

# SIEMENS

ให้การรับประทานอาหารของคุณเป็นเรื่องสนุกเหมือนกับการรับประทาน

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้ ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้ประโยชน์จากเตาไมโครเวฟของคุณได้อย่างเต็มที่

คู่มือเล่มนี้จะช่วยให้คุณทราบถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ และส่วนประกอบต่างๆ ของเตาไมโครเวฟเครื่องใหม่ของคุณ รวมทั้ง วิธีการตั้งค่าเตาไมโครเวฟของคุณที่ขั้นตอนที่จะช่วยให้คุณใช้งานเตาไมโครเวฟเครื่องนี้ได้อย่างสะดวกง่ายดาย !

ตารางในคู่มือเล่มนี้มีรายการอาหารต่างๆ และการตั้งค่าทั่วไป โดยที่อาหารแต่ละเมนูได้ผ่านการทดสอบขั้นตอนการทำมาแล้วเป็นอย่างดีจากครัวของเรา

ในบางกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานผิดปกติ คุณสามารถศึกษาวิธีแก้ไขความผิดปกติเล็กน้อยได้ด้วยตัวคุณเองจากคู่มือเล่มนี้

สารบัญของคู่มือเล่มนี้มีรายละเอียดที่จะช่วยให้คุณค้นหาหัวข้อที่คุณต้องการได้อย่างรวดเร็ว

ขอเชิญเพลิดเพลินกับเมนูอาหารสุดโปรดของคุณ !

# สารบัญ

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....                    | 4  |
| ก่อนที่จะทำการติดตั้ง.....                    | 4  |
| ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....                    | 4  |
| ข้อมูลเกี่ยวกับเตาไมโครเวฟ.....               | 6  |
| สาเหตุของการชำรุดเสียหาย.....                 | 9  |
| <b>เครื่องใช้ไฟฟ้าเครื่องใหม่ของคุณ</b> ..... | 10 |
| แผงสวิตช์.....                                | 10 |
| ปุ่มและจอแสดง.....                            | 11 |
| ช่องอบอาหาร.....                              | 12 |
| การเปิด/ปิดเครื่อง.....                       | 12 |
| ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....                    | 13 |
| การปรับตั้งเวลา.....                          | 13 |
| การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม.....               | 13 |
| <b>เตาไมโครเวฟ</b> .....                      | 14 |
| หมายเหตุเกี่ยวกับภาชนะอบอาหาร.....            | 14 |
| ค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟ.....                    | 15 |
| การปรับตั้งเตาไมโครเวฟ.....                   | 15 |
| <b>การทำงานต่อเนื่องในรูปแบบ 1,2,3</b> .....  | 16 |
| การตั้งค่าโหมดการทำงานแบบต่อเนื่อง.....       | 16 |

# สารบัญ

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| โปรแกรมอัตโนมัติ.....                                                | 18 |
| การตั้งโปรแกรม.....                                                  | 18 |
| หมายเหตุเกี่ยวกับการตั้งโปรแกรมอัตโนมัติ.....                        | 20 |
| หน่วยความจำ.....                                                     | 23 |
| การบันทึกการตั้งค่าในหน่วยความจำ.....                                | 23 |
| การเริ่มใช้ฟังก์ชันหน่วยความจำ.....                                  | 24 |
| การเปลี่ยนค่าปรับตั้งเบื้องต้น.....                                  | 25 |
| ค่าปรับตั้งเบื้องต้น.....                                            | 25 |
| การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....                                      | 26 |
| น้ำยาทำความสะอาด.....                                                | 26 |
| การแก้ไขปัญหา.....                                                   | 28 |
| ฝ่ายบริการหลังการขาย.....                                            | 30 |
| ข้อมูลทางเทคนิค.....                                                 | 31 |
| การจัดตั้งด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม.....                  | 32 |
| อาหารที่ทดสอบแล้วจากครัวของเรา.....                                  | 32 |
| การละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นอาหาร<br>และการประกอบอาหารโดยใช้เตา..... | 33 |
| คำแนะนำการใช้งาน เตาไมโครเวฟ.....                                    | 38 |
| อาหารที่ใช้ในการทดสอบตามมาตรฐาน EN 60705.....                        | 39 |

---

## ข้อมูลด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้อย่างละเอียด ซึ่งจะทำให้คุณสามารถใช้งานเตาไมโครเวฟเครื่องนี้ได้อย่างปลอดภัยและถูกวิธี

โปรดเก็บคู่มือการใช้งานเล่มนี้ไว้ในที่ที่ปลอดภัย และมอบคู่มือเล่มนี้ให้กับเจ้าของคนต่อไปของเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

---

### ก่อนที่จะทำการติดตั้ง

ความเสียหายจากการขนส่ง

ตรวจสอบอุปกรณ์เพื่อหาการชำรุดเสียหายหลังจากนำอุปกรณ์ออกจากหีบห่อ ห้ามต่อปลั๊กไฟของอุปกรณ์ หากพบความเสียหายเนื่องจากการขนส่ง

การต่อระบบไฟฟ้า

การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์จะต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันอุปกรณ์นี้ไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากการต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์ผิดวิธี

การติดตั้งและการต่ออุปกรณ์

โปรดดูข้อมูลจากคู่มือการติดตั้งพิเศษ

---

### ข้อมูลด้านความปลอดภัย

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มภายในครัวเรือนเท่านั้น

ห้ามผู้ใหญ่และ/หรือเด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ดูแลในกรณีต่อไปนี้

- ผู้ใหญ่และ/หรือเด็กมีสภาพทางกายหรือทางจิตที่ไม่พร้อมใช้งานอุปกรณ์ หรือ
- ผู้ใหญ่และ/หรือเด็กขาดความรู้และประสบการณ์ที่จำเป็นในการใช้งานอุปกรณ์อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คอยดูแลอย่าให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

## ความร้อนภายในเตาไมโครเวฟ

### ระวังความร้อนลวก

ห้ามสัมผัสผิวดินพื้นผิวที่ร้อนของอุปกรณ์ทำความร้อนและอุปกรณ์ประกอบอาหาร เปิดฝาเตาไมโครเวฟโดยใช้ความระมัดระวัง เนื่องจากอาจมีไอร้อนพุ่งออกมาได้ และต้องคอยดูแลเด็กเล็กให้อยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัยจากอุปกรณ์ตลอดเวลา

### ระวังอันตรายจากไฟไหม้

ห้ามใส่วัตถุที่ติดไฟได้เข้าไปในเตาไมโครเวฟ

ห้ามเปิดฝาเตาไมโครเวฟหากสังเกตเห็นควันภายในเตา ให้ปิดสวิทช์เครื่อง และดึงปลั๊กออกหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ระบบไฟฟ้า

### ระวังไฟฟ้าลัดวงจร

ระมัดระวังอย่าให้สายไฟเข้าไปติดอยู่ระหว่างฝาและตัวเตาไมโครเวฟในขณะที่ยังมีความร้อนอยู่ เนื่องจากฉนวนหุ้มสายไฟอาจหลอมละลายได้

### ระวังอันตรายจากการติดไฟ

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อเตรียมอาหารหรือเครื่องดื่มน้ำมันที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก เนื่องจากไอระเหยของแอลกอฮอล์อาจทำให้เกิดการติดไฟภายในเตาไมโครเวฟได้ ใช้เตาไมโครเวฟเฉพาะกับเครื่องดื่มน้ำมันที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น และให้เปิดฝาเตาไมโครเวฟอย่างระมัดระวัง

## อาหารหรือภาชนะที่ยังร้อนอยู่

### ระวังความร้อนลวก

ใช้ผ้าหรือถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำอาหารหรือภาชนะที่ยังร้อนอยู่ออกจากเตาไมโครเวฟ

## ฝาเตาไมโครเวฟหรือซิลที่ฝาเตาชำรุด

### ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากฝาเตาไมโครเวฟหรือซิลที่ฝาเตาชำรุด เนื่องจากพลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟอีกจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมเรียบร้อยแล้ว

## ผิวเตาที่เกิดสนิม

### ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ

เมื่อมีการใช้งานไประยะหนึ่ง ผิวของเตาไมโครเวฟอาจเกิดสนิมขึ้นได้หากไม่มีการทำความสะอาดอย่างถูกต้อง ซึ่งอาจทำให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมาได้ ดังนั้น จึงควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ

## การแกะเปิดตัวเครื่อง

### ระวังอันตรายจากไฟฟ้าดูด

ห้ามแกะเปิดตัวเครื่อง เนื่องจากเตาไมโครเวฟเป็นอุปกรณ์ที่มีแรงดันไฟฟ้าสูง

ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ  
ห้ามแกะเปิดตัวเครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้พลังงานจากคลื่น  
ไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา

## สภาพแวดล้อมที่มีความร้อน หรือความชื้น

### การซ่อมแซมไม่ถูกวิธี

ระวังไฟฟ้าลัดวงจร  
ห้ามให้เตาไมโครเวฟสัมผัสโดนความร้อนสูงหรือความชื้น

ระวังอันตรายจากไฟฟ้าดูด  
การซ่อมแซมเตาไมโครเวฟไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้  
การซ่อมแซมและเปลี่ยนสายไฟที่ชำรุดจะต้องดำเนินการโดย  
เจ้าหน้าที่บริการหลังการขายที่มีประสบการณ์ของเราเท่านั้น  
ห้ามแกะเปิดตัวเครื่อง เตาไมโครเวฟเป็นอุปกรณ์ที่มีแรงดันไฟฟ้า  
สูง ตัวเครื่องจะช่วยป้องกันไม่ให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ด  
ลอดออกมา

ในกรณีที่เตาไมโครเวฟเสีย ให้ปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ระบบไฟฟ้าหรือถอด  
ปลั๊กของเตาไมโครเวฟออก และติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

## ข้อมูลเกี่ยวกับเตาไมโครเวฟ

### การเตรียมอาหาร

ระวังอันตรายจากไฟไหม้  
ใช้เตาไมโครเวฟเพื่อเตรียมอาหารสำหรับบริโภคเท่านั้น การใช้  
เตาไมโครเวฟเพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความ  
เสียหายได้  
เช่น การอุ่นรองเท้าแต่ละสำหรับใส่ในบ้านและหมอนัลญพีช ซึ่งอาจ  
เกิดไฟลุกไหม้ขึ้นได้แม้เวลาจะผ่านไปหลายชั่วโมงแล้วก็ตาม

### ภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ

ระวังการบาดเจ็บ  
ภาชนะกระเบื้องเคลือบหรือเซรามิกมักจะมีรูพรุนเล็กๆ ที่บริเวณ  
มือจับหรือฝาปิด รูพรุนเหล่านี้ทำให้มองไม่เห็นโพรงขนาดใหญ่  
ด้านใน ความชื้นที่หลงเหลืออยู่ภายในโพรงดังกล่าวอาจส่งผลให้  
ภาชนะเกิดการแตกร้าวได้

ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

### ระวังความร้อนลวก

อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะเกิดความร้อนตามไปด้วย ดังนั้น ให้ใช้  
ผ้าหรือถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำอาหารหรือภาชนะที่ยังร้อน  
อยู่ออกจากเตาไมโครเวฟ

## กำลังของเตาไมโครเวฟ และการตั้งเวลา

ระวังอันตรายจากไฟไหม้  
ห้ามเลือกกำลังของเตาไมโครเวฟสูงเกินหรือตั้งเวลานานมากกว่า  
ที่จำเป็น เนื่องจากอาหารอาจติดไฟและทำให้เกิดความเสียหายกับ  
เตาไมโครเวฟได้ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานเล่มนี้

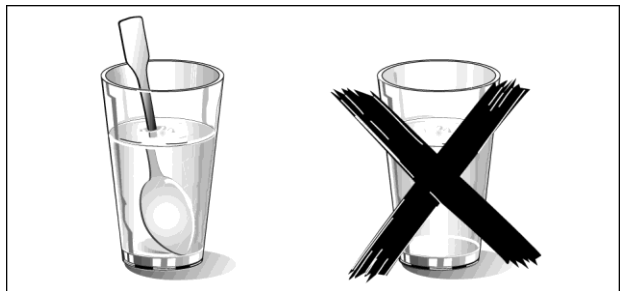
## บรรจุภัณฑ์อาหาร

ระวังอันตรายจากไฟไหม้  
ห้ามอุ่นอาหารในบรรจุภัณฑ์ที่กักเก็บความร้อน  
ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุอื่นที่ติดไฟ  
ได้โดยไม่ီးผู้ดูแล

ระวังความร้อนลวก  
บรรจุภัณฑ์กันอากาศอาจระเบิดได้ในระหว่างที่นำไปอุ่น ดังนั้น  
ควรปฏิบัติตามข้อมูลที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ และใช้ผ้าหรือถุงมือ  
จับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ

## เครื่องดื่ม

ระวังความร้อนลวก  
ในระหว่างที่ทำการอุ่น เครื่องดื่มอาจมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด  
ซึ่งหมายความว่าเครื่องดื่มดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยไม่  
เกิดฟองอากาศขึ้นเหมือนกับการเดือดของน้ำตามปกติ หากมี  
การสันตะเอนที่ภาชนะเพียงเล็กน้อย เครื่องดื่มที่มีความร้อนสูง  
ในภาชนะดังกล่าวอาจเดือดพล่านในทันทีและกระเด็นออกจาก  
ภาชนะได้  
ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นเครื่องดื่ม จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วย  
ทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องดื่มมีอุณหภูมิสูงเกินกว่า  
จุดเดือด



ระวังอันตรายจากการระเบิด  
ห้ามอุ่นเครื่องดื่มหรืออาหารในภาชนะปิดสนิท  
ห้ามอุ่นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยความร้อนสูงเกินไป

## อาหารเด็กอ่อน

ระวังความร้อนลวก

ห้ามอุ่นอาหารเด็กอ่อนในภาชนะปิดฝา โดยควรเปิดฝาหรือจุกขวดนมเอาไว้ทุกครั้ง

และคนให้ทั่วหรือเขย่าให้เข้ากันดีหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ซึ่งจะช่วยให้อาหารได้รับความร้อนทั่วถึง

ควรเช็คอุณหภูมิของอาหารก่อนป้อนให้กับเด็กอ่อน

## อาหารที่มีเปลือกหรือผิวนอก

ระวังความร้อนลวก

ห้ามนำไข่เข้าไปในเตาไมโครเวฟทั้งเปลือก ห้ามอุ่นไข่ต้มแข็งซ้ำเนื่องจากอาจเกิดการระเบิดได้แม้หลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ควรใช้หลักการเดียวกันนี้กับการประกอบอาหารประเภทหอยและสัตว์น้ำเปลือกแข็ง

ควรเจาะไข่แดงทุกครั้งเมื่ออบหรือลวกในเตาไมโครเวฟ

ควรเจาะรูที่ผิวของอาหารที่มีเปลือกหรือผิวนอก เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง และใส่กรอกก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ เพื่อป้องกันการระเบิด

## การอบแห้ง

ระวังอันตรายจากไฟไหม้

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออบแห้งอาหาร

## อาหารที่มีน้ำน้อย

ระวังอันตรายจากไฟไหม้

ห้ามละลายหรืออุ่นอาหารที่มีน้ำน้อย เช่น ขนมปัง โดยใช้กำลังความร้อนสูงหรือใช้เวลานานเกินไป

