

SIEMENS

Microwave Oven

ไมโครเวฟ

BE634.G.1X

en User manual and
installation instructions

2 th คู่มือการใช้งานและคำ
แนะนำในการติดตั้ง

29



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Table of contents

USER MANUAL

1	Safety	2
2	Preventing material damage	5
3	Environmental protection and saving energy	6
4	Familiarising yourself with your appliance	7
5	Accessories	8
6	Before using for the first time	9
7	Basic operation	9
8	Microwave	10
9	Grill	11
10	Microwave combi mode	12
11	Programmes	12
12	Timer	14
13	Basic settings	14
14	Cleaning and servicing	15
15	Troubleshooting	17
16	Disposal	18
17	Customer Service	18
18	How it works	18
19	INSTALLATION INSTRUCTIONS	25
19.2	Safe installation	26

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 8 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.

Children must not 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

Always place accessories in the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories", Page 8

⚠ 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.

⚠ 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.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in 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.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect 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 18

⚠ WARNING – Danger: Magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the controls. These may affect

electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

⚠ 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.

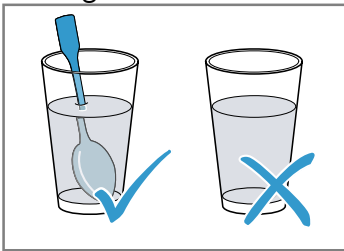
- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.

- ▶ 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 mi-

crowave 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 15

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 the after-sales service.

Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing.

- ▶ Never remove the casing.
- ▶ Contact our after-sales service if maintenance or repair work is needed.

2 Preventing material damage

2.1 General

ATTENTION!

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.
- ▶ 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.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighbouring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.
- ▶ Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

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

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

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

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.

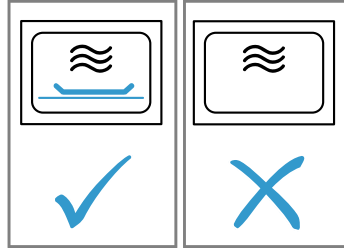
- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

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.
- 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.

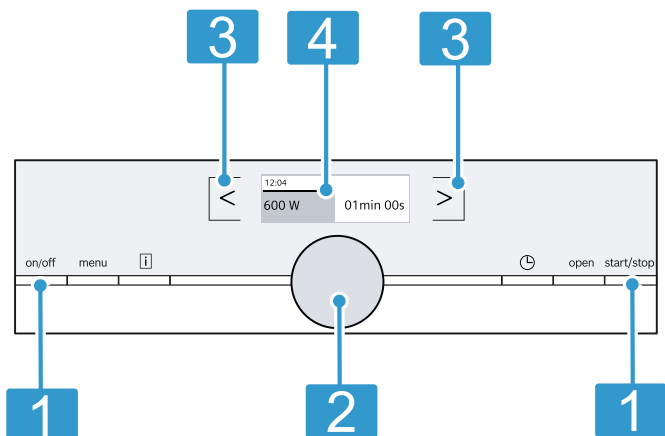
- The appliance saves energy in standby mode.

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.

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



- 1 Buttons**
The buttons have a pressure point. Press the buttons to activate them.
- 2 Rotary selector**
You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.
- 3 Touch fields**
Use the touch fields to set different functions directly.
- 4 Display**
The display shows the current setting values, options and notifications.

Buttons

You can use the buttons to directly select various functions.

Symbol	Touch button	Use
on/off	On/off	Switch the appliance on or off
menu	Menu	Open the operating modes menu
i	Information	Display information
⌚	Time-setting options	Set the timer
Open	Automatic door-opening	Open the appliance door
start/stop	Start/stop	Start or pause operation

Note: When **i** lights up, touch **i** to display information for a few seconds.

Touch fields

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

Symbol	Touch field	Use
<	Left	Navigate to the left on the display
>	Right	Navigate to the right on the display

Rotary selector

You can use the rotary selector to change the adjustment values shown on the display.

For most selection lists, e.g. programmes, the first point begins again following the last point. For some selection lists, e.g. cooking time, rotate the rotary selector back again once the minimum or maximum value has been reached.

Display

The display shows the current settings, options or relevant information.

Status bar

The status bar is located at the top of the display. The status bar displays the time, timer duration and programme duration.

Progress line

The progress line displays how much of the cooking time, for example, has already elapsed. The straight line below the adjustment values is filled from left to right as the operation progresses.

Operating modes

The menu is divided into different operating modes.

Symbol	Use
Microwave	Select microwave outputs
Grill	Select the grill setting or grill setting with microwave output
Programmes	Automatic programmes Easily prepare selected meals
Settings	Settings Individually adjust the appliance settings

4.2 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.

Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the appliance door remains open for longer than approx. 5 minutes, the interior lighting switches off again.

With most types of heating and functions, the interior lighting remains on while the appliance is in operation. The interior lighting switches off again when the operation stops.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes through the ventilation slots above the appliance door.

ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards. If the appliance is running in microwave operation, the appliance remains cool, but the cooling fan still switches on. The cooling fan may continue to run even when microwave operation has ended.

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.

Automatic door opener

If 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 failure, the automatic door-opening 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. Start the operation.
- If the appliance is switched off for an extended period of time, the appliance door opens with a time delay.

5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

Accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wire rack for grilling and browning ■ Use the wire rack and place the cookware on it
Glass tray	<ul style="list-style-type: none"> ■ Splash guard when grilling directly on the wire rack ■ Place the wire rack in the glass tray ■ Microwave-safe

6 Before using for the first time

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

6.1 Initial use

When the appliance is connected to the power supply for the first time or following a lengthy power failure, the settings for the initial start-up of your appliance appear.

Notes

- You can adjust the settings at any time in the basic settings.
→ *"Basic settings", Page 14*
- Open and close the appliance door for the internal inspection before the initial start-up or after any power failure.

Setting the language

1. Use the rotary selector to select the language.
2. Press >.
- ✓ The display shows the next setting.

Setting the time

1. Set the time using the rotary selector.
2. Press >.

Note:

In the → *"Basic settings", Page 14*, specify whether or not the display shows the time and date when the appliance is switched off.

Setting the date

1. Use the rotary selector to set the current day.
2. Press >.

3. Use the rotary selector to set the current month.
4. Press >.
5. Turn the rotary selector to set the current year.
6. Press >.
- ✓ A message appears on the display confirming that the initial start-up is complete.

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. Ensure 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. Close the appliance door.
4. Ventilate the room while the appliance is heating.
5. Set the grill to level 3.
6. Set the cooking time to 15 minutes.
7. Allow the appliance to cool down.
8. Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

6.3 Cleaning the accessories

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

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

- ▶ Press on/off to switch the appliance on.
- ✓ on/off lights up blue.
- ✓ The display shows the Siemens logo, followed by the maximum microwave output.
- ✓ The appliance is ready to use.

7.2 Switching off the appliance

- ▶ Press on/off to switch the appliance off.
- ✓ The appliance cancels the current functions.
- ✓ The time and date are shown on the display.

Note: Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for an extended period, the appliance switches itself off automatically.

7.3 Starting the operation

- ▶ Use start/stop to start the operation.
- ✓ The display shows the settings.
- ✓ The progress line shows the end of the cooking time.

Note: If you open the appliance door during operation, the appliance interrupts the operation and maintains the set time left. When you want to restart the operation, close the appliance door and press start/stop.

7.4 Interrupting the operation

1. Press start/stop.
- ✓ The appliance interrupts the operation.
2. Press on/off to delete all settings.

Note: When you open the appliance door, the appliance interrupts the operation. After an operation is interrupted or cancelled, the cooling fan may continue to run.

7.5 Setting the operating mode

When you switch on the appliance, the display shows the set default operating mode. You can start the suggested operating mode immediately or set a different operating mode.

1. Press menu.
- ✓ The appliance opens the operating modes menu.
2. Use the rotary selector to select the required operating mode.

Different selection options are available depending on the operating mode.

3. Use > to navigate to the required operating mode.
4. Use the rotary selector to change the selection.
 - Change other settings depending on the selection.

5. Press start/stop.
 - ✓ The display shows the time that has elapsed.
 - ✓ The display shows the settings and the progress line.

Note: To exit the current setting and access the operating modes level, press menu.

8 Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food very quickly.

8.1 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"> ■ Glass ■ Glass ceramic ■ Porcelain ■ Temperature-resistant plastic ■ Fully glazed ceramic without cracks 	These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware.
Metal cutlery	Note: 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. Tip: You can only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.

8.2 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.

8.3 Microwave power settings

Here you can find an overview of the different microwave power settings and when to use them.

Microwave output in watts	Maximum cooking time	Use
90 W	1:30 hours	Defrosting delicate foods.
180 W	1:30 hours	Defrosting food and continued cooking.
360 W	1:30 hours	Cooking meat and fish or heating delicate foods.

Microwave output in watts	Maximum cooking time	Use
600 W	1:30 hours	Heating and cooking food.
900 W	30 minutes	Heating liquids. The maximum power setting is not designed for heating food.

Default settings

The appliance suggests a cooking time for each microwave power setting. You can accept this value or change it in the relevant area.

8.4 Configuring the microwave settings

When you switch the appliance on, the display always shows the highest microwave output as a suggestion.

- Note the safety instructions. → *Page 4*
- Observe the instructions on how to prevent material damage. → *Page 6*
- Observe the information on microwave-safe cookware and accessories. → *Page 10*
- Press on/off.
 - ✓ The appliance is ready to use. The display shows the maximum microwave output as a default value. The microwave output can be changed at any time.
- Use the rotary selector to select the required microwave output.
 - ✓ The display shows the microwave output and a default cooking time.
- Press >.
- Use the rotary selector to select the required cooking time.
- Press start/stop.
 - ✓ The appliance starts the operation.
 - ✓ The cooking time counts down on the display.
 - ✓ Once the cooking time has elapsed, a signal tone sounds.

- Press ⊖ to end the signal tone early.
- Use on/off to switch the appliance off.

Notes

- If you press ⊖, the display shows the timer function for a short time. To hide the timer function immediately, press ⊖ again.
- If you open the appliance door in the meantime, the cooling fan may continue to run.

8.5 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

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

8.6 Changing the microwave output setting

You can change the microwave output setting during operation.

- Use < to change the microwave output.
- Use the rotary selector to select the required microwave output.
 - ✓ The cooking time remains unchanged.
 - ✓ The operation continues.

Note: If the set cooking time exceeds the maximum cooking time for the 900 W microwave output setting, the appliance automatically reduces the cooking time. The operation stops. Press start/stop to start the operation.

9 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.

9.1 Grill settings

The following grill settings are available.

Grill setting	Food
1 (low)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deep-dish bakes ■ Soufflés
2 (medium)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Shallow bakes ■ Fish
3 (high)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sausages ■ Toast

9.2 Setting the grill

- Press on/off.
 - ✓ The appliance is ready to use.
- Press menu.
 - ✓ The display shows the operating modes.

- Use the rotary selector to select the "Grill" operating mode.
- Press >.
 - ✓ The display shows the default value "Grill" 3.
- Turn the rotary selector to set the required grill setting.
 - ✓ The display shows the grill setting and a default cooking time.
- Press >.
- Use the rotary selector to set the required cooking time.
- Press start/stop.
 - ✓ The appliance starts the operation.
 - ✓ The cooking time counts down on the display.
 - ✓ Once the cooking time has elapsed, a signal tone sounds.
- Press ⊖ to end the signal tone early.
- Use on/off to switch the appliance off.

Notes

- If you press ⊖, the display shows the timer function for a short time. To hide the timer function immediately, press ⊖ again.

- If you open the appliance door in the meantime, the cooling fan may continue to run.

9.3 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

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

9.4 Changing the grill setting

You can change the grill setting during operation.

1. Use < to switch to the grill.
2. Turn the rotary selector to set the required grill setting.
 - ✓ The cooking time remains unchanged.
 - ✓ The operation continues.

Note: When you change the operating mode from grill to combi mode, or vice-versa, the appliance goes into pause mode. The operation stops. To change the operating mode, press start/stop to continue the operation.

10 Microwave combi mode

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

The following microwave output settings are available to choose from:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

10.1 Setting the microwave combi mode

1. Press on/off.
 - ✓ The appliance is ready to use.
2. Press menu.
 - ✓ The display shows the operating modes.
3. Use the rotary selector to select the "Grill" operating mode.
4. Press >.
 - ✓ The display shows the default value "Grill" 3.
5. Turn the rotary selector clockwise and set the required combi mode.
 - ✓ The display shows the required combi mode and a default value.
6. Press >.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.
8. Press start/stop.
 - ✓ The appliance starts the operation.

- ✓ The cooking time counts down on the display.
 - ✓ Once the cooking time has elapsed, a signal tone sounds.
 - 9. Press ⊖ to end the signal tone early.
 - 10. Use on/off to switch the appliance off.
- Note:** If you press ⊖, the display shows the timer function for a short time. To hide the timer function immediately, press ⊖ again.

10.2 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

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

10.3 Changing the microwave combi mode

You can change the grill setting during operation.

1. Use < to switch to the combi mode.
2. Use the rotary selector to set the required combi mode.
 - ✓ The cooking time remains unchanged.
 - ✓ The operation continues.

Note: When you change the operating mode from grill to combi mode, or vice-versa, the appliance goes into pause mode. The operation stops. To change the operating mode, press start/stop to continue the operation.

11 Programmes

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

11.1 Tips on configuring the settings for dishes

Follow these tips to achieve optimal cooking results.

- Only use food that is in perfect condition.
- Use frozen food straight from the freezer.
- Take the food out of its packaging and weigh it. If you cannot set the exact weight on the appliance, round the weight up or down.
- Only use microwave-safe, heat-resistant cookware, e.g. made of glass or ceramic.
- Place the food in the cold cooking compartment.

Defrost

- Freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on flat cookware, such as a glass or porcelain plate.
- Food may not be completely defrosted by the end of the programme. The food can nonetheless be further processed.
- Liquid is produced when defrosting meat or poultry. When turning, drain off any liquid. Do not use this for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed on the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

Vegetables

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

Potatoes

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

Rice

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

Poultry

- Only use chicken portions at refrigerator temperature.
- Place the chicken portions on the wire rack, skin side up.

Resting time

Some dishes require a resting time in the cooking compartment after the programme has ended.

Dish	Resting time
Vegetables	Approx. 5 minutes

Dish	Resting time
Potatoes	Approx. 5 minutes Drain the water first
Rice	Approx. 5-10 minutes

11.2 Setting a programme

1. Press on/off.
 - ✓ The appliance is ready to use.
2. Press menu.
 - ✓ The display shows the operating modes.
3. Use the rotary selector to select "Programmes".
4. Press >
 - ✓ The display shows the first programme.
5. Use the rotary selector to set the required programme.
 - ✓ The display shows a default value for the weight.
6. Press >
7. Use the rotary selector to set the required weight.
8. Press >
 - ✓ The display shows the preparation instructions.
9. Press start/stop.
 - ✓ The appliance starts the operation.
 - ✓ The cooking time counts down on the display.
10. If the display provides instructions for turning or stirring during the programme:
 - Open the appliance door.
 - Break up, stir or turn the food.
 - Close the appliance door.
 - Press start/stop.

Note: If you do not turn or stir the food, the programme continues as usual to the end. The programmes calculate the cooking time.

11.3 Programme table

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

Defrost

Dish	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
Defrost bread ¹	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.10-0.55	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Defrost meat ¹	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken	0.10-0.55	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Defrost fish ¹	Whole fish, fish fillet, fish steak	0.10-0.55	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor

¹ Observe the signals given when it is time to turn the food.

Cooking

Dish	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
Fresh vegetables ¹	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.10-0.55	Cookware with lid Cooking compartment floor

¹ Observe the signals given when it is time to stir the food.

Dish	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
Frozen vegetables ¹	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.10-0.55	Cookware with lid Cooking compartment floor
Boiled potatoes	Potatoes with or without skin, potatoes cut into pieces of an equal size	0.10-0.55	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice ¹	Long-grain rice	0.10-0.55	Deep cookware with lid Cooking compartment floor
Baked potatoes ¹	Potatoes with skin, approx. 6 cm thick	0.10-0.55	Wire rack Cooking compartment floor

¹ Observe the signals given when it is time to stir the food.

Combi mode

Dish	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
Lasagne, frozen	Lasagne or a similar frozen bake	0.10-0.55	Cookware without lid
Chicken pieces, fresh	Chicken thigh, half chicken	0.10-0.55	Glass tray and wire rack

12 Timer

You can set the time on the timer. Once this time has elapsed, a signal tone sounds. You can set a maximum time on the timer of 24 hours.

The function works independently of the operation and other time-setting options. The timer signal is different from other signals.

12.1 Set the timer

- Press \ominus .
- ✓ The display shows the timer.
- Use the rotary selector to set the timer duration.
- Press \ominus .
The timer also starts automatically after a few seconds.
- ✓ The timer counts down.
- ✓ After a short time, the display switches back.
- ✓ The display shows a timer symbol and the remaining time in the status bar.

- ✓ Once the timer duration has elapsed, a signal tone sounds.
- Press \ominus to end the signal tone early.

