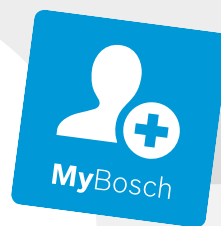




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



ไมโครเวฟ

CMA585M.0.

CMA.583M.0.

CMA583M.1.

[th] คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง

สารบัญ

คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย	2
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น	5
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด	6
4	มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน	7
5	อุปกรณ์เสริม	9
6	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก	10
7	การใช้งานทั่วไป	11
8	โหมดไมโครเวฟ	12
9	โปรแกรมอัตโนมัติ	14
10	ฟังก์ชันเวลา	16
11	ระบบล็อคป้องกันเด็ก	17
12	การตั้งค่าเบื้องต้น	17
13	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	17
14	การแก้ไขข้อขัดข้อง	19
15	การกำจัด	20
16	ฝ่ายบริการลูกค้า	21
17	วิธีการทำงาน	21
18	คู่มือการติดตั้ง	34
18.2	การติดตั้งอย่างปลอดภัย	35



1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

1.1 หมายเหตุทั่วไป

- โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด
- โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

อุปกรณ์จะสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยต่อเมื่อดำเนินการติดตั้งอย่างเหมาะสมตามคู่มือการประกอบ ผู้ติดตั้งมีหน้าที่รับผิดชอบให้อุปกรณ์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ณ สถานที่ติดตั้ง โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

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

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

1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไป เว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล ป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

1.4 การใช้งานอย่างปลอดภัย

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในเตาอบอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในเตาอบโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่กำลังลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอส อาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีลมพัดเข้ามา แผ่นรองอบอาจสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและเกิดการติดไฟได้

- ▶ ห้ามวางแผ่นรองอบบนอุปกรณ์เสริมโดยไม่ยึดให้แน่นในระหว่างการอุ่นเตาล่วงหน้าหรือในระหว่างการปรุงสุกโดยเด็ดขาด
- ▶ ตัดแผ่นรองอบให้พอดีเสมอและวางทับด้วยภาชนะหรือแม่พิมพ์พอบ

ความร้อนที่สูงเกินไปอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้ หากติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตูตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ อาจทำให้เกิดความร้อนสะสมขึ้นเมื่อใช้งานเครื่องขณะบานประตูตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ปิดอยู่

- ▶ ใช้งานเครื่องเฉพาะเมื่อบานประตูตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์เปิดอยู่เท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

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

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

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

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้

- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับชิ้นส่วนภายในฝาเครื่องอาจมีความคม
- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

รอยร้าว เศษกระจก หรือรอยแตกหักบริเวณจานหมุนที่ทำจากแก้วอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ ห้ามไม่ให้จานหมุนกระแทกกับของแข็งโดยเด็ดขาด
- ▶ ดูแลรักษาจานหมุนด้วยความระมัดระวัง แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจลุกไหม้รวมถึงฝาเครื่องอาจแตกกร้าวหรือตกลงมาได้ กระจกฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ

→ "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 5

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

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ช่างะโหล่สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิตหรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำทำความสะอาดอุปกรณ์

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีพื้นผิวแยกหรือแตกหัก
- ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
- ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟต้อออกหรือปิดสวิตซ์ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ทันที
- ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 21

⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!
เด็กอาจจะติดวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก

▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก

▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

1.5 ไมโครเวฟ

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้สำหรับการใช้งานในภายหลัง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิดความเสียหายได้ เช่น รongเท้าเตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุธัญพืชที่ถูกนำมาอุ่นอาจเกิดการลุกไหม้ได้เช่นกันหลังจากเวลาผ่านไปเป็นชั่วโมง

▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด

▶ ห้ามนำรongเท้าเตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุธัญพืช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด

▶ ใช้ฐานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงภาชนะอาจเกิดการลุกไหม้ได้

▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในบรรจุภัณฑ์เก็บรักษาความร้อนโดยเด็ดขาด

▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในภาชนะที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุติดไฟอื่น ๆ อย่งไรการควบคุมดูแลโดยเด็ดขาด

▶ ห้ามปรับตั้งไมโครเวฟให้ใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป ใช้งานเครื่องตามข้อมูลที่ปรากฏในคู่มือการใช้งานฉบับนี้

▶ ห้ามใช้ไมโครเวฟในการอบแห้งวัตถุดิบโดยเด็ดขาด

▶ ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นวัตถุดิบที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณน้อย เช่น ขนมะปราง ในไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป น้ำมันประกอบอาหารอาจเกิดการลุกไหม้ได้

▶ ห้ามอุ่นร้อนน้ำมันประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวในไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

ของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นอาจเกิดการระเบิดได้ง่าย

▶ ห้ามอุ่นร้อนของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทไข่ที่ยังอยู่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกที่ยังอยู่ในเปลือก

▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทหอยและสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง

▶ สำหรับไข่ดาวหรือไข่ที่ใส่ในแก้ว ให้เจาะไข่แดงให้แตกก่อน

▶ สำหรับวัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่น เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง หรือไส้กรอก เปลือกหุ้มอาจแตกออกได้ ให้เจาะเปลือกหรือผิวหุ้มก่อนนำไปอุ่น

ความร้อนในอาหารเด็กทารกไม่สามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง

▶ ห้ามอุ่นอาหารเด็กทารกในภาชนะที่ปิดล็อกโดยเด็ดขาด

▶ นำฝาปิดหรือจุกป้อนอาหารออกทุกครั้ง

▶ คนหรือเขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่น

▶ ตรวจสอบอุณหภูมิก่อนนำอาหารให้เด็กรับประทาน อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

สำหรับวัตถุดิบที่ปิดล็อกสุญญากาศ บรรจุภัณฑ์อาจแตกได้

▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ

▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด

▶ ระมัดระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น รongเท้าเตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุธัญพืช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ถูกนำมาอุ่นร้อนอาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด

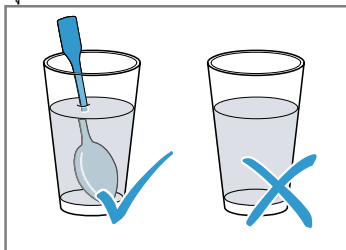
▶ ห้ามนำรongเท้าเตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุธัญพืช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นร้อนในเครื่องโดยเด็ดขาด

▶ ใช้ฐานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันสะท้อนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำให้อุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ ภาชนะที่ทำจากพอร์ซเลนและเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณมือจับและฝาปิด รูเหล่านี้จะมีโพรงช่องว่างอยู่ และของเหลวที่ซึมเข้าไปยังช่องว่างดังกล่าวอาจส่งผลให้ภาชนะแตกออกเป็นเสี่ยงได้

- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น

จานชามและภาชนะที่ทำจากโลหะหรือภาชนะที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว เครื่องอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะโดยเด็ดขาดเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

อุปกรณ์เครื่องนี้ทำงานด้วยไฟฟ้าแรงดันสูง

- ▶ ห้ามถอดตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!

การทำความสะอาดอย่างไม่ดีพออาจทำให้พื้นผิวของเครื่องได้รับความเสียหาย มีอายุการใช้งานลดลง และเกิดสถานการณ์ที่เป็นอันตราย เช่น พลังงานไมโครเวฟที่เล็ดลอดออกมา

- ▶ ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอและกำจัดเศษอาหารออกโดยทันที

- ▶ ดูแลรักษาช่องอบอาหาร ซิลฝาเครื่อง ฝาเครื่อง และขอบปิดฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ

→ "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา",

หน้า 17

ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารหรือซิลฝาเครื่องเกิดความเสียหาย พลังงานไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหาร ซิลฝาเครื่อง หรือโครงฝาเครื่องที่ทำจากพลาสติกเกิดความเสียหาย

- ▶ เครื่องต้องได้รับการซ่อมโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น

เครื่องที่ไม่มีฝาคครอบตัวเรือนอาจทำให้พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามถอดฝาคครอบตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด
- ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่ต้องบำรุงรักษาหรือซ่อมแซมตัวเครื่อง

2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

2.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อควรระวัง!

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจติดไฟและส่งผลให้เกิดความเสียหายอย่างถาวรกับตัวเครื่องได้ ฝาเครื่องอาจแตกร้าวจากการลุกไหม้อย่างรวดเร็ว กระฉกฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ สัญญาณที่เกิดขึ้นอาจทำให้เตาอบเสียรูปเข้าด้านในอย่างรุนแรง

- ▶ ห้ามอุ่นสุรา (ปริมาณแอลกอฮอล์ $\geq 15\%$) ที่ไม่ผ่านการเจือจางให้อุ่น (เช่น โดยการเทหรือราดลงบนอาหาร)

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

ความชื้นที่สะสมในเตาอบเป็นเวลานานอาจทำให้เกิดสนิมได้

- ▶ เช็ดทำความสะอาดน้ำที่เกิดจากการควบแน่นหลังการปรุงสุกทุกครั้ง ปลอ่ยให้ช่องอบอาหารเย็นลงโดยปิดฝาเครื่องไว้หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง

- ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุดิบที่มีความชื้นไว้ในเตาอบที่ปิดอยู่เป็นเวลานาน

- ▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในเตาอบ

- ▶ ห้ามยึดหนีบวัตถุใดๆ ไว้ที่ฝาเครื่อง

ซิลที่สกปรกมากจะทำให้ฝาเครื่องไม่สามารถปิดได้อย่างถูกต้อง ขณะใช้งาน บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ดูแลรักษาซิลให้สะอาดอยู่เสมอ

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ซิลชำรุดเสียหายหรือไม่มีซิลโดยเด็ดขาด การใช้ฝาเครื่องเป็นที่รองนั่งหรือชั้นวางของอาจทำให้ฝาเครื่องเกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามลงน้ำหนัก นั่ง แขนวสิ่งของ หรือพิงฝาเครื่อง

อุปกรณ์เสริมอาจทำให้กระฉกฝาเครื่องเกิดรอยขีดข่วนขณะปิดฝาเครื่องได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง

- ▶ ดันอุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารจนสุดเสมอ

2.2 ไมโครเวฟ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ขณะใช้งานไมโครเวฟ
ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้
ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

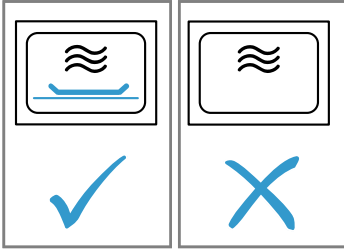
- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหาร
และด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

การใช้ถาดอะลูมิเนียมในตัวเครื่องอาจทำให้เกิดประกายไฟ และ
ตัวเครื่องจะได้รับความเสียหายจากการเกิดประกายไฟ

- ▶ ห้ามใช้ถาดอะลูมิเนียมกับตัวเครื่อง

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่ง
ผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร
ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



การเตรียมป๊อปคอร์นด้วยไมโครเวฟติดต่อกันทันทีหลายๆ ครั้ง
โดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไปอาจทำให้ช่องอบอาหารได้
รับความเสียหาย

- ▶ ปลอ่ยให้ตัวเครื่องเย็นลงเป็นเวลาหลายนาที่ในระหว่างการเต
รียม

- ▶ ห้ามปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไป

- ▶ ใช้กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์

- ▶ วางถาดป๊อปคอร์นลงบนจานแก้วเสมอ

แหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟอาจได้รับความเสียหายจากการถอดฝา
ครอบ

- ▶ ห้ามถอดฝาครอบแหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟในช่องอบอาหาร
ออกโดยเด็ดขาด

ของเหลวที่แทรกซึมเข้าไปด้านในตัวเครื่องอาจทำให้เฟืองจาน
หมุนได้รับความเสียหาย

- ▶ สังเกตกระบวนกรปรุงสุก

- ▶ ให้ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้สั้นไว้ก่อน แล้วจึงขยายระยะเวลา
ให้นานขึ้นตามความจำเป็น

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยไม่มีจานหมุนโดยเด็ดขาด

การใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ภาชนะใช้งานโหมตปึงย่าง โหมตการใช้ฟังกัซันไมโครเวฟรวม
กัน หรือโหมตลมร้อน ให้ใช้เฉพาะภาชนะที่สามารถทนต่อ
อุณหภูมิสูงได้เท่านั้น

3 การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและ
สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

3.2 การประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการ
ใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

อุ่นเครื่องล่วงหน้าต่อเมื่อมีระบุไว้ในสูตรอาหารหรือคำแนะนำ
การตั้งค่าเท่านั้น

- การไม่อุ่นเครื่องล่วงหน้าจะช่วยให้คุณประหยัดพลังงาน

ใช้แม่พิมพ์อบขนมสี่เหลี่ยม เคลือบสีกา หรือเคลือบสาร

- แม่พิมพ์อบขนมลักษณะดังกล่าวสามารถนำความร้อนได้ดี
เป็นพิเศษ

ทำอาหารหลายอย่างติดต่อกันทันทีหรือทำพร้อมกัน

- ช่องอบอาหารจะร้อนอยู่หลังจากขั้นตอนการปรุงสุกขั้นตอน
แรก ซึ่งทำให้ใช้เวลาในการปรุงสุกน้อยลงเมื่อทำอาหาร
จานถัดไป

ในกรณีที่ใช้เวลาในการปรุงสุกนาน ให้ปิดเครื่อง 10 นาทีก่อน
สิ้นสุดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุก

- ความร้อนที่เหลือนั้นเพียงพอต่อการปรุงเมนูอาหารให้สุก

ปลอ่ยให้อาหารแช่แข็งละลายก่อนนำมาประกอบอาหาร

- วิธีนี้ช่วยให้ประหยัดพลังงานที่ต้องใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง
อาหาร

ไม่เปิดฝาเครื่องบ่อยครั้งในระหว่างการใช้งาน

- อุณหภูมิในช่องอบอาหารจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนใหม่

อุ่นถ้วย 2 ใบที่มีของเหลวพร้อมกัน

- การอุ่นอาหารหลายอย่างพร้อมกันจะใช้พลังงานน้อยกว่า
การอุ่นอาหารหลายอย่างติดต่อกัน

ช้อนนาฬิกาในโหมตสแตนดบาย

- เครื่องจะประหยัดพลังงานในโหมตสแตนดบาย

หมายเหตุ:

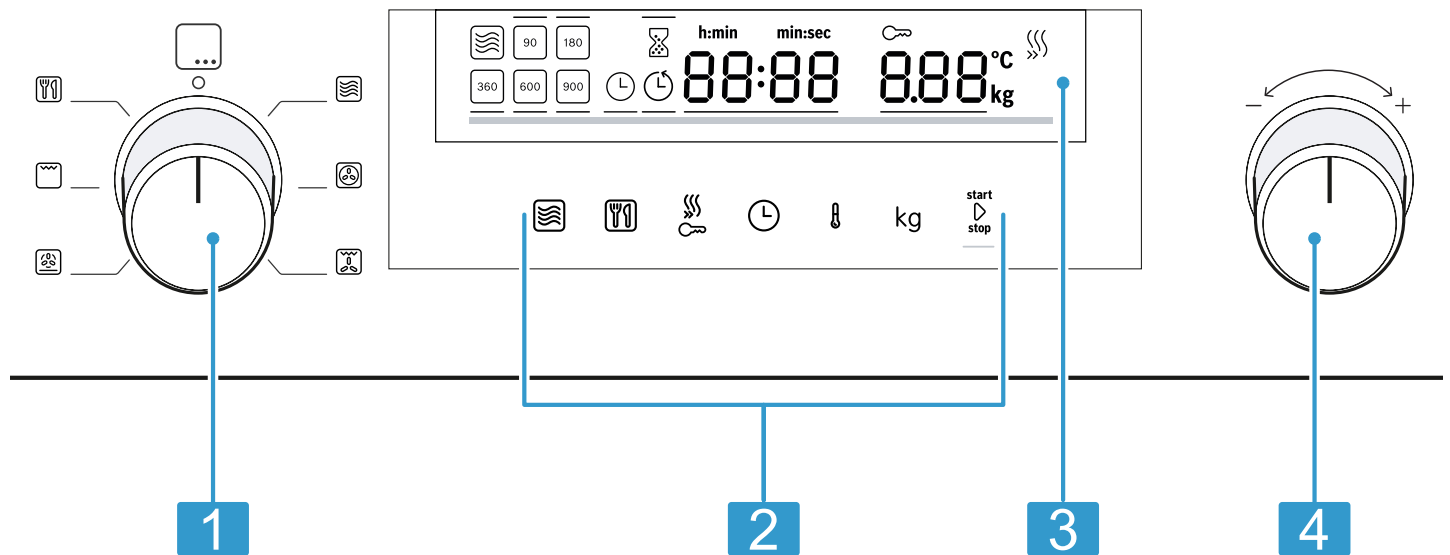
เครื่องจำเป็นต้องใช้:

- กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 1 วัตต์ในโหมตสแตนดบายที่มีการเปิด
ใช้งานจอแสดงผล
- กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 0.5 วัตต์ในโหมตสแตนดบายที่มีการ
ปิดใช้งานจอแสดงผล

4 มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

4.1 ส่วนควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานได้ผ่านแผงควบคุม



รายละเอียดในภาพอาจแตกต่างกันไปตามประเภทของเครื่อง เช่น สีและรูปทรง

1	ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
2	แป้นสัมผัส
3	จอแสดงผล
4	ปุ่มหมุนปรับ

ปุ่มเลือกฟังก์ชัน

คุณสามารถตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและฟังก์ชันเพิ่มเติมได้โดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน

ปุ่มเลือกฟังก์ชันสามารถหมุนย้อนกลับได้ในเครื่องบางรุ่น

เมื่อคุณหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันจากตำแหน่งศูนย์ไปยังฟังก์ชันใดฟังก์ชันหนึ่ง เครื่องอาจใช้เวลาไม่กี่วินาทีจนกว่าฟังก์ชันดังกล่าวจะพร้อมใช้งาน