## น้ำมันทำอาหาร

ระวังอันตรายจากไฟไหม้

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุ่นน้ำมันทำอาหารเพียงอย่างเดียวโดยไม่มีวัตถุดิบอื่นอยู่ด้วย

## สาเหตุของการ ชำรุดเสียหาย

น้ำภายในเตาไมโครเวฟ

ห้ามเทน้ำลงไปภายในเตาไมโครเวฟที่ร้อน เนื่องจากจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็วอาจทำให้พื้นเตาที่ทำจากเซรามิกเสียหายได้

การระบายความร้อน  
ด้วยการเปิดฝาด  
ไมโครเวฟ

ควรปล่อยให้อุณหภูมิภายในเตาไมโครเวฟเย็นลงโดยปิดฝาดเตาเอาไว้ให้สนิทเท่านั้น ไม่ควรใช้วัตถุขัดฝาดเตาเอาไว้ ถึงแม้จะเปิดฝาดเตาแง้มไว้เพียงเล็กน้อย แต่ก็อาจทำให้ส่วนหน้าของชุดอุปกรณ์ที่อยู่ติดกันชำรุดเสียหายได้หลังจากการใช้งานไประยะหนึ่ง

ซิลที่สกปรกมาก

ถ้าซิลสกปรกมาก จะทำให้ไม่สามารถปิดฝาดเตาไมโครเวฟได้สนิท และอาจทำให้ส่วนหน้าของชุดอุปกรณ์ที่อยู่ติดกันชำรุดเสียหายได้ ดังนั้น จึงควรหมั่นทำความสะอาดซิลเป็นประจำ

การใช้งานเตาไมโครเวฟ  
โดยไม่มีอาหารอยู่ในเตา

ห้ามเปิดสวิตช์การทำงานของเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่ในเตา เตาไมโครเวฟอาจเกิดการโอเวอร์โหลดได้หากเปิดสวิตช์การทำงานโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเตา ข้อยกเว้นสำหรับกรณีนี้คือเมื่อเปิดสวิตช์การทำงานของเตาไมโครเวฟเป็นระยะเวลาสั้นๆ เพื่อทดสอบภาชนะที่จะนำมาใช้กับเตาไมโครเวฟ (กรุณาดูหมายเหตุเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ)

# เครื่องใช้ไฟฟ้าเครื่องใหม่ของคุณ

คุณควรศึกษารายละเอียดในหัวข้อนี้เพื่อทำความเข้าใจกับเตาไมโครเวฟเครื่องใหม่ของคุณ ในส่วนนี้จะอธิบายถึงแผงสวิตช์และปุ่มควบคุมแต่ละปุ่ม ตลอดจนข้อมูลเกี่ยวกับช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมต่างๆ

## แผงสวิตช์

ภาพด้านล่างนี้แสดงรายละเอียดโดยรวมของแผงสวิตช์ ซึ่งในบางรุ่นอาจมีรายละเอียดบางอย่างแตกต่างไปจากในภาพ



## ปุ่มหมุนเลือก

ปุ่มหมุนเลือกสามารถกดลงได้ กดปุ่มหมุนเลือกเพื่อล็อกไว้ในตำแหน่งกดลงหรือคืนกลับขึ้นมา

## ปุ่มและจอแสดง

คุณสามารถใช้ปุ่มเพื่อปรับตั้งฟังก์ชันเสริมต่างๆ ได้ และสามารถดูค่าที่ปรับตั้งได้ที่จอแสดง

| สัญลักษณ์                                                                       | หน้าที่ของปุ่ม                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| on/off                                                                          | เปิดและปิดเครื่อง                 |
| 90                                                                              | เลือกกำลังคลื่นไมโครเวฟ 90 วัตต์  |
| 180                                                                             | เลือกกำลังคลื่นไมโครเวฟ 180 วัตต์ |
| 360                                                                             | เลือกกำลังคลื่นไมโครเวฟ 360 วัตต์ |
| 600                                                                             | เลือกกำลังคลื่นไมโครเวฟ 600 วัตต์ |
| 900                                                                             | เลือกกำลังคลื่นไมโครเวฟ 900 วัตต์ |
| →<br>123                                                                        | เลือกโหมดการทำงานแบบต่อเนื่อง     |
|  | เปิดฝาเตาไมโครเวฟ                 |
| ⌚                                                                               | เปิดและปิดออพชั่นปรับตั้งเวลา     |
| P                                                                               | เลือกโปรแกรม                      |
| kg                                                                              | เลือกน้ำหนัก                      |
| <b>M1/ M2</b>                                                                   | เลือกหน่วยความจำ                  |
| start                                                                           | เริ่มการทำงาน                     |
| stop                                                                            | หยุดการทำงาน                      |

### หมายเหตุ

ฟังก์ชันปรับตั้งเวลาที่ทำงานอยู่จะแสดงด้วยลูกศร ► ซ้ำไปยัง

สัญลักษณ์ที่เหมาะสม

ข้อยกเว้น : ถ้ามีนาฬิกา สัญลักษณ์ ⌚ จะติดสว่างขึ้นเฉพาะเมื่อคุณกำลังทำการเปลี่ยนแปลงการปรับตั้งเท่านั้น

เมื่อเปิดสวิตช์เครื่อง ไฟภายในช่องอบอาหารจะติดสว่างขึ้น

---

## ช่องอบอาหาร

### พัดลมระบายความร้อน

เตาไมโครเวฟมีพัดลมระบายความร้อนอยู่ภายใน พัดลมอาจทำงานต่อไปแม้ว่าจะปิดสวิตช์เครื่องแล้วก็ตาม

#### หมายเหตุ

ในระหว่างที่เตาไมโครเวฟทำงาน ช่องอบอาหารจะยังคงเย็นอยู่เนื่องจากมีพัดลมระบายความร้อนทำงานอยู่ภายใน และพัดลมอาจจะทำงานต่อไปแม้ว่าเตาไมโครเวฟจะสิ้นสุดการทำงานแล้วก็ตาม

อาจมีหยดน้ำเกาะที่ฝาเตา ผนัง และพื้นภายในช่องอบอาหาร ซึ่งเป็นสภาพปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาไมโครเวฟแต่อย่างใด คุณสามารถเช็ดหยดน้ำออกได้หลังจากที่ทำการประกอบอาหารเสร็จแล้ว

---

## การเปิด/ปิดเครื่อง

### การเปิดเครื่อง

ใช้ปุ่ม on/off เพื่อเปิดและปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟ

กดปุ่ม on/off

เลือกโหมดการทำงานที่ต้องการ

- ปุ่ม 90, 180, 360, 600 หรือ 900 วินาที สำหรับเลือกกำลังคลื่นไมโครเวฟ
- ปุ่ม  $\overrightarrow{123}$  = โหมดการทำงานแบบต่อเนื่อง
- ปุ่ม P และ kg = โปรแกรมอัตโนมัติ
- ปุ่ม M1 หรือ M2 = โปรแกรมหน่วยความจำ

คุณสามารถอ่านวิธีการปรับตั้งต่างๆ ได้จากในแต่ละหัวข้อ

### การปิดเครื่อง

กดปุ่ม on/off

เตาไมโครเวฟจะหยุดทำงานและจะมีนาฬิกาแสดงขึ้นที่จอแสดง

---

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ในส่วนนี้จะอธิบายขั้นตอนที่คุณจำเป็นต้องปฏิบัติตามก่อนใช้เตาไมโครเวฟเตรียมอาหารเป็นครั้งแรก  
ทั้งนี้ ควรอ่านเนื้อหาในหัวข้อ ข้อมูลด้านความปลอดภัย ก่อน

---

## การปรับตั้งเวลา

เมื่อเสียบปลั๊กไฟ จะมีเลขศูนย์สามตัวกะพริบขึ้นมา รวมทั้งมีเครื่องหมาย ►⌚ ติดสว่างขึ้นในจอแสดงให้ปรับตั้งเวลา

1. ปรับตั้งเวลาปัจจุบันโดยใช้ปุ่มหมุนเลือก
2. กดปุ่ม ⌚  
ปรับตั้งเวลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว

## การชอนนาฬิกา

คุณสามารถชอนการแสดงผลเวลาได้ ซึ่งจะทำให้มีการแสดงเวลาเฉพาะเมื่อเตาไมโครเวฟกำลังทำงานอยู่เท่านั้น ดูวิธีการชอนการแสดงผลได้ในหัวข้อ การเปลี่ยนค่าปรับตั้งเบื้องต้น

### หมายเหตุ

คุณสามารถชอนนาฬิกาเพื่อลดการใช้ไฟฟ้าของเตาไมโครเวฟได้ ดูวิธีการชอนการแสดงผลเวลาได้ในหัวข้อ การเปลี่ยนค่าปรับตั้งเบื้องต้น

---

## การทำความสะอาด

### อุปกรณ์เสริม

ก่อนเริ่มใช้งานอุปกรณ์เสริมในครั้งแรก ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ ให้ทั่วโดยใช้ผ้านุ่มและน้ำสบู่อุ่นๆ

# เตาไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะถูกแปลงเป็นความร้อนภายในอาหาร ในหัวข้อนี้จะให้ข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์ประกอบอาหารและวิธีการปรับตั้งเตาไมโครเวฟ

## หมายเหตุ

ในหัวข้อ ผ่านการทดสอบจากครัวของเราแล้วเพื่อคุณ จะแสดงตัวอย่างการละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นอาหาร และการประกอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

## หมายเหตุเกี่ยวกับภาชนะ อบอาหาร

### ภาชนะอบอาหารที่เหมาะสม

ภาชนะที่เหมาะสมคือภาชนะอบอาหารทนความร้อน ซึ่งผลิตจากแก้ว เซรามิกแก้ว กระเบื้อง เซรามิก หรือพลาสติกทนความร้อน วัสดุเหล่านี้จะยอมให้คลื่นไมโครเวฟผ่านได้

ภาชนะที่ใช้เสิร์ฟอาหารสามารถนำเข้าเตาไมโครเวฟได้เช่นกัน ซึ่งจะช่วยให้คุณไม่ต้องเปลี่ยนถ่ายภาชนะใส่อาหารอีก สำหรับภาชนะที่มีขอบเป็นสีทองหรือสีเงินควรเลือกใช้เฉพาะที่ได้รับการรับรองจากบริษัทผู้ผลิตภาชนะดังกล่าวว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น

### ภาชนะที่ไม่เหมาะสม

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟได้แก่ภาชนะที่ทำจากโลหะ

เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟจะไม่สามารถผ่านโลหะเข้าไปยังอาหารได้ ดังนั้น อาหารที่อยู่ในภาชนะโลหะจะไม่มีความร้อนเกิดขึ้น

**ข้อควรระวัง** ต้องวางโลหะ (เช่น ช้อนในแก้วน้ำ) ห่างจากผนังเตาและฝาด้านในอย่างน้อย 2 ซม. ประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาดعاชำรุดเสียหายได้

### การทดสอบภาชนะอบอาหาร

ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟถ้าไม่มีอาหารอยู่ภายใน ยกเว้นในกรณีที่ต้องการทดสอบภาชนะอบอาหารดังต่อไปนี้เท่านั้น

ถ้าคุณไม่แน่ใจว่าภาษาของคุณเหมาะสำหรับการใช้ในเตาไมโครเวฟหรือไม่ ให้ทำการทดสอบดังนี้ :

อุ่นภาษาเปล่าโดยใช้กำลังคลื่นสูงสุดเป็นเวลาประมาณ 30 ถึง 60 วินาที ตรวจสอบเพื่อดูอุณหภูมิของภาษาที่ทดสอบในระหว่างช่วงเวลานี้ โดยภาษาควรจะยังคงเย็นอยู่หรืออุ่นขึ้นแต่ยังสามารถจับต้องได้ ถ้าภาษาร้อนมากหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น แสดงว่าเป็นภาษาที่ไม่เหมาะสม

## ค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟ

เลือกปุ่มเพื่อปรับตั้งกำลังคลื่นไมโครเวฟตามต้องการ

|           |                                              |
|-----------|----------------------------------------------|
| 90 วัตต์  | สำหรับละลายอาหารอ่อนแช่แข็ง                  |
| 180 วัตต์ | สำหรับละลายอาหารแช่แข็งและประกอบอาหารต่อ     |
| 360 วัตต์ | สำหรับประกอบอาหารประเภทเนื้อและอุ่นอาหารอ่อน |
| 600 วัตต์ | สำหรับอุ่นและประกอบอาหาร                     |
| 900 วัตต์ | สำหรับอุ่นอาหารประเภทน้ำ                     |

เมื่อกดปุ่ม ค่ากำลังคลื่นที่เลือกจะติดสว่างขึ้น

### หมายเหตุ

คุณสามารถตั้งค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟ 900 วัตต์ ได้สูงสุด 30 นาที ส่วนกำลังคลื่นไมโครเวฟค่าอื่นๆ สามารถตั้งเวลาประกอบอาหารได้ถึง 90 นาที

## การปรับตั้งเตาไมโครเวฟ

ตัวอย่าง : กำลังคลื่นไมโครเวฟ 360 วัตต์ ใช้เวลาประกอบอาหาร 17 นาที

1. กดปุ่ม on/off  
เตาไมโครเวฟจะพร้อมใช้งาน
2. กดปุ่มค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟที่ต้องการ  
จอแสดงเหนือปุ่มจะติดสว่าง และเวลาประกอบอาหารที่แนะนำจะแสดงขึ้น
3. ตั้งเวลาประกอบอาหารโดยใช้ปุ่มหมุนเลือก

#### 4. กดปุ่ม Start

เตาไมโครเวฟจะเริ่มการทำงาน เวลาในการประกอบอาหารจะแสดงขึ้นเป็นแบบนับถอยหลัง

#### ครบเวลาประกอบอาหาร

เมื่อสัญญาณเสียงดังขึ้น แสดงว่าการทำงานของเตาไมโครเวฟสิ้นสุดลง ให้กดปุ่ม **on/off** เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง คุณสามารถยกเลิกสัญญาณเสียงก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยใช้ปุ่ม ⑤

#### การเปิดฝาเตาในระหว่าง การประกอบอาหาร

การประกอบอาหารจะหยุดชั่วคราว ปิดฝาเตาแล้วกดปุ่ม **start** หนึ่งครั้ง โปรแกรมการประกอบอาหารจะทำงานต่อ

#### การเปลี่ยนเวลาประกอบอาหาร

สามารถทำได้ตลอดเวลา โดยใช้ปุ่มหมุนเลือกเพื่อเปลี่ยนเวลาประกอบอาหาร

#### การเปลี่ยนค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟ

กดปุ่มค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟค่าใหม่ ใช้ปุ่มหมุนเลือกเพื่อปรับตั้งเวลาประกอบอาหาร แล้วเริ่มการทำงานของเตาไมโครเวฟอีกครั้ง

#### การยกเลิกการประกอบอาหาร

กดปุ่ม **stop** สองครั้ง แล้วกดปุ่ม **on/off** เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