12.2 Changing the timer

- Press \ominus .
 - ✓ The display shows the timer.
 - Use the rotary selector to change the timer duration.
- Note:** The timer remains visible on the display if the appliance is switched off.
If an operating mode is running, you can use \ominus to select the timer. The timer duration is highlighted for a short time. You can change the timer duration.

12.3 Cancelling the timer

- ▶ Reset the timer duration.
- ✓ Once this is implemented, the symbol no longer lights up.

13 Basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

13.1 Changing basic settings

- Press on/off.
- Press menu.
- ✓ The operating modes menu opens.
- Use the rotary selector to select "Settings".
- Press \triangleright .
- Use the rotary selector to change the values.
- Always use \triangleright to switch to the next settings and, if required, to make any changes.
- Press menu.
- ✓ "Discard" or "Save" appears on the display.
- Select "Save" to save the setting.

Note: Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure.

13.2 Overview of the basic settings

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

Notes

- Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other settings do not take effect until you save them.

- Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure. Only the settings pertaining to the initial start-up of the appliance need to be implemented once again following a power failure. → "Initial use", Page 9

Basic settings	Selection
Language	Set "Language"
Time	Set "Time "
Date	Set "Date"
Audible signal	Short cooking time Medium cooking time ¹ Long cooking time
Button tone	Switched off ¹ Switched on
Display brightness	The display brightness can be adjusted in 5 settings Setting 3 ¹
Clock display	Digital + date Digital Off ¹
¹ Factory setting (may vary according to model)	

Basic settings	Selection
Night-time dimming	Switched off ¹ Switched on (display dimmed between 10 p.m. and 6 a.m.)
Demo mode	Switched off ¹ Switched on (this is only displayed in the first 3 minutes following a reset or the initial start-up)
Factory settings	Reset Do not reset ¹
¹ Factory setting (may vary according to model)	

Note: Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other settings do not take effect until you save them.

13.3 Changing the time

1. Press on/off.
2. Press menu.
- ✓ The operating modes menu opens.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Use > to navigate to "Time".
5. Use the rotary selector to change the time.
6. Press menu.
7. Select "Save" to save the setting.

14 Cleaning and servicing

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

14.1 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.

14.2 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 15
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.

14.3 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 15
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.

14.4 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 15
 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.

14.5 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 15
 2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
 3. Dry with a soft cloth.

14.6 Cleaning the accessories

1. Read the information on cleaning products.
→ Page 15
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.

14.7 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 15
 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.

14.8 Cleaning the door seal

ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door seal.

- ▶ Do not use metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
 - ▶ Do not use abrasive cleaning agents.
1. Read the information on cleaning products.
→ Page 15
 2. Clean the door seal with hot soapy water and a soft dish cloth.
 3. Dry with a soft cloth.

14.9 humidClean

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 aid

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 output to 600 W.
5. Set the cooking time to 5 minutes.
6. Start the microwave.
7. Once the cooking time has elapsed, leave the doors closed for an additional three minutes.
8. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
9. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

15 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.

WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect 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.

15.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Connect the appliance to the power supply. The circuit breaker in the fuse box has tripped. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the circuit breaker in the fuse box. There has been a power cut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working. Malfunction <ol style="list-style-type: none"> 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 18</i>
Appliance does not start.	Appliance door not fully closed. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Close appliance door.
Appliance does not heat up and the display shows the word "Demo"	Demo mode is activated. <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from power supply by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. 2. Deactivate demo mode in the basic settings in the next 3 minutes.
The interior lighting is not working.	Interior lighting is defective <ul style="list-style-type: none"> ▶ Call the after-sales service. → <i>"Customer Service", Page 18</i>

15.2 Information on display panel

Fault	Cause and troubleshooting
The display shows the error message "Exxx"	An error has occurred. <ol style="list-style-type: none"> 1. If the display shows an error message, switch the appliance off and on again. ✓ If the display no longer shows the error message, it was a one-off problem. 2. If the display continues to show or repeatedly shows the error message, contact customer service and provide them with the error code. 3. If the display shows error message E0532, open and close the appliance door. 4. If the display shows error message E6501, switch the appliance off and then switch it back on again after 10 minutes.

16 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

16.1 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.

17 Customer Service

If you have any queries on use, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact 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 E. These light sources are available as a spare part and should only be replaced by trained specialist staff.

17.1 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.

18 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.

18.1 What is the best way to proceed?

In this section, you will find out the best way to proceed step-by-step in order to be able to make optimum 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.

Tip

Cooking tips

- 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.
1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
 2. Select the desired food from the recommended settings.
 3. Place the food in suitable cookware.

4. Place the cookware in the middle on the cooking compartment floor.
The food will then absorb the microwaves from all sides.
5. Use the recommended settings when configuring the appliance settings.
Set the shorter cooking time first. If necessary, increase the cooking time.
6. Use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

18.2 Defrosting, heating and cooking with the microwave

Recommended settings for defrosting, heating and cooking with the microwave.

The cooking time depends on the cookware, as well as on the temperature, composition and quantity of the food. This is why ranges are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time. It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for this: Double the amount = almost double the time, half the amount = half the time.

Defrosting with the microwave

Note:

Cooking tips

- Freeze the food flat.
- Use microwave-safe cookware without a lid.
- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Turn or stir the food 2–3 times during this time. When turning, remove any liquid that escapes during defrosting.
- Liquid is produced when defrosting meat or poultry. When turning, drain off any liquid. Do not use this for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Separate any defrosted parts when turning.
- After defrosting, leave the food to rest for 10–60 minutes.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Whole pieces of meat, on the bone or boned	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 mins ¹ 2. 15-25 mins
Whole pieces of meat, on the bone or boned	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 mins ¹ 2. 20-30 mins ¹
Whole pieces of meat, on the bone or boned	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 mins ¹ 2. 25-30 mins ¹
Meat in pieces or slices	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 mins ² 2. 5-10 mins
Meat in pieces or slices	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 mins ² 2. 10-15 mins
Meat in pieces or slices	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 mins ² 2. 10-15 mins
Minced meat, mixed	200 g	90 W	10-15 mins ¹
Minced meat, mixed	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins ¹ 2. 10-15 mins
Minced meat, mixed	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 mins ¹ 2. 10-15 mins
Poultry or poultry portions	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins ¹ 2. 10-15 mins
Poultry or poultry portions	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 mins ¹ 2. 20-25 mins
Fish fillet, fish steak or fish slices	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins 2. 10-15 mins
Whole fish	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 mins ¹ 2. 10-15 mins
Whole fish	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins ¹ 2. 15-20 mins
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W	10-15 mins ³
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W	6-9 mins ³
Fruit, e.g. raspberries	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins 2. 5-10 mins ³
Butter, defrosting ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 mins ⁴ 2. 1-2 mins
Butter, defrosting ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 mins 2. 2-4 mins
Loaf of bread	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins ¹ 2. 5-10 mins
Loaf of bread	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 mins ¹ 2. 10-20 mins

¹ Turn the food several times.

² Separate any defrosted parts when turning.

³ Carefully stir the food occasionally.

⁴ Remove all packaging.

⁵ Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

⁶ Separate the pieces of cake.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Cakes, plain, e.g. sponge cake ^{5,6}	500 g	90 W	10-15 mins
Cakes, plain, e.g. sponge cake ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins 2. 10-15 mins
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins 2. 15-20 mins
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 mins 2. 15-20 mins

¹ Turn the food several times.

² Separate any defrosted parts when turning.

³ Carefully stir the food occasionally.

⁴ Remove all packaging.

⁵ Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

⁶ Separate the pieces of cake.

Tips on defrosting, heating and cooking with the microwave next time

Follow these tips for good results when defrosting, heating and cooking with the microwave.

Issue	Tip
Your food is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduce the cooking time or select a lower microwave power setting. ▪ Cover the food and add more liquid.

Issue	Tip
The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Increase the cooking time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
The time has elapsed but your food is not yet done on the inside, but is already overdone on the outside.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stir while cooking. ▪ Reduce the microwave power setting and increase the cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduce the microwave power setting. ▪ Turn large pieces of frozen food several times.

18.3 Heating

With your appliance you can heat food.

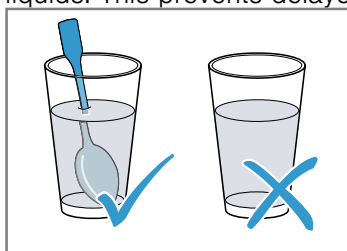
Heating food in the microwave

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

⚠ 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.

Note:

Cooking tips

- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.
- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Turn or stir the food two or three times during the defrosting time.
- After defrosting, leave the food to rest for 2–5 minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W	5-8 mins
Beverages ¹	125 ml	900 W	0.5-1 min ^{2, 3}
Beverages ¹	200 ml	900 W	1-2 mins ^{2, 3}
Beverages ¹	500 ml	900 W	3-4 mins ^{2, 3}
Baby food, e.g. baby bottles ⁴	50 ml	360 W	Approx. 0.5 min ^{5, 6}
Baby food, e.g. baby bottles ⁴	100 ml	360 W	0.5-1 min ^{4, 6}
Baby food, e.g. baby bottles ⁴	200 ml	360 W	1-2 mins ^{4, 6}
Soup, 1 cup	175 g each	600 W	1-2 mins
Soup, 2 cups	175 g each	600 W	2-3 mins
Meat in sauce ⁷	500 g	600 W	7-10 mins
Stew	400 g	600 W	5-7 mins
Stew	800 g	600 W	7-8 mins
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W	2-3 mins
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W	3-5 mins

¹ Place a spoon in the glass.

² Do not overheat alcoholic drinks.

³ Check the food occasionally.

⁴ Heat up baby food without the teat or lid.

⁵ Always shake the food well after heating.

⁶ Always check the temperature.

⁷ Separate the slices of meat.

Heating frozen food in the microwave

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

Note:

Cooking tips

- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.

- Distribute the food flat in the cookware. Food which lies flat cooks more quickly than food which is piled high.
- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- Turn or stir the food two or three times during the defrosting time.
- After defrosting, leave the food to rest for 2–5°minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- The food will retain most of its natural flavor. Use salt and seasonings sparingly.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W	8-13 mins
Soup	400 g	600 W	8-12 mins
Stew	500 g	600 W	10-15 mins
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W	10-15 mins
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W	10-15 mins
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10-15 mins
Side dishes, e.g. rice, pasta ¹	250 g	600 W	3-7 mins
Side dishes, e.g. rice, pasta ¹	500 g	600 W	8-12 mins
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots ¹	300 g	600 W	7-11 mins
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots ¹	600 g	600 W	14-17 mins
Creamed spinach ²	450 g	600 W	10-15 mins

¹ Add a little liquid to the food.

² Cook the food without any additional water.

18.4 Cooking

With your appliance you can cook food.

Cooking with the microwave

Note:

Cooking tips

- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Distribute the food flat in the cookware. Food which lies flat cooks more quickly than food which is piled high.
- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.
- The food will retain most of its natural flavor. Use salt and seasonings sparingly.
- After defrosting, leave the food to rest for 2–5°minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- Even if the packaging specifies a higher output setting than 600 watts to cook the food, still use a maximum of 600 watts. If necessary, extend the specified cooking time until you achieve the desired result.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Whole chicken, fresh, without giblets ¹	1200 g	600 W	25-30 mins
Fish fillet, fresh	400 g	600 W	7-12 mins
Fresh vegetables ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6-10 mins

¹ Turn the dish halfway through the cooking time.

² Cut into pieces of equal size.

³ Add a little water to the food.

⁴ Carefully stir the food occasionally.

⁵ Add double the amount of liquid.

⁶ Always place the popcorn bag on a glass plate. Follow the manufacturer's instructions.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Fresh vegetables ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10-15 mins
Potatoes ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8-10 mins
Potatoes ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10-15 mins
Potatoes ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15-22 mins
Rice ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 mins 2. 12-15 mins
Rice ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 mins 2. 15-18 mins
Sweet foods, e.g. blanc-mange (instant) ⁴	500 ml	600 W	6-8 mins
Fruit, compote ⁴	500 ml	600 W	9-12 mins
Microwave popcorn ⁶	1 bag, 100 g	600 W	2.5-3.5 mins

¹ Turn the dish halfway through the cooking time.

² Cut into pieces of equal size.

³ Add a little water to the food.

⁴ Carefully stir the food occasionally.

⁵ Add double the amount of liquid.

⁶ Always place the popcorn bag on a glass plate. Follow the manufacturer's instructions.

18.5 Grilling

Grill food if you want it to be crispy.

Grilling

Note:

Cooking tips

- Do not grill food with the appliance door open.
- Do not preheat.
- Use food to be grilled that is of a similar weight and thickness.
This allows the food to be grilled to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack.
- Use grill tongs to turn the grilled items.
If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Do not add salt until after the food has been grilled.
Salt draws water from the meat.
- Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches on and off continuously. This is normal. The grill setting that you use determines how frequently this occurs.
- Smoke may be produced when grilling.

Food	Amount	Weight	Grill setting	Cooking time
Neck steaks, approx. 2 cm thick	3-4 pieces	Approx. 120 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Grilled sausages	4-6 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10-15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish steak ¹	2-3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins

¹ Grease the wire rack with oil beforehand.

Food	Amount	Weight	Grill setting	Cooking time
Fish, whole, e.g. trout ¹	2-3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 15-20 mins
Toast (pretoast)	2-6 slices		3 (high)	1st side: Approx. 4 mins 2nd side: Approx. 4 mins
Toast with topping	2-6 slices		3 (high)	Depending on topping: 5-10 mins

¹ Grease the wire rack with oil beforehand.

18.6 Combining the grill and microwave

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

Combining the grill and microwave

Note:

Cooking tips

- Place the cookware onto the wire rack.
- Defrost frozen food beforehand.
- For roasting, use a deep dish. If you cover the cookware when you cook your food, this will keep the cooking compartment cleaner.
- Arrange chicken, chicken portions and duck breast skin side up.
- For bakes and gratins, use large, flat cookware.
Food takes longer to cook in deep, narrow cookware and it browns more on top.
- Leave bakes and gratins to stand for 5 minutes in the appliance while it is switched off.
- Check whether the cookware fits in the cooking compartment. The cookware should not be too big.
- Leave the meat to sit for 5-10 minutes before carving.
This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Always set the maximum cooking time.
Check the food after the shorter time specified.

Food	Weight	Grill setting	Microwave output	Cooking time
Joint of pork, e.g. neck steak ¹	Approx. 750 g	1 (low)	360 W	35-40 mins
Meat loaf, max. 7 cm deep	Approx. 750 g	2 (medium)	360 W	Approx. 25 mins
Chicken, half ²	Approx. 1200 g	3 (high)	360 W	40 mins
Chicken pieces, e.g. chicken quarters ²	Approx. 800 g	2 (medium)	360 W	20-25 mins
Duck breast ²	Approx. 800 g	3 (high)	180 W	25-30 mins
Pasta bake (made from pre-cooked ingredients) ³	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W	25-30 mins
Potato gratin (made from raw potatoes), max. 3 cm deep	Approx. 1000 g	2 (medium)	360 W	35 mins
Fish, gratinated	Approx. 500 g	3 (high)	360 W	15 mins
Quark soufflé, max. 5 cm deep	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W	20-25 mins

¹ Turn the food occasionally.

² Do not turn the food.

³ Sprinkle cheese over the food.

18.7 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, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 mins 2. 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W	7-9 mins	Pyrex dish, 22 cm diameter
Meat loaf, 900 g	600 W	25-30 mins	Pyrex dish, 28 cm diameter, long

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, 500 g	1. 180 W 2. 90 W or the "Defrost meat" programme	1. 8 mins 2. 7-10 mins	Pyrex dish, 24 cm diameter

Cooking with the microwave and grill

Recommended settings for cooking with the microwave.

Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Potato gratin, 1100 g	360 W + grill setting 2	20-35 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cakes	-		Not recommended
Chicken, halved, approx. 1100 g	360 W + grill setting 3	40-45 mins	Wire rack, glass tray

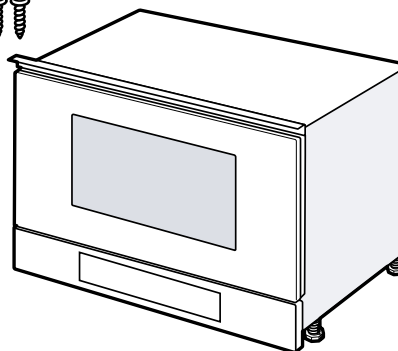
19 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



19.1 Scope of delivery

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



19.2 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.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be temperature-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °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.
- ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
- ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.

19.3 Fitted units

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. It is not intended to be used as a tabletop appliance or within a cupboard.

The fitted cabinet must not have a back panel behind the appliance. The minimum installation height is 850 mm.

Ventilation slots and intake openings must not be covered.

19.4 Electrical connection

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

WARNING – Danger: Magnetism!

The appliance contains permanent magnets. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Persons with electronic implants must stay at least 10 cm away from the appliance.

