



HF24G561K

전자레인지
Microwave

SIEMENS

ko 목차

안전 사용을 위한 주의사항	2	AS 서비스	11
손상 원인	5	제품 번호 (E 번호) 및 생산 번호 (FD 번호)	11
설치 및 연결하기	5	제품 규격	12
조작부	6	친환경 폐기	12
조절 다이얼	6	자동 프로그램	12
조리 방식	6	프로그램 설정하기	12
부속품	6	자동 프로그램으로 해동하기	12
처음 사용 시 준비사항	7	자동 프로그램으로 조리하기	13
시계 설정하기	7	콤비 조리 프로그램	13
조리실에 열 가하기	7	SIEMENS의 추천 조리법	13
전자레인지	7	추천 조리법 소개	13
접시 관련 유의사항	7	해동	13
조리 출력 설정	8	냉동식품 해동, 데우기 또는 조리	14
조리 출력 설정하기	8	데우기	14
그릴	8	조리하기	15
그릴 설정하기	8	조리 출력 조절 안내	16
전자레인지와 그릴의 복합 기능	9	그릴 이용시 요령	16
전자레인지와 그릴 설정하기	9	그릴과 전자레인지의 복합 기능	16
메모리	9	EN 60705에 따른 조리 사례	17
메모리 설정 저장하기	9	전자레인지로 조리 및 해동하기	17
메모리 시작하기	10		
알람 길이 변경하기	10		
관리 및 청소	10		
세척액 및 도구	10		
작동 이상 안내	11		

제품, 부속품, 교체 부품 및 서비스에 대해 자세히 알아보려면 www.siemens-home.com 과 www.siemens-eshop.com (온라인 매장) 을 참조하십시오.

⚠ 안전 사용을 위한 주의사항

다음 지침을 주의하여 읽으십시오. 본 제품을 안전하고 정확하게 사용하려면 다음 지침을 꼭 읽으셔야 합니다. 나중에 사용하거나 다른 사용자에게 필요할 수 있으니 매뉴얼을 잘 보관하시기 바랍니다.

본 제품은 주방 설치용으로 제작되었습니다. 특별 설치 지침에 따라 설치하십시오.

제품 포장을 뜯은 후 손상된 부분이 없는지 확인하십시오. 배송 시 손상된 부분이 있으면 제품을 연결하지 마십시오.

면허가 있는 전문가만 플러그 없이 제품을 연결할 수 있습니다. 부정확한 연결에 따른 손상은 품질 보증에서 제외됩니다.

본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 본 제품은 식품 및 음료 조리용으로만 사용해야 합니다. 본 제품 작동 시 옆에서 지켜보아야 합니다. 본 제품은 실내에서만 사용하십시오.

8 세 이상 어린이나 심신이 허약하거나 감각 장애가 있는 사람, 또는 제품 이용 경험 및 지식이 없는 사람이 본 제품을 이용하는 경우에는 안전한 제품 이용을 이해하고 관련 위험요소를 인지하는 자의 감시와 지시가 필요합니다.

어린이가 본 제품을 놀이 도구로 이용하는 것은 허용되지 않습니다. 어린이는 8 세 이상이고 성인의 감시를 받는 상황에서만 본 제품을

청소하고 일반 유지관리 작업을 수행할 수 있습니다.

8 세 미만의 어린이는 본 제품과 전원선에서 안전 거리에 있도록 지도하시기 바랍니다.

부속품은 조리실에 정확히 삽입하십시오. 자세한 내용은 **부속품 설명을** 참조하시기 바랍니다.

화재 위험!

- 조리실에 가연성 물질을 둘 경우 화재의 원인이 될 수 있습니다. 조리실에는 가연성 물질을 두지 마십시오. 내부에 연기가 있는 경우에는 제품 문을 열지 말고, 제품 전원을 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑거나 회로 차단기를 끄십시오.
- 원래의 목적과는 다른 목적으로 본 제품을 이용하는 것은 위험할 수 있으며, 슬리퍼, 곡물 또는 곡물 베개를 가열하면 몇 시간 후에도 화재가 발생할 수 있습니다. 본 제품은 식품 및 음료 조리용으로만 사용해야 합니다.
- 음식물에서도 화재가 발생할 수 있습니다. 열기를 가두는 포장 용기에 음식물을 넣어 데우지 마십시오. 플라스틱, 종이 또는 기타 가연성 소재로 만들어진 용기에 음식물을 넣어 데울 경우 방치하지 마십시오. 전자레인지 전원이나 시간을 필요 이상으로 높게 설정하지 마십시오. 본 설명서에서 제공되는 지침을 따르십시오. 전자레인지를 음식물을 건조하는 용도로 사용하지 마십시오. 빵과 같이 수분 함유량이 적은 음식물을 너무 높은 출력에서 또는

너무 오랫동안 해동하거나 데우지 마십시오.

- 쿠키 오일을 사용할 경우 화재의 원인이 될 수 있습니다. 쿠키 오일을 전자레인지에 그대로 넣어 데우지 마십시오.
- 본 제품은 매우 높은 온도까지 뜨거워질 수 있습니다. 본 제품을 장식문이 있는 가구 안에 설치할 경우 문이 닫히면 열이 축적됩니다. 장식문을 연 상태에서만 본 제품을 작동하십시오.

폭발 위험!

음료 및 기타 음식물은 밀봉된 용기에 넣어 데울 경우 폭발할 수 있습니다. 밀봉된 용기에 음료 또는 기타 음식물을 넣어 데우지 마십시오.

심각한 건강상의 위험!

- 본 제품의 표면은 적절히 청소하지 않을 경우 손상될 수 있습니다. 초고주파 에너지가 제품 외부로 나올 수 있습니다. 본 제품을 정기적으로 청소하고 음식물 찌꺼기는 즉시 제거하십시오. 조리실, 문 패킹, 문 지지대를 항상 청결하게 유지하십시오. **관리 및 청소**를 참조하십시오.
- 조리실 문이나 문 패킹이 손상될 경우 초고주파 에너지가 누출될 수 있습니다. 조리실 문이나 문 패킹이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오. AS 서비스 센터에 문의하십시오.
- 외부 케이스가 없으면 초고주파 에너지가 누출됩니다. 외부 케이스를 제거하지 마십시오. 유지관리 및 수리 작업이 필요하면 AS 서비스센터에 문의하시기 바랍니다.

감전 위험 !

- 비전문가가 수리를 할 경우 위험할 수 있습니다. 본 제품을 수리하거나 파손된 전원선을 교체해야 하는 경우에는 공식 AS 기사에게 문의하시기 바랍니다. 본 제품에 결함이 있으면 콘센트에서 플러그를 뽑거나 회로 차단기를 끄십시오. AS 서비스센터에 문의하십시오.
- 본 제품에서 뜨거워진 부분과 접촉할 경우 전자제품 전선의 절연재가 녹을 수 있습니다. 전자제품의 전선을 본 제품의 뜨거운 부분과 닿지 않게 하십시오.
- 습기가 스며들 경우 감전의 원인이 될 수 있습니다. 고압 청소기 또는 스팀 청소기를 사용하지 마십시오.
- 제품에 결함이 있는 경우 감전이 발생할 수 있습니다. 결함이 있는 제품은 켜지 마십시오. 콘센트에서 플러그를 뽑거나 회로 차단기를 끄십시오. AS 서비스센터에 문의하십시오.
- 본 제품은 고전압 제품입니다. 외부 케이스를 제거하지 마십시오.

화상 위험 !

- 부속품과 접시는 상당히 오랫동안 고온 상태가 될 수 있습니다. 조리실에서 부속품과 접시를 꺼낼 때에는 항상 오븐 장갑을 이용하십시오.
- 뜨거운 조리실에 알코올 증기가 있을 경우 화재의 원인이 될 수 있습니다. 알코올 도수가 높은 주류가 다량 포함된 음식물은 조리하지 마십시오. 알코올 도수가 높은 주류를 소량만 이용하십시오. 주의하여 제품 문을 여십시오.
- 껍질이 있는 음식물은 데울 때 또는 데운 다음 터질 수 있습니다. 계란을 껍질을 안 깬 채로

조리하거나 삶은 계란을 다시 가열하지 마십시오. 조개나 갑각류는 조리하지 마십시오. 계란을 굽거나 삶을 때는 항상 껍질에 구멍을 내십시오. 사과, 토마토, 감자, 소시지와 같은 음식물의 껍질은 터질 수 있습니다. 데우기 전에 껍질에 구멍을 내십시오.

- 유아용 음식물의 경우 열기가 골고루 퍼지지 않습니다. 유아용 음식을 밀폐된 용기에 넣어 데우지 마십시오. 덮개나 젓꼭지는 항상 제거하십시오. 음식물이 데워지면 잘 젓거나 흔드십시오. 아이에게 음식을 먹이기 전에 온도를 반드시 확인하십시오.
- 가열된 음식에서는 열기가 방출됩니다. 접시는 뜨거운 상태가 될 수 있습니다. 조리실에서 부속품이나 접시를 꺼낼 때에는 항상 오븐 장갑을 이용하십시오.
- 음식물을 데우면 밀폐된 포장 터질 수 있습니다. 포장 관련 유의 사항을 반드시 준수하십시오. 조리실에서 음식을 꺼낼 때에는 항상 오븐 장갑을 이용하십시오.

열상 위험 !

- 제품 문을 열 때 뜨거운 증기가 밖으로 나올 수 있습니다. 주의하여 제품 문을 여십시오. 어린이는 안전 거리 밖에 있게 하십시오.
- 물을 데울 때 정상보다 늦게 끓을 수 있는데, 증기가 표면으로 올라오지 않은 상태에서 끓는점에 도달하기 때문입니다. 용기가 약간만 흔들려도 뜨거운 물이 갑자기 끓으면서 용기 밖으로 튀어 올 수 있습니다. 물을 데울 때는 항상 용기에 스푼을 넣으십시오. 이렇게 하면 끓는 시점이 지연되는 것을 방지할 수 있습니다.

부상 위험 !

- 본 제품의 문 유리에 긁힌 자국이 생기면 나중에 갈라지는 균열이 될 수 있습니다. 유리 수세미 또는 연마용 세척 보조제 또는 세제를 이용하지 마십시오.
- 사용할 수 없는 접시를 이용하면 균열이 생길 수 있습니다. 자기류 또는 도자기 접시의 손잡이나 덮개에는 미세한 구멍이 있을 수 있습니다. 이러한 구멍 아래에 빈 공간이 숨어 있을 수 있습니다. 물기가 이 공간에 스며들면 접시가

갈라질 수 있습니다. 전자레인지용 안전 접시만 이용하십시오.

손상 원인

Caution!