#### หมายเหตุ

เมื่อเปิดสวิตช์เครื่องโดยใช้ปุ่ม **on/off** ค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟสูงสุดจะแสดงขึ้นในจอแสดงเป็นค่าที่แนะนำเสมอ

ถ้าเปิดฝาเตาในระหว่างการประกอบอาหาร พัดลมอาจจะยังคงทำงานต่อไป

---

## การทำงานต่อเนื่องในรูปแบบ 1,2,3

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันการทำงานแบบต่อเนื่องเพื่อตั้งค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟและเวลาที่แตกต่างกันได้สามรูปแบบ

#### ภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะประกอบอาหารที่ทนความร้อนและสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น

---

## การตั้งค่าโหมดการทำงาน แบบต่อเนื่อง

#### 1. กดปุ่ม **on/off**

เตาไมโครเวฟจะพร้อมใช้งาน

2. กดปุ่ม  $\overrightarrow{123}$   
สัญลักษณ์  $\overrightarrow{1}$  ของโหมดการทำงานแบบต่อเนื่องแบบแรก  
จะแสดงขึ้นในจอแสดง
3. ตั้งค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟและเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร  
ค่าแรก
4. กดปุ่ม  $\overrightarrow{123}$   
สัญลักษณ์  $\overrightarrow{2}$  ของโหมดการทำงานแบบต่อเนื่องแบบที่สอง  
จะแสดงขึ้น
5. ตั้งค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟและเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร  
ค่าที่สอง
6. กดปุ่ม  $\overrightarrow{123}$   
สัญลักษณ์  $\overrightarrow{3}$  ของโหมดการทำงานแบบต่อเนื่องแบบที่สาม  
จะแสดงขึ้น
7. ตั้งค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟและเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร  
ค่าที่สาม
8. กดปุ่ม start

เตาไมโครเวฟจะเริ่มทำงาน โดยเวลาทั้งหมดที่ใช้ในการประกอบอาหารและสัญลักษณ์  $\overrightarrow{1}$  ของโหมดการทำงานแบบต่อเนื่องแบบแรกจะแสดงขึ้นในจอแสดง

#### ครบเวลาการประกอบอาหาร

เมื่อสัญญาณเสียงดังขึ้น แสดงว่าโหมดการทำงานแบบต่อเนื่องทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว

คุณสามารถยกเลิกสัญญาณเสียงก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยใช้ปุ่ม  $\odot$

#### การเปลี่ยนการตั้งค่า

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าต่างๆ ต้องทำก่อนที่จะกดปุ่มเริ่มการทำงานของเตาไมโครเวฟเท่านั้น กดปุ่ม  $\overrightarrow{123}$  หลายๆ ครั้งจนกระทั่งหมายเลขของโหมดการทำงานแบบต่อเนื่องแสดงขึ้น เปลี่ยนการตั้งค่าตามต้องการ

#### การเปิดฝาเตาในระหว่าง

#### การประกอบอาหาร

การประกอบอาหารจะหยุดชั่วคราว ปิดฝาเตาแล้วกดปุ่ม start หนึ่งครั้งโปรแกรมการประกอบอาหารจะทำงานต่อ

#### การหยุดการประกอบอาหาร

#### ชั่วคราว

กดปุ่ม stop การประกอบอาหารจะหยุดชั่วคราว กดปุ่ม start โปรแกรมการประกอบอาหารจะทำงานต่อ

#### การยกเลิกการประกอบอาหาร

กดปุ่ม stop สองครั้ง แล้วกดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

# โปรแกรมอัตโนมัติ

โปรแกรมแบบอัตโนมัติจะช่วยให้คุณเตรียมอาหารได้อย่างง่ายดาย เมื่อคุณเลือกโปรแกรมและใส่น้ำหนักของอาหาร โปรแกรมอัตโนมัติจะตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดให้ทันที โปรแกรมอัตโนมัติให้เลือกทั้งหมด 7 โปรแกรม

## การตั้งโปรแกรม

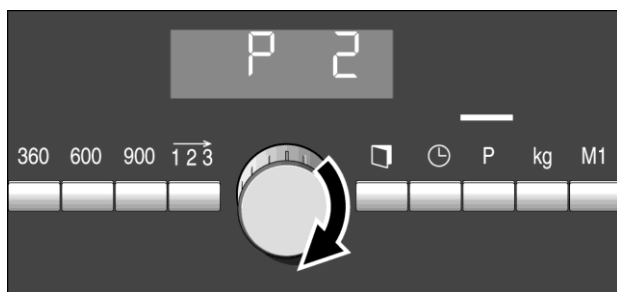
เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว ให้ตั้งค่าเตาไมโครเวฟดังนี้

ตัวอย่าง : โปรแกรม 2 พร้อมน้ำหนักอาหาร 1 กก.

1. กดปุ่ม on/off  
เตาไมโครเวฟจะพร้อมใช้งาน
2. กดปุ่ม P  
โปรแกรมที่หนึ่งจะแสดงขึ้นในจอแสดง

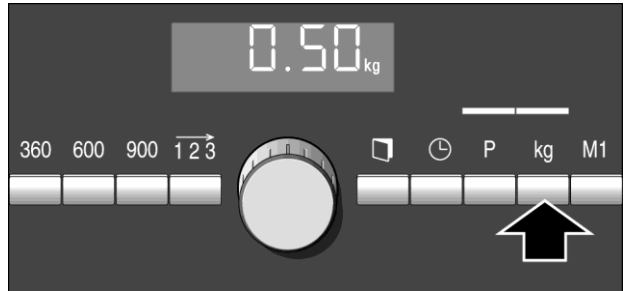


3. เลือกหมายเลขโปรแกรมที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนเลือก



4. กดปุ่ม kg

น้ำหนักอาหารที่แนะนำคือ 0.50 กก. จะแสดงขึ้นในจอแสดง



5. ใช้ปุ่มหมุนเลือกเพื่อตั้งค่าน้ำหนักของอาหารตามต้องการ



6. กดปุ่ม start

โปรแกรมจะเริ่มทำงาน เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร |>| จะแสดงแบบนับถอยหลังขึ้นในจอแสดง

เมื่อโปรแกรมทำงาน  
เสร็จเรียบร้อยแล้ว

เมื่อสัญญาณเสียงดังขึ้น แสดงว่าโปรแกรมทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว  
แล้ว เตาไมโครเวฟจะหยุดให้ความร้อน  
กดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง หรือทำการตั้งค่าใหม่ คุณ  
สามารถหยุดสัญญาณเสียงก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยกดปุ่ม ⏸

การยกเลิกโปรแกรม

กดปุ่ม stop สองครั้ง หรือกดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

การเปลี่ยนโปรแกรม

เมื่อเตาไมโครเวฟเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนหมายเลข  
โปรแกรมและน้ำหนักอาหารได้

การเปลี่ยนเวลาประกอบอาหาร

เมื่อใช้โปรแกรมอัตโนมัติ จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาใน  
การประกอบอาหารได้

## หมายเหตุเกี่ยวกับการตั้ง โปรแกรมอัตโนมัติ

นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์และชั่งน้ำหนัก หากไม่สามารถชั่งได้หรือไม่ทราบน้ำหนักที่แน่นอนของอาหาร ให้กะประมาณน้ำหนักคร่าวๆ

วางอาหารในจานก้นตื้นที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เช่น จานแก้วหรือจานกระเบื้อง ห้ามใช้ฝาครอบจาน

ใส่อาหารในเตาไมโครเวฟที่เย็นอยู่

รายการอาหารที่เหมาะสมสำหรับใช้กับโปรแกรมอัตโนมัติ รวมทั้งน้ำหนักอาหารและอุปกรณ์เสริมที่จำเป็นต้องใช้ จะแสดงไว้ในตารางถัดจากคำแนะนำเหล่านี้

ไม่สามารถตั้งค่าน้ำหนักอาหารนอกเหนือจากค่าที่กำหนดไว้ได้ ในการประกอบอาหารหลายชนิด เมื่อผ่านไประยะเวลาหนึ่งเตาไมโครเวฟจะส่งสัญญาณเสียง เพื่อให้พลิกหรือคนอาหาร

## การละลายอาหารแช่แข็ง

หากเป็นไปได้ ควรเตรียมอาหารให้มีลักษณะเรียบแบนและแบ่งเป็นส่วนๆ ให้เหมาะสำหรับการใช้งานในแต่ละครั้ง และแช่แข็งไว้ที่อุณหภูมิ  $-18^{\circ}\text{C}$

วางอาหารแช่แข็งบนจานแบน เช่น จานแก้วหรือจานกระเบื้องเคลือบ

หลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 10 ถึง 30 นาที จนกระทั่งอาหารมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องโดยประมาณ เมื่อละลายอาหารแช่แข็งประเภทเนื้อ เนื้อสัตว์ปีก หรือปลา จะมีน้ำเกิดขึ้น ให้ตักน้ำที่เกิดจากการละลายอาหารแช่แข็งนี้ทิ้งเมื่อทำการพลิกอาหาร และห้ามนำน้ำนี้ไปใช้ทำอย่างอื่น หรือสัมผัสถูกอาหารอื่นๆ โดยเด็ดขาด

วางเนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อหมูลงบนจาน โดยวางส่วนที่เป็นไขมันไว้ที่ด้านล่าง

ควรอุ่นขนมปังแช่แข็งในปริมาณที่ต้องการเท่านั้น เนื่องจากขนมปังจะแห้งและแข็งอย่างรวดเร็ว

เมื่อกลับด้านเนื้อบดที่ละลายน้ำแข็งแล้ว ให้นำออกจากเตาไมโครเวฟ

ในการละลายสัตว์ปีกแช่แข็งทั้งตัว ให้วางบนจานโดยให้ส่วนนอกอยู่ด้านล่าง แต่ถ้าเป็นเนื้อสัตว์ปีกที่ตัดแบ่งเป็นชิ้นๆ แล้ว ให้วางส่วนที่เป็นหนังไว้ด้านล่าง

## มันฝรั่ง

มันฝรั่งต้ม : หั่นเป็นชิ้นให้มีขนาดเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 2 ช้อนโต๊ะต่อมันฝรั่ง 100 กรัม และเติมเกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ

มันฝรั่งอบ : ใช้มันฝรั่งขนาดเท่าๆ กัน ล้างมันฝรั่งให้สะอาดและจิ้มให้เป็นรูทั่วทั้งลูก วางมันฝรั่งเปียกลงในจาน โดยไม่ต้องเติมน้ำ

## ข้าว

ข้าวจะพองตัวขึ้นอย่างมากในระหว่างที่หุงในเตาไมโครเวฟ จึงควรใช้จานขอบสูงที่มีฝาปิด ใส่ในน้ำหนักของข้าวสาร (ขณะที่ยังไม่ได้เติมน้ำ)

จากนั้น เติมน้ำในปริมาณสองเท่าถึงสองเท่าครึ่งลงในข้าว

ห้ามใช้ข้าวทิ้งสำเร็จรูปแบบบรรจุของ

## ผัก

ผักสด : หั่นเป็นชิ้นให้มีขนาดเท่าๆ กัน จากนั้น ใส่ในน้ำสองช้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม

ผักแช่แข็ง : โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักลวกที่ไม่ใช่แบบกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น โปรแกรมนี้ไม่เหมาะสำหรับผักแช่แข็งในครีมซอส เติมน้ำ 1 ถึง 2 ช้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม แต่ห้ามเติมน้ำในผักขมหรือกะหล่ำปลีแดง

## เวลาพัก

อาหารบางประเภทจำเป็นต้องพักไว้ในช่องอบอาหารเป็นระยะเวลาหนึ่งหลังจากที่โปรแกรมทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว

| อาหาร    | เวลาพัก                           |
|----------|-----------------------------------|
| ผัก      | ประมาณ 5 นาที                     |
| มันฝรั่ง | ประมาณ 5 นาที<br>เทน้ำที่เหลือออก |
| ข้าว     | 5-10 นาที                         |

สังเกตสัญญาณเสียงเตือนให้คนหรือพลิกอาหาร

| อาหาร                                                                                                                          | หมายเลข<br>โปรแกรม | ช่วงน้ำหนัก    | ภาชนะที่ใช้<br>ประกอบอาหาร/<br>อุปกรณ์เสริม |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|---------------------------------------------|
| <b>การละลายน้ำแข็ง</b>                                                                                                         |                    |                |                                             |
| เนื้อและสัตว์ปีก                                                                                                               | P1                 | 0.2 – 2.0 กก.  | ภาชนะทรงแบน<br>ไม่มีฝาปิด                   |
| – ซื้ดต่อ                                                                                                                      |                    |                |                                             |
| – เนื้อแล้                                                                                                                     |                    |                |                                             |
| – เนื้อบด                                                                                                                      |                    |                |                                             |
| – เนื้อไก่ ไก่ตอน เป็ด                                                                                                         |                    |                |                                             |
| เนื้อปลา                                                                                                                       | P2                 | 0.1 – 1.0 กก.  | ภาชนะทรงแบน<br>ไม่มีฝาปิด                   |
| ปลาทั้งตัว เนื้อปลาแล้ เนื้อปลาหั่นชิ้น                                                                                        |                    |                |                                             |
| ขนมปังและเค้ก*                                                                                                                 | P3                 | 0.2 – 1.5 กก.  | ภาชนะทรงแบน<br>ไม่มีฝาปิด                   |
| ขนมปัง ทั้งก้อน ก้อนกลมหรือแบนยาว ขนม                                                                                          |                    |                |                                             |
| ปังแผ่น สปันจ์เค้ก ยีสต์เค้ก                                                                                                   |                    |                |                                             |
| ฟรุตทาร์ต                                                                                                                      |                    |                |                                             |
| <b>การประกอบอาหาร</b>                                                                                                          |                    |                |                                             |
| มันฝรั่ง                                                                                                                       | P4                 | 0.2 – 1.0 กก.  | จานมีฝาปิด                                  |
| มันฝรั่งต้ม มันฝรั่งอบ                                                                                                         |                    |                |                                             |
| ข้าว                                                                                                                           | P5                 | 0.05 – 0.3 กก. | จานขอบสูง<br>มีฝาปิด                        |
| ผักสด                                                                                                                          | P6                 | 0.15 – 1.0 กก. | จานมีฝาปิด                                  |
| กะหล่ำดอก บร็อคโคลี แครอท กะหล่ำปลี                                                                                            |                    |                |                                             |
| ต้นหอม พริกไทย ชูกินี                                                                                                          |                    |                |                                             |
| ผักแช่แข็ง                                                                                                                     | P7                 | 0.15 – 1.0 กก. | จานมีฝาปิด                                  |
| กะหล่ำดอก บร็อคโคลี แครอท กะหล่ำปลี                                                                                            |                    |                |                                             |
| กะหล่ำปลีแดง ผักขม                                                                                                             |                    |                |                                             |
| * โปรแกรมอัตโนมัติไม่เหมาะสำหรับเค้กครีม เค้กบัตเตอร์ครีม เค้กโรยหรือเคลือบหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่ง หรือ<br>แต่งหน้าด้วยวุ้นเยลลี่ |                    |                |                                             |