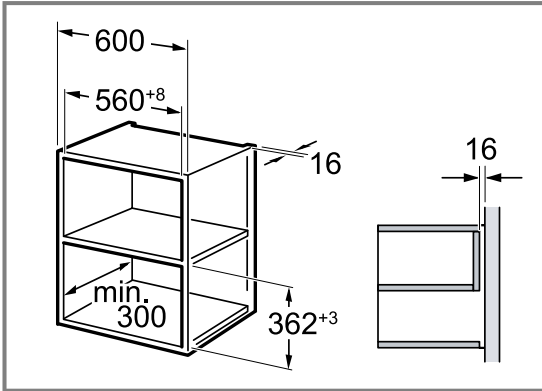
WARNING – Risk of fire!

The use of multi-plugs, multiple connectors or extension cables may cause a fire.

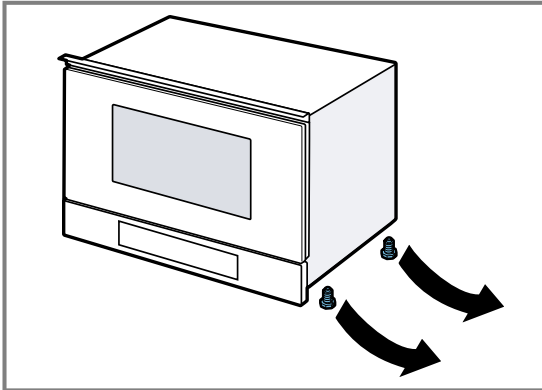
- ▶ Never use multi-plugs, multiple connectors or extension cables.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a protective contact socket which has been correctly installed.
- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.
- A socket must only be installed by a qualified electrician, and in accordance with the appropriate regulations.
- If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch with a contact distance of at least 3 mm must be present.

19.5 Installation in an upper cabinet

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

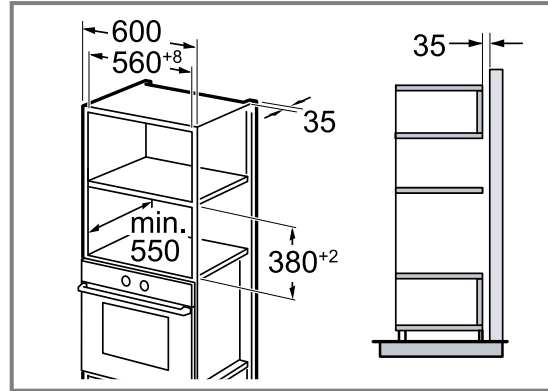


Do not fit the appliance too high up; it must be possible for accessories to be removed easily. Remove the feet.

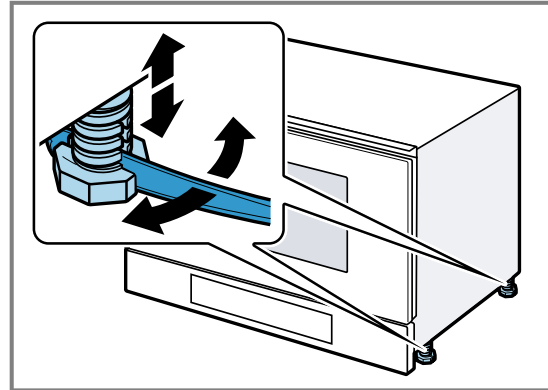


19.6 Installation in a tall unit

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

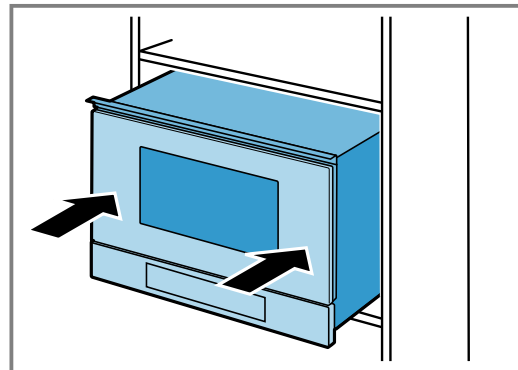


Do not fit the appliance too high up; it must be possible for accessories to be removed easily. Fit the feet.



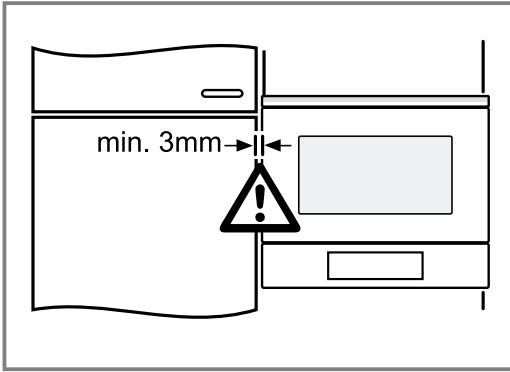
19.7 Installing the appliance

1. Push the appliance in fully.



Do not kink or trap the connection cable, or route it over sharp edges.

2. Check the clearance to the adjacent appliances.

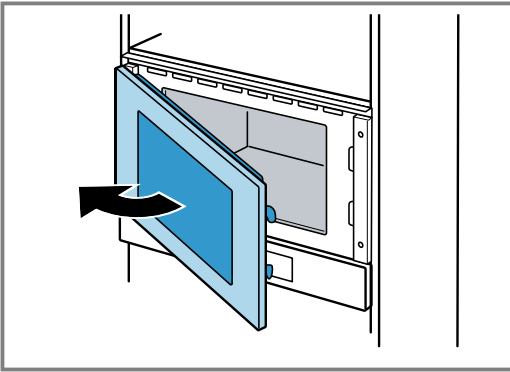


3. **ATTENTION!**

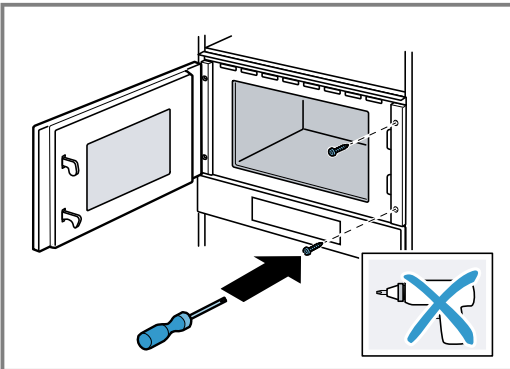
When opening the appliance door, the appliance may tilt forwards.

- ▶ Hold the appliance in position when opening the appliance door.

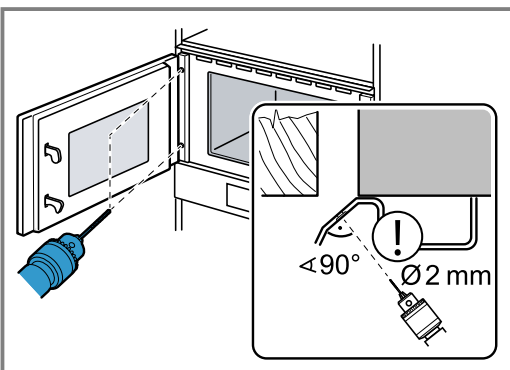
Open the appliance door slowly.



4. Screw the appliance to the unit on the opposite side to the hinges.

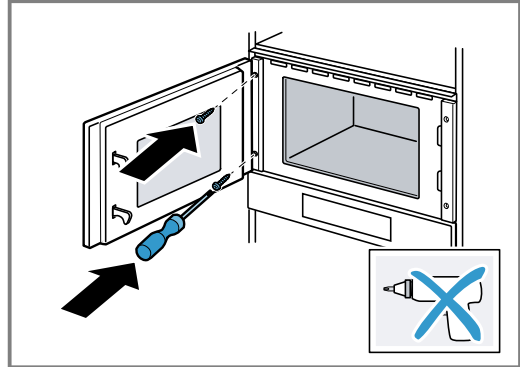


5. Pre-drill the screw holes in the unit on the side with the hinges.



Cover the door hinges.
Use a wood drill with a 2 mm diameter.

6. Remove any shavings from the cooking compartment.
7. Screw the appliance to the unit on the side with the hinges.



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

19.8 Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the fastening screws.
3. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

สารบัญ

คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย	29
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น	32
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด	33
4	มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน	34
5	อุปกรณ์เสริม	35
6	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก	35
7	การใช้งานทั่วไป	36
8	ไมโครเวฟ	36
9	โหมดบึ่งย่าง	38
10	โหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน	38
11	โปรแกรม	39
12	นาฬิกาปลุก	40
13	การตั้งค่าเบื้องต้น	41
14	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	42
15	การแก้ไขข้อขัดข้อง	43
16	การกำจัด	44
17	ฝ่ายบริการลูกค้า	45
18	วิธีการทำงาน	45
19	คู่มือการติดตั้ง	51
19.2	การติดตั้งอย่างปลอดภัย	52



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: ในห้องครัวสำหรับพนักงานประจำราน ในสำนักงานและพื้นที่เชิงพาณิชย์อื่นๆ ในเชิงการเกษตร สำหรับลูกคาของโรงแรมและสถานที่พักอาศัยอื่นๆ ตลอดจนห้องรับรองที่มีบริการอาหารเช้า
- ที่ความสูงไม่เกิน 4000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล

เครื่องนี้ตรงตามมาตรฐาน EN 55011 หรือ CISPR 11 เครื่องนี้ทำงานเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม 2 ประเภท B กลุ่ม 2 หมายถึงไมโครเวฟที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้อาหารประเภท B ระบุว่าเครื่องนี้เหมาะสำหรับสภาพแวดล้อมภายในบ้าน

1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้

ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไป เว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล

ป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

1.4 การใช้งานอย่างปลอดภัย

ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารให้ถูกต้องเสมอ

→ "อุปกรณ์เสริม", หน้า 35

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในช่องอบอาหาร อาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจเกิดการลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอส อาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
 - ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจะร้อนขึ้นมาก
 - ▶ นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะร้อนออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ
- แอลกอฮอล์ระเหยในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจเกิดการติดไฟได้
- ▶ ควรใส่เครื่องดื่มที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงลงในอาหารเป็นปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น
 - ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

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

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน
- บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้
- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ช่างะไหลเท่านั้นสำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิตหรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีพื้นผิวแยกหรือแตกหัก
- ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
- ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟต้อออกหรือปิดสวิตช์พิวส์ในกล่องพิวส์ทันที
- ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 45

⚠ คำเตือน – อันตราย: ออานาจแม่เหล็ก!

แผงควบคุมหรือส่วนควบคุมมีแม่เหล็กถาวรติดตั้งอยู่ภายใน ซึ่งอาจส่งผลต่ออุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ เช่น เครื่องกระตุ้นไฟฟ้าหัวใจหรือปั๊มอินซูลิน

- ▶ ผู้ที่มีอุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ภายในร่างกายต้องรักษาระยะห่างจากแผงควบคุมอย่างน้อย 10 ซม.

⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!

เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

1.5 ไมโครเวฟ

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้สำหรับการใช้งานในภายหลัง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิดความเสียหายได้ เช่น ร่องเท้าตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุฉูพิชที่ถูกนำมาอุ่นอาจเกิดการลุกไหม้ได้เช่นกันหลังจากเวลาผ่านไปเป็นชั่วโมง

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด

- ▶ ห้ามนำรองเท้าแตะ หมอนบุเม็ดยูโฟม หรือหมอนบุฉันทูพีช รวมถึงฟองน้ำ ผาเซ็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องตีหมั่น

วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงภาชนะอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในบรรจุภัณฑ์เก็บรักษาความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในภาชนะที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุติดไฟอื่น ๆ อยากรักษาความปลอดภัยโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามปรับตั้งไมโครเวฟให้ใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป ใช้งานเครื่องตามข้อมูลที่ปรากฏในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
- ▶ ห้ามใช้ไมโครเวฟในการอบแห้งวัตถุดิบโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นวัตถุดิบที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณน้อย เช่น ขนมปัง ในไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป น้ำมันประกอบอาหารอาจเกิดการลุกไหม้ได้
- ▶ ห้ามอุ่นร้อนน้ำมันประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวในไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

ของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นอาจเกิดการระเบิดได้

- ▶ ห้ามอุ่นร้อนของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

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

ความร้อนในอาหารเด็กทารกไม่สามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง

- ▶ ห้ามอุ่นอาหารเด็กทารกในภาชนะที่ปิดล็อกโดยเด็ดขาด
- ▶ นำฝาปิดหรือจุกป้อนอาหารออกทุกครั้ง
- ▶ คนหรือเขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่น
- ▶ ตรวจสอบอุณหภูมิก่อนนำอาหารให้เด็กรับประทาน

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ฝาจับของร้อนเสมอ

สำหรับวัตถุดิบที่ปิดล็อกสุญญากาศ บรรจุภัณฑ์อาจแตกได้

- ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
- ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ฝาจับของร้อนเสมอ

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังดวงไฟไม่ให้เด็กเข้าใกล้

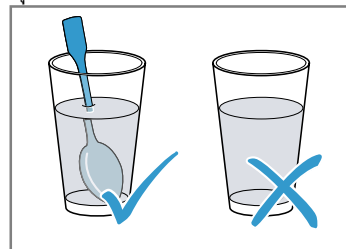
การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น รองเท้าแตะ หมอนบุเม็ดยูโฟม หรือหมอนบุฉันทูพีช รวมถึงฟองน้ำ ผาเซ็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ถูกนำมาอุ่นร้อนอาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรองเท้าแตะ หมอนบุเม็ดยูโฟม หรือหมอนบุฉันทูพีช รวมถึงฟองน้ำ ผาเซ็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องตีหมั่น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการรั่วซึม สะเทือนแม่เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ ภาชนะที่ทำจากพอร์ซเลนและเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณมือจับและฝาปิด รูเหล่านี้จะมีโพรงช่องว่างอยู่ และของเหลวที่ซึมเข้าไปยังช่องว่างดังกล่าวอาจส่งผลให้ภาชนะแตกออกเป็นเสี่ยงได้

- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น

th การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

จานชามและภาชนะที่ทำจากโลหะหรือภาชนะที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว เครื่องอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะโดยเด็ดขาดเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

อุปกรณ์เครื่องนี้ทำงานด้วยไฟฟ้าแรงดันสูง

- ▶ ห้ามถอดตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!

การทำความสะอาดที่ไม่เพียงพออาจทำให้พื้นผิวตัวเครื่องชำรุดเสียหาย อายุการใช้งานสั้นลง รวมถึงอาจ

ทำให้เกิดสถานการณ์อันตรายได้ เช่น พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา

- ▶ ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอและขจัดเศษอาหารออกโดยทันที
- ▶ ดูแลรักษาช่องอบอาหาร ฝาเครื่อง และขอบปิดฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ

→ "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา", หน้า 42

ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารชำรุดเสียหาย พลังงานไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารหรือโครงฝาเครื่องที่ทำจากพลาสติกชำรุดเสียหาย
- ▶ ดำเนินการซ่อมแซมโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น เครื่องที่ไม่มีฝาครอบตัวเรือนอาจทำให้พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมาได้
- ▶ ห้ามถอดฝาครอบตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด
- ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่ต้องบำรุงรักษาหรือซ่อมแซมตัวเครื่อง

2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

2.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อควรระวัง!

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน ความชื้นที่สะสมในช่องอบอาหารเป็นเวลานานจะทำให้เกิดสนิม
- ▶ เช็ดทำความสะอาดน้ำที่เกิดจากการควบแน่นหลังการปรุงสุกทุกครั้ง
- ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุที่มีความชื้นไว้ในช่องอบอาหารที่ปิดอยู่เป็นเวลานาน
- ▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในช่องอบอาหาร

การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาเครื่องอาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ข้างเคียงได้รับความเสียหายเมื่อเวลาผ่านไป

- ▶ ปล่อยให้ช่องอบอาหารเย็นลงโดยปิดฝาเครื่องไว้หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง
- ▶ ห้ามยึดหิ้งวัตถุใดๆ กับฝาเครื่อง
- ▶ ปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้งโดยเปิดฝาเครื่องเฉพาะหลังจากการใช้งานที่มีความชื้นสูงเท่านั้น

การใช้ฝาเครื่องเป็นที่รองนั่งหรือชั้นวางของอาจทำให้ฝาเครื่องเกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามลงน้ำหนัก นั่ง แขนงสิ่งของ หรือพิงฝาเครื่อง อุปกรณ์เสริมอาจทำให้กระจกฝาเครื่องเกิดรอยขีดข่วนขณะปิดฝาเครื่องได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง
- ▶ ดันอุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารจนสุดเสมอ

2.2 ไมโครเวฟ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ขณะใช้งานไมโครเวฟ

ข้อควรระวัง!