- 심하게 때가 묻는 패킹 : 패킹이 심하게 오염되어 있으면 제품이 작동할 때 문이 제대로 닫히지 않으며, 주변 부분이 손상될 수 있습니다. 패킹을 항상 청결한 상태를 유지하십시오.
- 음식물 없이 전자레인지 작동하기 : 조리실에 음식물이 없는 상태에서 본 제품을 작동하면 과부하가 발생할 수 있습니다. 조리실에 음식물이 없으면 본 제품을 켜지 마십시오. 단, 도자기류 그릇을 잠시 테스트하는 것은 가능합니다 ('전자레인지, 적합한 도자기류' 섹션 참조).
- 전자레인지 팍콘 : 전자레인지 출력을 너무 높게 설정하지 마십시오. 출력을 최대 600 와트까지만 높이십시오. 항상 팍콘 봉지를 유리 접시에 놓으십시오. 과부하가 발생할 경우 접시가 튀어 오를 수 있습니다.
- 끓는 물이 회전접시 드라이브를 통해 제품의 내부로 흘러가게 두어서는 안 됩니다. 조리 과정을 모니터링하십시오. 처음에는 조리 시간을 짧게 설정했다가 필요하면 더 늘리십시오.
- 회전접시 없이 전자레인지를 사용하지 마십시오.

설치 및 연결하기

본 제품은 가정용으로 제작되었습니다.

본 제품은 주방 설치용으로 제작되었습니다.

특별 설치 지침에 따라 설치하십시오.

본 제품은 가로 60cm의 벽장에 들어갑니다 (최소 깊이 : 30cm, 바닥에서 85cm).

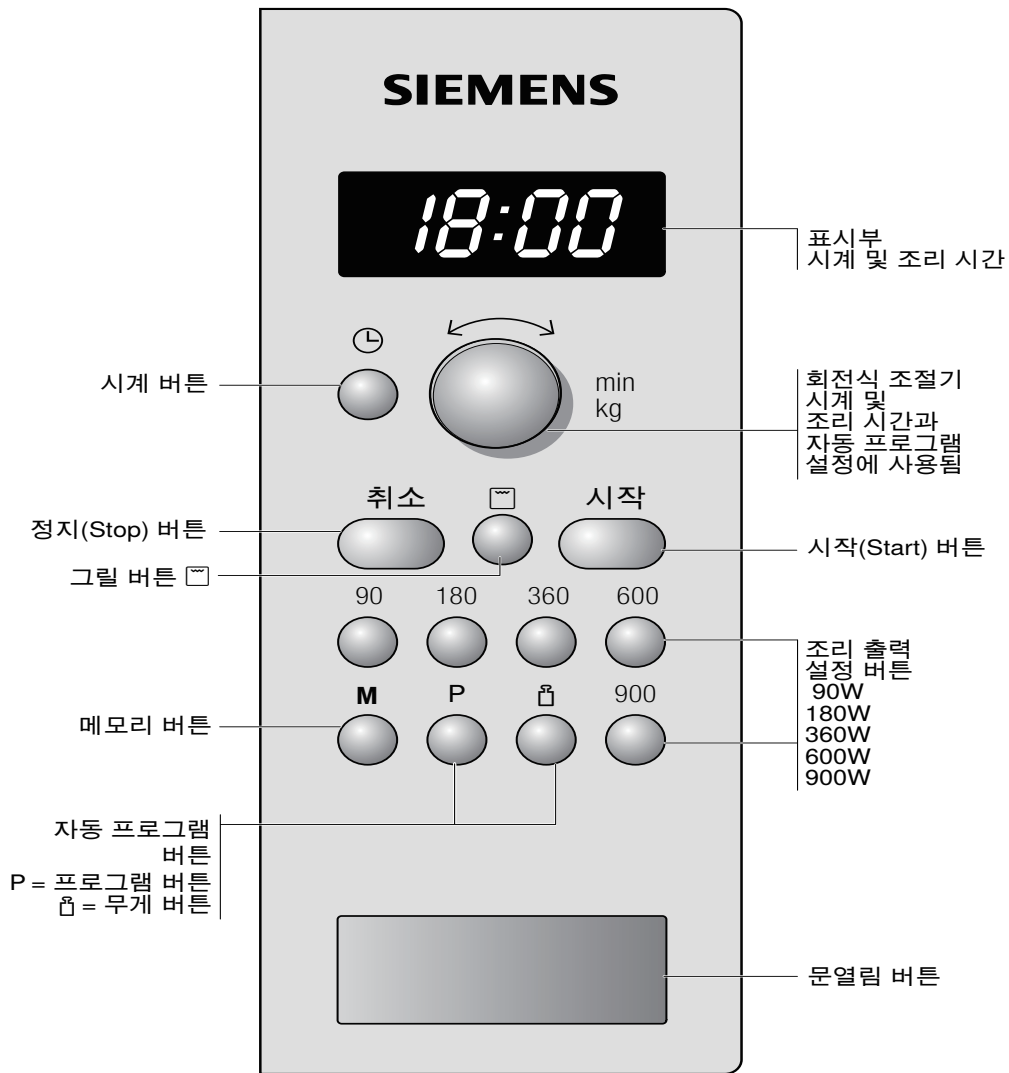
본 제품에는 플러그가 붙어 있으며 올바르게 설치 및 접지된 콘센트에만 연결해야 합니다. 퓨즈 보호 등급은 10 암페어여야 합니다 (L 또는 B 차단기). 콘센트의 전압은 제품 규격표에 명시된 전압과 일치해야 합니다.

콘센트 설치와 전원선 교체는 공인 전기 기술자에게 의뢰해야 합니다. 설치 후에 플러그를 사용할 수 없는 경우에는 설치 측면에서 올핀 (all-pin) 분리 도구를 이용하여 최소 3mm의 접촉 간격이 있어야 합니다.

2개 이상의 플러스, 플러그 바 및 확장 리드 도구는 사용하지 마십시오. 과부하는 화재의 원인이 될 수 있습니다.

조작부

여기에서 조작부의 전체 그림을 볼 수 있습니다. 제품 모델에 따라 세부 정보에서 차이가 있을 수 있습니다.



조절 다이얼

조절 다이얼은 기본값을 바꾸거나 새 값을 설정할 때 사용됩니다. 조절 다이얼에서 설정한 값은 취소할 수 있습니다. 조절 다이얼을 누르면 잠금 기능을 사용할 수 있습니다.

조리 방식

초고주파

초고주파는 음식물 속에서 열로 변환됩니다. 초고주파는 급속 해동, 데우기, 녹이기 및 조리에 가장 적합합니다.

조리 출력 설정

- 900 와트 - 물 데우기용
- 600 와트 - 음식물 가열 및 조리용
- 360 와트 - 육류 조리 및 민감한 음식물 가열용
- 180 와트 - 해동 및 연속 조리용
- 90watts - 부서지기 쉬운 음식 해동용

그릴 ☑

그라탱식으로 굽거나 요리할 때 사용할 수 있습니다.

그릴과 전자레인지의 복합 기능

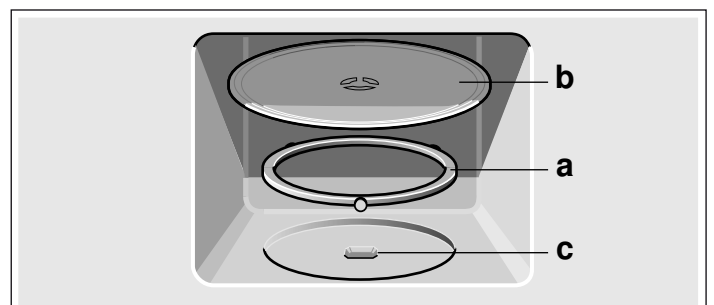
그릴 기능과 전자레인지 기능을 동시에 이용할 수 있습니다. 이러한 복합 기능은 빵이나 그라탱을 요리할 때 특히 유용합니다. 바삭하고 노릇한 맛을 즐길 수 있습니다. 조리 시간이 짧고 전력 소비가 적습니다.

부속품

회전접시

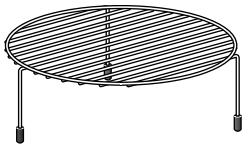
회전접시 설치 방법 :

1. 회전접시 링 **a** 을 조리실의 움푹 들어간 곳에 놓습니다.
2. 조리실 바닥 중앙에 있는 홈 **c** 에 회전접시 **b** 돌출부를 끼웁니다.



Note: 회전접시를 설치하지 않은 상태에서는 본 제품을 사용하지 마십시오. 회전접시가 제자리에 끼워졌는지 확인하십시오. 회전 접시는 시계방향 또는 시계 반대 방향으로 돌아갈 수 있습니다.

석쇠



육류, 소시지 또는 빵을 굽는 용도나 얇은 요리의 경우 겉면으로 사용할 수 있습니다.

Note: 석쇠는 회전접시 위에 놓으십시오.

특별 부속품

AS 서비스센터나 전문 매장에서 특별 부속품을 구입할 수 있습니다. HZ 번호를 알려주십시오. 본사 브로셔나 인터넷에서 다양한 제품을 찾을 수 있습니다. 특별 부속품의 판매 및 주문 가능 여부는 국가별로 다를 수 있습니다. 자세한 내용은 판매 브로셔를 참조하십시오.

찜용 접시	HZ 86 D 000
-------	-------------

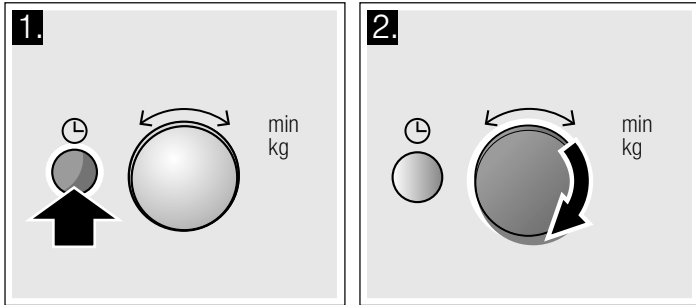
처음 사용 시 준비사항

본 제품을 처음 이용할 경우 다음과 같은 사항에 유의하시기 바랍니다. 먼저 **안전 사용을 위한 주의사항**을 읽어보십시오.

시계 설정하기

본 제품을 전원에 처음 연결하거나 전원이 차단된 후에는 표시부에 0 이 3 개 표시됩니다.

1. 버튼을 누릅니다. 표시부에 '12:00' 와 이 표시됩니다.
2. 조절 다이얼로 시계를 설정합니다.



3. 버튼을 다시 누릅니다.

현재 시간이 설정됩니다.

시계 숨기기

버튼을 누른 다음 Stop 을 누릅니다. 표시부에서 모든 정보가 사라집니다.

시계 재설정하기

버튼을 누릅니다. 표시부에 '12:00' 가 표시됩니다. 앞의 2, 3 번의 설명에 따라 시계를 설정합니다.

시계 설정 변경하기 (예 : 서머타임 변경)

1~3 의 설명에 따라 설정합니다.

조리실에 열 가하기

회전접시를 설치하고 문을 닫은 상태에서 약 10 분 동안 빈 조리실에 열을 가하면 신제품 특유의 냄새를 없앨 수 있습니다. 조리실에 포장 잔여물이 남아 있지 않은지 확인하십시오.

1. 그릴 버튼을 누릅니다. 표시부에 '10:00' 분이 표시됩니다.
2. Start 버튼을 누릅니다. 10 분이 지나면 알람이 울립니다. Stop 버튼을 누르거나 전자레인지 문을 엽니다.

조리 출력

초고주파는 음식물 속에서 열로 변환됩니다.

조리 출력만 설정할 수도 있고 조리 출력을 그릴과 연계하여 설정할 수도 있습니다.

접시에 대한 정보와 조리 출력을 설정하는 방법에 대해 자세히 알아보십시오.

