



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Microwave Oven

**BEL554MS0T**

[en]	User manual and installation instructions	2
[th]	คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง	26

# Table of contents

## INFORMATION FOR USE

1	<b>Safety</b> .....	2
2	<b>Preventing material damage</b> .....	6
3	<b>Environmental protection and saving energy</b> .....	6
4	<b>Familiarising yourself with your appliance</b> .....	7
5	<b>Accessories</b> .....	8
6	<b>Before using for the first time</b> .....	8
7	<b>Basic operation</b> .....	9
8	<b>Grill</b> .....	10
9	<b>Memory</b> .....	11
10	<b>Programmes</b> .....	11
11	<b>Basic settings</b> .....	13
12	<b>Cleaning and servicing</b> .....	13
13	<b>Troubleshooting</b> .....	15
14	<b>Disposal</b> .....	16
15	<b>Customer Service</b> .....	16
16	<b>How it works</b> .....	17
17	<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	23
17.1	<b>Safe installation</b> .....	23

## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

### 1.2 Intended use

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

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- For household use and similar applications, such as: In kitchens for employees in shops, offices and other commercial sectors; in agriculture; by customers in hotels and other residential facilities; in bed and breakfasts.
- up to an altitude of max. 4000 m above sea level.

This appliance complies with 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 means that the appliance is suitable for private households.

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 15 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised. Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

### 1.4 Safe use

#### **WARNING – Risk of fire!**

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Overheating of the appliance may cause a fire.

- ▶ Never install the appliance behind a decorative door or unit door.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire. The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges.

Cracks, splinters or breaks in the glass turntable are dangerous.

- ▶ Never allow hard objects to strike the turntable.
- ▶ Handle the turntable with care.

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment, and the appliance door may spring open and may fall off. The door panels may shatter and fragment.

→ "*Preventing material damage*", Page 6

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 16*

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

### 1.5 Microwave

CAREFULLY READ THE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND KEEP THEM SAFE FOR FUTURE USE

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. For example, heated slippers and pillows filled with grain or cereal may catch fire, even several hours later.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

Food and its packaging and containers may catch fire.

- ▶ Never heat food in heat-retaining packaging.
- ▶ Do not leave food unattended while it is heating in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
- ▶ Never set the microwave power too high or the cooking time too long. Follow the instructions provided in this user manual.

- ▶ Never use the microwave to dry food.
- ▶ Never defrost or heat food with a low water content, such as bread, at too high a microwave power or for too long.

Cooking oil may catch fire.

- ▶ Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

**⚠ WARNING – Risk of explosion!**

Liquids and other food may easily explode when in containers that have been tightly sealed.

- ▶ Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

**⚠ WARNING – Risk of burns!**

Foods with peel or skin may burst or explode during heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ 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 heating.
- ▶ Check the temperature before giving the food or drink to a child.

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

Airtight packaging may burst when food is heated.

- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
  - ▶ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts of the appliance become hot during operation.
- ▶ Never touch these hot parts.
  - ▶ Keep children at a safe distance.

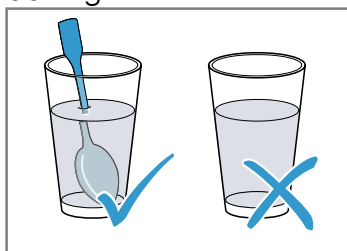
Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. This is because, for instance, overheated slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Unsuitable cookware may crack. Porcelain or ceramic cookware can have small perforations in the handles and lid. These perforations conceal a cavity below. If moisture penetrates this cavity, it could cause the cookware to crack.

- ▶ Only use microwave-safe cookware.

Cookware and containers made from metal or cookware with metal edging may lead to sparks being formed during simple microwave operation. The appliance is damaged.

- ▶ Never use metal containers during microwave-only operation.
- ▶ Only use microwave-safe cookware or use the microwave in combination with a type of heating.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

The appliance uses a high voltage.

- ▶ Never remove the casing.

### **⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!**

Inadequate cleaning may destroy the surface of the appliance, reduce its service life, and lead to dangerous situations, such as escaping microwave energy.

- ▶ Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately.
- ▶ Always keep the cooking compartment, door and door stop clean.  
→ "Cleaning and servicing", Page 13

Never operate the appliance if the cooking compartment door is damaged. Microwave energy may escape.

- ▶ Never use the appliance if the cooking compartment door or the plastic door frame is damaged.
- ▶ Any repair work must only be carried out by customer 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 customer service.

## 2 Preventing material damage

### 2.1 General

#### ATTENTION!

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking. Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.

### 2.2 Microwave

Follow these instructions when using the microwave.

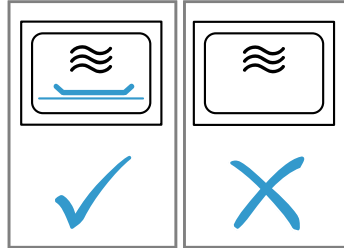
#### ATTENTION!

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Placing aluminium containers in the appliance may cause sparks, which will damage the appliance.

- ▶ Do not use aluminium containers in the appliance. Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.
- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



If you prepare several bags of microwave popcorn in immediate succession at a microwave power level that is too high, the cooking compartment may be damaged.

- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
- ▶ Never set a microwave power level that is too high.
- ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
- ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate. The microwave feed is damaged by the removal of the cover.
- ▶ Never remove the cover of the microwave feed in the cooking compartment.

Removing the transparent film from the inside of the door damages the appliance door.

- ▶ Never remove the transparent film on the inside of the door.

Liquid that penetrates the interior of the appliance may damage the turntable drive.

- ▶ Monitor the cooking process.
- ▶ Set a shorter cooking time first and, if necessary, increase the cooking time.
- ▶ Never use the appliance without the turntable.

Using unsuitable cookware may result in damage.

- ▶ When using the grill or the microwave combined operation, only use cookware that can withstand high temperatures.

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

### 3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This will maintain the temperature in the cooking compartment and eliminate the need for the appliance to reheat.

Hide the clock in standby mode.

- The appliance saves energy in standby mode.

#### Note:

The appliance requires:

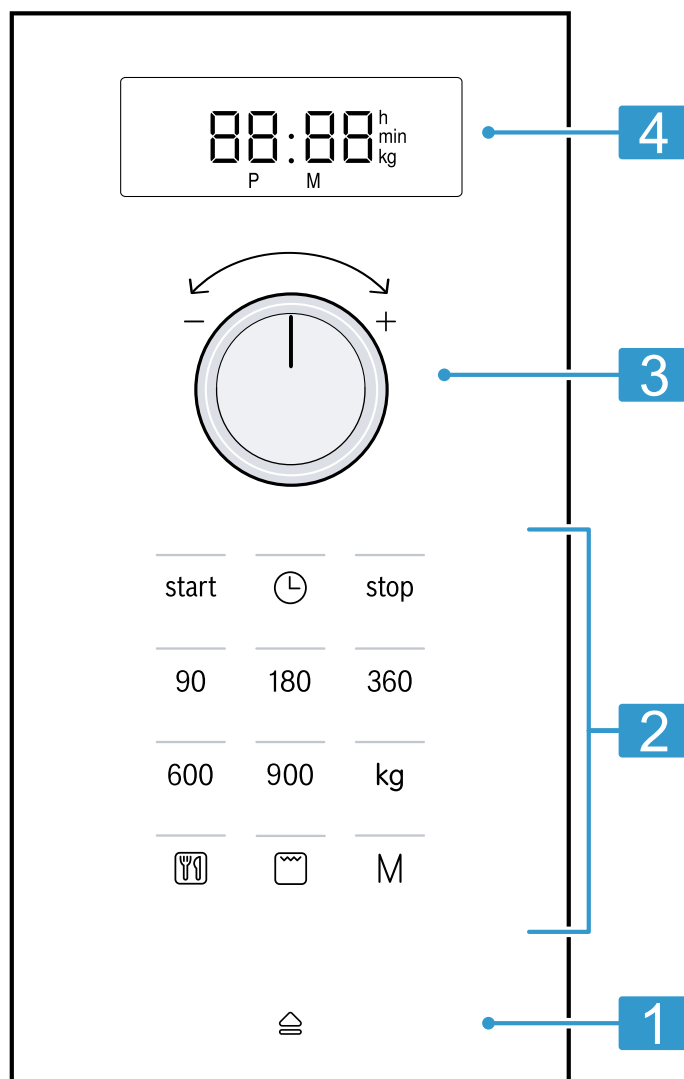
- A maximum of 1 W when the appliance is in operation with the display switched on
- A maximum of 0.5 W when the appliance is in operation with the display switched off

## 4 Familiarising yourself with your appliance

### 4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

**Note:** On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



<b>1</b>	Automatic door opener	Open the door automatically.
<b>2</b>	Touch fields	Select functions.
<b>3</b>	Rotary selector	Set the time, cooking time or automatic programmes.
<b>4</b>	Display	Display clock or cooking time.

### Touch fields

Touch fields are touch-sensitive surfaces. To select a function, touch the relevant field.

90–900	Select the microwave power in watts.
	Select the automatic programmes.
kg	Select the weight for the programmes.
	Select the grill.
	Set or display the time.
start	Start the operation.
<b>M</b>	Select "Memory".

stop	Stop or pause the operation.
	Open the appliance door.

### Rotary selector

Use the rotary selector to change the setting values that are shown on the display.

The rotary selector can be pushed in. To engage or release the rotary selector, push the rotary selector.

### Automatic door opener

When you press the automatic door opener, the appliance door springs open. You can fully open the appliance door manually.


**Notes**

- In the event of a power cut, the automatic door opener does not work. You can open the door manually.
- If you open the appliance door during operation, this pauses the operation.

- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation.
- If the appliance is switched off for an extended period of time, the appliance door opens with a time delay.

**4.2 Types of heating**

Here you can find an overview of the types of heating. You can find recommendations on using the types of heating.

Symbol	Name	Use
90-900	Microwave	Defrosting, cooking or heating food and liquids.
	Grill	Gratinate food.
	Microwave combined operation	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bake bakes and gratins.</li> <li>■ Brown dishes.</li> </ul>

**4.3 Cooling fan**

The cooling fan switches on and off as required. The cooking compartment remains cold during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on.

**Note:** The cooling fan may run on even if the oven has been switched off.

**4.4 Condensation**

Condensation can occur in the cooking compartment and on the appliance door when cooking. Condensation is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

**5 Accessories**

Use original accessories. These have been made especially for your appliance. The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

Accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wire rack for grilling and browning</li> <li>■ Use the wire rack and place the cookware on it</li> </ul>




**6 Before using for the first time**

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

**6.1 Initial configuration**

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

**Note:** After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

1. Press .
- ✓ 12:00 is shown on the display. The indicator light lights up via .
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press .

**6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time**

Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Make sure that there is no leftover packaging, accessories or other objects in the cooking compartment.
2. Clean the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth.
3. To eliminate the new-appliance smell, wipe the empty cooking compartment with hot soapy water. → "Cleaning the cooking compartment", Page 14


**6.3 Cleaning the accessories**

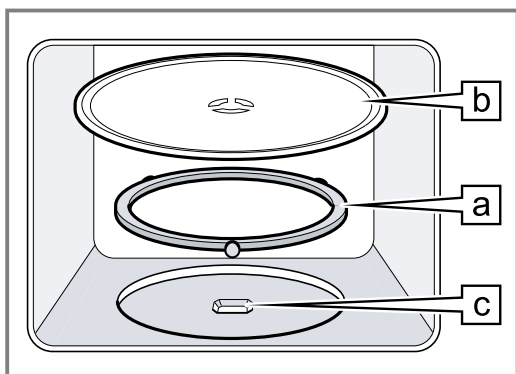
- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.



**6.4 Fitting the turntable**

Never use the appliance without the turntable.



1. Place the roller ring  into the recess in the cooking compartment.



2. Engage the turntable  in the drive  in the centre of the cooking compartment floor.
3. Check whether the turntable is correctly engaged.

**Note:** The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

## 7 Basic operation

### 7.1 Microwave power settings

This is where you can find an overview of the different microwave output settings and recommendations on when to use them.

Microwave output in watts	Use
90	Defrost delicate foods.
180	Defrost food and continue cooking.
360	Cook meat and fish or heat delicate foods.
600	Heat and cook food.
900	Heat liquids.

**Note:**

You can set the microwave power settings for a particular cooking time:

- 900 W for 30 minutes
- 600 W for 60 minutes
- 90 W, 360 W, 180 W for 99 minutes

### 7.2 Microwave-safe cookware and accessories

To heat food evenly and avoid damaging your appliance, it is important to use the right cookware and accessories.

**Note:** Read the manufacturer's instructions before using any cookware in the microwave. If in doubt, carry out a cookware test.

#### Microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glass</li> <li>■ Glass ceramic</li> <li>■ Porcelain</li> <li>■ Temperature-resistant plastic</li> <li>■ Fully glazed ceramic without cracks</li> </ul>	These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware.
Metal cutlery	<b>Note:</b> You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling.

**ATTENTION!**

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

#### Not microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Metal cookware	Metal does not allow microwaves to pass through. The food hardly heats up.
Cookware with gold or silver decoration	Microwaves can damage gold and silver decoration. <b>Tip:</b> You can only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.

### 7.3 Testing cookware for microwave suitability

Test cookware to see whether it is suitable for microwave use. Testing cookware is the only time the appliance should be operated in microwave mode without any food inside.

#### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

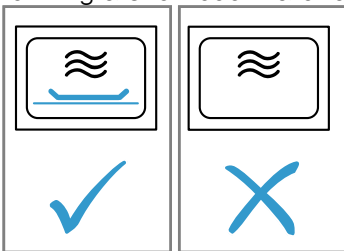
1. Place the empty cookware in the cooking compartment.
2. Set the appliance to the maximum microwave power setting for 30 seconds to 1 minute.
3. Start the operation.
4. Check the cookware several times:
  - If the cookware is cold or warm to the touch, it is suitable for microwave use.
  - If the cookware becomes hot or sparks are created, stop the cookware test. The cookware is not microwave-safe.

### 7.4 Configuring the microwave settings

#### **ATTENTION!**

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



**Tip:** To ensure optimum use of your appliance, you can refer to the information in the recommended settings. → "How it works", Page 17

1. Follow the safety instructions. → Page 4
2. Read the safety instructions and the section on how to prevent material damage. → Page 6
3. Read the information on microwave-safe cookware and accessories. → Page 9
4. Use the buttons to set the required microwave power setting.
5. Use the rotary selector to set the required duration.

**Note:** If you open the cooking compartment door during operation, the microwave interrupts the operation and pauses the set time that is counting down. When you close the cooking compartment door, the operation continues.

### 7.5 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the rotary selector to set the required duration.

### 7.6 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
  - ✓ The indicator light lights up via **start**.
2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.



### 7.7 Cancelling the operation

- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

## 8 Grill

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

### 8.1 Setting the grill

1. Press .
  - ✓ The indicator lamp above  lights up and the display shows 10:00 min.
2. Use the rotary selector to set the required duration.

### 8.2 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the rotary selector to set the required duration.

### 8.3 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
  - ✓ The indicator light lights up via **start**.

2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.


### 8.4 Cancelling the operation

- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

### 8.5 MicroCombi

To reduce the cooking time, you can use the grill in combination with microwave mode.

#### **Setting MicroCombi**

1. Press the microwave power setting 90, 180 or 360.
  - ✓ The indicator lamp above the pressed button lights up and the display shows 1:00 min.
2. Press .
3. Use the rotary selector to set the required duration.

**Note:** If you open the cooking compartment door during operation, the microwave interrupts the operation and pauses the set time that is counting down. When you close the cooking compartment door, the operation continues.

## 9 Memory

You can use the memory function to save the setting for a dish and call it up again at any time.

**Tip:** If you prepare one dish often, use the memory function.

### 9.1 Saving memory settings

**Note:**

- You cannot save several microwave power settings in succession.
  - You cannot save any automatic programmes.
1. Press **M**.
    - ✓ The indicator light lights up via **M**.
  2. Use the buttons to set the required microwave power setting.
    - ✓ The indicator lamp above the button lights up and the display shows 1:00 min.
  3. Use the rotary selector to set the required duration.
  4. If required, select one of the options:
    - To save the memory and immediately start, press **start**.