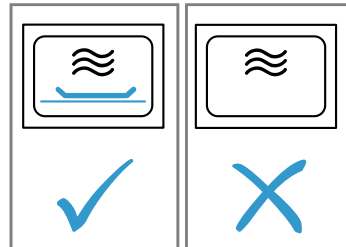
โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ซอนินในแก้ว ตองวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

การใช้ถาดอะลูมิเนียมในตัวเครื่องอาจทำให้เกิดประกายไฟ และตัวเครื่องจะได้รับความเสียหายจากการเกิดประกายไฟ

- ▶ ห้ามใช้ถาดอะลูมิเนียมกับตัวเครื่อง
- การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



การเตรียมมือป้อนด้วยไมโครเวฟติดต่อกันทันทีหลายๆ ครั้ง โดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไปอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ปล่อยให้ตัวเครื่องเย็นลงเป็นเวลาหลายนาทีในระหว่างการเตรียม

- ▶ ห้ามปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไป

- ▶ ใช้กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์

- ▶ วางถาดมือป้อนลงบนจานแก้วเสมอ

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ขณะใช้งานโหมดบึ่งย่างหรือโหมดการใส่ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน ให้ใช้เฉพาะภาชนะที่สามารถทนต่ออุณหภูมิสูงได้เท่านั้น

3 การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

3.2 ประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

ไม่เปิดฝาเครื่องบ่อยครั้งในระหว่างการใช้งาน

- อุณหภูมิในช่องอบอาหารจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนใหม่

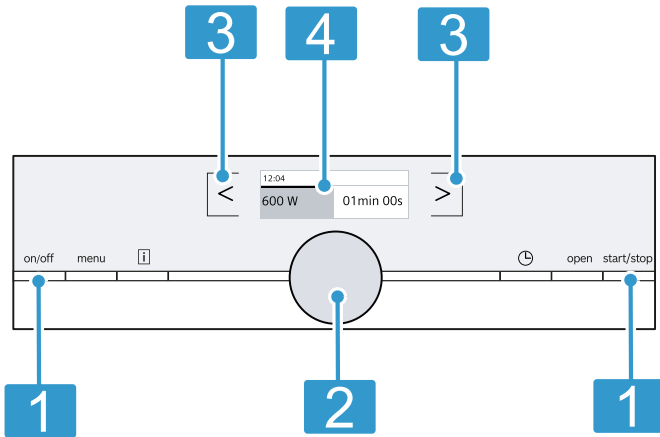
ซ่อนนาฬิกาในโหมดสแตนด์บาย

- เครื่องจะประหยัดพลังงานในโหมดสแตนด์บาย

4 มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์

4.1 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของงานได้ผ่านแผงควบคุม รายละเอียดในภาพอาจแตกต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์ เช่น สีและรูปทรง



- 1 ปุ่ม แต่ละปุ่มจะมีตำแหน่งที่มีแรงต้าน โปรตกดปุ่มเพื่อยืนยัน
- 2 ปุ่มหมุนปรับ คุณสามารถหมุนปุ่มหมุนปรับไปทางซ้ายหรือขวาได้
- 3 แป้นสัมผัส คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันต่างๆ ได้โดยตรงโดยใช้แป้นสัมผัส
- 4 จอแสดงผล จอแสดงผลจะแสดงค่าการปรับตั้งล่าสุด ตัวเลือก และค่าแนะนำในรูปแบบข้อความ

ปุ่ม

คุณสามารถเลือกฟังก์ชันต่างๆ ได้โดยตรงโดยใช้ปุ่ม

สัญลักษณ์	ปุ่มสัมผัส	การใช้งาน
on/off	เปิด/ปิด	เปิดหรือปิดใช้งานเครื่อง
menu	เมนู	เปิดเมนูโหมดการทำงาน
i	ข้อมูล	เลือกแสดงคำแนะนำ
🕒	ฟังก์ชันเวลา	ปรับตั้งนาฬิกาปลุก
Open	ระบบเปิดฝาอัตโนมัติ	เปิดฝาเครื่อง
start/stop	เริ่ม/หยุดการทำงาน	เริ่มหรือหยุดการทำงานเครื่อง

หมายเหตุ: เมื่อ **i** ติดสว่าง ให้แตะที่ **i** เพื่อแสดงข้อมูลเป็นเวลา 2-3 วินาที

แป้นสัมผัส

บริเวณปุ่มสัมผัสเป็นพื้นที่บริเวณที่ไวต่อการสัมผัส และตรงบริเวณที่เกี่ยวข้องเพื่อเลือกหนึ่งฟังก์ชัน

สัญลักษณ์	แป้นสัมผัส	การใช้งาน
<	ด้านซ้าย	เลื่อนไปทางซ้ายบนจอแสดงผล
>	ด้านขวา	เลื่อนไปทางขวามบนจอแสดงผล

ปุ่มหมุนปรับ

คุณสามารถใช้ปุ่มหมุนปรับเพื่อเปลี่ยนแปลงค่าการปรับตั้งที่ปรากฏบนจอแสดงผลได้ สำหรับรายการตัวเลือกส่วนใหญ่ เช่น โปรแกรม รายการแรกจะเริ่มต้นอีกครั้งถัดจากรายการสุดท้าย สำหรับรายการตัวเลือกบางรายการ เช่น ระยะเวลา คุณจำเป็นต้องหมุนปุ่มหมุนปรับกลับอีกครั้งเมื่อถึงค่าต่ำสุดหรือสูงสุด

จอแสดงผล

ดูค่าที่ปรับตั้ง วิธีการเลือกหรือข้อความหมายเหตุในปัจจุบันในจอแสดงผล

แถบแสดงสถานะ

แถบแสดงสถานะจะอยู่บริเวณด้านบนของจอแสดงผล โดยแถบแสดงสถานะจะแสดงเวลา เวลาตั้งปลุก และระยะเวลาการทำงานของโปรแกรม

เส้นแสดงความคืบหน้า

เส้นแสดงความคืบหน้าจะแสดงระยะเวลาที่นับถอยหลังผ่านไป แล้ว เป็นต้น

เส้นตรงบริเวณใต้ค่าการปรับตั้งจะเพิ่มขึ้นจากด้านซ้ายไปขวาตามระดับความคืบหน้าของโหมดที่ทำงานอยู่

โหมดการทำงาน

เมนูจะแบ่งออกเป็นโหมดการทำงานต่างๆ

สัญลักษณ์	การใช้งาน
ไมโครเวฟ	เลือกกำลังไฟไมโครเวฟ
โหมดบึ่งย่าง	เลือกระดับการบึ่งย่างหรือเลือกระดับการบึ่งย่างพร้อมกับกำลังไฟไมโครเวฟ
โปรแกรม	โปรแกรมอัตโนมัติ เตรียมอาหารที่เลือกไว้ด้วยวิธีที่ง่ายตาย
การตั้งค่า	การตั้งค่า ปรับการตั้งค่าเครื่องให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคล

4.2 ช่องอบอาหาร

ฟังก์ชันต่างๆ ในช่องอบอาหารจะช่วยอำนวยความสะดวกในการใช้งานเครื่อง

ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหาร

ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารจะติดสว่างเมื่อเปิดฝาเครื่อง หากเปิดฝาเครื่องนานกว่า 5 นาทีโดยประมาณ ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารจะดับลงอีกครั้ง

สำหรับประเภทการทำความร้อนและฟังก์ชันส่วนใหญ่ ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารจะติดสว่างขณะเครื่องทำงาน เมื่อสิ้นสุดการทำงาน ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารจะดับลง

พัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามความจำเป็น ลมร้อนจะระบายออกมาผ่านทางร่องระบายอากาศเหนือฝาเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การปิดคลุมร่องระบายอากาศอาจเป็นสาเหตุให้เครื่องมีความร้อนสูงเกินไป

▶ ห้ามปิดคลุมร่องระบายอากาศ

พัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกเป็นระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ช่องอบอาหารเย็นตัวลงเร็วขึ้นหลังจากการใช้งาน ตัวเครื่องจะยังคงเย็นอยู่เมื่อทำงานในโหมดไมโครเวฟ อย่างไรก็ตาม พัดลมระบายความร้อนจะยังคงเปิดการทำงาน พัดลมระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไปแม้การใช้งานโหมดไมโครเวฟจะสิ้นสุดลงแล้วก็ตาม

น้ำหยด

ในระหว่างปรุงสุกอาหารอาจเกิดหยดน้ำในช่องอบอาหารและบริเวณฝาเครื่องได้ หยดน้ำดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตัวเครื่อง ให้เช็ดทำความสะอาดหยดน้ำหลังจากการปรุงสุก

ตัวเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติ

เมื่อกดตัวเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติ ฝาเครื่องจะดีดออก คุณสามารถใช้มือเปิดฝาเครื่องออกจนสุดได้

หมายเหตุ

- ในกรณีที่ไฟดับ ตัวเปิดฝาเครื่องอัตโนมัติจะไม่ทำงาน คุณสามารถใช้มือเปิดฝาเครื่องได้
- หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงาน
- เมื่อปิดฝาเครื่อง เครื่องจะไม่ทำงานต่อโดยอัตโนมัติ ให้เริ่มการทำงานเครื่อง
- ในกรณีที่ปิดใช้งานตัวเครื่องเป็นเวลานาน ฝาเครื่องจะเปิดออกอย่างล้าช้า

5 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ

อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรง	<ul style="list-style-type: none"> ■ ตะแกรงสำหรับบึ่งย่างและอบให้เกรียมเฉพาะส่วนบน ■ ตะแกรงสำหรับใช้ในพื้นที่ตั้งวางภาชนะ
ชามแก้ว	<ul style="list-style-type: none"> ■ การป้องกันการกระเด็นขณะบึ่งย่างบนตะแกรงโดยตรง ■ วางตะแกรงลงในชามแก้ว ■ เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

6 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม

6.1 การเริ่มใช้งานครั้งแรก

หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหรือหลังจากไฟดับเป็นเวลานาน การตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรกจะปรากฏขึ้น

หมายเหตุ

- คุณสามารถปรับการตั้งค่าในการตั้งค่าพื้นฐานให้เหมาะสมได้ตลอดเวลา
→ "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 41
- สำหรับการตรวจเช็คภายในก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรกและหลังจากไฟดับทุกครั้ง ให้เปิดและปิดฝาเครื่อง

การตั้งค่าภาษา

1. ตั้งค่าภาษาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 2. กด >
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงการตั้งค่าถัดไป

การปรับตั้งเวลา

1. ปรับตั้งเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
2. กด >

หมายเหตุ: คุณสามารถกำหนดใน → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 41 ได้ว่าต้องการให้จอแสดงผลแสดงเวลาและวันที่เมื่อเครื่องปิดใช้งานอยู่หรือไม่

th การใช้งานทั่วไป

การปรับตั้งวันที่

1. ปรับตั้งวันปัจจุบันโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 2. กด >
 3. ปรับตั้งเดือนปัจจุบันโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 4. กด >
 5. ปรับตั้งปีปัจจุบันโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 6. กด >
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงหมายเหตุว่าการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรกเสร็จสมบูรณ์แล้ว

6.2 การทำความสะอาดตัวเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อนการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่พบเศษบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม หรือสิ่งของอื่นใดในช่องอบอาหาร

2. ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. ปิดฝาเครื่อง
4. ระบายอากาศในห้องขณะเครื่องกำลังทำความร้อน
5. ตั้งค่าโหมดบึ่งย่างไปที่ระดับ 3
6. ปรับตั้งระยะเวลาไปที่ 15 นาที
7. ปล่อยให้เครื่องเย็นลง
8. เมื่อช่องอบอาหารเย็นลง ให้ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบโดยใช้น้ำสบูและผ้าเช็ด

6.3 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมเสริม

- ▶ ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำสบูและผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม

7 การใช้งานทั่วไป

7.1 การเปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ เปิดใช้งานเครื่องโดยกด on/off
- ✓ on/off จะติดสว่างเป็นสีฟ้า
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงโลโก้ Siemens ตามด้วยกำลังไฟไมโครเวฟสูงสุด
- ✓ เครื่องจะพร้อมใช้งาน

7.2 การปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ กด on/off เพื่อปิดใช้งานเครื่อง
 - ✓ เครื่องจะยกเลิกฟังก์ชันที่ทำงานอยู่
 - ✓ เวลาและวันที่จะปรากฏบนจอแสดงผล
- หมายเหตุ: ปิดเครื่องเมื่อไม่จำเป็นต้องใช้งาน เครื่องจะปิดใช้งานโดยอัตโนมัติหากไม่มีการปรับตั้งค่าใดๆ เป็นเวลานาน

7.3 การเริ่มการทำงานเครื่อง

- ▶ กด start/stop เพื่อเริ่มการทำงานเครื่อง
 - ✓ จอแสดงผลจะแสดงการตั้งค่า
 - ✓ เส้นแสดงความคืบหน้าจะแสดงระยะเวลาที่ผ่านไปแล้ว
- หมายเหตุ: หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก หากคุณต้องการเริ่มการทำงานเครื่องอีกครั้ง ให้ปิดฝาเครื่องและกด start/stop

7.4 การหยุดการทำงาน

1. กด start/stop
- ✓ เครื่องจะหยุดการทำงาน
2. กด on/off เพื่อลบการตั้งค่าทั้งหมด

หมายเหตุ: หากคุณเปิดฝาเครื่อง เครื่องจะหยุดการทำงาน พัดลมระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไปหลังจากหยุดหรือยกเลิกการทำงานเครื่อง

7.5 การตั้งค่าโหมดการทำงาน

เมื่อเปิดใช้งานเครื่อง จอแสดงผลจะแสดงโหมดการทำงานที่แนะนำที่ตั้งค่าไว้ คุณสามารถเริ่มโหมดการทำงานที่แนะนำได้ทันทีหรือตั้งค่าโหมดการทำงานอื่น

1. กด menu
- ✓ เครื่องจะเปิดเมนูโหมดการทำงาน
2. เลือกโหมดการทำงานที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ ตัวเลือกที่ใช้งานได้อาจแตกต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับโหมดการทำงาน
3. เลื่อนไปยังโหมดการทำงานที่ต้องการโดยกด >
4. เปลี่ยนแปลงตัวเลือกโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 - เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเพิ่มเติมตามแต่ละตัวเลือก
5. กด start/stop
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงช่วงระยะเวลา
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงการตั้งค่าและเส้นแสดงความคืบหน้า

หมายเหตุ: กด menu เพื่อออกจากการตั้งค่าปัจจุบันและไปยังระดับโหมดการทำงาน

8 ไมโครเวฟ

คุณสามารถปรุงอาหารให้สุก อุ่นร้อน หรือละลายน้ำแข็งอาหารอย่างรวดเร็วเป็นพิเศษได้โดยใช้ไมโครเวฟ

8.1 ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทั่วถึงและเพื่อป้องกันเครื่องไมโครเวฟได้รับความเสียหาย

หมายเหตุ: ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตก่อนใช้ภาชนะสำหรับไมโครเวฟ หากไม่แน่ใจ ให้ดำเนินการทดสอบภาชนะก่อน

เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

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

ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต่อกว้างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

8.3 กำลังไฟไมโครเวฟ

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกำลังไฟไมโครเวฟรวมถึงการใช้งานได้จากส่วนนี้

กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลาสูงสุด	การใช้งาน
90 W	1:30 ชั่วโมง	ละลายน้ำแข็งอาหารที่บอบบางต่อความร้อน
180 W	1:30 ชั่วโมง	ละลายน้ำแข็งอาหาร แล้วปรุงต่อให้สุก
360 W	1:30 ชั่วโมง	ปรุงเนื้อสัตว์และเนื้อปลาให้สุก หรืออุ่นอาหารที่บอบบางต่อความร้อน
600 W	1:30 ชั่วโมง	อุ่นร้อนหรือปรุงอาหารให้สุก
900 W	30 นาที	อุ่นร้อนของเหลว กำลังไฟสูงสุดไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้ในการอุ่นร้อนอาหาร

คำที่แนะนำ

เครื่องจะแนะนำระยะเวลาสำหรับกำลังไฟไมโครเวฟทุกระดับ คุณสามารถเลือกใช้ค่าที่แนะนำหรือเปลี่ยนแปลงค่าภายในช่วงที่กำหนดไว้ได้

8.4 การตั้งค่าไมโครเวฟ

เมื่อเปิดใช้งานเครื่อง กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดจะปรากฏเป็นข้อแนะนำบนจอแสดงผลทุกครั้ง


1. ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย → หน้า 30
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการป้องกันการเกิดความเสี่ยงต่อทรัพย์สิน → หน้า 32

ไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะโลหะ	คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ดังนั้นจึงแทบไม่สามารถอุ่นอาหารได้
ภาชนะที่ประดับด้วยทองหรือเงิน	คลื่นไมโครเวฟอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อลายประดับด้วยทองและเงิน
	เคล็ดลับ คุณสามารถใช้ภาชนะดังกล่าวได้หากผู้ผลิตรับประกันว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

8.2 การทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟ

ทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟโดยใช้การทดสอบภาชนะ คุณสามารถใช้งานเครื่องไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารได้ในกรณีที่กำลังทดสอบภาชนะเท่านั้น

 คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

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

3. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ → หน้า 36
4. กด on/off
- ✓ เครื่องจะพร้อมใช้งาน กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดจะปรากฏเป็นค่าที่แนะนำบนจอแสดงผล กำลังไฟไมโครเวฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา
5. เลือกกำลังไฟไมโครเวฟที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ กำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลาที่แนะนำจะปรากฏบนจอแสดงผล
6. กด >
7. เลือกระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
8. กด start/stop

th โหมดบั้งย่าง

- ✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน
 - ✓ ระยะเวลาจะนับถอยหลังบนจอแสดงผล
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น
9. กด \ominus เพื่อยกเลิกสัญญาณก่อนกำหนด
10. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด on/off