ปุ่มหมุนปรับ

คุณสามารถใช้ปุ่มหมุนปรับเพื่อเปลี่ยนแปลงค่าการปรับตั้งที่ถูกเน้นบนจอแสดงผลได้

ปุ่มหมุนปรับสามารถหมุนย้อนกลับได้ในเครื่องบางรุ่น สำหรับรายการตัวเลือกต่างๆ เช่น โปรแกรม รายการแรกจะเริ่มต้นอีกครั้งถัดจากรายการสุดท้าย

สำหรับค่าต่างๆ เช่น น้ำหนัก คุณจำเป็นต้องหมุนปุ่มหมุนปรับย้อนกลับอีกครั้งหากค่าดังกล่าวอยู่ที่ระดับต่ำสุดหรือสูงสุด

แป้นสัมผัส

บริเวณปุ่มสัมผัสเป็นพื้นที่บริเวณที่ไวต่อการสัมผัส แต่ละตรงบริเวณที่เกี่ยวข้องเพื่อเลือกหนึ่งฟังก์ชัน

สัญลักษณ์	ชื่อ	การใช้งาน
	ไมโครเวฟ	เลือกระดับกำลังของไมโครเวฟหรือเปิดใช้งานฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่ง
	โปรแกรมอัตโนมัติ	เรียกดูตัวเลือกโปรแกรมอัตโนมัติ
	การอุ่นเตาล่วงหน้าแบบรวดเร็ว / ระบบล๊อคป้องกันเด็ก	กดแล้วปล่อย: เปิดหรือปิดใช้งานการอุ่นเตาล่วงหน้าแบบรวดเร็ว กดค้างไว้: เปิดหรือปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก
	ฟังก์ชันเวลา	ปรับตั้งนาฬิกาปลุก ระยะเวลา หรือเวลา
	อุณหภูมิ	เลือกการปรับตั้งอุณหภูมิ

สัญลักษณ์	ชื่อ	การใช้งาน
kg	น้ำหนัก	เลือกการตั้งค่าน้ำหนัก
start▷stop	เริ่มต้น/หยุด	กดแล้วปล่อย: เริ่มต้นหรือหยุดการทำงาน กดค้างไว้: สิ้นสุดการทำงาน การตั้งค่าต่างๆ จะถูกรีเซ็ต

จอแสดงผล
คุณสามารถดูค่าการปรับตั้งหรือตัวเลือกล่าสุดได้บนจอแสดงผล



ค่าที่ทำงานอยู่	ค่าที่สามารถปรับตั้งได้โดยตรงจะถูกเน้นด้วยสีขาวและขีดเส้นใต้ด้วยแถบสีแดง คุณสามารถเปลี่ยนแปลงค่าที่ใช้งานอยู่ได้โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
ค่าพื้นหลัง	คุณไม่สามารถเปลี่ยนแปลงค่าที่ไม่ได้อยู่ในเครื่องหมายวงเล็บได้โดยตรง หากต้องการเปลี่ยนแปลงค่าใดค่าหนึ่ง คุณจำเป็นต้องเปิดใช้งานค่าดังกล่าวก่อน

องค์ประกอบจอแสดงผล
คุณสามารถดูคำอธิบายโดยย่อเกี่ยวกับความหมายขององค์ประกอบจอแสดงผลต่างๆ ได้จากส่วนถัดไปนี้

สัญลักษณ์	ชื่อ	คำอธิบาย
	นาฬิกาปลุก	เมื่อสัญลักษณ์นี้ถูกเน้นด้วยไฮไลต์ จอแสดงผลจะแสดงเวลาตั้งปลุก
	ระยะเวลา	เมื่อสัญลักษณ์นี้ถูกเน้นด้วยไฮไลต์ จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลา
	เวลา	เมื่อสัญลักษณ์นี้ถูกเน้นด้วยไฮไลต์ จอแสดงผลจะแสดงเวลา
h:min	ชั่วโมง/นาที	เวลาจะแสดงผลในหน่วยชั่วโมงและนาที
min:sec	นาที/วินาที	เวลาจะแสดงผลในหน่วยนาทีและวินาที
	ระบบล็อคป้องกันเด็ก	เมื่อสัญลักษณ์นี้ถูกเน้นด้วยไฮไลต์ แสดงว่าระบบล็อคป้องกันเด็กเปิดการทำงานอยู่
	การทำความร้อนอย่างรวดเร็ว	เมื่อสัญลักษณ์นี้ถูกเน้นด้วยไฮไลต์ แสดงว่าการทำความร้อนอย่างรวดเร็วเปิดการทำงานอยู่
°C	อุณหภูมิ	อุณหภูมิจะแสดงผลในหน่วย °C
kg	น้ำหนัก	น้ำหนักจะแสดงผลในหน่วยกิโลกรัม

จอแสดงอุณหภูมิ
จอแสดงอุณหภูมิจะแสดงความคืบหน้าของการทำความร้อน



หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน เส้นสีแดงบริเวณด้านล่างจอแสดงผลจะแสดงความคืบหน้าในการทำความร้อนของอุณหภูมิในช่องอบอาหาร เส้นดังกล่าวจะปรากฏขึ้นเป็นสีแดงตามความคืบหน้าในการทำความร้อน หากเส้นปรากฏเป็นเส้นตรงสีแดง แสดงว่าเครื่องได้รับการทำความร้อนแล้ว ในโหมดบิงย่าง เส้นทำความร้อนจะปรากฏเป็นสีแดงทันที
โหมดไมโครเวฟจะไม่มีจอแสดงอุณหภูมิ
อุณหภูมิที่แสดงอาจแตกต่างจากอุณหภูมิจริงในช่องอบอาหารเล็กน้อยเนื่องด้วยความเสี่ยงทางความร้อน

โหมดกลางคืน
ในช่วงเวลา 22 นาฬิกาถึง 5.59 นาฬิกา ความสว่างในการแสดงผลจะถูกปรับไปยังค่าที่ต่ำลงโดยอัตโนมัติเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

4.2 ประเภทการทำความร้อน

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทการทำความร้อนได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานการทำความร้อนประเภทต่างๆ

สัญลักษณ์	ชื่อ	อุณหภูมิ / ระดับ	การใช้งาน
	โหมดไมโครเวฟ	กำลังไฟ ไมโครเวฟ: ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W	สำหรับละลายน้ำแข็ง ปิ้งสุก รวมถึงอุ่นร้อนอาหารและของเหลว
	โหมดลมร้อน	40 °C 100-230 °C	พักแป้งยีสต์หรือละลายคุกกี้ชั้นครีม อบขนมหรืออาหารบนชั้นวางชั้นเดียว
	โหมดปิ้งย่างแบบ หมุนเวียนลม	100-230 °C	อบเนื้อสัตว์ปิ้ง ปลาทั้งตัว หรือชิ้นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่
	โหมดอบพิซซา	100-230 °C	สำหรับประกอบอาหารจำพวกพิซซาและอาหารที่ต้องการความร้อนสูงมากจากด้านล่าง
	โหมดปิ้งย่าง	ระดับการปิ้งย่าง: ■ 1 = ไฟต่ำ ■ 2 = ไฟปานกลาง ■ 3 = ไฟสูง	ปิ้งย่างอาหารสำหรับปิ้งย่างที่เป็นชิ้น เช่น สเต็ก ไส้กรอก หรือขนมปังปิ้ง หรืออบอาหารแบบกราดแต่ง
	โปรแกรม	-	เครื่องมีการตั้งค่าที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าสำหรับเมนูอาหารหลายชนิด

หมายเหตุ: เครื่องจะแสดงอุณหภูมิแนะนำสำหรับการทำความร้อนทุกประเภท คุณสามารถเลือกใช้ค่าดังกล่าวหรือเปลี่ยนแปลงค่าภายในช่วงที่กำหนดไว้ได้

4.3 ช่องอบอาหาร

ฟังก์ชันต่างๆ ในช่องอบอาหารจะช่วยอำนวยความสะดวกในการใช้งานเครื่อง

ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหาร

ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารจะติดสว่างเมื่อคุณเปิดฝาเครื่อง หากเปิดฝาเครื่องทิ้งไว้นานกว่า 15 นาที ไฟส่องสว่างจะดับลงอีกครั้งโดยอัตโนมัติ

สำหรับประเภทการทำงานส่วนใหญ่ ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารจะติดสว่างเมื่อเครื่องเริ่มทำงาน เมื่อสิ้นสุดการทำงาน ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารจะดับลง

คุณสามารถกำหนดค่าให้ไฟส่องสว่างในช่องอบอาหารติดสว่างขณะเครื่องทำงานได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → หน้า 17

พัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามความจำเป็น ลมร้อนจะระบายออกมาผ่านทางร่องระบายอากาศเหนือฝาเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การปิดคลุมร่องระบายอากาศอาจเป็นสาเหตุให้เครื่องมีความร้อนสูงเกินไป

▶ ห้ามปิดคลุมร่องระบายอากาศ

พัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกเป็นระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ช่องอบอาหารเย็นตัวลงเร็วขึ้นหลังจากการใช้งาน ตัวเครื่องจะยังคงเย็นอยู่เมื่อทำงานในโหมดไมโครเวฟ อย่างไรก็ตาม พัดลมระบายความร้อนจะยังคงเปิดการทำงาน พัดลมระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไปแม้การใช้งานโหมดไมโครเวฟจะสิ้นสุดลงแล้วก็ตาม

น้ำหยด

ในระหว่างปิ้งสุกอาหารอาจเกิดหยดน้ำในช่องอบอาหารและบริเวณฝาเครื่องได้ หยดน้ำดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตัวเครื่อง ให้เช็ดทำความสะอาดหยดน้ำหลังจากการปิ้งสุก

4.4 ฝาเครื่อง

หากเปิดฝาเครื่องในระหว่างการใช้งาน เครื่องจะหยุดการทำงาน เมื่อปิดฝาเครื่องแล้ว คุณสามารถใช้งานเครื่องต่อไปได้โดยการกด start/stop

5 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ

อุปกรณ์เสริมที่นำมาด้วยอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของเครื่อง

อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรงทรงสูง	■ ตะแกรงสำหรับปิ้งย่างและอบให้เกรียมเฉพาะส่วนบน ■ ตะแกรงสำหรับใช้เป็นพื้นที่ตั้งวางภาชนะ ■ ตะแกรงสำหรับวางบนจานหมุน
จานหมุน	■ จานหมุนสำหรับวางรองตะแกรง ■ จานหมุนสำหรับวางรองอาหารที่ต้องการความร้อนสูงเป็นพิเศษจากด้านล่างโดยตรง
ตะแกรงทรงเตี้ย	■ ตะแกรงสำหรับโหมดไมโครเวฟ ■ ตะแกรงสำหรับอบขนมหรืออาหารในโหมดเตาอบ ■ ตะแกรงสำหรับวางบนจานหมุน

5.1 อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ได้จากฝ่ายบริการลูกค้า ร้านค้าปลีกทั่วไป หรือจากอินเทอร์เน็ต
คุณสามารถดูข้อเสนอที่ครอบคลุมสำหรับเครื่องของคุณได้ในอินเทอร์เน็ตหรือในโบรชัวร์ของเรา:
www.bosch-home.com
อุปกรณ์เสริมนี้เป็นอุปกรณ์สำหรับเครื่องโดยเฉพาะ โปรดระบุหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-No.) ของตัวเครื่องที่ถูกต้องเสมอเมื่อสั่งซื้อ
คุณสามารถดูอุปกรณ์เสริมที่สามารถใช้งานกับเครื่องได้จากร้านค้าออนไลน์หรือฝ่ายบริการลูกค้าของเรา

กระทะอบที่ทำจากแก้ว

การใช้งาน

- เมนูอาหารประเภทตุ๋น
- อาหารอบร้อน

ถาดพิชชา

การใช้งาน

- เค้กถาด
- คุกกี้

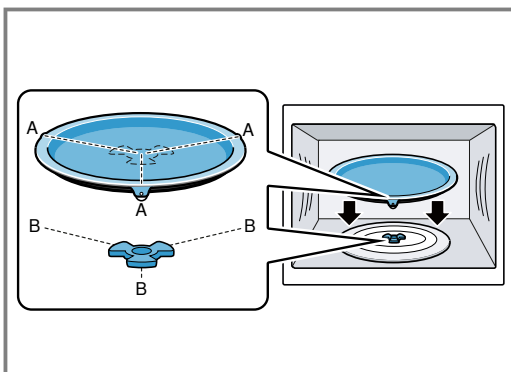
6 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม

6.1 การใส่จานหมุน

ใช้งานเครื่องต่อเมื่อใส่จานหมุนแล้วเท่านั้น โดยจานหมุนจะต้องหมุนได้ในการทำความร้อนทุกประเภท ทั้งนี้จานหมุนไม่ควรรับน้ำหนักเกิน 5 กก.

- ▶ วางจานหมุน [a] บนที่รองจาน [b] บริเวณตรงกลางของพื้นช่อบอาหาร



โดยจานหมุนต้องวางลงบนที่รองจานให้ตรงพอดี

หมายเหตุ: จานหมุนสามารถหมุนไปทางซ้ายและขวา รวมถึงสามารถรองรับการใช้มีด ดังนั้นคุณจึงตัดแบ่งอาหารบนจานหมุนได้โดยตรง

6.2 การเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก

หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหรือหลังจากไฟดับ การร้องขอให้ปรับตั้งเวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล ซึ่งอาจใช้เวลาหลายวินาทีจนกว่าการร้องขอจะปรากฏขึ้น

- ▶ เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับกระแสไฟฟ้า
- ✓ ค่า 12:00 บนจอแสดงผลจะกะพริบและ ☉ จะติดสว่าง

การปรับตั้งเวลา

1. ปรับตั้งเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
2. กด ☉
- ✓ เวลาจะได้รับการปรับตั้ง

หมายเหตุ: คุณสามารถซ่อนเวลาเพื่อลดการใช้พลังงานในโหมดสแตนบายของเครื่องได้

6.3 การทำความสะอาดตัวเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อนการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่พบเศษบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เสริมหรือสิ่งของอื่นใดในช่องอบอาหาร
2. ปิดฝาเครื่อง
3. ตั้งค่าโหมดลมร้อน ☉ โดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
4. ปรับตั้งอุณหภูมิไปที่ 180 °C โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
5. กด start>stop
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน
6. กด start>stop หลังจากเวลาผ่านไป 1 ชั่วโมง
7. หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์
- ✓ เครื่องจะได้รับการทำความสะอาด
- ✓ เครื่องจะปิดการทำงาน

6.4 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

- ▶ ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำสบู่และผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม

7 การใช้งานทั่วไป

7.1 การเปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อเปิดใช้งานเครื่อง
- ✓ เครื่องจะพร้อมใช้งาน
- ✓ ค่าที่แนะนำจะปรากฏบนจอแสดงผล

7.2 การปิดใช้งานเครื่อง

ปิดเครื่องเมื่อไม่ได้ใช้งาน เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ หากไม่มีการปรับตั้งค่าใดๆ เป็นระยะเวลานาน

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์
- ✓ เครื่องจะยกเลิกฟังก์ชันที่กำลังทำงานอยู่
- ✓ เวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล
- ✓ การแสดงผลบางรายการอาจยังสามารถมองเห็นได้บนจอแสดงผลแม้ปิดใช้งานเครื่องแล้วก็ตาม

7.3 การปรับตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ

1. คุณสามารถตั้งค่าประเภทการทำความร้อนตามต้องการได้โดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
- ✓ ค่าที่แนะนำจะปรากฏบนจอแสดงผล
2. เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าหากจำเป็น โดยกดแป้นที่เกี่ยวข้องแล้วเปลี่ยนแปลงค่าโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด `start>stop`
 - ✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน
 - ✓ `start>stop` จะติดสว่าง
 - ✓ สำหรับประเภทการทำความร้อนที่ต้องใช้อุณหภูมิ จอแสดงผลอุณหภูมิจะแสดงผลเพิ่มขึ้นจนเต็ม
4. หากจำเป็น ให้เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในระหว่างการใช้งานโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ ในระหว่างการใช้งาน คุณจะไม่สามารถปรับตั้งอุณหภูมิไปที่ 40 °C ได้

7.4 การหยุดการทำงาน

คุณสามารถหยุดการทำงานเครื่องชั่วคราวได้ตลอดเวลา

1. กด `start>stop` หรือเปิดฝาเครื่อง
 - ✓ เครื่องจะหยุดการทำงานชั่วคราว
 - ✓ `start>stop` จะกะพริบ
2. ปิดฝาเครื่อง แล้วกด `start>stop` เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป
 - ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป
 - ✓ `start>stop` จะติดสว่าง

7.5 การยกเลิกการทำงาน

คุณสามารถยกเลิกการทำงานเครื่องได้ตลอดเวลา

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์
- ▶ พัฒนาระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไปหลังจากพักหรือยกเลิกการทำงานเครื่อง
- ✓ เครื่องจะยกเลิกฟังก์ชันที่กำลังทำงานอยู่

7.6 การทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

ในการทำความร้อนบางประเภท คุณสามารถลดระยะเวลาการทำความร้อนได้ที่อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C เพื่อประหยัดเวลา คุณสามารถใช้การทำความร้อนอย่างรวดเร็วกับประเภทการทำความร้อนต่อไปนี้:

-  โหมดลุ่มร้อน ยกเว้น: โหมดลุ่มร้อน 40 °C
-  โหมดปิ้งย่างแบบหมุนเวียนลม
-  โหมดอบพิชชา

การตั้งค่าการทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

ใส่อุปกรณ์เสริมและอาหารที่นำมาปรุงสุกเข้าไปในช่องอบอาหาร หลังจากทำความร้อนอย่างรวดเร็วแล้วเพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงสุกที่ทั่วถึง ปรับตั้งระยะเวลาต่อเมื่อการทำความร้อนอย่างรวดเร็วสิ้นสุดลงแล้วเท่านั้น