Note: SIEMENS 의 추천 조리법에서 전자레인지를 이용한 해동, 데우기, 녹이기 및 조리 방법에 대해 알아보십시오.

전자레인지를 바로 시험 사용해 보십시오. 예를 들어, 차를 탈 물 한 잔을 데워보십시오.

장식용 금테 또는 은테가 없는 큰 컵에 차스폰을 넣어 이용하십시오. 컵에 물을 넣고 회전접시에 놓으십시오.

1. 900W 를 누릅니다.
2. 조절 다이얼을 이용해 시간을 1 분 30 초로 설정합니다.
3. Start 버튼을 누릅니다.

1 분 30 초가 지나면 알람이 울립니다. 물이 다 데워집니다.

차를 마시면서 본 설명서의 앞부분에 있는 안전 사용을 위한 주의사항을 다시 읽어보시기 바랍니다. 매우 중요한 내용이니 반드시 숙지해 주십시오.

접시 관련 유의사항

사용할 수 있는 접시

유리, 유리 세라믹, 도기, 자기 또는 내열성 플라스틱으로 만들어진 접시는 사용할 수 있습니다. 이러한 소재는 고주파가 투과합니다.

접대용 접시도 사용할 수 있습니다. 이 접시를 이용하면 조리 후 다른 접시로 음식을 옮기지 않아도 됩니다. 장식용 금테 또는 은테가 있는 접시는 제조사에서 전자레인지용으로 보증하는 경우에만 사용할 수 있습니다.

사용할 수 없는 접시

금속 접시는 사용할 수 없습니다. 고주파는 금속을 투과하지 못합니다. 금속 용기에 넣은 음식은 가열되지 않습니다.

Caution!

불꽃 발생 : 유리잔의 스푼과 같은 금속 제품은 전자레인지 벽과 문에서 2cm 이상 떨어져야 합니다. 불꽃이 발생하면 조리실에 있는 유리잔이 깨질 수 있습니다.

접시 테스트

조리실에 음식물이 없으면 전자레인지의 문을 열어주세요. 단, 아래와 같은 접시 테스트는 예외입니다.

전자레인지에서 접시를 쓸 수 있는지 모르는 경우에는 다음과 같이 시험해 보십시오.

1. 빈 접시를 최대 출력으로 30 초 ~ 1 분 동안 가열합니다.
2. 접시가 가열되는 동안 온도를 수시로 확인하십시오. 접시가 차가운 상태로 남거나 뜨거워서 만질 수 없게 됩니다. 뜨거워지거나 불꽃이 발생하는 접시는 사용할 수 없습니다.

조리 출력 설정

조리 출력 설정	용도
90W	부서지기 쉬운 음식 해동
180W	해동 및 연속 조리
360W	육류 조리 및 부서지기 쉬운 음식 데우기
600W	음식 데우기 및 조리
900W	음료 데우기

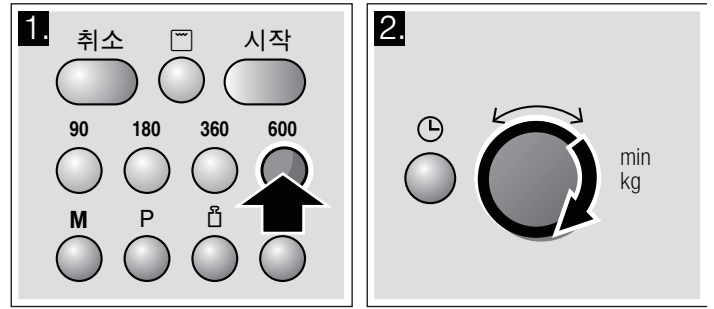
Note: 조리 출력을 900W 30 분, 600W 1 시간, 기타 1 시간 39 분으로 각각 설정할 수 있습니다.

조리 출력 설정하기

예 : 조리 출력 600W

1. 필요한 조리 출력 설정을 누릅니다. 표시부에 선택한 조리 출력 설정과 '1:00 min' 이 표시됩니다.

2. 조절 다이얼을 이용해 조리 시간을 설정합니다.



3. Start 버튼을 누릅니다. 표시부에서 카운트다운이 시작됩니다.

조리 시간이 끝나는 경우

알람이 울립니다. 전자레인지 문을 열거나 Stop 을 누르십시오. 시계가 다시 나타납니다.

조리 시간 변경하기

조리 시간은 언제든지 변경할 수 있습니다. 조절 다이얼을 이용해 조리 시간을 변경하십시오.

일시중지

Stop 버튼을 한 번 누르거나 전자레인지 문을 엽니다. 문을 닫은 후에 Start 버튼을 누릅니다.

작업 취소하기

Stop 버튼을 두 번 누르거나 전자레인지 문을 열고 Stop 버튼을 한 번 누릅니다.

Note: 조리 시간을 먼저 설정한 다음 조리 출력을 설정할 수도 있습니다.

냉각 팬

본 제품에는 냉각 팬이 장착되어 있습니다. 전자레인지가 꺼진 경우에도 팬이 작동할 수 있습니다.

Notes

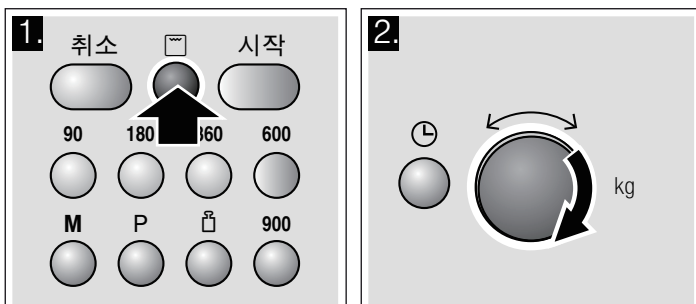
- 전자레인지가 작동하는 동안 조리실은 차가운 상태가 되고, 냉각 팬은 계속 작동합니다. 전자레인지가 작동을 멈춘 후에도 냉각 팬이 작동할 수 있습니다.
- 창문, 내부벽 또는 바닥에 응결 현상이 발생할 수 있는데, 정상적인 현상이며 전자레인지 성능에 영향을 주지 않습니다. 조리 후 응결 현상으로 생긴 물방울을 닦으십시오.

그릴

그릴 기능을 이용하면 음식 표면에 강력한 열이 가해지고 노릇한 맛이 더해집니다.

그릴 설정하기

1. 그릴 버튼을 누릅니다. 표시부에 '10:00 min' 와 그릴 기호가 표시됩니다.
2. 조절 다이얼을 이용해 조리 시간을 변경합니다.



3. Start 버튼을 누릅니다. 표시부에서 카운트다운이 시작됩니다.

조리 시간이 끝나는 경우

알람이 울립니다. 전자레인지 문을 열거나 Stop 을 누르십시오. 시계가 다시 나타납니다.

조리 시간 변경하기

조리 시간은 언제든지 변경할 수 있습니다. 조절 다이얼을 이용해 조리 시간을 변경하십시오.

일시중지

Stop 버튼을 한 번 누르거나 전자레인지 문을 엽니다. 문을 닫은 후에 Start 버튼을 누릅니다.

변경하기

언제든지 조리 시간을 재설정할 수 있습니다.

설정 취소하기

Stop 버튼을 두 번 누르거나 전자레인지 문을 열고 Stop 버튼을 한 번 누릅니다.


그릴과 전자레인지의 복합 기능

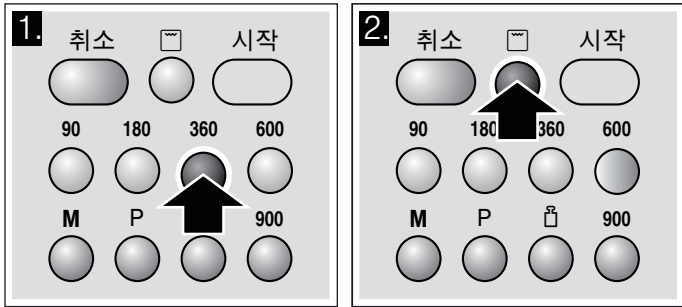
그릴과 전자레인지를 동시에 설정할 수 있습니다. 바삭하고 노릇한 맛을 즐길 수 있습니다. 조리 시간이 짧고 전력 소비가 적습니다.

모든 조리 출력을 선택할 수 있습니다.
예외 : 900W 와 600W

전자레인지와 그릴 설정하기

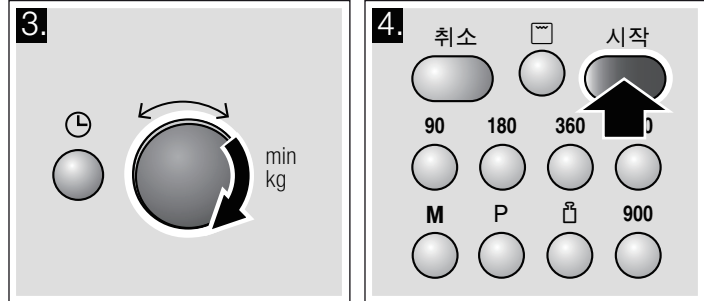
예 : 360W,  그릴, 5 분

- 필요한 조리 출력 설정을 누릅니다.
표시부에 선택한 조리 출력 설정과 '1:00 min' 이 표시됩니다.
-  그릴 버튼을 누릅니다.



- 조절 다이얼을 이용해 조리 시간을 변경합니다.

- Start 버튼을 누릅니다.



표시부에서 카운트다운이 시작됩니다.

조리 시간이 끝나는 경우

알람이 울립니다. 전자레인지 문을 열거나 Stop 을 누르십시오.
시계가 다시 나타납니다.

조리 시간 변경하기

조리 시간은 언제든지 변경할 수 있습니다. 조절 다이얼을 이용해 조리 시간을 변경하십시오.

일시중지

Stop 버튼을 한 번 누르거나 전자레인지 문을 엽니다.
문을 닫은 후에 Start 버튼을 누릅니다.

작업 취소하기

Stop 버튼을 두 번 누르거나 전자레인지 문을 열고 Stop 버튼을 한 번 누릅니다.

Note: 조리 시간을 먼저 설정한 다음 조리 출력을 설정할 수도 있습니다.

메모리

메모리에서 조리 설정을 저장한 다음 나중에 다시 사용할 수 있습니다.

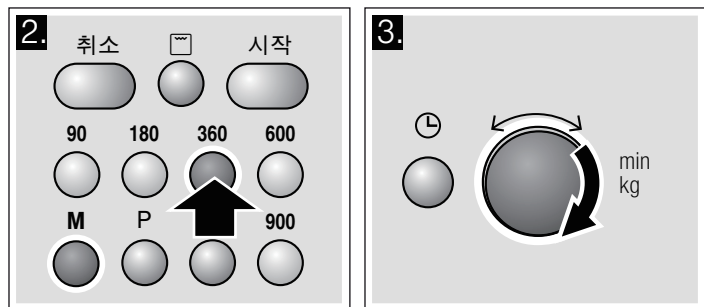
특정 조리법을 자주 사용하는 경우 메모리를 이용하면 편리합니다.

메모리 설정 저장하기

예 : 360W, 25 분

- M 버튼을 누릅니다.
표시부에 'M' 이 표시됩니다.
- 필요한 조리 출력 설정을 누릅니다.
표시부에 'M', 선택한 조리 출력 설정, 그리고 '1:00 min' 이 표시됩니다.