หมายเหตุ

- หากกด \ominus จอแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันนาฬิกาปลุกเป็นระยะเวลาสั้นๆ กด \ominus อีกครั้งเพื่อซูนฟังก์ชันนาฬิกาปลุกทันที
- หากเปิดฝาเครื่องในระหว่างนั้น พัดลมระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไป

8.5 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- ▶ เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป

9 โหมดบั้งย่าง

คุณสามารถอบอาหารให้เหลืองเกรียมหรืออบให้เกรียมเฉพาะส่วนบนโดยใช้โหมดบั้งย่าง โดยสามารถเลือกใช้โหมดบั้งย่างเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับไมโครเวฟได้

9.1 ระดับการบั้งย่าง

คุณสามารถใช้งานระดับการบั้งย่างได้ดังต่อไปนี้

ระดับการบั้งย่าง	อาหาร
1 (ไฟต่ำ)	<ul style="list-style-type: none">▪ อาหารอบร้อนทรงสูง▪ ชูफल
2 (ไฟปานกลาง)	<ul style="list-style-type: none">▪ อาหารอบร้อนทรงแบนราบ▪ เนื้อปลา
3 (ไฟแรง)	<ul style="list-style-type: none">▪ ไส้กรอก▪ ขนมปังปิ้ง

9.2 การตั้งค่าโหมดบั้งย่าง

1. กด on/off
- ✓ เครื่องจะพร้อมใช้งาน
2. กด menu
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงโหมดการทำงาน
3. เลือกโหมดการทำงาน "การย่าง" โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
4. กด $>$
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงค่าที่แนะนำ "การย่าง" 3
5. ตั้งค่าระดับการบั้งย่างที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงระดับการบั้งย่างและระยะเวลาที่แนะนำ
6. กด $>$
7. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

10 โหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

คุณสามารถใช้โหมดบั้งย่างร่วมกับโหมดไมโครเวฟเพื่อลดระยะเวลาปรุงสุกได้

คุณสามารถเลือกกำลังไฟไมโครเวฟได้ดังต่อไปนี้:

- 90 วัตต์
- 180 วัตต์
- 360 วัตต์

8.6 การเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟ

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟขณะเครื่องทำงานได้

1. สลับกำลังไฟไมโครเวฟโดยกด $<$
2. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ ระยะเวลาจะยังคงไม่เปลี่ยนแปลง
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป

หมายเหตุ: หากระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้นานเกินกว่าระยะเวลาสูงสุดสำหรับกำลังไฟไมโครเวฟ 900 วัตต์ เครื่องจะลดระยะเวลาลงโดยอัตโนมัติ เครื่องจะไม่ทำงานต่อไป กด start/stop เพื่อเริ่มการทำงานของเครื่อง

8. กด start/stop

- ✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน
 - ✓ ระยะเวลาจะนับถอยหลังบนจอแสดงผล
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น
9. กด \ominus เพื่อยกเลิกสัญญาณก่อนกำหนด
10. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด on/off

หมายเหตุ

- หากกด \ominus จอแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันนาฬิกาปลุกเป็นระยะเวลาสั้นๆ กด \ominus อีกครั้งเพื่อซูนฟังก์ชันนาฬิกาปลุกทันที
- หากเปิดฝาเครื่องในระหว่างนั้น พัดลมระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไป

9.3 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- ▶ เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป

9.4 การเปลี่ยนแปลงระดับการบั้งย่าง

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระดับการบั้งย่างขณะเครื่องทำงานได้

1. สลับไปยังโหมดบั้งย่างโดยกด $<$
2. ตั้งค่าระดับการบั้งย่างที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ ระยะเวลาจะยังคงไม่เปลี่ยนแปลง
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป

หมายเหตุ: ขณะสลับโหมดการทำงานจากโหมดบั้งย่างเป็นโหมดการใช้ฟังก์ชันร่วมกันและในทางกลับกัน เครื่องจะเข้าสู่โหมดพักการทำงาน เครื่องจะไม่ทำงานต่อไป หากต้องการสลับโหมดการทำงาน ให้กด start/stop เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป

10.1 การตั้งค่าโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

1. กด on/off
- ✓ เครื่องจะพร้อมใช้งาน
2. กด menu
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงโหมดการทำงาน
3. เลือกโหมดการทำงาน "การย่าง" โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
4. กด $>$
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงค่าที่แนะนำ "การย่าง" 3

5. หมุนปุ่มหมุนปรับไปทางขวา แล้วตั้งค่าโหมดการใช้ฟังก์ชันร่วมกันที่ต้องการ
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงโหมดการใช้ฟังก์ชันร่วมกันและระยะเวลาที่แนะนำ
6. กด >
7. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
8. กด start/stop
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน
- ✓ ระยะเวลาจะนับถอยหลังบนจอแสดงผล
- ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น
9. กด ⊕ เพื่อยกเลิกสัญญาณก่อนกำหนด
10. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด on/off

หมายเหตุ: หากกด ⊕ จอแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันนาฬิกาปลุกเป็นระยะเวลาสั้นๆ กด ⊕ อีกครั้งเพื่อซ่อนฟังก์ชันนาฬิกาปลุกทันที

10.2 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- ▶ เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป

10.3 การเปลี่ยนแปลงโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระดับการบึ่งอย่างขณะเครื่องทำงานได้

1. สลับไปยังโหมดการใช้ฟังก์ชันร่วมกันโดยกด <
2. ตั้งค่าโหมดการใช้ฟังก์ชันร่วมกันที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ ระยะเวลาจะยังคงไม่เปลี่ยนแปลง
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป

หมายเหตุ: ขณะสลับโหมดการทำงานจากโหมดบึ่งย่างเป็นโหมดการใช้ฟังก์ชันร่วมกันและในทางกลับกัน เครื่องจะเข้าสู่โหมดพักการทำงาน เครื่องจะไม่ทำงานต่อไป หากต้องการสลับโหมดการทำงาน ให้กด start/stop เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป

11 โปรแกรม

คุณสามารถใช้โปรแกรมของเครื่องไมโครเวฟเพื่อช่วยในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดและเลือกการปรับตั้งค่าที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติ

11.1 คำแนะนำเกี่ยวกับการตั้งค่าสำหรับเมนูอาหารต่างๆ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงสุกที่เป็นที่น่าพอใจ

- ใช้เฉพาะวัตถุดิบที่ไม่มีตำหนิเท่านั้น
- ใช้อาหารแช่แข็งที่นำออกจากตู้แช่แข็งโดยตรง
- นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้วชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ หากไม่สามารถตั้งค่าน้ำหนักที่แน่นอนบนเครื่องได้ ให้ปิดคาน้ำหนักขึ้นหรือลง
- ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟและทนความร้อนได้เท่านั้น เช่น ภาชนะที่ทำจากแก้วหรือเซรามิก
- วางวัตถุดิบในช่องอบอาหารที่เย็นตัวอยู่

การละลายน้ำแข็ง

- แช่แข็งและจัดเก็บวัตถุดิบไว้ที่อุณหภูมิ -18°C ในแนวราบ และมีปริมาณเหมาะสมสำหรับมืออาหาร
- วางวัตถุดิบแช่แข็งลงบนภาชนะทรงแบน เช่น จานแก้วหรือจานพลาสติก
- วัตถุดิบอาจยังละลายน้ำแข็งได้ไม่หมดหลังจากสิ้นสุดโปรแกรม แต่คุณยังคงสามารถประกอบอาหารด้วยวัตถุดิบดังกล่าวต่อไป
- การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ปีกจะทำให้เกิดของเหลว ให้นำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และห้ามนำกลับมาใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นๆ
- น้ำเนื้อมดที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้วออกหลังจากพลิกกลับด้าน
- วางส่วนอกลงบนภาชนะก่อนหากเป็นเนื้อสัตว์ปีกทั้งตัว ส่วนในกรณีที่เป็นชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกให้วางส่วนหนึ่งลงบนภาชนะ

ผัก

- ผักสด: หั่นให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน เติมน้ำ 1 ซ้อนโต๊ะต่อปริมาณ 100 กรัม
- ผักแช่แข็ง: เหมาะสำหรับผักลวกที่ไม่ผ่านการปรุงสุกล่วงหน้าเท่านั้น รวมถึงไม่เหมาะสำหรับผักแช่แข็งที่มีซอสครีมใส่น้ำ 1 ถึง 3 ซ้อนโต๊ะ ทั้งนี้ไม่ต้องเติมน้ำสำหรับผักโขมและกะหล่ำปลีแดง

มันฝรั่ง

- มันฝรั่งต้มน้ำเกลือ: หั่นให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน เติมน้ำ 2 ซ้อนโต๊ะและเกลือเล็กน้อยต่อปริมาณ 100 กรัม
- มันฝรั่งต้มทั้งเปลือก: ใช้มันฝรั่งที่มีขนาดเท่าๆ กัน นำไปล้างและจุ่มเปลือก จากนั้นให้ใส่มันฝรั่งที่ยังขึ้นอยู่ลงในภาชนะโดยไม่ต้องใส่น้ำ
- มันฝรั่งอบ: ใช้มันฝรั่งที่มีขนาดเท่าๆ กัน นำไปล้าง ปล่อยให้แห้ง แล้วจุ่มเปลือก

ข้าว

- ห้ามใช้ข้าวกล้องหรือข้าวบรรจุถุงแบบต้มได้
- เติมน้ำเป็นปริมาณ 2 ถึง 2.5 เท่าของข้าว

เนื้อสัตว์ปีก

- ใช้เฉพาะชิ้นส่วนของไก่ที่อุณหภูมิเย็นเท่านั้น
- วางชิ้นส่วนของไก่ลงบนตะแกรงโดยให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านบน

เวลาพัก

อาหารบางประเภทจำเป็นต้องพักไว้ในช่องอบอาหารหลังจากสิ้นสุดโปรแกรม

เมนูอาหาร	เวลาพัก
ผัก	ประมาณ 5 นาที
มันฝรั่ง	ประมาณ 5 นาที, เทน้ำที่มีอยู่ออกก่อน
ข้าว	ประมาณ 5-10 นาที

11.2 การตั้งค่าโปรแกรม

1. กด on/off
- ✓ เครื่องจะพร้อมใช้งาน
2. กด menu
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงโหมดการทำงาน
3. เลือก "โปรแกรม" โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
4. กด >
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงโปรแกรมแรก
5. ตั้งค่าโปรแกรมที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงค่าน้ำหนักที่แนะนำ
6. กด >
7. ตั้งค่าน้ำหนักที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

th นาฬิกาปลุก

8. กด >

✓ จอแสดงผลจะแสดงคำแนะนำการประกอบอาหาร

9. กด start/stop

✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน

✓ ระยะเวลาจะนับถอยหลังบนจอแสดงผล

10. หากคำแนะนำให้พลิกกลับด้านหรือคนให้เข้ากันปรากฏบนจอแสดงผลขณะใช้งานโปรแกรม:

- เปิดฝาเครื่อง

- ตัดแบ่ง คน หรือพลิกอาหารกลับด้าน

- ปิดฝาเครื่อง

- กด start/stop

หมายเหตุ: หากคุณไม่พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน โปรแกรมจะทำงานต่อไปจนเสร็จสิ้นตามปกติ โปรแกรมจะคำนวณระยะเวลา

11.3 ตารางโปรแกรม

คุณสามารถใช้โปรแกรมต่างๆ เพื่อประกอบอาหารได้อย่างง่ายดาย โดยเลือกโปรแกรมและป้อนน้ำหนักอาหาร โปรแกรมจะนำการตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดมาใช้

การละลายน้ำแข็ง

เมนูอาหาร	วัตถุดิบที่เหมาะสม	ชั่งน้ำหนัก (กก.)	ภาวะ/อุปกรณ์เสริม
ละลายขนมปัง ¹	ขนมปังทั้งก้อน, ขนมปังกลม, หรือขนมปังยาว, ขนมปังแผ่น, เค้กปอนด์, เค้กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์, เค้กผลไม้, เค้กที่ไม่โรยไอซิ่ง, ไม่มีครีม หรือเจลาติน	0.10-0.55	ภาวะตรงแบบเปิด, พื้นชองอบอาหาร
ละลายเนื้อสัตว์ ¹	ชิ้นเนื้ออบ, ชิ้นเนื้อสัตว์ทรงแบน, เนื้อบด, เนื้อไก่	0.10-0.55	ภาวะตรงแบบเปิด, พื้นชองอบอาหาร
ละลายปลา ¹	เนื้อปลาทั้งตัว, ฟิเลตปลา, เนื้อปลาซุบเกล็ดขนมปัง	0.10-0.55	ภาวะตรงแบบเปิด, พื้นชองอบอาหาร

¹ โปรดสังเกตสัญญาณให้พลิกกลับด้าน

การปรุงสุก

เมนูอาหาร	วัตถุดิบที่เหมาะสม	ชั่งน้ำหนัก (กก.)	ภาวะ/อุปกรณ์เสริม
ผักสด ¹	กะหล่ำดอก, บร็อคโคลี, แครอท, กะหล่ำปลี, ต้นหอม, ปาปริกา, ชุกินี	0.10-0.55	ภาวะแบบปิด, พื้นชองอบอาหาร
ผักแช่แข็ง ¹	กะหล่ำดอก, บร็อคโคลี, แครอท, กะหล่ำปลี, กะหล่ำปลีแดง, ผักโขม	0.10-0.55	ภาวะแบบปิด, พื้นชองอบอาหาร
มันฝรั่งเกลือ	มันฝรั่งที่มีหรือไม่มีเปลือก, ชิ้นมันฝรั่งที่มีขนาดเท่ากัน	0.10-0.55	ภาวะแบบปิด, พื้นชองอบอาหาร
ข้าว ¹	ข้าวเมล็ดยาว	0.10-0.55	ภาวะตรงสูงแบบปิด, พื้นชองอบอาหาร
มันฝรั่งอบ ¹	มันฝรั่งที่มีเปลือกและหนาประมาณ 6 ซม.	0.10-0.55	ตะแกรง, พื้นชองอบอาหาร

¹ โปรดสังเกตสัญญาณให้คนให้เข้ากัน

โหมดการใช้ฟังก์ชันร่วมกัน

เมนูอาหาร	วัตถุดิบที่เหมาะสม	ชั่งน้ำหนัก (กก.)	ภาวะ/อุปกรณ์เสริม
ลาซานญาแช่แข็ง	ลาซานญาหรืออาหารอบร้อนแช่แข็งที่คล้ายกัน	0.10-0.55	ภาวะแบบเปิด
ชิ้นส่วนไก่สด	นองไก่, เนื้อไก่ครึ่งตัว	0.10-0.55	ชามแก้วและตะแกรง

12 นาฬิกาปลุก

คุณสามารถกำหนดเวลาตั้งปลุกที่ต้องการให้สัญญาณดังขึ้นหลังจากครบกำหนดเวลาดังกล่าวได้ ทั้งนี้สามารถปรับตั้งเวลาตั้งปลุกได้สูงสุด 24 ชั่วโมง ฟังก์ชันนี้จะทำงานโดยไม่วางมือกับโหมดและฟังก์ชันเวลาอื่นๆ โดยสัญญาณนาฬิกาปลุกจะแตกต่างจากสัญญาณอื่นๆ

12.1 การปรับตั้งนาฬิกาปลุก

1. กด ⊖

✓ จอแสดงผลจะแสดงนาฬิกาปลุก

2. ปรับตั้งเวลาตั้งปลุกโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

3. กด ⊕

นาฬิกาปลุกจะเริ่มการทำงานโดยอัตโนมัติเช่นกันหลังจากเวลาผ่านไป 2-3 วินาที

✓ เวลาตั้งปลุกจะนับถอยหลัง

✓ การแสดงผลจะสลับกลับคืนหลังจากเวลาผ่านไปสักครู่

✓ จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์นาฬิกาปลุกและเวลาที่เดินอยู่บนแถบแสดงสถานะ

✓ เมื่อเวลาตั้งปลุกสิ้นสุดลง สัญญาณจะดังขึ้น

4. กด ⊖ เพื่อยกเลิกสัญญาณก่อนกำหนด


12.2 การเปลี่ยนแปลงนาฬิกาปลุก

1. กด

✓ จอแสดงผลจะแสดงนาฬิกาปลุก

2. เปลี่ยนแปลงเวลาตั้งปลุกโดยไขปุ่มหมุนปรับ

หมายเหตุ: นาฬิกาปลุกจะยังคงปรากฏให้เห็นบนจอแสดงผล แม้ว่าเครื่องจะปิดใช้งานอยู่ก็ตาม

หากเครื่องทำงานในโหมดการทำงานโหมดใดโหมดหนึ่ง คุณจะ สามารถเลือกนาฬิกาปลุกได้โดยกด  เวลาตั้งปลุกจะถูกเน้น เป็นระยะเวลาหนึ่ง คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาตั้งปลุกได้