- To save the memory and not start, press **M**.
- ✓ If the appliance does not start, the time appears on the display and the appliance saves the setting.

### 9.2 Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your dish in the appliance and close the appliance door.

1. Press **M**.
  - ✓ The saved settings are displayed.
2. Press **start**.

### 9.3 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
  - ✓ The indicator light lights up via **start**.
2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.

### 9.4 Cancelling the operation

- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

## 10 Programmes

The programmes help you to use your appliance to prepare different dishes by selecting the optimum settings automatically.

### 10.1 Setting a programme

1. Select a programme.
2. Press **⏏** repeatedly until the display shows the required programme number.
  - ✓ The indicator light lights up via **⏏**.
3. Press **kg**.
  - ✓ The indicator lamp above **kg** lights up and the display shows a suggested value for the weight.
4. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.
  - If it is not possible to enter the exact weight, round the weight up or down.

5. Press **start** to start the operation.
  - ✓ The cooking time visibly counts down.
6. If an audible signal sounds during the programme, open the appliance door.
  - Break up, stir or turn the food.
  - Close the appliance door.
  - Press **start**.

### 10.2 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
  - ✓ The indicator light lights up via **start**.
2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.

### 10.3 Cancelling the operation

- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

### 10.4 Defrosting with the automatic programmes

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

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg
P01	Minced meat	Open	0.20–1.00

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg
P02	Pieces of meat	Open	0.20–1.00
P03	Chicken, chicken pieces	Open	0.40–1.80
P04	Bread	Open	0.20–1.00

### Defrosting food using the automatic programmes

- Take the food out of its packaging. Use food that is stored flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Weigh the food. You require the weight in order to set the programme.
- Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a glass plate or porcelain plate. Do not put the cover on.
- Set the programme. → Page 11
- Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry. Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.
- 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. For poultry, remove the giblets after the resting time.
- Continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

## 10.5 Cooking with the automatic programmes

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

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg	Information
P05	Rice	With lid	0.05–0.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>For rice, use a large, deep dish.</li> <li>Do not use any boil-in-the-bag rice.</li> <li>For every 100 g rice, add twice to three times the amount of water.</li> </ul>
P06	Potatoes	With lid	0.15–1.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>For boiled potatoes, cut fresh potatoes into small, equally sized pieces.</li> <li>Add one tablespoon of water and a little salt for every 100 g boiled potatoes.</li> </ul>
P07	Vegetables	With lid	0.15–1.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weigh fresh, washed vegetables scales.</li> <li>Cut the vegetables into small, uniform pieces.</li> <li>Add one tablespoon of water for every 100 g boiled potatoes.</li> </ul>

### Cooking food with the automatic programmes

- Weigh the food. You require the weight in order to set the programme.
- Place the food on microwave-safe cookware and cover with a lid.
- Add the volume of water in accordance with the manufacturer's instructions on the packaging.
- Set the programme. → Page 11
- Once the programme has finished, stir the food again.
- The food should be left to stand for an additional 5 to 10 minutes until it reaches a uniform temperature. The cooking results are dependent on the food quality and consistency of the food.

## 10.6 Combi-cooking programme

With the combi cooking programme, you combine microwave and grill.

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg
P08	Frozen bake, up to 3 cm deep	Open	0.40–0.90

### Cooking food using the combi cooking programme

- Take the food out of its packaging.
- Weigh the food. You require the weight in order to set the programme.

3. Place the food in microwave-safe, heat-resistant cookware that is not too big.
4. Set the programme. → Page 11
5. Once the programme has finished, leave the food to rest for another 5–10 minutes to allow the temperature to even out.

## 11 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

### 11.1 Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

Setting	Selection	Meaning
1 Button tone	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 0n<sup>1</sup></li> <li>■ OFF</li> </ul>	Switch the button tone on and off. <b>Note:</b> The button tone remains active for start and stop.
2 Demo mode	d E 0	Activate or deactivate demo mode. <b>Note:</b> The appliance is switched off. You can use the buttons and the display; the buttons do not work. Demo mode is mainly useful for dealers.

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

### 11.2 Changing basic settings

**Requirement:** The appliance is switched off.

1. Press and hold start and stop for a few seconds.
  - ✓ The display shows the first basic setting.
2. Press start.
  - ✓ The current value flashes on the display.
3. Set the desired value with the rotary selector.
4. To accept the basic setting, press start.
5. To exit the basic setting, press stop.
6. Use the rotary selector to change to the basic setting 2.
7. To edit the basic setting, press start.
  - ✓ The selected setting lights up on the display.
8. Set the desired value with the rotary selector.
9. To accept the basic setting, press start.
10. To exit the basic setting, press stop.
11. To exit the basic settings menu, press stop again.

**Tip:** The setting can be changed at any time.

### 11.3 Changing the signal duration

When your appliance is switched off, you hear an audible signal. You can change the duration of the signal.

- ▶ Press and hold start for approx. six seconds.
- ✓ The signal duration switches between short and long.
- ✓ The appliance applies the signal duration and displays the time.

### 11.4 Setting the time

**Note:** After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

1. Press ☰.
- ✓ 12:00 is shown on the display. The indicator light lights up via ☰.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press ☰.

### 11.5 Hiding the clock

To reduce the standby consumption of your appliance, you can hide the clock.

1. Press ☰.
2. Press stop.
  - To view the clock, press ☰ again.

## 12 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

### 12.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning agents.

#### **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

#### **ATTENTION!**

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.

- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

New sponge cloths contain residues from production.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

You can find out which cleaning products are suitable for each surface or part of the appliance in the individual cleaning instructions.

## 12.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

### **WARNING – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

### **WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 13
2. Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
3. Unless otherwise specified:
  - Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
  - Dry with a soft cloth.

## 12.3 Cleaning the cooking compartment

### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the cooking compartment.

- ▶ Do not use oven spray, abrasive materials or other aggressive oven cleaners.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 13
2. Clean with hot soapy water or a vinegar solution.
3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling.  
Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.

**Tip:** To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power setting. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.

4. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
5. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

## Cleaning the turntable

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 13
2. Remove the turntable.
3. Clean the turntable with hot soapy water and a soft dish cloth.
4. Dry with a soft cloth.
5. Reinsert the turntable.  
Ensure that the turntable engages correctly.

## 12.4 Cleaning the front of the appliance

### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.

- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
- ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
- ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 13
2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.

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

3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.  
You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.
4. Dry with a soft cloth.

## 12.5 Cleaning the control panel

### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the control panel.

- ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 13
2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
3. Dry with a soft cloth.

## 12.6 Cleaning the accessories

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 13
2. Soften baked-on food remnants with a damp dish cloth and hot soapy water.
3. Clean the accessory with hot soapy water and a soft dish cloth or a scrubbing brush.
4. Clean the wire rack with stainless steel cleaner or in the dishwasher.

Use steel wool or oven cleaner to remove very heavy soiling.

5. Dry with a soft cloth.

## 12.7 Cleaning the door panels

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door panes.

- ▶ Do not use a glass scraper.

1. Read the information on cleaning products.  
→ *Page 13*
2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.

**Note:** Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Dry with a soft cloth.

## 12.8 Cleaning aid

The cleaning aid is a quick alternative for occasionally cleaning the cooking compartment. The cleaning aid softens dirt by vaporising the soapy water. The dirt can then be removed more easily.

### Setting the cleaning function

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water.
2. Place a spoon in the cup to prevent delayed boiling.
3. Place the cup in the centre of the cooking compartment.
4. Set the microwave power setting to 600 W.
5. Set the cooking time to 3 minutes.
6. Start the microwave.
7. Once the duration has elapsed, keep the door closed for a further three minutes.
8. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
9. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

# 13 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

### WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.  
→ *"Customer Service", Page 16*

### WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

## 13.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working.
Food takes longer than usual to heat up.	Malfunction 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✓ If the fault was a one-off, the message disappears. 3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → <i>"Customer Service", Page 16</i>
	Door is not fully closed. ▶ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.
	The microwave power setting is set too low. ▶ Set a higher microwave power setting. → <i>Page 10</i>
	A larger amount than usual has been placed in the appliance. ▶ Set a longer cooking time. You need double the time when you have double the amount.

Fault	Cause and troubleshooting
Food takes longer than usual to heat up.	The food is colder than usual. ▶ Turn or stir the food from time to time during cooking.
Turntable grates or grinds.	There is dirt or foreign objects in the area of the turntable drive. ▶ Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave mode is cancelled.	Appliance has a fault. ▶ If this fault recurs, call the after-sales service.
The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display.	The settings area has been activated accidentally. ▶ Press stop. start was not pressed after the setting was implemented. ▶ Press start or delete the setting by pressing stop.
Three zeros flash on the display.	There has been a power cut. ▶ Reset the time. → "Initial configuration", Page 8
An <b>M</b> is shown on the display.	Demo mode is activated. ▶ Deactivate the demo mode. → "Basic settings", Page 13
The message <b>E 3</b> appears on the display.	Fault in the automatic door opening system. 1. Switch off the appliance. 2. Wait for 10 minutes. 3. Switch the appliance on again. ▶ If this fault recurs, call the after-sales service.

## 14 Disposal

### 14.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.  
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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

## 15 Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

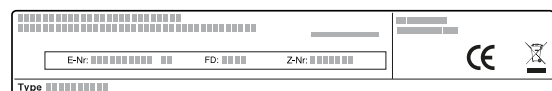
If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

This product contains light sources from energy efficiency class G. These light sources are available as a spare part and should only be replaced by trained specialist staff.

### 15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.



## 16 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

### 16.1 What is the best way to proceed?

In this section, you will find out the best way to proceed using step-by-step instructions to make optimal use of the recommended settings. You will get information on many meals, with details and tips on how to best use and set your appliance.

#### Note:

- The recommended settings always apply to the cooking compartment when it is cold and empty.
- The times specified in the overviews are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.

#### **WARNING – Risk of burns!**

Foods with peel or skin may burst or explode during heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ 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.

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.
1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
  2. Select the desired food from the recommended settings.
  3. Add the food to a suitable tableware.  
→ *"Microwave-safe cookware and accessories"*, Page 9
  4. Always place the cookware on the turntable.
  5. Use the recommended settings when configuring the appliance settings.  
Set the shorter cooking time first. If necessary, increase the cooking time. If two microwave power settings and times are specified in the tables, set the first microwave power setting and cooking time first and, after the signal, set the second.  
If you want to cook quantities that deviate from those specified in the tables, set approximately double the time for double the amount.
  6. Use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

### 16.2 Tips for defrosting and heating

Follow these tips for good results when defrosting and heating.

Issue	Tip
The food should be defrosted, hot or cooked once the time has elapsed.	Set a longer cooking time. Larger quantities and food which is piled high require longer times.
Once the time has elapsed, the food should not be overheated at the edge and cooked in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stir the food occasionally.</li> <li>■ Set a lower microwave power setting and a longer cooking time.</li> </ul>
After defrosting, poultry or meat should not be defrosted on the outside only but still frozen in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Set a lower microwave power setting.</li> <li>■ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.</li> </ul>
The food should not be too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Set a lower microwave power setting.</li> <li>■ Set a shorter cooking time.</li> <li>■ Cover the food.</li> <li>■ Add more liquid.</li> </ul>

### 16.3 Defrosting

With your appliance you can defrost frozen food.

#### Defrosting food

1. 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 sides of the cooking compartment.
2. Start the operation.  
You can remove the foil halfway through the defrosting time.
3. **Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.  
Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
4. Redistribute the food or turn it once or twice as it defrosts.  
Turn large pieces of food several times.
5. To even out the temperature, leave the defrosted food to stand at room temperature for approx. 10–20 minutes.  
You can remove the giblets from poultry at this point. You can continue to cook the meat even if a small section of it is still frozen in the centre.

## Defrosting with the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to defrost frozen food.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15–25
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20–30
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200	1. 180 2. 90	1. 2 <sup>1</sup> 2. 4–6
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	500	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1</sup> 2. 5–10
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	800	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>1</sup> 2. 10–15
Minced meat, mixed <sup>2,3</sup>	200	90	10 <sup>4</sup>
Minced meat, mixed <sup>2,3</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>4</sup> 2. 10–15
Minced meat, mixed <sup>2,3</sup>	800	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>4</sup> 2. 10–20
Poultry or poultry portions <sup>5</sup>	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10–20
Poultry or poultry portions <sup>5</sup>	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Fish fillet, fish steak or fish slices <sup>5</sup>	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Vegetables, e.g. peas	300	180	10–15
Fruit, e.g. raspberries <sup>5</sup>	300	180	7–10 <sup>6</sup>
Fruit, e.g. raspberries <sup>5</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>6</sup> 2. 5–10
Butter, defrosting <sup>7</sup>	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2–3
Butter, defrosting <sup>7</sup>	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3–4
Loaf of bread	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5–10
Loaf of bread	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10–20
Cakes, plain, e.g. sponge cake <sup>8,9</sup>	500	90	10–15
Cakes, plain, e.g. sponge cake <sup>8,9</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake <sup>8</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15–20
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake <sup>8</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15–20

<sup>1</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>2</sup> Freeze the food flat.

<sup>3</sup> Remove any meat that has already defrosted.

<sup>4</sup> Turn the food several times.

<sup>5</sup> Separate any defrosted parts.

<sup>6</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>7</sup> Remove all packaging.

<sup>8</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>9</sup> Separate the pieces of cake.

## 16.4 Heating

With your appliance you can heat food.

### Heating food

#### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

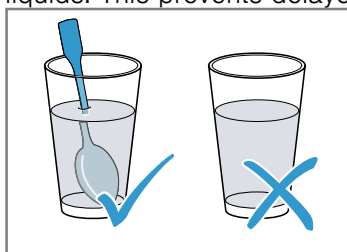
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

#### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



### **ATTENTION!**

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.
1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
  2. Distribute the food flat in the cookware.
  3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.
  4. Start the operation.
  5. Turn or stir the food several times during cooking. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
  6. Check the temperature.
  7. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2–5 minutes.

### Heating frozen food in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat frozen food.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components	300–400	600	8–11
Soup	400	600	8–10
Stew	500	600	10–13
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500	600	12–17 <sup>1</sup>
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450	600	10–15
Side dishes, e.g. rice, pasta <sup>2</sup>	250	600	2–5
Side dishes, e.g. rice, pasta <sup>2</sup>	500	600	8–10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots <sup>3</sup>	300	600	8–10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots <sup>3</sup>	600	600	14–17
Creamed spinach <sup>4</sup>	450	600	11–16

<sup>1</sup> Separate the pieces of meat when stirring.

<sup>2</sup> Add a little liquid to the food.

<sup>3</sup> Pour water into the dish so that it covers the base.

<sup>4</sup> Cook the food without any additional water.

## Heating in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat food.

Food	Amount	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Beverages <sup>1</sup>	200 ml	800	2–3 <sup>2, 3</sup>
Beverages <sup>1</sup>	500 ml	800	3–4 <sup>2, 3</sup>
Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>	50 ml	360	Approx. 0.5 <sup>5, 6</sup>
Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>	100 ml	360	Approx. 1 <sup>5, 6</sup>
Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>	200 ml	360	1.5 <sup>5, 6</sup>
Soup, 1 cup	200 g	600	2–3
Soup, 2 cups	400 g	600	4–5
Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components	350–500 g	600	4–8
Meat in sauce <sup>7</sup>	500 g	600	8–11
Stew	400 g	600	6–8
Stew	800 g	600	8–11
Vegetables, 1 portion <sup>8</sup>	150 g	600	2–3
Vegetables, 2 portions <sup>8</sup>	300 g	600	3–5

<sup>1</sup> Place a spoon in the glass.

<sup>2</sup> Do not overheat alcoholic drinks.

<sup>3</sup> Check the food occasionally.

<sup>4</sup> Heat up baby food without the teat or lid.

<sup>5</sup> Always shake the food well after heating.

<sup>6</sup> Always check the temperature.

<sup>7</sup> Separate the slices of meat.

<sup>8</sup> Add a little liquid to the food.

## 16.5 Cooking

With your appliance you can cook food.

### Cooking food

#### **WARNING – Risk of burns!**

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

1. Check whether the cookware fits in the cooking compartment and that the turntable can turn freely.
  - For roasting, use a deep dish.
  - For bakes or gratins, use large, flat cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware.
3. When cooking with the microwave, cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.