---

## หน่วยความจำ

คุณสามารถใช้หน่วยความจำเพื่อบันทึกการตั้งค่าสำหรับอาหารจานโปรดของคุณ และเรียกใช้ได้ทุกเมื่อที่ต้องการ โดยคุณสามารถเลือกหน่วยความจำได้สองแบบคือ “M1” และ “M2”

ฟังก์ชันหน่วยความจำจะเป็นประโยชน์เมื่อคุณมีรายการอาหารจานโปรดที่ทำบ่อยเป็นพิเศษ

---

### การบันทึกการตั้งค่า ในหน่วยความจำ

1. กดปุ่ม on/off  
เตาไมโครเวฟจะพร้อมใช้งาน
2. กดปุ่มค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟที่ต้องการ  
จอแสดงเหนือปุ่มจะติดสว่าง และเวลาประกอบอาหารที่แนะนำ  
จะแสดงขึ้น
3. ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนเลือก
4. กดปุ่ม **M1** หรือ **M2** สัญญาณเสียงจะดังขึ้น

การตั้งค่าได้รับการบันทึกไว้แล้วและสามารถเริ่มใช้งานได้  
ตลอดเวลา

### การบันทึกการตั้งค่าอื่น

ตั้งค่าใหม่และบันทึกการตั้งค่าดังกล่าว ระบบจะบันทึกทับค่าที่ตั้ง  
เอาไว้ก่อนหน้านี้

#### หมายเหตุ

โปรแกรมที่ตั้งไว้จะยังคงบันทึกอยู่ในเครื่องแม้ในกรณีที่ไฟดับ

## การเริ่มใช้ฟังก์ชัน หน่วยความจำ

คุณสามารถเรียกใช้การตั้งค่าที่บันทึกเอาไว้ได้ตลอดเวลา

1. กดปุ่ม **on/off**  
เตาไมโครเวฟจะพร้อมใช้งาน
2. กดปุ่ม **M1** หรือ **M2**  
การตั้งค่าที่บันทึกไว้จะแสดงขึ้น
3. กดปุ่ม **start**  
ฟังก์ชันหน่วยความจำจะเริ่มทำงาน เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร |→| จะแสดงแบบนับถอยหลังขึ้นในจอแสดง

### หมายเหตุ

เมื่อเตาไมโครเวฟเริ่มทำงานแล้ว จะไม่สามารถเปลี่ยนตำแหน่งหน่วยความจำได้อีก

### ครบเวลาประกอบอาหาร

เมื่อสัญญาณเสียงดังขึ้น แสดงว่าฟังก์ชันหน่วยความจำทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว

กดปุ่ม **on/off** เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง หรือทำการตั้งค่าใหม่ คุณสามารถยกเลิกสัญญาณเสียงก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยใช้ปุ่ม 

### การหยุดชั่วคราว

กดปุ่ม **STOP** หรือเปิดฝาด์เตาไมโครเวฟ การทำงานจะหยุดลงชั่วคราว หลังจากปิดฝาด์แล้ว ให้กดปุ่ม **start** เครื่องจะทำงานต่อ

# การเปลี่ยนค่าปรับตั้งเบื้องต้น

เตาไมโครเวฟของคุณมีค่าปรับตั้งเบื้องต้นต่างๆ ซึ่งคุณสามารถเปลี่ยนได้ตลอดเวลา

## ค่าปรับตั้งเบื้องต้น

ในตารางด้านล่างนี้จะแสดงค่าปรับตั้งเบื้องต้นและตัวเลือกทั้งหมดสำหรับการเปลี่ยนแปลง

| ค่าปรับตั้งเบื้องต้น                                  | ตัวเลือก                                   | คำอธิบาย                                           |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| c 1 การแสดงนาฬิกา<br>1 = เปิด                         | การแสดงนาฬิกา<br>2 = ปิด                   | การแสดงนาฬิกา                                      |
| c 2 ระยะเวลาการส่งสัญญาณเสียง<br>2 = ปานกลาง = 2 นาที | 1 = สั้น = 10 วินาที<br>3 = ยาว = 5 นาที   | สัญญาณเสียงซึ่งจะดังขึ้นเมื่อครบเวลาการประกอบอาหาร |
| c 3 เสียงปุม :<br>1 = เปิด                            | เสียงปุม :<br>2 = ปิด                      | เสียงยืนยันเมื่อกดปุม                              |
| c 4 เวลารอ<br>2 = ปานกลาง = 5 วินาที                  | 1 = สั้น = 2 วินาที<br>3 = ยาว = 10 วินาที | เวลาที่ต้องรอหลังจากทำการตั้งค่าในแต่ละขั้นตอน     |

เงื่อนไข : ปิดสวิตช์เครื่อง

- กดปุม  ค้างไว้ชั่วขณะ  
ค่าปรับตั้งเบื้องต้นค่าแรกจะแสดงขึ้นในจอแสดง
- ใช้ปุ่มหมุนเลือกเพื่อทำการเปลี่ยนค่าปรับตั้งเบื้องต้น
- กดปุม  เพื่อยืนยัน  
ค่าปรับตั้งเบื้องต้นค่าถัดไปจะแสดงขึ้นในจอแสดง คุณสามารถใช้ปุ่ม  เพื่อเข้าไปที่ค่าปรับตั้งเบื้องต้นทั้งหมด และทำการเปลี่ยนแปลงได้โดยใช้ปุ่มหมุนเลือก
- กดปุม  ค้างไว้ประมาณ 2-3 วินาทีในขั้นตอนสุดท้าย  
ระบบจะนำการตั้งค่าทั้งหมดมาใช้  
คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้ตลอดเวลา

## การดูแลรักษาและทำความสะอาด

การทำความสะอาดและดูแลรักษาอย่างระมัดระวังจะช่วยให้เตาอบไมโครเวฟของคุณสามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ และอยู่ในสภาพดีได้เป็นเวลานาน คำอธิบายในส่วนนี้จะเกี่ยวข้องกับการดูแลรักษาและการทำความสะอาดเตาไมโครเวฟอย่างถูกต้องเหมาะสม



อันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจร

ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดหรือสายฉีดที่มีแรงดันสูง



ระวังถูกความร้อนลวก

ห้ามทำความสะอาดเตาไมโครเวฟทันทีหลังจากปิดสวิตช์การทำงาน ควรรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อน

### หมายเหตุ

ในกรณีที่ด้านหน้าของเตาไมโครเวฟมีสีแตกต่างกันเล็กน้อย อาจเป็นผลมาจากการใช้วัสดุที่แตกต่างกัน เช่น แก้ว พลาสติก และโลหะ

เงาบนฝาเตาที่มีลักษณะเป็นริ้วๆ เป็นการสะท้อนของแสงไฟจากเตาไมโครเวฟ

หากเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น หลังจากการเตรียมอาหารประเภทปลา สามารถกำจัดได้อย่างง่ายดาย โดยการเติมน้ำมะนาวลงในถ้วยใส่น้ำ 2-3 หยด ใส่ช้อนลงในถ้วยน้ำด้วย เพื่อป้องกันน้ำร้อนจัด จนมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือดโดยไม่เกิดไอหรือฟองอากาศให้เห็นเหมือนกับน้ำที่เดือดตามปกติ จากนั้น ต้มน้ำให้ร้อนโดยใช้เวลาประมาณ 1 ถึง 2 นาทีด้วยค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟสูงสุด

## น้ำยาทำความสะอาด

ปฏิบัติตามข้อมูลในตารางด้านล่างนี้เพื่อไม่ให้พื้นผิวเกิดการเปลี่ยนแปลง หรือเกิดความเสียหายเนื่องจากการใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ไม่ถูกต้อง

ห้ามใช้ :

- น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือใช้สำหรับขัดถู
- ที่ขูดโลหะหรือชุดกระจกในการทำความสะอาดกระจกที่ฝาเตาไมโครเวฟ

- ที่ขูดโลหะหรือขูดกระดูกในการทำความสะดวกซีลขอบ  
ฝาเตาไมโครเวฟ
- แผ่นใยขัดหรือฟองน้ำทำความสะอาดเนื้อหยาบ  
ล้างผ้าฟองน้ำใหม่ก่อนที่จะนำมาใช้งาน

| บริเวณ                    | น้ำยาทำความสะอาด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ด้านหน้าเตาไมโครเวฟ       | น้ำสบู่อุ่นๆ :<br>ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม<br>ห้ามใช้ที่ขูดโลหะหรือขูดกระดูกในการทำความสะดวก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ส่วนที่เป็นสเตนเลส        | น้ำสบู่อุ่นๆ :<br>ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม<br>เมื่อเกิดคราบหินปูน ไขมัน แป้ง และไขขาว ให้รีบเช็ดออกทันที<br>เพราะอาจทำให้เกิดสนิมได้<br>น้ำยาสำหรับทำความสะอาดสเตนเลสโดยเฉพาะสามารถหา<br>ซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย                                                                                                                                                                                                 |
| ช่องอบอาหาร               | น้ำสบู่อุ่นๆ หรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู :<br>ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม<br>สำหรับคราบสกปรกฝังแน่น :<br>ใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบเช็ดภายในช่องอบอาหาร<br>ขณะที่ไม่ร้อนเท่านั้น<br>ห้ามใช้สเปรย์สำหรับทำความสะอาดเตาอบ หรือน้ำยาทำความสะอาด<br>เตาอบที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือใช้วัสดุขัดถู และไม่ควรใช้แผ่น<br>ใยขัด ฟองน้ำเนื้อหยาบ และน้ำยาทำความสะอาดกระเพาะ เพราะ<br>จะทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่พื้นผิว<br>ปล่อยให้แห้งให้พื้นผิวด้านในแห้งสนิท |
| ฝาเตา                     | น้ำยาทำความสะอาดกระดูก :<br>ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดทำความสะอาด<br>ห้ามใช้ที่ขูดโลหะหรือขูดกระดูกในการทำความสะดวก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ซีลขอบฝาเตา<br>ห้ามถอดออก | น้ำสบู่อุ่นๆ :<br>ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดทำความสะอาด ห้ามขัดถู<br>ห้ามใช้ที่ขูดโลหะหรือขูดกระดูกในการทำความสะดวก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| อุปกรณ์เสริมต่างๆ         | น้ำสบู่อุ่นๆ :<br>ใช้ผ้าเช็ดจานหรือแปรงจุ่มน้ำสบู่แล้วเช็ดทำความสะอาด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

# การแก้ไขปัญหา

การทำงานผิดปกติของเตาไมโครเวฟมักจะมาจากสาเหตุธรรมดา  
กรุณาอ่านและปฏิบัติตามหมายเหตุต่อไปนี้ก่อนที่จะติดต่อฝ่าย  
บริการหลังการขาย

ถ้าอาหารที่ได้ไม่เหมือนกับที่คาดหวังไว้ กรุณาดูในส่วนอาหาร  
ที่ทดสอบแล้วจากครัวของเรา คุณจะพบกับเคล็ดลับและคำแนะนำ  
ต่างๆ มากมายเกี่ยวกับการทำอาหาร

| ปัญหา                                              | สาเหตุที่เป็นไปได้                                    | หมายเหตุ/แนวทางแก้ไขปัญหา                                                   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| เตาไมโครเวฟไม่ทำงาน                                | ไม่ได้เสียบปลั๊ก                                      | เสียบปลั๊ก                                                                  |
|                                                    | มีการตัดกระแสไฟฟ้า                                    | ตรวจสอบว่าไฟในครัวเปิดติดหรือไม่                                            |
|                                                    | ฟิวส์ขาด                                              | ตรวจสอบในตู้ระบบไฟฟ้าเพื่อให้แน่ใจว่าฟิวส์อยู่ในสภาพปกติ                    |
|                                                    | การทำงานผิดปกติ                                       | ปิดเบรกเกอร์ในตู้ระบบไฟฟ้าทิ้งไว้ประมาณ 10 วินาที แล้วเปิดสวิตช์อีกครั้ง    |
| เตาไมโครเวฟไม่ทำงาน แต่เวลาประกอบอาหารแสดงขึ้นบนจอ | ไม่ได้กดปุ่ม Start หลังจากที่ตั้งค่าแล้ว              | กดปุ่ม Start หรือปิดสวิตช์เครื่อง                                           |
| สวิตช์เตาไมโครเวฟเปิดไม่ติด                        | ปิดฝาเตาไม่สนิท                                       | ตรวจสอบว่ามีเศษอาหารหรือวัตถุแปลกปลอมขัดอยู่ที่ฝาเตาหรือไม่                 |
|                                                    | ไม่ได้กดปุ่ม Start                                    | กดปุ่ม Start                                                                |
| การอุ่นอาหารใช้เวลานานกว่าปกติ                     | กำลังคลื่นไมโครเวฟที่ตั้งค่าไว้ต่ำเกินไป              | เลือกกำลังคลื่นไมโครเวฟที่สูงขึ้น                                           |
|                                                    | ปริมาณอาหารที่ใส่เข้าไปในเตาไมโครเวฟมากเกินไปจนเกินไป | ปริมาณอาหารที่เพิ่มเป็นสองเท่า = เวลาที่ใช้ประกอบอาหารเพิ่มขึ้นเกือบสองเท่า |

|                                                                                                      |                                                                                                |                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| สัญญาณเสียงดังขึ้น<br>เครื่องหมายจุดสองจุด<br>ที่อยู่ในจอกะพริบ                                      | เตาไมโครเวฟอยู่ในโหมด<br>สถิติการใช้งาน                                                        | 1. กดปุ่ม <b>123</b><br>2. กดปุ่ม <b>P</b> ค้างไว้เป็นเวลา 3<br>วินาที<br>โหมดสถิติการใช้งานจะถูกยกเลิก                                      |
| เตาไมโครเวฟหยุดทำงาน<br>ชั่วขณะหลังจากที่เริ่มทำงาน<br>ข้อความแสดงความผิดปกติ<br>"H95" ปรากฏขึ้นบนจอ | ปิดฝาเตาไม่สนิท                                                                                | เปิดฝาเตาอีกครั้ง แล้วปิดให้สนิท<br>ถ้ายังคงผิดปกติ กรุณาติดต่อฝ่าย<br>บริการหลังการขาย                                                      |
| ข้อความแสดงความผิดปกติ<br>"E723" ปรากฏขึ้นบนจอ                                                       | ปิดฝาเตาไม่สนิท                                                                                | เปิดแล้วปิดเตาไมโครเวฟโดยใช้<br>ปุ่ม                        |
| ข้อความแสดงความผิดปกติ<br>"Er1" ปรากฏขึ้นบนจอ                                                        | เซ็นเซอร์อุณหภูมิผิดปกติ                                                                       | ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย                                                                                                                   |
| ข้อความแสดงความผิดปกติ<br>"Er11" ปรากฏขึ้นบนจอ<br>"ปุ่มติดขัด"                                       | ปุ่มมีคราบสกปรก<br>หรือกลไกติดขัด                                                              | กดทุกปุ่มหลายๆ ครั้ง ทำความ<br>สะอาดปุ่มโดยใช้ผ้าแห้งเช็ด<br>เปิดแล้วปิดฝาเตาไมโครเวฟ<br>ถ้ายังคงผิดปกติ กรุณาติดต่อ<br>ฝ่ายบริการหลังการขาย |
| ข้อความแสดงความผิดปกติ<br>"Er4" ปรากฏขึ้นบนจอ                                                        | มีความร้อนสูงผิดปกติ<br>(อาจมีไฟไหม้ที่ด้านใน)<br>กำลังคลื่นไมโครเวฟที่<br>ตั้งค่าไว้สูงเกินไป | ห้ามเปิดฝาเตา ถอดปลั๊กหรือ<br>ปิดสวิตช์เบรกเกอร์ในระบบ<br>ไฟฟ้า แล้วปล่อยให้เตาเย็นลง                                                        |
| ข้อความแสดงความผิดปกติ<br>"Er18" ปรากฏขึ้นบนจอ                                                       | ความผิดปกติด้านเทคนิค                                                                          | ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย                                                                                                                   |



#### อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องจะก่อให้เกิดอันตราย ควรให้วิศวกร  
ฝ่ายบริการหลังการขายที่ผ่านการอบรมเป็นผู้ดำเนินการ  
ซ่อมแซมเท่านั้น

## ฝ่ายบริการหลังการขาย

ฝ่ายบริการหลังการขายจะคอยให้ความช่วยเหลือในกรณีที่อุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อมแซม คุณสามารถดูที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการหลังการขายที่ใกล้ที่สุดได้จากสมุดโทรศัพท์ นอกจากนี้ ศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ในรายการยังยินดีที่จะให้รายละเอียดของตำแหน่งศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้คุณ

### หมายเลข E และหมายเลข FD

กรุณาแจ้งหมายเลข E (หมายเลขผลิตภัณฑ์) และหมายเลข FD (หมายเลขการผลิต) ของอุปกรณ์ของคุณเมื่อติดต่อเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการหลังการขาย

โดยดูได้จากแผ่นป้ายระบุหมายเลขดังกล่าวที่อยู่ทางด้านขวา หลังจากเปิดฝาเตาไมโครเวฟ

คุณอาจจดหมายเลขอุปกรณ์ รวมทั้งหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการหลังการขายไว้ในพื้นที่ว่างด้านล่าง เพื่อเป็นการประหยัดเวลาในกรณีที่จำเป็นต้องใช้

|           |            |
|-----------|------------|
| หมายเลข E | หมายเลข FD |
|-----------|------------|

|                        |
|------------------------|
| ฝ่ายบริการหลังการขาย ☎ |
|------------------------|

โปรดทราบว่าคุณต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับการเรียกวินิจฉัยฝ่ายบริการหลังการขายเข้าไปตรวจสอบ ถึงแม้ว่าจะอยู่ในช่วงรับประกันสินค้าก็ตาม

## ข้อมูลทางเทคนิค

|                                                |                            |
|------------------------------------------------|----------------------------|
| แหล่งจ่ายไฟฟ้า                                 | 220–240 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ์ |
| ค่ากำลังไฟฟ้าสูงสุดของอุปกรณ์ที่ต่ออยู่ทั้งหมด | 1220 วัตต์                 |
| การตั้งค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟ                   | 900 วัตต์ (IEC 60705)      |
| ความถี่ของคลื่นไมโครเวฟ                        | 2,450 เมกะเฮิร์ตซ์         |
| ฟิวส์                                          | ต่ำสุด 10 แอมแปร์          |
| ขนาด (สูงxกว้างxลึก)                           |                            |
| – อุปกรณ์                                      | 38.2 x 59.4 x 31.9 ซม.     |
| – ช่องประกอบอาหาร                              | 22.0 x 35.0 x 27.0 ซม.     |
| ได้รับการรับรองโดย VDE                         | ใช่                        |
| เครื่องหมาย CE                                 | ใช่                        |

อุปกรณ์นี้เป็นไปตามมาตรฐาน EN 55011 หรือ CISPR 11 จัดอยู่ในกลุ่ม 2 ผลิตรบกวนคลื่นวิทยุ คลาส B

กลุ่ม 2 หมายถึง เตาไมโครเวฟที่ผลิตขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการอุ่นอาหาร

คลาส B หมายถึงอุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับใช้ภายในบ้านหรือที่พักอาศัย

---

## การกำจัดทิ้งด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

อุปกรณ์นี้ได้รับการระบุว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับกฎระเบียบของสหภาพยุโรป (European Directive) 2002/96/EU เกี่ยวกับเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ – WEEE ระเบียบดังกล่าวกำหนดขอบเขตการเก็บรวบรวมและการรีไซเคิลอุปกรณ์เก่า ซึ่งได้รับการยอมรับในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป

---

## อาหารที่ทดสอบแล้วจากครัวของเรา

ในส่วนนี้ คุณจะพบกับอาหารจานต่างๆ ที่คัดสรรแล้ว รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับอาหารเหล่านั้น โดยจะมีรายละเอียดการตั้งค่ากำลังคลื่นไมโครเวฟที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารประเภทที่คุณต้องการ นอกจากนี้ ยังมีคำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์ทำอาหารและขั้นตอนการจัดเตรียมอีกด้วย

### หมายเหตุ

ค่าในตารางจะใช้กับอาหารที่วางในเตาไมโครเวฟที่เย็นและว่างเปล่าเสมอ อุณหภูมิของเตาไมโครเวฟล่วงหน้าเฉพาะในกรณีที่ระบุไว้ในตารางเท่านั้น

ก่อนเริ่มใช้งาน ให้นำอุปกรณ์เสริมต่างๆ ที่คิดว่าจะไม่ได้ใช้ออกจากเตา

เวลาที่ระบุไว้ในตารางเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณภาพและลักษณะของอาหาร

ใช้อุปกรณ์เสริมที่จัดเตรียมมาให้พร้อมเครื่อง อุปกรณ์เสริมอื่นๆ สามารถหาซื้อได้จากร้านค้าปลีกที่มีขายโดยเฉพาะหรือสั่งซื้อจากฝ่ายบริการหลังการขาย

ใช้ผ้าหรือถุงมือจับของร้อนทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะออกจากเตาไมโครเวฟ

การละลายอาหารแช่แข็ง  
การอุ่นอาหาร และการ  
ประกอบอาหารโดยใช้เตา

ตารางต่อไปนี้จะแสดงตัวเลือกและการตั้งค่าต่างๆ สำหรับเตาไมโครเวฟ

เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เวลาที่ใช้จริงอาจต่างจากที่ระบุ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้ คุณภาพอุณหภูมิ และลักษณะของอาหาร

ระยะเวลาที่แสดงในตารางจะมีการระบุเป็นช่วง ให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น

ปริมาณอาหารของคุณอาจไม่ตรงกับที่ระบุในตาราง การคำนวณระยะเวลาสามารถทำได้โดยใช้หลักการดังนี้ :  
ปริมาณสองเท่า = ใช้เวลาเกือบสองเท่าจากค่าในตาราง  
ปริมาณครึ่งหนึ่ง = ใช้เวลาครึ่งหนึ่ง

คนหรือพลิกอาหารกลับไปกลับมาหลายๆ ครั้งในระหว่างการอุ่นอาหาร และเช็คอุณหภูมิ

การละลายอาหารแช่แข็ง

ใส่อาหารแช่แข็งในภาชนะเปิด แล้ววางลงบนจานรองของเตาไมโครเวฟ

พลิกหรือคนอาหารหนึ่งหรือสองครั้งในระหว่างการละลาย ถ้าเป็นอาหารชิ้นใหญ่ ควรพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้ง

การละลายอาหารแช่แข็งประเภทเนื้อ สัตว์ปีก หรือปลา จะทำให้น้ำไหลออกมา ให้เทน้ำดังกล่าวทิ้งเมื่อพลิกอาหาร และห้ามนำไปใช้ทำอย่างอื่น หรือปล่อยให้สัมผัสกับอาหารอื่นๆ โดยเด็ดขาด

วางอาหารที่ผ่านการละลายทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องต่อไปอีกประมาณ 10 ถึง 30 นาที เพื่อให้อุณหภูมิกระจายทั่วถึง ในระหว่างนี้ สามารถผ่าเอาเครื่องในของสัตว์ปีกออกได้

|                                                  | ปริมาณ     | การปรับตั้งเตาไมโครเวฟ (วัตต์)<br>เวลา (นาที)   | หมายเหตุ                                             |
|--------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่                               | 800 กรัม   | 180 วัตต์, 15 นาที + 90 วัตต์, 15 – 25 นาที     | พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้ง                              |
| เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู                           | 1,000 กรัม | 180 วัตต์, 20 นาที + 90 วัตต์, 20 – 30 นาที     |                                                      |
| หรือเนื้อลูกวัว(ทั้งมี<br>หรือไม่มีกระดูก)       | 1,500 กรัม | 180 วัตต์, 25 นาที + 90 วัตต์, 25 – 35 นาที     |                                                      |
| เนื้อวัว เนื้อหมู หรือ<br>เนื้อลูกวัวหันสียเคียม | 200 กรัม   | 180 วัตต์, 5 – 8 นาที + 90 วัตต์, 5 – 10 นาที   | แยกชิ้นเนื้อแต่ละชิ้นออกจาก<br>กันเมื่อทำการพลิกกลับ |
|                                                  | 500 กรัม   | 180 วัตต์, 8 – 11 นาที + 90 วัตต์, 10 – 15 นาที |                                                      |

|                                                            |            |                                                  |                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ลูกเต๋าหรือแล่บาง                                          | 800 กรัม   | 180 วัตต์, 12 – 15 นาที + 90 วัตต์, 15 – 20 นาที |                                                                                                                                           |
| เนื้อบดผสม                                                 | 200 กรัม   | 180 วัตต์, 2 นาที + 90 วัตต์, 5 – 10 นาที        | ควรเผื่อนเนื้อบดผสมให้เป็นแผ่นก่อนนำไปแช่แข็ง (ถ้าสามารถทำได้) ในระหว่างการละลายให้พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้งและนำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออกมา |
|                                                            | 500 กรัม   | 180 วัตต์, 6 นาที + 90 วัตต์, 8 – 13 นาที        |                                                                                                                                           |
|                                                            | 800 กรัม   | 180 วัตต์, 10 นาที + 90 วัตต์, 15 – 20 นาที      |                                                                                                                                           |
| เนื้อสัตว์ปีกหรือชิ้นส่วนของสัตว์ปีก                       | 600 กรัม   | 180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 10 – 15 นาที       | พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้ง                                                                                                                   |
|                                                            | 1,200 กรัม | 180 วัตต์, 15 นาที + 90 วัตต์, 20 – 25 นาที      |                                                                                                                                           |
| เนื้อปลาเลาะก้าง<br>เนื้อปลาหั่นชิ้นใหญ่<br>เนื้อปลาแล่บาง | 400 กรัม   | 180 วัตต์, 5 นาที + 90 วัตต์, 10 – 15 นาที       | แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกมา                                                                                                                  |
| ปลาทั้งตัว                                                 | 300 กรัม   | 180 วัตต์, 3 นาที + 90 วัตต์, 10 – 15 นาที       | พลิกกลับหลังจากใช้เวลาไปแล้วครึ่งหนึ่ง                                                                                                    |
|                                                            | 600 กรัม   | 180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 15 – 25 นาที       |                                                                                                                                           |
| ผัก เช่น ถั่ว                                              | 300 กรัม   | 180 วัตต์, 10 – 15 นาที                          |                                                                                                                                           |
| ผลไม้<br>เช่น ราสเบอร์รี่                                  | 300 กรัม   | 180 วัตต์, 6 – 9 นาที                            | ค่อยๆ คนในระหว่างการละลายและแยกชิ้นที่ละลายแล้วออกมา                                                                                      |
|                                                            | 500 กรัม   | 180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 5 – 10 นาที        |                                                                                                                                           |
| เนย                                                        | 125 กรัม   | 180 วัตต์, 1 นาที + 90 วัตต์, 1 – 2 นาที         | แกะบรรจุภัณฑ์ออกให้หมด                                                                                                                    |
|                                                            | 250 กรัม   | 180 วัตต์, 1 นาที + 90 วัตต์, 2 – 4 นาที         |                                                                                                                                           |
| ขนมปังก้อน                                                 | 500 กรัม   | 180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 5 – 10 นาที        | พลิกกลับหลังจากใช้เวลาไปแล้วครึ่งหนึ่ง                                                                                                    |
|                                                            | 1,000 กรัม | 180 วัตต์, 12 นาที + 90 วัตต์, 10 – 20 นาที      |                                                                                                                                           |
| เค้กเนื้อแข็ง<br>เช่น เค้กจากการตีครีมหรือเนย              | 500 กรัม   | 90 วัตต์, 10 – 15 นาที                           | แยกชิ้นเค้กแต่ละชิ้นออกจากกันเมื่อทำการพลิกกลับ สำหรับเค้กที่ไม่ใช่ไอซิ่ง ครีม หรือครีมคัสตาร์ดเท่านั้น                                   |
|                                                            | 750 กรัม   | 180 วัตต์, 5 นาที + 90 วัตต์, 10 – 15 นาที       |                                                                                                                                           |
| เค้กเนื้อนิ่ม<br>เช่น เค้กผลไม้<br>และคว่ำกึ่ง             | 500 กรัม   | 180 วัตต์, 5 นาที + 90 วัตต์, 15 – 20 นาที       | เฉพาะเค้กที่ไม่ใช่ไอซิ่งหรือเยลลี่เท่านั้น                                                                                                |
|                                                            | 750 กรัม   | 180 วัตต์, 7 นาที + 90 วัตต์, 15 – 20 นาที       |                                                                                                                                           |

การละลายอาหารแช่แข็ง  
การอุ่นอาหาร หรือการ  
ประกอบอาหารแช่แข็ง

ให้วางภาชนะใส่อาหารบนจานรองของเตาไมโครเวฟเสมอ  
ให้ปิดครอบอาหารทุกครั้ง ถ้าไม่มีฝาครอบที่เหมาะสมกับภาชนะของคุณ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารอุ่นเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง

ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจจะใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ดังนั้นควรจัดวางอาหารให้กระจายทั่วภาชนะให้มากที่สุด

คนหรือพลิกอาหารกลับไปมาสองหรือสามครั้งในระหว่างการละลาย การอุ่น หรือการประกอบอาหาร

หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 – 5 นาที จนกระทั่งอาหารร้อนทั่วถึง