12.3 การยกเลิกนาฬิกาปลุก

▶ รีเซ็ตเวลาตั้งปลุก

✓ หลังจากนำการตั้งค่าดังกล่าวมาใช้ สัญลักษณ์จะไม่ติดสว่าง อีกต่อไป

13 การตั้งค่าเบื้องต้น

คุณสามารถตั้งค่าเครื่องได้ตามต้องการ

13.1 การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

1. กด on/off

2. กด menu

✓ เมนูโหมดการทำงานจะเปิดขึ้น

3. เลือก "การตั้งค่า" โดยไขปุ่มหมุนปรับ

4. กด >

5. เปลี่ยนแปลงค่าโดยไขปุ่มหมุนปรับ

6. สลับไปใช้การตั้งค่าถัดไปทุกครั้งโดยกด > และเปลี่ยนแปลง หากจำเป็น

7. กด menu

✓ "ทิ้ง" หรือ "บันทึก" จะปรากฏบนจอแสดงผล

8. เลือก "บันทึก" เพื่อบันทึกการตั้งค่า

หมายเหตุ: หลังจากไฟดับ การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานจะ ยังคงอยู่

13.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐานและการตั้งค่า จากโรงงานได้จากส่วนนี้ โดยการตั้งค่าพื้นฐานจะขึ้นอยู่กับ อุปกรณ์ติดตั้งที่เครื่องของคุณ

หมายเหตุ

- การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าภาษา เสียงปุ่ม และความสว่างของ การแสดงผลจะมีผลทันที ส่วนการตั้งค่าอื่นๆ ทั้งหมดจะมีผล ต่อเมื่อคุณบันทึกการตั้งค่าแล้ว
- การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานจะยังคงอยู่หลังจากไฟดับ เฉพาะการตั้งค่าการเริ่มใช้งานเป็นครั้งแรกเท่านั้นที่คุณ จำเป็นต้องดำเนินการใหม่หลังจากไฟดับ
→ "การเริ่มใช้งานครั้งแรก", หน้า 35

การตั้งค่าพื้นฐาน ตัวเลือก

ภาษา	ตั้งค่า "ภาษา"
เวลา	ปรับตั้ง "เวลา"
วันที่	ปรับตั้ง "วันที่"

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่น อุปกรณ์)

การตั้งค่าพื้นฐาน	ตัวเลือก
เสียงเตือน	ระยะเวลาสั้นๆ ระยะเวลาปานกลาง ¹ ระยะเวลานาน
เสียงปุ่ม	ปิดใช้งาน ¹ เปิดใช้งาน
ความสว่างของ ส่วนแสดงผล	ความสว่างของจอแสดงผลสามารถตั้งค่าได้ 5 ระดับ ระดับ 3 ¹
ส่วนแสดงนาฬิกา	แบบดิจิทัล + วันที่ แบบดิจิทัล ปิด ¹
แสงสลัวตอน กลางคืน	ปิดใช้งาน ¹ เปิดใช้งาน (จอแสดงผลจะมืดลงในช่วง เวลาระหว่าง 22:00 ถึง 06:00 นาฬิกา)
โหมดสราติ	ปิดใช้งาน ¹ เปิดใช้งาน (จะปรากฏขึ้นเฉพาะในช่วง ³ นาทีแรกหลังจากรีเซ็ตหรือเริ่มใช้งานครั้งแรกเท่านั้น)
ค่าที่ตั้งจาก โรงงาน	รีเซ็ต ไม่รีเซ็ต ¹

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่น อุปกรณ์)

หมายเหตุ: การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าภาษา เสียงปุ่ม และความ สว่างของจอแสดงผลจะมีผลทันที ส่วนการตั้งค่าอื่นๆ ทั้งหมดจะมี ผลหลังจากบันทึก

13.3 การเปลี่ยนแปลงเวลา

1. กด on/off

2. กด menu

✓ เมนูโหมดการทำงานจะเปิดขึ้น

3. เลือก "การตั้งค่า" โดยไขปุ่มหมุนปรับ

4. เลื่อนไปยัง "เวลา" โดยกด >

5. เปลี่ยนแปลงเวลาโดยไขปุ่มหมุนปรับ

6. กด menu

7. เลือก "บันทึก" เพื่อบันทึกการตั้งค่า

14 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องโดยยาวนาน

14.1 ผลลัพธ์ที่ทำความสะอาด

โปรดใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

ข้อควรระวัง!

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเสียหายได้

- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน
 - ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น
 - ▶ ห้ามใช้แผ่นขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำทำความสะอาด
 - ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับการทำความสะอาดด้วยความร้อน
 - ▶ ใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ชุดกระจก หรือผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสที่ติดเมื่อมีการแนะนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในคู่มือการทำความสะอาดสำหรับชิ้นส่วนที่เกี่ยวข้องของเท่านั้น
- ผ้าฟองน้ำชนิดใหม่อาจมีสารตกค้างจากการผลิต
- ▶ ล้างผ้าฟองน้ำชนิดใหม่ให้สะอาดก่อนใช้งาน

คุณสามารถศึกษาชนิดของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับแต่ละพื้นผิวและชิ้นส่วนได้จากคำแนะนำในการทำความสะอาดแยกตามชิ้นส่วนอุปกรณ์

14.2 การทำความสะอาดเครื่อง

โปรดทำความสะอาดเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้เพื่อป้องกันไม่ให้ชิ้นส่วนและพื้นผิวต่างๆ ได้รับความเสียหายจากการทำความสะอาดที่ผิดวิธีหรือจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ชุดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 42
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องหรือพื้นผิว
3. หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้:
 - ทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องโดยใช้น้ำสบู่และผ้าเช็ด
 - ใช้น้ำยาเช็ดให้แห้งอีกครั้ง

14.3 การทำความสะอาดช่องอบอาหาร

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบ น้ำยาขัด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบอื่นๆ ที่มีฤทธิ์รุนแรง

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 42
 2. ทำความสะอาดโดยใช้น้ำสบู่หรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู
 3. ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบในช่องอบอาหารที่เย็นลงแล้วเท่านั้น
- เคล็ดลับ! หากต้องการขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้อุ่นน้ำในถาดในหม้อพร้อมผสมน้ำมะนาวลงไป 2-3 หยดโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดเป็นเวลา 1 ถึง 2 นาที ใส่ช้อนลงในภาชนะเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด
4. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่ม
 5. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

14.4 การทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ส่วนหน้าตัวเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ชุดโลหะ หรือที่ชุดกระจกในการทำความสะอาด
- ▶ เช็ดคราบหินปูน คราบมัน คราบแข็ง และคราบโปรตีนออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกัดกร่อนบริเวณที่เป็นสแตนเลสที่ส่วนหน้าตัวเครื่อง
- ▶ ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสที่เฉพาะสำหรับพื้นผิวร้อนในการทำความสะอาดพื้นผิวที่เป็นสแตนเลสที่

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 42
 2. ทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่องโดยใช้น้ำสบู่และผ้าเช็ด
- หมายเหตุ: ส่วนหน้าตัวเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อยเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระจก พลาสติก หรือโลหะ
3. สำหรับส่วนหน้าตัวเครื่องที่เป็นสแตนเลสที่ ให้ใช้น้ำยาเช็ดผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสที่เช็ดเคลือบบางๆ ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสที่สามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้าหรือร้านค้าปลีกทั่วไป
 4. ใช้น้ำยาเช็ดให้แห้ง

14.5 การทำความสะอาดแผงควบคุม

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้แผงควบคุมได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามเช็ดแผงควบคุมจนเปียกโดยเด็ดขาด

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 42
2. ทำความสะอาดแผงควบคุมโดยใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์หรือผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. ใช้น้ำยาเช็ดให้แห้ง

14.6 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 42

2. เช็ดเศษอาหารที่ใหม่ติดอยู่โดยใช้ผ้าเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำสบู่
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมโดยใช้ น้ำสบู่และผ้าเช็ดหรือแปรงกลางจาน
4. ทำความสะอาดตะแกรงโดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสตีลหรือลงในเครื่องล้างจาน
ใช้ฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีลหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบ หากมีคราบสกปรกมาก
5. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

14.7 การทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้กระจกฝาเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ที่ขูดกระจก

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 42
2. ทำความสะอาดกระจกฝาเครื่องโดยใช้ผ้าเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาเช็ดกระจก
หมายเหตุ: กระจกที่กระจกฝาเครื่องซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดขึ้นจากการสะท้อนของแสงไฟภายในช่องอบอาหาร
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

14.8 การทำความสะอาดซิลิโคนเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ซิลิโคนเครื่องเกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามใช้ที่ขูดโลหะหรือที่ขูดกระจกในการทำความสะอาด

- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 42
2. ทำความสะอาดซิลิโคนเครื่องโดยใช้ น้ำสบู่และผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

14.9 humidClean

การทำความสะอาดเสริมคืออีกทางเลือกหนึ่งที่รวดเร็วในการทำความสะอาดช่องอบอาหารเป็นครั้งคราว การทำความสะอาดเสริมจะช่วยสลายคราบสกปรกโดยอาศัยการระเหยของน้ำผสมน้ำสบู่ เพื่อให้สามารถเช็ดคราบสกปรกออกได้ง่ายขึ้นหลังจากนั้น

การตั้งค่าการทำความสะอาดเสริม

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

15 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยการใช้คู่มือนี้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่อง
- ▶ หากอุปกรณ์ชำรุด ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้ากับเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย

15.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	<p>ไม่ได้เสียบปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับระบบไฟฟ้า <p>เบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าถูกกระตุกการทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ <p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ตรวจสอบว่าระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง <ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า 2. เปิดเบรกเกอร์อีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 10 วินาที <ul style="list-style-type: none"> ✓ หากเกิดความผิดปกติครั้งเดียว ขอความแรงเตือนจะดับลง <ol style="list-style-type: none"> 3. ถ้าขอความนี้ยังคงแสดงขึ้นอีก กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย เมื่อทำการติดต่อ โปรดระบุขอความแสดงขอผิดพลาดอย่างเจาะจง → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 45
ไม่สามารถเริ่มการทำงานเครื่องไค	ฝาเครื่องปิดไม่สนิท <ul style="list-style-type: none"> ▶ ปิดฝาเครื่อง
เครื่องไม่ทำความร้อนและคำว่า "สาริต" ปรากฏบนจอแสดงผล	โหมดสาริตเปิดการทำงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. ตัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยการปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าเป็นระยะเวลาสั้นๆ 2. ปิดใช้งานโหมดสาริตในการตั้งค่าพื้นฐานภายใน 3 นาที
ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารไม่ทำงาน	ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารชำรุด <ul style="list-style-type: none"> ▶ ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 45

15.2 หมายเหตุในหน้าจอ

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
จอแสดงผลจะแสดงขอความแจ้งเตือนความผิดปกติ "Exxx"	มีความผิดปกติเกิดขึ้น <ol style="list-style-type: none"> 1. หากจอแสดงผลแสดงขอความแจ้งเตือนความผิดปกติ ให้ปิดและเปิดใช้งานเครื่องอีกครั้ง ✓ หากจอแสดงผลไม่แสดงขอความแจ้งเตือนความผิดปกติอีก แสดงว่าความผิดปกติดังกล่าวเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นเพียงครั้งเดียว 2. หากจอแสดงผลแสดงขอความแจ้งเตือนความผิดปกติต่อไปหรือแสดงขึ้นซ้ำๆ ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าพร้อมกับแจ้งรหัสความผิดปกติ 3. หากจอแสดงผลแสดงขอความแจ้งเตือนความผิดปกติ E0532 ให้เปิดและปิดฝาเครื่อง 4. หากจอแสดงผลแสดงขอความแจ้งเตือนความผิดปกติ E6501 ให้ปิดใช้งานเครื่องและเปิดอีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไป 10 นาที

16 การกำจัด

คุณศึกษาวิธีการกำจัดอุปกรณ์เก่าอย่างถูกต้องได้ที่นี้

16.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุติดที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม

1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
2. ดึงสายไฟแยกออก
3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 โปรดสอบถามขอมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



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

17 ฝ่ายบริการลูกค้า

หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับการใช้งาน ไม่สามารถแก้ไขข้อขัดข้องได้เองหรือต้องการซ่อมแซมเครื่อง ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา

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

18 วิธีการทำงาน

เนื้อหาส่วนนี้จะมีข้อมูลการตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาชนะที่ดีที่สุด พร้อมคำแนะนำที่ปรับแต่งมาให้เหมาะกับเครื่องของคุณโดยเฉพาะ

18.1 วิธีการใช้งานที่เหมาะสมที่สุด

คุณสามารถศึกษาคำแนะนำแบบทีละขั้นตอนเพื่อให้สามารถใช้งานขอแนะนำการตั้งค่าให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับอาหารหลากหลายเมนูพร้อมข้อมูลและเคล็ดลับต่างๆ เพื่อให้สามารถใช้งานและตั้งค่าเครื่องได้อย่างเหมาะสมที่สุด

เคล็ดลับ

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- คำแนะนำการตั้งค่าใช้โดยเฉพาะกับช่องอบอาหารที่เย็นตัวลงแล้วและวางอยู่
- การระบุเวลาในภาพรวมถือเป็นค่าอ้างอิง โดยจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ

1. นำภาชนะที่ไม่จำเป็นออกจากช่องอบอาหารก่อนใช้งาน
2. เลือกอาหารที่ต้องการจากคำแนะนำการตั้งค่า
3. ใส่อาหารในภาชนะที่เหมาะสม

การละลายน้ำแข็งโดยใช้ไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- แช่แข็งอาหารในแนวราบ
- ใช้ภาชนะแบบเปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- วางภาชนะลงบนพื้นช่องอบอาหาร
- คนหรือพลิกอาหารกลับด้าน 2-3 ครั้งในระหว่างนั้น นำของเหลวจากการละลายน้ำแข็งออกขณะพลิกกลับด้าน
- การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ปีกจะทำให้เกิดของเหลว ให้นำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และหมั่นนำกลับมาใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นๆ
- นำเนื้อมัตที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้วออกหลังจากพลิกกลับด้าน
- แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน
- พักอาหารทิ้งไว้ 10-60 นาทีหลังจากการละลายน้ำแข็ง

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นแบบมีและไม่มีกระดูก	800 กรัม	1. 180 วัตต์	1. 15 นาที ¹
		2. 90 วัตต์	2. 15-25 นาที

¹ พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

² แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

³ คนอาหารให้เขากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

⁴ นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

⁵ ละลายเฉพาะเค้กที่ไม่มีน้ำตาลไอซิ่ง วิปครีม เจลาติน หรือคัสตาร์ด

⁶ แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

17.1 หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD)

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

คุณสามารถจัดบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง

4. วางภาชนะลงบนพื้นช่องอบอาหารที่บริเวณตรงกลาง เพื่อให้คลื่นไมโครเวฟสามารถเข้าถึงอาหารได้จากทุกด้าน
5. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า ปรับตั้งระยะเวลาที่สั้นกว่าก่อน แล้วจึงขยายระยะเวลาให้นานขึ้นตามความจำเป็น
6. หากต้องการนำภาชนะที่มีความร้อนออกจากช่องอบอาหารให้ใช้ผ้าจับของร้อน

18.2 การละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับภาชนะ อุณหภูมิ คุณลักษณะ และปริมาณของวัตถุดิบ ดังนั้นค่าในตารางจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ให้เริ่มต้นด้วยค่าในระดับต่ำก่อน แล้วจึงปรับให้สูงขึ้นในครั้งถัดไปตามความจำเป็น เนื่องจากปริมาณวัตถุดิบอาจแตกต่างจากที่ระบุไว้ในตาราง ดังนั้นจึงใช้หลักการประมาณโดยคร่าวดังนี้: ปริมาณเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่า - ระยะเวลาเพิ่มขึ้นเกือบเท่าตัว ปริมาณครึ่งหนึ่ง - ระยะเวลาครึ่งเดียว

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นแบบมีและไม่มีกระดูก	1,000 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 20 นาที ¹ 2. 20-30 นาที ¹
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นแบบมีและไม่มีกระดูก	1,500 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 25 นาที ¹ 2. 25-30 นาที ¹
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นหรือเป็นแผ่น	200 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 5-8 นาที ² 2. 5-10 นาที
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นหรือเป็นแผ่น	500 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 8-11 นาที ² 2. 10-15 นาที
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นหรือเป็นแผ่น	800 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 10 นาที ² 2. 10-15 นาที
เนือบดแบบผสม	200 กรัม	90 วัตต์	10-15 นาที ¹
เนือบดแบบผสม	500 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 5 นาที ¹ 2. 10-15 นาที
เนือบดแบบผสม	1,000 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 15 นาที ¹ 2. 10-15 นาที
เนื้อสัตว์ปีกหรือชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีก	600 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 8 นาที ¹ 2. 10-15 นาที
เนื้อสัตว์ปีกหรือชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีก	1,200 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 15 นาที ¹ 2. 20-25 นาที
ฟิเลตปลา เนื้อปลาซบเกล็ด ขนมง หรือเนื้อปลาชนิดแผ่น	400 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 5 นาที 2. 10-15 นาที
ปลาทั้งตัว	300 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 3 นาที ¹ 2. 10-15 นาที
ปลาทั้งตัว	600 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 8 นาที ¹ 2. 15-20 นาที
ผัก เช่น ถั่วลันเตา	300 กรัม	180 วัตต์	10-15 นาที ³
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่	300 กรัม	180 วัตต์	6-9 นาที ³
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่	500 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 8 นาที 2. 5-10 นาที ³
ละลายเนย ⁴	125 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 1 นาที ⁴ 2. 1-2 นาที
ละลายเนย ⁴	250 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 1 นาที 2. 2-4 นาที
ขนมปังเต็มชิ้น	500 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 8 นาที ¹ 2. 5-10 นาที
ขนมปังเต็มชิ้น	1,000 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 12 นาที ¹ 2. 10-20 นาที
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น เค้กปอนด์ ^{5,6}	500 กรัม	90 วัตต์	10-15 นาที
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น เค้กปอนด์ ^{5,6}	750 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 5 นาที 2. 10-15 นาที
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ชีสเค้ก ⁵	500 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 5 นาที 2. 15-20 นาที
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ชีสเค้ก ⁵	750 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์	1. 7 นาที 2. 15-20 นาที