- Do not cover the food when grilling.
- Do not cover the food when combining the microwave and grill.













4. Always place the cookware on the turntable.
  - Always place the wire rack on the turntable when grilling. Do not preheat.
5. Start the operation.
6. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2–5 minutes.
  - Leave the meat to sit for 5–10 minutes before cutting it.
  - Leave bakes and gratins to stand for five minutes in the appliance while it is switched off.

**Tip:** Always use wooden skewers for fish skewers or vegetable skewers.



### Cooking with the microwave

Food	Amount	Accessories	Microwave power setting in W	Type of heating	Cooking time in mins	Information
Whole chicken, fresh, without giblets	1200 g	Cookware with lid	600	-	25 – 30	Turn halfway through the cooking time.

<sup>1</sup> Carefully stir the food occasionally.

Food	Amount	Accessories	Mi-crowave power setting in W	Type of heating	Cooking time in mins	Information
Chicken pieces, e.g. chicken quarters	800 g	Cookware without lid + Pan support	360		30 – 40	Place with the skin side up. Do not turn the food.
Chicken wings, marinated and frozen	800 g	Cookware without lid + Pan support	360		15 – 25	Do not turn the food.
Pork without rind, e.g. neck	750 g	Cookware without lid	360		40 – 50	Turn the food once or twice.
Bacon rashers	Approx. 8 rashers	Pan support	180		10 – 15	-
Meatloaf	750 g	Cookware without lid	1. 600 2. 360	1. - 2. 	1. 20 – 25 2. 25 – 35	Cook the food uncovered. The maximum thickness of the food is 6 cm.
Fish, e.g. fillets	400 g	Cookware without lid	600	-	10 – 15	Add a little water, lemon juice or wine to the food.
Fish fillet, au gratin	400 g	Cookware without lid	360		10 – 15	Defrost frozen fish before cooking.
Fish kebabs	4 – 5	Pan support	180		10 – 15	Use wooden skewers.
Bake, sweet, e.g. quark bake with fruit	1000 g	Cookware without lid	360		30 – 35	The maximum thickness of the food is 5 cm.
Bake, savoury from raw ingredients, e.g. pasta bake	1000 g	Cookware without lid	360		30 – 35	Sprinkle cheese over the food. The maximum thickness of the food is 5 cm.
Bake, savoury, made from cooked ingredients, e.g. potato gratin	1000 g	Cookware without lid	360		30 – 40	The maximum thickness of the food is 4 cm.
Soups, au gratin, e.g. onion soup	2 – 4 cups	Cookware without lid	-		15 – 20	-
Vegetables, fresh	250 g	Cookware with lid	600	-	5 – 10 <sup>1</sup>	Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally.
Vegetables, fresh	500 g	Cookware with lid	600	-	10 – 15 <sup>1</sup>	-
Vegetable skewers	4 – 5	Pan support	180		15 – 20	Use wooden skewers.
Potatoes	250 g	Cookware with lid	600	-	8 – 10 <sup>1</sup>	Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally.
Potatoes	500 g	Cookware with lid	600	-	11 – 14 <sup>1</sup>	Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally.

<sup>1</sup> Carefully stir the food occasionally.

Food	Amount	Accessories	Mi-crowave power setting in W	Type of heating	Cooking time in mins	Information
Potatoes	750 g	Cookware with lid	600	-	15 – 22 <sup>1</sup>	Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally.
Rice	125 g	Cookware with lid	<b>1.</b> 900 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 5 – 7 <b>2.</b> 12 – 15	Add double the amount of liquid.
Rice	250 g	Cookware with lid	<b>1.</b> 900 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6 – 8 <b>2.</b> 15 – 18	Add double the amount of liquid.
Toasting bread	2 – 4 slices	Pan support	-		1st side: 2 – 4 2nd side: 2 – 4	-
Grilling bread	2 – 6 slices	Pan support	-		7 – 10	The cooking time varies depending on the topping.
Fruit, compote	500 g	Cookware with lid	600	-	9 – 12	-
Desserts, e.g. blancmange (instant)	500 ml	Cookware with lid	600	-	5 – 8	Stir the blancmange 2 to 3 times using the whisk.

<sup>1</sup> Carefully stir the food occasionally.

### Blancmange made from blancmange powder

#### **WARNING – Risk of burns!**

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

**1.** Mix together one packet of blancmange powder with sugar and a little milk in a tall microwave-suitable bowl in accordance with the package instructions so that there are no lumps.

- 2.** Add the rest of the milk and stir again.
- 3.** Place the bowl into the cooking compartment and close the appliance door.
- 4.** Set the appliance according to the recommended settings.
- 5.** Only stir for the first time after 3 minutes. Then stir again every minute until it reaches the required consistency. The cooking time depends on the temperature of the milk and the container that is used.

## 16.6 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011 and EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Cooking with the microwave


Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Custard, 750 g	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 12–17 <b>2.</b> 20–25	Place the Pyrex dish 20 x 25 cm on the turntable.
Biscuit	600	8–10	Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable.
Meat loaf	600	20–25	Place a Pyrex dish on the turntable.

## Defrosting with the microwave

Recommended settings for using the microwave to defrost food.

Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Meat	1. 180 2. 90	1. 5–7 2. 10–15	Place the Pyrex dish (22 cm diameter) on the turntable.

## Cooking in combination with a microwave

Food	Microwave power setting in W	Type of heating	Cooking time in mins	Note:
Potato gratin	360		35–40	Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable.

# 17 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



## 17.1 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Never remove the transparent film on the inside of the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be heat-resistant up to 95 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit. There is a risk of overheating.

- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

### **WARNING – Risk of injury!**

Parts that are accessible during installation may have sharp edges and may lead to cutting injuries.

- ▶ Wear protective gloves.

### **WARNING – Risk of fire!**

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

## 17.2 Electrical connection

In order to safely connect the appliance electrically, follow these instructions.

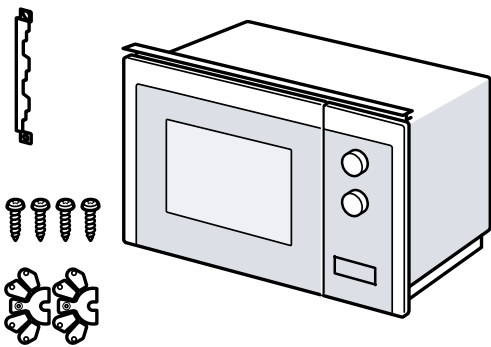
**⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Only a qualified electrician may route the socket or replace a power cable while taking into consideration the applicable regulations.
- ▶ Connect the appliance only to a correctly installed, earthed socket.
- ▶ If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating unit with a contact clearance of at least 3 mm must be available on the installation side. Contact protection must be ensured by the installation.

**17.3 Scope of delivery**

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.



**17.4 Fitted units**

This is where you can find information about safe installation.

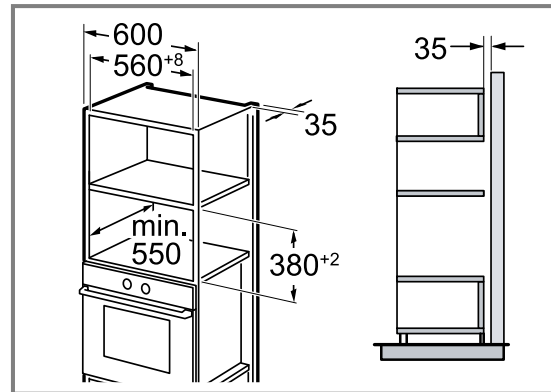
**ATTENTION!**

Any shavings may impair the function of electrical components.

- ▶ Carry out cut-out work on the units before installing the appliance.
- ▶ Remove the shavings.
- The minimum installation height is 850 mm.
- The installation cabinet must not have a back panel behind the appliance.
- The ventilation slots and intake openings must not be covered.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.
- This appliance is not suitable for installation in a handle-free kitchen unit with vertical handle strip.

**17.5 Installation dimensions in the tall unit**

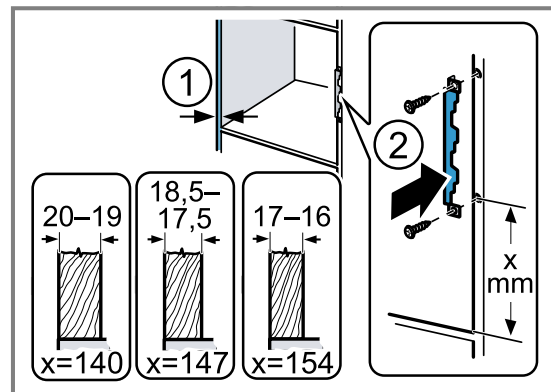
Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



**17.6 Preparing the tall unit**

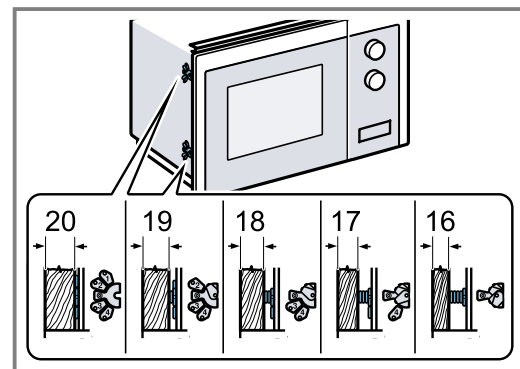
1. Determine the wall thickness of the unit. ① An x-value is assigned to the wall thickness.
2. **Note:** The x-value corresponds to the clearance between the lower hole on the connection plate and the bottom of the fitted unit.

Screw the connection plate tightly to the tall unit. ② When doing so, observe the x-value that was determined.



**17.7 Installing the appliance**

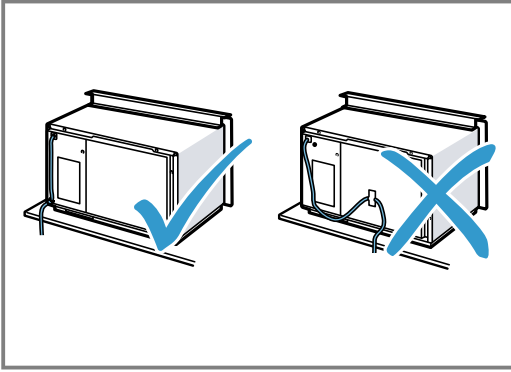
1. Secure the spacers to the appliance in accordance with the wall thickness.



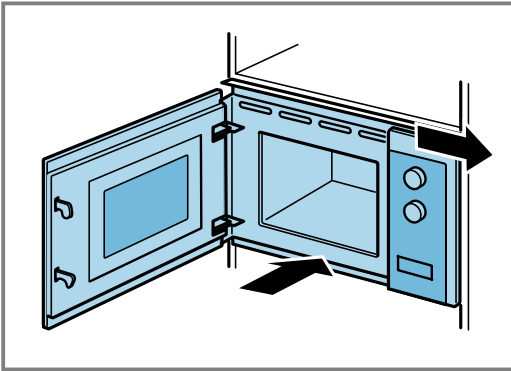
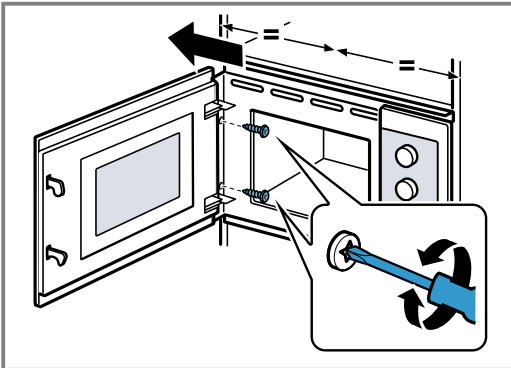
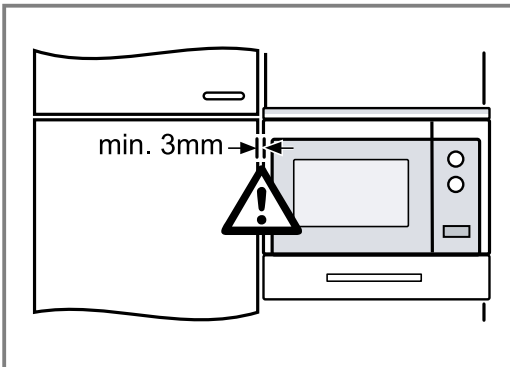


**2. Note:**

Do not trap or kink the power cable.



Insert the appliance into the unit and move it to the right.

**3. Screw the appliance in until the appliance is centrally aligned.****4. Check the clearance to the adjacent appliances.**

The clearance to the adjacent appliances must be at least 3 mm.

**5. Remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.**

## สารบัญ

### คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย .....	26
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น .....	29
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด .....	30
4	มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน.....	31
5	อุปกรณ์เสริม.....	32
6	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก .....	32
7	การใช้งานทั่วไป .....	33
8	โหมดบั้งย่าง .....	34
9	หน่วยความจำ.....	34
10	โปรแกรม .....	35
11	การตั้งค่าเบื้องต้น.....	36
12	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา .....	37
13	การแก้ไขข้อขัดข้อง .....	38
14	การกำจัด.....	40
15	ฝ่ายบริการลูกค้า.....	40
16	วิธีการทำงาน .....	40
17	คู่มือการติดตั้ง.....	46
17.1	การติดตั้งอย่างปลอดภัย.....	46

## 1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

### 1.1 หมายเหตุทั่วไป

- โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด
- โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

### 1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

อุปกรณ์จะสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยต่อเมื่อดำเนินการติดตั้งอย่างเหมาะสมตามคู่มือการประกอบ ผู้ติดตั้งมีหน้าที่รับผิดชอบให้อุปกรณ์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ณ สถานที่ติดตั้ง

โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

- เพื่อเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
- อยู่ภายใต้การควบคุมดูแล คอยสังเกตกระบวนการปรุงที่เกิดขึ้นเป็นช่วงระยะเวลาสั้นๆ อย่างต่อเนื่อง
- สำหรับการใช้งานภายในบ้านหรือการใช้งานในลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น: ในห้องครัวสำหรับพนักงานประจำร้าน ในสำนักงานและพื้นที่เชิงพาณิชย์อื่นๆ ในเชิงการเกษตร สำหรับลูกค้าของโรงแรมและสถานที่พักอาศัยอื่นๆ ตลอดจนห้องรับรองที่มีบริการอาหารเช้า
- ที่ความสูงไม่เกิน 4000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล


เครื่องนี้ตรงตามมาตรฐาน EN 55011 หรือ CISPR 11 เครื่องล้างจานเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม 2 ประเภท B กลุ่ม 2 หมายถึงไมโครเวฟที่ผลิตขึ้นเพื่ออุ่นอาหารประเภท B ระบุว่าเครื่องนี้เหมาะสำหรับสภาพแวดล้อมภายในบ้าน

### 1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไป เว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล ป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

### 1.4 การใช้งานอย่างปลอดภัย

 คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในเตาอบอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในเตาอบโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจกำลังลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอส อาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน ความร้อนที่สูงเกินไปอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้
- ▶ ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตู ตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ โดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!**

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
  - ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจะร้อนขึ้นมาก
  - ▶ นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะร้อนออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ
- แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจลุกไหม้ได้ ฝาเครื่องอาจแตกร้าว ซึ่งอาจทำให้มีไอน้ำร้อนและเปลวไฟพุ่งออกมา
- ▶ ใส่เครื่องดื่มที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงลงในอาหารเป็นปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น
  - ▶ ห้ามอุ่นสุรา (ปริมาณแอลกอฮอล์  $\geq 15\%$ ) ที่ไม่ผ่านการเจือจางให้ร้อน (เช่น โดยการเทหรือราดลงบนอาหาร)
  - ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!**

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
  - ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้
- การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ
- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง
  - ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้
- น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำร้อนได้
- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน
- บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้
- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ รอยร้าว เศษกระจก หรือรอยแตกหักบริเวณจานหมุนที่ทำจากแก้วอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
  - ▶ ห้ามไม่ให้จานหมุนกระทบกับของแข็งโดยเด็ดขาด
  - ▶ ดูแลรักษาจานหมุนด้วยความระมัดระวัง