วิธีนี้จะช่วยให้อาหารคงรสชาติไว้ได้ดี ซึ่งจะทำให้ไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องปรุงรสมากนัก

|                                                  | ปริมาณ               | การปรับตั้งเตาไมโครเวฟ (วัตต์)<br>เวลา (นาที)     | หมายเหตุ                                         |
|--------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| อาหารจานเดียว, อาหารปรุงสำเร็จใน 2 ถึง 3 ชั้นตอน | 300–400 กรัม         | 600 วัตต์, 8 – 13 นาที                            |                                                  |
| ซูป                                              | 400 กรัม             | 600 วัตต์, 8 – 12 นาที                            |                                                  |
| สตูว์                                            | 500 กรัม             | 600 วัตต์, 10 – 15 นาที                           |                                                  |
| เนื้อตุ๋นซอส เช่น กูลาซ                          | 500 กรัม             | 600 วัตต์, 10 – 15 นาที                           | แยกชั้นเนื้อแต่ละชั้นออกจากกันเมื่อทำการพลิกกลับ |
| ปลา เช่น เนื้อปลาเลาะก้าง                        | 400 กรัม             | 600 วัตต์, 10 – 15 นาที                           | สามารถเติมน้ำ น้ำมะนาว หรือไวน์ได้               |
| อาหารอบ เช่น ลาซานญาและคินเนโลนี                 | 450 กรัม             | 600 วัตต์, 10 – 15 นาที                           |                                                  |
| เครื่องเคียง                                     | 250 กรัม             | 600 วัตต์, 3 – 7 นาที                             | เติมน้ำเล็กน้อย                                  |
| ข้าวและพาสต้า                                    | 500 กรัม             | 600 วัตต์, 8 – 12 นาที                            |                                                  |
| ผัก เช่น ถั่ว บรอกโคลี และแครอท                  | 300 กรัม<br>600 กรัม | 600 วัตต์, 7 – 11 นาที<br>600 วัตต์, 14 – 17 นาที | เติมน้ำให้พอดีก้นจาน                             |
| ผักโขมอบครีม                                     | 450 กรัม             | 600 วัตต์, 10 – 15 นาที                           | อบโดยไม่ต้องเติมน้ำ                              |

## การอุ่นอาหาร

ให้วางภาชนะใส่อาหารบนจานรองของเตาไมโครเวฟเสมอ

ให้ปิดครอบอาหารทุกครั้ง ถ้าไม่มีฝาครอบที่เหมาะสมกับภาชนะของคุณ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารอุ่นเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจจะใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน



เมื่อต้องอุ่นเครื่องต้ม ให้ใส่ช่องลงไปในภาชนะด้วยทุกครั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องต้มมีอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าเครื่องต้มดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยไม่เกิดฟองอากาศขึ้นเหมือนกับการเดือดของน้ำตามปกติ หากมีการสันตะเทียนที่ภาชนะเพียงเล็กน้อย เครื่องต้มที่มีความร้อนสูงในภาชนะดังกล่าวอาจเดือดพล่านในทันทีและกระเด็นออกจากภาชนะได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บและแผลลวกได้

คนหรือพลิกอาหารกลับไปกลับมามากๆ ครั้งในระหว่างการอุ่นอาหาร และเช็คอุณหภูมิ

หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที จนกระทั่งอาหารร้อนทั่วถึง

|                                                  |        | ปริมาณ  | การปรับตั้งเตาไมโครเวฟ (วัตต์)<br>เวลา (นาที) | หมายเหตุ                                                                                             |
|--------------------------------------------------|--------|---------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อาหารจานเดียว, อาหารปรุงสำเร็จในสองถึงสามขั้นตอน |        |         | 600 วัตต์, 5 – 8 นาที                         |                                                                                                      |
| เครื่องต้ม                                       |        | 125 มล. | 900 วัตต์, ½ – 1 นาที                         | ใส่ช่องลงในภาชนะ ห้ามอุ่นเครื่องต้มแอลกอฮอล์ด้วยความร้อนสูงเกินไป และคอยดูที่เครื่องในระหว่างการอุ่น |
|                                                  |        | 200 มล. | 900 วัตต์, 1 – 2 นาที                         |                                                                                                      |
|                                                  |        | 500 มล. | 900 วัตต์, 3 – 4 นาที                         |                                                                                                      |
| อาหารเด็กอ่อน เช่น นมในขวดนม                     |        | 50 มล.  | 360 วัตต์, ½ นาที                             | ไม่ต้องปิดฝาท่อหรือจุกนม เขย่าขวดหลังทำการอุ่นทุกครั้ง และเช็คอุณหภูมิทุกครั้ง                       |
|                                                  |        | 100 มล. | 360 วัตต์, 0.5 – 1 นาที                       |                                                                                                      |
|                                                  |        | 200 มล. | 360 วัตต์, 1 – 2 นาที                         |                                                                                                      |
| น้ำซุป                                           | 1 ถ้วย | 175 ก.  | 600 วัตต์, 1 – 2 นาที                         |                                                                                                      |
|                                                  | 2 ถ้วย | 350 ก.  | 600 วัตต์, 2 – 3 นาที                         |                                                                                                      |
| เนื้อตุ๋นซอส                                     |        | 500 ก.  | 600 วัตต์, 7 – 10 นาที                        | เนื้อหั่นเป็นชิ้น                                                                                    |
| สตูว์                                            |        | 400 ก.  | 600 วัตต์, 5 – 7 นาที                         |                                                                                                      |
|                                                  |        | 800 ก.  | 600 วัตต์, 7 – 8 นาที                         |                                                                                                      |
| ผัก                                              | 1 ส่วน | 150 ก.  | 600 วัตต์, 2 – 3 นาที                         |                                                                                                      |
|                                                  | 2 ส่วน | 300 ก.  | 600 วัตต์, 3 – 5 นาที                         |                                                                                                      |

การประกอบอาหาร

การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ดังนั้น ควรจัดวางอาหารให้กระจายทั่วภาชนะให้มากที่สุด

ประกอบอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟซึ่งมีฝาปิดสนิท ควรคนหรือพลิกอาหารกลับไปมาในระหว่างการปรุงอาหาร

วิธีนี้จะช่วยให้อาหารคงรสชาติไว้ได้ดี ซึ่งจะทำให้ไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องปรุงรสมากนัก

หลังปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที จนกระทั่งอาหารร้อนทั่วถึง

|                                       | ปริมาณ   | การตั้งค่ากำลังของเตาไมโครเวฟ (วัตต์) และระยะเวลา (นาที) | หมายเหตุ                                                                        |
|---------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| ไก่ทั้งตัว, เนื้อไก่สด ไม่มีเครื่องใน | 1,200 ก. | 600 วัตต์, 25 – 30 นาที                                  | พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง                                         |
| เนื้อปลาสดเลาะก้าง                    | 400 ก.   | 600 วัตต์, 7 – 12 นาที                                   |                                                                                 |
| มีทโลฟ                                | 750 ก.   | 600 วัตต์, 25 – 30 นาที                                  | เติมน้ำ 6 ช้อนโต๊ะ                                                              |
| ผักสด                                 | 250 ก.   | 600 วัตต์, 5 – 10 นาที                                   | หั่นผักเป็นชิ้นให้มีขนาดเท่ากัน เติมน้ำ 1 – 2 ช้อนโต๊ะต่อผัก 100 ก.             |
|                                       | 500 ก.   | 600 วัตต์, 10 – 15 นาที                                  |                                                                                 |
| เครื่องเคียง เช่น มันฝรั่ง            | 250 ก.   | 600 วัตต์, 8 – 10 นาที                                   | หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นให้มีขนาดเท่ากัน เติมน้ำ 1 – 2 ช้อนโต๊ะต่อ 100 ก. แล้วคน    |
|                                       | 500 ก.   | 600 วัตต์, 10 – 15 นาที                                  |                                                                                 |
|                                       | 750 ก.   | 600 วัตต์, 15 – 22 นาที                                  |                                                                                 |
| ข้าว                                  | 125 ก.   | 600 วัตต์, 4 – 6 นาที + 180 วัตต์, 14 – 16 นาที          | เติมน้ำในปริมาณสองเท่า                                                          |
|                                       | 250 ก.   | 600 วัตต์ 6 – 8 นาที + 180 วัตต์, 14 – 16 นาที           |                                                                                 |
| ของหวาน เช่น คัสตาร์ด (สำเร็จรูป)     | 500 มล.  | 600 วัตต์, 5 – 7 นาที                                    | ไม่ต้องใช้ฝาครอบจาน คนคัสตาร์ดให้ทั่ว 2 ถึง 3 ครั้ง โดยใช้ไม้ตีไขในระหว่างการทำ |
| ผลไม้ ผลไม้เชื่อม                     | 500 ก.   | 600 วัตต์, 9 – 12 นาที                                   |                                                                                 |

## คำแนะนำการใช้งาน เตาไมโครเวฟ

|                                                                                          |                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ไม่มีข้อมูลการตั้งค่าสำหรับ<br>ปริมาณอาหารที่ต้องการทำ                                   | เพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารโดยใช้หลักดังนี้ :<br>ปริมาณสองเท่า = ใช้เวลาเกือบสองเท่า<br>ปริมาณครึ่งหนึ่ง = ใช้เวลาครึ่งหนึ่ง |
| อาหารแห้งเกินไป                                                                          | ตั้งเวลาให้สั้นลง หรือเลือกกำลังของเตาไมโครเวฟต่ำลง<br>ใช้ฝาครอบอาหาร และเติมน้ำมากขึ้น                                          |
| เมื่ออุ่นอาหารครบระยะเวลา<br>ที่ตั้งไว้ น้ำแข็งยังละลายไม่หมด<br>อาหารไม่ร้อน หรือไม่สุก | ตั้งเวลาให้นานขึ้น อาหารที่มีปริมาณมากและการใช้ถ้วยก้นลึก<br>จะทำให้ใช้เวลาในการอุ่นนานกว่าปกติ                                  |
| เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาปรุงอาหาร<br>อาหารสุกเกินไปที่ด้านบนนอกใน<br>ขณะที่ด้านในยังไม่สุก   | คนอาหารในระหว่างการปรุง และเลือกใช้กำลังของเตาไมโครเวฟ<br>ให้ต่ำลงและตั้งระยะเวลาให้นานขึ้น                                      |
| หลังการละลายน้ำแข็ง ขึ้นเนื้อ<br>สุกที่ด้านบนนอกแต่ด้านในยังคง<br>เป็นน้ำแข็งอยู่        | เลือกกำลังของเตาไมโครเวฟให้ต่ำลง และพลิกกลับด้านขึ้นเนื้อ<br>ที่มีขนาดใหญ่หลายๆ ครั้งระหว่างกระบวนการละลายน้ำแข็ง                |

# อาหารที่ใช้ในการทดสอบตามมาตรฐาน EN 60705

คุณภาพและการทำงานของเตาไมโครเวฟได้รับการทดสอบ  
จากสถาบันทดสอบโดยใช้รายการอาหารดังต่อไปนี้

## การใช้เตาไมโครเวฟ เพื่อประกอบอาหารเท่านั้น

| อาหาร              | การตั้งค่ากำลังของเตาไมโครเวฟ (วัตต์)<br>และระยะเวลา (นาที) | หมายเหตุ                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| คัสตาร์ด, 1000 ก.  | 600 วัตต์, 11 นาที + 180 วัตต์, 10–15 นาที                  | Pyrex                              |
| สปีนจ์เค้ก, 475 ก. | 600 วัตต์, 7–9 นาที                                         | Pyrex, เส้นผ่าศูนย์กลาง<br>22 ซม.  |
| มีทโลฟ, 900 ก.     | 600 วัตต์, 25–30 นาที                                       | ถาดอบเค้ก Pyrex,<br>ความยาว 28 ซม. |

## การใช้เตาไมโครเวฟ เพื่อละลายน้ำแข็งเท่านั้น

| อาหาร            | การตั้งค่ากำลังของเตาไมโครเวฟ (วัตต์)<br>และระยะเวลา (นาที)        | หมายเหตุ                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| เนื้อวัว, 500 ก. | โปรแกรม 1, 500 ก.<br>หรือ 180 วัตต์, 7 นาที + 90 วัตต์, 10–15 นาที | Pyrex, เส้นผ่าศูนย์กลาง<br>24 ซม. |

# 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 your microwave appliance has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new appliance. And we will show you how to make settings step by step. It's really easy!

The tables list numerous well-known dishes and typical settings. 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 what you're looking for quickly.

Enjoy your meal!

# Table of contents

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Safety information</b> .....                          | <b>43</b> |
| Before installation .....                                | 43        |
| Safety information .....                                 | 43        |
| Information on the microwave .....                       | 45        |
| Causes of damage .....                                   | 47        |
| <b>Your new appliance</b> .....                          | <b>48</b> |
| Control panel .....                                      | 48        |
| Buttons and display .....                                | 49        |
| Cooking compartment .....                                | 50        |
| <b>Switching the appliance on and off</b> .....          | <b>50</b> |
| <b>Before using the appliance for the first time</b> ... | <b>51</b> |
| Setting the time .....                                   | 51        |
| Cleaning accessories .....                               | 51        |
| <b>The microwave</b> .....                               | <b>52</b> |
| Notes regarding ovenware .....                           | 52        |
| Microwave power settings .....                           | 53        |
| Setting the microwave .....                              | 53        |
| <b>1,2,3 series of operations</b> .....                  | <b>54</b> |
| Setting follow-on mode .....                             | 54        |
| <b>Automatic programmes</b> .....                        | <b>56</b> |
| Setting the programme .....                              | 56        |
| Notes on automatic programming .....                     | 58        |
| <b>Memory</b> .....                                      | <b>60</b> |
| Storing settings in the memory .....                     | 60        |
| Starting the memory function .....                       | 61        |

# Table of contents

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Changing the basic settings</b> .....                    | <b>62</b> |
| Basic settings .....                                        | 62        |
| <b>Care and cleaning</b> .....                              | <b>63</b> |
| Cleaning agents .....                                       | 63        |
| <b>Troubleshooting</b> .....                                | <b>65</b> |
| <b>After-sales service</b> .....                            | <b>67</b> |
| Technical data .....                                        | 67        |
| <b>Environmentally-friendly disposal</b> .....              | <b>68</b> |
| <b>Dishes tested for you in our cooking studio</b> ...      | <b>69</b> |
| Defrosting, heating up and cooking with the microwave ..... | 69        |
| Tips for microwave operation .....                          | 74        |
| <b>Test dishes in accordance with EN 60705</b> .....        | <b>75</b> |

---

# Safety information

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

Please keep the instruction and installation manuals in a safe place. Please include these manuals if you pass on the appliance to a new owner.

---

## Before installation

### Transport damage

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

### Electrical connection

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Warranty claims for damage caused by incorrect connection will not be accepted.

### Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

---

## Safety information

This appliance is intended for domestic use only. It must only be used for food and drinks preparation.

Adults and/or children must not operate the appliance without supervision

- if they are not physically or mentally capable of so doing or
- if they lack the knowledge and experience to operate it correctly and safely.

Never let children play with the appliance.

### Hot cooking compartment

Risk of burning.

Never touch the hot surfaces of heating and cooking appliances. Open the cooking compartment door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

There is a risk of fire.  
Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the cooking compartment door if smoke can be seen in the appliance. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.

There is a risk of a short-circuit.  
Never trap cables of electrical appliances in the cooking compartment door when it is hot. The cable insulation could melt.

Risk of burning.  
Never use to prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcohol vapours may ignite in the cooking compartment. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

**Hot accessories**

Risk of burning.  
Always use an oven cloth or oven gloves to remove hot accessories from the appliance.

**Damaged cooking compartment door or door seal**

There is a risk of serious damage to health  
Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Microwave energy may escape. Do not use the appliance again until it has been repaired.

**Heavily corroded surfaces**

There is a risk of serious damage to health  
The surface of the appliance could rust through over time if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis.