¹ พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

² แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

³ คนอาหารให้เขากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

⁴ นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

⁵ ละลายเฉพาะเค้กที่ไม่มีน้ำตาลไอซิ่ง วิปครีม เจลาติน หรือคัสตาร์ด

⁶ แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

เคล็ดลับสำหรับการละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟครั้งถัดไป

โปรดศึกษาเคล็ดลับต่อไปนี้เป็นที่น่าพอใจในการละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

ความต้องการ	เคล็ดลับ
อาหารแห้งเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ลดระยะเวลาให้สั้นลงหรือเลือกกำลังไฟไมโครเวฟที่ต่ำลง ปิดคลุมอาหารและเติมของเหลวเพิ่ม
อาหารยังเป็นน้ำแข็ง ไม่ร้อนหรือไม่สุกหลังจากครบกำหนดระยะเวลา	ขยายระยะเวลาให้นานขึ้น อาหารในปริมาณที่มากขึ้น และมีรูปทรงสูงจำเป็นต้องใช้ระยะเวลานานขึ้น

ความต้องการ	เคล็ดลับ
อาหารदानในยังไม่สุก แต่ดานนอกมีความร้อนสูงเกินไป หลังจากครบกำหนดระยะเวลา	<ul style="list-style-type: none"> คุณให้เข้ากันในระหว่างนั้น ลดกำลังไฟไมโครเวฟและขยายระยะเวลาให้นานขึ้น
เนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ปีกดานในยังเป็นน้ำแข็ง แต่ดานนอกเริ่มสุกหลังจากการละลายน้ำแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> ลดกำลังไฟไมโครเวฟ พลิกอาหารขนาดใหญ่ที่น้ำมาละลายน้ำแข็งกลับดานหลายๆ ครั้ง

18.3 การอุ่นอาหาร

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่ออุ่นอาหารได้

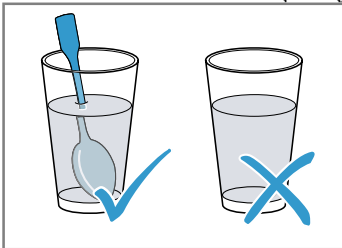
การอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

โปรดศึกษาคำแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันสะเทือนแมเพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องดานในได้รับความเสียหาย

▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและดานในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

หมายเหตุ:

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ โดยสามารถใช้งานหรือพวยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะเพื่อปิดคลุมอาหารได้เช่นกัน นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์
- วางภาชนะลงบนพื้นช่องอบอาหาร
- คนหรือพลิกอาหารกลับดาน 2-3 ครั้งในระหว่างนั้น
- พักอาหารทิ้งไว้ 2-5 นาทีหลังจากการอุ่น
- อาหารจะคายความร้อนออกมายังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก ใช้ฝาจับของร้อน

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว และอาหารสำเร็จรูป (ส่วนประกอบ 2-3 อย่าง)		600 วัตต์	5-8 นาที
เครื่องดื่ม ¹	125 มล.	900 วัตต์	0.5-1 นาที ^{2,3}
เครื่องดื่ม ¹	200 มล.	900 วัตต์	1-2 นาที ^{2,3}
เครื่องดื่ม ¹	500 มล.	900 วัตต์	3-4 นาที ^{2,3}
อาหารสำหรับเด็กทารก เช่น ขวดนม ⁴	50 มล.	360 วัตต์	ประมาณ 0.5 นาที ^{5,6}
อาหารสำหรับเด็กทารก เช่น ขวดนม ⁴	100 มล.	360 วัตต์	0.5-1 นาที ^{4,6}
อาหารสำหรับเด็กทารก เช่น ขวดนม ⁴	200 มล.	360 วัตต์	1-2 นาที ^{4,6}
ซूप 1 ถ้วย	ถ้วยละ 175 กรัม	600 วัตต์	1-2 นาที
ซूप 2 ถ้วย	ถ้วยละ 175 กรัม	600 วัตต์	2-3 นาที
เนื้อสัตว์ในน้ำซอส ⁷	500 กรัม	600 วัตต์	7-10 นาที

¹ ใส่ช้อนลงในแก้ว

² ห้ามไม่ให้เครื่องต้มแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป

³ หมั่นตรวจเช็คอาหารในระหว่างนั้น

⁴ อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยไมใส่จุกป้อนอาหารหรือฝาปิด

⁵ เขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ

⁶ ตรวจเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด

⁷ แยกชิ้นเนื้อออกจากกัน

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
สตู	400 กรัม	600 วัตต์	5-7 นาที
สตู	800 กรัม	600 วัตต์	7-8 นาที
ผักสำหรับรับประทาน 1 คน	150 กรัม	600 วัตต์	2-3 นาที
ผักสำหรับรับประทาน 2 คน	300 กรัม	600 วัตต์	3-5 นาที

¹ ใส่ช้อนลงในแก้ว
² หามไม้ให้เครื่องตีมีแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป
³ หมั่นตรวจเช็คอาหารในระหว่างนั้น
⁴ อุณหภูมิสำหรับเด็กทารกโดยไมใส่จุกป้อนอาหารหรือฝาปิด
⁵ เขย่าอาหารให้เขย่ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ
⁶ ตรวจเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด
⁷ แยกชิ้นเนื้อออกจากกัน

การอุ่นอาหารแช่แข็งโดยใช้ไมโครเวฟ

โปรดศึกษาคำแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ โดยสามารถใช้จานหรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะเพื่อปิดคลุมอาหารได้เช่นกัน นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์
- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ อาหารที่อยู่ในแนวระนาบจะปรุงให้สุกได้เร็วกว่าอาหารที่อยู่ในแนวตั้ง
- วางภาชนะลงบนพื้นของอบอาหาร
- อาหารจะคายความร้อนออกมายังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก ใช้ผ้าจับของร้อน
- คนหรือพลิกอาหารกลับด้าน 2-3 ครั้งในระหว่างนั้น
- พักอาหารทิ้งไว้ 2-5 นาทีหลังจากการอุ่น
- อาหารจะคายความร้อนออกมายังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก ใช้ผ้าจับของร้อน
- รสชาติเฉพาะตัวของอาหารจะยังคงอยู่โดยเกือบสมบูรณ์ ใส่เกลือและเครื่องเทศเท่าที่จำเป็น

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว และอาหารสำเร็จรูป (ส่วนประกอบ 2-3 อย่าง)	300-400 กรัม	600 วัตต์	8-13 นาที
ซูป	400 กรัม	600 วัตต์	8-12 นาที
สตู	500 กรัม	600 วัตต์	10-15 นาที
แผ่นเนื้อสัตว์หรือชิ้นเนื้อสัตว์ในน้ำซอส เช่น กูลาซ	500 กรัม	600 วัตต์	10-15 นาที
เนื้อปลา เช่น ฟิเลตปลาเป็นชิ้น	400 กรัม	600 วัตต์	10-15 นาที
อาหารอบร้อน เช่น ลาซานญา คานเนลโลนี	450 กรัม	600 วัตต์	10-15 นาที
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสตา ¹	250 กรัม	600 วัตต์	3-7 นาที
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสตา ¹	500 กรัม	600 วัตต์	8-12 นาที
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี แครอท ¹	300 กรัม	600 วัตต์	7-11 นาที
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี แครอท ¹	600 กรัม	600 วัตต์	14-17 นาที
ครีมผักโขม ²	450 กรัม	600 วัตต์	10-15 นาที

¹ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย
² ปรุงอาหารให้สุกโดยไมเติมน้ำ

18.4 การปรุงสุก

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่อปรุงอาหารให้สุกได้

การปรุงสุกโดยใช้ไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- วางภาชนะลงบนพื้นของอบอาหาร
- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ อาหารที่อยู่ในแนวราบจะปรุงให้สุกได้เร็วกว่าอาหารที่อยู่ในแนวตั้ง
- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ โดยสามารถใช้งานหรือพอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะเพื่อปิดคลุมอาหารได้เช่นกัน นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์
- รสชาติเฉพาะตัวของอาหารจะยังคงอยู่โดยเกือบสมบูรณ์ ใส่เกลือและเครื่องเทศเท่าที่จำเป็น
- พักอาหารทิ้งไว้ 2-5 นาทีหลังจากการอุ่น
- อาหารจะคายความร้อนออกมายังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมา ใช้ผ้าจับของร้อน
- ใช้กำลังไฟไม่เกิน 600 วัตต์ แม้ว่าบรรจุภัณฑ์จะระบุว่าให้ใช้กำลังไฟสูงกว่า 600 วัตต์สำหรับปรุงอาหารให้สุก หากจำเป็น ให้ขยายระยะเวลาที่ระบไว้จนกระทั่งได้ผลลัพธ์ตามที่ต้องการ

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
ไกสตูทั้งตัวแบบไม่มีเครื่องใน ¹	1,200 กรัม	600 วัตต์	25-30 นาที
ฟิเลตปลาสด	400 กรัม	600 วัตต์	7-12 นาที
ผักสด ^{2, 3, 4}	250 กรัม	600 วัตต์	6-10 นาที
ผักสด ^{2, 3, 4}	500 กรัม	600 วัตต์	10-15 นาที
มันฝรั่ง ^{2, 3, 4}	250 กรัม	600 วัตต์	8-10 นาที
มันฝรั่ง ^{2, 3, 4}	500 กรัม	600 วัตต์	10-15 นาที
มันฝรั่ง ^{2, 3, 4}	750 กรัม	600 วัตต์	15-22 นาที
ข้าว ⁵	125 กรัม	1. 600 วัตต์ 2. 180 วัตต์	1. 4-6 นาที 2. 12-15 นาที
ข้าว ⁵	250 กรัม	1. 600 วัตต์ 2. 180 วัตต์	1. 6-8 นาที 2. 15-18 นาที
อาหารหวาน เช่น พุดดิ้ง (พร้อม รับประทาน) ⁴	500 มล.	600 วัตต์	6-8 นาที
ผลไม้เชื่อม ⁴	500 มล.	600 วัตต์	9-12 นาที
บิ๊อปคอร์นสำหรับไมโครเวฟ ⁶	ถุงละ 100 กรัม	600 วัตต์	2.5-3.5 นาที

¹ พลิกอาหารกลับด้านหลังจากปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง

² หั่นให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน

³ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

⁴ คนอาหารให้เขย่ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

⁵ ใส่เน้าเพิ่มเป็นสองเท่า

⁶ วางถุงบิ๊อปคอร์นลงบนจานแก้วเสมอ ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิต

18.5 การบึ่งย่าง

คุณสามารถบึ่งย่างอาหารที่ต้องการทำให้กรอบได้

การบึ่งย่าง

หมายเหตุ:

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- บึ่งย่างอาหารในขณะที่ฝาเครื่องปิดอยู่เสมอ
- ไม่ต้องอุ่นเตาลงหนา
- ใช้อาหารบึ่งย่างที่มีน้ำหนักและความหนาใกล้เคียงกัน
- วิธีนี้จะทำให้อาหารที่นำมาบึ่งย่างเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเท่ากันและยังคงความฉ่ำอยู่
- วางอาหารที่นำมาบึ่งย่างลงบนตะแกรงโดยตรง
- พลิกอาหารที่นำมาบึ่งย่างกลับด้านโดยใช้ที่คีบอาหารบึ่งย่าง
- หากคุณใช้ส้อมจิ้มเข้าไปในเนื้อสัตว์ เนื้อจะสูญเสียความชุ่มชื้นและจะแห้งขึ้น
- เติมเกลือลงในอาหารบึ่งย่างหลังจากที่บึ่งย่างเสร็จแล้วเท่านั้น
- เนื่องจากเกลือจะคุดน้ำออกจากเนื้อสัตว์
- เนื้อสัตว์ที่มีสีเข้ม เช่น เนื้อวัว จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเร็วกว่าเนื้อสัตว์ที่มีสีอ่อน เช่น เนื้อลูกวัวหรือเนื้อหมู บ่อยครั้งเนื้อสัตว์ที่มีสีอ่อนหรือเนื้อปลาที่นำมาบึ่งย่างจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนที่ผิวด้านนอก แต่ด้านในสุกและฉ่ำแล้ว

th วิธีการทำงาน

- แผงทำความร้อนสำหรับบั้งย่างจะเปิดและปิดการทำงานสลับกันเสมอ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ โดยความถี่จะขึ้นอยู่กับระดับการบั้งย่างที่ตั้งค่าไว้
- การบั้งย่างอาจทำให้เกิดควันได้

อาหาร	ปริมาณ	น้ำหนัก	ระดับการบั้งย่าง	ระยะเวลา
สเต็กเนื้อสันคอหนา ประมาณ 2 ซม.	3-4 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 120 กรัม	3 (ไฟแรง)	ด้านที่ 1 ประมาณ 15 นาที ด้านที่ 2 ประมาณ 10-15 นาที
ไส้กรอกย่าง	4-6 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 150 กรัม	3 (ไฟแรง)	ด้านที่ 1 ประมาณ 10-15 นาที ด้านที่ 2 ประมาณ 10-15 นาที
เนื้อปลาซุสเกล็ดขมบั้ง ¹	2-3 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 150 กรัม	3 (ไฟแรง)	ด้านที่ 1 ประมาณ 10 นาที ด้านที่ 2 ประมาณ 10-15 นาที
เนื้อปลาทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ ¹	2-3 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 150 กรัม	3 (ไฟแรง)	ด้านที่ 1 ประมาณ 15 นาที ด้านที่ 2 ประมาณ 15-20 นาที
ขนมปังบั้ง (บั้งลวงหน้า)	2-6 แผ่น		3 (ไฟแรง)	ด้านที่ 1 ประมาณ 4 นาที ด้านที่ 2 ประมาณ 4 นาที
อบขนมปังบั้งให้เกรียมเฉพาะส่วนบน	2-6 แผ่น		3 (ไฟแรง)	ขึ้นอยู่กับหน้า: 5-10 นาที

¹ หลอกลืนตะแกรงด้วยน้ำมันก่อน

18.6 การใช้โหมดบั้งย่างร่วมกับไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้โหมดบั้งย่างร่วมกับโหมดไมโครเวฟเพื่อลดระยะเวลาปรุงสุกได้

การใช้โหมดบั้งย่างร่วมกับไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- วางภาชนะลงบนตะแกรง
- ละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งก่อน
- ใช้ภาชนะทรงสูงสำหรับชิ้นเนื้ออบ การประกอบอาหารในภาชนะที่ปิดอยู่ช่วยให้ช่องอบอาหารสะอาดขึ้น
- วางเนื้อไก่ ชิ้นส่วนของไก่ และอกเปิดโดยให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านบน
- ใช้ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีรูปทรงแบนสำหรับอาหารอบร้อนและกราแตง
- อาหารในภาชนะแคบทรงสูงต้องใช้เวลาอบนานขึ้น รวมถึงส่วนบนของอาหารจะมีสีเข้มกว่า
- พักอาหารอบร้อนและกราแตงทิ้งไว้ 5 นาทีในเครื่องที่ปิดใช้งานแล้ว
- ตรวจสอบว่าภาชนะสามารถใส่เข้าไปในช่องอบอาหารได้ โดยภาชนะต้องไม่ใหญ่เกินไป
- พักเนื้อสัตว์ทิ้งไว้ 5-10 นาทีก่อนหั่น
- วิธีนี้จะช่วยให้น้ำซอสจากเนื้อสัตว์กระจายตัวได้อย่างทั่วถึงและไม่ไหลออกมาขณะหั่น
- ปรับตั้งเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกให้อยู่ในระดับสูงสุดเสมอ
- ตรวจสอบอาหารหลังจากผ่านระยะเวลาที่สั้นกว่าที่ไดระบุไว้