- 조절 다이얼을 이용해 조리 시간을 변경합니다.



- M 버튼을 눌러 확인합니다.
시계가 다시 나타납니다. 설정이 저장됩니다.

Notes

- 그릴 설정만 또는 그릴과 전자레인지 설정을 결합하여 저장할 수 있습니다.
- 조리 출력 설정 여러 개를 하나씩 저장할 수는 없습니다.
- 자동 프로그램은 저장할 수 없습니다.

- 메모리 설정을 저장하고 제품을 바로 시작할 수 있습니다. 메모리 저장이 끝나면 **M** 버튼 대신 Start 버튼을 누르십시오.
- **메모리에 새 설정 저장하기 M** 버튼을 누릅니다. 이전 설정이 표시됩니다. 1-4 단계에 따라 새 프로그램을 저장합니다.

메모리 시작하기

저장된 프로그램을 시작하는 것은 매우 쉽습니다. 음식을 전자레인지 안에 넣고 문을 닫으십시오.

1. **M** 버튼을 누릅니다.
저장된 설정이 표시됩니다.
2. Start 버튼을 누릅니다.

표시부에서 카운트다운이 시작됩니다.

조리 시간이 끝나는 경우

알람이 울립니다. 전자레인지 문을 열거나 Stop 을 누르십시오. 시계가 다시 나타납니다.

일시중지

Stop 버튼을 한 번 누르거나 전자레인지 문을 엽니다. 문을 닫은 후에 Start 버튼을 누릅니다.

설정 취소하기

Stop 버튼을 두 번 누르거나 전자레인지 문을 열고 Stop 버튼을 한 번 누릅니다.

알람 길이 변경하기

전자레인지가 꺼지면 알람이 울리는데, 알람 길이를 조절할 수 있습니다.

Start 버튼을 약 6 초 동안 누릅니다.

새 알람 길이가 적용됩니다. 시계가 다시 나타납니다.

사용할 수 있는 설정 :
짧은 알람 - 3 톤
긴 알람 - 30 톤

관리 및 청소

제대로 관리하고 청소하면 전자레인지의 외관과 성능을 처음 상태와 가깝게 유지할 수 있습니다. 여기에서는 본 제품을 올바르게 관리하고 청소하는 방법에 대해 알려 드리겠습니다.

△ 합선 위험!

고압 청소기나 스팀 청소기로 청소하지 마십시오.

△ 화상 위험!

작동을 멈춘 후 바로 청소하지 마십시오. 전자레인지가 충분히 식은 후 청소하십시오.

△ 감전 위험!

전자레인지를 물에 담그거나 물 속에서 청소하지 마십시오.

표면이 손상될 수 있습니다. 아래 표를 참조하여 잘못된 세제 사용으로 전자레인지가 손상되지 않게 하십시오.

금지사항

- 세척력 및 마모성이 너무 강한 세제 이용
표면이 손상될 수 있습니다. 세척력 및 마모성이 강한 세제가 전자레인지의 앞면에 닿으면 즉시 물로 닦아내십시오.
- 전자레인지 문에 있는 유리를 청소하기 위해 금속이나 유리 수세미 이용
- 패킹 청소를 위해 철제 또는 유리 수세미 이용
- 강한 연마용 패드 또는 청소용 스폰지 이용
새 스폰지는 깨끗이 씻은 다음 사용하십시오.
- 알칼리 농도가 높은 세제 이용

세제

Caution!

청소하기 전에 콘센트에서 플러그를 뽑거나 회로 차단기를 끄십시오. 젖은 수건과 약한 세제를 이용하여 전자레인지의 외부와 조리실을 청소하십시오. 깨끗한 천으로 물기를 닦으십시오.

청소하는 부분	세제
전자레인지 앞면	뜨거운 비눗물 : 행주로 닦은 다음 부드러운 마른 천으로 물기를 닦으십시오. 유리 세정제나 철제 또는 유리 수세미로 청소하지 마십시오.
스테인리스 금속이 있는 앞면	뜨거운 비눗물 : 행주로 닦은 다음 부드러운 마른 천으로 물기를 닦으십시오. 물때, 기름때, 전분, 알부민 (예 : 계란 흰자) 이 있으면 바로 닦아내십시오. 이러한 물질이 남아 있으면 그 아래에 부식이 발생할 수 있습니다. 특수 스테인리스 철제 세척도구는 AS 서비스센터나 전문 매장에서 구할 수 있습니다. 유리 세정제나 철제 또는 유리 수세미로 청소하지 마십시오.
스테인리스 금속으로 만들어진 조리실	뜨거운 비눗물 또는 식초 용액 : 행주로 닦은 다음 부드러운 마른 천으로 물기를 닦으십시오. 전자레인지가 매우 지저분한 경우 : 오븐 전용 세제를 이용하십시오. 단, 조리실이 차가워진 다음 사용해야 합니다. 스테인리스 철제 스폰지를 이용하는 것이 가장 좋습니다. 오븐용 스프레이나 기타 세척력 또는 마모성이 강한 물질을 사용하지 마십시오. 연마용 패드, 거친 스폰지 및 팬 세척 도구도 사용할 수 없습니다. 이러한 도구를 이용하면 표면에 흠집이 생길 수 있습니다. 내부 표면에서 물기를 완전히 제거하십시오.
조리실의 움푹 파인 곳	물기가 있는 천 : 회전접시 흡을 통해 전자레인지 내부로 물기가 스며들지 않게 하십시오.
회전접시 및 회전접시 링	뜨거운 비눗물 : 회전접시를 제자리에 놓을 때 흡과 돌출부를 정확히 맞추십시오.
석쇠	뜨거운 비눗물 : 스테인리스 금속 세제나 식기세척기를 이용해 청소하십시오.

청소하는 부분	세제
문 패널	유리 세제 : 행주로 닦으십시오 . 유리 수세미를 사용하지 마십시오 .
패킹	뜨거운 비눗물 : 행주로 닦으십시오 . 단 , 너무 강하게 문질러서 닦지 마십시오 . 철제 또는 유리 수세미를 사용하지 마십시오 .

작동 이상 안내

일반적으로 작동 이상의 원인은 간단합니다 . AS 서비스를 요청하기 전에 오작동 표에서 찾아보시기 바랍니다 .

음식이 원하는 대로 조리되지 않은 경우에는 다양한 조리 방법이 소개되어 있는 *SIEMENS* 의 추천 조리법을 읽어보십시오 .

⚠ 감전 위험 !

비전문가가 수리를 할 경우 위험할 수 있습니다 . 수리가 필요하면 전문 교육을 받은 AS 서비스 엔지니어에게 의뢰하십시오 .

일부 오류 메시지에 대해서는 예방조치를 취할 수 있습니다 .

문제해결

오류 메시지	원인 분석	해결방법 / 참조
전자레인지가 작동하지 않음	플러그가 콘센트에서 빠져 있음 전원 차단 회로 차단기 고장 부정확한 작동	플러그를 콘센트에 꽂으십시오 . 부엌에 조명이 들어오는지 확인하십시오 . 퓨즈 박스를 열고 회로 차단기가 정상적으로 작동하고 있는지 확인하십시오 . 퓨즈 박스에서 회로 차단기를 꺾다가 약 10 초 후에 다시 켜십시오 .
표시부에서 0 세 개가 반짝거림	전원 차단	시간을 다시 설정하십시오 .
전자레인지가 작동하지 않음 . 조리 시간이 표시부에 나타남	실수로 조절 다이얼이 눌러짐 설정을 한 후에 Start 버튼을 누르지 않음	Stop 버튼을 누르십시오 . Start 버튼을 누르거나 Stop 버튼을 눌러 설정을 지우십시오 .
전자레인지가 작동하지 않음	문이 완전히 닫히지 않음 Start 버튼을 누르지 않음	음식이 남아 있는지 또는 이물질이 문에 걸려 있는지 확인하십시오 . Start 버튼을 누릅니다 .
음식을 데우는 데 평소보다 시간이 더 오래 걸림	조리 출력이 너무 낮음 전자레인지에 평소보다 더 많은 음식을 넣음 음식이 평소보다 차가움	조리 출력을 높이십시오 . 음식량이 두 배면 조리 시간도 두 배가 됩니다 . 조리하는 동안 음식을 젓거나 뒤집으십시오 .
회전접시에서 끼익하거나 마모되는 소음이 발생함	회전접시 홈 주변에 먼지나 이물질이 있음	조리실에서 롤러링과 움푹 들어간 부분을 청소하십시오 .
특별한 이유 없이 전자레인지 작동이 취소됨	전자레인지에 결함이 있음	이 결함이 반복적으로 발생하면 AS 서비스센터에 문의하십시오 .

AS 서비스

전자레인지를 수리해야 하는 경우 AS 서비스센터에 문의하십시오 . AS 서비스 기사가 불필요하게 방문하지 않도록 정확한 해결책을 찾아 드리겠습니다 .

E 번호와 FD 번호

본사로 전화할 때는 정확한 상담이 가능하도록 제품 번호 (E 번호) 와 제품 번호 (FD 번호) 를 알려주십시오 . 이 번호는 전자레인지 문을 열 때 오른쪽 면에 있는 규격정보에서 볼 수 있습니다 . 전자레인지 번호와 아래의 AS 서비스센터 번호를 메모해 두면 나중에 필요할 때 시간을 절약할 수 있습니다 .

E 번호

FD 번호

AS 서비스 ☎

품질보증 기간이어도 오작동으로 인해 서비스 기사가 출장가는 경우에는 비용이 발생하니 유의하시기 바랍니다 .

국가별 연락처 정보는 동봉된 고객 서비스 목록에 나와 있습니다 .

AS 기사 방문 예약 및 제품 상담

- GB** 0844 8928999
BT 유선전화를 이용하면 분당 최고 3 펜스가 청구됩니다.
최대 6 펜스의 통화 설치 비용이 청구될 수 있습니다.
- IE** 01450 2655

제조업체의 전문성을 신뢰하십시오. 전문 교육을 받은 서비스 기사가 가전제품 순정 부품을 이용하여 수리하니 안심하셔도 됩니다.

본 제품은 EN 55011 및 CISPR 11 기준을 준수하며 2 그룹, B 등급 제품입니다.

2 그룹이란 음식물 가열을 목적으로 만들어진 전자레인지란 뜻입니다. B 등급이란 제품이 일반 가정용이란 뜻입니다.

제품 규격

입력 전압	AC 220V, 60Hz
소비 전력	1450W
최대 출력 전원	900W
그릴 전력	1200W
초고주파 주파수	2450MHz

퓨즈	10A
크기 (높이 x 가로 x 세로)	
제품	290 mm x 462 mm x 320 mm
조리실	194 x 290 x 274 mm
순 무게	21.153 kg
60 cm 캐비닛 프레임	382 x 594 x 20 mm
VDE 승인 여부	예
CE 마크	예

친환경 폐기

포장지를 친환경적인 방법으로 폐기하십시오.



본 제품은 전기 및 전자기기 (WEEE) 에 대한 유럽 지침 2002/96/EC 를 준수합니다. 유럽연합에서 유용한 이 지침을 통해 낡은 제품의 수집 및 재활용에 대한 기본 형식을 볼 수 있습니다.