1. ตั้งค่าประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมและปรับตั้งอุณหภูมิไว้ที่ระดับตั้งแต่ 100 °C
2. กด 
- ✓  บนจอแสดงผลจะติดสว่าง
3. กด `start>stop`
 - ✓ การทำความร้อนอย่างรวดเร็วจะเริ่มทำงาน
 - ✓ `start>stop` จะติดสว่าง
 - ✓ เมื่อเครื่องมีอุณหภูมิตามที่ปรับตั้งไว้ การทำความร้อนอย่างรวดเร็วจะสิ้นสุดลง สัญญาณจะดังขึ้นและ  บนจอแสดงผลจะดับลง เครื่องจะทำงานต่อไปตามประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิที่ปรับตั้งค่าไว้
 - ✓ การทำความร้อนอย่างรวดเร็วจะปิดการทำงานอย่างช้าที่สุดหลังจากเวลาผ่านไป 15 นาที

การยกเลิกการทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

- ▶ กด 
- ✓  บนจอแสดงผลจะดับลง เครื่องจะทำงานต่อไปตามประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิที่ปรับตั้งค่าไว้

7.7 ระบบตัดการทำงานนิรภัย

เครื่องนี้ได้รับการติดตั้งระบบตัดการทำงานนิรภัยเพื่อให้การปกป้องคุณ ในกรณีที่ใช้งานเครื่องเป็นเวลานาน เครื่องจะตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ ระยะเวลาจนกว่าเครื่องจะตัดการทำงานขึ้นอยู่กับค่าต่อไปนี้:

- โหมดลุ่มร้อน 40 °C: 24 ชั่วโมง
- โหมดลุ่มร้อน 100-230 °C, โหมดปิ้งย่างแบบหมุนเวียนลม และโหมดอบพิชชา: 5 ชั่วโมง
- โหมดปิ้งย่าง: 90 นาที

หากเครื่องถูกตัดการทำงานโดยระบบตัดการทำงานนิรภัย E2 จะปรากฏบนจอแสดงผล คุณสามารถยืนยันข้อความแจ้งเตือนดังกล่าวได้โดยการกด `start>stop`

8 โหมดไมโครเวฟ

คุณสามารถปรุงอาหารให้สุกอย่างเร่งด่วน อุ่นร้อนอาหาร อบขนม หรือละลายน้ำแข็งอาหารด้วยโหมดไมโครเวฟ โดยสามารถเลือกใช้โหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่งได้

8.1 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

ค่าที่แนะนำ

เครื่องจะแนะนำระยะเวลาสำหรับกำลังไฟไมโครเวฟทุกระดับ คุณสามารถเลือกใช้ค่าที่แนะนำหรือเปลี่ยนแปลงค่าภายในช่วงที่กำหนดไว้ได้

8.2 ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทั่วถึงและเพื่อป้องกันเครื่องไมโครเวฟได้รับความเสียหาย ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตก่อนใช้ภาชนะสำหรับไมโครเวฟ หากไม่แน่ใจ ให้ดำเนินการทดสอบภาชนะก่อน ทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้ในไมโครเวฟ → [หน้า 13](#)

เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะที่ทำจากวัสดุทนความร้อนและเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ: ■ แก้ว ■ กลาสเซรามิก ■ พอร์ซเลน ■ พลาสติกทนความร้อน ■ เซรามิกเคลือบทั้งชุดที่ไม่มีรอยแตก	คลื่นไมโครเวฟจะไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อภาชนะทนความร้อน
อุปกรณ์เสริมที่มีให้ในชุด: ตะแกรง	ตะแกรงที่มีให้ในชุดถูกออกแบบมาสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ดังนั้นจึงเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
ชุดช้อนส้อมโลหะ	คุณสามารถใช้ชุดช้อนส้อมโลหะเพื่อป้องกันการเกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด เช่น วางช้อนลงในแก้ว หมายเหตุ: โลหะอาจก่อให้เกิดประกายไฟที่อาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย โลหะต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

ไม่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะโลหะ	คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถเคลื่อนที่ผ่านโลหะได้ ดังนั้นจึงแทบไม่สามารถอุ่นอาหารได้หรือไม่สามารถอุ่นอาหารได้เลย
ภาชนะที่ประดับด้วยทองหรือเงิน	คลื่นไมโครเวฟอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อลายประดับด้วยทองและเงิน ใช้ภาชนะนี้ต่อเมื่อผู้ผลิตรับประกันว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น

ความเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟในโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน
ในโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน คุณสามารถเปิดใช้งานประเภทการทำความร้อนที่ใช้กำลังไฟไมโครเวฟไม่เกิน 600 W วัตต์ร่วมด้วย ดังนั้นจึงสามารถใช้แม่พิมพ์อบขนมโลหะในโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกันได้

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
อุปกรณ์เสริมที่มีให้ในชุด	อุปกรณ์เสริมที่มีให้ในชุด เช่น ตะแกรงจะไม่ก่อให้เกิดประกายไฟในโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน
แม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะ	เค้กจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลจากด้านล่างเช่นเดียวกันเนื่องจากแม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะสามารถนำความร้อนได้ดี หมายเหตุ: โลหะอาจก่อให้เกิดประกายไฟที่อาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย โลหะต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

8.3 การทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้ในไมโครเวฟ

ทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้ในไมโครเวฟ โดยใช้การทดสอบภาชนะ คุณสามารถใช้งานเครื่องไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารได้ในกรณีที่กำลังทดสอบภาชนะเท่านั้น

- ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!
- ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน
- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
 - ▶ รมีตระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

1. วางภาชนะเปล่าในช่องอบอาหาร
2. ปรับตั้งกำลังไฟเครื่องไปที่ระดับสูงสุดเป็นระยะเวลา 1/2 - 1 นาที
3. กด start▷stop เพื่อเริ่มการทำงานของเครื่อง
4. ทดสอบภาชนะหลายๆ ครั้ง:
 - หากภาชนะเย็นหรืออุ่นขึ้นแต่ยังสามารถจับต้องได้ แสดงว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
 - หากภาชนะร้อนหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น ให้ยกเลิกการทดสอบภาชนะ ภาชนะดังกล่าวไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

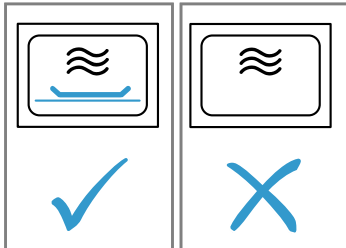
8.4 การปรับตั้งค่าไมโครเวฟ

คุณสามารถเลือกใช้กำลังไฟและการตั้งค่าสำหรับอาหารและการประกอบอาหารชนิดต่างๆ ได้อย่างหลากหลาย

ข้อควรระวัง!

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



1. โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย → หน้า 4 และคำแนะนำเกี่ยวกับการป้องกันการเกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน → หน้า 6
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ → หน้า 12
3. ปรับปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่
4. กด เพื่อปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟตามต้องการ
5. ปรับตั้งระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
6. กด start▷stop เพื่อเริ่มการทำงานของเครื่องในระหว่างที่เครื่องทำงาน คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 - ✓ ระยะเวลาจะนับถอยหลังและโหมดไมโครเวฟจะเริ่มทำงาน
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา โหมดไมโครเวฟจะสิ้นสุดการทำงานและสัญญาณจะดังขึ้น
7. เมื่อเสร็จสิ้นการประกอบอาหารแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่งศูนย์

8.5 ช่วงการปรับตั้งเวลา

ช่วงการปรับตั้งระยะเวลาในโหมดไมโครเวฟจะเปลี่ยนแปลงไปตามระยะเวลาที่นานขึ้น

ระยะเวลาการทำงาน	ช่วง
0-1 นาที	5 วินาที
1-3 นาที	10 วินาที
3-15 นาที	30 วินาที

ระยะเวลาการทำงาน	ช่วง
15 นาที - 1 ชั่วโมง	1 นาที
1 ชั่วโมง - 1 ชั่วโมง 30 นาที	5 นาที

8.6 การเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟ

- ▶ กด การกดหลายๆ ครั้งจะทำให้กำลังไฟไมโครเวฟระดับสูงสุดหมุนวนกลับไปยังระดับต่ำสุด หากเพิ่มฟังก์ชันไมโครเวฟเข้าไปหลังจากเริ่มการทำงานแล้ว เครื่องจะพักการทำงาน กด start▷stop เพื่อเริ่มการทำงานของเครื่อง

8.7 การหยุดการทำงาน

คุณสามารถหยุดการทำงานเครื่องชั่วคราวได้ตลอดเวลา

1. กด start▷stop หรือเปิดฝาเครื่อง
 - ✓ เครื่องจะหยุดการทำงานชั่วคราว
 - ✓ start▷stop จะกะพริบ
2. ปิดฝาเครื่อง แล้วกด start▷stop เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป
 - ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป
 - ✓ start▷stop จะติดสว่าง

8.8 การยกเลิกการทำงาน

คุณสามารถยกเลิกการทำงานเครื่องได้ตลอดเวลา

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์
- ▶ พัฒนาระบบความร้อนอาจยังทำงานต่อไปหลังจากพักหรือยกเลิกการทำงานเครื่อง
- ✓ เครื่องจะยกเลิกฟังก์ชันที่กำลังทำงานอยู่

8.9 การใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

คุณสามารถใช้การทำความร้อนบางประเภทร่วมกับโหมดไมโครเวฟเพื่อลดระยะเวลาปรุงสุกได้

โหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกันสามารถใช้งานร่วมกับประเภทการทำความร้อนต่อไปนี้ได้:

- โหมดลมร้อน
- โหมดบึ่งย่างแบบหมุนเวียนลม
- โหมดบึ่งย่าง
- โหมดอบพิชชา

ยกเว้น:

- กำลังไฟไมโครเวฟ 900 W
- โหมดลมร้อน 40 °C

การตั้งค่าการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

เปิดใช้งานไมโครเวฟร่วมกับการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่ง

1. ปรับปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ประเภทการทำความร้อนที่สามารถทำงานร่วมด้วยได้
 - ✓ ค่าอุณหภูมิที่แนะนำจะปรากฏขึ้น
2. ปรับตั้งอุณหภูมิโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด เพื่อปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟตามต้องการ
 - ✓ ค่าระยะเวลาที่แนะนำจะปรากฏขึ้น
4. ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
5. กด start▷stop เพื่อเริ่มการทำงานของเครื่อง
 - ✓ ระยะเวลาจะนับถอยหลังและโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกันจะเริ่มทำงาน
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา โหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกันจะสิ้นสุดการทำงานและสัญญาณจะดังขึ้น

การเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟ

- ▶ กด

การกดหลายๆ ครั้งจะทำให้กำลังไฟไมโครเวฟระดับสูงสุด หมุนวนกลับไปยังระดับต่ำสุด หากเพิ่มฟังก์ชันไมโครเวฟเข้าไปหลังจากเริ่มการทำงานแล้ว เครื่องจะพักการทำงาน กด start▷stop เพื่อเริ่มการทำงาน เครื่อง

การหยุดการทำงาน
คุณสามารถหยุดการทำงานเครื่องชั่วคราวได้ตลอดเวลา

- 1. กด start▷stop หรือเปิดฝาเครื่อง
- ✓ เครื่องจะหยุดการทำงานชั่วคราว
- ✓ start▷stop จะกะพริบ
- 2. ปิดฝาเครื่อง แล้วกด start▷stop เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป
- ✓ start▷stop จะติดสว่าง

การยกเลิกการทำงาน
คุณสามารถยกเลิกการทำงานเครื่องได้ตลอดเวลา

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์
- ▶ กดปุ่มระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไปหลังจากพัก หรือยกเลิกการทำงานเครื่อง
- ✓ เครื่องจะยกเลิกฟังก์ชันที่กำลังทำงานอยู่

8.10 การอุ่นและทำให้ช่องอบอาหารแห้ง

ทำให้ช่องอบอาหารแห้งหลังจากการใช้งานทุกครั้งเพื่อไม่ให้ความชื้นคงเหลืออยู่

- 1. ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2. ตรวจสอบสกริปที่มีความหยابกระด้างในช่องอบอาหารออกทันที
- 3. เช็ดคราบความชื้นออกจากพื้นช่องอบอาหาร
- 4. ตั้งค่าประเภทการทำความร้อน ❸ โดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
- 5. กด ❶
- 6. ปรับตั้งอุณหภูมิไปที่ 150 °C โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- 7. กด ❷ สองครั้ง
- ✓ ❷ บนจอแสดงผลจะถูกไฮไลต์
- 8. ปรับตั้งระยะเวลาไว้ที่ 15 นาทีโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- 9. กด start▷stop เพื่อเริ่มการทำงานเครื่อง
- ✓ การทำให้แห้งจะเริ่มทำงานและสิ้นสุดลงหลังจากเวลาผ่านไป 15 นาที
- 10. เปิดฝาเครื่องเพื่อระบายไอน้ำออก

8.11 การเช็ดช่องอบอาหารให้แห้งด้วยมือ

ทำให้ช่องอบอาหารแห้งหลังจากการใช้งานทุกครั้งเพื่อไม่ให้ความชื้นคงเหลืออยู่

- 1. ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2. ตรวจสอบสกริปที่มีความหยابกระด้างในช่องอบอาหารออก
- 3. เช็ดช่องอบอาหารให้แห้งโดยใช้ฟองน้ำ
- 4. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1 ชั่วโมงเพื่อให้ช่องอบอาหารแห้งสนิท

9 โปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถใช้โปรแกรมอัตโนมัติเพื่อช่วยในการประกอบอาหารหลากหลายเมนูและเลือกการปรับตั้งค่าที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติได้

9.1 คำแนะนำเกี่ยวกับการตั้งค่าสำหรับเมนูอาหารต่างๆ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงสุกที่เป็นที่น่าพอใจ

- ใช้เฉพาะวัตถุดิบที่ไม่มีตำหนิเท่านั้น
- ใช้เฉพาะเนื้อสัตว์ที่อยู่ในระดับอุณหภูมิตู้เย็นเท่านั้น
- ใช้เฉพาะอาหารแช่แข็งที่เพิ่งนำออกจากตู้แช่แข็งเท่านั้น
- นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้วล้างวัตถุดิบ หากไม่สามารถตั้งค่าน้ำหนักที่แน่นอนบนเครื่องได้ ให้ปัดค่าน้ำหนักขึ้นหรือลง
- วางวัตถุดิบในช่องอบอาหารที่เย็นตัวอยู่
- ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟและทนความร้อนได้เท่านั้น เช่น ภาชนะที่ทำจากแก้วหรือเซรามิก

9.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเมนูอาหาร

เครื่องจะร้องขอให้คุณป้อนน้ำหนัก คุณสามารถตั้งค่าน้ำหนักภายในช่วงน้ำหนักที่กำหนดไว้เท่านั้น

เคล็ดลับ โปรดติดสติ๊กเกอร์โปรแกรมบนเครื่องของคุณ วิธีนี้จะช่วยให้สามารถเข้าถึงโปรแกรมได้อย่างรวดเร็วง่ายดายยิ่งขึ้น

การละลายน้ำแข็ง

หมายเลข	อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ช่วงน้ำหนัก (กก.)	คำแนะนำ
PQ1	เนื้อมด	ภาชนะทรงแบนแบบเปิดบนตะแกรงทรงเตี้ย	0,2-1,0	หลังจากพลิกกลับด้าน ให้นำเนื้อมดที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้วออก
PQ2	ชิ้นเนื้อสัตว์	ภาชนะทรงแบนแบบเปิดบนตะแกรงทรงเตี้ย	0,2-1,0	นำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และห้ามนำกลับมาใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นๆ โดยเด็ดขาด

หมายเลข	อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ช่วงน้ำหนัก (กก.)	คำแนะนำ
P03	เนื้อไก่หรือชิ้นส่วนของไก่	ภาชนะทรงแบนแบบเปิด บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,4-1,8	นำของเหลวออกขณะพลิก กลับด้าน และห้ามนำกลับมา ใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับ วัตถุอื่น ๆ โดยเด็ดขาด
P04	ขนมปัง	ภาชนะทรงแบนแบบเปิด บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,2-1,0	ละลายน้ำแข็งขนมปังเฉพาะ ในปริมาณที่ต้องการเท่านั้น เนื่องจากเนื้อขนมปังจะแข็ง อย่างรวดเร็ว หากเป็นไปได้ ให้แยกแผ่นขนมปังออกจาก กัน

โปรแกรมการปรุงสุก

หมายเลข	อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ช่วงน้ำหนัก (กก.)	คำแนะนำ
P05	ข้าว	ภาชนะที่มีฝาครอบ บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,05-0,2	ห้ามใช้ข้าวบรรจุจนแบบเต็ม ได้ เนื่องจากข้าวจะมีฟอง มากขณะปรุงสุก ให้ตั้งค่าน้ำ หนักดิบ (ไม่รวมของเหลว) แล้วเติมของเหลวเป็นปริมาณ 2 ถึง 2.5 เท่าของข้าว
P06	มันฝรั่ง	ภาชนะที่มีฝาครอบ บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,15-1,0	หั่นให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อปริมาณ 100 กรัม
P07	ผัก	ภาชนะที่มีฝาครอบ บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,15-1,0	หั่นให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อปริมาณ 100 กรัม

โปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชัน

หมายเลข	อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ช่วงน้ำหนัก (กก.)	คำแนะนำ
P08	อาหารอบร้อนแช่แข็ง	ภาชนะแบบเปิด บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,4-1,2	อาหารอบร้อนไม่ควรสูงเกิน 3 ซม.
P09	ไก่ทั้งตัว	ภาชนะแบบเปิด บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,5-2,0	วางส่วนอกลงด้านล่าง
P10	เนื้อวัวแบบสุกปานกลาง	ภาชนะแบบเปิด บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,5-1,5	
P11	เนื้อสันคอหมูอบ	ภาชนะที่มีฝาครอบ บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,5-2,0	
P12	เนื้อแกะแบบสุกปานกลาง	ภาชนะที่มีฝาครอบ บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,8-2,0	เนื้อแกะส่วนไหล่หรือขาแกะ ไม่มีกระดูก
P13	มิตโลฟ	ภาชนะแบบเปิด บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,5-1,5	มิตโลฟไม่ควรสูงเกิน 7 ซม.
P14	ปลาทั้งตัว	ภาชนะแบบเปิด บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,3-1,0	บั้งหนังปลาก่อน แล้ววางปลา ลงบนภาชนะในลักษณะเดียวกับ "ท่าทางการว่ายน้ำของ ปลา"
P15	สตูข้าวที่ทำจากส่วนผสม อาหารสด	ภาชนะทรงสูงที่มีฝาครอบ บนตะแกรงทรงเตี้ย	0,05-0,2	เติมน้ำเป็นปริมาณ 3 เท่าและ ผัก 4 เท่าต่อข้าว 1 ส่วน ใช้ เฉพาะส่วนผสมอาหารสด และป้อนเฉพาะน้ำหนักของ ข้าวเท่านั้น