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจลุกไหม้ รวมถึงฝาเครื่องอาจแตกร้าวหรือตกลงมาได้ กระจกฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ

→ "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 29

- ▶ ใส่เครื่องดื่มที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงลงในอาหารเป็นปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น
- ▶ ห้ามอุ่นสุรา (ปริมาณแอลกอฮอล์  $\geq 15\%$ ) ที่ไม่ผ่านการเจือจางให้ร้อน (เช่น โดยการเทหรือราดลงบนอาหาร)
- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!**

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ช่างอะไหล่สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิตหรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีพื้นผิวแยกหรือแตกหัก
- ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
- ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟต้อออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ทันที
- ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 40

**⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!**

เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

## 1.5 ไมโครเวฟ

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้สำหรับการใช้งานในภายหลัง

### ⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิดความเสียหายได้ เช่น รongเท้าตะตะ หมอนบูเม็ดโฟม หรือหมอนบูธัญพีชที่ถูกนำมาอุ่นอาจเกิดการลุกไหม้ได้เช่นกันหลังจากเวลาผ่านไปเป็นชั่วโมง

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรongเท้าตะตะ หมอนบูเม็ดโฟม หรือหมอนบูธัญพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

วัตถุติดและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงภาชนะอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุติดในบรรจุภัณฑ์เก็บรักษาความร้อนโดยเด็ดขาด
  - ▶ ห้ามอุ่นวัตถุติดในภาชนะที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุติดไฟอื่น ๆ อย่งไรการควบคุมดูแลโดยเด็ดขาด
  - ▶ ห้ามปรับตั้งไมโครเวฟให้ใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป ใช้งานเครื่องตามข้อมูลที่ปรากฏในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
  - ▶ ห้ามใช้ไมโครเวฟในการอบแห้งวัตถุติดโดยเด็ดขาด
  - ▶ ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นวัตถุติดที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณน้อย เช่น ขนมงป่ง ในไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป
- น้ำมันประกอบอาหารอาจเกิดการลุกไหม้ได้
- ▶ ห้ามอุ่นร้อนน้ำมันประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวในไมโครเวฟ

### ⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

ของเหลวหรือวัตถุติดอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อคแน่นอาจเกิดการระเบิดได้ง่าย

- ▶ ห้ามอุ่นร้อนของเหลวหรือวัตถุติดอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อคแน่นโดยเด็ดขาด

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุติดที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทไขที่ยังอยู่ในเปลือกหรืออุ่นไขต้มสุกที่ยังอยู่ในเปลือก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทหอยและสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง
- ▶ สำหรับไขดาวหรือไขที่ใส่ในแก้ว ให้เจาะไขแดงให้แตกก่อน
- ▶ สำหรับวัตถุติดที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่น เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง หรือไส้กรอก เปลือกหุ้ม

อาจแตกออกได้ ให้เจาะเปลือกหรือผิวหุ้มก่อนนำไปอุ่น

ความร้อนในอาหารเด็กทารกไม่สามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง

- ▶ ห้ามอุ่นอาหารเด็กทารกในภาชนะที่ปิดล็อคโดยเด็ดขาด
- ▶ นำฝาปิดหรือจุกป้อนอาหารออกทุกครั้ง
- ▶ คนหรือเขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่น
- ▶ ตรวจสอบอุณหภูมิก่อนนำอาหารให้เด็กรับประทาน อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น
- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

สำหรับวัตถุติดที่ปิดล็อคสุญญากาศ บรรจุภัณฑ์อาจแตกได้

- ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
- ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

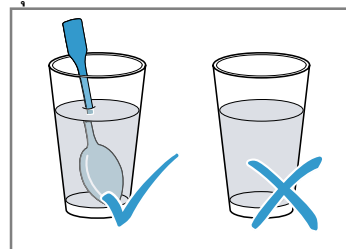
การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น รongเท้าตะตะ หมอนบูเม็ดโฟม หรือหมอนบูธัญพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ถูกนำมาอุ่นร้อนอาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรongเท้าตะตะ หมอนบูเม็ดโฟม หรือหมอนบูธัญพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันสะท้อนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ ภาชนะที่ทำจากพอร์ซเลนและเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณมือจับและฝาปิด รูเหล่านี้จะมีโพรงช่องว่างอยู่ และของเหลวที่ซึมเข้าไปยังช่องว่างดังกล่าวอาจส่งผลให้ภาชนะแตกออกเป็นเสี่ยงได้

- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น

จานชามและภาชนะที่ทำจากโลหะหรือภาชนะที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว เครื่องอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะโดยเด็ดขาดเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นเท่านั้น

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!**

อุปกรณ์เครื่องนี้ทำงานด้วยไฟฟ้าแรงดันสูง

- ▶ ห้ามถอดตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**

การทำความสะอาดที่ไม่เพียงพออาจทำให้พื้นผิวตัวเครื่องชำรุดเสียหาย อายุการใช้งานสั้นลง รวมถึงอาจทำให้เกิดสถานการณ์อันตรายได้ เช่น พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา

- ▶ ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอและขจัดเศษอาหารออกโดยทันที
- ▶ ดูแลรักษาช่องอบอาหาร ฝาเครื่อง และขอบปิดฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ  
→ "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา", หน้า 37

ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารชำรุดเสียหาย พลังงานไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารหรือโครงฝาเครื่องที่ทำจากพลาสติกชำรุดเสียหาย
- ▶ ดำเนินการซ่อมแซมโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น เครื่องที่ไม่มีฝาคอบตัวเรือนอาจทำให้พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมาได้
- ▶ ห้ามถอดฝาคอบตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด
- ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่ต้องบำรุงรักษาหรือซ่อมแซมตัวเครื่อง

## 2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

### 2.1 ข้อมูลทั่วไป

**ข้อควรระวัง!**

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจติดไฟและส่งผลให้เกิดความเสียหายอย่างถาวรกับตัวเครื่องได้ ฝาเครื่องอาจแตกร้าวจากการลุกไหม้อย่างรวดเร็ว กระจกฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ สัญญาณที่อาจเกิดขึ้นอาจทำให้เตาอบเสียรูปเข้าด้านในอย่างรุนแรง

- ▶ ห้ามอุ่นสุรา (ปริมาณแอลกอฮอล์  $\geq 15\%$ ) ที่ไม่ผ่านการเจือจางให้ร้อน (เช่น โดยการเทหรือราดลงบนอาหาร) น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้
  - ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน ความชื้นที่สะสมในเตาอบเป็นเวลานานอาจทำให้เกิดสนิมได้
  - ▶ เช็ดทำความสะอาดน้ำที่เกิดจากการควบแน่นหลังการปรุงสุกทุกครั้ง ปล่อยให้ช่องอบอาหารเย็นลงโดยปิดฝาเครื่องไว้หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง
  - ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุดิบที่มีความชื้นไว้ในเตาอบที่เปิดอยู่เป็นเวลานาน
  - ▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในเตาอบ
  - ▶ ห้ามยึดหนีบวัตถุใดๆ ไว้ที่ฝาเครื่อง
- การใช้ฝาเครื่องเป็นที่รองนั่งหรือชั้นวางของอาจทำให้ฝาเครื่องเกิดความเสียหายได้
- ▶ ห้ามลงน้ำหนัก นั่ง แขนงสิ่งของ หรือพึ่งฝาเครื่อง

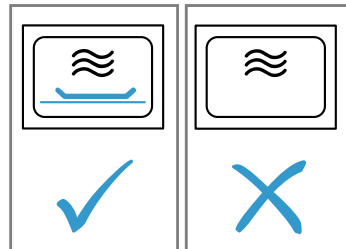
### 2.2 ไมโครเวฟ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ขณะใช้งานไมโครเวฟ

**ข้อควรระวัง!**

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.
- การใช้ถาดอะลูมิเนียมในตัวเครื่องอาจทำให้เกิดประกายไฟ และตัวเครื่องจะได้รับความเสียหายจากการเกิดประกายไฟ
- ▶ ห้ามใช้ถาดอะลูมิเนียมกับตัวเครื่อง
- การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป
- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



การเตรียมมือปอร์นด้วยไมโครเวฟติดต่อกันทันทีหลายๆ ครั้งโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไปอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ปล่อยให้ตัวเครื่องเย็นลงเป็นเวลาหลายนาที่ในระหว่างการเตรียม
- ▶ ห้ามปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไป
- ▶ ใช้กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์
- ▶ วางถาดมือปอร์นลงบนจานแก้วเสมอ

## th การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

แหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟอาจได้รับความเสียหายจากการถอดฝาครอบ

- ▶ ห้ามถอดฝาครอบแหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟในช่องอบอาหารออกโดยเด็ดขาด

การลอกฟอยล์โปร่งใสออกจากด้านในฝาเครื่องจะทำให้ฝาเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามลอกฟอยล์โปร่งใสบริเวณด้านในฝาเครื่องออก

ของเหลวที่แทรกซึมเข้าไปด้านในตัวเครื่องอาจทำให้เฟืองจานหมุนได้รับความเสียหาย

- ▶ สังเกตกระบวนการปรุงสุก
- ▶ ให้ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้สั้นไว้ก่อน แล้วจึงขยายระยะเวลาให้นานขึ้นตามความจำเป็น
- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยไม่มีจานหมุนโดยเด็ดขาด ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้
- ▶ ขณะใช้งานโหมดบึ่งย่างหรือโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน ให้ใช้เฉพาะภาชนะที่สามารถทนต่ออุณหภูมิสูงได้เท่านั้น

---

## 3 การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

### 3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

### 3.2 ประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

ไม่เปิดฝาเครื่องบ่อยครั้งในระหว่างการใช้งาน

- อุณหภูมิในช่องอบอาหารจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนใหม่

ช้อนนาฬิกาในโหมดสแตนด์บาย

- เครื่องจะประหยัดพลังงานในโหมดสแตนด์บาย

หมายเหตุ:

เครื่องจำเป็นต้องใช้:

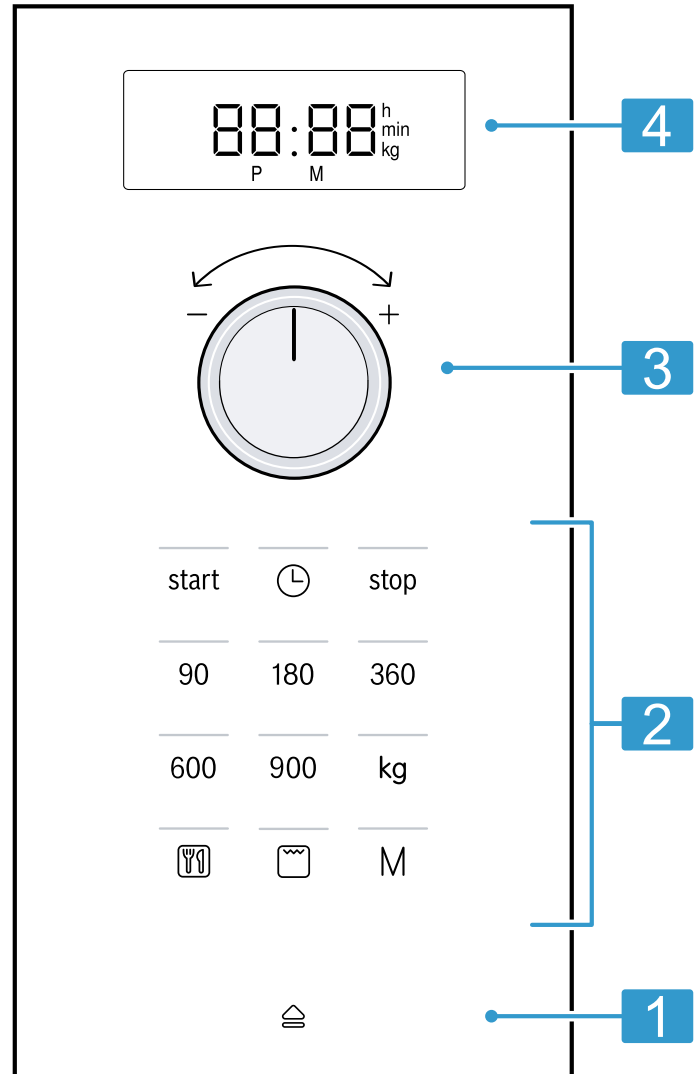
- กำลังไฟสูงสุด 1 วัตต์ในโหมดการทำงานที่เปิดใช้งานจอแสดงผล
- กำลังไฟสูงสุด 0.5 วัตต์ในโหมดการทำงานที่ปิดใช้งานจอแสดงผล

## 4 มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

### 4.1 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานได้ผ่านแผงควบคุม

หมายเหตุ: รายละเอียดในภาพอาจจะต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์ เช่น สีและรูปทรง



<b>1</b>	ตัวเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติ	เปิดฝาเครื่องอัตโนมัติ
<b>2</b>	แป้นสัมผัส	เลือกฟังก์ชัน
<b>3</b>	ปุ่มหมุนปรับ	ตั้งค่าเวลา ระยะเวลา หรือโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ
<b>4</b>	หน้าจอ	แสดงเวลาหรือระยะเวลา

#### แป้นสัมผัส

บริเวณปุ่มสัมผัสเป็นพื้นที่บริเวณที่ไวต่อการสัมผัส และตรงบริเวณที่เกี่ยวข้องเพื่อเลือกหนึ่งฟังก์ชัน

90-900	เลือกกำลังไฟไมโครเวฟในหน่วยวัตต์
☑	เลือกโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ
kg	เลือกน้ำหนักสำหรับโปรแกรม
☑	เลือกโหมดปิ้งย่าง
🕒	ตั้งค่าหรือแสดงเวลา
start	เริ่มการทำงาน
<b>M</b>	เลือกหน่วยความจำ

stop	หยุดหรือสิ้นสุดการทำงาน
☑	เปิดฝาเครื่อง

#### ปุ่มหมุนปรับ

คุณสามารถใช้ปุ่มหมุนปรับเพื่อเปลี่ยนค่าการตั้งค่าที่ปรากฏบนหน้าจอได้  
 ปุ่มหมุนปรับสามารถหมุนย้อนกลับได้ หากต้องการล๊อคหรือปลดล๊อคปุ่มหมุนปรับ ให้กดปุ่มหมุนปรับ

#### ตัวเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติ

เมื่อกดตัวเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติ ฝาเครื่องจะเปิดออก คุณสามารถใช้มือเปิดฝาเครื่องออกจนสุดได้

## th อุปกรณ์เสริม


### หมายเหตุ

- ในกรณีที่ไฟดับ ตัวเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติจะไม่ทำงาน คุณสามารถใช้มือเปิดฝาเครื่องได้
- หากเปิดฝาเครื่องในระหว่างการใช้งาน เครื่องจะหยุดการทำงาน

- เมื่อปิดฝาเครื่อง เครื่องจะไม่ทำงานต่อโดยอัตโนมัติ คุณจำเป็นต้องเริ่มการทำงานเครื่อง
- ในกรณีที่ปิดใช้งานตัวเครื่องเป็นเวลานาน ฝาเครื่องจะเปิดออกอย่างช้าๆ

## 4.2 ประเภทการทำความร้อน

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทการทำความร้อนได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานการทำความร้อนประเภทต่างๆ

สัญลักษณ์	ชื่อ	การใช้งาน
90-900	ไมโครเวฟ	ละลายน้ำแข็ง ปิ้งสุก หรืออุ่นร้อนอาหารและของเหลว
	โหมดปิ้งย่าง	อบอาหารแบบกราดแต่ง
	โหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน	<ul style="list-style-type: none"><li>■ อบอาหารอบร้อนและกราดแต่ง</li><li>■ อบอาหารให้เหลืองเกรียม</li></ul>

## 4.3 พัฒนาระบายความร้อน

พัฒนาระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามความจำเป็น ช่องอบอาหารอาจไม่ร้อนขึ้นในระหว่างใช้งานโหมดไมโครเวฟ แต่พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงเปิดการทำงาน

หมายเหตุ: พัฒนาระบายความร้อนอาจทำงานต่อไปได้แม้ปิดใช้งานตัวเครื่องแล้ว

## 4.4 น้ำหยด

ในระหว่างปิ้งสุกอาหารอาจเกิดหยดน้ำในช่องอบอาหารและบริเวณฝาเครื่องได้ หยดน้ำดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตัวเครื่อง ให้เช็ดทำความสะอาดหยดน้ำหลังจากการปิ้งสุก

## 5 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ

อุปกรณ์เสริมที่ให้มาด้วยอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของเครื่อง

อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรง	<ul style="list-style-type: none"><li>■ ตะแกรงสำหรับปิ้งย่างและอบให้เกรียมเฉพาะส่วนบน</li><li>■ ตะแกรงสำหรับใช้เป็นพื้นที่ตั้งวางภาชนะ</li></ul>




## 6 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม

### 6.1 การเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม

หมายเหตุ: หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหรือไฟดับ สัญญาณจะดับขึ้นและตัวเลขศูนย์หลายตัวจะปรากฏให้เห็นบนหน้าจอ ซึ่งอาจใช้เวลาประมาณ 2-3 วินาทีจนกว่าสัญญาณถัดไปจะดับขึ้น และสามารถตั้งค่าเวลาได้

1. กด 
- ✓ เวลา 12:00 จะปรากฏให้เห็นบนหน้าจอ ไฟแสดงเหนือ  จะติดสว่าง
2. ปรับตั้งค่าเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด 

### 6.2 การทำความสะอาดตัวเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อนการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่พบเศษบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม หรือสิ่งของอื่นใดในช่องอบอาหาร

2. ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในช่องอบอาหารด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. เช็ดช่องอบอาหารเปล่าโดยใช้น้ำสบู่อุ่นเพื่อกำจัดกลิ่นเครื่องใหม่  
→ "การทำทำความสะอาดช่องอบอาหาร", หน้า 37

### 6.3 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

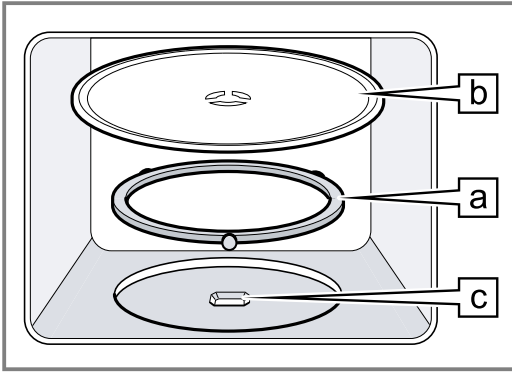
- ▶ ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม

### 6.4 การใส่จานหมุน

ใช้งานเครื่องต่อเมื่อใส่จานหมุนแล้วเท่านั้น



1. วางวงแหวน [a] ลงในร่องฐานภายในช่องอบอาหาร



2. ล็อคจานหมุน [b] ให้เข้าที่ในเฟือง [c] บริเวณตรงกลางของพื้นช่องอบอาหาร  
 3. ตรวจสอบว่าจานหมุนล็อคเข้าที่อย่างถูกต้องหรือไม่  
 หมายเหตุ: จานหมุนสามารถหมุนไปทางด้านซ้ายหรือขวาได้

## 7 การใช้งานทั่วไป

### 7.1 กำลังไฟไมโครเวฟ

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกำลังไมโครเวฟและคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานได้จากส่วนนี้

กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	การใช้งาน
90	ละลายน้ำแข็งอาหารที่ไวต่อความร้อน
180	ละลายน้ำแข็งอาหาร แล้วปรุงต่อให้สุก
360	ปรุงเนื้อสัตว์และเนื้อปลาให้สุก หรืออุ่นอาหารที่ไวต่อความร้อน
600	อุ่นอาหารให้ร้อน แล้วปรุงให้สุก
900	อุ่นของเหลวให้ร้อน

หมายเหตุ:

คุณสามารถปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสำหรับระยะเวลาดังต่อไปนี้ได้:

- 900 วัตต์สำหรับระยะเวลา 30 นาที
- 600 วัตต์สำหรับระยะเวลา 60 นาที
- 90 วัตต์, 180 วัตต์ และ 360 วัตต์สำหรับระยะเวลา 99 นาที

### 7.2 ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทั่วถึงและเพื่อป้องกันเครื่องไมโครเวฟได้รับความเสียหาย

หมายเหตุ: ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตก่อนใช้ภาชนะสำหรับไมโครเวฟ หากไม่แน่ใจ ให้ดำเนินการทดสอบภาชนะก่อน

เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะที่ทำจากวัสดุทนความร้อนและเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ:	คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้ รวมถึงคลื่นไมโครเวฟจะไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อภาชนะทนความร้อน
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ แก้ว</li> <li>■ กลาสเซรามิก</li> <li>■ พอร์ซเลน</li> <li>■ พลาสติกทนความร้อน</li> <li>■ เซรามิกเคลือบทั้งชุดที่ไม่มีรอยแตก</li> </ul>	
ชุดช้อนส้อมโลหะ	หมายเหตุ: คุณสามารถใช้ชุดช้อนส้อมโลหะเพื่อป้องกันการเกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด เช่น วางช้อนลงในแก้ว

ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

ไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะโลหะ	คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ดังนั้นจึงแทบไม่สามารถอุ่นอาหารได้
ภาชนะที่ประดับด้วยทองหรือเงิน	คลื่นไมโครเวฟอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อลายประดับด้วยทองและเงิน
	เคล็ดลับ คุณสามารถใช้ภาชนะดังกล่าวได้หากผู้ผลิตรับประกันว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

### 7.3 การทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟ

ทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟโดยใช้การทดสอบภาชนะ คุณสามารถใช้งานเครื่องไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารได้ในกรณีที่กำลังทดสอบภาชนะเท่านั้น

## th โหมดบั้งย่าง

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!**

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

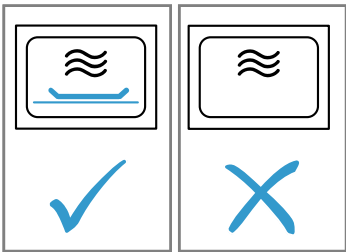
1. วางภาชนะเปล่าในช่องอบอาหาร
2. ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟไปที่ระดับสูงสุดเป็นระยะเวลา 1/2 - 1 นาที
3. เริ่มการทำงาน
4. ทดสอบภาชนะหลายๆ ครั้ง:
  - หากภาชนะเย็นหรืออุ่นขึ้นแต่ยังสามารถจับต้องได้ แสดงว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
  - หากภาชนะร้อนหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น ให้ยกเลิกการทดสอบภาชนะ ภาชนะดังกล่าวไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

### 7.4 การปรับตั้งค่าไมโครเวฟ

**ข้อควรระวัง!**

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



เคล็ดลับ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏในข้อแนะนำการตั้งค่าเพื่อให้สามารถใช้งานเครื่องไมโครเวฟได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ → "วิธีการทำงาน", หน้า 40

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย → หน้า 28
  2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการป้องกันการเกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน → หน้า 29
  3. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ → หน้า 33
  4. ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟตามต้องการโดยใช้ปุ่ม
  5. ปรับตั้งค่าระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- หมายเหตุ: หากคุณเปิดฝาช่องอบอาหารในระหว่างการทำงาน เครื่องไมโครเวฟจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก เมื่อปิดฝาช่องอบอาหาร เครื่องจะทำงานต่อไป

### 7.5 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- ▶ ปรับตั้งค่าระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

### 7.6 การหยุดการทำงาน

1. กด stop หรือเปิดฝาเครื่อง
- ✓ ไฟแสดงเหนือ start จะติดสว่าง
2. ปิดฝาเครื่อง แล้วกด start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป



### 7.7 การยกเลิกการทำงาน

- ▶ กด stop สองครั้งหรือเปิดฝา แล้วกด stop หนึ่งครั้ง

## 8 โหมดบั้งย่าง

คุณสามารถอบอาหารให้เหลืองหรืออบให้เกรียมเฉพาะส่วนบนโดยใช้โหมดบั้งย่าง โดยสามารถเลือกใช้โหมดบั้งย่างเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับไมโครเวฟได้

### 8.1 การปรับตั้งค่าโหมดบั้งย่าง

1. กด 
- ✓ ไฟแสดงเหนือ  จะติดสว่างและหน้าจอจะแสดงเวลา 10:00 นาที
2. ปรับตั้งค่าระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

### 8.2 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- ▶ ปรับตั้งค่าระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

### 8.3 การหยุดการทำงาน

1. กด stop หรือเปิดฝาเครื่อง
- ✓ ไฟแสดงเหนือ start จะติดสว่าง

2. ปิดฝาเครื่อง แล้วกด start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป


### 8.4 การยกเลิกการทำงาน

- ▶ กด stop สองครั้งหรือเปิดฝา แล้วกด stop หนึ่งครั้ง

### 8.5 การใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

คุณสามารถใช้โหมดบั้งย่างร่วมกับไมโครเวฟเพื่อลดระยะเวลาปรุงสุกได้

การปรับตั้งค่าการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

1. กดปุ่มกำลังไฟไมโครเวฟ 90, 180 หรือ 360
- ✓ ไฟแสดงเหนือปุ่มที่กดจะติดสว่างและหน้าจอจะแสดงเวลา 1:00 นาที
2. กด 
3. ปรับตั้งค่าระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

หมายเหตุ: หากคุณเปิดฝาช่องอบอาหารในระหว่างการทำงาน เครื่องไมโครเวฟจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก เมื่อปิดฝาช่องอบอาหาร เครื่องจะทำงานต่อไป

## 9 หน่วยความจำ

คุณสามารถบันทึกการปรับตั้งค่าสำหรับเมนูอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งและเรียกใช้การตั้งค่าดังกล่าวอีกครั้งได้ตลอดเวลาโดยใช้ฟังก์ชันหน่วยความจำ

เคล็ดลับ ใช้ฟังก์ชันหน่วยความจำเมื่อคุณต้องประกอบอาหารเมนูใดเมนูหนึ่งอยู่บ่อยครั้ง

### 9.1 การบันทึกหน่วยความจำ

หมายเหตุ:

- คุณไม่สามารถบันทึกกำลังไฟไมโครเวฟหลายค่าติดต่อกันได้
- คุณไม่สามารถบันทึกโปรแกรมอัตโนมัติได้

- กด **M**
- ไฟแสดงเหนือ **M** จะติดสว่าง
- ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟตามต้องการโดยใช้ปุ่ม
- ไฟแสดงเหนือปุ่มจะติดสว่างและหน้าจอจะแสดงผล 1:00 นาที
- ปรับตั้งค่าระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- เลือกตัวเลือกใดตัวเลือกหนึ่งในกรณีนี้จำเป็น:
  - กด start เพื่อบันทึกหน่วยความจำและเริ่มการทำงานทันที
  - กด **M** เพื่อบันทึกหน่วยความจำโดยไม่เริ่มการทำงาน
- หากเครื่องไมโครเวฟไม่เริ่มการทำงาน เวลาจะปรากฏบนหน้าจอและเครื่องจะบันทึกการตั้งค่า

## 9.2 การเริ่มใช้หน่วยความจำ

คุณสามารถเริ่มโปรแกรมที่บันทึกไว้ได้อย่างง่ายดาย โดยให้วางเมนูอาหารในเครื่องไมโครเวฟ แล้วปิดฝาเครื่อง

# 10 โปรแกรม

คุณสามารถใช้โปรแกรมของเครื่องไมโครเวฟเพื่อช่วยในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดและเลือกการปรับตั้งค่าที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติได้

## 10.1 การปรับตั้งค่าโปรแกรม

- เลือกโปรแกรม
- กด **XX** ซ้ำๆ จนกระทั่งหน้าจอแสดงหมายเลขโปรแกรมที่ต้องการ
- ไฟแสดงเหนือ **XX** จะติดสว่าง
- กด kg
- ไฟแสดงเหนือ kg จะติดสว่างและหน้าจอจะแสดงน้ำหนักที่แนะนำ
- ปรับตั้งค่าน้ำหนักอาหารโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ หากไม่สามารถระบุน้ำหนักที่แน่นอนได้ ให้ปัดค่าน้ำหนักขึ้นหรือลง

## 10.4 การละลายน้ำแข็งด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ เนื้อไก่ และขนมปังด้วยโปรแกรมละลายน้ำแข็ง 4 โปรแกรมได้

โปรแกรม	อาหาร	สถานะ	ช่วงน้ำหนัก (กก.)
P01	เนื้อบด	เปิด	0.20-1.00
P02	ชิ้นเนื้อ	เปิด	0.20-1.00
P03	เนื้อไก่ ชิ้นไก่	เปิด	0.40-1.80
P04	ขนมปัง	เปิด	0.20-1.00

การละลายน้ำแข็งอาหารด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

- นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์ ใช้วัตถุดิบที่จัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ  $-18^{\circ}\text{C}$  ในแนวราบและมีปริมาณเหมาะสมสำหรับมืออาหาร
- ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม
- วางวัตถุดิบบนภาชนะทรงแบนที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ เช่น จานแก้วหรือจานพอร์ซเลน ไม่ต้องปิดฝาครอบ
- ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 35

- กด **M**
- การปรับตั้งค่าที่บันทึกไว้จะปรากฏขึ้น
- กด start

## 9.3 การหยุดการทำงาน

- กด stop หรือเปิดฝาเครื่อง
- ไฟแสดงเหนือ start จะติดสว่าง
- ปิดฝาเครื่อง แล้วกด start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป

## 9.4 การยกเลิกการทำงาน

- กด stop สองครั้งหรือเปิดฝา แล้วกด stop หนึ่งครั้ง

- กด start เพื่อเริ่มการทำงาน
- คุณเห็นระยะเวลานับถอยหลัง
- หากมีสัญญาณดังขึ้นระหว่างใช้งานโปรแกรม ให้เปิดฝาเครื่อง
  - ตัดแบ่ง คน หรือพลิกอาหารกลับด้าน
  - ปิดฝาเครื่อง
  - กด start

## 10.2 การหยุดการทำงาน

- กด stop หรือเปิดฝาเครื่อง
- ไฟแสดงเหนือ start จะติดสว่าง
- ปิดฝาเครื่อง แล้วกด start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป

## 10.3 การยกเลิกการทำงาน

- กด stop สองครั้งหรือเปิดฝา แล้วกด stop หนึ่งครั้ง

- หมายเหตุ: การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์และเนื้อไก่จะทำให้เกิดของเหลว นำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และห้ามนำกลับมาใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นๆ โดยเด็ดขาด
- แยกเนื้อสัตว์ที่เป็นชิ้นออกจากเนื้อสัตว์ที่บดแล้วก่อนนำไปพัก
- พักวัตถุดิบที่ละลายน้ำแข็งแล้วทิ้งไว้อีกประมาณ 10 ถึง 30 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล
- ชิ้นเนื้อขนาดใหญ่จำเป็นต้องใช้เวลาพักนานกว่าชิ้นเนื้อขนาดเล็ก สำหรับเนื้อไก่ ให้นำเครื่องในออกหลังจากพักทิ้งไว้แล้ว
- ปรุงวัตถุดิบให้สุกต่อไปแม้ว่าชิ้นเนื้อที่มีความหนาแน่นยังมีแกนที่เป็นน้ำแข็งอยู่

## 10.5 การปรุงสุกด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถปรุงข้าว มันฝรั่ง หรือผักให้สุกด้วยโปรแกรมปรุงสุก 3 โปรแกรมได้

โปรแกรม	อาหาร	ลักษณะ	ช่วงน้ำหนัก (กก.)	คำแนะนำ
P05	ข้าว	มีฝาครอบ	0.05-0.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้ภาชนะรูปทรงสูงใหญ่สำหรับการหุงข้าว</li> <li>ห้ามใช้ข้าวบรรจุแบบต้มได้</li> <li>เติมน้ำเป็นปริมาณ 2-3 เท่าต่อข้าว 100 กรัม</li> </ul>
P06	มันฝรั่ง	มีฝาครอบ	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>หั่นมันฝรั่งสดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่ากันสำหรับการต้มมันฝรั่งต้มน้ำเกลือ</li> <li>เติมน้ำ 1 ช้อนโต๊ะและเกลือเล็กน้อยต่อมันฝรั่งต้ม 100 กรัม</li> </ul>
P07	ผัก	มีฝาครอบ	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>ชั่งน้ำหนักผักสดที่ล้างสะอาดแล้ว</li> <li>หั่นผักเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่ากัน</li> <li>เติมน้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม</li> </ul>