자동 프로그램

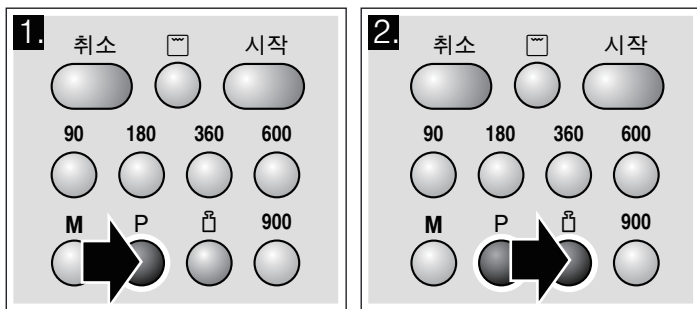
자동 프로그램을 이용하면 손쉽게 음식을 준비할 수 있습니다. 프로그램을 선택하고 음식 무게를 입력하면 자동 프로그램에서 최적의 설정을 찾아줍니다.

Note: 8 개 프로그램 중에서 하나를 선택할 수 있습니다.

프로그램 설정하기

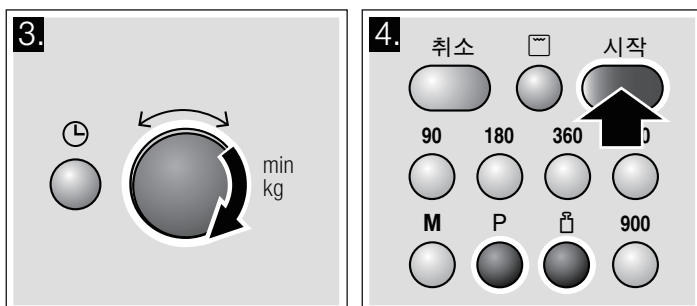
프로그램을 선택한 다음 아래와 같이 설정하십시오.

- 필수 프로그램 번호가 표시될 때까지 P 버튼을 반복해서 누릅니다.
- ⏸ 버튼을 누릅니다.
표시부에 'P' 와 기본 무게가 표시됩니다.



3. 조절 다이얼을 돌려 음식의 무게를 지정합니다.

4. Start 버튼을 누릅니다.



프로그램의 조리 시간이 카운트다운됩니다.

조리 시간이 끝나는 경우

알람이 울립니다. 전자레인지 문을 열거나 Stop 을 누르십시오. 시계가 다시 나타납니다.

변경하기

Stop 버튼을 두 번 누르고 재설정하십시오.

일시중지

Stop 버튼을 한 번 누르거나 전자레인지 문을 엽니다. 문을 닫은 후에 Start 버튼을 누릅니다.

작업 취소하기

Stop 버튼을 두 번 누르거나 전자레인지 문을 열고 Stop 버튼을 한 번 누릅니다.

Notes

- 일부 프로그램의 경우 일정 시간 후에 알람이 울릴 수 있습니다. 전자레인지 문을 열고 음식을 젖거나 고기를 뒤집으십시오. 문을 닫은 다음에 Start 버튼을 다시 누르십시오.
- 프로그램 번호와 무게를 확인하려면 P 나 ⏸ 을 누르십시오. 이 값은 표시부에 3 초 동안 표시됩니다.

자동 프로그램으로 해동하기

4 개의 해동 프로그램을 이용하여 육류 및 빵을 해동할 수 있습니다.

Notes

음식 준비하기

- 18°C 에서 얼려져서 최대한 얇게 1 회용 크기로 저장된 음식을 사용하십시오.
해동을 위해 모든 포장을 벗긴 다음 음식 무게를 재십시오. 프로그램을 설정하려면 무게를 알아야 합니다.
- 육류를 해동할 때 물기가 새어나올 수 있습니다. 육류를 뒤집을 때 물기를 제거하십시오. 이 물은 다른 목적으로 사용하거나 다른 음식과 닿으면 안 됩니다.

■ **접시**

도자기나 유리접시처럼 전자레인지에서 쓸 수 있는 얇은 접시를 이용하십시오. 덮개는 사용하지 마십시오.

■ **대기 시간**

해동된 음식은 실내 온도로 돌아올 때까지 10~30분 동안 그대로 두어야 합니다. 덩어리가 큰 육류는 작은 것보다 실내 온도로 돌아오기까지 더 많은 시간이 필요합니다. 잘게 썬 고기로 평평한 조각을 만든 경우에는 각 조각을 분리하여 대기 상태로 두어야 합니다.

음식이 실내 온도로 돌아오면 음식 준비를 계속 할 수 있습니다. 단, 두꺼운 고기는 언 상태가 더 오래 지속될 수 있습니다. 내장이 있을 경우 이 단계에서 제거하면 됩니다.

■ **알람**

일부 프로그램의 경우 일정 시간 후에 알람이 울릴 수 있습니다. 전자레인지 문을 열고 음식을 분리하거나 고기를 뒤집으십시오. 문을 닫고 Start 버튼을 누르십시오.

프로그램 번호		무게 (kg)
	해동	
P 01	잘게 썬 고기	0.20 - 1.00
P 02	고기 조각	0.20 - 1.00
P 03	닭고기, 닭고기 조각	0.40 - 1.80
P 04	빵	0.20 - 1.00

자동 프로그램으로 조리하기

3개 조리 프로그램을 이용해 쌀, 감자 또는 채소를 조리할 수 있습니다.

Notes

■ **접시**

음식은 덮개가 있는 전자레인지용 접시에 넣어야 합니다. 쌀의 경우 크고 깊은 그릇을 이용해야 합니다.

■ **음식 준비하기**

음식의 무게를 측정합니다. 프로그램을 설정하려면 무게를 알아야 합니다.

쌀:
인스턴트 조리용 쌀은 사용하지 마십시오. 포장에 명시된 대로 필요한 양의 물을 추가하십시오. 일반적으로 쌀의 2~3 배 정도입니다.

감자:

삶은 감자를 만들려면 신선한 감자를 일정한 크기로 작게 자르십시오. 삶은 감자에 100g 당 테이블 스푼 스푼 하나만큼의 물과 소금 약간을 넣으십시오.

신선한 야채:

손질이 끝난 신선한 야채의 무게를 재십시오. 야채를 일정한 크기로 잘게 썬다. 야채 100g 당 테이블 스푼 하나만큼의 물을 넣으십시오.

■ **알람**

프로그램이 실행되면 일정 시간 후에 알람이 울립니다. 음식을 저으십시오.

■ **대기 시간**

프로그램이 완료되면 음식을 다시 저으십시오. 그리고, 실내 온도로 돌아올 때까지 다시 5~10 분 동안 그대로 두십시오. 조리 결과는 음식의 질과 균일성에 따라 달라집니다.

프로그램 번호		무게 (kg)
	조리	
P 05	쌀	0.05 - 0.2
P 06	감자	0.15 - 1.0
P 07	야채	0.15 - 1.0

콤비 조리 프로그램

Notes

■ **접시**

너무 크지 않고 열에 강하면 전자레인지에서 사용할 수 있는 접시를 이용하십시오.

■ **음식 준비하기**

포장을 벗긴 다음 음식의 무게를 재십시오. 정확한 무게를 입력할 수 없으면 울림 또는 내림으로 근사치를 입력하십시오.

■ **대기 시간**

프로그램이 완료되면 실내 온도로 돌아올 때까지 음식을 5~10 분 동안 그대로 두십시오.

프로그램 번호		무게 (kg)
	콤비 조리 프로그램	
P 08	곱기, 얼린 음식, 높이 최대 3cm	0.4 - 0.9

SIEMENS 의 추천 조리법

여기에서는 다양한 조리법과 이에 맞는 최적의 설정을 소개해 드리겠습니다. 가장 적합한 조리 출력도 알려 드립니다. 사용할 수 있는 접시와 음식 준비 요령에 대해서도 알려 드리니 참조하시기 바랍니다.

추천 조리법 소개

아래 표는 전자레인지에서 사용할 수 있는 다양한 옵션과 설정입니다.

표에 나와 있는 시간은 참조용이며 실제 사용하는 접시, 음식의 질, 온도 및 균일성에 따라 달라질 수 있습니다.

대부분의 조리 시간은 표에 나와 있습니다. 가장 짧은 시간을 설정한 다음 필요 시 시간을 늘리십시오.

실제 음식의 양은 표에 나온 것과 다를 수 있습니다. 경험에 따라 어렵으로 시간을 설정하십시오.

즉, 양이 두 배이면 시간을 두 배로 늘리고, 양이 절반이면 시간도 반으로 줄이십시오.

접시는 항상 회전접시 위에 놓으십시오.

해동

Notes

■ 덮개가 없는 용기에 얼린 음식을 넣고 회전접시 위에 놓으십시오.

■ 닭고기의 다리나 날개처럼 부서지기 쉬운 부위나 구운 고기의 지방 부위는 작은 알루미늄 호일로 감싸는 것이 좋습니다. 호일이 전자레인지 벽에 닿지 않게 하십시오. 해동 시간이 절반 정도 지나면 호일을 없애도 괜찮습니다.

■ 육류를 해동할 때 물기가 새어나올 수 있습니다. 육류를 뒤집을 때 물기를 제거하십시오. 이 물은 다른 목적으로 사용하거나 다른 음식과 닿으면 안 됩니다.

■ 해동 시간에 음식을 1~2회 정도 뒤지거나 저으십시오. 덩어리가 큰 음식은 여러 번 뒤집어야 합니다.

■ 해동된 음식이 실내 온도로 돌아오도록 10~20 분 정도 그대로 두십시오. 내장이 있을 경우 이 단계에서 제거하면 됩니다. 고기 중심에 얼린 부위가 약간 남아 있어도 그대로 조리할 수 있습니다.