9.3 การตั้งค่าเมนูอาหาร

1. ปรับปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ ๙๗
- ✓ เมนูอาหารหมายเลขแรกและน้ำหนักที่แนะนำจะปรากฏบนจอแสดงผล
2. ตั้งค่าเมนูอาหารตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด kg
4. ตั้งค่าน้ำหนักโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

คุณสามารถสลับระหว่างเมนูอาหารกับน้ำหนักก่อนที่เครื่องจะเริ่มทำงานได้โดยใช้ ๙๗ และ kg

- ✓ เครื่องจะปรับตั้งระยะเวลาที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติ
 - 5. กด start > stop
- คุณจะไม่สามารถปรับเปลี่ยนเมนูอาหารและน้ำหนักได้อีกหลังจากที่เครื่องเริ่มทำงานแล้ว น้ำหนักที่ตั้งค่าไว้จะปรากฏขึ้นในหน่วย kg
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน

- ✓ start▷stop จะติดส่วาง
 - ✓ คุณจะเห็นระยะเวลานับถอยหลัง
 - ✓ ในบางโปรแกรม สัญญาณจะดังขึ้นเป็นระยะเวลานั้นๆ เมื่อถึงเวลาที่ต้องคนหรือพลิกเมนูอาหารกลับด้าน
6. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
- สัญญาณจะดังขึ้น เครื่องจะหยุดทำความร้อน
 - หมนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์

9.4 การหยุดการทำงาน

คุณสามารถหยุดการทำงานเครื่องชั่วคราวได้ตลอดเวลา

1. กด start▷stop หรือเปิดฝาเครื่อง
- ✓ เครื่องจะหยุดการทำงานชั่วคราว

- ✓ start▷stop จะกะพริบ
2. ปิดฝาเครื่อง แล้วกด start▷stop เพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป
- ✓ เครื่องจะทำงานต่อไป
 - ✓ start▷stop จะติดส่วาง

9.5 การยกเลิกการทำงาน

คุณสามารถยกเลิกการทำงานเครื่องได้ตลอดเวลา

- ▶ หมนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์
- พัฒนาการระบายความร้อนอาจยังคงทำงานต่อไปหลังจากพักหรือยกเลิกการทำงานเครื่อง
- ✓ เครื่องจะยกเลิกฟังก์ชันที่กำลังทำงานอยู่

10 ฟังก์ชันเวลา

เครื่องของคุณมีฟังก์ชันเวลาที่ช่วยให้สามารถปรับตั้งระยะเวลาทำงานรวมถึงนาฬิกาปลุกได้

10.1 การเรียกดูฟังก์ชันเวลา

ข้อกำหนด: หากตั้งค่าฟังก์ชันเวลาไว้หลายฟังก์ชัน สัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องจะติดส่วาง นาฬิกาปลุกและระยะเวลาจะสามารถใช้งานได้ขณะเครื่องทำงาน และสามารถใช้งานนาฬิกาปลุกและเวลาได้ในโหมดสแตนด์บาย

- ▶ กด ๑ จนกระทั่ง ๑, ๒ หรือ ๑ ถูกเน้นให้มองเห็นได้อย่างชัดเจน
- ✓ ค่าของแต่ละส่วนจะปรากฏบนจอแสดงผล

10.2 การเปลี่ยนแปลงเวลา

ข้อกำหนด: หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลา คุณจำเป็นต้องปิดใช้งานเครื่อง

1. กด ๑ สองครั้ง
- ✓ ๑ และเวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล
2. ปรับตั้งเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 3. กด ๑
- ✓ เวลาจะได้รับการปรับตั้ง
 - ✓ หากไม่ได้กด ๑ ค่าที่ตั้งไว้จะถูกนำมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปไม่กี่วินาที

หมายเหตุ: คุณสามารถซ่อนเวลาเพื่อลดการใช้พลังงานในโหมดสแตนด์บายของเครื่องได้

10.3 ระยะเวลา

คุณสามารถกำหนดช่วงเวลาที่ต้องการให้เครื่องสิ้นสุดการทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากครบกำหนดเวลาดังกล่าวได้ โดยสามารถปรับตั้งระยะเวลาได้สูงสุด 23:59 ชั่วโมง

การปรับตั้งระยะเวลา

1. ปรับตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ
 2. กด ๑ จนกระทั่ง ๑ ถูกเน้นให้มองเห็นได้อย่างชัดเจน
 3. ปรับตั้งระยะเวลาตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 4. กด start▷stop
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำงาน
 - ✓ start▷stop จะติดส่วาง
 - ✓ คุณจะเห็นระยะเวลานับถอยหลัง

การสิ้นสุดระยะเวลา

ข้อกำหนด: สัญญาณจะดังขึ้น เครื่องจะหยุดทำความร้อน ๐๐:๐๐ จะปรากฏบนจอแสดงผล

1. กด ๑
- ✓ สัญญาณจะปิดการทำงาน
2. หมนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์
- ✓ เครื่องจะปิดการทำงาน

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

- ▶ เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ ระยะเวลาที่ถูกเปลี่ยนแปลงจะปรากฏบนจอแสดงผลหลังจากเวลาผ่านไปไม่กี่วินาที
- ✓ คุณจะเห็นระยะเวลานับถอยหลัง

การลบระยะเวลา

1. หากตั้งค่าฟังก์ชันนาฬิกาปลุกไว้ ให้กด ๑
 2. ปรับตั้งระยะเวลาเป็น ๐๐:๐๐ โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ ระยะเวลาจะถูกลบหลังจากเวลาผ่านไปไม่กี่วินาที โดยเครื่องจะไม่หยุดการทำงาน

10.4 นาฬิกาปลุก

คุณสามารถกำหนดเวลาตั้งปลุกที่ต้องการให้สัญญาณดังขึ้นหลังจากครบกำหนดเวลาดังกล่าวได้ โดยสามารถปรับตั้งเวลาตั้งปลุกได้สูงสุด 24 ชั่วโมง

ฟังก์ชันนี้จะทำงานโดยไม่ขึ้นอยู่กับโหมดการทำงานและฟังก์ชันเวลาอื่นๆ โดยสัญญาณนาฬิกาปลุกจะแตกต่างจากสัญญาณอื่นๆ

การปรับตั้งนาฬิกาปลุก

1. กด ๑ จนกระทั่ง ๒ ถูกเน้นให้มองเห็นได้อย่างชัดเจน
 2. ปรับตั้งเวลาตั้งปลุกตามต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ เครื่องจะแสดงเวลาตั้งปลุกที่ปรับตั้งไว้หลังจากเวลาผ่านไปไม่กี่วินาที
 - ✓ นาฬิกาปลุกจะเริ่มทำงาน
 - ✓ ๒ บนจอแสดงผลจะติดส่วาง
 - ✓ คุณจะเห็นเวลาตั้งปลุกนับถอยหลัง

การสิ้นสุดนาฬิกาปลุก

ข้อกำหนด: สัญญาณจะดังขึ้น ๐๐:๐๐ จะปรากฏบนจอแสดงผล

- ▶ กดสัญลักษณ์ใดสัญลักษณ์หนึ่ง
- ✓ นาฬิกาปลุกจะปิดการทำงาน

การเปลี่ยนแปลงนาฬิกาปลุก

- ▶ เปลี่ยนแปลงเวลาตั้งปลุกโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ เครื่องจะแสดงเวลาตั้งปลุกที่ปรับตั้งไว้หลังจากเวลาผ่านไปไม่กี่วินาที

การลบนาฬิกาปลุก

- ▶ ปรับตั้งเวลาตั้งปลุกเป็น ๐๐:๐๐ โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- ✓ นาฬิกาปลุกจะปิดการทำงาน

11 ระบบล็อกป้องกันเด็ก

ล็อกเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดใช้งานหรือเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยไม่ตั้งใจ

11.1 การเปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก

ข้อกำหนด: เครื่องปิดการทำงานอยู่

- ▶ กด ๕ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
- ✓ แผงควบคุมจะถูกล็อก
- ✓ สัญลักษณ์ ๐๐ จะปรากฏบนจอแสดงผล

- ✓ หากปรับตั้งเวลาตั้งปลุกไว้ เวลาที่ตั้งไว้จะเดินต่อไป เวลาตั้งปลุกจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ขณะระบบล็อกป้องกันเด็กทำงานอยู่ คุณสามารถสิ้นสุดเสียงสัญญาณ เช่น หลังจากครบกำหนดเวลาตั้งปลุก โดยการกดปุ่มใดปุ่มหนึ่ง

11.2 การปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก

- ▶ กด ๕ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
- ✓ แผงควบคุมจะถูกปลดล็อก

12 การตั้งค่าเบื้องต้น

คุณสามารถปรับการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่องตามความต้องการได้

12.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน

รายละเอียดภาพรวมเกี่ยวกับการตั้งค่าเบื้องต้นและการตั้งค่าจากโรงงานอยู่ที่ การตั้งค่าเบื้องต้นขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง

ส่วนแสดงผล	การตั้งค่าพื้นฐาน	ตัวเลือก	คำอธิบาย
c01	ระยะเวลาของสัญญาณ	1 = สั้น = 10 วินาที 2 = ปานกลาง = 30 วินาที ¹ 3 = ยาว = 2 นาที	ปรับตั้งระยะเวลาของสัญญาณหลังจากครบกำหนดระยะเวลาหรือนาฬิกาปลุก
c02	เสียงปุ่มสัมผัส	0 = ปิด 1 = เปิด ¹	เปิดหรือปิดเสียงปุ่ม
c03	ความสว่างของจอแสดงผล	1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง ¹ 3 = สูง	ตั้งค่าความสว่างของจอแสดงผล
c04	การแสดงเวลา	0 = ปิด 1 = เปิด ¹	แสดงเวลาบนจอแสดงผล
c05	ไฟภายใน	0 = ปิด 1 = เปิด ¹	เปิดหรือปิดใช้งานไฟส่องสว่างในช่องอบอาหาร
c06	การตั้งค่าจากโรงงาน	0 = ปิด ¹ 1 = เปิด	รีเซ็ตการตั้งค่าที่ถูกเปลี่ยนแปลงกลับไปเป็นการตั้งค่าจากโรงงาน
c08	ความดังของสัญญาณ	1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง ¹ 3 = สูง	ตั้งค่าความดังของสัญญาณ

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

12.2 การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

ข้อกำหนด: เครื่องต้องปิดการทำงานอยู่

1. กด ๕ ค้างไว้ 2-3 วินาที
- ✓ การตั้งค่าพื้นฐานรายการแรกจะปรากฏบนจอแสดงผล
2. เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด ๕
- ✓ การตั้งค่าพื้นฐานรายการถัดไปจะปรากฏบนจอแสดงผล
4. กด ๕ เพื่อเลือกการตั้งค่าพื้นฐานทั้งหมดที่ต้องการและเปลี่ยนแปลงค่า

5. กด ๕ ค้างไว้ 2-3 วินาทีเพื่อบันทึกการเปลี่ยนแปลง
- หมายเหตุ: การตั้งค่าพื้นฐานที่ถูกเปลี่ยนแปลงจะยังคงอยู่หลังจากไฟดับ

12.3 การยกเลิกการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชัน
- ✓ การเปลี่ยนแปลงทั้งหมดจะถูกละทิ้งและไม่ได้รับการบันทึกไว้

13 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องได้ยาวนาน

13.1 ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

โปรดใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

ข้อควรระวัง!

สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของอุปกรณ์เสียหายได้

- ▶ อย่าใช้สารทำความสะอาดที่แรงหรือขูดขีด
- ▶ อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น
- ▶ อย่าใช้ใยขัดหรือฟองน้ำที่แข็ง
- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับใช้บนเครื่องร้อน
- ▶ ใช้เฉพาะน้ำยาล้างกระจก อุปกรณ์เซตกระจก หรือผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสเตนเลสสตีลที่ระบุไว้ในคำแนะนำในการทำความสะอาดชิ้นส่วนที่เกี่ยวข้องเท่านั้น
- ▶ ล้างผ้าฟองน้ำให้สะอาดก่อนนำมาใช้

คุณสามารถศึกษาชนิดของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับแต่ละพื้นผิวและชิ้นส่วนได้จากคำแนะนำในการทำความสะอาดแยกตามชิ้นส่วนอุปกรณ์

13.2 การทำความสะอาดเครื่อง

โปรดทำความสะอาดเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้เพื่อป้องกันไม่ให้อุปกรณ์และพื้นผิวต่างๆ ได้รับความเสียหายจากการทำความสะอาดที่ผิดวิธีหรือจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน
1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 17
 2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องหรือพื้นผิว
 3. หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้:
 - ทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องโดยใช้น้ำสบู่นุ่มและผ้าเช็ด
 - ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้งอีกครั้ง

13.3 การทำความสะอาดช่องอบอาหาร

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบ น้ำยาขัด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบอื่นๆ ที่มีฤทธิ์รุนแรง
1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 17
 2. ทำความสะอาดโดยใช้น้ำสบู่นุ่มหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู
 3. ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบในช่องอบอาหารที่เย็นลงแล้วเท่านั้น

เคล็ดลับ หากต้องการขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้อุ่นน้ำในถ้วยให้ร้อนพร้อมผสมน้ำมันมะนาวลงไป 2-3 หยดโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดเป็นเวลา 1 ถึง 2 นาที ใส่ช้อนลงในภาชนะเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด

4. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่ม
5. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

การทำความสะอาดร่องฐานภายในช่องอบอาหาร

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 17
2. ข้อควรระวัง!
น้ำอาจไหลเข้าไปด้านในตัวเครื่องผ่านเฟืองจานหมุนและทำให้เครื่องเกิดความเสียหายได้
 - ▶ ห้ามทำความสะอาดร่องฐานภายในช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าเปียกโดยเด็ดขาด

ทำความสะอาดร่องฐานภายในช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ

การทำความสะอาดจานหมุน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 17
2. ถอดจานหมุนออก
3. ทำความสะอาดจานหมุนโดยใช้น้ำสบู่นุ่มและผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม
4. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
5. วางจานหมุนกลับเข้าที่
ตรวจสอบว่าจานหมุนล็อคเข้าที่อย่างถูกต้อง

13.4 การทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ส่วนหน้าตัวเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ขูดโลหะ หรือที่ขูดกระจกในการทำความสะอาด
- ▶ เช็ดคราบหินปูน คราบมัน คราบแป้ง และคราบโปรตีนออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกัดกร่อนบริเวณที่เป็นสเตนเลสสตีลหน้าตัวเครื่อง
- ▶ ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสเตนเลสสตีลโดยเฉพาะสำหรับพื้นผิวร้อนในการทำความสะอาดพื้นผิวที่เป็นสเตนเลสสตีล

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 17
2. ทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่องโดยใช้น้ำสบู่นุ่มและผ้าเช็ด
หมายเหตุ: ส่วนหน้าตัวเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อยเนื่องจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระจก พลาสติก หรือโลหะ
3. สำหรับส่วนหน้าตัวเครื่องที่เป็นสเตนเลสสตีล ให้ใช้ผ้านุ่มซับผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสเตนเลสสตีลเช็ดเคลือบบางอย่างผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสเตนเลสสตีลสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้าหรือร้านค้าปลีกทั่วไป
4. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

13.5 การทำความสะอาดแผงควบคุม

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้แผงควบคุมได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามเช็ดแผงควบคุมจนเปียกโดยเด็ดขาด

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 17
2. ทำความสะอาดแผงควบคุมโดยใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์หรือผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

13.6 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
→ หน้า 17
2. เช็ดเศษอาหารที่ใหม่ติดอยู่โดยใช้ผ้าเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และ
น้ำสบู่อุ่น
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมโดยใช้ น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดหรือ
แปรงล้างจาน
4. ทำความสะอาดตะแกรงโดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดสแตน
เลสสตีลหรือล้างในเครื่องล้างจาน
ใช้ฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีลหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบ
หากมีคราบสกปรกมาก
5. ใช้ฟ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

13.7 การทำความสะอาดซิลิโคนเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ซิลิโคนเครื่องเกิด
ความเสียหายได้

- ▶ ห้ามใช้ที่ขัดโลหะหรือที่ขัดกระจกในการทำความสะอาด
- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
→ หน้า 17
2. ทำความสะอาดซิลิโคนเครื่องโดยใช้ น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดเนื้อ
นุ่ม
3. ใช้ฟ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

13.8 การเช็ดช่องอบอาหารให้แห้งด้วยมือ



คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องจะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นตัวลงก่อนทำความสะอาด

1. จัดการบสกปรกในช่องอบอาหาร
2. เช็ดช่องอบอาหารให้แห้งโดยใช้ฟ้านุ่ม
3. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้จนกระทั่งช่องอบอาหารแห้งสนิท

13.9 การทำความสะอาดเสริม

การทำความสะอาดเสริมคืออีกทางเลือกหนึ่งที่รวดเร็วในการ
ทำความสะอาดช่องอบอาหารเป็นครั้งคราว การทำความสะอาด
เสริมจะช่วยสลายคราบสกปรกโดยอาศัยการระเหยของน้ำผสม
น้ำสบู เพื่อให้อาจเช็ดคราบสกปรกออกได้ง่ายขึ้นหลังจาก
นั้น