**Casing open**

There is a risk of electric shock.  
Never remove the casing. The appliance is a high-voltage appliance.  
  
There is a risk of serious damage to health  
Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

**Hot or humid environment**

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

## **Incorrect repairs**

There is a risk of electric shock.

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance. The casing prevents microwave energy from escaping.

If the appliance is faulty, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

---

## **Information on the microwave**

### **Preparing food**

There is a risk of fire.

Only use the microwave to prepare food which is fit for consumption. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage,

e.g. heated slippers and grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

### **Ovenware**

There is a risk of injury.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Moisture that has penetrated this cavity could cause the ovenware to crack.

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

There is a risk of burns.

Hot food can heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the cooking compartment.

### **Microwave power and time**

There is a risk of fire.

Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire and cause damage to the appliance. Follow the information provided in this instruction manual.

## Packaging

There is a risk of fire.

Never heat food in heat-retaining packages.

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

There is a risk of burns.

Airtight packaging may burst when food is heated.

Follow the information provided on the packaging.

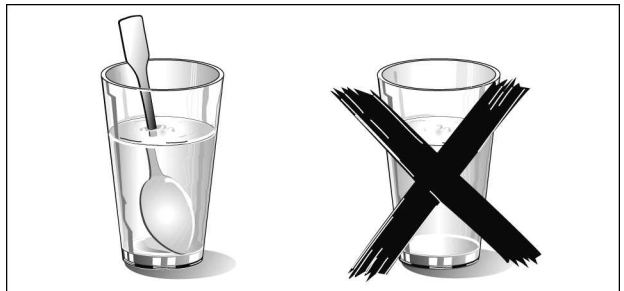
Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

## Drinks

There is a 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. If the container is only shaken a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter.

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



There is a risk of explosion.

Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

## Baby food

There is a risk of burns.

Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.

Stir or shake well after the food has been heated. This ensures even heat distribution.

Check the temperature of the food before it is given to the child.

### **Foods with a shell or skin**

There is a risk of burns.  
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.  
Always prick the yoke when baking or poaching eggs.

Always prick the skin of foodstuffs with solid peels or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

### **Drying food**

There is a risk of fire.  
Never use the microwave to dry food.

### **Food with a low water content**

There is a risk of fire.  
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a power or for too long.

### **Cooking oil**

There is a risk of fire.  
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

---

## **Causes of damage**

### **Water in the hot cooking compartment**

Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.

### **Cooling with the appliance door open**

Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

### **Heavily soiled seal**

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

### **Operating the microwave without food**

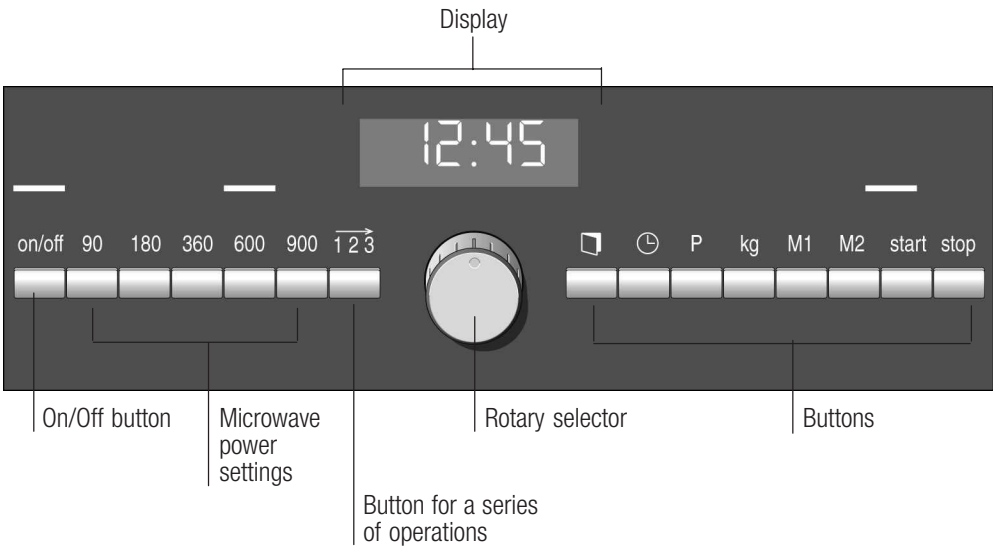
Do not switch on the microwave unless there is food in the cooking compartment. The appliance may be overloaded if it is switched on without any food inside. An exception to this rule is for brief testing of ovenware (*see notes on ovenware*).

# Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual controls are explained here. You will find information about the cooking compartment and the accessories.

## Control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, there may be differences in the particular details.



## Rotary selector

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

# Buttons and display

Using the buttons, you can set various additional functions. In the display, you can check the values that you have set.

| Symbol                                                                              | Button function                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| on/off                                                                              | Switches the appliance on and off              |
| 90                                                                                  | Selects 90 wattmicrowave power                 |
| 180                                                                                 | Selects 180 wattmicrowave power                |
| 360                                                                                 | Selects 360 wattmicrowave power                |
| 600                                                                                 | Selects 600 wattmicrowave power                |
| 900                                                                                 | Selects 900 wattmicrowave power                |
|  123 | Selects follow-on mode                         |
|      | Opens the appliance door                       |
|      | Opens and closes the time-setting options menu |
| P                                                                                   | Selects a programme                            |
| kg                                                                                  | Selects weight                                 |
| M1 / M2                                                                             | Selects memory                                 |
| start                                                                               | Starts operation                               |
| stop                                                                                | Suspends operation                             |

## Notes

The time-setting function that is active in the display is indicated by the arrow ► pointing to the appropriate symbol.

Exception: With the clock, the symbol ⌚ is lit up only if you are making changes.

When you switch on the oven, the lamp in the cooking compartment comes on.

---

## Cooking compartment

### Cooling fan

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

#### Notes

The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.

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

---

## Switching the appliance on and off

### Switching on

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

Press the **on/off** button.

Select the operating mode you require.

- 90, 180, 360, 600 or 900 W button for the microwave power setting
- $\overrightarrow{123}$  button = follow-on mode
- **P** and **kg** buttons = automatic programming
- **M1** or **M2** button = memory programme

You can find out how to make the settings in the individual sections.

### Switching off

Press the **on/off** button.

The appliance switches off and the clock appears in the display.

---

# Before using the appliance for the first time

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

---

## Setting the time

When the appliance has been connected to the power supply, three zeros flash. The ►🕒 symbols are lit in the display.

Set the time.

1. Set the current time using the rotary selector.
2. Press the 🕒 button.  
The time is set.

## Hiding the clock

You can hide the time. You can then only see it when the oven is in operation. Read about this in the *Changing basic settings* section.

### Note

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

---

## Cleaning accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using a soft cloth and hot soapy water.

---

# The microwave

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

## Note

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

---

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

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

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

### Unsuitable ovenware

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

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

### Ovenware test

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

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

Use the button to set the desired microwave power.

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

When you press a button, the selected power lights up.

### Note

The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

## Setting the microwave

Example: Microwave power 360 W, cooking time 17 minutes.

1. Press the on/off button.  
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.  
The display above the power is lit up and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the Start button.  
Operation begins. The cooking time can be seen counting down.

**The cooking time has elapsed**

A signal sounds. Microwave operation is finished. Use the on/off button to switch off the appliance. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the  button.

**Opening the appliance door during cooking**

Cooking is paused. Press the start button briefly once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

**Changing the cooking time**

This is possible at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

**Changing the microwave power setting**

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

**Cancelling cooking**

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

### **Notes**

When you switch on the appliance with the on/off button, the highest microwave power always appears in the display as a suggestion.

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

---

## **1,2,3 series of operations**

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

**Ovenware**

Always use heat-resistant cookware which is suitable for microwaves.

---

## **Setting follow-on mode**

1. Press the on/off button.  
Your appliance is ready for use.
2. Press the  button.  
The  for the first follow-on mode appears in the display.

3. Set the first microwave power and cooking time.
4. Press the  $\overrightarrow{123}$  button.  
The  $\overrightarrow{2}$  for the second follow-on mode appears.
5. Set the second microwave power and cooking time.
6. Press the  $\overrightarrow{123}$  button.  
The  $\overrightarrow{3}$  for the third follow-on mode appears.
7. Set the third microwave power and cooking time.
8. Press the start button.

The microwave starts. The total cooking time and  $\overrightarrow{1}$  symbol for the first follow-on mode appear in the display.

A signal sounds. Follow-on mode is finished. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the  $\odot$  button.

**The cooking time has elapsed**

**Changing the setting**

Changes can only be made before operation begins. Press the  $\overrightarrow{123}$  button repeatedly until the number for the follow-on mode appears. Change the setting.

**Opening the appliance door during cooking**

Cooking is suspended. Press the start button again briefly once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

**Pausing cooking**

Press the Stop button. Cooking is paused. Press the start button, cooking continues.

**Cancelling cooking**

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

# Automatic programmes

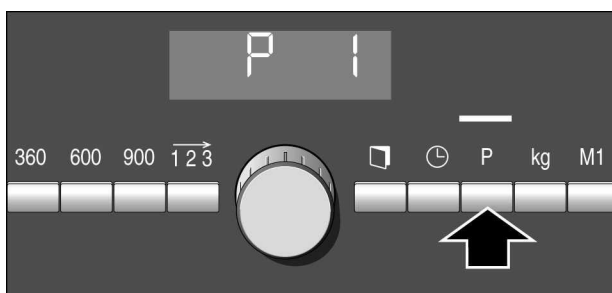
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 7 programmes.

## Setting the programme

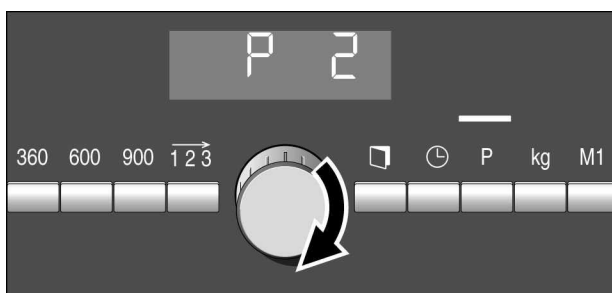
Once you have selected a programme, set the oven as follows.

Example in the diagram: programme 2 with 1 kg weight.

1. Press the on/off button.  
Your appliance is ready for use.
2. Press the **P** button.  
The first programme number appears in the display.



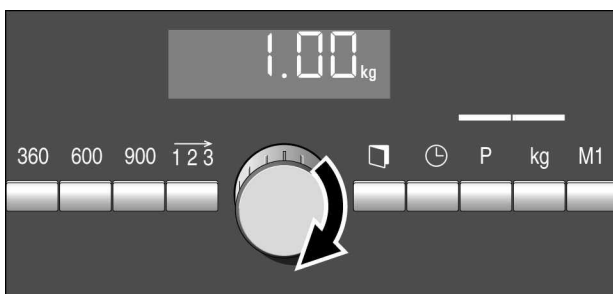
3. Select the programme number with the rotary selector.



4. Press the kg button.  
The weight suggestion 0.50 kg appears in the display.



5. Turn the rotary selector to set the weight.



6. Press the start button.  
The programme starts. The cooking time I→ counts down in the display.

### **Programme has finished**

A signal sounds. The programme has finished, the appliance no longer heats. Use the on/off button to switch off the appliance or make new settings. You can stop the acoustic signal early by pressing the ⌚ button.

### **Cancelling the programme**

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

### **Changing the programme**

Once the oven has started, the programme number and weight cannot be changed.

### **Changing the cooking time**

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

---

## Notes on automatic programming

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

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

Place the food in the cold appliance.

A table of suitable food with weight ranges and accessories required can be found after the tips.

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

If possible, freeze and store food flat and in portions at -18 °C.

Put the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.

After defrosting, allow the food to defrost for a further 10 to 30 minutes until it reaches room temperature.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

Place beef, lamb and pork on the dish fatty-side down first.

Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

After turning, remove any minced meat that has already defrosted.

Whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry pieces skin-side down.

### Potatoes

Boiled potatoes: cut into pieces of a uniform size. Add 2 tablespoons of water per 100 g potatoes, and add salt to taste.

Jacket potatoes: use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick them all over. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

Rice foams a lot during cooking. Therefore, use a high-sided dish with a lid. Enter the uncooked weight (without liquid).

Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.

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

Vegetables

Vegetables, fresh: cut into pieces of equal size. Add two tablespoons of water for every 100 g vegetables.

Vegetables, deep-frozen: this program is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. The program is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g. Do not add water to spinach or red cabbage.

Standing time

Some dishes need some cooling down time in the cooking compartment after the program has ended.

| Meal       | Standing time                                     |
|------------|---------------------------------------------------|
| Vegetables | approx. 5 minutes                                 |
| Potatoes   | approx. 5 minutes.<br>Strain the remaining water. |
| Rice       | 5-10 minutes                                      |

Observe the signals for stirring and turning.

| Food                                                                              | Programme number | Weight range | Cookware/ accessories      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|----------------------------|
| <b>Defrosting</b>                                                                 |                  |              |                            |
| Meat and poultry                                                                  | P1               | 0.2 - 2.0 kg | Flat cookware without lid. |
| - Joints                                                                          |                  |              |                            |
| - Flat pieces of meat                                                             |                  |              |                            |
| - Mince                                                                           |                  |              |                            |
| - Chicken, poulard, duck                                                          |                  |              |                            |
| Fish                                                                              | P2               | 0.1 - 1.0 kg | Flat cookware without lid. |
| Whole fish, fish fillet, fish cutlet                                              |                  |              |                            |
| Bread and cake*                                                                   | P3               | 0.2 - 1.5 kg | Flat cookware without lid. |
| Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit flan |                  |              |                            |

| Food                                                                                     | Programme number | Weight range  | Cookware/ accessories     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------------------|
| <b>Cooking</b>                                                                           |                  |               |                           |
| Potatoes<br>Boiled potatoes, jacket potatoes                                             | P4               | 0.2 - 1.0 kg  | Dish with lid.            |
| Rice                                                                                     | P5               | 0.05 - 0.3 kg | High-sided dish with lid. |
| Fresh vegetables<br>Cauliflower, broccoli, carrot, kohlrabi, leek, pepper, courgette     | P6               | 0.15 - 1.0 kg | Dish with lid.            |
| Frozen vegetables<br>Cauliflower, broccoli, carrot, kohlrabi, red cabbage, spinach       | P7               | 0.15 - 1.0 kg | Dish with lid.            |
| * Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable. |                  |               |                           |

# Memory

The memory allows you to store the setting for your favourite dish and call it up at any time. You have two memories available “**M1**” and “**M2**”.

The memory is useful if you prepare one dish particularly frequently.

## Storing settings in the memory

1. Press the on/off button.  
Your appliance is ready for use.
  2. Press the button for the microwave power setting you require.  
The display above the power lights up and a suggested cooking time is displayed.
  3. Set the duration using the rotary selector.
  4. Press the **M1** or **M2** button, a signal sounds.
- The setting is stored and can be started at any time.

## Storing another setting

Make new settings and store them. The old settings are overwritten.

### Note

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

---

## Starting the memory function

The stored settings for your dish can be started at any time.