해동	무게	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
덩어리로 된 육류 (소고기, 송아지 고기 또는 돼지고기 - 뼈가 있거나 뼈를 발라냄)	800 g	180 W, 15 분 + 90 W, 10-20 분	-
	1 kg	180 W, 20 분 + 90 W, 15-25 분	
	1.5 kg	180 W, 30 분 + 90 W, 20-30 분	
조각으로 되어 있거나 얇게 자른 소고기, 송아지 고기 및 돼지고기	200 g	180 W, 2 분 + 90 W, 4-6 분	뒤집으면서 해동된 부분은 분리하십시오.
	500 g	180 W, 5 분 + 90 W, 5-10 분	
	800 g	180 W, 8 분 + 90 W, 10-15 분	
잘게 썬 고기	200 g	90W, 10 분	가능하면 음식을 평평한 상태로 얼리십시오. 여러 번 뒤집고 해동된 고기는 따로 떼어놓으십시오.
	500 g	180 W, 5 분 + 90 W, 10-15 분	
	800 g	180 W, 8 분 + 90 W, 10-20 분	
돼지고기 또는 돼지고기 부위	600 g	180 W, 8 분 + 90 W, 10-15 분	-
	1.2 kg	180 W, 15 분 + 90 W, 20-25 분	
생선 토막, 생선 스테이크 또는 슬라이스	400 g	180 W, 5 분 + 90 W, 10-15 분	해동된 부분은 따로 떼어놓으십시오.
야채 (예: 콩)	300 g	180W, 10-15 분	-
과일 (예: 산딸기)	300 g	180W, 710 분	해동이 진행되는 동안 조심스럽게 젓고 해동된 부분을 따로 떼어놓으십시오.
	500 g	180 W, 8 분 + 90 W, 5-10 분	
버터, 해동	125 g	180W, 1 분 + 90W, 2-3 분	포장을 모두 제거하십시오.
	250 g	180 W, 1 분 1 + 90 W, 3-4 분	
빵	500 g	180 W, 6 분 + 90 W, 5-10 분	-
	1 kg	180 W, 12 분 + 90 W, 10-20 분	
케이크, 건조 (예: 스폰지 케이크)	500 g	90W, 10-15 분	아이싱, 크림 또는 크림 빠띠시에르 크림이 없는 케이크용. 케이크 조각을 분리하십시오.
	750 g	180 W, 5 분 + 90 W, 10-15 분	
케이크, 수분 (예: 과일 푸딩, 치즈 케이크)	500 g	180 W, 5 분 + 90 W, 15-20 분	아이싱, 크림 또는 젤라틴이 없는 케이크용
	750 g	180 W, 7 분 + 90 W, 15-20 분	

냉동식품 해동, 데우기 또는 조리

Notes

- 인스턴트 식품의 포장을 벗기십시오. 전자레인지용 접시에 넣으면 더 빨리 고르게 가열됩니다. 음식 부분별로 가열에 필요한 시간이 다를 수 있습니다.
- 평평하게 놓인 음식이 높이 쌓인 음식보다 더 빨리 조리되니 음식을 최대한 평평하게 놓으십시오. 다른 음식을 쌓아두면 안 됩니다.

- 항상 덮개를 덮으십시오. 접시에 사용할만한 덮개가 없으면 다른 접시나 전자레인지용 특수 호일을 이용하십시오.
- 조리하는 동안 2~3 회 정도 음식을 젓거나 뒤집으십시오.
- 데우기가 끝나면 실내 온도와 같아지도록 2~5 분 정도 음식을 그대로 두십시오.
- 전자레인지에서 접시를 꺼낼 때에는 항상 오븐용 천이나 장갑을 이용하십시오.
- 이렇게 하면 음식의 고유한 맛이 유지되어 양념을 덜 해도 됩니다.

냉동식품 해동, 데우기 또는 조리	무게	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
메뉴, 접시 요리, 인스턴트 식품 (2-3 개)	300-400g	600W, 8-11 분	-
스프	400 g	600W, 8-10 분	-
스튜	500 g	600W, 10-13 분	-
잘게 썰어서 소스를 뿌린 고기 (예: 굴라시)	500 g	600W, 12-17 분	저을 때 고기 조각을 분리하십시오.
생성 (예: 생선 스테이크)	400 g	600W, 10-15 분	물, 레몬 주스 또는 와인을 원하는 만큼 넣으십시오.
베이킹 (예: 라자냐, 칸넬로니)	450 g	600W, 10-15 분	-
부요리 (예: 밥, 파스타)	250 g	600W, 2-5 분	물을 약간 추가하십시오.
	500 g	600W, 8-10 분	
야채 (예: 콩, 브로콜리, 당근)	300 g	600W, 8-10 분	바닥을 모두 덮을 정도로 물을 부으십시오.
	600 g	600W, 14-17 분	
크림을 바른 시금치	450 g	600W, 11-16 분	물을 추가하지 말고 조리하십시오.

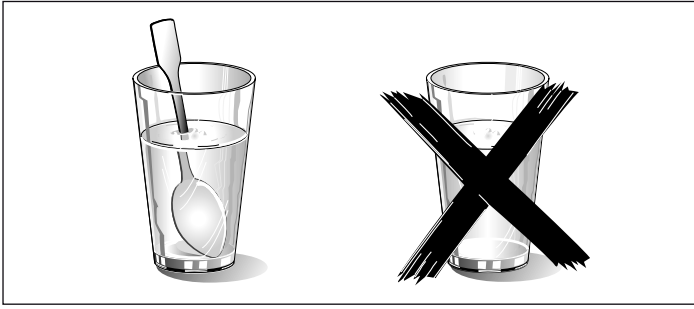
데우기

△ 열상 위험!

물을 끓일 때 정상보다 늦게 끓을 수 있는데, 증기가 표면으로

올라오지 않은 상태에서 끓는점에 도달하기 때문입니다. 용기가 약간만 흔들려도 뜨거운 물이 갑자기 끓으면서 용기 밖으로 튀 수 있습니다. 물을 데울 때는 항상 용기에 스푼을

넣으십시오. 이렇게 하면 끓는 시점이 지연되는 것을 방지할 수 있습니다.



Caution!

유리잔의 스푼과 같은 금속 제품은 전자레인지 벽과 문에서 2cm 이상 떨어져야 합니다. 불꽃이 발생하면 조리실에 있는 유리잔이 깨질 수 있습니다.

Notes

- 인스턴트 식품의 포장을 벗기십시오. 전자레인지용 접시에 넣으면 더 빨리 고르게 가열됩니다. 음식 부분별로 가열에 필요한 시간이 다를 수 있습니다.
- 항상 덮개를 덮으십시오. 용기에 사용할만한 덮개가 없으면 다른 접시나 전자레인지용 특수 호일을 이용하십시오.
- 가열하는 동안 음식을 여러 차례 젓거나 뒤집으십시오. 온도를 확인하십시오.
- 데우기가 끝나면 실내 온도와 같아지도록 2~5 분 정도 음식을 그대로 두십시오.
- 전자레인지에서 접시를 꺼낼 때에는 항상 오븐용 천이나 장갑을 이용하십시오.

데우기	무게	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
메뉴, 접시 요리, 인스턴트 식품 (2-3 개)	350-500g	600W, 10-15 분	-
음료	150 ml	900W, 1-2 분	유리잔에 스푼을 넣으십시오. 알콜 음료를 너무 많이 가열하지 마십시오. 가열하는 동안 온도를 확인하십시오.
	300 ml	900W, 3-3 분	
	500 ml	900W, 3-4 분	
유아 음식 (예 : 아기 젖병)	50 ml	360W 약 ½ 분	꼭지나 뚜껑 없음. 데운 후에는 항상 잘 흔드십시오. 온도를 확인하십시오.
	100 ml	360W 약 1 분	
	200 ml	360 W, 1½ 분	
스프 1 컵	200 g	600W, 2-3 분	-
스프, 2 컵	400 g	600W, 4-5 분	-
소스를 바른 고기	500 g	600W, 8-11 분	고기 조각을 분리하십시오.
스튜	400 g	600W, 6-8 분	-
	800 g	600W, 8-11 분	-
채소, 1 인분	150 g	600W, 2-3 분	물을 약간 추가하십시오.
야채, 2 인분	300 g	600W, 3-5 분	

조리하기

Notes

- 평평하게 놓인 음식이 높이 쌓인 음식보다 더 빨리 조리되니 음식을 최대한 평평하게 놓으십시오. 다른 음식을 쌓아두면 안 됩니다.
- 음식을 넣은 접시에 덮개를 씌우고 조리하십시오. 접시에 사용할 만한 덮개가 없으면 다른 접시나 전자레인지용 특수 호일을 이용하십시오.

- 이렇게 하면 음식의 고유한 맛이 유지되어 양념을 덜 해도 됩니다.
- 조리가 끝나면 실내 온도와 같아지도록 2~5 분 정도 음식을 그대로 두십시오.
- 전자레인지에서 접시를 꺼낼 때에는 항상 오븐용 천이나 장갑을 이용하십시오.

조리하기	무게	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
고기 조각	750 g	600W, 20-25 분	덮개 없이 조리하십시오.
통닭, 신선, 내장 제거	1.2 kg	600W, 25-30 분	조리 시간이 절반 정도 지나면 뒤집으십시오.
신선한 야채	250 g	600W, 5-10 분	야채를 같은 크기로 썰십시오. 야채 100g 당 1~2 테이블 스푼 정도의 물을 넣으십시오. 조리하면서 저으십시오.
	500 g	600W, 10-15 분	
감자	250 g	600W, 8-10 분	감자를 같은 크기로 자르십시오. 100g 당 1~2 테이블 스푼을 넣으십시오. 조리하면서 저으십시오.
	500 g	600W, 11-14 분	
	750 g	600W, 15-22 분	
쌀	125 g	600 W, 5-7 분 + 180 W, 12-15 분	물을 두 배로 넣으십시오.
	250 g	600 W, 6-8 분 + 180 W, 15-18 분	
단 음식 (예 : 블라망즈 젤리, 인스턴트)	500 ml	600W, 6-8 분	조리하는 동안 계란 젓는 기구를 이용하여 2~3 회 정도 커스터드 푸딩을 저으십시오.

조리하기	무게	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
과일, 설탕에 절인 과일	500 g	600W, 9-12 분	-

조리 출력 조절 안내

준비하는 음식량에 대한 설정 정보를 찾을 수 없는 경우	경험에 따라 어림으로 조리 횟수를 늘리거나 줄이십시오. 양이 두 배 = 조리시간도 거의 두 배 양이 절반 = 조리시간도 절반
음식이 너무 건조해진 경우	다음 번에는 조리 시간을 줄이거나 조리 출력을 낮추십시오. 음식에 덮개를 씌우고 물을 더 넣으십시오.
설정 시간이 끝났는데도 음식이 해동되거나 데워지거나 조리되지 않은 경우	설정 시간을 늘리십시오. 양이 많거나 음식이 쌓인 상태면 조리 시간이 더 많이 필요합니다.
설정 시간이 끝났는데 음식 바깥은 너무 뜨겁고 속은 익지 않은 경우	다음 번에는 조리하면서 음식을 저으십시오. 그리고 조리 출력을 낮추고 조리 시간을 늘리십시오.
해동 후 육류 바깥은 해동되었지만 속은 해동되지 않은 경우	다음 번에는 조리 출력을 낮추십시오. 많은 양을 해동시키는 경우에는 여러 번 뒤집으십시오.

응결 현상

창문, 내부벽 또는 바닥에 응결 현상이 발생할 수 있는데, 정상적인 현상입니다. 응결이 발생해도 전자레인지의 성능에는 영향이 없습니다. 조리 후 응결 현상으로 생긴 물방울을 닦으십시오.

그릴 이용시 요령

Notes

- 모든 값은 참고용이며 음식의 성질에 따라 달라질 수 있습니다.
- 항상 조리실 문을 닫고 석쇠에서 그릴을 이용하고 미리 가열하지 마십시오.
- 석쇠는 항상 회전접시 위에 놓으십시오.

	양	부속품	조리 시간 (분)
토스트용 빵 (미리 굽기)	2~4 조각	석쇠	앞면 : 약 2~4 뒷면 : 약 2~4
토피ング 올린 토스트	2~6 조각	석쇠	토피ング에 따라 시간이 달라짐 7~10
토피ング 있는 스프 (예 : 양파 스프)	2~4 컵	회전접시	약 15~20


그릴과 전자레인지의 복합 기능

Notes

- 이러한 복합 기능은 빵이나 그라탱을 요리할 때 특히 유용합니다.
- 항상 회전접시에 음식을 놓고 덮개를 씌우지 마십시오.
- 로스구이를 할 때는 음식을 바닥에서 떨어지게 하십시오. 이렇게 하면 조리실을 깨끗하게 유지하는 데 도움이 됩니다.
- 빵이나 그라탱을 조리할 때는 크고 평평한 접시를 이용하십시오. 좁고 깊은 용기를 이용하면 조리 시간이 더 길어지고 맨 윗부분이 더 그을리게 됩니다.