การตั้งค่าการทำความสะอาดเสริม

1. เตรียมถ้วยใส่น้ำและหยดน้ำยาล้างจานลงไป 1-2 หยด
2. ใส่ช้อนลงในถ้วยเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกิน
จุดเดือด
3. วางถ้วยไว้ตรงกลางช่องอบอาหาร
4. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟไว้ที่ 600 วัตต์
5. ปรับตั้งระยะเวลา 5 นาที
6. เริ่มการทำงานไมโครเวฟ
7. หลังจากครบกำหนดระยะเวลา ให้เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้อีก 3
นาที
8. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ฟ้านุ่ม
9. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

14 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วย
ตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดต่อฝ่าย
บริการลูกค้า ด้วยการนี้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่
จำเป็น

คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ การซ่อมแซมเครื่องต้องได้รับการดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญ
ที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วเท่านั้น
- ▶ หากเครื่องชำรุด ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
→ "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 21



คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการ
การซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้ากับเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่าย
บริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่า
เทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

14.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
	▶ ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับระบบไฟฟ้า
	เบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าถูกกระตุ้นการทำงาน
	▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์
	แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ
ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง	▶ ตรวจสอบว่าระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่
	1. ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
	2. เปิดเบรกเกอร์อีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 10 วินาที
	✓ หากเกิดความผิดปกติครั้งเดียว ข้อความแจ้งเตือนจะดับลง
	3. ถ้าข้อความนี้ยังคงแสดงขึ้นอีก กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย เมื่อทำการติดต่อ โปรดระบุ ข้อความแสดงข้อผิดพลาดอย่างเจาะจง → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 21

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำความร้อนและเครื่องหมายโคลอนกะพริบนจอแสดงผล	โหมดสแตนด์บายทำงานอยู่ 1. ตรวจสอบการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักด้วยปลั๊กเครื่องในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า แล้วเปิดอีกครั้ง 2. ปิดใช้งานโหมดสแตนด์บายเป็นเวลา 5 นาที โดยเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน ๔7 ไปยังค่า ๘
โหมดไมโครเวฟหยุดการทำงาน	ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง 1. ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า 2. เปิดเบรกเกอร์อีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 10 วินาที ✓ หากเกิดความผิดปกติครั้งเดียว ข้อความแจ้งเตือนจะดับลง 3. ถ้าข้อความนี้ยังคงแสดงขึ้นอีก กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย เมื่อทำการติดต่อ โปรดระบุข้อความแสดงข้อผิดพลาดอย่างเจาะจง → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 21
อาหารร้อนช้ากว่าปกติ	ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟไว้ต่ำเกินไป ▶ โปรดปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้สูงขึ้น ใส่อาหารเข้าไปในเครื่องเป็นปริมาณมากกว่าปกติ ▶ ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้นานขึ้น ปริมาณที่เพิ่มขึ้นอีกเท่าจำเป็นต้องใช้เวลานานขึ้นเป็นเท่าตัว
อาหารเย็นกว่าปกติ	อุณหภูมิอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากันในระหว่างนั้น ▶ พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากันในระหว่างนั้น
ไมโครเวฟไม่ทำงาน	ฝาเครื่องปิดไม่สนิท ▶ ตรวจสอบว่ามีเศษอาหารหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ฝาเครื่องหรือไม่ ไม่ได้กด ▶ กด
12:00 กะพริบนจอแสดงผลและสัญลักษณ์ ☹ ติดสว่าง	แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ ▶ ปรับตั้งเวลาใหม่ → "การปรับตั้งเวลา", หน้า 10
เครื่องไม่ทำงาน โดยมีระยะเวลาปรากฏบนหน้าจอ	ไม่ได้กด ▶ กด

14.2 หมายเหตุในหน้าจอ

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
ข้อความแจ้งเตือน E1 ปรากฏบนจอแสดงผล	ระบบตัดการทำงานนิรภัยเนื่องจากความร้อนเปิดการทำงาน ▶ โปรดติดต่อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 21
ข้อความแจ้งเตือน E2 ปรากฏบนจอแสดงผล	ระบบตัดการทำงานนิรภัยอัตโนมัติเปิดการทำงาน ▶ กดปุ่มใดปุ่มหนึ่ง
ข้อความแจ้งเตือน E4 ปรากฏบนจอแสดงผล	ระบบตัดการทำงานนิรภัยเนื่องจากความร้อนเปิดการทำงาน ▶ โปรดติดต่อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 21
ข้อความแจ้งเตือน E11 ปรากฏบนจอแสดงผล	ความชื้นในแผงควบคุม ▶ ปลดปล่อยแผงควบคุมแห้ง
ข้อความแจ้งเตือน E17 ปรากฏบนจอแสดงผล	โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็วทำงานล้มเหลว ▶ โปรดติดต่อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 21

15 การกำจัด

15.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุดิบที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม

- 1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
- 2. ดึงสายไฟแยกออก

- 3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโปรดสอบถามข้อมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



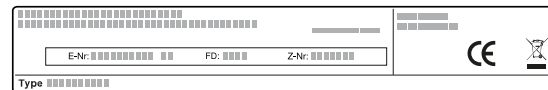
อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU ว่าด้วยการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่า (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ – WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

16 ฝ่ายบริการลูกค้า

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

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

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



คุณสามารถจดบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง

17 วิธีการทำงาน

เนื้อหาส่วนนี้จะมีข้อมูลการตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาชนะที่ดีที่สุด พร้อมคำแนะนำที่ปรับแต่งมาให้เหมาะกับเครื่องของคุณโดยเฉพาะ

17.1 วิธีการใช้งานที่เหมาะสมที่สุด

คุณสามารถศึกษาข้อมูลแบบทีละขั้นตอนเพื่อให้สามารถใช้งานคำแนะนำการตั้งค่าให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับอาหารหลากหลายเมนูพร้อมข้อมูลและเคล็ดลับต่างๆ เพื่อให้สามารถใช้งานและตั้งค่าเครื่องได้อย่างเหมาะสมที่สุด

เคล็ดลับ เครื่องของคุณจะมาพร้อมการตั้งค่าที่ตั้งโปรแกรมไว้ก่อนแล้วสำหรับอาหารบางเมนู หากต้องการดำเนินการตามคำแนะนำจากเครื่อง ให้ใช้โหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

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

1. เลือกเมนูอาหารที่เหมาะสมจากข้อมูลทั่วไป

เคล็ดลับ

- ▶ โปรดศึกษาข้อมูลพื้นฐานดังต่อไปนี้ขณะใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก:
 - → "ความปลอดภัย", หน้า 2
 - → "น้ำหยด", หน้า 9

- หากไม่พบเมนูอาหารที่ต้องการประกอบหรือไม่พบการใช้งานที่ต้องการดำเนินการ ให้ใช้อาหารที่ใกล้เคียงกันเป็นเกณฑ์กำหนด

2. นำอุปกรณ์เสริมออกจากเตาอบ
3. เลือกภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสม ใช้อาหารและอุปกรณ์เสริมตามที่ระบุในคำแนะนำการตั้งค่า
4. อุ่นเครื่องล่วงหน้าต่อเมื่อมีระบุไว้ในสูตรอาหารหรือคำแนะนำการตั้งค่าเท่านั้น
5. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
6. ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!
การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ
 - ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง
 - ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้
 เมื่อเมนูอาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่อง

17.2 การละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ
ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับภาชนะ อุณหภูมิ คุณลักษณะ และปริมาณของวัตถุดิบ ดังนั้นค่าในตารางจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ให้เริ่มต้นด้วยค่าในระดับต่ำก่อน แล้วจึงปรับค่าให้สูงขึ้นในครั้งถัดไปตามความจำเป็น หากคุณใช้ปริมาณอื่นนอกเหนือจากที่ระบุในตาราง ให้ปฏิบัติตามหลักทั่วไป: เพิ่มปริมาณเป็นสองเท่า - เพิ่มระยะเวลาเป็นเกือบสองเท่า, ปริมาณครึ่งหนึ่ง - ระยะเวลาครึ่งหนึ่ง

เคล็ดลับสำหรับการละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ
โปรดศึกษาเคล็ดลับต่อไปนี้เพื่อผลลัพธ์ที่เป็นที่น่าพอใจในการละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ต้องการประกอบอาหารในปริมาณที่แตกต่างจากที่ระบุไว้ในตาราง	ขยายหรือลดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกตามหลักการประมาณโดยคร่าวดังต่อไปนี้: ■ ปริมาณเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่า = เวลารานขึ้นเกือบเท่าตัว ■ ปริมาณครึ่งหนึ่ง = เวลาครึ่งเดียว

การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ใช้ภาชนะแบบเปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- คนหรือพลิกอาหารกลับด้าน 2-3 ครั้งในระหว่างนั้น น้ำของเหลวจากการละลายน้ำแข็งออกขณะพลิกกลับด้าน
- พักอาหารทิ้งไว้ 10-60 นาทีหลังจากการละลายน้ำแข็ง
- คุณสามารถใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมขนาดเล็กปิดคลุมส่วนที่บอบบาง เช่น น่องไก่และปีกไก่ หรือส่วนขอบที่เป็นไขมันของชิ้นเนื้ออบ โดยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมต้องไม่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหาร คุณสามารถนำแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมออกได้หลังจากเวลาการละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง
- ใส่วัตถุดิบแช่แข็งในภาชนะแบบเปิด แล้ววางลงบนตะแกรง
- วางภาชนะไว้ตรงกลางตะแกรงชั้นล่างเพื่อให้คลื่นไมโครเวฟสามารถเข้าถึงอาหารได้จากทุกด้าน

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อลูกวัว หรือเนื้อหมู ทั้งมีและไม่มีกระดูก	800	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 10 - 20
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อลูกวัว หรือเนื้อหมู ทั้งมีและไม่มีกระดูก	1000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 15 - 25
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อลูกวัว หรือเนื้อหมู ทั้งมีและไม่มีกระดูก	1500	1. 180 2. 90	1. 30 ¹ 2. 20 - 30
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อลูกวัว หรือเนื้อหมู	200	1. 180 2. 90	1. 3 ² 2. 10 - 15
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อลูกวัว หรือเนื้อหมู	500	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 15 - 20
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อลูกวัว หรือเนื้อหมู	800	1. 180 2. 90	1. 8 ² 2. 15 - 20
เนือบดแบบผสม ^{3, 4}	200	90	10 ¹
เนือบดแบบผสม ^{3, 4}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 10 - 15
เนือบดแบบผสม ^{3, 4}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 15 - 20
เนื้อสัตว์ปีกหรือชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีก ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15
เนื้อสัตว์ปีกหรือชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีก ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25 - 30
เนื้อเป็ด	2000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 30 - 40
ฟิเลตปลา เนื้อปลาซุสเกล็ดขนมปัง หรือเนื้อปลาชนิดแผ่น ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ปลาทั้งตัว	300	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15

¹ พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

² แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

³ แช่แข็งอาหารในแนวระนาบ

⁴ นำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก

⁵ แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน

⁶ คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

⁷ นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

⁸ พลิกอาหารกลับด้านในระหว่างนั้น

⁹ ละลายน้ำแข็งเฉพาะเค้กที่ไม่มีครีมไอซิง ครีมนม เจลาติน หรือครีมทำขนมเป็นส่วนผสมเท่านั้น

¹⁰ แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ปลาทั้งตัว	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15
ผัก เช่น ถั่วลันเตา	300	180	10 - 15
ผัก เช่น ถั่วลันเตา	600	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ⁶
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
ละลายเนย ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 4
ละลายเนย ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 4
ขนมปังเต็มขึ้น	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
ขนมปังเต็มขึ้น	1000	1. 180 2. 90	1. 12 ⁸ 2. 15 - 25
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น เค้กปอนด์ ^{9, 10}	500	90	15 - 20
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น เค้กปอนด์ ^{9, 10}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก ⁹	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก ⁹	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10 - 15

¹ พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

² แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

³ แช่แข็งอาหารในแนวระนาบ

⁴ นำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก

⁵ แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน

⁶ คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

⁷ นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

⁸ พลิกอาหารกลับด้านในระหว่างนั้น

⁹ ละลายน้ำแข็งเฉพาะเค้กที่ไม่มีครีมไอซิง ครีมนม เจลาติน หรือครีมทำขนมเป็นส่วนผสมเท่านั้น

¹⁰ แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

การอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาคำแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

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

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบ 2-3 อย่าง	300 - 400	600	10 - 15
ซूप	400 - 500	600	8 - 10
สตู	500	600	10 - 15
สตู	1,000	600	20 - 25
แผ่นเนื้อสัตว์หรือชิ้นเนื้อสัตว์ในน้ำซอส เช่น กูลาซ	500	600	15 - 20

¹ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

² เติมน้ำให้ท่วมกันภาชนะ

³ ปรุงอาหารให้สุกโดยไม่เติมน้ำ

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
แผ่นเนื้อสัตว์หรือชิ้นเนื้อสัตว์ในน้ำซอส เช่น กุลาซ	1,000	600	25 - 30
เนื้อปลา เช่น ฟิเลตปลาเป็นชิ้นๆ	400	600	10 - 15
เนื้อปลา เช่น ฟิเลตปลาเป็นชิ้นๆ	800	600	18 - 20
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสต้า ¹	250	600	2 - 5
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสต้า ¹	500	600	8 - 10
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี แครอท ²	300	600	8 - 10
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี แครอท ²	600	600	15 - 20
ครีมผักโขม ³	450	600	11 - 16

¹ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย² เติมน้ำให้ท่วมผัก³ ปรงอาหารให้สุกโดยไม่เติมน้ำ

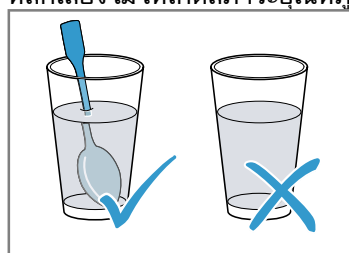
การอุ่นด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาคำแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป หากภาชนะเกิดการสันเสียขึ้นแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช่องในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยลดความเสี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ โดยสามารถใช้จานหรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะเพื่อปิดคลุมอาหารได้เช่นกัน นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์
- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ อาหารที่อยู่ในแนวราบจะปรุงให้สุกได้เร็วกว่าอาหารที่อยู่ในแนวตั้ง
- คนหรือพลิกอาหารกลับด้าน 2-3 ครั้งในระหว่างนั้น
- พักอาหารทิ้งไว้ 2-5 นาทีหลังจากการอุ่น
- อาหารจะคายความร้อนออกมายังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก ใช้ผ้าจับของร้อน
- อาหารสำหรับเด็กทารก:
 - วางขวดบนตะแกรงโดยไม่ใส่ลูกป้อนอาหารหรือฝาปิด
 - คนหรือเขย่าให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อน
 - ตรวจสอบอุณหภูมิอาหารสำหรับเด็กทารกอย่างเคร่งครัด
- วางภาชนะไว้ตรงกลางตะแกรงชั้นล่างเพื่อให้คลื่นไมโครเวฟสามารถเข้าถึงอาหารได้จากทุกด้าน

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบ 2-3 อย่าง	350 - 500	600	5 - 10
เครื่องดื่ม ¹	150	900	1 - 2 ^{2,3}
เครื่องดื่ม ¹	300	900	2 - 3 ^{2,3}
เครื่องดื่ม ¹	500	900	3 - 4 ^{2,3}
อาหารสำหรับเด็กทารก เช่น ขวดนม ⁴	50	360	ประมาณ 1 ^{5,6}
อาหารสำหรับเด็กทารก เช่น ขวดนม ⁴	100	360	1 - 2 ^{5,6}
อาหารสำหรับเด็กทารก เช่น ขวดนม ⁴	200	360	2 - 3 ^{5,6}
ซूप 1 ถ้วย	175	900	2 - 3
ซूप 2 ถ้วย	2 x 175	900	4 - 5
ซूप 4 ถ้วย	4 x 175	900	5 - 6

¹ ใส่ช่องลงในแก้ว² ห้ามไม่ให้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป³ หมั่นตรวจสอบเช็คอาหารในระหว่างนั้น⁴ อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยไม่ใส่ลูกป้อนอาหารหรือฝาปิด⁵ เขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ⁶ ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด⁷ แยกชั้นเนื้อออกจากกัน⁸ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์ในน้ำซอส ⁷	500	600	10 - 15
สตู	400	600	5 - 10
สตู	800	600	10 - 15
ผักสำหรับรับประทาน 1 คน ⁸	150 กรัม	600	2 - 3
ผักสำหรับรับประทาน 2 คน ⁸	300 กรัม	600	3 - 5

- ¹ ใส่ช้อนลงในแก้ว
² ห้ามไม่ให้เครื่องต้มแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป
³ หมั่นตรวจเช็คอาหารในระหว่างนั้น
⁴ อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยไม่ใส่ลูกป้อนอาหารหรือฝาปิด
⁵ เขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ
⁶ ตรวจเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด
⁷ แยกชิ้นเนื้อออกจากกัน
⁸ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

การปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

คำแนะนำการประกอบอาหาร

- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ คุณสามารถปิดโดยใช้จานหรือฝาครอบสำหรับใช้กับไมโครเวฟได้เช่นกัน นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์
- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ อาหารที่อยู่ในแนวระนาบจะปรุงให้สุกได้เร็วกว่าอาหารที่อยู่ในแนวตั้ง
- พักอาหารทิ้งไว้ 2 ถึง 5 นาทีหลังจากอุ่นเสร็จ
- อาหารจะคายความร้อนออกมายังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก ใช้ผ้าจับของร้อน
- รสชาติเฉพาะตัวของอาหารจะยังคงอยู่โดยเกือบสมบูรณ์ ใส่เกลือและเครื่องเทศเท่าที่จำเป็น
- วางภาชนะไว้ตรงกลางตะแกรงชั้นล่างเพื่อให้คลื่นไมโครเวฟสามารถเข้าถึงอาหารได้จากทุกด้าน
- หั่นผักและมันฝรั่งให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ใน 1-2 ช้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คนให้เข้ากันในระหว่างนั้น
- สำหรับข้าว ให้ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ไก่สดทั้งตัวแบบไม่มีเครื่องใน	1,500	600	30 - 35 ¹
ฟิเลตปลาสด	400	600	5 - 10
ผักสด ²	250	600	5 - 10 ³
ผักสด ²	500	600	10 - 15 ³
มันฝรั่ง ²	250	600	8 - 10 ³
มันฝรั่ง ²	500	600	11 - 14 ³
มันฝรั่ง ²	750	600	15 - 22 ³
ข้าว	125 ⁴	1.600 2.180	1.7 - 9 2.15 - 20
ข้าว	250 ⁴	1.600 2.180	1.10 - 12 2.20 - 25
อาหารหวาน เช่น พุดดิ้ง (พร้อมรับประทาน) ⁵	500	600	5 - 9
ผลไม้เชื่อม	500	600	9 - 12

- ¹ พลิกอาหารกลับด้านในระหว่างนั้น
² หั่นให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน
³ คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น
⁴ ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า
⁵ คนด้วยเครื่องตี 2 ถึง 3 ครั้งขณะให้ความร้อน

พุดดิ้งทำจากผงพุดดิ้ง

⚠ คำเตือน - ระวังความร้อน!