1. Press the **on/off** button.  
Your appliance is ready for use.
2. Press the **M1** or **M2** button.  
The stored settings are displayed.
3. Press the Start button.  
The memory function starts. The cooking time  $\rightarrow$  counts down in the display.

### Note

Once the appliance has been started, you can no longer change the memory location.

## The cooking time has elapsed

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

## Pausing

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

# Changing the basic settings

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

## Basic settings

The table lists all of the basic settings and the options for making changes.

| Basic setting                                                                                                               | Options                                        | Explanation                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  1 Clock display<br>1 = on                   | Clock display<br>2 = off                       | Display of the clock                                          |
|  2 Signal duration<br>2 = medium = 2 minutes | 1 = short = 10 seconds<br>3 = long = 5 minutes | Signal after the cooking time has elapsed                     |
|  3 Button tone:<br>1 = on                    | Button tone:<br>2 = off                        | Confirmation tone when a button is pressed                    |
|  4 Waiting time<br>2 = medium = 5 seconds    | 1 = short = 2 seconds<br>3 = long = 10 seconds | Waiting time between individual steps, after making a setting |

Prerequisite: Your appliance is switched off.

1. Press and hold the  button for several seconds.  
The first basic setting appears in the display.
2. Change the basic setting with the rotary selector.
3. Confirm with the  button.  
The next basic setting appears in the display.  
You can go through all of the basic settings with the  button and make changes with the rotary selector.
4. Finally, press and hold the  button for a few seconds.

All settings are applied.

You may change the settings at any time.

---

# Care and cleaning

If carefully cleaned and taken care of, your microwave oven will remain fully functional and in a good condition for a long time to come. This section explains how to properly care for and clean your appliance.



Danger of short-circuiting.

Never 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.

## Notes

Slight differences in the colours on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which look like streaks are light reflections from the oven light.

Unpleasant smells, e.g. after preparing fish, can be removed quite easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at the maximum microwave power setting.

---

## Cleaning agents

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

Do not use:

- any caustic or abrasive cleaning agents.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal.
- coarse scouring pads or cleaning sponges.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

| Area                                        | Cleaning agents                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appliance front                             | Hot soapy water:<br>Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth.<br><br>Do not use metal or glass scrapers for cleaning.                                                                                                                                                                              |
| Stainless steel                             | Hot soapy water:<br>Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately. Corrosion can form under such marks.<br>Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. |
| Cooking compartment                         | Hot soapy water or a vinegar solution:<br>Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth.<br><br>For heavy soiling:<br>Only use oven cleaner in a cold 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.<br><br>Allow the interior surfaces to dry thoroughly.                                                                         |
| Door panels                                 | Glass cleaner:<br>Clean with a dish cloth.<br>Do not use metal or glass scrapers for cleaning.                                                                                                                                                                                                                    |
| Door seal<br>Do not remove.                 | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth; do not scrub.<br><br>Do not use metal or glass scrapers for cleaning.                                                                                                                                                                                                |
| Accessories                                 | Hot soapy water:<br>Soak and then clean with a dish cloth or a brush.                                                                                                                                                                                                                                             |

# Troubleshooting

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

If one of your dishes does not turn out as you had hoped, please refer to the *Tested for you in our cooking studio* section. You will find many cooking tips and tricks there.

| Problem                                                                   | Possible cause                                                        | Remedial action/notes                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                     |
|                                                                           | Operating error                                                       | Switch off the circuit breaker in the fuse box. After approx. 10 seconds switch it on again. |
| The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display. | The start button was not pressed after the setting had been made.     | Press the start button or switch the appliance off.                                          |
| The microwave does not switch on.                                         | The door is not properly closed.                                      | Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.                      |
|                                                                           | The start button was not pressed.                                     | Press the start button.                                                                      |
| It takes longer than before for the food to heat up.                      | The microwave power setting is too low.                               | Select a higher microwave power setting.                                                     |
|                                                                           | You have placed a larger amount of food than normal in the appliance. | Double the amount = almost double the cooking time.                                          |

| Problem                                                                                        | Possible cause                                                                              | Remedial action/notes                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A signal sounds. The two dots in the display are flashing.                                     | The appliance is in demonstration mode.                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the <math>\overrightarrow{123}</math> button.</li> <li>2. Press and hold the <b>P</b> button for 3 seconds.</li> </ol> The demonstration mode is deactivated. |
| The appliance switches off shortly after starting. Error message "H95" appears in the display. | The door is not properly closed.                                                            | Open the door again and close it properly, if this does not help, contact the after-sales service.                                                                                                            |
| Error message "E723" appears in the display.                                                   | The door is not properly closed.                                                            | Open and close the appliance with the  button.                                                                               |
| Error message "Er1" appears in the display.                                                    | The temperature sensor is faulty.                                                           | Call the after-sales service.                                                                                                                                                                                 |
| Error message "Er11" appears in the display. "Button is jammed"                                | The buttons are dirty or the mechanics have jammed.                                         | Press all the buttons several times. Clean the buttons with a dry cloth. Open and close the appliance door. If this does not help, consult the after-sales service.                                           |
| Error message "Er4" appears in the display.                                                    | There is extreme overheating (possibly a fire inside).<br>Microwave power setting too high. | Do not open the door.<br>Disconnect from the mains or switch off the fuse in the fuse box and allow to cool down.                                                                                             |
| Error message "Er18" appears in the display.                                                   | Technical fault.                                                                            | Call the after-sales service.                                                                                                                                                                                 |



Risk of electric shock.

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

# After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The listed after-sales service centres will also be pleased to give you the details of an after-sales service point near you.

## E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the right hand side after opening the appliance door. You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| E no.                 | FD no. |
| After-sales service ☎ |        |

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

# Technical data

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Power supply                 | 220-240 V, 50 Hz  |
| Maximum total connected load | 1220 W            |
| Microwave power setting      | 900 W (IEC 60705) |
| Microwave frequency          | 2,450 MHz         |
| Fuse                         | min. 10 A         |

Dimensions (HxWxD)

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| - appliance           | 38.2 x 59.4 x 31.9 cm |
| - cooking compartment | 22.0 x 35.0 x 27.0 cm |

|              |     |
|--------------|-----|
| VDE 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 produced for the purpose of heating food.

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

---

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

---

# Dishes tested for you in our cooking studio

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

## Notes

The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if this is specified in the tables. Before use, remove any accessories from the cooking compartment that you will not be using.

The times specified in the tables are only guidelines. They depend on the quality and consistency of the food.

Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.

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

---

## Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

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

A rule of thumb can be applied:

Double amount – just under double cooking time,  
half amount – half the cooking time.

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

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.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 30 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

|                                                                            | Amount  | Microwave setting in watts<br>Time in minutes | Notes                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Whole joints of meat<br>e.g. beef, pork or veal<br>(with or without bones) | 800 g   | 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.           | Turn several times.                                                                                                      |
|                                                                            | 1,000 g | 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.           |                                                                                                                          |
|                                                                            | 1,500 g | 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.           |                                                                                                                          |
| Diced or sliced beef,<br>pork and veal                                     | 200 g   | 180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.         | Separate the parts when<br>turning.                                                                                      |
|                                                                            | 500 g   | 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.       |                                                                                                                          |
|                                                                            | 800 g   | 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.      |                                                                                                                          |
| Mixed minced meat                                                          | 200 g   | 180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.             | Freeze flat if possible. Turn<br>several times during defrosting<br>and remove meat which has<br>already been defrosted. |
|                                                                            | 500 g   | 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.             |                                                                                                                          |
|                                                                            | 800 g   | 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.           |                                                                                                                          |
| Poultry or poultry<br>portions                                             | 600 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.            | Turn several times.                                                                                                      |
|                                                                            | 1,200 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.           |                                                                                                                          |
| Fish<br>fillet, fish steak, slices                                         | 400 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.            | Separate defrosted items.                                                                                                |
| Whole fish                                                                 | 300 g   | 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.            | Turn half way through.                                                                                                   |
|                                                                            | 600 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.            |                                                                                                                          |
| Vegetables e.g. peas                                                       | 300 g   | 180 W, 10 - 15 min.                           |                                                                                                                          |
| Fruit<br>e.g. raspberries                                                  | 300 g   | 180 W, 6 - 9 min.                             | Stir carefully during defrosting<br>and separate the defrosted<br>parts.                                                 |
|                                                                            | 500 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.             |                                                                                                                          |
| Butter                                                                     | 125 g   | 180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.              | Remove all the packaging.                                                                                                |
|                                                                            | 250 g   | 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.              |                                                                                                                          |
| Whole loaf                                                                 | 500 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.             | Turn half way through.                                                                                                   |
|                                                                            | 1,000 g | 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.           |                                                                                                                          |

|                                | Amount | Microwave setting in watts<br>Time in minutes | Notes                                                                                                   |
|--------------------------------|--------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dry 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. |
| e.g. creaming method cakes     | 750 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.            |                                                                                                         |
| Juicy cakes                    | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.            | Only for cakes without icing or gelatine.                                                               |
| e.g. fruit cake and quark cake | 750 g  | 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.            |                                                                                                         |

### Defrosting, heating up or cooking frozen food

Always place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

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

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

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

Stir or turn the food two or three times during the defrosting, heating or cooking time.

After heating, allow the food to rest for a further 2 - 5 minutes until it reaches an even temperature.

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

|                                                     | Amount   | Microwave setting in watts<br>Time in minutes | Notes                                      |
|-----------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts | 300-400g | 600 W, 8 - 13 min.                            |                                            |
| Soups                                               | 400 g    | 600 W, 8 - 12 min.                            |                                            |
| Stews                                               | 500 g    | 600 W, 10 - 15 min.                           |                                            |
| Meat in sauce e.g. goulash                          | 500 g    | 600 W, 10 - 15 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.    |

|                                               | Amount         | Microwave setting in<br>watts<br>Time in minutes | Notes                                       |
|-----------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Bakes<br>e.g. lasagne and cannelloni          | 450 g          | 600 W, 10 - 15 min.                              |                                             |
| Side dishes<br>rice and pasta                 | 250 g<br>500 g | 600 W, 3 - 7 min.<br>600 W, 8 - 12 min.          | Add a little liquid.                        |
| Vegetables e.g. peas, broccoli<br>and carrots | 300 g<br>600 g | 600 W, 7 - 11 min.<br>600 W, 14 - 17 min.        | Add water to cover the base of<br>the dish. |
| Creamed spinach                               | 450 g          | 600 W, 10 - 15 min.                              | Cook without adding any water.              |

### Heating food

- Always place the ovenware on the cooking compartment floor.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Take ready-to-eat meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
-  When heating liquids, always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. When delayed boiling occurs, 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 can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and burns.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

|                                                                 | Amount                     | Microwave settings in<br>watts<br>Time in minutes           | Notes                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, plated meal,<br>ready-made meals in two<br>to three parts |                            | 600 W, 5 - 8 min.                                           |                                                                                               |
| Drinks                                                          | 125 ml<br>200 ml<br>500 ml | 900 W, ½ - 1 min.<br>900 W, 1 - 2 min.<br>900 W, 3 - 4 min. | Place a spoon in the container.<br>Do not overheat alcoholic<br>drinks. Check during heating. |

|                                    | Amount | Microwave settings in<br>watts<br>Time in minutes | Notes                                                                                     |
|------------------------------------|--------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baby food e.g. baby's bottles      | 50 ml  | 360 W, ½ min.                                     | Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature. |
|                                    | 100 ml | 360 W, ½ - 1 min.                                 |                                                                                           |
|                                    | 200 ml | 360 W, 1 - 2 min.                                 |                                                                                           |
| Soup      1 bowl<br>2 bowls        | 175 g  | 600 W, 1 - 2 min.                                 |                                                                                           |
|                                    | 350 g  | 600 W, 2 - 3 min.                                 |                                                                                           |
| Meat in sauce                      | 500 g  | 600 W, 7 - 10 min.                                | Separate slices of meat.                                                                  |
| Stew                               | 400 g  | 600 W, 5 - 7 min.                                 |                                                                                           |
|                                    | 800 g  | 600 W, 7 - 8 min.                                 |                                                                                           |
| Vegetables 1 portion<br>2 portions | 150 g  | 600 W, 2 - 3 min.                                 |                                                                                           |
|                                    | 300 g  | 600 W, 3 - 5 min.                                 |                                                                                           |

## Cooking food

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 container.

Cook the food in covered ovenware. Food should be stirred or turned during cooking.

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

After cooking, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

|                                      | Quantity | Microwave power setting in W<br>and duration in minutes | Notes                                                                                   |
|--------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Whole chicken, fresh without giblets | 1,200 g  | 600 W, 25 - 30 mins                                     | Turn halfway through the cooking time.                                                  |
| Fish fillet, fresh                   | 400 g    | 600 W, 7 - 12 mins                                      |                                                                                         |
| Meat loaf                            | 750 g    | 600 W, 25 - 30 mins                                     | Add 6 tbsp water.                                                                       |
| Vegetables, fresh                    | 250 g    | 600 watts, 5 - 10 mins                                  | Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 - 2 tbsp water per 100 g of vegetables. |
|                                      | 500 g    | 600 watts, 10 - 15 mins                                 |                                                                                         |

|                   | Quantity | Microwave power setting in W and duration in minutes | Notes                                                                                         |
|-------------------|----------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Side dishes, e.g. |          |                                                      |                                                                                               |
| Potatoes          | 250 g    | 600 W, 8 - 10 mins                                   | Cut potatoes into equal sized pieces. Add 1 - 2 tbsp water per 100 g, stir.                   |
|                   | 500 g    | 600 W, 10 - 15 mins                                  |                                                                                               |
|                   | 750 g    | 600 W, 15 - 22 mins                                  |                                                                                               |
| Rice              | 125 g    | 600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 mins                    | Add double the amount of liquid.                                                              |
|                   | 250 g    | 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 mins                    |                                                                                               |
| Desserts, e.g.    |          |                                                      |                                                                                               |
| Custard (instant) | 500 ml   | 600 W, 5 - 7 mins                                    | Uncovered dish<br>Stir the custard thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk. |
| Fruit, compote    | 500 g    | 600 W, 9 - 12 mins                                   |                                                                                               |

## Tips for microwave operation

**No settings are given for specified amounts of food.**

Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb:  
Double the amount = almost double the time  
Half the amount = half the time

**The food becomes too dry.**

Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.

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

Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.

**At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.**

Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.

**After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.**

Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

# Test dishes in accordance with EN 60705

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

## Solo microwave cooking

| Meal             | Microwave power setting in W, cooking time in minutes | Notes                      |
|------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------|
| Custard, 1000 g  | 600 W, 11 mins + 180 W, 10-15 mins                    | Pyrex                      |
| Sponge, 475 g    | 600 watts, 7-9 mins                                   | Pyrex, 22 cm diameter      |
| Meat loaf, 900 g | 600 watts, 25-30 mins                                 | Pyrex cake tin, 28 cm long |

## Solo microwave defrosting

| Meal        | Microwave power setting in W, cooking time in minutes    | Notes                 |
|-------------|----------------------------------------------------------|-----------------------|
| Meat, 500 g | Programme 1, 500 g<br>or 180 W, 7 mins + 90 W 10-15 mins | Pyrex, 24 cm diameter |

## บันทึก

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.