- 접시 크기가 조리실에 맞는지 확인하십시오. 접시가 너무 크면 회전접시가 돌아가지 않을 수 있으니 유의하십시오.
- 항상 조리 시간을 최대값으로 설정하십시오. 조리 시간을 짧게 설정한 후 음식을 확인하십시오.
- 고기를 자르려면 먼저 5~10 분 동안 그대로 두십시오. 이렇게 하면 육즙이 골고루 배어들어 고기를 자를 때 새어나오지 않습니다.
- 빵과 그라탱은 전자레인지를 끈 후 5 분 동안 전자레인지 안에 그대로 두어야 합니다.

	무게	부속품	조리 출력 설정 (W)	조리 시간 (분)	참고
돼지고기 관절 부위 (예 : 목살)	약 750 g	회전접시	360 W + 	40-50 분	1~2 회 정도 뒤집으십시오.
육류 최대 7cm 깊이	약 750 g	회전접시	360 W + 	25-35 분	최대 높이 6cm
닭고기 부위, 작음, (예 : 닭다리, 날개)	약 800 g	석쇠용 접시	360 W + 	30-40 분	피부면을 위로 하여 놓으십시오. 뒤집지 마십시오.
절인 냉동 닭날개	약 800 g	석쇠용 접시	360 W + 	15-25 분	뒤집지 마십시오.
파스타 베이크 (미리 조리한 재료 이용)	약 1000 g	회전접시	360 W + 	25-35 분	치즈를 뿌리십시오. 최대 높이 5cm
포테이토 그라탱 (생감자 이용)	약 1000g	회전접시	360 W + 	30-40 분	최대 높이 4cm
생선, 냄비에 넣어 지짐	약 400g	회전접시	360 W + 	20-25 분	조리하기 전에 냉동 생선을 해동하십시오.
쿠아르크 빵	약 1000g	회전접시	360 W + 	30-35 분	최대 높이 5cm
야채 케밥	4-5 조각	석쇠	180 W + 	15-20 분	나무 꼬챙이를 이용하십시오.
생선 케밥	4-5 조각	석쇠	180 W + 	10-15 분	나무 꼬챙이를 이용하십시오.

	무게	부속품	조리 출력 설정 (W)	조리 시간 (분)	참고
베이컨 조각	약 8 조각	석쇠	180 W + 	10-15 분	

EN 60705 에 따른 조리 사례

전자레인지의 품질과 정확한 작동 여부는 검사 기관에서 다음과 같은 음식을 이용하여 검사합니다.

EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 및 EN 60350 (2009) 를 따릅니다.

전자레인지로 조리 및 해동하기


전자레인지로 조리하기

음식	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
에그 워시 , 750g	360 W, 12-17 분 + 90 W, 20-25 분	파이렉스 접시 , 회전접시 위 20x25cm
스폰지	600W, 8-10 분	직경이 22cm 인 파이렉스 접시를 회전접시 위에 놓으십시오 .
고기 조각	600W, 20-25 분	파이렉스 접시를 회전접시 위에 놓으십시오 .

전자레인지로 해동하기

음식	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
육류	180 W, 5-7 분 + 90 W, 10-15 분	직경이 22cm 인 파이렉스 접시를 회전접시 위에 놓으십시오 .

전자레인지의 복합 조리 기능

음식	조리 출력 설정 (W), 조리 시간 (분)	참고
포테이토 그라탱	 그릴 + 360 W, 35-40 분	직경이 22cm 인 파이렉스 접시를 회전접시 위에 놓으십시오 .

en Table of contents

Important safety information	2	After-sales service	11
Causes of damage.....	5	E number and FD number	11
Installation and connection	5	Technical data	12
The control panel	6	Environmentally-friendly disposal	12
Rotary selector.....	6	Automatic programmes	12
Types of heating	6	Setting a programme	12
Accessories	6	Defrosting using the automatic programmes	12
Before using the appliance for the first time	7	Cooking with the automatic programmes	13
Setting the clock	7	Combi-cooking programme	13
Heating up the cooking compartment	7	Tested for you in our cooking studio	13
The microwave	7	Information regarding the tables	13
Notes regarding ovenware.....	7	Defrost	13
Microwave power settings.....	8	Defrosting, heating up or cooking frozen food.....	14
Setting the microwave.....	8	Heating food	14
Grilling	8	Cooking food.....	15
Setting the grill	8	Microwave tips	16
Combined microwave and grill	9	Tips for grilling	16
Setting the microwave and grill	9	Combined grill and microwave.....	16
Memory	9	Test dishes in accordance with EN 60705	17
Saving memory settings.....	9	Cooking and defrosting with the microwave	17
Starting the memory.....	10		
Changing the signal duration	10		
Care and cleaning	10		
Cleaning agents	10		
Malfunction table	11		

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

Important safety information

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

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

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

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

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

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

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

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

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours later. The appliance must only be used for the preparation of food and drink.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food.

Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.

- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair

work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of burns!

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high

alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

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

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This

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

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the

handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.

Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

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

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be fitted in a 60 cm wide wall cabinet (min. 30 cm deep and 85 cm off the floor).

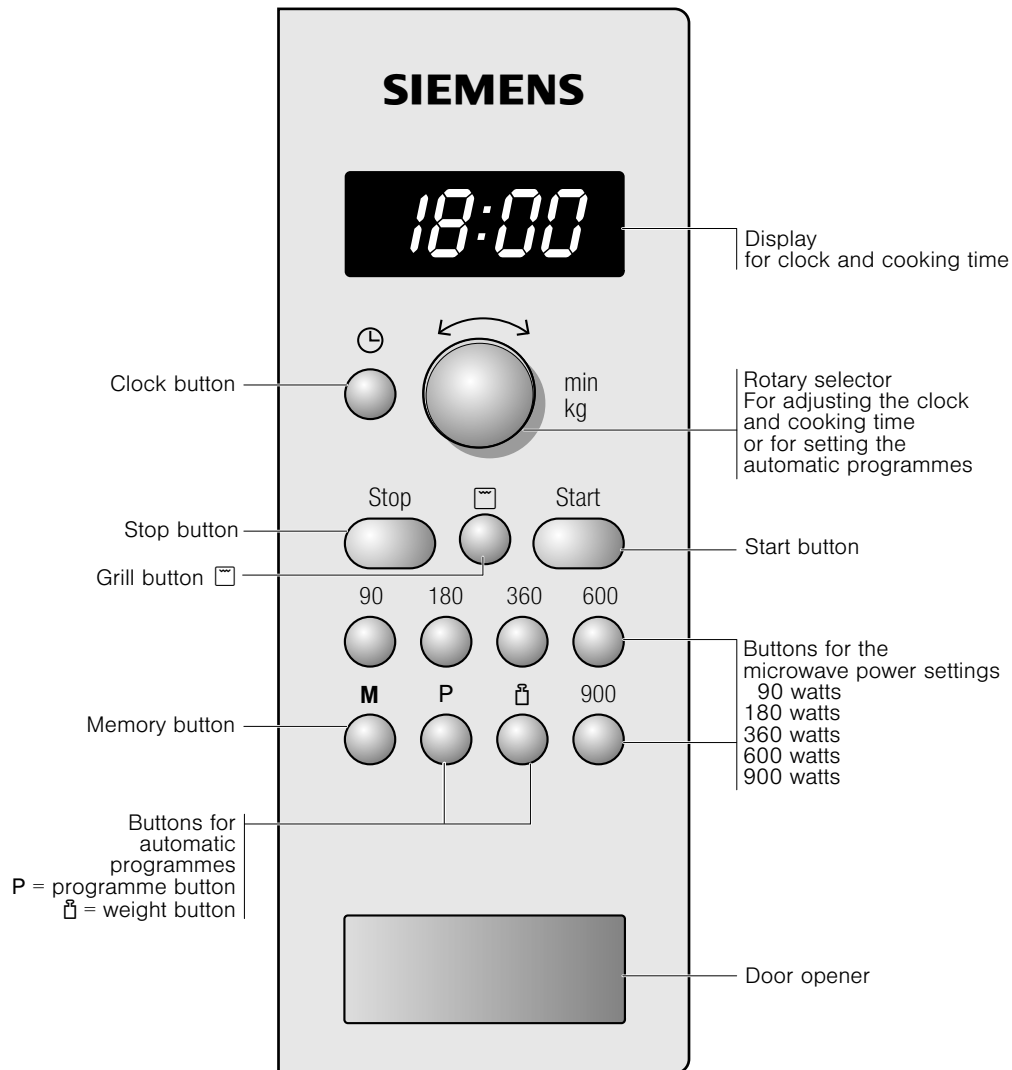
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

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

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

The control panel

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



Rotary selector

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

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

Types of heating

Microwaves

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

Microwave power settings

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

Grill

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

Combined grill and microwave

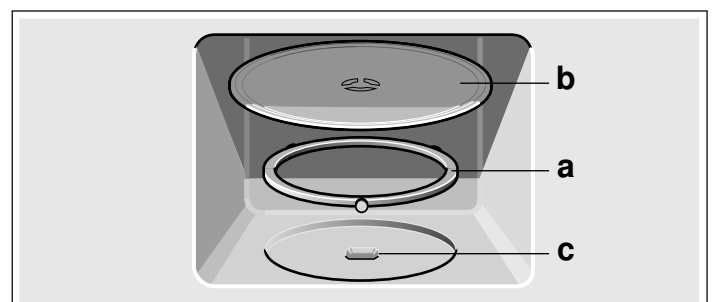
This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

Accessories

The turntable

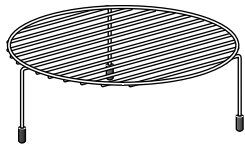
How to fit the turntable:

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



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

Wire rack



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

Note: Place the wire rack on the turntable.

Special accessories

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

Steamer ovenware



HZ 86 D 000

Before using the appliance for the first time

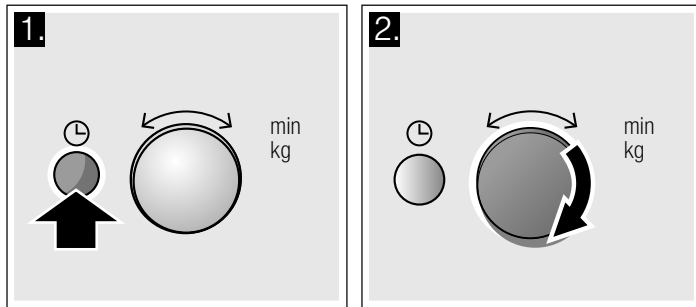
Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

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

1. Press the  button.
"12:00" and  appear in the display.


2. Set the clock using the rotary selector.




3. Press the  button again.

The current time is set.

Hiding the clock

Press the  button and then press Stop. The display is blank.

Resetting the clock


Press the  button. "12:00" appears in the display. Make settings as detailed in points 2 and 3.

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

Set as described in point 1 to 3.

Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes to remove the new smell. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Press the  grill button.
10:00 min appears in the display

2. Press the Start button.

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

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs.

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

You will find information about ovenware and how to set the microwave.

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

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

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

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

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

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

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

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

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
 2. Check the temperature occasionally during that time.
- The ovenware should still be cold or warm to the touch.
The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

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

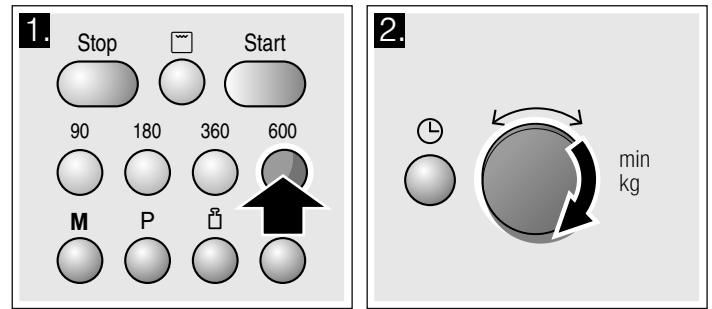
Note: You can set the 900 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

Setting the microwave

Example: microwave power setting of 600 watts

1. Press the required microwave power setting.
The selected microwave power setting lights up in the display, and "1:00 min" appears.

2. Set a cooking time using the rotary selector.



3. Press the Start button.
The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Changing the cooking time

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

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling operation

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

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

Cooling fan

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

Notes

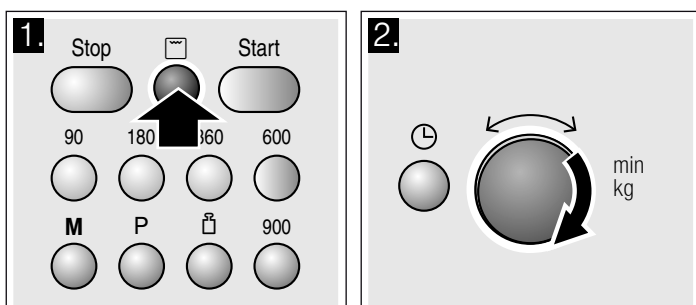
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

Grilling

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

Setting the grill

1. Press the grill button
10:00 min and the symbol appear in the display.
2. Set the cooking time using the rotary selector.



3. Press the Start button.
The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Changing the cooking time

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

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

Canceling the setting


Press the Stop button twice, or open the appliance door and press the Stop button once.


Combined microwave and grill

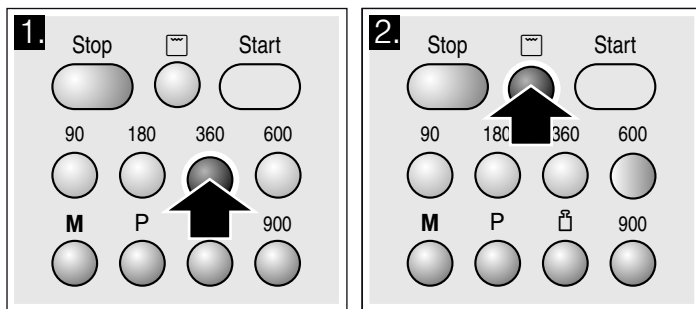
You can set the grill and the microwave at the same time. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

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

Setting the microwave and grill

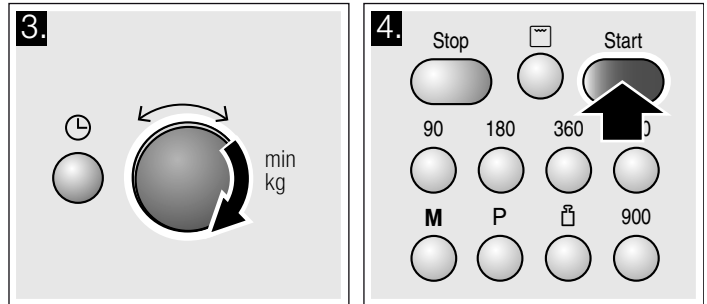
Example: 360 W,  grill, 5 minutes.

1. Press the required microwave power setting.
The selected microwave power setting lights up in the display, and "1:00 min" appears.
2. Press the  grill button.



3. Set the cooking time using the rotary selector.

4. Press the Start button.



The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Changing the cooking time

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

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Canceling operation

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

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

Memory

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

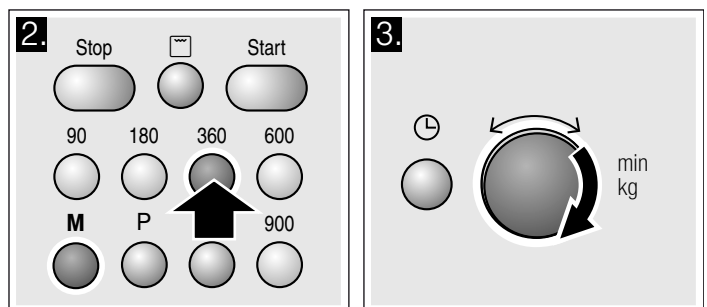
The memory is useful for if you frequently prepare a specific dish.

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

1. Press the **M** button.
"M" appears in the display.
2. Press the required microwave power setting.
"M", the selected power setting and "1:00 min" appear in the display.

3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the **M** button.

The clock reappears. The setting is saved.

Notes

- You can also store grill only or grill combined with microwave.
- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.

- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **M**, press Start.
- **Saving a new setting in the memory:** press the **M** button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1-4.

Starting the memory

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

1. Press the **M** button.
The saved settings are displayed.
2. Press the Start button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling the setting

Press the Stop button twice, or open the appliance door and press the Stop button once.

Changing the signal duration

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

Press the Start button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.
The clock reappears.

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

Care and cleaning

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

⚠ Risk of short circuit!

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

⚠ Risk of burns!

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

⚠ Risk of electric shock!

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

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

Do not use

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

Cleaning agents

Caution!

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

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.

Area	Cleaning agents
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Malfunction table

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

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

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary selector was accidentally pressed.	Press the Stop button.
	The Start button was not pressed after the setting was made.	Press the Start button or clear the setting by pressing the Stop button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.
	The Start button was not pressed.	Press the Start button.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave power setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.

After-sales service

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

E number and FD number

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

⚠ Risk of electric shock!

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

You can take remedial action yourself for some error messages.

E no.

FD no.

After-sales service ☎

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

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

To book an engineer visit and product advice

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

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

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

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

Technical data

Input voltage	AC 220 V, 60 Hz
Power consumption	1450 W
Maximum output power	900 W
Grill power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz

Fuse	10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	290 mm x 462 mm x 320 mm
- cooking compartment	194 x 290 x 274 mm
Net weight	21.153 kg
60 cm cabinet frame	382 x 594 x 20 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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


Automatic programmes

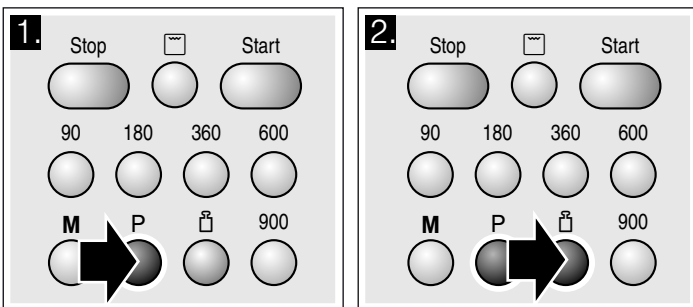
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting.

Note: You can choose from 8 programmes.

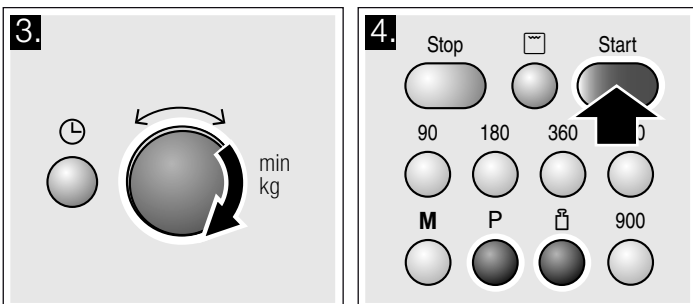
Setting a programme

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

1. Press the P button repeatedly until the required programme number appears.
2. Press the  button.
"P" and a default weight appear in the display.



3. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.
4. Press the Start button.



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

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Correction

Press the Stop button twice and reset.


Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling operation

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

Notes

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

Defrosting using the automatic programmes

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

Notes

■ Preparing food

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

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

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

■ **Ovenware**

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

■ **Resting time**

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

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

The giblets can be removed from poultry at this point.

■ **Signal**

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

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

Cooking with the automatic programmes

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

Notes

■ **Ovenware**

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

■ **Preparing food**

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

Rice:

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

Potatoes:

For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even-

sized pieces. Add one tablespoon of water for each 100 g boiled potatoes, and a little salt.

Fresh vegetables:

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

■ **Signal**

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

■ **Resting time**

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

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

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

Combi-cooking programme

Notes

■ **Ovenware**

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

■ **Preparing food**

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

■ **Resting time**

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

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

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Information regarding the tables

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost twice the cooking time

Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrost

Notes

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

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

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

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

■ Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

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

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

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

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-11 mins	-
Soup	400 g	600 W, 8-10 mins	-
Stews	500 g	600 W, 10-13 mins	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Add water, lemon juice or wine as desired
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

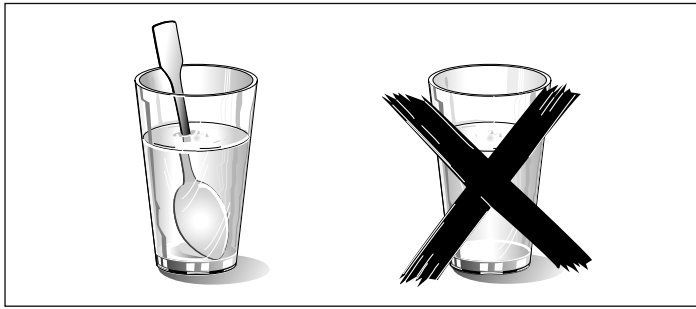
Heating food

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated.

This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and

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



Caution!

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

Notes

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

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 10-15 mins	-
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating
	300 ml	900 W, 3-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, approx. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Soup 1 cup	200 g	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	400 g	600 W, 4-5 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	-
	800 g	600 W, 8-11 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

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

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

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave tips

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

Condensation

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

Tips for grilling

Notes







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






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

Combined grill and microwave

Notes

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

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork, e.g. neck of pork	approx. 750 g	Turntable	360 W + 	40-50 mins	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf max. 7 cm deep	approx. 750 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Maximum of 6 cm in height.
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	30-40 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	15-25 mins	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height
Potato gratin (using raw potatoes)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	30-40 mins	Maximum of 4 cm in height

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Fish, scalloped	approx.400 g	Turntable	360 W + 	20-25 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	30-35 mins	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20 mins	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	

Test dishes in accordance with EN 60705

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

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

Cooking and defrosting with the microwave


Microwave cooking

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

Microwave defrosting

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

Combined microwave cooking

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

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

9000696164

9000696164 910808