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

1. ผสมผงพุดดิ้งหนึ่งซองกับน้ำตาลและนมอีกเล็กน้อยตามข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ แล้วคนให้เข้ากันในชามทรงสูงที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟจนกว่าผงพุดดิ้งจะไม่จับตัวเป็นก้อน
2. เติมนมที่เหลือ แล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง
3. วางชามลงในช่องอบอาหาร แล้วปิดฝาเครื่อง
4. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
5. คนให้เข้ากันเป็นครั้งแรกหลังจากเวลาผ่านไป 3 นาที จากนั้นคนให้เข้ากันหลังจากเวลาผ่านไปทุกหนึ่งนาทีจนได้ระดับความข้นที่ต้องการ โดยระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของนมและภาชนะที่ใช้

บ๊อปคอร์นสำหรับไมโครเวฟ

ข้อแนะนำการตั้งค่าสำหรับการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน — ระวังความร้อนลวก!

การเปิดถุงบ๊อปคอร์นอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมาได้

- ▶ เปิดถุงบ๊อปคอร์นด้วยความระมัดระวัง
- ▶ ห้ามปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟเป็นระดับสูงสุด

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	อุปกรณ์เสริม	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
บ๊อปคอร์นสำหรับไมโครเวฟ	100	ภาชนะตะแกรง	600	3 - 5

เคล็ดลับสำหรับการละลายน้ำแข็ง การอุ่นร้อน และการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟครั้งถัดไป

โปรดศึกษาเคล็ดลับนี้เพื่อให้การละลายน้ำแข็ง อุ่น และปรุงอาหารให้สุกโดยใช้ไมโครเวฟได้ผลลัพธ์เป็นที่น่าพอใจ

สิ่งที่พบเจอ	เคล็ดลับ
อาหารแห้งเกินไป	▪ ลดระยะเวลาให้สั้นลงหรือเลือกกำลังไฟไมโครเวฟที่ต่ำลง ▪ ปิดคลุมอาหารและเติมของเหลวเพิ่มอีก
อาหารยังไม่ละลายน้ำแข็ง ไม่อุ่น หรือไม่สุกหลังจากครบกำหนดเวลา	ขยายระยะเวลาให้นานขึ้น อาหารในปริมาณที่มากขึ้นและสูงขึ้นจำเป็นต้องใช้เวลานานขึ้น
อาหารยังไม่สุกถึงด้านใน แต่ด้านนอกมีความร้อนสูงเกินไป หลังจากครบกำหนดเวลา	▪ คุณให้เข้ากันระหว่างนั้น ▪ ลดกำลังไฟไมโครเวฟลงและขยายระยะเวลาให้นานขึ้น
เนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ปีกยังละลายน้ำแข็งไม่ถึงด้านใน แต่ด้านนอกเริ่มสุกแล้วหลังจากละลายน้ำแข็ง	▪ ลดกำลังไฟไมโครเวฟลง ▪ หากอาหารที่นำมาละลายน้ำแข็งมีขนาดใหญ่ ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง

17.3 เค้กและขนมอบ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับเค้กและขนมอบ

อุณหภูมิและระยะเวลาอบขนมจะขึ้นอยู่กับคุณลักษณะและปริมาณของแป้ง ดังนั้นค่าในตารางจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ให้เริ่มต้นด้วยค่าในระดับต่ำก่อน แล้วจึงปรับให้สูงขึ้นในครั้งถัดไปตามความจำเป็น อุณหภูมิต่ำจะช่วยให้อาหารเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างทั่วถึง

เค้กในแม่พิมพ์

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านั้นจะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาล่วงหน้า
- วางแม่พิมพ์เค้กไว้ตรงกลางตะแกรงเสมอ
- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนได้ดีและเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- แม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะเหมาะสำหรับการอบขนมโดยไม่ใช้คลื่นไมโครเวฟเท่านั้น
- แม่พิมพ์อบขนมสีเข้มที่ทำจากโลหะเหมาะสำหรับการใช้งานมากที่สุด

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ใช้ภาชนะที่ทำจากแก้วทรงแบนและทนความร้อนได้ดี ห้ามใช้ฟอรัเลนหรือจานที่มีรูปทรงโค้งมาก
- วางภาชนะที่ทำจากแก้วลงบนตะแกรงเสมอ
- ปรับตั้งระยะเวลาให้เหมาะสมกับปริมาณ
- นำถุงบ๊อปคอร์นออกหลังจากเวลาผ่านไป 1 นาที 30 วินาทีแล้วเขย่าเพื่อไม่ให้บ๊อปคอร์นไหม้ ระวังร้อน!

เคล็ดลับสำหรับการอบขนม

เราได้รวบรวมเคล็ดลับต่างๆ ไว้ในส่วนนี้เพื่อให้คุณได้ผลลัพธ์การอบขนมที่เป็นที่น่าพอใจ

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ต้องการให้เค้กขึ้นฟูเท่ากัน	▪ ทาไขมันเฉพาะบริเวณพื้นของแม่พิมพ์กลมเท่านั้น ▪ ใช้มีดช่วยนำเค้กออกจากแม่พิมพ์อบขนมด้วยความระมัดระวังหลังจากอบเสร็จแล้ว
ต้องการให้ขนมอบขึ้นเล็กไม่ติดกันขณะอบ	เว้นระยะห่างระหว่างขนมอบแต่ละชิ้นอย่างน้อย 2 ซม. วิธีนี้จะช่วยให้มีพื้นที่เพียงพอเพื่อให้ขนมอบขึ้นฟูและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลบริเวณรอบนอกได้
ต้องการตรวจเช็คเค้กอบสุกแล้วหรือไม่	ใช้ไม้ขนาดเล็กจิ้มส่วนที่สูงที่สุดของเค้ก หากไม่มีแป้งติดที่ไม้ แสดงว่าเค้กอบสุกแล้ว
ต้องการอบขนมตามสูตรของตัวเอง	ให้ใช้ขนมอบที่ใกล้เคียงกันในตารางการอบเป็นเกณฑ์กำหนด
ต้องการใช้แม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากซิลิโคน แก้ว พลาสติก หรือเซรามิก	▪ แม่พิมพ์ต้องทนความร้อนได้ถึง 250 °C ▪ เค้กในแม่พิมพ์ประเภทนี้จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลไม่มาก ▪ การใช้ไมโครเวฟอาจช่วยลดระยะเวลาให้สั้นลงเมื่อเทียบกับข้อมูลในตาราง

■ ข้อมูลเวลาจะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเตาอบที่เย็นตัวอยู่

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เค้กปอนด์อย่างง่าย	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	🔥	170-180	90	40-50
เค้กปอนด์เนื้อละเอียด เช่น เค้กมาเดรา ¹	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	🔥	150-170	-	70-90
ฐานเค้กที่ทำจากแป้งเค้กปอนด์	แม่พิมพ์ขอบหยัก	🔥	160-180	-	30-40
เค้กผลไม้เนื้อละเอียดที่ทำจากแป้งเค้กปอนด์	แม่พิมพ์กลมหรือแม่พิมพ์บันด์เค้ก	🔥	170-180	90	35-45
ฐานสปันจ์เค้กใส่ไข่ 2 ฟอง	แม่พิมพ์กลมสีเข้ม	🔥	160-170	-	20-25
ฐานสปันจ์เค้กใส่ไข่ 6 ฟอง	แม่พิมพ์กลมสีเข้ม	🔥	170-180	-	35-45
ฐานพายร่วนแบบมีขอบ	แม่พิมพ์กลมสีเข้ม	🔥	170-190	-	30-40
เค้กผลไม้หรือชีสเค้กที่มีฐานพายร่วน ¹	แม่พิมพ์กลมสีเข้ม	🔥	170-190	180	35-45
ทาร์ตสวีตเชอร์แลนด์ ²	แม่พิมพ์กลมสีเข้ม	🔥	190-200	-	45-55
บันด์เค้ก	แม่พิมพ์บันด์เค้ก	🔥	170-180	-	40-50
พิชชาแบ่งบางหน้าน้อย ²	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	220-230	-	15-25
เค้กสัจด์ ²	แม่พิมพ์กลมสีเข้ม	🔥	200-220	-	50-60
เค้กถั่ว	แม่พิมพ์กลมสีเข้ม	🔥	170-180	90	35-45
แป้งยีสต์หน้าแห้ง	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	160-180	-	50-60
แป้งยีสต์หน้าฉ่ำ	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	170-190	-	55-65
ขนมปังเปียแบบแถวที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์แบบใช้แป้ง 500 กรัม	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	170-190	-	35-45
เค้กช็อคโลนแบบใช้แป้ง 500 กรัม	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	160-180	-	60-70
สตรีเดิลรฮวาน	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	190-210	180	35-45

¹ พักเค้กให้เย็นลงไว้ในเตาอบประมาณ 20 นาที

² วางแม่พิมพ์ลงบนจานหมุนโดยตรง

ขนมอบขนาดเล็ก

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาส่งหน้า
- วางแม่พิมพ์เค้กไว้ตรงกลางตะแกรงเสมอ
- แม่พิมพ์อบขนมสีเข้มที่ทำจากโลหะเหมาะสำหรับการใช้งานมากที่สุด

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
คุกกี้	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	150-170	25-35
มาการอง	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	110-130	35-45
ขนมอบแป้งชู	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	200-220	35-45
แป้งพายชั้น	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	190-200	35-45
ขนมอบแป้งยีสต์	ถาดพิชชาทรงกลม	🔥	200-220	25-35

ขนมปังและขนมปังก้อน

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาส่งหน้า
- วางแม่พิมพ์เค้กไว้ตรงกลางตะแกรงเสมอ

■ แม่พิมพ์อบขนมสีเข้มที่ทำจากโลหะเหมาะสำหรับการใช้งานมากที่สุด

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการ ทำความ ร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมปังขาวโดว์แบบใช้แป้ง 1.2 กก.	ถาดพิชชาทรงกลม	☼	210-230	50-60
ขนมปังพิต้า ¹	ถาดพิชชาทรงกลม	☼	220-230	25-35
ขนมปังก้อน	ถาดพิชชาทรงกลม	☼	210-230	25-35
ขนมปังก้อนที่ทำจากแป้งยีสต์รสหวาน	ถาดพิชชาทรงกลม	☼	200-220	15-25

¹ วางแม่พิมพ์ลงบนจานหมุนโดยตรง

เคล็ดลับสำหรับการอบขนมครั้งถัดไป
หากอบขนมไม่สำเร็จ คุณสามารถดูเคล็ดลับได้จากส่วนนี้

ความต้องการ	เคล็ดลับ
เค้กยุบตัว	- สังเกตส่วนประกอบอาหารและคำแนะนำการประกอบอาหารที่ระบุไว้ในสูตรอาหาร - ใช้ช่องเหลวให้น้อยลงหรือ: - ปรับลดอุณหภูมิการอบลง 10 °C และเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น
เค้กแห้งเกินไป	ปรับเพิ่มอุณหภูมิการอบขึ้น 10 °C และลดเวลาในการอบให้สั้นลง
เค้กทั้งก้อนมีสีอ่อนเกินไป	- ตรวจสอบระดับชั้นวางและอุปกรณ์เสริม - ปรับเพิ่มอุณหภูมิการอบขึ้น 10 °C หรือ: - เพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น
เค้กส่วนบนมีสีอ่อนเกินไป ในขณะที่ส่วนล่างมีสีเข้มเกินไป	วางเค้กบนชั้นวางที่สูงขึ้นหนึ่งระดับ
เค้กส่วนบนมีสีเข้มเกินไป ในขณะที่ส่วนล่างมีสีอ่อนเกินไป	- วางเค้กบนชั้นวางที่ต่ำลงหนึ่งระดับ - ปรับลดอุณหภูมิการอบลง และเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น
ขนมอบเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลไม่เท่ากัน	- ปรับลดอุณหภูมิการอบลง - ตัดแผ่นรองอบให้พอดี - วางแม่พิมพ์อบขนมไว้ตรงกลาง - ขึ้นรูปขนมอบขนาดเล็กให้มีขนาดและความหนาเท่ากัน
เค้กสุกด้านนอก แต่ยังไม่ได้อบเข้าไปถึงด้านใน	- ปรับลดอุณหภูมิการอบลง และเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น - เติมช่องเหลวลงไปให้น้อยลง สำหรับเค้กหน้าฉ่ำ: - อบฐานขนมก่อนล่วงหน้า - โรยอัลมอนด์หรือเกล็ดขนมปังบนฐานขนมที่อบแล้ว - วางหน้าเค้กบนฐานขนม

ความต้องการ	เคล็ดลับ
เค้กไม่หลุดจากแม่พิมพ์ขณะคว่ำลง	- ปล่อยให้เค้กเย็นตัวลง 5 - 10 นาทีหลังจากอบเสร็จแล้ว - เลาะขอบเค้กด้วยความระมัดระวังโดยใช้มีด - คว่ำเค้กลงอีกครั้ง แล้วคลุมแม่พิมพ์อบขนมด้วยผ้าเปียกเย็นหลายๆ ครั้ง - ทาไขมันที่แม่พิมพ์อบขนมแล้วโรยเกล็ดขนมปังเมื่ออบขนมครั้งถัดไป
มีประกายไฟเกิดขึ้นระหว่างแม่พิมพ์กับตะแกรง	- ตรวจสอบว่าแม่พิมพ์ด้านนอกสะอาดหรือไม่ - ปรับเปลี่ยนตำแหน่งแม่พิมพ์ในช่องอบอาหาร - อบต่อโดยไม่ใช้คลื่นไมโครเวฟ แล้วขยายระยะเวลาอบให้นานขึ้น

17.4 การอบอาหารและการปิ้งย่าง

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการอบอาหารและการปิ้งย่าง อุณหภูมิและระยะเวลาอบอาหารจะขึ้นอยู่กับคุณลักษณะและปริมาณของอาหาร ดังนั้นค่าในตารางจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ให้เริ่มต้นด้วยค่าในระดับต่ำก่อน แล้วจึงปรับให้สูงขึ้นในครั้งถัดไปตามความจำเป็น

การอบอาหารในภาชนะ
หากคุณประกอบเมนูอาหารในภาชนะ คุณจะสามารถนำอาหารออกจากช่องอบอาหารได้อย่างง่ายดายและเสิร์ฟจากภาชนะได้ทันที การประกอบอาหารในภาชนะที่ปิดอยู่ยังช่วยให้ช่องอบอาหารสะอาดขึ้นอีกด้วย

- ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบอาหารในภาชนะ
- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนได้ดีและเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
 - แม่พิมพ์อบอาหารที่ทำจากโลหะเหมาะสำหรับการอบอาหารโดยไม่ใช้คลื่นไมโครเวฟเท่านั้น
 - วางภาชนะลงบนตะแกรง
 - ตรวจสอบก่อนวางว่าภาชนะนั้นๆ สามารถใส่เข้าไปในช่องอบอาหารได้
 - ภาชนะที่ทำจากแก้วเหมาะสำหรับการนำมาใช้งานมากที่สุด วางภาชนะทำจากแก้วที่มีความร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง พื้นที่เปียกหรือเย็นอาจทำให้แก้วแตกได้
 - ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก ให้ใช้ผ้าจับของร้อนในการนำอาหารออก
 - ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้อบอาหาร

ภาชนะแบบเปิด
ใช้แม่พิมพ์อบอาหารทรงสูง

ภาชนะแบบปิด

- ใช้ฝาปิดที่เข้ากันและสามารถปิดได้สนิท
- เนื้อสัตว์จะต้องมีระยะห่างจากอาหารที่นำมาอบและฝาปิดอย่างน้อย 3 ซม. เนื่องจากเนื้อสัตว์จะขยายตัว
- เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก หรือเนื้อปลาสามารถทำให้กรอบโดยใช้กระทะอบแบบปิดได้เช่นกัน ทั้งนี้ให้ใช้กระทะอบที่มีฝาปิดทำจากแก้ว ปรับตั้งอุณหภูมิให้สูงขึ้น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การเปิดฝาปิดหลังจากการปรุงสุกอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

- ▶ ยกฝาปิดขึ้นโดยให้ไอน้ำร้อนลอยออกห่างจากตัว
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

หมายเหตุ

- เนื้อสัตว์ไขมันต่ำหรือชิ้นเนื้อตัน
 - เติมน้ำของเหลว เช่น น้ำ ไวน์ น้ำส้มสายชู หรือเครื่องปรุงรสที่คล้ายกันลงในภาชนะให้สูงประมาณ 1/2 ซม. ปริมาณของเหลวที่ใช้จะขึ้นอยู่กับประเภทเนื้อสัตว์และวัสดุของภาชนะ รวมถึงขึ้นอยู่กับว่าคุณใช้ฝาปิดภาชนะด้วยหรือไม่
 - สำหรับกระทะอบแบบโลหะที่มีชั้นเคลือบหรือทึบแสง คุณจำเป็นต้องเติมน้ำของเหลวลงไปมากกว่าในภาชนะที่ทำจากแก้ว
 - สำหรับชิ้นเนื้อตัน ให้เติมน้ำของเหลวลงไปอีกเล็กน้อย
 - ของเหลวจะระเหยเป็นไอน้ำในระหว่างการอบอาหาร ให้เทของเหลวลงไปเพิ่มด้วยความระมัดระวังหากจำเป็น
 - พลิกชิ้นเนื้อสัตว์กลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
- เนื้อปลา
 - สำหรับการนึ่งเนื้อปลา ให้เติมน้ำของเหลว เช่น น้ำมะนาว หรือน้ำส้มสายชู 1-3 ช้อนโต๊ะลงในภาชนะ