การปรุงสุกอาหารด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

1. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ  
คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม
2. วางวัตถุดิบลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ แล้วปิดฝาครอบ
3. ใส่ปริมาณน้ำตามคำแนะนำจากผู้ผลิตที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์

4. ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 35

5. เมื่อโปรแกรมครบกำหนดระยะเวลา ให้คนวัตถุดิบให้เข้ากันอีก 1 ครั้ง
6. พักวัตถุดิบทิ้งไว้อีกประมาณ 5 ถึง 10 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล  
ผลลัพธ์ที่ได้จากการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ

## 10.6 โปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชัน

คุณสามารถเลือกโปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชันเพื่อใช้งานไมโครเวฟร่วมกับโหมดบึ่งย่างได้

โปรแกรม	อาหาร	ลักษณะ	ช่วงน้ำหนัก (กก.)
P08	อาหารอบร้อนแช่แข็งที่มีความสูงไม่เกิน 3 ซม.	เปิด	0.40-0.90

การปรุงอาหารให้สุกด้วยโปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชัน

1. นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์
2. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ  
คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม

3. วางวัตถุดิบลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ ทนความร้อนได้ และไม่ใหญ่จนเกินไป
4. ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 35
5. เมื่อโปรแกรมครบกำหนดระยะเวลา ให้พักวัตถุดิบทิ้งไว้อีก 5 ถึง 10 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล

# 11 การตั้งค่าเบื้องต้น

คุณสามารถปรับการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่องตามความต้องการได้

## 11.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน

รายละเอียดภาพรวมเกี่ยวกับการตั้งค่าเบื้องต้นและการตั้งค่าจากโรงงานอยู่ที่ การตั้งค่าเบื้องต้นขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง

การตั้งค่า	ตัวเลือก	คำอธิบาย
1 เสียงปุ่ม	<ul style="list-style-type: none"> <li>On<sup>1</sup></li> <li>OFF</li> </ul>	เปิดและปิดเสียงปุ่ม หมายเหตุ: เสียงปุ่มจะยังคงทำงานเมื่อกดปุ่ม start และ stop
2 โหมดสแตติ	d E 0	เปิดหรือปิดใช้งานโหมดสแตติ หมายเหตุ: เครื่องจะปิดใช้งาน คุณสามารถใช้ปุ่มและหน้าจอดี โดยปุ่มต่างๆ จะไม่ทำงาน โดยหลักแล้วโหมดสแตติจะเป็นประโยชน์กับตัวแทนจำหน่าย

<sup>1</sup> การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

## 11.2 การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

ข้อกำหนด: เครื่องปิดใช้งานอยู่

1. กด start และ stop ค้างไว้สองถึงสามวินาที
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงการตั้งค่าพื้นฐานรายการแรก

2. กด start
  - ✓ คำปัจจุบันจะกะพริบบนจอแสดงผล
  3. ปรับตั้งค่าตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
  4. กด start เพื่อเลือกใช้การตั้งค่าพื้นฐาน
  5. กด stop เพื่อออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน
  6. สลับไปยังการตั้งค่าพื้นฐาน 2 โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
  7. กด start เพื่อแก้ไขการตั้งค่าพื้นฐาน
  - ✓ ตัวเลือกที่ตั้งค่าไว้จะติดสว่างบนจอแสดงผล
  8. ปรับตั้งค่าตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
  9. กด start เพื่อเลือกใช้การตั้งค่าพื้นฐาน
  10. กด stop เพื่อออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน
  11. กด stop อีกครั้งเพื่อออกจาเมนูการตั้งค่าพื้นฐาน
- เคล็ดลับ คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ตลอดเวลา

### 11.3 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลาเสียงเตือน

คุณจะได้ยินเสียงเตือนเมื่อเครื่องปิดการทำงาน โดยสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาของเสียงเตือนนี้ได้

- ▶ กด start ค้างไว้ประมาณ 6 วินาที
- ✓ ระยะเวลาเสียงเตือนจะสลับระหว่างแบบสั้นและแบบยาว
- ✓ เครื่องจะใช้ระยะเวลาเสียงเตือนดังกล่าวและแสดงเวลา

### 11.4 การปรับตั้งค่าเวลา

หมายเหตุ: หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหรือไฟดับ สัญญาณจะดังขึ้นและตัวเลขศูนย์หลายตัวจะปรากฏให้เห็นบนหน้าจอ ซึ่งอาจใช้เวลาประมาณ 2-3 วินาทีจนกว่าสัญญาณถัดไปจะดังขึ้น และสามารถตั้งค่าเวลาได้

1. กด ⊖
- ✓ เวลา 12:00 จะปรากฏให้เห็นบนหน้าจอ ไฟแสดงเหนือ ⊖ จะติดสว่าง
2. ปรับตั้งค่าเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด ⊖

### 11.5 การช้อนเวลา

คุณสามารถช้อนเวลาเพื่อลดการใช้พลังงานในโหมดสแตนด์บายของเครื่องได้

1. กด ⊖
  2. กด stop
- หากต้องการให้เครื่องแสดงเวลาอีกครั้ง ให้กด ⊖ ใหม่

## 12 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องได้ยาวนาน

### 12.1 ผลกระทบทำความสะอาด

โปรดใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้น

#### ⚠ คำเตือน - ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำทำความสะอาดอุปกรณ์

#### ข้อควรระวัง!

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเสียหายได้

- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน
- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น
- ▶ ห้ามใช้แผ่นขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำทำความสะอาด
- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับการทำความสะอาดด้วยความร้อน
- ▶ ใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ขูดกระจก หรือผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลต่อเมื่อมีการแนะนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในคู่มือการทำทำความสะอาดสำหรับชิ้นส่วนที่เกี่ยวข้องเท่านั้น

ผ้าฟองน้ำชนิดใหม่อาจมีสารตกค้างจากการผลิต

- ▶ ล้างผ้าฟองน้ำชนิดใหม่ให้สะอาดก่อนใช้งาน

คุณสามารถศึกษาชนิดของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับแต่ละพื้นผิวและชิ้นส่วนได้จากคำแนะนำในการทำทำความสะอาดแยกตามชิ้นส่วนอุปกรณ์

### 12.2 การทำความสะอาดเครื่อง

โปรดทำความสะอาดเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้เพื่อป้องกันไม่ให้คุณชิ้นส่วนและพื้นผิวต่างๆ ได้รับความเสียหายจากการทำความสะอาดที่ผิดวิธีหรือจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม

#### ⚠ คำเตือน - ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

#### ⚠ คำเตือน - ระวังไฟไหม้!

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

#### ⚠ คำเตือน - ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 37
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องหรือพื้นผิว
3. หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้:
  - ทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ด
  - ใช้น้ำนุ่มเช็ดให้แห้งอีกครั้ง

### 12.3 การทำความสะอาดช่องอบอาหาร

#### ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบ น้ำยาขัด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบอื่นๆ ที่มีฤทธิ์รุนแรง

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 37
2. ทำความสะอาดโดยใช้น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู
3. ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก

## th การแก้ไขข้อขัดข้อง

ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบในช่องอบอาหารที่เย็นลงแล้วเท่านั้น

เคล็ดลับ หากต้องการขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้อุ่นน้ำในถ้วยให้ร้อนพร้อมผสมน้ำมะนาวลงไป 2-3 หยดโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดเป็นเวลา 1 ถึง 2 นาที ใส่ช้อนลงในภาชนะเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสถานะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด

4. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่ม
5. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

การทำความสะอาดจานหมุน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 37
2. ถอดจานหมุนออก
3. ทำความสะอาดจานหมุนโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม
4. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
5. วางจานหมุนกลับเข้าที่  
ตรวจสอบเช็คว่จานหมุนล็อคเข้าที่อย่างถูกต้อง

### 12.4 การทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ส่วนหน้าตัวเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ขูดโลหะ หรือที่ขูดกระจกในการทำความสะอาด
- ▶ เช็ดคราบหินปูน คราบมัน คราบแป้ง และคราบโปรตีนออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกัดกร่อนบริเวณที่เป็นสแตนเลสสตีลหน้าตัวเครื่อง
- ▶ ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลโดยเฉพาะสำหรับพื้นผิวร้อนในการทำความสะอาดพื้นผิวที่เป็นสแตนเลสสตีล

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 37
2. ทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่องโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ด  
หมายเหตุ: ส่วนหน้าตัวเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อยอันเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระจก พลาสติก หรือโลหะ
3. สำหรับส่วนหน้าตัวเครื่องที่เป็นสแตนเลสสตีล ให้ใช้ผ้านุ่มซับผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลเช็ดเคลือบบางๆ ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้าหรือร้านค้าปลีกทั่วไป
4. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

### 12.5 การทำความสะอาดแผงควบคุม

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้แผงควบคุมได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามเช็ดแผงควบคุมจนเปียกโดยเด็ดขาด
1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 37

2. ทำความสะอาดแผงควบคุมโดยใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์หรือผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

### 12.6 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 37
2. เช็ดเศษอาหารที่หมักติดอยู่โดยใช้ผ้าเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำสบู่อุ่น
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดหรือแปรงล้างจาน
4. ทำความสะอาดตะแกรงโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสตีลหรือล้างในเครื่องล้างจาน  
ใช้ฟอยล์สแตนเลสสตีลหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก
5. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

### 12.7 การทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้กระจกฝาเครื่องได้รับความเสียหาย

▶ ห้ามใช้ที่ขูดกระจก

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 37
2. ทำความสะอาดกระจกฝาเครื่องโดยใช้ผ้าเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาเช็ดกระจก  
หมายเหตุ: กระจกที่กระจกฝาเครื่องซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดขึ้นจากการสะท้อนของแสงไฟภายในช่องอบอาหาร
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

### 12.8 การทำความสะอาดเสริม

การทำความสะอาดเสริมคืออีกทางเลือกหนึ่งที่รวดเร็วในการทำความสะอาดช่องอบอาหารเป็นครั้งคราว การทำความสะอาดเสริมจะช่วยสลายคราบสกปรกโดยอาศัยการระเหยของน้ำผสมน้ำสบู่ เพื่อให้สามารถเช็ดคราบสกปรกออกได้ง่ายขึ้นหลังจากนั้น

ปรับตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด

1. เตรียมถ้วยใส่น้ำและหยดน้ำาล้างจานลงไป 1-2 หยด
2. ใส่ช้อนลงในถ้วยเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสถานะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด
3. วางถ้วยไว้ตรงกลางช่องอบอาหาร
4. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟไว้ที่ 600 วัตต์
5. ปรับตั้งระยะเวลา 3 นาที
6. เริ่มการทำงานไมโครเวฟ
7. หลังจากครบกำหนดระยะเวลา ให้ปิดฝาเครื่องทิ้งไว้อีก 3 นาที
8. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่ม
9. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

## 13 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดตั้งฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยการนี้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ การซ่อมแซมเครื่องต้องได้รับการดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วเท่านั้น
- ▶ หากเครื่องชำรุด ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 40

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!**

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้ากับเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

**13.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง**

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	<p>ไม่ได้เสียบปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับระบบไฟฟ้า</li> </ul> <p>เบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าถูกกระตุ่นการทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์</li> </ul> <p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ตรวจสอบว่าระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่</li> </ul> <p>ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า</li> <li>2. เปิดเบรกเกอร์อีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 10 วินาที</li> <li>✓ หากเกิดความผิดปกติครั้งเดียว ข้อความแจ้งเตือนจะดับลง</li> <li>3. ถ้าข้อความนี้ยังคงแสดงขึ้นอีก กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย เมื่อทำการติดต่อ โปรดระบุข้อความแสดงข้อผิดพลาดอย่างเจาะจง → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 40</li> </ol> <p>ฝาเครื่องปิดไม่สนิท</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ตรวจสอบว่ามีเศษอาหารหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ฝาเครื่องหรือไม่</li> </ul>
อาหารร้อนช้ากว่าปกติ	<p>ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟไว้ต่ำเกินไป</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ โปรดปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้สูงขึ้น → หน้า 34</li> </ul> <p>มีการใส่อาหารปริมาณที่มากกว่าปกติเข้าไปในเครื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้นานขึ้น ปริมาณที่เพิ่มขึ้นอีกเท่าจำเป็นต้องใช้เวลานานขึ้นเป็นเท่าตัว</li> </ul> <p>อาหารเย็นกว่าปกติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากันในระหว่างนั้น</li> </ul>
จานหมุนมีรอยแตกหรือรอยขีดข่วน	<p>มีคราบสกปรกหรือสิ่งแปลกปลอมในบริเวณเฟืองจานหมุน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ โปรดทำความสะอาดวงแหวนและร่องฐานภายในช่องอบอาหาร</li> </ul>
โหมดไมโครเวฟหยุดการทำงาน	<p>เครื่องเกิดความขัดข้อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ หากเกิดความขัดข้องดังกล่าวซ้ำอีกครั้ง โปรดโทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า</li> </ul>
เครื่องไม่ทำงาน โดยมีระยะเวลาปรากฏบนหน้าจอ	<p>แผงปรับตั้งถูกสั่งงานโดยไม่ได้ตั้งใจ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ กดปุ่ม stop</li> </ul> <p>ไม่ได้กดปุ่ม start หลังการปรับตั้งค่า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ กดปุ่ม start หรือลบการตั้งค่าโดยกดปุ่ม stop</li> </ul>
เลขศูนย์ 3 ตัวติดสว่างบนหน้าจอ	<p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ปรับตั้งค่าเวลาใหม่ → "การเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก", หน้า 32</li> </ul>
ตัวอักษร M ปรากฏบนหน้าจอ	<p>โหมดสาธิตทำงานอยู่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ปิดใช้งานโหมดสาธิต → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 36</li> </ul>
ข้อความแจ้งเตือน E 3 ปรากฏบนหน้าจอ	<p>เกิดความผิดปกติในระบบเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดเครื่อง</li> <li>2. รอ 10 นาที</li> <li>3. เปิดเครื่องใหม่อีกครั้ง</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ หากเกิดความขัดข้องดังกล่าวซ้ำอีกครั้ง โปรดโทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า</li> </ul>

## 14 การกำจัด

### 14.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุดิบที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม

1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
2. ดึงสายไฟแยกออก
3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโปรดสอบถามข้อมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



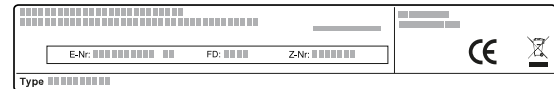
อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU ว่าด้วยการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่า (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ - WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

## 15 ฝ่ายบริการลูกค้า

คุณสามารถขอรับข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและเงื่อนไขการรับประกันในประเทศของคุณได้จากฝ่ายบริการลูกค้า ตัวแทนจำหน่าย หรือบนเว็บไซต์ของเรา เมื่อติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า กรุณาแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD) ของเครื่องแก่ฝ่ายบริการลูกค้า ข้อมูลติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าอยู่ในไดเรกทอรีฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมาหรือบนเว็บไซต์ของเรา ผลิตภัณฑ์นี้มีไฟส่องสว่างระดับชั้นประสิทธิภาพพลังงานระดับ G สามารถซื้อไฟส่องสว่างเป็นอะไหล่ได้และต้องให้ช่างผู้เชี่ยวชาญดำเนินการเปลี่ยนเท่านั้น

### 15.1 หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD)

สามารถดูหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD) ได้บนป้ายกำกับรุ่นของเครื่อง สามารถดูป้ายกำกับรุ่นพร้อมหมายเลขดังกล่าวได้เมื่อเปิดฝาของอุปกรณ์ออก



คุณสามารถจดบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง

## 16 วิธีการทำงาน

เนื้อหาส่วนนี้จะมีข้อมูลการตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาชนะที่ดีที่สุด พร้อมคำแนะนำที่ปรับแต่งมาให้เหมาะกับเครื่องของคุณโดยเฉพาะ