อาหาร	น้ำหนัก	ระดับการบั้งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
เนื้อหมอบ เช่น สเต็กเนื้อสันคอ ¹	ประมาณ 750 กรัม	1 (ไฟต่ำ)	360 วัตต์	35-40 นาที
มิตโลฟที่มีความสูงไม่เกิน 7 ซม.	ประมาณ 750 กรัม	2 (ไฟปานกลาง)	360 วัตต์	ประมาณ 25 นาที
เนื้อไก่หั่นครึ่ง ²	ประมาณ 1,200 กรัม	3 (ไฟแรง)	360 วัตต์	40 นาที
ชิ้นส่วนของไก่ เช่น เนื้อไก่ 1/4 ตัว ²	ประมาณ 800 กรัม	2 (ไฟปานกลาง)	360 วัตต์	20-25 นาที

¹ พลิกอาหารกลับด้านในระหว่างนั้น

² ไม่ควรพลิกอาหารกลับด้าน

³ โรยชีสลงบนอาหาร

อาหาร	น้ำหนัก	ระดับการบึ่งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ	ระยะเวลา
อกเป็ด ²	ประมาณ 800 กรัม	3 (ไฟแรง)	180 วัตต์	25-30 นาที
อาหารเสียบร้อน (ทำจากส่วนประกอบอาหารที่ปรุงสุกไว้อกก่อนแล้ว) ³	ประมาณ 1,000 กรัม	1 (ไฟต่ำ)	360 วัตต์	25-30 นาที
กราแตงมันฝรั่ง (ทำจากมันฝรั่งดิบ) ที่มีความสูงไม่เกิน 3 ซม.	ประมาณ 1,000 กรัม	2 (ไฟปานกลาง)	360 วัตต์	35 นาที
อบเนื้อปลาโทเกรียม เฉพาะส่วนบน	ประมาณ 500 กรัม	3 (ไฟแรง)	360 วัตต์	15 นาที
ชีสเค้กรอบร้อนที่มีความสูงไม่เกิน 5 ซม.	ประมาณ 1,000 กรัม	1 (ไฟต่ำ)	360 วัตต์	20-25 นาที

¹ พลิกอาหารกลับด้านในระหว่างนั้น
² ไม่ควรพลิกอาหารกลับด้าน
³ โรยชีสลงบนอาหาร

18.7 อาหารที่ผ่านการทดสอบ

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

การปรุงสุกโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
นมไข 1,000 กรัม	1. 600 วัตต์ 2. 180 วัตต์	1. 11-12 นาที 2. 8-10 นาที	แม่พิมพ์ Pyrex
บิสกิต 475 กรัม	600 วัตต์	7-9 นาที	แม่พิมพ์ Pyrex Ø 22 ซม.
มัตโลฟ 900 กรัม	600 วัตต์	25-30 นาที	แม่พิมพ์ Pyrex Ø 28 ซม. แบบยาว

การละลายน้ำแข็งโดยใช้ไมโครเวฟ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับละลายน้ำแข็งโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อสัตว์ 500 กรัม	1. 180 วัตต์ 2. 90 วัตต์ หรือโปรแกรม "ละลายเนื้อสัตว์"	1. 8 นาที 2. 7-10 นาที	แม่พิมพ์ Pyrex Ø 24 ซม.

การปรุงสุกโดยใช้โหมดไมโครเวฟและโหมดบึ่งย่าง

ขอแนะนำการตั้งค่าสำหรับการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
กราแตงมันฝรั่ง 1,100 กรัม	360 วัตต์ + ระดับการบึ่งย่าง 2	20-35 นาที	แม่พิมพ์ Pyrex แบบกลม Ø 22 ซม.
เค้ก	-	-	ไม่แนะนำ
เนื้อไก่หั่นครึ่งประมาณ 1,100 กรัม	360 วัตต์ + ระดับการบึ่งย่าง 3	40-45 นาที	ตะแกรงและชามแก้ว

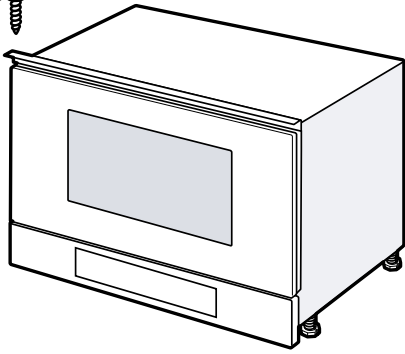
19 คู่มือการติดตั้ง

โปรดศึกษาข้อมูลเหล่านี้ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า



19.1 รายการอุปกรณ์ที่จัดส่ง

ตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมดหลังเปิดหีบห่อแล้ว เพื่อดูว่ามีความเสียหายจากการขนส่งและความสมบูรณ์ของสิ่งที่จัดส่งหรือไม่



⚠ 19.2 การติดตั้งอย่างปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า

- อุปกรณ์จะสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยต่อเมื่อดำเนินการติดตั้งอย่างเหมาะสมตามคู่มือการประกอบ ผู้ติดตั้งมีหน้าที่รับผิดชอบให้อุปกรณ์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ณ สถานที่ติดตั้ง
- ตรวจสอบเครื่องหลังนำออกจากบรรจุภัณฑ์ ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่องก่อนเริ่มใช้งาน
- โปรดศึกษาเอกสารการประกอบสำหรับการติดตั้งชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริม
- เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินต้องมีคุณสมบัติทนความร้อนถึง 90 °C และส่วนหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันต้องทนความร้อนได้ถึง 65 °C
- ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตูตู้แช่หรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายจากความร้อนที่สูงเกินไป
- เจาะช่องที่เฟอร์นิเจอร์กอนนำเครื่องเข้าไป แล้วกำจัดขี้เลื่อยออก มิฉะนั้น ชิ้นส่วนระบบไฟฟ้าอาจทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
- การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้ในระหว่างการประกอบอาจมีขอบคมและส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บจากการถูกบาดได้

- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้สายไฟต่อขยายและอะแดปเตอร์ที่ไม่ได้รับอนุญาตเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้สายไฟต่อขยายหรือสายต่อช็อคเกดแบบหลายตัว
- ▶ ถ้าสายไฟสั้นเกินไป กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
- ▶ ให้ใช้เฉพาะอะแดปเตอร์ที่ผู้ผลิตอนุญาตเท่านั้น

19.3 เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ต้องติดตั้งแบบบิลด์อินเท่านั้น เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาเป็นอุปกรณ์ตั้งโต๊ะหรือสำหรับใช้งานภายในตู้ตู้แบบบิลด์อินจะต้องไม่มีผนังปิดบริเวณด้านหลังตัวเครื่อง ระดับความสูงขั้นต่ำสำหรับการติดตั้งอยู่ที่ 850 มม. ห้ามปิดร่องระบายอากาศและช่องดูดอากาศ

19.4 การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อให้สามารถเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าได้อย่างปลอดภัย

⚠ คำเตือน – อันตราย: อำนาจแม่เหล็ก!

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีส่วนประกอบเป็นแม่เหล็กถาวร ซึ่งอาจส่งผลต่ออุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ เช่น เครื่องกระตุ้นไฟฟ้า หัวใจหรือปั๊มอินซูลิน

- ▶ บุคคลที่มีอุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ต้องรักษาระยะห่างจากตัวเครื่องอย่างน้อย 10 ซม.

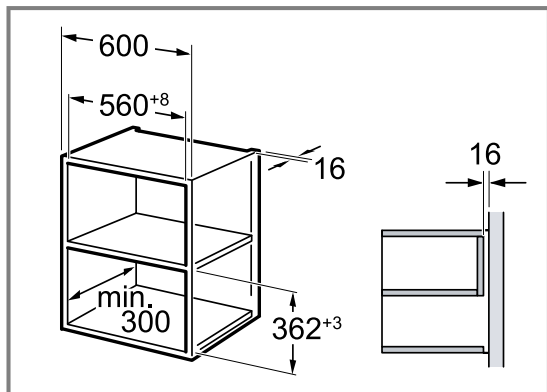
⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้ปลั๊กต่อแบบหลายตัว รางปลั๊กไฟ หรือปลั๊กต่อพ่วงอาจก่อให้เกิดไฟลุกไหม้ได้

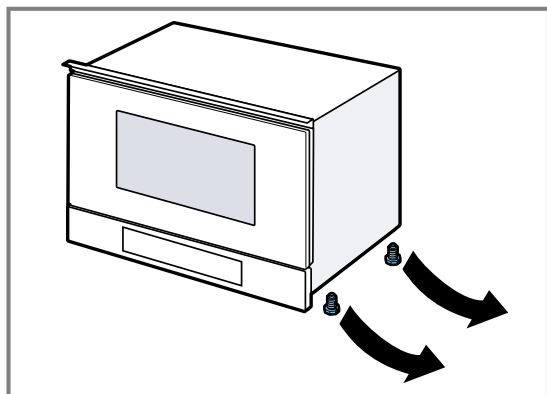
- ▶ ห้ามใช้ปลั๊กต่อแบบหลายตัว รางปลั๊กไฟ และปลั๊กต่อพ่วงโดยเด็ดขาด
- ตัวเครื่องพร้อมเสียบปลั๊กใช้งานและอนุญาตให้เชื่อมต่อเข้ากับช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกันที่ติดตั้งตรงตามข้อกำหนดเท่านั้น
- ระบบฟิวส์ป้องกันจำเป็นต้องได้รับการดำเนินการตามข้อมูลกำลังบนป้ายกำกับรุ่นและข้อกำหนดที่บังคับไว้ในแต่ละพื้นที่
- อนุญาตให้ช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้ดำเนินการติดตั้งของเสียบไฟเท่านั้น โดยคำนึงถึงข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
- หากไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กไฟได้อีกหลังจากติดตั้ง คุณจำเป็นต้องติดตั้งอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อสำหรับขั้วไฟฟ้าทั้งหมดโดยมีระยะห่างหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

19.5 การติดตั้งในตู้แขวนผนัง

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและระยะห่างเพื่อความปลอดภัยในตู้ทรงสูง

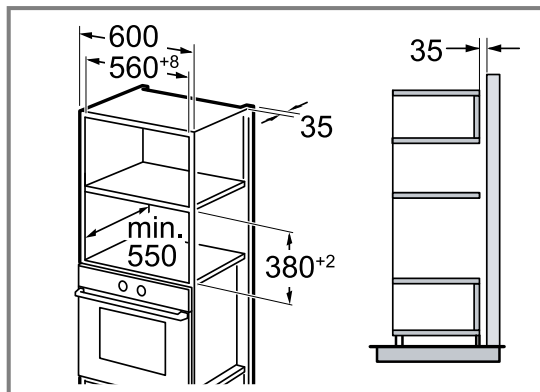


ติดตั้งตัวเครื่องให้อยู่ในระดับความสูงที่สามารถนำอุปกรณ์เสริมออกมาได้สะดวกเท่านั้น
ถอดขาตั้ง

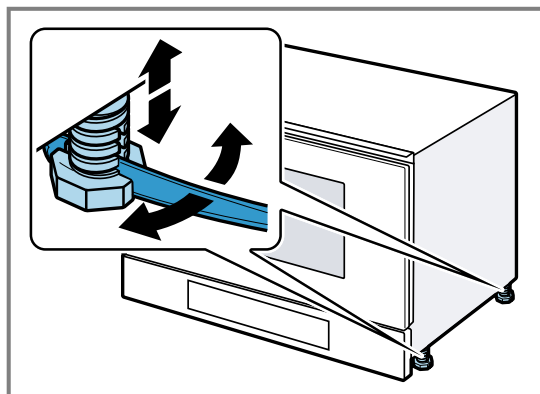


19.6 การติดตั้งในตู้ทรงสูง

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและระยะห่างเพื่อความปลอดภัยในตู้ทรงสูง

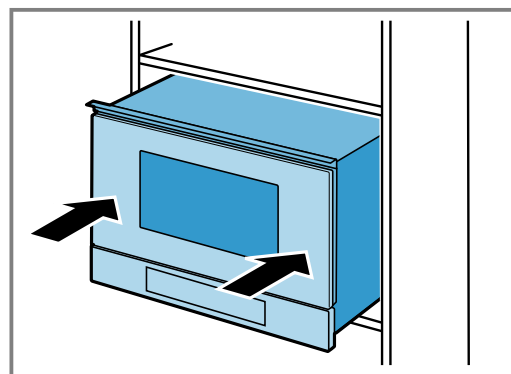


ติดตั้งตัวเครื่องให้อยู่ในระดับความสูงที่สามารถนำอุปกรณ์เสริมออกมาได้สะดวกเท่านั้น
ปรับตั้งขาตั้ง



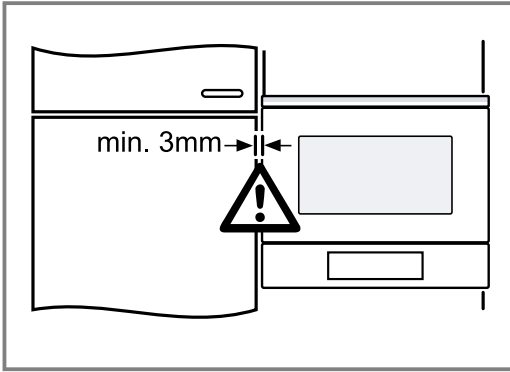
19.7 การติดตั้งตัวเครื่อง

1. ดันตัวเครื่องเข้าไปจนสุด

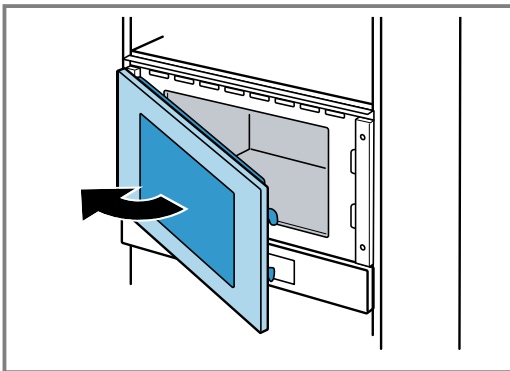


ห้ามหักงอ หนีบ หรือเดินสายเคเบิลเชื่อมต่อพาดบนขอบคม

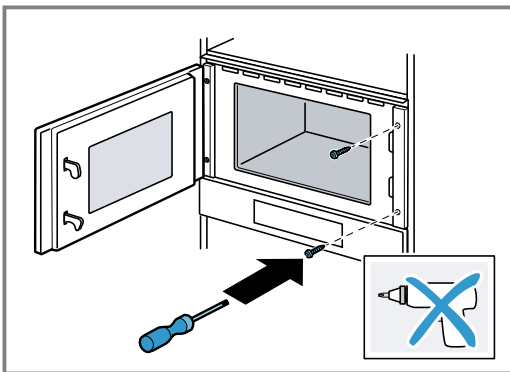
2. ตรวจสอบระยะห่างจากเครื่องที่อยู่ติดกัน



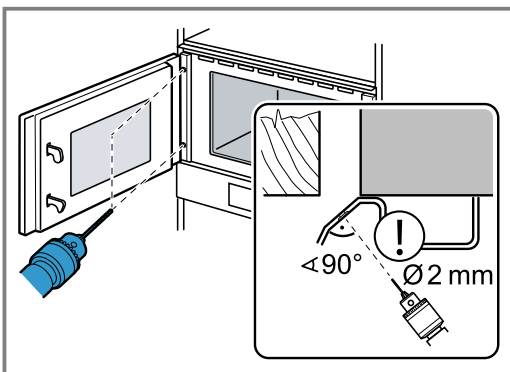
3. ข้อควรระวัง!
ตัวเครื่องอาจพลิกถล่มลงมาด้านหน้าขณะเปิดฝาเครื่อง
▶ ยึดตัวเครื่องให้อยู่กับที่ขณะเปิดฝาเครื่อง
เปิดฝาเครื่องอย่างช้าๆ



4. ขันตัวเครื่องเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ที่ด้านตรงข้ามกับบานพับให้แน่น



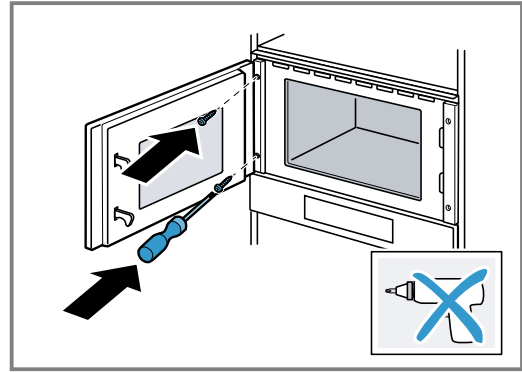
5. เจาะรูที่เฟอร์นิเจอร์ในด้านเดียวกับบานพับไว้ล่วงหน้าสำหรับยึดสกรู



ปิดคลุมบานพับฝาเครื่อง
ใช้สว่านเจาะไม้ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2 มม.

6. กำจัดขี้เลื่อยออกจากช่องอบอาหาร

7. ขันตัวเครื่องเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ที่ด้านเดียวกับบานพับให้แน่น



8. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่อง

19.8 การถอดตัวเครื่อง

1. ตัดกระแสไฟฟ้าไหลเวียนในเครื่อง
2. คลายสกรูยึด
3. ยกตัวเครื่องขึ้นเล็กน้อย แล้วดึงออกจนสุด

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.siemens-home.bsh-group.com

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

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG
ผลิตโดย BSH Hausgeräte GmbH ภายใต้สิทธิบัตรเครื่องหมายการค้าของ Siemens AG



9001654795 (010713)

en, th