การปิ้งย่าง

คุณสามารถปิ้งย่างอาหารที่ต้องการทำให้กรอบได้

- ปิ้งย่างอาหารในขณะที่ฝาเครื่องปิดอยู่เสมอ
- ไม่ต้องอุ่นเตาล่วงหน้า
- ใช้อาหารที่นำมาปิ้งย่างที่มีน้ำหนักและความหนาใกล้เคียงกัน วิธีนี้จะทำให้อาหารที่นำมาปิ้งย่างเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเท่ากัน และยังคงความฉ่ำอยู่
- วางอาหารที่นำมาปิ้งย่างลงบนตะแกรงโดยตรง
- พลิกอาหารที่นำมาปิ้งย่างกลับด้านโดยใช้ที่คีบอาหารปิ้งย่าง หากคุณใช้ส้อมจิ้มเข้าไปในเนื้อสัตว์ เนื้อจะสูญเสียความชุ่มชื้นและจะแห้งขึ้น

เนื้อวัว

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ช้อนแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับภาชนะนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาล่วงหน้า
- พลิกชิ้นเนื้อวัวต้นกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 1/3 หรือ 2/3 ส่วน ในขั้นตอนสุดท้ายให้พักเมนูอาหารทิ้งไว้อีกประมาณ 10 นาที
- พลิกเนื้อวัวอบและสเต็กเนื้อวัวกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ในขั้นตอนสุดท้ายให้พักเมนูอาหารทิ้งไว้อีกประมาณ 10 นาที
- พลิกสเต็กกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 2/3 ส่วน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ชิ้นเนื้อวัวต้น (ประมาณ 1 กก.)	ภาชนะแบบปิด	☼	180-200	-	120-143
เนื้อสันในวัวแบบสุกปานกลาง (ประมาณ 1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	☼	180-200	90	30-40
เนื้อวัวอบแบบสุกปานกลาง (ประมาณ 1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	☼	210-230	180	30-40
สเต็กแบบสุกปานกลางหนา 3 ซม.	ตะแกรงทรงสูง	☼	3	-	10-25

- เติมน้ำเกลือลงในอาหารที่นำมาปิ้งย่างหลังจากที่ปิ้งย่างเสร็จแล้วเท่านั้น

เนื่องจากเกลือจะดูดน้ำออกจากเนื้อสัตว์

หมายเหตุ: เนื้อสัตว์ที่มีสีเข้ม เช่น เนื้อวัว จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเร็วกว่าเนื้อสัตว์ที่มีสีอ่อน เช่น เนื้อลูกวัวหรือเนื้อหมู บ่อยครั้งเนื้อสัตว์ที่มีสีอ่อนหรือเนื้อปลาที่นำมาปิ้งย่างจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนที่ผิวด้านนอก แต่ด้านในสุกและฉ่ำแล้ว

เผ่งทำความร้อนสำหรับปิ้งย่างจะเปิดและปิดการทำงานสลับกันเสมอ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ โดยความถี่จะขึ้นอยู่กับระดับการปิ้งย่างที่ปรับตั้งไว้

การปิ้งย่างอาจทำให้เกิดควันได้

เคล็ดลับสำหรับการอบอาหารและการตุ๋น

โปรดศึกษาเคล็ดลับต่อไปนี้อย่างถี่ถ้วนเพื่อผลลัพธ์ที่เป็นที่น่าพอใจในการอบอาหารและการตุ๋น

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ไม่ต้องการให้เนื้อสัตว์ไขมันต่ำแห้ง	■ ทาเนื้อสัตว์ด้วยไขมันหรือวางทับด้วยแผ่นเบคอนตามต้องการ
ต้องการประกอบอาหารจากชิ้นเนื้ออบที่มีหนังติดมัน	■ หั่นหนังติดมันให้ตัดกันตามแนวขวาง ■ อบชิ้นเนื้อโดยหั่นด้านที่มีหนังติดมันลงด้านล่างก่อน
ต้องการให้ช่องอบอาหารสะอาดที่สุดเท่าที่เป็นไปได้	■ ประกอบอาหารที่นำมาปรุงสุกในกระทะอบแบบปิดที่อุณหภูมิสูงขึ้น
ต้องการให้เนื้อสัตว์ร้อนและฉ่ำ เช่น เนื้อวัวอบ	■ เมื่อชิ้นเนื้ออบสุกดีแล้ว ให้พักชิ้นเนื้อไว้ในช่องอบอาหารที่ปิดการทำงานแล้วอีก 10 นาทีโดยปิดฝาเครื่องไว้ วิธีนี้จะช่วยให้น้ำซอสจากเนื้อสัตว์กระจายตัวได้ดีขึ้น ทั้งนี้ระยะเวลาปรุงสุกที่ระบุไว้จะไม่นับเวลาพักรวมด้วย ■ ห่ออาหารปรุงสุกด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

เนื้อลูกวัว

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาส่งหน้า
- พลิกเนื้อลูกวัวอบและชาลูกวัวกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ในขั้นตอนสุดท้ายให้พักเมนูอาหารทิ้งไว้อีกประมาณ 10 นาที

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อลูกวัวอบ (ประมาณ 1 กก.)	ภาชนะแบบปิด		180-200	-	110-130
ชาลูกวัว (ประมาณ 1.5 กก.)	ภาชนะแบบปิด		200-220	-	120-130

เนื้อหมู

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาส่งหน้า
- พลิกชิ้นเนื้ออบที่ไม่มีหนังติดมันกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ในขั้นตอนสุดท้ายให้พักชิ้นเนื้ออบทิ้งไว้อีกประมาณ 10 นาที
- วางชิ้นเนื้ออบลงในภาชนะโดยให้หนังติดมันอยู่ด้านบน กรีดส่วนที่เป็นหนังติดมัน ไม่ต้องพลิกชิ้นเนื้ออบกลับด้าน ในขั้นตอนสุดท้ายให้พักชิ้นเนื้ออบทิ้งไว้อีกประมาณ 10 นาที
- ไม่ต้องพลิกเนื้อสันในหมูและแฮมกลับด้าน ในขั้นตอนสุดท้ายให้พักเมนูอาหารทิ้งไว้อีกประมาณ 5 นาที
- พลิกสเต็กสันคอกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 2/3 ส่วน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ชิ้นเนื้ออบที่ไม่มีหนังติดมัน เช่น สันคอ (ประมาณ 750 กรัม)	ภาชนะแบบปิด		220-230	180	40-50
ชิ้นเนื้ออบที่มีหนังติดมัน เช่น ส่วนไหล่ (ประมาณ 1.5 กก.) → "การอบขนม", หน้า 000	ภาชนะแบบเปิด		190-210	-	130-150
เนื้อสันในหมู (ประมาณ 500 กรัม) → "การอบขนม", หน้า 000	ภาชนะแบบปิด		220-230	90	25-30
เนื้อหมูบดไขมันต่ำ (ประมาณ 1 กก.) → "การอบขนม", หน้า 000	ภาชนะแบบปิด		210-230	90	60-80
แฮมมีกระดูก (ประมาณ 1 กก.) → "การอบขนม", หน้า 000	ภาชนะแบบเปิด	-	-	360	45
สเต็กสันคอหนา 2 ซม. → "การบึ่งย่าง", หน้า 000			3	-	15-20 10-15

เนื้อแกะ

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาส่งหน้า
- พลิกขาแกะกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
สันหลังแกะมีกระดูก (ประมาณ 1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด		210-230	-	40-50
ขาแกะไม่มีกระดูกแบบสุกปานกลาง (ประมาณ 1.5 กก.)	ภาชนะแบบปิด		190-210	-	90-95

เมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์อื่นๆ

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาสว่างหน้า
- ในขั้นตอนสุดท้ายให้พักมีดโลฟทิ้งไว้อีกประมาณ 10 นาที
- พลิกใส่กรอกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 2/3 ส่วน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำ ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการปิ้งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
มีดโลฟ (ประมาณ 1 กก.) → "การอบขนม", หน้า 000	ภาชนะแบบเปิด		180-200	600+180	-
ไส้กรอกสำหรับปิ้งย่าง 4 ถึง 6 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 150 กรัม) → "การปิ้งย่าง", หน้า 000	-		3	-	10-15

เนื้อสัตว์ปีก

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาสว่างหน้า
- วางไก่ทั้งตัวโดยหันส่วนอกลงด้านล่าง พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 2/3 ส่วน
- วางเนื้อไก่ขุนโดยหันส่วนอกลงด้านล่าง พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 30 นาที แล้วปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟไปที่ 180 วัตต์
- วางไก่ครึ่งตัว ชิ้นส่วนของไก่ ออกเปิด และออกห่านให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านบน โดยไม่ต้องพลิกเมนูอาหารกลับด้าน
- พลิกน่องห่านติดสะโพกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง จิมที่ส่วนหนัง
- วางอกไก่วงและสะโพกไก่วงโดยให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านล่าง พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 2/3 ส่วน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำ ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการปิ้งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ไก่ทั้งตัว (ประมาณ 1.2 กก.)	ภาชนะแบบปิด		220-230	360	35-45
ไก่ขุนทั้งตัว (ประมาณ 1.6 กก.)	ภาชนะแบบปิด		220-230	360 180	30 20-30
ไก่หั่นครึ่งตัว (ชิ้นละ 500 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด		180-200	360	30-35
ชิ้นส่วนของไก่ (ประมาณ 800 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด		210-230	360	20-30
อกไก่แบบมีหนังและกระดูก จำนวน 2 ชิ้น (ประมาณ 350-450 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด		190-210	180	30-40
อกไก่แบบมีหนังจำนวน 2 ชิ้น (ชิ้นละ 300-400 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด		3	90	20-30
อกห่านจำนวน 2 ชิ้น (ชิ้นละ 500 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด		210-230	90	25-30
น่องห่านติดสะโพกจำนวน 4 ชิ้น (ประมาณ 1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด		210-230	180	30-40
อกไก่วง (ประมาณ 1 กก.)	ภาชนะแบบปิด		200-220	-	90-100
สะโพกไก่วง (ประมาณ 1.3 กก.)	ภาชนะแบบปิด		200-220	180	50-60

เนื้อปลา

หมายเหตุ:

คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร

- ข้อแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาสว่างหน้า
- วางปลาทั้งตัว เช่น ปลาแซลมอนหรือปลาเทราต์ลงบริเวณตรงกลางตะแกรงเพื่อปิ้งย่าง

■ ก่อนหน้านั้นให้ทาไขมันเคลือบตะแกรง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการ ทำความ ร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อปลาซุสเกล็ดขนมปังย่างหนา 3 ซม. เช่น ปลาแซลมอน	ตะแกรงทรงสูง		3	20-25
ปลาย่างทั้งตัวจำนวน 2-3 ชิ้น (ชิ้นละ 300 กรัม)	ตะแกรงทรงสูง		3	20-30

เคล็ดลับสำหรับการอบอาหารครั้งถัดไป

หากอบอาหารไม่สำเร็จในครั้งแรก คุณสามารถดูเคล็ดลับได้จากส่วนนี้

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ชิ้นเนื้อมีสีเข้มเกินไปและส่วนนอกไหม้เป็นบางจุด	- เลือกใช้อุณหภูมิที่ต่ำลง - ลดระยะเวลาอบให้สั้นลง
ชิ้นเนื้อมีสีไหม้เกินไป	- เลือกใช้อุณหภูมิที่ต่ำลง - ลดระยะเวลาอบให้สั้นลง
ส่วนนอกของชิ้นเนื้อมีสีไหม้เกินไป	- ปรับเพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้นหรือ: - เปิดใช้งานโหมดปิ้งย่างเป็นระยะเวลาสั้นๆ หลังสิ้นสุดระยะเวลาอบ
ซอสสอบไหม้	- เลือกใช้ภาชนะที่มีขนาดเล็กลง - เติมของเหลวเพิ่มขณะอบอาหาร

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ซอสสอบมีสีอ่อนเกินไปและมีน้ำผสมมากเกินไป	- เลือกใช้ภาชนะที่มีขนาดใหญ่ขึ้นเพื่อให้ของเหลวระเหยเป็นไอน้ำมากขึ้น - เติมของเหลวลงไปให้น้อยลงขณะอบอาหาร
เนื้อสัตว์ไหม้เมื่อคุณนำไปอุ่น	- ตรวจสอบเช็คว่ภาชนะที่ใช้อบและฝาครอบมีขนาดพอดีกันและปิดได้สนิท - ปรับลดอุณหภูมิให้ต่ำลง - เติมของเหลวขณะอุ่น
ชิ้นเนื้อมีสีไม่สุกดี	- หั่นชิ้นเนื้อมอบ - เตรียมน้ำซอสในภาชนะที่ใส่ออบ - วางแผ่นชิ้นเนื้อมอบลงในน้ำซอส - ปรุงแผ่นชิ้นเนื้อมอบให้สุกต่อด้วยไมโครเวฟ

17.5 อาหารอบร้อน

- หมายเหตุ:
- คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร
- สำหรับอาหารอบร้อนและกราแตงมันฝรั่ง ให้ใช้แม่พิมพ์อบร้อนทนคลื่นไมโครเวฟและทนความร้อนได้ดีที่มีความสูง 4 ถึง 5 ซม.
 - ปลั้วให้อาหารอบร้อนและกราแตงสุกต่อไปอีก 5 นาทีในเตาอบที่ปิดการทำงานแล้ว
 - ปิ้งแผ่นขนมปังไว้ล่วงหน้า
 - วางอาหารอบร้อนลงบนตะแกรงทรงเตี้ย
 - คำแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาส่งหน้า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการ ทำความ ร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
อาหารอบร้อนรสหวาน (ประมาณ 1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด		140-160	360	25-35
อาหารอบร้อนรสจัดที่ทำจากส่วนประกอบอาหารที่ปรุงสุกแล้ว (ประมาณ 1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด		150-170	600	20-25
ลาซานญ่าทำสด	ภาชนะแบบเปิด		200-220	360	25-35
กราแตงมันฝรั่งที่ทำจากส่วนประกอบอาหารดิบ (ประมาณ 1.1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด		180-200	600	25-30
ขนมปังปิ้งที่อบให้เกรียมเฉพาะส่วนบนจำนวน 4 ชิ้น	ตะแกรงทรงสูง		3	-	8-10

17.6 ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปแช่แข็ง

- หมายเหตุ:
- คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร
- ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตที่ระบุบนบรรจุภัณฑ์
 - ไม่ควรวางเฟร็นช์ฟรายส์ คอโรเก็ต และโรสตีเกยทับกัน และพลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

- วางวัตถุดิบลงบนจานหมุนโดยตรง
- ค่าแนะนำการตั้งค่านี้จะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาล่วงหน้า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการปิ้งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
พิซซ่าแป้งบาง	จานหมุน		220-230	-	10-15
พิซซ่าแป้งหนา	จานหมุน	 	- 220-230	600 -	3 13-18
พิซซ่ามินิ	จานหมุน		220-230	-	10-15
พิซซ่าบาเก็ต	จานหมุน	 	- 220-230	600 -	2 13-18
เฟรนช์ฟรายส์	จานหมุน		220-230	-	8-13
क्रอกเก็ต	จานหมุน		210-220	-	13-18
โรสตีและมันฝรั่งที่ยัดไส้แล้ว	จานหมุน		200-220	-	25-30
ขนมปังก้อนอบร้อนหรือบาเก็ตอบร้อน	ตะแกรงทรงเตี้ย		170-180	-	13-18
ปลาแท่งชุบแป้งทอด	จานหมุน		210-230	-	10-20
ไก่แท่งและนักร้อง	จานหมุน		200-220	-	15-20
สตรูเดิล	จานหมุน		210-220	180	20-30
ลาซานญา (ประมาณ 400 กรัม)	ตะแกรงทรงเตี้ย		220-230	600	12-17

17.7 อาหารที่ผ่านการทดสอบ

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

การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อสัตว์	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน นำเนื้อสัตว์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้วออกหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 13 นาที

การปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
นมไข	1. 600 2. 180	1. 10 - 13 2. 25 - 30	วางแม่พิมพ์ Pyrex ขนาด 24 x 19 ซม. ลงบนตะแกรงทรงเตี้ย
บิสกิต	600	9 - 10	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนตะแกรงทรงเตี้ย
มิตโลฟ	600	18 - 23	วางแม่พิมพ์ Pyrex ขนาด 28 ซม. ลงบนตะแกรงทรงเตี้ย

th คู่มือการติดตั้ง

การปรุงสุกหลายฟังก์ชันด้วยไมโครเวฟ
ข้อแนะนำการตั้งค่าสำหรับการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	คำแนะนำ
กราแตงมันฝรั่ง	600		25 - 30	210-220	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลาง ขนาด 22 ซม. ลงบนตะแกรงทรงเตี้ย
เค้ก	180		15 - 20	180-200	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลาง ขนาด 22 ซม. ลงบนตะแกรงทรงเตี้ย
เค้ก	360		35 - 40	200-220	พลิกกลับด้านหลัง จากเวลาผ่านไป 2/3 ส่วน

การอบขนม

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการอบเมนูอาหารสำหรับทดสอบ

หมายเหตุ: ข้อแนะนำการตั้งค่านี้จะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเครื่องที่ไม่ได้อุ่นเตาล่วงหน้า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
สปันจ์เค้กเหลว	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม. ตะแกรงทรงเตี้ย		160-180	30-40
พายแอปเปิ้ลแบบปิดหน้า	แม่พิมพ์กลมเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 20 ซม. ตะแกรงทรงเตี้ย		190-210	50-60