### 16.1 วิธีการใช้งานที่เหมาะสม

คุณสามารถศึกษาข้อมูลแบบทีละขั้นตอนเพื่อให้สามารถใช้งานคำแนะนำการตั้งค่าให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับอาหารหลากหลายเมนูพร้อมข้อมูลและเคล็ดลับต่างๆ เพื่อให้สามารถใช้งานและตั้งค่าเครื่องได้อย่างเหมาะสมที่สุด

หมายเหตุ:

- คำแนะนำการตั้งค่าใช้ได้เฉพาะกับช่องอบอาหารที่เย็นตัวลงแล้วและว่างอยู่
- การระบุเวลาในข้อมูลทั่วไปถือเป็นค่าอ้างอิง ซึ่งจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ

#### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารประเภทไข่ที่ยังอยู่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกที่ยังอยู่ในเปลือก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารประเภทหอยและสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง
- ▶ สำหรับไข่ดาวหรือไข่ที่ใส่ในแก้ว ให้เจาะไข่แดงให้แตกก่อน
- ▶ สำหรับวัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่น เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง หรือไส้กรอก เปลือกหุ้มอาจแตกออกได้ ให้เจาะเปลือกหรือผิวหุ้มก่อนนำไปอุ่น

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

1. นำภาชนะที่ไม่จำเป็นออกจากช่องอบอาหารก่อนใช้งานเครื่อง
2. เลือกอาหารที่ต้องการจากคำแนะนำการตั้งค่า
3. ใส่อาหารในภาชนะที่เหมาะสม  
→ "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 33
4. วางภาชนะลงบนจานหมุน
5. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า ปรับตั้งระยะเวลาโดยเริ่มจากระยะเวลาที่สั้นกว่า แล้วจึงขยายระยะเวลาให้นานขึ้นตามความจำเป็น หากตารางแสดงค่ากำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลา 2 ส่วน ให้ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลาส่วนแรกก่อน แล้วจึงปรับตั้งค่าส่วนที่สองหลังจากสัญญาณปรากฏขึ้น ในกรณีที่คุณต้องการประกอบอาหารในปริมาณที่แตกต่างจากที่ปรากฏในตาราง ให้ตั้งค่าระยะเวลาให้นานขึ้นประมาณสองเท่าสำหรับปริมาณอาหารที่เพิ่มมากขึ้นสองเท่า
6. หากต้องการนำภาชนะที่มีความร้อนออกจากช่องอบอาหาร ให้ใช้ผ้าจับของร้อน

### 16.2 เคล็ดลับในการละลายน้ำแข็งและการอุ่น

โปรดศึกษาเคล็ดลับต่อไปนี้เพื่อผลลัพธ์ที่ดีในการละลายน้ำแข็งและการอุ่นอาหาร



ความต้องการ	เคล็ดลับ
ต้องการให้น้ำแข็งละลาย ทำให้อาหารร้อน หรือสุกหลังจาก จากระยะเวลาที่ตั้งไว้	ปรับตั้งระยะเวลาให้นานขึ้น อาหารในปริมาณที่มากขึ้น และสูงกว่าจำเป็นต้องใช้ระยะ เวลานานขึ้น
ต้องการให้อาหารบริเวณขอบ ภาชนะไม่ร้อนเกินไปและสุก ตรงกลางหลังจากระยะเวลาที่ ตั้งไว้	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ คนอาหารให้เข้ากันใน ระหว่างนั้น</li> <li>▪ ปรับตั้งค่ากำลังไฟ ไมโครเวฟให้ต่ำลงและ เพิ่มระยะเวลาให้นานขึ้น</li> </ul>
ต้องการให้เนื้อไก่หรือเนื้อสัตว์ ไม่เพียงแต่เริ่มสุกด้านนอก โดยที่ตรงกลางยังเป็นน้ำแข็ง อยู่หลังจากการละลายน้ำแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ปรับตั้งค่ากำลังไฟ ไมโครเวฟให้ต่ำลง</li> <li>▪ พลิกวัตถุดิบที่นำมาละลาย น้ำแข็งให้กลับด้านหลายๆ ครั้งหากมีปริมาณมาก</li> </ul>
ต้องการให้อาหารไม่แห้งจน เกินไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ปรับตั้งค่ากำลังไฟ ไมโครเวฟให้ต่ำลง</li> <li>▪ ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้สั้น ลง</li> <li>▪ ปิดครอบอาหาร</li> <li>▪ เพิ่มปริมาณของเหลวลงใน อาหาร</li> </ul>

### 16.3 การละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่อละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็ง  
ได้

การละลายน้ำแข็งอาหาร

1. ใส่วัตถุดิบแช่แข็งในภาชนะแบบเปิด แล้ววางลงบนจานหมุน  
คุณสามารถใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมขนาดเล็กปิดคลุมส่วนที่  
บอบบาง เช่น น่องไก่และปีกไก่ หรือส่วนขอบที่เป็นไขมัน  
ของชินเนออบ โดยแผ่นฟอยล์ต้องไม่สัมผัสกับผนังเตาอบ
2. เริ่มการทำงาน  
คุณสามารถอุ่นแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมออกได้หลังจากเวลา  
การละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง
3. หมายเหตุ: การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์และเนื้อไก่จะทำให้เกิด  
ของเหลว  
นำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และห้ามนำกลับมาใช้  
ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นๆ โดยเด็ดขาด
4. พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่าง  
นั้น  
สำหรับวัตถุดิบชิ้นใหญ่ ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง
5. เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการ  
ละลายน้ำแข็งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 10 ถึง 20 นาที  
สำหรับเนื้อไก่ คุณสามารถนำเครื่องในออกได้ และสำหรับ  
เนื้อสัตว์ คุณสามารถประกอบอาหารต่อได้แม้ส่วนแกนจะยัง  
คงเป็นน้ำแข็งอยู่

การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อ หมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อ หมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อ หมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	200	1. 180 2. 90	1. 2 <sup>1</sup> 2. 4 - 6
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	500	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1</sup> 2. 5 - 10
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	800	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>1</sup> 2. 10 - 15
เนืออบแบบผสม <sup>2, 3</sup>	200	90	10 <sup>4</sup>
เนืออบแบบผสม <sup>2, 3</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>4</sup> 2. 10 - 15
เนืออบแบบผสม <sup>2, 3</sup>	800	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>4</sup> 2. 10 - 20
เนื้อไก่หรือชิ้นส่วนของไก่ <sup>5</sup>	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
เนื้อไก่หรือชิ้นส่วนของไก่ <sup>5</sup>	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20

<sup>1</sup> แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

<sup>2</sup> แช่แข็งอาหารในแนวระนาบ

<sup>3</sup> นำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก

<sup>4</sup> พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

<sup>5</sup> แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน

<sup>6</sup> คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

<sup>7</sup> นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

<sup>8</sup> ละลายน้ำแข็งเฉพาะเค้กที่ไม่มีครีม ไอซิ่ง ครีมนม เจลาติน หรือครีมทำขนมเป็นส่วนผสมเท่านั้น

<sup>9</sup> แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ฟิล์ดปลา เนื้อปลาซุบเกล็ดขนมปัง หรือเนื้อปลาชนิดแผ่น <sup>5</sup>	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ผัก เช่น ถั่วลันเตา	300	180	10 - 15
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ <sup>5</sup>	300	180	7 - 10 <sup>6</sup>
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ <sup>5</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>6</sup> 2. 5 - 10
ละลายเนย <sup>7</sup>	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
ละลายเนย <sup>7</sup>	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
ขนมปังเต็มชั้น	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
ขนมปังเต็มชั้น	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น สเปนจ์เค้ก <sup>8, 9</sup>	500	90	10 - 15
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น สเปนจ์เค้ก <sup>8, 9</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก <sup>8</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก <sup>8</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

<sup>1</sup> แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน  
<sup>2</sup> แช่แข็งอาหารในแนวระนาบ  
<sup>3</sup> น้ำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก  
<sup>4</sup> พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง  
<sup>5</sup> แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน  
<sup>6</sup> คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น  
<sup>7</sup> นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด  
<sup>8</sup> ละลายน้ำแข็งเฉพาะเค้กที่ไม่มีครีมไอซิง ครีมนม เจลาติน หรือครีมทำขนมเป็นส่วนผสมเท่านั้น  
<sup>9</sup> แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

### 16.4 การอุ่นอาหาร

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่ออุ่นอาหารได้

การอุ่นอาหาร

**⚠ คำเตือน - ระวังความร้อน!**

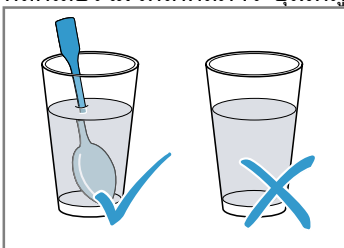
อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

**⚠ คำเตือน - ระวังความร้อนลวก!**

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันสะท้อนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำการอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



**ข้อควรระวัง!**

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

1. นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้วใส่ลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
2. กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ
3. ปิดคลุมอาหารโดยใช้ฝาครอบที่เข้ากัน จาน หรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะ
4. เริ่มการทำงาน
5. พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากันหลายๆ ครั้งในระหว่างนั้น ส่วนประกอบอาหารที่แตกต่างกันอาจร้อนขึ้นภายในระยะเวลาที่แตกต่างกัน
6. ตรวจสอบอุณหภูมิ
7. เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการอุ่นทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 2 ถึง 5 นาที

การอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ  
โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบ 2-3 อย่าง	300 - 400	600	8 - 11
ซूप	400	600	8 - 10
สตู	500	600	10 - 13
เนื้อแผ่นหรือเนื้อชิ้นในน้ำซอส เช่น กูลาซ	500	600	12 - 17 <sup>1</sup>
อาหารอบร้อน เช่น ลาซานญา คาเนลโลนี	450	600	10 - 15
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสต้า <sup>2</sup>	250	600	2 - 5
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสต้า <sup>2</sup>	500	600	8 - 10
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี แครอท <sup>3</sup>	300	600	8 - 10
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี แครอท <sup>3</sup>	600	600	14 - 17
ครีมผักโขม <sup>4</sup>	450	600	11 - 16

<sup>1</sup> แยกชั้นเนื้อออกจากกันขณะคน  
<sup>2</sup> เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย  
<sup>3</sup> เติมน้ำให้ท่วมกันภาชนะ  
<sup>4</sup> ปรุงอาหารให้สุกโดยไม่เติมน้ำ

การอุ่นด้วยไมโครเวฟ  
โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เครื่องดื่ม <sup>1</sup>	200 มล.	800	2 - 3 <sup>2,3</sup>
เครื่องดื่ม <sup>1</sup>	500 มล.	800	3 - 4 <sup>2,3</sup>
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม <sup>4</sup>	50 มล.	360	ประมาณ 0.5 <sup>5,6</sup>
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม <sup>4</sup>	100 มล.	360	ประมาณ 1 <sup>5,6</sup>
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม <sup>4</sup>	200 มล.	360	1.5 <sup>5,6</sup>
ซूप 1 ถ้วย	200 กรัม	600	2 - 3
ซूप 2 ถ้วย	400 กรัม	600	4 - 5
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบ 2-3 อย่าง	350 - 500 กรัม	600	4 - 8
เนื้อสัตว์ในน้ำซอส <sup>7</sup>	500 กรัม	600	8 - 11
สตู	400 กรัม	600	6 - 8
สตู	800 กรัม	600	8 - 11
ผักสำหรับรับประทาน 1 คน <sup>8</sup>	150 กรัม	600	2 - 3
ผักสำหรับรับประทาน 2 คน <sup>8</sup>	300 กรัม	600	3 - 5

<sup>1</sup> ใส่ช่องลงในแก้ว  
<sup>2</sup> ห้ามไม่ให้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป  
<sup>3</sup> หมั่นตรวจเช็คอาหารในระหว่างนั้น  
<sup>4</sup> อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยไม่ใส่จุกป้อนอาหารหรือฝาปิด  
<sup>5</sup> เขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ  
<sup>6</sup> ตรวจเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด  
<sup>7</sup> แยกชั้นเนื้อออกจากกัน  
<sup>8</sup> เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

## 16.5 การปรุงสุก

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่อปรุงอาหารให้สุกได้

การปรุงอาหารให้สุก

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!**

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

1. ตรวจสอบว่าภาชนะสามารถใส่ในช่องอบอาหารและจานหมุนสามารถหมุนได้โดยไม่ติดขัด
  - ใช้ภาชนะทรงสูงสำหรับขึ้นเนืออบ
  - ใช้ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีรูปทรงแบนสำหรับอาหารอบร้อนหรือกราแตง
2. กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ
3. ปิดคลุมอาหารโดยใช้ผ้าครอบที่เข้ากัน จาน หรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะเมื่อปรุงอาหารให้สุกด้วยไมโครเวฟ
  - ไม่ควรปิดครอบอาหารเมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง

## th วิธีการทำงาน



- ไม่ควรปิดครอบอาหารเมื่อใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกับฟังก์ชันการย่าง
- 4. วางภาชนะลงบนจานหมุน
  - วางตะแกรงลงบนจานหมุนเมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง โดยไม่ต้องอุ่นเตาส่งหน้า
- 5. เริ่มการทำงาน

6. เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการอุ่นทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 2 ถึง 5 นาที
- พักอาหารทิ้งไว้ 5-10 นาทีก่อนหันชั้นเนื้อสัตว์
  - พักอาหารอบร้อนหรือกราดแต่งทิ้งไว้ 5 นาทีในเครื่องที่ปิดใช้งานแล้ว
- เคล็ดลับ สำหรับเนื้อปลาหรือผักแบบเสียบไม้ ให้ใช้อุปกรณ์เสียบที่ทำจากไม้เท่านั้น

### การปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ


อาหาร	ปริมาณ	อุปกรณ์เสริม	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
ไก่สดทั้งตัวแบบไม่มีเครื่องใน	1,200 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	25 – 30	พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ชิ้นส่วนของไก่ เช่น เนื้อไก่ 1/4 ตัว	800 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360	☐	30 – 40	วางชิ้นเนื้อโดยให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านบน โดยไม่ต้องพลิกอาหารกลับด้าน
ปีกไก่หมักแซ่แข็ง	800 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360	☐	15 – 25	ไม่ต้องพลิกอาหารกลับด้าน
เนื้อหมูไม่มีหนังติดมัน เช่น สันคอ	750 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	40 – 50	พลิกอาหารกลับด้าน 1 ถึง 2 ครั้ง
แผ่นเบคอน	ประมาณ 8 แผ่น	ตะแกรง	180	☐	10 – 15	-
มัตโลฟ	750 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	1. 600 2. 360	1. - 2. ☐	1. 20 – 25 2. 25 – 35	ปรุงอาหารให้สุกโดยไม่ต้องปิดครอบ โดยอาหารควรมีความสูงไม่เกิน 6 ซม.
เนื้อปลา เช่น ฟิเลตปลาชิ้น	400 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	10 – 15	เติมน้ำ น้ามะนาว หรือไวน์ลงไป ในอาหารเล็กน้อย
ฟิเลตปลาอบเกรียมเฉพาะส่วนบน	400 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	10 – 15	นำเนื้อปลาแซ่แข็งมาละลายน้ำแข็งก่อน
เนื้อปลาเสียบไม้	4 – 5 ชิ้น	ตะแกรง	180	☐	10 – 15	ใช้อุปกรณ์เสียบทำจากไม้
อาหารอบร้อนชนิดของหวาน เช่น ชีสเค้กอบร้อนที่มีผลไม้	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 35	อาหารควรมีความสูงไม่เกิน 5 ซม.
อาหารอบร้อนรสจัดทำจากส่วนผสมอาหารดิบ เช่น อาหารเส้นอบร้อน	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 35	โรยชีสลงบนอาหาร โดยอาหารควรมีความสูงไม่เกิน 5 ซม.
อาหารอบร้อนรสจัดทำจากส่วนผสมอาหารปรุงสุกแล้ว เช่น กราดแต่งมันฝรั่ง	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 40	อาหารควรมีความสูงไม่เกิน 4 ซม.
ซูปอบเกรียมเฉพาะส่วนบน เช่น ซุปหัวหอม	2 – 4 ถ้วย	ภาชนะแบบเปิด	-	☐	15 – 20	-
ผักสด	250 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	5 – 10 <sup>1</sup>	หั่นส่วนผสมอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ใน 1 ถึง 2 ชั้นโต้ะต่ออาหาร 100 กรัม คนอาหารให้เข้ากันในระหว่างนั้น
ผักสด	500 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	10 – 15 <sup>1</sup>	-
ผักเสียบไม้	4 – 5 ชิ้น	ตะแกรง	180	☐	15 – 20	ใช้อุปกรณ์เสียบทำจากไม้