การบึ่งย่าง

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับการบึ่งย่างเมนูอาหารสำหรับทดสอบ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ประเภทการทำความร้อน	ระดับการบึ่งย่าง	ระยะเวลา (นาที)
อบขนมบึ่งปิ้งให้เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล	ตะแกรงทรงสูง		3	4-5
เบอเกอร์เนื้อวัวจำนวน 9 ชิ้น	ตะแกรงทรงสูง		3	30-35

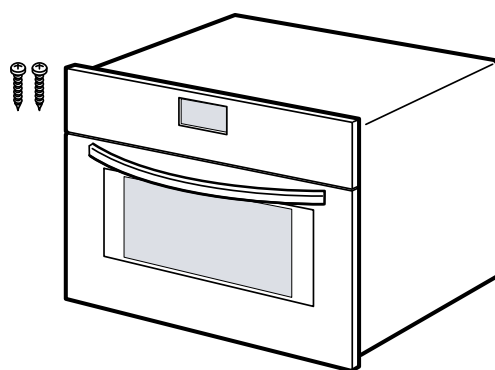
18 คู่มือการติดตั้ง

โปรดศึกษาข้อมูลเหล่านี้ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า



18.1 รายการอุปกรณ์ที่จัดส่ง

ตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมดหลังเปิดหีบห่อแล้ว เพื่อดูว่ามีความเสียหายจากการขนส่งและความสมบูรณ์ของสิ่งที่จัดส่งหรือไม่



**18.2 การติดตั้งอย่างปลอดภัย**

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า

- อุปกรณ์จะสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยต่อเมื่อดำเนินการติดตั้งอย่างเหมาะสมตามคู่มือการประกอบ ผู้ติดตั้งมีหน้าที่รับผิดชอบให้อุปกรณ์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ณ สถานที่ติดตั้ง
- ห้ามใช้มือจับฝาเครื่องในการขนย้ายหรือติดตั้ง
- ตรวจสอบเครื่องหลังนำออกจากบรรจุภัณฑ์ ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่องก่อนเริ่มใช้งาน
- โปรดศึกษาเอกสารการประกอบสำหรับการติดตั้งชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริม
- เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินต้องมีคุณสมบัติทนความร้อนถึง 95 °C และส่วนหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันต้องทนความร้อนได้ถึง 70 °C
- ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตูตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายจากความร้อนที่สูงเกินไป
- เจาะช่องที่เฟอร์นิเจอร์ก่อนนำเครื่องเข้าไป แล้วกำจัดขี้เลื่อยออก มิฉะนั้น ชิ้นส่วนระบบไฟฟ้าอาจทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
- การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

**คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้ในระหว่างประกอบอาจมีขอบคมและส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บจากการถูกบาดได้

- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

**คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

การใช้สายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟแบบต่อขยายและอะแดปเตอร์ที่ไม่ได้รับอนุญาตอาจก่อให้เกิดอันตราย

- ▶ ห้ามใช้สายไฟต่อขยายหรือปลั๊กพ่วงแบบหลายช่อง
- ▶ ใช้เฉพาะอะแดปเตอร์และสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟที่ผู้ผลิตอนุญาตเท่านั้น
- ▶ หากสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสั้นเกินไปและไม่มีสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟเส้นที่ยาวกว่า โปรดติดต่อช่างไฟฟ้าเพื่อปรับระบบติดตั้งภายในบ้านให้เหมาะสม

ข้อควรระวัง!

การยกเครื่องที่มีมือจับฝาเครื่องอาจทำให้มือจับแตกหักได้ มือจับฝาเครื่องไม่สามารถรับน้ำหนักของตัวเครื่องได้

- ▶ ห้ามยกหรือถือเครื่องที่มีมือจับฝาเครื่อง

18.3 การต่อระบบไฟฟ้า

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้เพื่อให้สามารถเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าได้อย่างปลอดภัย

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นไปตามมาตรฐานการป้องกันระดับ I และอนุญาตให้ใช้งานต่อเมื่อมีจุดต่อสายดินป้องกันเท่านั้น
- การป้องกันนี้จำเป็นต้องได้รับการดำเนินการตามข้อมูลกำลังไฟบนป้ายกำกับรุ่นและข้อกำหนดที่บังคับใช้ในแต่ละพื้นที่
- เครื่องต้องไม่มีแรงดันไฟฟ้าขณะดำเนินการประกอบทั้งหมด

การเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าโดยใช้ปลั๊กต่อแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

หมายเหตุ: อนุญาตให้เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกันที่ติดตั้งตรงตามข้อกำหนดเท่านั้น

- ▶ เสียบปลั๊กไฟเข้าไปในช่องเกิดใกล้กับเครื่อง เมื่อติดตั้งเครื่อง ปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟต้องสามารถเข้าถึงได้อย่างอิสระ ในกรณีที่ไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กเสียบได้อย่างอิสระ ภายในการติดตั้งระบบไฟฟ้าแบบคงที่ จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อสำหรับขั้วไฟฟ้าทั้งหมดติดตั้งอยู่ตามข้อกำหนดการติดตั้ง

การเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าโดยไม่ใช้ปลั๊กต่อแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

หมายเหตุ: การเชื่อมต่อเครื่องได้รับอนุญาตให้ดำเนินการเฉพาะผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมในกรณีที่เกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่ออย่างไม่ถูกต้อง ต้องติดตั้งอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อในการติดตั้งระบบไฟฟ้าแบบถาวรตามข้อกำหนดการติดตั้ง

1. ระบุสายเฟสและสายนิวทรัล ("สายศูนย์") ในเต้าเสียบเชื่อมต่อ การเชื่อมต่ออย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เครื่องเกิดความเสียหาย
2. สำหรับแรงดันไฟฟ้า ให้ดูที่ป้ายกำกับรุ่น
3. เชื่อมต่อสายไฟของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟตามการให้รหัส:
 - สีเขียว-สีเหลือง = สายดินป้องกัน ⊕
 - สีฟ้า = สายนิวทรัล ("สายศูนย์")
 - สีน้ำตาล = เฟส (สายนอก)

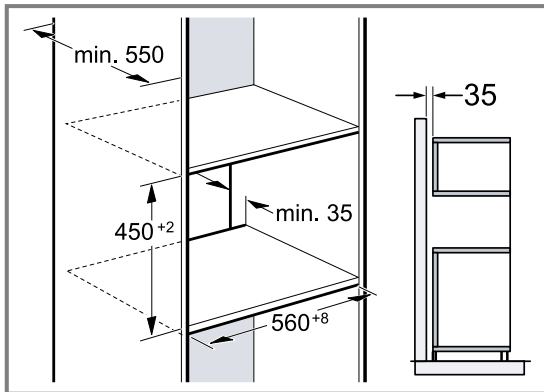
18.4 เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ต้องติดตั้งแบบบิลด์อินเท่านั้น เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาเป็นอุปกรณ์โต๊ะหรือสำหรับใช้งานภายในตู้ตู้แบบบิลด์อินจะต้องไม่มีผนังปิดบริเวณด้านหลังตัวเครื่อง ดังนั้นจึงต้องรักษาระยะห่างระหว่างผนังกับพื้นตู้หรือผนังด้านหลังของตู้ที่ติดตั้งอยู่ด้านบนอย่างน้อย 35 มม.

ตู้แบบบิลด์อินต้องมีช่องระบายอากาศขนาด 50 ตร.ซม. อยู่บริเวณด้านหน้า ด้วยเหตุนี้จึงต้องตัดแผงปิดฐานให้สั้นหรือติดตั้งตะแกรงระบายอากาศ ห้ามปิดช่องระบายอากาศและช่องดูดอากาศ

18.5 การติดตั้งในตู้ทรงสูง

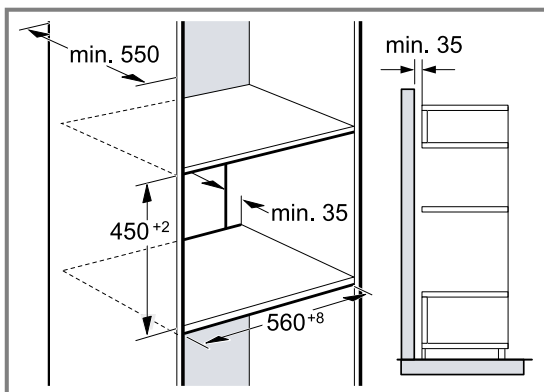
โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและระยะห่างเพื่อความปลอดภัยในตู้ทรงสูง



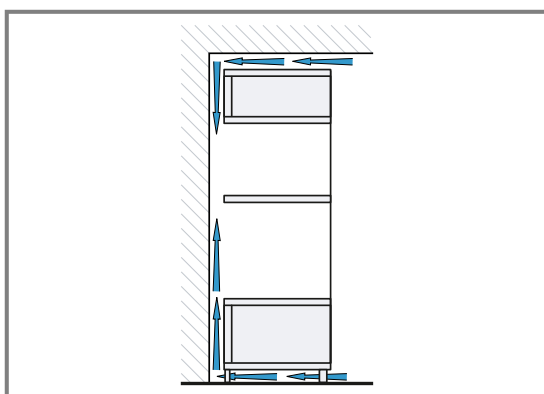
ชั้นคั่นกลางต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง หากตู้ทรงสูงมีผนังด้านหลังอื่นนอกเหนือจากผนังด้านหลังของตู้ คุณจำเป็นต้องนำผนังดังกล่าวออก ติดตั้งเครื่องในระดับความสูงที่สามารถนำอุปกรณ์เสริมออกมาได้สะดวกเท่านั้น

18.6 การติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า 2 เครื่องซ้อนทับกัน

เครื่องของคุณสามารถติดตั้งไว้ด้านบนหรือด้านล่างเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นได้เช่นกัน โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและปฏิบัติตามคำแนะนำการติดตั้งขณะติดตั้งเครื่องซ้อนทับกัน



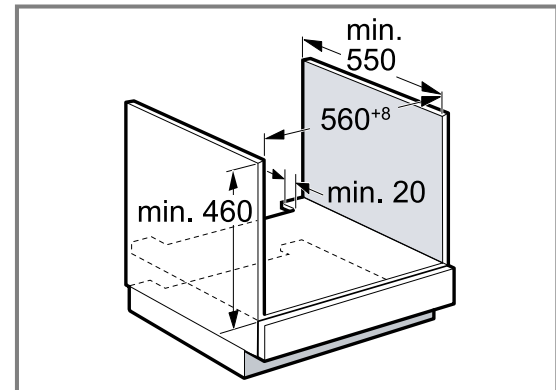
ชั้นคั่นกลางต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง ช่องระบายอากาศในบริเวณฐานวางต้องมีขนาดอย่างน้อย 200 ตร.ซม. เพื่อช่วยให้มั่นใจได้ว่าจะสามารถระบายอากาศให้กับตัวเครื่องทั้งสองได้อย่างเพียงพอ ซึ่งทำได้โดยการตัดแผงปิดฐานให้สั้นหรือติดตั้งตะแกรงระบายอากาศ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการทดแทนอากาศเป็นไปตามแบบร่าง



ติดตั้งตัวเครื่องให้อยู่ในระดับความสูงที่สามารถนำอุปกรณ์เสริมออกมาได้สะดวกเท่านั้น

18.7 การติดตั้งใต้แผ่นเคาน์เตอร์

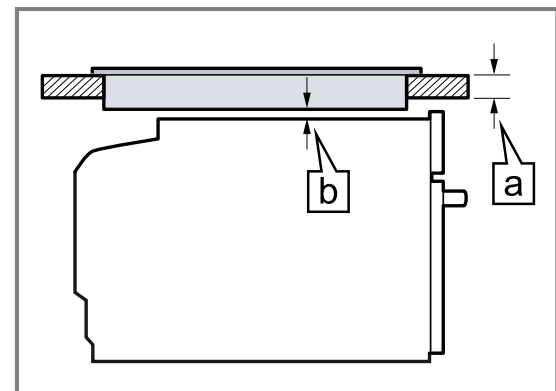
โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและระยะห่างเพื่อความปลอดภัยขณะติดตั้งใต้แผ่นเคาน์เตอร์ พื้นยกต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง



แผ่นเคาน์เตอร์จำเป็นต้องยึดเข้ากับเฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน

18.8 การติดตั้งใต้เตาประกอบอาหาร

หากติดตั้งตัวเครื่องใต้เตาประกอบอาหาร ให้สังเกตขนาดขั้นต่ำรวมถึงโครงสร้างด้านล่าง (ถ้ามี)



เนื่องจากจำเป็นต้องมีระยะห่างต่ำสุด [b] จึงทำให้ความหนาขั้นต่ำของแผ่นเคาน์เตอร์อยู่ที่ [a]

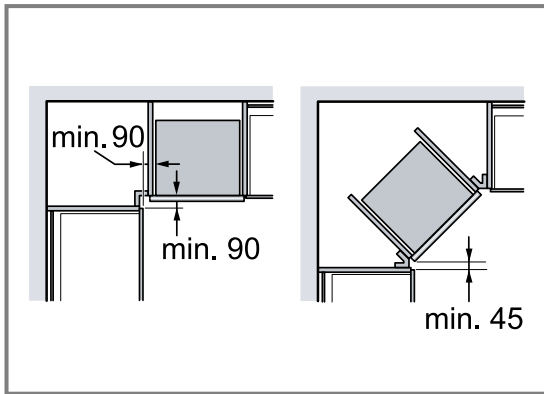
ประเภทเตาประกอบอาหาร	[a] วางด้านบน (มม.)	[a] สังกกับพื้นผิว (มม.)	[b] (มม.)
เตาเหนี่ยวนำไฟฟ้า	45	46	5
เตาไฟฟ้าแบบเต็มพื้นผิว	55	56	5
เตาแก๊ส	35	46	5 ¹
เตาไฟฟ้า	35	38	2

¹ ปฏิบัติตามคำแนะนำการติดตั้งเตาประกอบอาหารที่แตกต่างกันไปตามแต่ละประเทศ

โปรดปฏิบัติตามคู่มือการประกอบเตาประกอบอาหาร

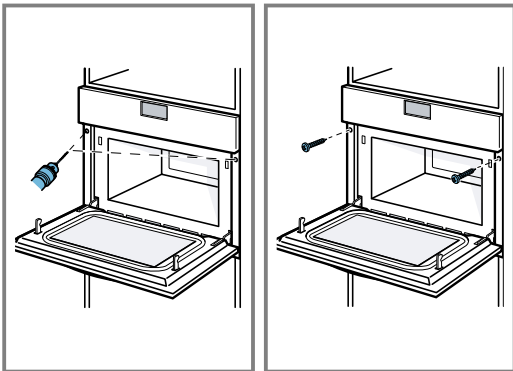
18.9 การติดตั้งเข้ามุม

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและระยะห่างเพื่อความปลอดภัยขณะติดตั้งเข้ามุม



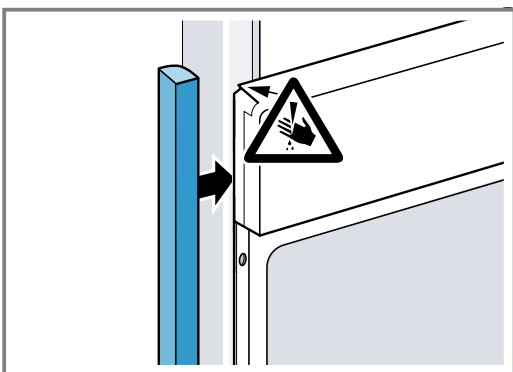
18.10 การติดตั้งตัวเครื่อง

1. จัดวางตัวเครื่องไว้ตรงกลาง
2. ชันสกรูเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ให้แน่น



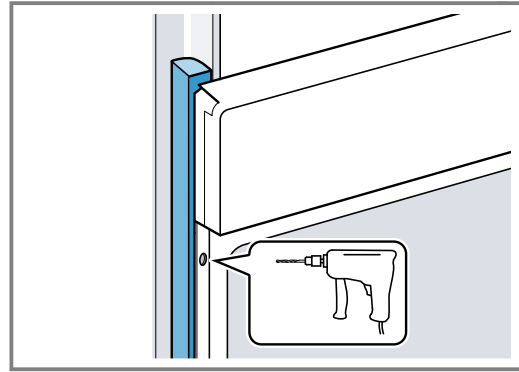
18.11 สำหรับเฟอร์นิเจอร์ท่อนครีวที่ไม่มีมือจับ ให้ใช้แถบมือจับในแนวตั้ง:

1. ติดตั้งชิ้นส่วนสำหรับเติมที่เหมาะสมทั้งสองด้านเพื่อปิดคลุมขอบที่อาจมีความคมและช่วยให้แน่ใจว่าประกอบเครื่องได้อย่างปลอดภัย

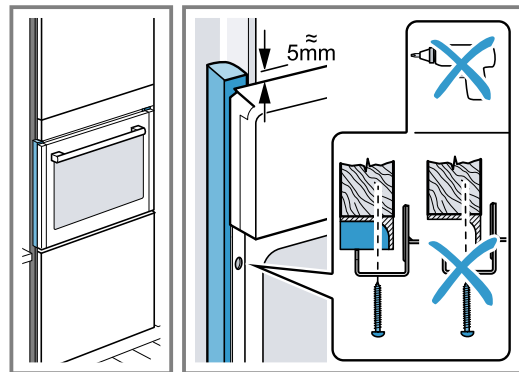


2. ยึดชิ้นส่วนเติมเข้ากับเฟอร์นิเจอร์

3. เจาะรูชิ้นส่วนเติมและเฟอร์นิเจอร์เพื่อสร้างจุดต่อสกรู



4. ยึดตัวเครื่องโดยใช้สกรูที่เหมาะสม



18.12 การถอดตัวเครื่อง

1. ตัดกระแสไฟฟ้าไหลเวียนในเครื่อง
2. คลายสกรูยึด
3. ยกตัวเครื่องขึ้นเล็กน้อย แล้วดึงออกจนสุด



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001610628 (040415)

th