<sup>1</sup> คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

อาหาร	ปริมาณ	อุปกรณ์เสริม	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
มันฝรั่ง	250 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	8 – 10 <sup>1</sup>	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ถึง 2 ช้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คุณอาหารให้เข้ากันในช่วงนั้น
มันฝรั่ง	500 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	11 – 14 <sup>1</sup>	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ถึง 2 ช้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คุณอาหารให้เข้ากันในช่วงนั้น
มันฝรั่ง	750 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	15 – 22 <sup>1</sup>	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ถึง 2 ช้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คุณอาหารให้เข้ากันในช่วงนั้น
ข้าว	125 กรัม	ภาชนะแบบปิด	1. 900 2. 180	1. - 2. -	1. 5 – 7 2. 12 – 15	ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า
ข้าว	250 กรัม	ภาชนะแบบปิด	1. 900 2. 180	1. - 2. -	1. 6 – 8 2. 15 – 18	ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า
ขนมปังปิ้งแล้ว	2 – 4 แผ่น	ตะแกรง	-		ด้านที่ 1: 2 – 4 ด้านที่ 2: 2 – 4	-
ขนมปังปิ้งอบเกรียม เฉพาะส่วนบน	2 – 6 แผ่น	ตะแกรง	-		7 – 10	ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับหน้าขนมปัง
ผลไม้เชื่อม	500 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	9 – 12	-
อาหารหวาน เช่น พุดดิ้งพร้อมรับประทาน	500 มล.	ภาชนะแบบปิด	600	-	5 – 8	คนพุดดิ้งให้เข้ากัน 2 ถึง 3 ครั้ง ในช่วงนั้นโดยใช้ตะกร้อมือ

<sup>1</sup> คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในช่วงนั้น

พุดดิ้งทำจากผงพุดดิ้ง

 คำเตือน – ระวังความร้อน!

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

- ผสมผงพุดดิ้งหนึ่งชองกับน้ำตาลและนมอีกเล็กน้อยตามข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ แล้วคนให้เข้ากันในชามทรงสูงที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟจนกว่าผงพุดดิ้งจะไม่จับตัวเป็นก้อน
- เติมนมที่เหลือ แล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง
- วางชามลงในช่องอบอาหาร แล้วปิดฝาเครื่อง
- ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
- คนให้เข้ากันเป็นครั้งแรกหลังจากเวลาผ่านไป 3 นาที จากนั้นคนให้เข้ากันหลังจากเวลาผ่านไปทุกหนึ่งนาทีจนได้ระดับความข้นที่ต้องการ โดยระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของนมและภาชนะที่ใช้

## 16.6 อาหารที่ผ่านการทดสอบ

ข้อมูลทั่วไปต่อไปนี้จัดทำขึ้นสำหรับสถาบันทดสอบเพื่อความสะดวกในการทดสอบเครื่องใช้ไฟฟ้าตามข้อกำหนด EN 60350-1:2013 หรือ IEC 60350-1:2011 และมาตรฐาน EN 60705:2012, IEC 60705:2010


การปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
นมไข่ 750 กรัม	1. 360 2. 90	1. 12 - 17 2. 20 - 25	วางแม่พิมพ์ Pyrex ขนาด 20 x 25 ซม. ลงบนจานหมุน
บิสกิต	600	8 - 10	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน
มีตโลฟ	600	20 - 25	วางแม่พิมพ์ Pyrex ลงบนจานหมุน

การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ  
 ข้อเสนอแนะการตั้งค่าสำหรับการละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อสัตว์	1. 180	1. 5 - 7	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลาง ขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน
	2. 90	2. 10 - 15	

การปรุงสุกหลายฟังก์ชันด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟ ไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการ ทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
กราแตงมันฝรั่ง	360		35-40	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลาง ขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน

## 17 คู่มือการติดตั้ง

โปรดศึกษาข้อมูลเหล่านี้ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า



### 17.1 การติดตั้งอย่างปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้  
 ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า

- อุปกรณ์จะสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยต่อเมื่อ  
 ดำเนินการติดตั้งอย่างเหมาะสมตามคู่มือการ  
 ประกอบ ผู้ติดตั้งมีหน้าที่รับผิดชอบให้อุปกรณ์  
 ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ณ สถานที่ติดตั้ง
- ตรวจสอบเครื่องหลังนำออกจากบรรจุภัณฑ์ ห้าม  
 เชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการ  
 ขนส่ง
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากช่อง  
 อบอาหารและฝาเครื่องก่อนเริ่มใช้งาน
- ห้ามลอกฟอยล์โปร่งใสบริเวณด้านในฝาเครื่องออก
- โปรดศึกษาเอกสารการประกอบสำหรับการติดตั้ง  
 ชั้นส่วนอุปกรณ์เสริม
- เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินต้องมีคุณสมบัติทนความ  
 ร้อนถึง 95 °C และส่วนหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่  
 ติดกันต้องทนความร้อนได้ถึง 70 °C
- ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตู  
 ตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ เนื่องจากอาจก่อ  
 ให้เกิดอันตรายจากความร้อนที่สูงเกินไป
- เจาะช่องที่เฟอร์นิเจอร์ก่อนนำเครื่องเข้าไป แล้ว  
 กำจัดขี้เสี้ยนออก มิฉะนั้น ชั้นส่วนระบบไฟฟ้าอาจ  
 ทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
- การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้อง  
 ดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาต  
 เท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิด  
 ความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

### คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ชั้นส่วนที่เข้าถึงได้ในระหว่างประกอบอาจมีขอบคม  
 และส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บจากการถูกบาดได้  
 ▶ สวมถุงมือป้องกัน

### คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้สายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟแบบต่อขยายและอะ  
 แดปเตอร์ที่ไม่ได้รับอนุญาตอาจก่อให้เกิดอันตราย

- ▶ ห้ามใช้สายไฟต่อขยายหรือปลั๊กพ่วงแบบหลาย  
 ช่อง
- ▶ ใช้เฉพาะอะแดปเตอร์และสายเชื่อมต่อแหล่งจ่าย  
 ไฟที่ผู้ผลิตอนุญาตเท่านั้น
- ▶ หากสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสั้นเกินไปและไม่มี  
 สายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟเส้นที่ยาวกว่า โปรด  
 ติดต่อช่างไฟฟ้าเพื่อปรับระบบติดตั้งภายในบ้านให้  
 เหมาะสม

### 17.2 การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อให้สามารถเชื่อมต่อเครื่อง  
 เข้ากับระบบไฟฟ้าได้อย่างปลอดภัย

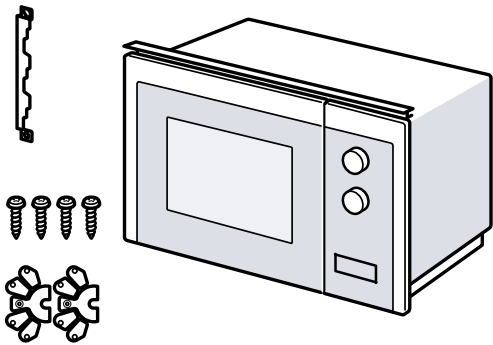
### คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การติดตั้งอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตราย

- ▶ อนุญาตให้ช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญเท่านั้นเป็นผู้ดำเนินการเดิน  
 สายช่องเสียบไฟหรือเปลี่ยนสายเชื่อมต่อโดยพิจารณาถึงข้อ  
 กำหนดที่บังคับใช้
- ▶ เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกันที่  
 ติดตั้งตรงตามข้อกำหนดเท่านั้น
- ▶ หากไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กไฟได้อีกหลังการติดตั้ง คุณจำเป็นต้อง  
 ติดตั้งอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อสำหรับขั้วไฟฟ้าทั้งหมด  
 โดยมีระยะห่างหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม. ตรวจสอบให้  
 แน่ใจว่ามีการป้องกันการสัมผัสชั้นส่วนขณะติดตั้ง

### 17.3 รายการอุปกรณ์ที่จัดส่ง

ตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมดหลังเปิดหีบห่อแล้ว เพื่อความเสียหายจากการขนส่งและความสมบูรณ์ของสิ่งที่จัดส่งหรือไม่



### 17.4 เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน

คุณสามารถดูคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งอย่างปลอดภัยได้จากส่วนนี้

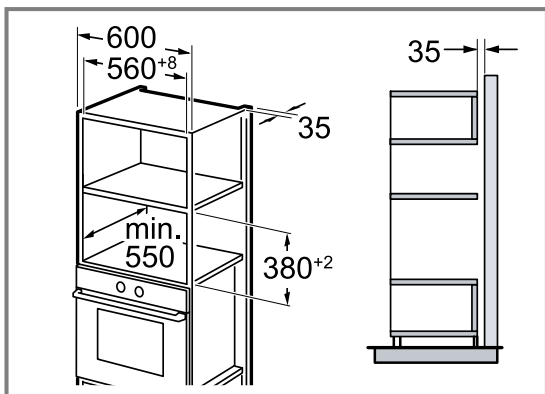
ข้อควรระวัง!

ขี้เลื่อยอาจส่งผลกระทบต่อฟังก์ชันการทำงานของชิ้นส่วนไฟฟ้า

- ▶ เจาะช่องที่เฟอร์นิเจอร์ก่อนใส่เครื่องเข้าไป
- ▶ กำจัดขี้เลื่อยออก
- ระดับความสูงขั้นต่ำสำหรับการติดตั้งอยู่ที่ 850 มม.
- ตู้แบบบิลด์อินจะต้องไม่มีผนังปิดบริเวณด้านหลังตัวเครื่อง
- ห้ามปิดช่องระบายอากาศและช่องดูดอากาศ
- เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินต้องมีคุณสมบัติทนความร้อนถึง 90 °C และส่วนหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันต้องทนความร้อนได้ถึง 65 °C
- อุปกรณ์เครื่องนี้ไม่เหมาะสำหรับการติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ห้องครัวที่มีแถบจับยึดตามแนวตั้งฉากโดยที่ไม่มีตัวจับ

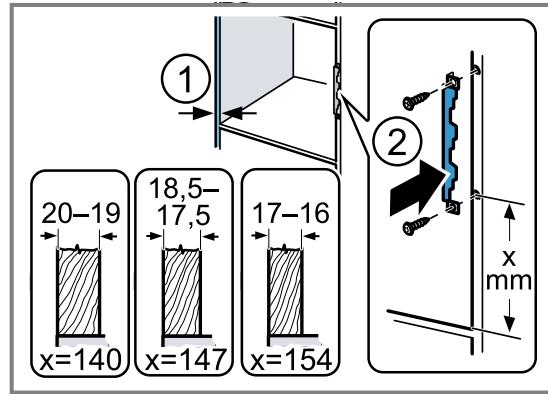
### 17.5 ขนาดสำหรับการติดตั้งในตู้ทรงสูง

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและระยะห่างเพื่อความปลอดภัยในตู้ทรงสูง



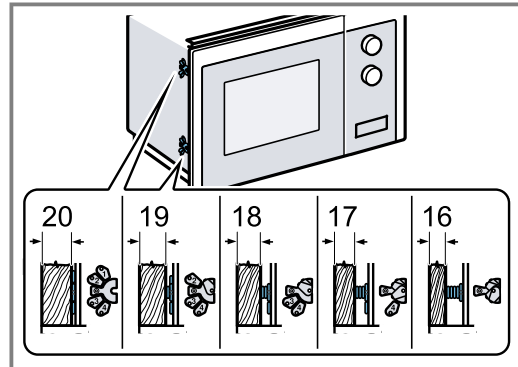
### 17.6 การเตรียมตู้ทรงสูง

1. ตรวจสอบวัดความหนาของผนังเฟอร์นิเจอร์ ① ความหนาของผนังถูกกำหนดเป็นค่า x
  2. หมายเหตุ: ค่า x จะสอดคล้องกับระยะห่างจากครูด้านล่างของแผงเชื่อมต่อ ไปยังพื้นของเฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน
- ชั้นแผงเชื่อมต่อเข้ากับตู้ทรงสูงให้แน่น ② โดยให้สังเกตค่า x ที่ตรวจวัดได้

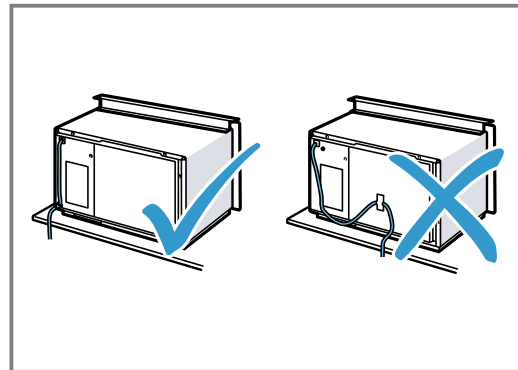


### 17.7 การติดตั้งเครื่อง

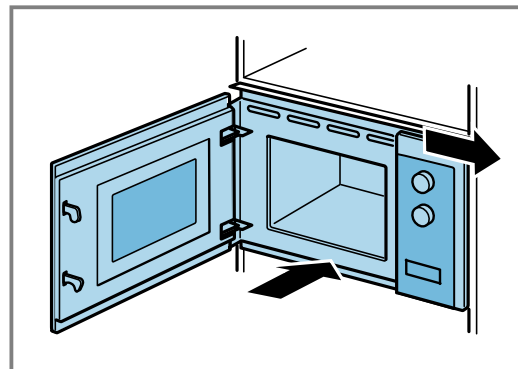
1. ยึดสเปเซอร์เข้ากับตัวเครื่องตามความหนาของผนัง



2. หมายเหตุ:  
ห้ามหนีบหรือบิดงอสายเชื่อมต่อ

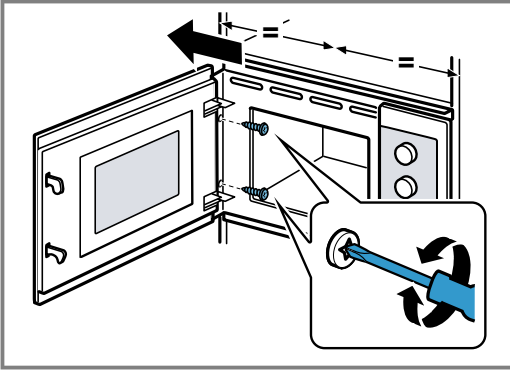


ใส่ตัวเครื่องเข้าไปในตู้ แล้วดันไปทางด้านขวา

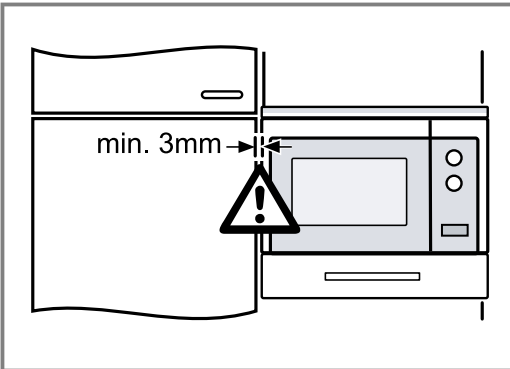


## th คู่มือการติดตั้ง

3. ชั้นสกรูของเครื่องให้แน่นจนกระทั่งตัวเครื่องอยู่ในตำแหน่งกึ่งกลาง



4. ตรวจสอบระยะห่างจากตัวเครื่องที่อยู่ติดกัน



เครื่องจะต้องมีระยะห่างจากตัวเครื่องที่อยู่ติดกันอย่างน้อย 3 มม.

5. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่อง











## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001610867** (040415)

en, th

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom