



BOSCH

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



เตาอบแบบบิลท์อิน

CMG633B.1B

[th] คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง

สารบัญ

คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย	2
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น	5
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด	6
4	มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน	7
5	โหมดการทำงาน	9
6	อุปกรณ์เสริม	10
7	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก	11
8	การใช้งานทั่วไป	11
9	การทำความร้อนอย่างรวดเร็ว	12
10	ฟังก์ชันเวลา	13
11	ไมโครเวฟ	14
12	AutoPilot	16
13	ระบบล๊อคป้องกันเด็ก	17
14	การตั้งค่าเบื้องต้น	17
15	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	18
16	การอบแห้ง	19
17	ชั้นวางอาหาร	20
18	ฝาเครื่อง	21
19	การแก้ไขข้อขัดข้อง	22
20	การกำจัด	23
21	ฝ่ายบริการลูกค้า	24
22	วิธีการ	24
23	คู่มือการติดตั้ง	31
23.1	คำแนะนำทั่วไปในการประกอบ	31

1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

1.1 หมายเหตุทั่วไป

- ▶ โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้ออย่างละเอียด
- ▶ โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ▶ ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

อุปกรณ์นี้ถูกกำหนดให้สำหรับการติดตั้งเท่านั้น ปฏิบัติตามคู่มือการติดตั้งเฉพาะ การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไมใช่ปลั๊กไฟจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

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

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

1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้


เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเขาใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไมอนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไป เว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล ป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

1.4 การใช้งานอย่างปลอดภัย

ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารให้ถูกตำแหน่ง

→ "อุปกรณ์เสริม", หน้า 10

 คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในช่องอบอาหาร อาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจเกิดการลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอส อาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัว กำหนดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีลมพัดเข้ามา แผ่นรองอบอาจสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและเกิดการติดไฟได้

- ▶ ห้ามวางแผ่นรองอบบนอุปกรณ์เสริมโดยไม่มีใต้ให้แน่นในระหว่างการอุ่นเตาลงหนาหรือในระหว่างการปรุงสุกโดยเด็ดขาด
- ▶ ตัดแผ่นรองอบให้พอดีเสมอและวางทับด้วยภาชนะหรือแม่พิมพ์อบ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

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

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

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

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้

- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ
- ชิ้นส่วนภายในฝาเครื่องอาจมีความคม
- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ช่างะไหลเท่านั้นสำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิตหรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้ช่างงานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
- ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟต้อออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ทันที
- ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 24

⚠ คำเตือน – อันตราย: อานาจแม่เหล็ก!

แผงควบคุมหรือส่วนควบคุมมีแม่เหล็กถาวรติดตั้งอยู่ภายใน ซึ่งอาจส่งผลต่ออุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ เช่น เครื่องกระตุ้นไฟฟ้าหัวใจหรือปั๊มอินซูลิน

- ▶ ผู้ที่มีอุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ภายในร่างกายต้องรักษาระยะห่างจากแผงควบคุมอย่างน้อย 10 ซม.

⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!

เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

1.5 ไมโครเวฟ

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้สำหรับการใช้งานในภายหลัง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิดความเสียหายได้ เช่น รongเท้าเตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุธัญพืชที่ถูกลำมาจนอาจเกิดการลุกไหม้ได้เช่นกันหลังจากเวลาผ่านไปเป็นชั่วโมง

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรongเท้าเตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุธัญพืช รวมถึงฟองน้ำ ผาเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

วัตถุติดไฟและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงภาชนะอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในบรรจุภัณฑ์เก็บรักษาความร้อนโดยเด็ดขาด
 - ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในภาชนะที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุติดไฟอื่น ๆ ใดๆ การควบคุมดูแลโดยเด็ดขาด
 - ▶ ห้ามปรับตั้งไมโครเวฟให้ใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป ใช้งานเครื่องตามข้อมูลที่ปรากฏในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
 - ▶ ห้ามใช้ไมโครเวฟในการอบแห้งวัตถุดิบโดยเด็ดขาด
 - ▶ ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นวัตถุดิบที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณน้อย เช่น ขนมปัง ในไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป
- น้ำมันประกอบอาหารอาจเกิดการลุกไหม้ได้
- ▶ ห้ามอุ่นรอนน้ำมันประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวในไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

ของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อคแน่นอาจเกิดการระเบิดได้

- ▶ ห้ามอุ่นรอนของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อคแน่นโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการรอน

- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทไข่ที่ยังอยู่ในเปลือกหรืออุณหภูมิที่เย็นอยู่ในเปลือก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทหอยและสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง
- ▶ สำหรับไข่ดาวหรือไข่ที่ใส่ในแก้ว ให้เจาะไข่แดงให้แตกก่อน
- ▶ สำหรับวัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่น เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง หรือไส้กรอก เปลือกหุ้มอาจแตกออกได้ ให้เจาะเปลือกหรือผิวหุ้มก่อนนำไปอุ่น

ความร้อนในอาหารเด็กทารกไม่สามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง

- ▶ ห้ามอุ่นอาหารเด็กทารกในภาชนะที่ปิดล็อคโดยเด็ดขาด
- ▶ นำฝาปิดหรือจุกป้อนอาหารออกทุกครั้ง
- ▶ คนหรือเขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการรอน
- ▶ ตรวจสอบอุณหภูมิก่อนนำอาหารให้เด็กรับประทาน อาหารที่ผ่านการรอนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น
- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ฝาจับของรอนเสมอ

สำหรับวัตถุดิบที่ปิดล็อคสุญญากาศ บรรจุภัณฑ์อาจแตกได้

- ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
- ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ฝาจับของรอนเสมอ

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

ฟังก์ชันการอบแห้งด้วยกำลังไฟสูงสุดในโหมด

ไมโครเวฟอย่างเดียวจะเปิดการทำงานแผงทำความร้อนโดยอัตโนมัติและทำให้ช่องอบอาหารร้อนขึ้น

- ▶ ห้ามสัมผัสพื้นผิวภายในช่องอบอาหารที่มีความร้อนหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น รongเท้าเตะ หมอนบุเม็ด

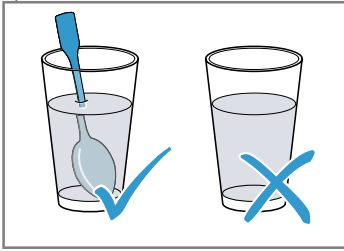
โฟม หรือหมอนบุธัญพืช รวมถึงฟองน้ำ ผาเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ถูกลำมาจนร้อนอาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรongเท้าเตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุธัญพืช รวมถึงฟองน้ำ ผาเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการรั่วซึม สะเทือนแม้มเพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งทำการอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ ภาชนะที่ทำจากพอร์ซเลนและเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณมือจับและฝาปิด รูเหล่านี้จะมีโพรงช่องว่างอยู่ และของเหลวที่ซึมเข้าไปยังช่องว่างดังกล่าวอาจส่งผลให้ภาชนะแตกออกเป็นเสี่ยงได้

- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น

งานขามและภาชนะที่ทำจากโลหะหรือภาชนะที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว เครื่องอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะโดยเด็ดขาดเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

อุปกรณ์เครื่องนี้ทำงานด้วยไฟฟ้าแรงดันสูง

- ▶ ห้ามถอดตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!

การทำความสะดวกที่ไม่เพียงพออาจทำให้พื้นผิวตัวเครื่องชำรุดเสียหาย อายุการใช้งานสั้นลง รวมถึงอาจทำให้เกิดสถานการณ์อันตรายได้ เช่น พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา

- ▶ ทำความสะดวกเครื่องอย่างสม่ำเสมอและขจัดเศษอาหารออกโดยทันที
- ▶ ดูแลรักษาของอบอาหาร ซิลฟ์เครื่อง ฝาเครื่อง และขอบปิดฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ
→ "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา", หน้า 18

ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารหรือซิลฟ์เครื่องชำรุดเสียหาย พลังงานไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหาร ซิลฟ์เครื่อง หรือโครงฝาเครื่องที่ทำจากพลาสติกชำรุดเสียหาย
- ▶ ดำเนินการซ่อมแซมโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น เครื่องที่ไม่มีฝาคอบตัวเรือนอาจทำให้พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมาได้
- ▶ ห้ามถอดฝาคอบตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด
- ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่ต้องบำรุงรักษาหรือซ่อมแซมตัวเครื่อง

2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

2.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อควรระวัง!

การวางสิ่งของบนพื้นช่องอบอาหารที่อุณหภูมิสูงกว่า 50 °C อาจก่อให้เกิดความร้อนสะสมได้ เวลาในการอบขนมและอบอาหารอาจไม่แม่นยำอีกต่อไป รวมถึงสารเคลือบอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามวางอุปกรณ์เสริม แผ่นรองอบ หรือกระดาษฟอยล์ชนิดใดก็ตามบนพื้นช่องอบอาหาร
- ▶ วางภาชนะบนพื้นช่องอบอาหารต่อเมื่อปรับตั้งอุณหภูมิไว้ต่ำกว่า 50 °C เท่านั้น

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน
- ▶ ห้ามวางภาชนะที่มีน้ำมันบนพื้นช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด

ความชื้นที่สะสมในช่องอบอาหารเป็นเวลานานจะทำให้เกิดสนิม

- ▶ ปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้งหลังจากใช้งาน
- ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุดิบที่มีความชื้นไว้ในช่องอบอาหารที่ปิดอยู่เป็นเวลานาน

- ▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในช่องอบอาหาร

การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาเครื่องอาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ข้างเคียงได้รับความเสียหายเมื่อเวลาผ่านไป

- ▶ ปล่อยให้ช่องอบอาหารเย็นลงโดยปิดฝาเครื่องไว้หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง
- ▶ ห้ามยึดหูจับวัตถุใดๆ กับฝาเครื่อง
- ▶ ปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้งหลังจากเปิดฝาเครื่องเฉพาะหลังจากการใช้งานที่มีความชื้นสูงเท่านั้น

น้ำผลไม้ที่หยดลงจากถาดอบจะทิ้งคราบไว้ไม่สามารถขจัดออกได้อีก

- ▶ สำหรับเค้กผลไม้ที่มีเนื้อนุ่มมาก ไม่ควรใส่เนื้อขนมลงในถาดอบมากเกินไป
- ▶ หากเป็นไปได้ ให้เลือกใช้กระทะอบประสังค์ทรงลึก

th การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

การใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนจะทำให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนโดยเด็ดขาด
 - ▶ ขจัดสิ่งตกค้างที่หลงเหลืออยู่ออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่องให้หมดก่อนทำความสะอาดครั้งถัดไป
- ซิลที่สกปรกมากจะทำให้ฝาเครื่องไม่สามารถปิดได้อย่างถูกต้องขณะใช้งาน บริเวณด้านหน้าของเฟอรนิเจอร์ที่อยู่ติดกันอาจได้รับความเสียหาย
- ▶ ดูแลรักษาซิลให้สะอาดอยู่เสมอ
 - ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ซิลชำรุดเสียหายหรือไม่มีซิลโดยเด็ดขาด
- การใช้ฝาเครื่องเป็นที่รองนั่งหรือชั้นวางของอาจทำให้ฝาเครื่องได้รับความเสียหาย
- ▶ ห้ามลงน้ำหนัก นั่ง หรือแขวนสิ่งของบนฝาเครื่อง
 - ▶ ห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมบนฝาเครื่อง
- อุปกรณ์เสริมอาจทำให้กระจกฝาเครื่องเกิดรอยขีดข่วนปิดฝาเครื่องได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง
- ▶ ดันอุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารจนสุดเสมอ

2.2 ไมโครเวฟ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ขณะใช้งานไมโครเวฟ

ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

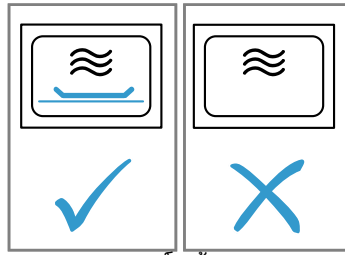
- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ตองวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

อุปกรณ์เสริมที่เลื่อนเข้าไปซ้อนกันโดยตรงจะทำให้เกิดประกายไฟ

- ▶ ห้ามใช้งานตะแกรงร่วมกับกระทะอบเนกประสงค์
- ▶ เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปโดยให้มีความสูงของอุปกรณ์นั้นๆ

กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเฉพาะโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟและช่องอบอาหารอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ใช้ตะแกรงที่มีโหวในชุดเป็นพื้นที่ตั้งวาง
- การใช้ถาดอะลูมิเนียมในตัวเครื่องอาจทำให้เกิดประกายไฟ และตัวเครื่องจะได้รับความเสียหายจากการเกิดประกายไฟ
- ▶ ห้ามใช้ถาดอะลูมิเนียมกับตัวเครื่อง
- การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป
- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



การเตรียมบ๊อปคอร์นด้วยไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไปอาจทำให้กระจกฝาเครื่องแตกร้าวเนื่องจากรับภาระหนักเกินไป

- ▶ ห้ามปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไป
- ▶ ใช้กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์
- ▶ วางถุงบ๊อปคอร์นลงบนจานแก้วเสมอ

3 การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

3.2 ประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

อ่านเตล่วงหน้าต่อเมื่อสูตรอาหารหรือคำแนะนำการตั้งค่าได้ระบุไว้เท่านั้น

- การไม้อุ่นเตล่วงหน้าจะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้มากถึง 20%

ใช้แม่พิมพ์อบขนมสีเข้ม เคลือบสีดำ หรือมีสารเคลือบ

- แม่พิมพ์อบขนมลักษณะดังกล่าวสามารถนำความร้อนได้ดีเป็นพิเศษ

เปิดฝาเครื่องให้น้อยครั้งที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ขณะเครื่องทำงาน

- อุณหภูมิในช่องอบอาหารจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนใหม่

อบอาหารหลายอย่างติดต่อกันทันทีหรืออบพร้อมกัน

- ช่องอบอาหารจะร้อนอยู่หลังจากการอบครั้งแรก ซึ่งทำให้ใช้เวลาสั้นลงในการอบเค้กครั้งถัดไป

ในกรณีที่ใช้เวลาในการปรุงสุกนาน ให้ปิดใช้งานเครื่อง 10

นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุก

- ความร้อนที่เหลือนั้นเพียงพอต่อการปรุงอาหารให้สุก

นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นต้องใช้ออกจากช่องอบอาหาร

- ชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริมที่ไม่ต้องใช้งานนั้น ไม่จำเป็นต้องถูกทำให้ร้อน

ปล่อยให้ห่ออาหารแช่แข็งละลายก่อนนำมาประกอบอาหาร

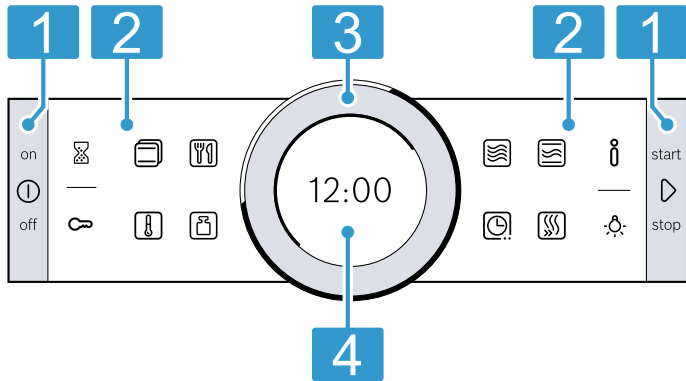
- วิธีนี้ช่วยประหยัดพลังงานที่ต้องใช้เพื่อละลายน้ำแข็งอาหารได้

4 มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

4.1 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานไต่อผ่านแผงควบคุม

หมายเหตุ: รายละเอียดในภาพอาจจะต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์ เช่น สีและรูปทรง



- 1 ปุ่ม
ปุ่มด้านซ้ายและขวาบนแผงควบคุมมีตำแหน่งที่มีแรงต้าน กดปุ่มเพื่อสั่งงานปุ่ม สำหรับตัวเครื่องที่ไม่มีส่วนหน้าทำจากสแตนเลสสตีล ปุ่มต่างๆ จะเป็นแป้นสัมผัสเช่นกัน
- 2 แป้นสัมผัส
แป้นสัมผัสเป็นพื้นผิวที่ไวต่อการสัมผัส คุณจำเป็นต้องกดแป้นที่เกี่ยวข้องของเพียงเบาๆ เท่านั้นเพื่อเลือกฟังก์ชัน
- 3 วงแหวนสั่งงาน
คุณสามารถหมุนวงแหวนสั่งงานไปด้านซ้ายหรือขวาได้ โดยไม่มีข้อจำกัด กดวงแหวนสั่งงานเบาๆ แล้วเลื่อนไปในทิศทางที่ต้องการ
- 4 จอแสดงผล
คุณ将会เห็นค่าการปรับตั้ง ตัวเลือก หรือคำแนะนำในรูปแบบขอความล่าสุดบนจอแสดงผล

4.2 ปุ่ม

คุณสามารถเปิดและปิดใช้งานเครื่องหรือโหมดการทำงานได้โดยใช้ปุ่มด้านซ้ายและขวาบนแผงควบคุม

ปุ่ม	ฟังก์ชัน	การใช้งาน
⓪	on/off	เปิดหรือปิดใช้งานเครื่อง
▶	start/stop	กดแล้วปล่อย: เริ่มหรือหยุดการทำงาน กดค้างไว้ประมาณ 3 วินาที: ยกเลิกการทำงาน

4.3 แป้นสัมผัส



คุณสามารถเลือกฟังก์ชันต่างๆ ได้โดยตรงโดยใช้แป้นสัมผัส แป้นสัมผัสด้านนอกแผงควบคุมใช้สำหรับฟังก์ชันทั่วไป ส่วนแป้นสัมผัสด้านในแผงควบคุมใช้สำหรับโหมดปรุ่รงสุ่ก

แป้นสัมผัสของฟังก์ชันที่เลือกล่าสุดจะติดสว่างเป็นสีแดง

แป้นสัมผัสด้านนอก	ฟังก์ชัน	การใช้งาน
⌚	นาฬิกาตั้งเวลาเตือน	เลือกนาฬิกาตั้งเวลาเตือน
👶	ระบบล๊อคป้องกันเด็ก	กดค้างไว้ประมาณ 4 วินาที: เปิดหรือปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก
📄	ข้อมูล	แสดงข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับฟังก์ชันหรือการตั้งค่า กดค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเมื่อเครื่องปิดใช้งานอยู่เพื่อเรียกดูการตั้งค่าพื้นฐาน
☀️	ไฟส่องสว่างในเตาอบ	เปิดหรือปิดไฟส่องสว่างในเตาอบ

แป้นสัมผัสด้านใน	ฟังก์ชัน	การใช้งาน
📄	ประเภทการทำความร้อน	เลือกโหมดการทำงานสำหรับประเภทการทำความร้อน
👶	อุณหภูมิ	เลือกอุณหภูมิสำหรับเตาอบ
👤	AutoPilot	เลือกโหมดการทำงาน AutoPilot ที่มีโปรแกรมปรุ่รงสุ่ก
👤	น้ำหนัก	เลือกน้ำหนักสำหรับโหมดการทำงาน AutoPilot
📶	ไมโครเวฟ	เลือกโหมดการทำงานไมโครเวฟ
📶	การใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน	เลือกโหมดการทำงานการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

th มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

แป้นสัมผัสด้าน ใน	ฟังก์ชัน	การใช้งาน
	ฟังก์ชันเวลา	เลือกฟังก์ชันเวลา
	การทำความร้อนอย่าง รวดเร็ว	เริ่มหรือยกเลิกการทำความร้อนอย่างรวดเร็วสำหรับเตาอบ

4.4 วงแหวนสั่งงาน

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงค่าการปรับตั้งที่ปรากฏบนจอแสดงผลได้โดยใช้วงแหวนสั่งงาน เมื่อค่าการปรับตั้ง เช่น อุณหภูมิถึงค่าต่ำสุดหรือสูงสุด ค่าตั้งกล่าวจะค้างอยู่บนจอแสดงผล หากจำเป็น ให้หมุนคาลับอีกครั้งโดยใช้วงแหวนสั่งงาน สำหรับรายการต่างๆ เช่น ประเภทการทำความร้อน ค่าแรกจะเริ่มต้นอีกครั้งถัดจากค่าสุดท้าย

4.5 จอแสดงผล

จอแสดงผลจะแสดงค่าการปรับตั้งล่าสุดในระดับต่างๆ

ด้านบนจอหลัก	ด้านบนจอหลักจะถูกเน้นด้วยสีขาว คุณสามารถเปลี่ยนแปลงค่าได้โดยตรงโดยใช้วงแหวนสั่งงาน หลังจากเริ่มใช้งานโหมดใดโหมดหนึ่ง อุณหภูมิหรือระดับจะแสดงบนหน้าจอหลัก สำหรับไมโครเวฟ ระยะเวลาจะแสดงบนหน้าจอหลัก
ด้านบนพื้นหลัง	ด้านบนพื้นหลังจะปรากฏเป็นสีเทา หากต้องการเปลี่ยนแปลงค่าโดยใช้วงแหวนสั่งงาน ให้เลือกฟังก์ชันที่ต้องการก่อน
การขยาย	ในขณะที่คุณเปลี่ยนแปลงค่าโดยใช้วงแหวนสั่งงาน เฉพาะค่าดังกล่าวจะขยายใหญ่ขึ้น

เส้นวงแหวน

เส้นวงแหวนจะอยู่บริเวณรอบนอกจอแสดงผล

- การแสดงตำแหน่ง
เมื่อเปลี่ยนแปลงค่า เส้นวงแหวนจะแสดงตำแหน่งปัจจุบันของคุณในรายการตัวเลือก เส้นวงแหวนจะปรากฏยาวต่อเนื่องกันหรือแบ่งเป็นแถบ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับช่วงการตั้งค่าและความยาวของรายการตัวเลือก
- การแสดงความคืบหน้า
ขณะที่เครื่องทำงาน เส้นวงแหวนจะแสดงความคืบหน้าและเพิ่มขึ้นเป็นสีแดงทุกๆ วินาที และแถบเส้นวงแหวนจะดับลงวินาทีละ 1 แถบเมื่อระยะเวลานับถอยหลัง

การแสดงอุณหภูมิ

เส้นแสดงการทำความร้อนและการแสดงความร้อนที่เหลือจะแสดงอุณหภูมิในเตาอบ

อุณหภูมิที่แสดงอาจแตกต่างจากอุณหภูมิจริงในเตาอบเล็กน้อยเนื่องด้วยความเฉื่อยทางความร้อน

- เส้นแสดงการทำความร้อน
หลังจากเริ่มการทำงาน เส้นสีขาวใต้อุณหภูมิจะเพิ่มขึ้นเป็นสีแดงโดยขึ้นอยู่กับการทำงานที่เพิ่มขึ้นของเตาอบ ในกรณีที่อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป ช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการใส่อาหารคือช่วงเวลาที่เส้นปรากฏเป็นเส้นตรงสีแดง เส้นแสดงการทำความร้อนจะเพิ่มขึ้นเป็นสีแดงทันทีเมื่อใช้ระดับการตั้งค่า เช่น ระดับการปิ้งย่าง สำหรับไมโครเวฟ เส้นแสดงการทำความร้อนจะไม่ปรากฏขึ้น

- การแสดงความร้อนที่เหลือ
หากเครื่องปิดใช้งานอยู่ เส้นวงแหวนจะแสดงความร้อนที่เหลือในเตาอบ ยิ่งความร้อนที่เหลือต่ำ เส้นวงแหวนจะยิ่งมีดลงและหายไปจนหมด

4.6 เตาอบ

ฟังก์ชันในเตาอบช่วยให้สามารถใช้งานเครื่องได้ง่ายขึ้น

ชั้นวางอาหาร

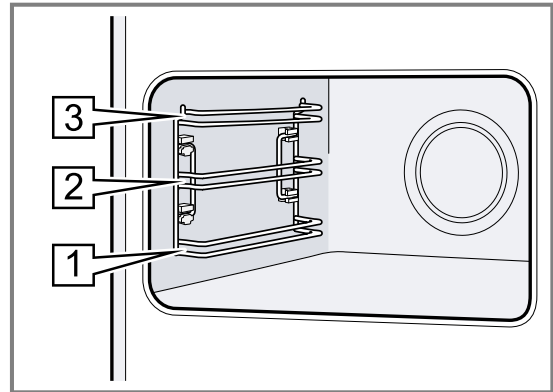
คุณสามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในชั้นวางอาหารในเตาอบที่ระดับความสูงแตกต่างกันได้

→ "อุปกรณ์เสริม", หน้า 10

ตัวเครื่องมือพร้อมชั้นวาง 3 ระดับ ระดับชั้นวางจะนับจากด้านล่างขึ้นด้านบน

คุณสามารถปลดชั้นวางอาหารได้ เช่น เพื่อทำความสะอาด

→ "ชั้นวางอาหาร", หน้า 20



ไฟส่องสว่าง

ไฟเตาอบอย่างน้อยหนึ่งดวงจะให้ความสว่างในเตาอบ ไฟส่องสว่างในเตาอบจะติดสว่างเมื่อเปิดฝาเครื่อง หากเปิดฝาเครื่องค้างไว้นานกว่า 15 นาที ไฟส่องสว่างจะดับลงอีกครั้ง เมื่อเครื่องเริ่มทำงาน ไฟส่องสว่างจะติดสว่างในโหมดการทำงานส่วนใหญ่ เมื่อเครื่องสิ้นสุดการทำงาน ไฟส่องสว่างจะดับลง

โบลเวอร์ระบายความร้อน

โบลเวอร์ระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามอุณหภูมิเครื่อง ลมร้อนจะระบายออกมาเหนือฝาเครื่อง

ขอควรระวัง!

ห้ามปิดคลุมร่องระบายอากาศเหนือฝาเครื่อง เนื่องจากจะทำให้ตัวเครื่องมีความร้อนสูงเกิน

- ▶ ดูแลไม่ให้มีสิ่งกีดขวางอยู่ในร่องระบายอากาศ

โบลเวอร์ระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกช่วงระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ตัวเครื่องเย็นลงเร็วขึ้นหลังจากการทำงาน

ฝาเครื่อง

หากเปิดฝาเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงาน เมื่อปิดฝาเครื่อง เครื่องจะทำงานต่อโดยอัตโนมัติ

หากปิดฝาเครื่องขณะที่ใช้งานโหมดการทำงานไมโครเวฟ คุณจำเป็นต้องกด ▷ เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ

5 โหมดการทำงาน

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโหมดการทำงานและฟังก์ชันหลักของตัวเครื่องได้จากส่วนนี้

โหมดการทำงาน	การใช้งาน
ประเภทการทำความร้อน	เลือกประเภทการทำความร้อนที่ปรับไว้อย่างละเอียดเพื่อให้สามารถประกอบอาหารของคุณได้อย่างเหมาะสม → "ประเภทการทำความร้อน", หน้า 9
AutoPilot	ใช้การตั้งค่าที่แนะนำที่ตั้งโปรแกรมไว้สำหรับอาหารชนิดต่างๆ → "AutoPilot", หน้า 16

โหมดการทำงาน	การใช้งาน
ไมโครเวฟ	ปรุงอาหารให้สุก อุ่นให้ร้อน หรือละลายน้ำแข็งอาหารอย่างรวดเร็วโดยใช้ไมโครเวฟ → "ไมโครเวฟ", หน้า 14
การใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน	เปิดไมโครเวฟพร้อมกับประเภทการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่งเพื่อลดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุก → "การใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน", หน้า 15
การทำความสะอาด	เลือกฟังก์ชันทำความสะอาดสำหรับเตาอบสะอาด

5.1 ประเภทการทำความร้อน

เราขอแนะนำคู่มืออธิบายข้อแตกต่างและขอบเขตการใช้งานเพื่อให้คุณสามารถค้นหาประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดได้เสมอ
สัญลักษณ์สำหรับการทำความร้อนแต่ละประเภทจะช่วยให้การจดจำ

เมื่อคุณเลือกประเภทการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่ง เครื่องจะแนะนำอุณหภูมิหรือระดับที่เหมาะสม คุณสามารถเลือกใช้ค่าดังกล่าวหรือเปลี่ยนแปลงค่าภายในช่วงที่ระบุไว้ได้ สำหรับการปรับตั้งอุณหภูมิที่สูงกว่า 275 °C และระดับการบึ่งย่าง 3 เครื่องจะปรับลดอุณหภูมิลงมาอยู่ที่ประมาณ 275 °C หรือลดระดับการบึ่งย่างลงมาอยู่ที่ 1 หลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 40 นาที

สัญลักษณ์	ประเภทการทำความร้อน	ช่วงอุณหภูมิ	การใช้งานและหลักการทำงาน
	โหมดลมร้อน 4D	30 - 275 °C	การใช้งานและหลักการทำงาน ฟังก์ชันเสริมที่ใช้งานได้ อบขนมหรืออาหารบนชั้นวางชั้นเดียวหรือหลายชั้น พัดลมจะกระจายความร้อนจากแผงทำความร้อนแบบวงแหวนที่ผนังด้านหลังให้ทั่วถึงกันภายในเตาอบ
	โหมดลมร้อน Eco	30 - 275 °C	ค่อยๆ ปรุงอาหารที่เลือกไว้ให้สุกบนชั้นวางชั้นเดียวโดยไม่ต้องอุ่นเตาล่วงหน้า พัดลมจะกระจายความร้อนจากแผงทำความร้อนแบบวงแหวนที่ผนังด้านหลังให้ทั่วถึงกันภายในเตาอบ เครื่องจะนำความร้อนที่เหลือมาใช้ประกอบอาหารปรุงสุกเป็นระยะๆ ประเภทการทำความร้อนจะมีประสิทธิภาพสูงสุดที่อุณหภูมิระหว่าง 125 - 275 °C ปิดฝาเครื่องไว้ขณะปรุงอาหารให้สุก ประเภทการทำความร้อนนี้ใช้กำหนดอัตราความสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดหมุนเวียนลมและระดับประสิทธิภาพพลังงาน
	โหมดบึ่งย่างแบบหมุนเวียนลม	30 - 300 °C	อบเนื้อสัตว์ปีก เนื้อปลาทั้งตัว หรือชิ้นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ แผงทำความร้อนสำหรับบึ่งย่างและพัดลมจะเปิดปิดการทำงานสลับกัน พัดลมจะหมุนเวียนลมร้อนรอบๆ อาหาร
	โหมดบึ่งย่างแบบใช้พื้นที่กว้าง	ระดับการบึ่งย่าง: 1 = ไฟต่ำ 2 = ไฟปานกลาง 3 = ไฟสูง	บึ่งย่างอาหารที่นำมาบึ่งย่างแบบหันเรียบ เช่น สเต็ก ไส้กรอก หรือขนมปังบึ่ง อบอาหารแบบกราดแต่ง พื้นที่ทั้งหมดใต้แผงทำความร้อนสำหรับบึ่งย่างจะร้อนขึ้น
	โหมดบึ่งย่างแบบใช้พื้นที่น้อย	ระดับการบึ่งย่าง: 1 = ไฟต่ำ 2 = ไฟปานกลาง 3 = ไฟสูง	บึ่งย่างอาหารที่มีปริมาณน้อย เช่น สเต็ก ไส้กรอก หรือขนมปังบึ่ง อบอาหารที่มีปริมาณน้อยแบบกราดแต่ง พื้นผิวตรงกลางใต้แผงทำความร้อนสำหรับบึ่งย่างจะร้อนขึ้น
	การทำความร้อนภาชนะลวงหน้า	30 - 70 °C	ทำความร้อนภาชนะลวงหน้า
	การอบแห้ง	150 °C	เช็ดเตาอบให้แห้งหลังจากใช้งานไมโครเวฟเพื่อป้องกันไม่ให้มีความชื้นหลงเหลืออยู่

5.2 กำลังไฟไมโครเวฟ

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกำลังไฟไมโครเวฟ รวมถึงการใช้งานได้จากส่วนนี้
กำลังไฟไมโครเวฟจะแบ่งออกเป็นระดับต่างๆ และไม่สอดคล้องกับจำนวนวัตต์ที่ถูกต้องตามที่เครื่องใช้งานเสมอไป

กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลาสูงสุด (ชั่วโมง)	การใช้งาน
90 วัตต์	1:30	ละลายน้ำแข็งอาหารที่บอบบางต่อความร้อน
180 วัตต์	1:30	ละลายน้ำแข็งอาหาร แล้วยปรุงต่อให้สุก
360 วัตต์	1:30	ปรุงเนื้อสัตว์และเนื้อปลาให้สุก อุณหภูมิที่บอบบางต่อความร้อน
600 วัตต์	1:30	อุ่นอาหารให้ร้อนและปรุงให้สุก
สูงสุด	0:30	อุ่นของเหลวให้ร้อน

หมายเหตุ: กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดไม่ได้ออกแบบมาสำหรับอุ่นอาหารให้ร้อน กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดจะลดลงที่ระดับจนเหลือ 600 วัตต์ในช่วง 2 - 3 นาทีแรกเพื่อป้องกันตัวเครื่อง ตัวเครื่องจะสามารถกลับมาใช้งานได้อย่างเต็มที่อีกครั้งหลังจากช่วงเวลาระบายความร้อน

6 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ

หมายเหตุ: เมื่ออุปกรณ์เสริมเริ่มร้อน อาจจะทำให้รูปรางได้ การผิดรูปรางไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน เมื่ออุปกรณ์เสริมเย็นลง การผิดรูปรางจะหายไป

อุปกรณ์เสริมที่นำมาด้วยอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของเครื่อง

อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรง	<ul style="list-style-type: none"> ■ แม่พิมพ์เค้ก ■ แม่พิมพ์พอรอน ■ ภาชนะ ■ เนื้อสัตว์ เช่น ชิ้นเนื้ออบหรือชินเนื้อบั้งย่าง ■ เมนูอาหารแซ่แข็ง
กระทะอบเนกประสงค์	<ul style="list-style-type: none"> ■ เค้กเนื้อฉ่ำ ■ ขนมอบ ■ ชนมนึ่ง ■ ชิ้นเนื้ออบขนาดใหญ่ ■ เมนูอาหารแซ่แข็ง ■ ร่องรับของเหลวที่หยดลงมา เช่น ไขมันขณะบั้งย่างบนตะแกรง

6.1 คำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมบางอย่างเหมาะกับโหมดการทำงานบางโหมดเท่านั้น

อุปกรณ์เสริมไมโครเวฟ

เฉพาะตะแกรงที่มีให้ในชุดเท่านั้นที่เหมาะสมกับการใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว

ถาด เช่น กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและไม่เหมาะสมกับการใช้งาน

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับไมโครเวฟ


→ "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ใน ไมโครเวฟ", หน้า 14

6.2 ฟังก์ชันล๊อค

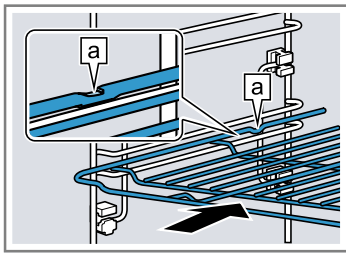
ฟังก์ชันล๊อคช่วยป้องกันการเอียงของอุปกรณ์เสริมขณะดึงออก คุณสามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาได้ประมาณครึ่งหนึ่งจนกระทั่งล๊อคเข้าที่ ฟังก์ชันป้องกันการเอียงจะทำงานต่อเมื่อใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบอย่างถูกต้องเท่านั้น

6.3 การใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบ

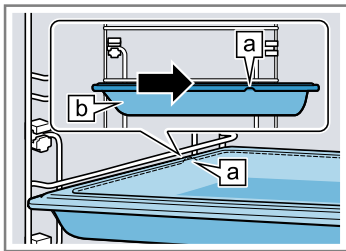
ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบให้ถูกด้านเสมอ เฉพาะวิธีการดังกล่าวเท่านั้นที่ช่วยให้สามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาประมาณครึ่งหนึ่งได้โดยไม่เอียง

1. หมุนอุปกรณ์เสริมให้ร่อง  อยู่ด้านหลังและหันลงด้านล่าง
2. ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไประหว่างกานนำร่องทั้งสองของระดับชั้นวาง

ตะแกรง ใส่ตะแกรงโดยให้ส่วนโค้ง – คิวาลงด้านล่าง ตัวอักษรคำว่า "microwave" ต้องอยู่ด้านบนที่บริเวณฝาเครื่อง



ถาด ใส่ถาดโดยหันด้านเอียง [b] เข้าหาฝาเครื่อง เช่น กระทะ อุเนกประสงค์ หรือถาดอบ



3. ดันอุปกรณ์เสริมเข้าไปจนสุดเพื่อไม่ให้ชนกับฝาเครื่อง
หมายเหตุ: นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นต้องใช้ขณะเครื่องทำงานออกจากเตาอบ

6.4 อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือระบบออนไลน์

โดยสามารถดูกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายสำหรับเครื่องรุ่นที่คุณใช้ได้จากโบรชัวร์ของเราและบนระบบออนไลน์

www.bosch-home.com

อุปกรณ์เสริมของเครื่องแต่ละรุ่นจะแตกต่างกันไป โปรดแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E no.) ของเครื่องให้ชัดเจนทุกครั้งที่สั่งซื้ออุปกรณ์เสริม


คุณสามารถดูรายการอุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องของคุณได้ในร้านค้าออนไลน์หรือจากฝ่ายบริการหลังการขายของเรา

7 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม


7.1 การเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก


หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟหรือหลังจากไฟดับเป็นเวลานาน คุณจำเป็นต้องตั้งค่าการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ซึ่งอาจใช้เวลาประมาณ 2 - 3 วินาทีจนกว่าการตั้งค่าจะปรากฏบนจอแสดงผล

1. หากจำเป็น ให้เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยใช้วงแหวนสั่งงานการตั้งค่าที่ใช้งานได้:
 - ภาษา
 - เวลา
2. ยืนยันโดยกด 
 - ✓ การตั้งค่าถัดไปจะปรากฏขึ้น
3. ตรวจสอบว่าการตั้งค่าและเปลี่ยนแปลงหากจำเป็น
 - ✓ หลังจากการตั้งค่าสุดท้าย จอแสดงผลจะแสดงหมายเหตุว่าการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรกเสร็จสมบูรณ์แล้ว
 - ✓ จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ปรับตั้งไว้
4. เปิดและปิดฝาเครื่องหนึ่งครั้งเพื่อตรวจสอบเช็คตัวเครื่องก่อนทำความร้อนเป็นครั้งแรก



7.2 การทำความสะอาดตัวเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อนการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

1. นำข้อมูลผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์เสริมออกจากเตาอบ กำจัดเศษบรรจุภัณฑ์ เช่น เม็ดโฟมและเทปกาวด้านในและด้านนอกตัวเครื่อง
2. เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในเตาอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. เปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
4. ดำเนินการตั้งค่าต่างๆ ดังต่อไปนี้:


ประเภทการทำความร้อน	โหมดลมร้อน 
อุณหภูมิ	สูงสุด
ระยะเวลา	1 ชั่วโมง

→ "การใช้งานทั่วไป", หน้า 11

5. เริ่มการทำงานโดยกด 
 - ระบายอากาศในครัวขณะที่ตัวเครื่องกำลังทำความร้อน
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้นและจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์
6. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
7. เมื่อตัวเครื่องเย็นลง ให้ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในเตาอบโดยใช้น้ำสบู่และผ้าเช็ด
8. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมให้หมดจดโดยใช้น้ำสบู่และผ้าเช็ดหรือใช้แปรงขนอ่อน


8 การใช้งานทั่วไป

8.1 การเปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ เปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
- ✓ โลโก้ Bosch จะปรากฏบนจอแสดงผล จากนั้นประเภทการทำความร้อนจะปรากฏขึ้น

8.2 การปิดใช้งานเครื่อง

ปิดใช้งานเครื่องเมื่อไม่ได้ใช้งาน ในกรณีที่ไม่ได้ใช้งานเครื่องเป็นเวลานาน เครื่องจะปิดใช้งานโดยอัตโนมัติ

- ▶ ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
- ✓ เครื่องจะปิดใช้งาน ฟังก์ชันที่ทำงานอยู่จะถูกยกเลิก
- ✓ เวลาหรือการแสดงความร้อนที่เหลือจะปรากฏบนจอแสดงผล

th การทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

8.3 การเริ่มการทำงานเครื่อง

คุณจำเป็นต้องเริ่มการทำงานเครื่องทุกครั้ง

ข้อควรระวัง!

น้ำที่อยู่บนพื้นเตาอบขณะเครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 120 °C อาจทำให้สารเคลือบเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามเริ่มการทำงานเครื่องหากมีน้ำมันบนพื้นเตาอบ
- ▶ เช็ดน้ำออกจากพื้นเตาอบก่อนเริ่มการทำงานเครื่อง
- ▶ เริ่มการทำงานโดยกด ▷
- ✓ การตั้งค่า เวลาการทำงาน เส้นวงแหวน และเส้นแสดงการทำความร้อนจะปรากฏบนจอแสดงผล

8.4 การหยุดหรือยกเลิกการทำงาน

คุณสามารถหยุดการทำงานเป็นระยะเวลาสั้นๆ และกลับมาดำเนินการต่อได้ เมื่อยกเลิกการทำงานอย่างสมบูรณ์ การตั้งค่าจะถูกรีเซ็ต

1. หากต้องการหยุดการทำงานเป็นระยะเวลาสั้นๆ:
 - กด ▷ แล้วปล่อย
 - กด ▷ เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ
2. กด ▷ ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเพื่อยกเลิกการทำงาน
- ✓ การทำงานจะถูกยกเลิกและการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกรีเซ็ต

8.5 การตั้งค่าโหมดการทำงาน

หลังจากเปิดใช้งานเครื่อง เครื่องจะแนะนำโหมดการทำงาน เช่น ประเภทการทำความร้อน

1. หากคุณต้องการเลือกโหมดการทำงานที่แตกต่างจากที่แนะนำไว้ ให้กดแป้นสัมผัสที่เกี่ยวข้อง
- ✓ แป้นสัมผัสจะติดสว่างเป็นสีแดง
→ "โหมดการทำงาน" หน้า 9
2. กดแป้นสัมผัสที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม
3. เปลี่ยนแปลงค่าโดยไขว้งแหวนสั่งงาน
4. เริ่มการทำงานโดยกด ▷

8.6 การตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ

ข้อกำหนด: โหมดการทำงาน "ประเภทการทำความร้อน" ถูกเลือกไว้

1. ตั้งค่าประเภทการทำความร้อนที่ต้องการโดยไขว้งแหวนสั่งงาน
2. กด
- ✓ อุณหภูมิจะถูกเน้นด้วยสีขาว
3. ปรับตั้งอุณหภูมิโดยไขว้งแหวนสั่งงาน
4. เริ่มการทำงานโดยกด ▷
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อน
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาที่เครื่องทำงานไปแล้วและอุณหภูมิเป้าหมาย
5. เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด

เคล็ดลับ: คุณสามารถดูประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารมากที่สุดได้จากคำอธิบายประเภทการทำความร้อน
→ "ประเภทการทำความร้อน", หน้า 9

หมายเหตุ: คุณสามารถปรับตั้งระยะเวลาและเวลาสิ้นสุดการทำงานที่ตัวเครื่องได้
→ "ฟังก์ชันเวลา", หน้า 13

การเปลี่ยนแปลงประเภทการทำความร้อน

หากคุณเปลี่ยนแปลงประเภทการทำความร้อน การตั้งค่าอื่นๆ จะถูกรีเซ็ตเช่นเดียวกัน

1. หยุดการทำงานโดยกด ▷
2. กด
- ✓ ประเภทการทำความร้อนแรกพร้อมอุณหภูมิแนะนำที่เกี่ยวข้องจะปรากฏบนจอแสดงผล
3. เปลี่ยนแปลงประเภทการทำความร้อนโดยไขว้งแหวนสั่งงาน

การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ

หลังจากเริ่มใช้งาน คุณสามารถเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิได้โดยตรง

- ▶ เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิโดยไขว้งแหวนสั่งงาน
- ✓ อุณหภูมิจะถูกนำไปใช้งานโดยตรง

8.7 การแสดงข้อมูล

ในกรณีส่วนใหญ่ คุณสามารถเรียกดูข้อมูลเกี่ยวกับฟังก์ชันที่เพิ่งเริ่มดำเนินการได้ เครื่องจะแสดงคำแนะนำบางรายการโดยอัตโนมัติ เช่น เพื่อยืนยัน รongขอ หรือแจ้งเตือน

1. กด
- ✓ ข้อมูลจะปรากฏเป็นเวลา 2 - 3 วินาที (ถ้ามี)
2. สำหรับข้อความยาว ให้เลื่อนดูโดยไขว้งแหวนสั่งงาน

9 การทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

หากต้องการประหยัดเวลา คุณสามารถลดระยะเวลาในการทำความร้อนได้เมื่ออุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้อยู่ในระดับตั้งแต่ 100 °C ขึ้นไป

คุณสามารถใช้การทำความร้อนอย่างรวดเร็วสำหรับประเภทการทำความร้อนนี้:

- โหมดลมร้อน 4D

9.1 การตั้งค่าการทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

ใส่อาหารเข้าไปในเตาอบหลังจากทำความร้อนอย่างรวดเร็วแล้วเท่านั้นเพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงสุกที่สม่ำเสมอ

หมายเหตุ: ปรับตั้งระยะเวลาต่อเมื่อการทำความร้อนอย่างรวดเร็วสิ้นสุดลงแล้วเท่านั้น

1. ตั้งค่าประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมและปรับตั้งอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 °C
2. กด
- ✓ สัญลักษณ์จะติดสว่างเป็นสีแดง
3. เริ่มการทำงานโดยกด ▷
- ✓ การทำความร้อนอย่างรวดเร็วจะเริ่มทำงาน
- ✓ เมื่อการทำความร้อนอย่างรวดเร็วสิ้นสุดลง สัญลักษณ์สีแดงจะดับลง
4. ใส่อาหารเข้าไปในเตาอบ

การยกเลิกการทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

- ▶ กด
- ✓ สัญลักษณ์สีแดงจะดับลง

10 ฟังก์ชันเวลา

ตัวเครื่องประกอบด้วยฟังก์ชันเวลาต่างๆ ที่คุณสามารถใช้เพื่อควบคุมการทำงานได้

10.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับฟังก์ชันเวลา

คุณสามารถปรับตั้งระยะเวลาและเวลาสิ้นสุดสำหรับการทำงานได นาฬิกาตั้งเวลาเตือนสามารถปรับตั้งได้โดยไม่ขึ้นอยู่กับการทำงาน

ฟังก์ชันเวลา	การใช้งาน
นาฬิกาตั้งเวลาเตือน	คุณสามารถปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้ โดยไม่ขึ้นอยู่กับการทำงาน เนื่องจากไม่ส่งผลกระทบต่อตัวเครื่อง
ระยะเวลา	หากคุณปรับตั้งระยะเวลาในการทำงาน เครื่องจะหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา
เวลาสิ้นสุด	สำหรับระยะเวลา คุณสามารถปรับตั้งเวลาที่ต้องการให้การทำงานสิ้นสุดลงได้ เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้ทำงานสำเร็จตามเวลาที่ต้องการ

10.2 การปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะทำงานโดยไม่ขึ้นอยู่กับการทำงานของเครื่อง คุณสามารถปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้นานถึง 23 ชั่วโมงและ 59 นาทีขณะที่เครื่องเปิดและปิดใช้งานอยู่ นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะมีสัญญาณเฉพาะตัวเพื่อให้คุณได้ยินว่าเป็นนาฬิกาตั้งเวลาเตือนหรือระยะเวลาที่สิ้นสุดลง

- กด
 - ✓ สัญลักษณ์จะติดสว่างเป็นสีแดง
- ปรับตั้งเวลาตั้งเตือนโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
- เริ่มการทำงานนาฬิกาตั้งเวลาเตือนโดยกด
 - นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 2 - 3 วินาที
 - ✓ เวลาตั้งเตือนจะนับถอยหลัง
 - ✓ หากเครื่องปิดใช้งานอยู่ เวลาตั้งเตือนจะยังคงปรากฏให้เห็นบนจอแสดงผล
 - ✓ หากเครื่องเปิดใช้งานอยู่ การตั้งค่าของการทำงานที่ใช้จะปรากฏบนจอแสดงผล กด เพื่อแสดงเวลาตั้งเตือนเป็นเวลา 2 - 3 วินาที
 - ✓ เมื่อครบกำหนดเวลาตั้งเตือน สัญญาณจะดังขึ้น สัญลักษณ์สีแดงจะดับลง
- เมื่อครบกำหนดเวลาตั้งเตือน:
 - กดที่แป้นสัมผัสใดก็ได้เพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - หากต้องการปรับตั้งเวลาตั้งเตือนใหม่ ให้กด และปรับตั้งเวลาตั้งเตือนโดยใช้วงแหวนสั่งงาน

การเปลี่ยนแปลงนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาตั้งเตือนได้ตลอดเวลา

- กด
- เปลี่ยนแปลงเวลาตั้งเตือนโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
- ยืนยันโดยกด

การยกเลิกนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถยกเลิกเวลาตั้งเตือนได้ตลอดเวลา

- กด
- รีเซ็ตเวลาตั้งเตือนเป็นศูนย์โดยใช้วงแหวนสั่งงาน
- ยืนยันโดยกด
- ✓ สัญลักษณ์สีแดงจะดับลง

10.3 การปรับตั้งระยะเวลา

คุณสามารถปรับตั้งระยะเวลาสำหรับการทำงานได้นานถึง 23 ชั่วโมงและ 59 นาที

ข้อกำหนด: โหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับถูกตั้งค่าไว้

- กด
- ✓ สัญลักษณ์จะติดสว่างเป็นสีแดง
- ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน

ทิศทางการหมุน	ค่าที่แนะนำ
ด้านซ้าย	10 นาที
ด้านขวา	30 นาที

- ระยะเวลาในช่วงไม่เกินหนึ่งชั่วโมงสามารถปรับตั้งได้ที่ละ 1 นาที จากนั้นจะสามารถปรับตั้งได้ทีละ 5 นาที เวลาสิ้นสุดจะถูกคำนวณโดยอัตโนมัติ
- เริ่มการทำงานโดยกด
 - ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์
 - เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - กดที่แป้นสัมผัสใดก็ได้เพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - หากต้องการปรับตั้งระยะเวลาใหม่ ให้กด และปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
 - เริ่มการทำงานโดยกด เพื่อให้เครื่องทำงานต่อโดยไม่ใช้ระยะเวลา
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- กด
- เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
- ยืนยันโดยกด

การยกเลิกระยะเวลา

คุณสามารถยกเลิกระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- กด
- รีเซ็ตระยะเวลาเป็นศูนย์โดยใช้วงแหวนสั่งงาน
- ยืนยันโดยกด
 - เริ่มการทำงานโดยกด เพื่อให้เครื่องทำงานต่อโดยไม่ใช้ระยะเวลา

10.4 การปรับตั้งเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถเลื่อนเวลาที่ระยะเวลาจะสิ้นสุดลงได้นานถึง 23 ชั่วโมงและ 59 นาที

หมายเหตุ

- ห้ามเลื่อนเวลาสิ้นสุดอีกหากเครื่องเริ่มการทำงานแล้วเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ
- ห้ามวางวัตถุบดทิ้งไว้ในเตาอบนานเกินไปเพื่อป้องกันไม่ให้วัตถุบดเน่าเสีย

ข้อกำหนด

- โหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับถูกตั้งค่าไว้
- ระยะเวลาถูกปรับตั้งไว้

- กด อีกครั้ง
- เลื่อนเวลาสิ้นสุดโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
- เริ่มการทำงานโดยกด
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงเวลาเริ่มต้น เครื่องจะอยู่ในสถานะรอ
- ✓ เมื่อถึงเวลาเริ่มต้น เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง

- ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์
- 4. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - กดที่ปุ่มสัมผัสสี่เหลี่ยมเพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - หากต้องการปรับตั้งระยะเวลาใหม่ ให้กด **⌚** และปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
 - เริ่มการทำงานโดยกด **▶** เพื่อให้เครื่องทำงานต่อโดยไม่ใช้ระยะเวลา
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด **⓪**

การเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุด

เปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดที่ปรับตั้งไว้ก่อนเครื่องเริ่มทำงานและระยะเวลาที่นับถอยหลังเท่านั้นเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ

1. หยุดการทำงานโดยกด **▶**
2. กด **⌚** สองครั้ง
3. เปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
4. ให้เครื่องทำงานต่อโดยกด **▶**

การยกเลิกเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถลบเวลาสิ้นสุดที่ปรับตั้งไว้ได้ตลอดเวลา

1. หยุดการทำงานโดยกด **▶**
2. กด **⌚** สองครั้ง
3. รีเซ็ตเวลาสิ้นสุดทั้งหมดโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
4. ให้เครื่องทำงานต่อโดยกด **▶**

✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง

11 ไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟเพื่อปรุงอาหารให้สุก อุ่นให้ร้อน อบขนม หรือละลายน้ำแข็งอาหารอย่างรวดเร็วเป็นพิเศษ โดยคุณสามารถเลือกใช้ไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับประเภทการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่งได้

11.1 ภาษาและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ใช้ภาษาและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมเท่านั้นเพื่อให้สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทั่วถึงและป้องกันไม่ให้อุปกรณ์ได้รับความเสียหาย

ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตภาษา

หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้ ให้ใช้ภาษาและอุปกรณ์เสริมที่ระดับความสูง 1

เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาษาและอุปกรณ์เสริม	คำแนะนำ
ภาษาที่ทำจากวัสดุทนความร้อนและเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ:	คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้และไม่ก่อให้เกิดความเสียหาย
<ul style="list-style-type: none"> ■ แก้ว ■ กลาสเซรามิก ■ พอร์ซเลน ■ พลาสติกทนความร้อน ■ เซรามิกเคลือบทั้งชุดที่ไม่มีรอยแตก 	
ภาษาเซรามิก	คุณไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนภาษาใส่อาหาร หมายเหตุ: ใช้ภาษาที่ประดับด้วยทองหรือเงินต่อเมื่อผู้ผลิตรับประกันว่าเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น
ตะแกรงที่มีให้ในชุด	เฉพาะตะแกรงที่มีให้ในชุดเท่านั้นที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานไมโครเวฟอย่างเดียว หมายเหตุ: ถาด เช่น กระดาษอเนกประสงค์หรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและไม่เหมาะกับการใช้งาน

ไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

หมายเหตุ: โปรดศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน

→ "ไมโครเวฟ", หน้า 6

ภาษาและอุปกรณ์เสริม	คำแนะนำ
ภาษาและแม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะ	คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ซึ่งทำให้ไม่สามารถหรือแทบไม่สามารถอุ่นอาหารได้ หมายเหตุ: โลหะอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว

ภาษาและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

คุณสามารถใช้ภาษาและอุปกรณ์เสริมที่ทำจากโลหะได้เช่นกัน หากใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่ง

ภาษาและอุปกรณ์เสริม	คำแนะนำ
ภาษาและแม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะ	คุณสามารถใช้โลหะรวมกับการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกันได้ หมายเหตุ: โดยโลหะต้องวางห่างจากผนังเตาอบและदानในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.
อุปกรณ์เสริมที่มีให้ในชุด:	อุปกรณ์เสริมที่มีให้ในชุดเหมาะสำหรับการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน และไม่ก่อให้เกิดประกายไฟ
<ul style="list-style-type: none"> ■ ตะแกรง ■ กระดาษอเนกประสงค์ 	

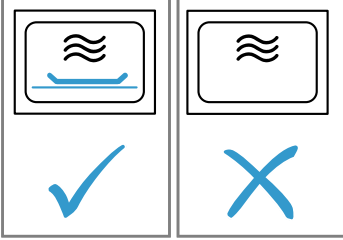
การทดสอบความเหมาะสมของภาษาสำหรับการใช้ในไมโครเวฟ

หากคุณไม่แน่ใจว่าภาษาของคุณเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือไม่ ให้ดำเนินการทดสอบภาษา

ข้อควรระวัง!

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ

**⚠ คำเตือน - ระวังความร้อน!**

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

1. วางภาชนะเปล่าในเตาอบ
2. ปรับตั้งกำลังไฟของเครื่องไปที่ระดับสูงสุดเป็นเวลา 1/2 - 1 นาที
3. เริ่มการทำงาน
4. ทดสอบภาชนะหลายๆ ครั้ง:
 - หากภาชนะยังคงเย็นหรืออุ่นแต่ยังสามารถจับต้องได้ แสดงว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
 - หากภาชนะร้อนหรือเกิดประกายไฟ ให้ยกเลิกการทดสอบภาชนะ ภาชนะดังกล่าวไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

11.2 การตั้งค่าไมโครเวฟ

หมายเหตุ

- โปรดคำนึงถึงการใช้งานไมโครเวฟที่ถูกต้อง:
 - → "ความปลอดภัย", หน้า 2
 - → "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 5
 - → "กำลังไฟไมโครเวฟ", หน้า 9
 - → "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 14
- เครื่องจะเปิดการทำงานแผงทำความร้อนโดยอัตโนมัติเมื่อกำลังไฟไมโครเวฟอยู่ที่ 600 วัตต์และระดับสูงสุดเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไอน้ำ เตาอบและอุปกรณ์เสริมจะร้อนขึ้น โดยไม่ส่งผลกระทบต่อผลการปรุงสุก คุณสามารถปิดใช้งานฟังก์ชันการอบแห้งได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 17

⚠ คำเตือน - ระวังความร้อน!

ฟังก์ชันการอบแห้งด้วยกำลังไฟสูงสุดในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียวยังจะเปิดการทำงานแผงทำความร้อนโดยอัตโนมัติและทำให้ช่องอบอาหารร้อนขึ้น

- ▶ ห้ามสัมผัสพื้นผิวภายในช่องอบอาหารที่มีความร้อนหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยเด็ดขาด
 - ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้
1. กด
 - ✓ กำลังไฟไมโครเวฟจะถูกเน้นด้วยสีขาวย
 2. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
 3. กด
 - ✓ ระยะเวลาจะถูกเน้นด้วยสีขาวย
 4. ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
 5. เริ่มการทำงานโดยกด
 - ✓ ไมโครเวฟจะเริ่มทำงานและระยะเวลาจะนับถอยหลัง เส้นแสดงการทำความร้อนจะไม่ปรากฏขึ้น
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์

6. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:

- กดที่แป้นสัมผัสผู้ใดก็ได้เพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
- หากจำเป็น ให้ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลาใหม่
- เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด

7. เมื่อคุณเปิดใช้งานฟังก์ชันการอบแห้งสำหรับไมโครเวฟในการตั้งค่าพื้นฐาน ให้เช็ดเตาอบให้แห้ง
→ "การอบแห้ง", หน้า 19

หมายเหตุ: หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงาน หากปิดฝาเครื่อง คุณต้องกด เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ ในกรณีที่คุณเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไมโครเวฟไม่ได้ทำงานต่อโดยไม่มีอาหาร → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 17

การเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟ

หากคุณเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟ ระยะเวลาจะถูกรีเซ็ต

1. หยุดการทำงานโดยกด
- ✓ กำลังไฟไมโครเวฟจะถูกเน้นด้วยสีขาวย
2. เปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
3. ให้เครื่องทำงานต่อโดยกด

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

หลังจากเริ่มใช้งานโหมดไมโครเวฟ คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้โดยตรง

- ▶ เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งานโดยตรง

11.3 การใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

คุณสามารถใช้ประเภทการทำความร้อนบางประเภทร่วมกับไมโครเวฟเพื่อลดระยะเวลาปรุงสุกได้

การใช้ฟังก์ชันร่วมกันที่ใช้งานได้ ได้แก่:

- 90 วัตต์ + โหมดลุ่มร้อน 4D
- 90 วัตต์ + โหมดบึ่งย่างแบบหมุนเวียนลม
- 180 วัตต์ + โหมดบึ่งย่างแบบหมุนเวียนลม
- 360 วัตต์ + โหมดบึ่งย่างแบบหมุนเวียนลม

การตั้งค่าการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

หมายเหตุ:

โปรดคำนึงถึงการใช้งานไมโครเวฟที่ถูกต้อง:

- → "ความปลอดภัย", หน้า 2
- → "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 5
- → "กำลังไฟไมโครเวฟ", หน้า 9
- → "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 14

1. กด
- ✓ การใช้ฟังก์ชันร่วมกันจะถูกเน้นด้วยสีขาวย
2. ตั้งค่าการใช้ฟังก์ชันร่วมกันที่ต้องการโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
3. กด
- ✓ อุณหภูมิจะถูกเน้นด้วยสีขาวย
4. ปรับตั้งอุณหภูมิโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
5. กด
- ✓ ระยะเวลาจะถูกเน้นด้วยสีขาวย
6. ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
7. เริ่มการทำงานโดยกด
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
- ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์
8. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - กดที่แป้นสัมผัสผู้ใดก็ได้เพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - หากจำเป็น ให้ตั้งค่าการใช้ฟังก์ชันร่วมกันใหม่อีกครั้ง
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด


การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ

หลังจากเริ่มการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟพร้อมกัน คุณสามารถเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิได้โดยตรง

- ▶ เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิโดยใช้ช่วงแหวนสั่งงาน
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งานโดยตรง

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

หลังจากเริ่มการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟพร้อมกัน คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

1. กด 


2. เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้ช่วงแหวนสั่งงาน

- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งานโดยตรง

การเปลี่ยนแปลงการใช้ฟังก์ชันร่วมกัน

หากเปลี่ยนแปลงการใช้ประเภทการทำความร้อนร่วมกับกำลังไฟไมโครเวฟ การตั้งค่าอื่นๆ ทั้งหมดจะถูกรีเซ็ต

1. หยุดการทำงานโดยกด

- ✓ การใช้ฟังก์ชันร่วมกันจะถูกเน้นด้วยสีขาว
- 2. เปลี่ยนแปลงการใช้ฟังก์ชันร่วมกันโดยใช้ช่วงแหวนสั่งงาน
- 3. ให้เครื่องทำงานต่อโดยกด 

12 AutoPilot

คุณสามารถใช้โหมดการทำงาน "AutoPilot" ของเตาอบเพื่อช่วยในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดและเลือกการตั้งค่าที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติ

12.1 ภาพขณะ

ผลลัพธ์การปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับคุณลักษณะและขนาดของภาชนะใช้ภาชนะทนความร้อนที่เหมาะสมกับอุณหภูมิไม่เกิน 300 °C ภาชนะที่ทำจากแก้วหรือพลาสติกเหมาะสำหรับการใช้งานมากที่สุด ชิ้นเนื้ออบควรมีขนาดประมาณ 2/3 ของภาชนะ ภาชนะที่ทำจากวัสดุต่อไปนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งาน:

- อะลูมิเนียมเคลือบเงา
- ดินเผาที่ไม่ผ่านการเคลือบสี
- พลาสติกหรือมือจับพลาสติก

หมายเหตุ: สำหรับอาหารบางเมนู ตัวเครื่องจะเปิดใช้งานไมโครเวฟพร้อมด้วย คำแนะนำให้ใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟจะปรากฏบนจอแสดงผล

→ "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 14

12.2 การตั้งค่าสำหรับเมนูอาหารต่างๆ

ตัวเครื่องจะใช้การตั้งค่าแตกต่างกันไปเพื่อให้สามารถประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

หมายเหตุ: ผลลัพธ์การปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ ควรใช้วัตถุดิบสดใหม่ที่อุณหภูมิตู้เย็น

คำแนะนำเกี่ยวกับการตั้งค่า

เมื่อคุณเริ่มประกอบอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเมนูอาหารดังกล่าว เช่น:

- ระดับชั้นวางที่เหมาะสม
- อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะที่เหมาะสม
- การเติมของเหลว
- ช่วงเวลาที่ควรพลิกกลับด้านหรือคนให้เข้ากันทันทีที่ถึงช่วงเวลาดังกล่าว สัญญาณจะดังขึ้น

โปรแกรม

ประเภทการทำความร้อน อุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสมจะได้รับการปรับตั้งล่วงหน้าอย่างถาวรสำหรับโปรแกรมต่างๆ นอกจากนี้ คุณจำเป็นต้องตั้งค่านำหนักเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้ ให้ตั้งค่านำหนักรวมของอาหาร คุณสามารถตั้งค่านำหนักได้เฉพาะในช่วงที่ระบุไว้เท่านั้น

อาหารที่ใช้ไมโครเวฟ

ตัวเครื่องจะเปิดใช้งานไมโครเวฟโดยอัตโนมัติสำหรับอาหารบางเมนู วิธีการนี้ช่วยลดระยะเวลาปรุงสุกลงเป็นอย่างมาก

โปรดศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับไมโครเวฟ

→ "ไมโครเวฟ", หน้า 14

12.3 ภาพรวมเกี่ยวกับเมนูอาหาร

คุณสามารถดูเมนูอาหารแต่ละเมนูที่สามารถทำได้จากส่วนนี้






เมนูอาหาร

- พืชซาเบ็งบาง 1 ชิ้น
- ลูกชานญา
- เนื้อไก่แบบไม่ยัดไส้
- ชิ้นส่วนของไก่
- มีดโลฟจากเนือบดที่สดใหม่
- การนึ่งฟิเลตปลา
- ผักสด
- ผักแช่แข็ง
- มันฝรั่งอบทั้งหัว
- มันฝรั่งต้มน้ำเกลือ
- ขาวเมล็ดยาว
- การละลายน้ำแข็งชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีก
- การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์
- การละลายน้ำแข็งฟิเลตปลา

12.4 การตั้งค่าเมนูอาหาร



หมายเหตุ: หลังจากเริ่มการทำงาน คุณไม่สามารถเปลี่ยนแปลงหรือยกเลิกเมนูอาหารและการตั้งค่าได้อีก

ข้อกำหนด: เตาอบต้องเย็นตัวลงเพื่อเริ่มการทำงาน

1. กด 
2. ตั้งค่าเมนูอาหารที่ต้องการโดยใช้ช่วงแหวนสั่งงาน
3. กด 
4. ตั้งค่านำหนักอาหารโดยใช้ช่วงแหวนสั่งงาน ระยะเวลาจะถูกคำนวณรวมโดยอัตโนมัติ
 - สำหรับอาหารบางเมนู คุณยังสามารถเลื่อนเวลาสิ้นสุดได้ → "การปรับตั้งเวลาสิ้นสุด", หน้า 13
5. เริ่มการทำงานโดยกด 
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง เส้นแสดงการทำความร้อนจะไม่ปรากฏขึ้น
- ✓ เมื่ออาหารสุกแล้ว สัญญาณจะดังขึ้น เครื่องจะหยุดทำความร้อน
6. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - กดที่แป้นสัมผัสใดก็ได้เพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - สำหรับอาหารบางเมนู  คุณสามารถปรุงอาหารเพิ่มความจำเป็นได้ → "การปรุงสุกเพิ่ม", หน้า 16
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 

การปรุงสุกเพิ่ม

สำหรับอาหารบางเมนู ตัวเครื่องจะแนะนำให้ปรุงสุกเพิ่มหลังจากครบกำหนดระยะเวลา คุณสามารถปรุงสุกเพิ่มได้อีกเท่าที่ต้องการ

1. หากไม่ต้องการปรุงสุกเพิ่ม ให้กด  และปิดใช้งานเครื่องโดยกด 

2. กด ▷ เพื่อปรุงอาหารให้สุกเพิ่ม
- ✓ ระยะเวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล
3. หากจำเป็น ให้เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
4. เริ่มการทำงานโดยกด ▷
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง

- ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น เครื่องจะหยุดทำความร้อน ค่าแนะนำเกี่ยวกับการปรุงสุกเพิ่มจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง
- 5. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - กดที่แป้นสัมผัสใดก็ได้เพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - กด ▷ หากต้องการปรุงสุกเพิ่มอีกครั้ง
 - เมื่อเมนูอาหารสุกแล้ว ให้กด [F7] และเปิดใช้งานเครื่องโดยกด [1]

13 ระบบล็อคป้องกันเด็ก

ล็อคตัวเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดใช้งานเครื่องหรือเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยไม่ตั้งใจ

13.1 การเปิดและปิดใช้งานระบบล็อคป้องกันเด็ก

คุณสามารถเปิดและปิดใช้งานระบบล็อคป้องกันเด็กขณะเครื่องเปิดและปิดใช้งานอยู่ได้

1. กด ∞ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาทีเพื่อเปิดใช้งานระบบล็อคป้องกันเด็ก

- ✓ ค่าแนะนำเกี่ยวกับการยืนยันจะปรากฏบนจอแสดงผล
- ✓ แผงควบคุมจะถูกล็อค คุณสามารถปิดใช้งานตัวเครื่องได้โดยกด [1] เท่านั้น
- ✓ หากตัวเครื่องเปิดใช้งานอยู่ ∞ จะติดสว่าง หากตัวเครื่องปิดใช้งานอยู่ ∞ จะไม่ติดสว่าง
- 2. กด ∞ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาทีเพื่อปิดใช้งานระบบล็อคป้องกันเด็ก
- ✓ ค่าแนะนำเกี่ยวกับการยืนยันจะปรากฏบนจอแสดงผล

14 การตั้งค่าเบื้องต้น

คุณสามารถตั้งค่าเครื่องได้ตามต้องการ

14.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน

รายละเอียดภาพรวมเกี่ยวกับการตั้งค่าเบื้องต้นและการตั้งค่าจากโรงงานอยู่ที่ การตั้งค่าเบื้องต้นขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง

การตั้งค่าพื้นฐาน	ตัวเลือก
ภาษา	ดูตัวเลือกที่เครื่อง
เวลา	เวลาในรูปแบบ 24 ชม.
เสียงสัญญาณ	ระยะเวลาสั้นๆ (30 วินาที) ระยะเวลาปานกลาง (1 นาที) ¹ ระยะเวลานาน (5 นาที)
เสียงปุ่ม	เปิดใช้งาน ปิดใช้งาน (เสียงจะยังคงดังอยู่สำหรับ [1]) ¹
ความสว่างของจอแสดงผล	5 ระดับ
การแสดงผลเวลา	ปิด ดิจิทัล ¹
ไฟส่องสว่าง	ปิดขณะเครื่องทำงาน เปิดขณะเครื่องทำงาน ¹
การดำเนินการต่อโดยอัตโนมัติ (สำหรับโหมดการทำงานไมโครเวฟเท่านั้น)	ไม่ใช่ไมโครเวฟ ¹ เมื่อปิดประตู
การทำงานหลังจากเปิดใช้งาน	เมนูหลัก ประเภทการทำความร้อน ¹ ไมโครเวฟ การไผ่ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน AutoPilot
การแจ้งเตือนถาดอบในไมโครเวฟ	การแสดงผล ¹ ไม่แสดงผล
การลดแสงสว่างในเวลากลางคืน	ปิดใช้งาน ¹ เปิดใช้งาน

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

การตั้งค่าพื้นฐาน	ตัวเลือก
โลโก้แบรนด์	การแสดงผล ¹ ไม่แสดงผล
การอบแห้งไมโครเวฟ	เปิดใช้งาน ¹ ปิดใช้งาน
ระยะเวลาหลังการใช้งานโบลเวอร์	ค่าแนะนำ ¹ ต่ำสุด
การตั้งค่าโหมด Sabbath	เปิดใช้งาน ปิดใช้งาน ¹
การตั้งค่าจากโรงงาน	รีเซ็ต ไม่รีเซ็ต ¹

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

14.2 การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

ข้อกำหนด: เครื่องปิดใช้งานอยู่

1. กด [1] ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที
 2. ยืนยันค่าแนะนำบนจอแสดงผลโดยกด [2]
 - ✓ การตั้งค่าพื้นฐานเริ่มต้นจะปรากฏบนจอแสดงผล
 3. เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานโดยใช้วงแหวนสั่งงาน
 4. กด [2]
 - ✓ การตั้งค่าพื้นฐานถัดไปจะปรากฏบนจอแสดงผล
 5. ตรวจสอบเช็คการตั้งค่าพื้นฐานโดยกด [2] และเปลี่ยนแปลงโดยใช้วงแหวนสั่งงานหากจำเป็น
 6. กด [1] ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเพื่อบันทึกการเปลี่ยนแปลง
- หมายเหตุ: หลังจากไฟดับ การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานจะยังคงอยู่


การยกเลิกการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

- ▶ กด [1]
- ✓ การเปลี่ยนแปลงทั้งหมดจะถูกยกเลิกและไม่ได้บันทึก


14.3 การปรับตั้งเวลา

ข้อกำหนด: เครื่องปิดใช้งานอยู่

1. กด [1] ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที


2. ยืนยันคำแนะนำบนจอแสดงผลโดยกด 

✓ การตั้งค่าพื้นฐานเริ่มต้นจะปรากฏบนจอแสดงผล

3. กด 

✓ การตั้งค่าพื้นฐาน "เวลา" จะปรากฏบนจอแสดงผล

4. เปลี่ยนแปลงเวลาโดยใช้วงแหวนสั่งงาน


5. กด  ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเพื่อบันทึกการเปลี่ยนแปลง

15 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องโดยยาวนาน

15.1 ผลลัพธ์ทำความสะอาด

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมเพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวต่างๆ บนตัวเครื่องเกิดความเสียหาย

 คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

ข้อควรระวัง!

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเกิดความเสียหายได้

▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน

▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น

▶ ห้ามใช้แผ่นขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำทำความสะอาด

▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับการทำความสะอาดตู้ดูดความชื้น

การใช้น้ำยาทำความสะอาดอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนจะทำให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนโดยเด็ดขาด

▶ ขจัดสิ่งตกค้างที่หลงเหลืออยู่ออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่องให้หมดก่อนทำความสะอาดครั้งถัดไป

ผ้าฟองน้ำชนิดใหม่อาจมีสารตกค้างจากการผลิต

▶ ล้างผ้าฟองน้ำชนิดใหม่ให้สะอาดก่อนใช้งาน

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม

โปรดใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับพื้นผิวต่างๆ บนตัวเครื่องเท่านั้น

โปรดปฏิบัติตามคู่มือเกี่ยวกับการทำความสะอาดตัวเครื่อง → "การทำความสะอาดเครื่อง", หน้า 19

ส่วนหน้าตัวเครื่อง

พื้นผิว	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
สแตนเลสสตีล	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่อ่อน ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลโดยเฉพาะสำหรับพื้นผิวววน 	กำจัดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบโปรตีนออกจากพื้นผิวสแตนเลสสตีลทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสนิม เช็ดเคลือบผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลบางๆ
พลาสติกหรือพื้นผิวเคลือบเงา เช่น แผงควบคุม	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่อ่อน 	ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจกหรือที่ขูดกระจก กำจัดน้ำยาขจัดคราบตะกรันที่อยู่บนพื้นผิวออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกที่ไม่สามารถกำจัดออกได้

ฝาเครื่อง

บริเวณ	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
กระจกฝาเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่อ่อน 	ห้ามใช้ที่ขูดกระจกหรือฝอยขัดสแตนเลสสตีล เคล็ดลับ ถอดกระจกฝาเครื่องเพื่อทำความสะอาดให้ทั่วถึง → "ฝาเครื่อง", หน้า 21
แผ่นปิดฝาเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> ผลิตจากสแตนเลสสตีล: น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสตีล ผลิตจากพลาสติก: น้ำสบู่อ่อน 	ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจกหรือที่ขูดกระจก ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีล เคล็ดลับ ถอดแผ่นปิดฝาเครื่องเพื่อทำความสะอาดให้ทั่วถึง → "ฝาเครื่อง", หน้า 21
โครงด้านในฝาเครื่องที่ผลิตจากสแตนเลสสตีล	น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสตีล	คราบการเปลี่ยนสีสามารถกำจัดออกได้โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสตีล ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีล
มือจับฝาเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่อ่อน 	กำจัดน้ำยาขจัดคราบตะกรันที่อยู่บนพื้นผิวออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกที่ไม่สามารถกำจัดออกได้
ซิลฝาเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่อ่อน 	ห้ามถอดออกและห้ามขัดถู

เตาอบ

บริเวณ	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
พื้นผิวเคลือบ	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่ร้อน น้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ 	<p>แช่น้ำและใช้แปรงหรือฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีลหากมีคราบสกปรกมาก เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้เตาอบแห้งหลังจากทำความสะอาด</p> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> สารเคลือบอาจไหม้เมื่ออุณหภูมิสูงมากซึ่งทำให้เกิดสีแตกต่างกันเล็กน้อย ทั้งนี้การทำงานของเครื่องจะไม่ได้รับผลกระทบ ขอบถาดเนือบางไม่สามารถเคลือบได้ทั้งชิ้นและอาจมีลักษณะหยาบ ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อป้องกันสนิม เศษวัตถุติดตกอาจทำให้เกิดคราบฝ้าสีขาวบนพื้นผิวเคลือบ ซึ่งคราบดังกล่าวไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทั้งนี้การทำงานของเครื่องจะไม่ได้รับผลกระทบ คุณสามารถกำจัดคราบฝ้าได้โดยใช้กรดซิตริก
แผ่นปิดกระจกของไฟเตาอบ	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่ร้อน 	ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก
ชั้นวางอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่ร้อน 	แช่น้ำและใช้แปรงหรือฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีลหากมีคราบสกปรกมาก หมายเหตุ: ปลดชั้นวางอาหารเพื่อทำความสะอาดให้ทั่วถึง → "ชั้นวางอาหาร", หน้า 20
อุปกรณ์เสริม	<ul style="list-style-type: none"> น้ำสบู่ร้อน น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ 	แช่น้ำและใช้แปรงหรือฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีลหากมีคราบสกปรกมาก อุปกรณ์เสริมที่ผ่านการเคลือบสามารถใช้งานกับเครื่องล้างจานได้

15.2 การทำความสะอาดเครื่อง

ทำความสะอาดตัวเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้นเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องเกิดความเสียหาย

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

ข้อกำหนด: ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

→ "ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด", หน้า 18

1. ทำความสะอาดตัวเครื่องโดยใช้ น้ำสบู่ร้อนและผ้าเช็ด
 - สำหรับพื้นผิวบางประเภท □คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดอื่นได้
 - "ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม", หน้า 18
2. เช็ดให้แห้งโดยเช็ดผานม

16 การอบแห้ง

ทำให้เตาอบแห้งหลังจากใช้งานเพื่อป้องกันไม่ให้ความชื้นหลงเหลืออยู่

ข้อควรระวัง!

น้ำที่อยู่บนพื้นเตาอบขณะเครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 120

°C อาจทำให้สารเคลือบเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามเริ่มการทำงานเครื่องหากมีน้ำบนพื้นเตาอบ
- ▶ เช็ดน้ำออกจากพื้นเตาอบก่อนเริ่มการทำงานเครื่อง

16.1 การทำให้เตาอบแห้ง





คุณสามารถเช็ดเตาอบให้แห้งด้วยมือหรือใช้ฟังก์ชัน "การอบแห้ง"

1. ปล่อยให้เครื่องเย็นลง
2. กำจัดคราบสกปรกออกจากเตาอบ
3. เช็ดน้ำในเตาอบ
4. ทำให้เตาอบแห้ง
 - เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1 ชั่วโมงเพื่อปล่อยให้เตาอบแห้ง

- สำหรับการใช้งานฟังก์ชัน "การอบแห้ง" ให้ตั้งค่า "การอบแห้ง"
- "การตั้งค่าการอบแห้ง", หน้า 19

การตั้งค่าการอบแห้ง

ข้อกำหนด: → "การทำให้เตาอบแห้ง", หน้า 19

1. กด 
2. ตั้งค่าประเภทการทำความร้อน "การอบแห้ง" 
- ✓ อุณหภูมิและระยะเวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
3. เริ่มการทำงานโดยกด 
- ✓ การอบแห้งจะเริ่มทำงานและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
- ✓ เมื่อการอบแห้งสิ้นสุดลง สัญญาณจะดังขึ้นและจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์
4. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
5. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1 ถึง 2 นาทีเพื่อปล่อยให้เตาอบแห้งสนิท

17 ชั้นวางอาหาร

คุณสามารถปลดชั้นวางอาหารเพื่อทำความสะอาดชั้นวางอาหารและเตาอบให้ทั่วถึงหรือเปลี่ยนชั้นวางอาหารได้

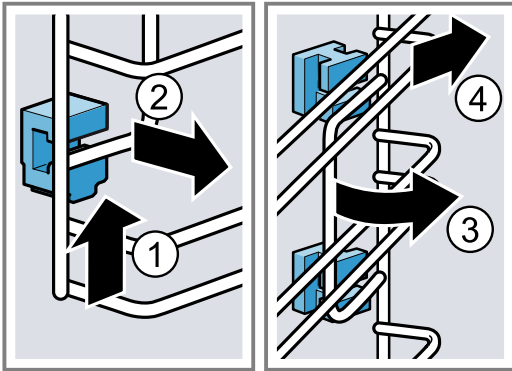
17.1 การปลดชั้นวางอาหาร

! คำเตือน - ระวังความร้อน!

ชั้นวางอาหารจะร้อนขึ้นมาก

- ▶ ห้ามสัมผัสชั้นวางอาหารที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ปล่อยให้เครื่องเย็นลงทุกครั้ง
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเขาใกล้

1. ยกชั้นวางอาหารด้านหน้าขึ้น ① แล้วปลดออก ②
2. กางชั้นวางอาหารทั้งชั้นออกด้านนอก ③ แล้วปลดออกที่ด้านหลัง ④

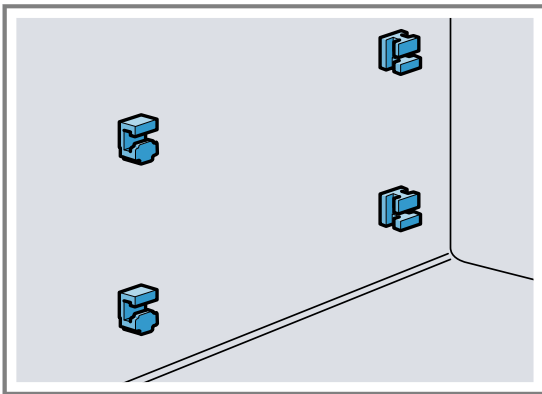


17.2 การใส่ตัวยึด

ตัวยึดอาจหลุดออกมาขณะปลดชั้นวางอาหารได้

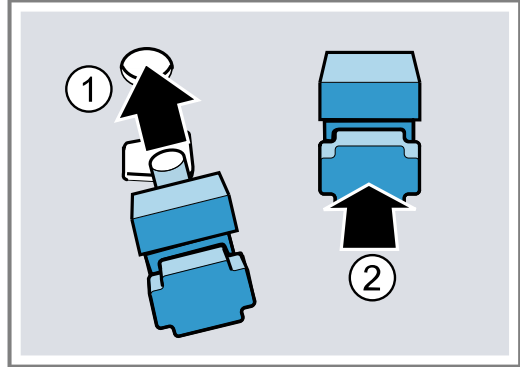
หมายเหตุ:

ตัวยึดด้านหน้าและด้านหลังมีลักษณะต่างกัน

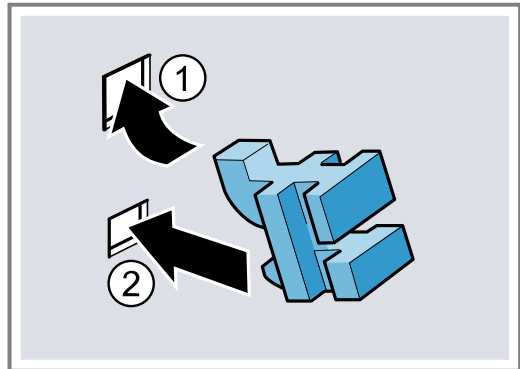


1. สอดตัวยึดด้านหน้าที่มีตะขอขึ้นไปเกี่ยวไว้บนรูกลม แล้ววางเอียงเล็กน้อย ①

2. เกี่ยวตัวยึดด้านหน้าที่ส่วนล่าง แล้วปรับให้ตรง ②



3. เกี่ยวตัวยึดด้านหลังที่มีตะขอเข้ากับรูด้านบน ① แล้วกดเขาไปในรูด้านล่าง ②

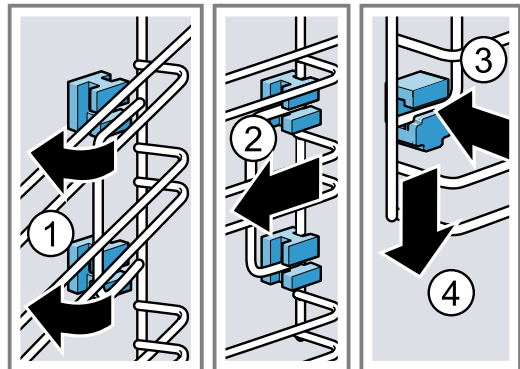


17.3 การแขวนชั้นวางอาหาร

หมายเหตุ

- ตรวจสอบเช็คขณะเกี่ยวตัวยึดว่าส่วนที่เอียงอยู่ด้านบนของชั้นวางอาหาร
- ชั้นวางอาหารสามารถใส่เข้ากับด้านขวาและซ้าย

1. ใส่ชั้นวางอาหารด้านหลังที่ด้านบนและด้านล่างในแนวเอียง แล้วสอดเขาไปในตัวยึด ①
2. ดึงชั้นวางอาหารไปด้านหน้า ②
3. เกี่ยวชั้นวางอาหารที่ด้านหน้า ③ แล้วกดลงด้านล่าง ④



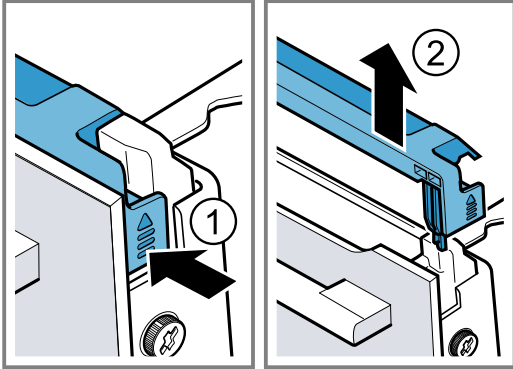
18 ฝาเครื่อง

คุณสามารถถอดฝาเครื่องออกจากกันเพื่อทำความสะอาดฝาเครื่องให้ทั่วถึงได้

18.1 การถอดแผ่นปิดฝาเครื่อง

แผ่นรองสแตนเลสสตีลในแผ่นปิดฝาเครื่องอาจเกิดการเปลี่ยนสีได้ โปรดถอดแผ่นปิดฝาเครื่องหากต้องการทำความสะอาดแผ่นปิดฝาเครื่องและแผ่นรองสแตนเลสสตีลหรือถอดกระจกฝาเครื่อง

1. เปิดฝาเครื่องเล็กน้อย
2. กดที่แผ่นปิดฝาเครื่องด้านซ้ายและขวา
3. ถอดแผ่นปิดฝาเครื่อง แล้วปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง



18.2 การถอดกระจกฝาเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกร้าวได้

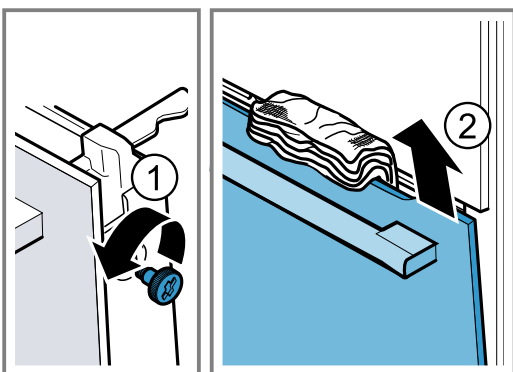
- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเดาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้

- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ
- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในฝาเครื่องอาจมีความคม
- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

ข้อกำหนด: ถอดแผ่นปิดฝาเครื่องออกแล้ว

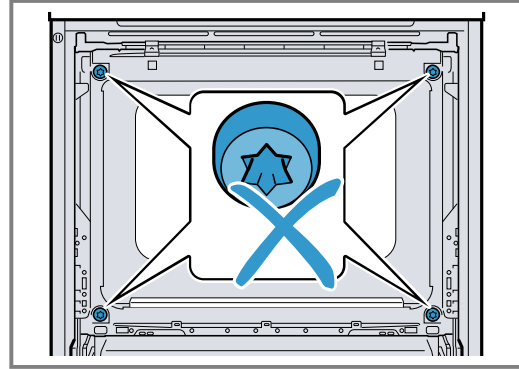
1. คลายสกรูด้านซ้ายและขวาที่ฝาเครื่อง แล้วถอดออก
2. หนีบผ้าเช็ดจานที่พับทบกันหลายทบที่ฝาเครื่อง



3. ปิดฝาเครื่อง
4. ดึงกระจกแผ่นหน้าออกทางด้านบน
5. วางกระจกแผ่นหน้าไว้บนพื้นเรียบโดยให้มือจับฝาเครื่องหันลงด้านล่าง

6. **⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**
การเปิดสกรูอาจทำให้เครื่องไม่สามารถใช้งานอย่างปลอดภัยได้อีกต่อไป พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามขันเปิดสกรู
- ▶ ห้ามคลายสกรูสี่ตัวทั้ง 4 ตัวที่กรอบ



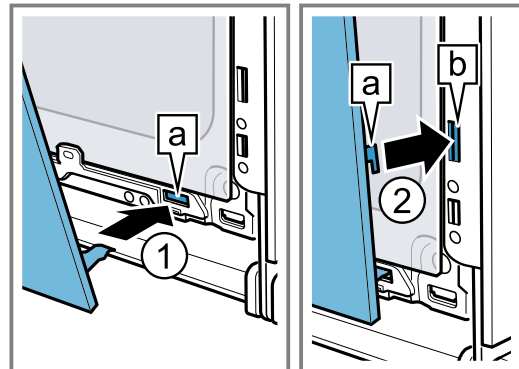
18.3 การติดตั้งกระจกฝาเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้

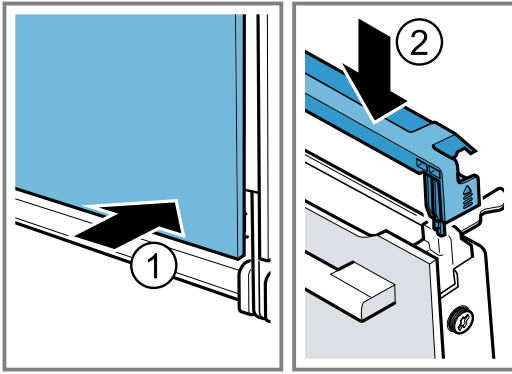
- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ
- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในฝาเครื่องอาจมีความคม
- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

1. ใส่กระจกแผ่นหน้าบริเวณด้านล่างเข้าไปในตัวยึดด้านซ้ายและขวา a ①
2. ดันกระจกแผ่นหน้าเข้าหาตัวเครื่องจนกระทั่งตะขอด้านซ้ายและขวา a อยู่ตรงข้ามที่ยึด b ②



3. กดกระจกแผ่นหน้าบริเวณด้านล่าง ① จนกระทั่งได้ยินเสียงลึบเคาะที่
4. เปิดฝาเครื่องเล็กน้อย แล้วนำผ้าเช็ดจานออก
5. ขันสกรูทั้งสองที่ด้านซ้ายและขวาของฝาเครื่อง

6. ครอบแผ่นปิดฝาเครื่อง แล้วกด ② จนกระทั่งได้ยินเสียงล็อก เขาที่



7. ปิดฝาเครื่อง

หมายเหตุ: ใช้เตาอบต่อเมื่อติดตั้งกระจกฝาเครื่องอย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น

19 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยการใช้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่อง
- ▶ หากอุปกรณ์ชำรุด ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย

19.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	<p>ฟิวส์ชำรุด</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ <p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ตรวจสอบว่าระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่
"ภาษาเยอรมัน" ปรากฏบนจอแสดงผล	<p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ดำเนินการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก <ul style="list-style-type: none"> - ภาษา - เวลา
เครื่องไม่เริ่มการทำงานหรือหยุดการทำงาน	<p>สาเหตุแตกต่างกันที่เป็นไปได้</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ตรวจสอบค่าแนะนำที่ปรากฏบนจอแสดงผล → "การแสดงผลข้อมูล", หน้า 12 <p>ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 24
เครื่องไม่ทำความร้อน	<p>โหมดสาริตเปิดใช้งานอยู่ในการตั้งค่าพื้นฐานและ <input checked="" type="checkbox"/> ปรากฏบนจอแสดงผล</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟชั่วคราว โดยปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าและเปิดอีกครั้ง 2. ปิดใช้งานโหมดสาริตภายในเวลา 3 นาทีใน → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 17 <p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ เปิดและปิดฝาเครื่องหนึ่งครั้งหลังจากไฟดับ ✓ เครื่องจะตรวจเช็คตัวเองและพร้อมใช้งาน
เวลาไม่ปรากฏขึ้นเมื่อเครื่องปิดใช้งานอยู่	<p>การตั้งค่าพื้นฐานถูกเปลี่ยนแปลง</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานเกี่ยวกับการแสดงเวลา → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 17

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
วงแหวนสีงานหล่นลงมาจากแปรงในแผงควบคุม	วงแหวนสีงานถูกปลดออกจากล๊อค 1. วางวงแหวนสีงานลงในแปรงที่แผงควบคุม 2. กดวงแหวนสีงานลงในแปรงเพื่อให้ล๊อคเข้าที่และสามารถหมุนได้
วงแหวนสีงานหมุนได้ยาก	มีคราบสกปรกอยู่ที่วงแหวนสีงาน วงแหวนสีงานสามารถถอดออกได้ หมายเหตุ: ไม่ควรถอดวงแหวนสีงานออกบ่อยเกินไปเพื่อให้แปรงยังคงความแข็งแรงทนทาน 1. หากต้องการปลดวงแหวนสีงาน ให้กดที่บริเวณขอบด้านนอกของวงแหวนสีงาน ✓ วงแหวนสีงานจะพลิกตัวและสามารถหยิบออกได้ง่ายขึ้น 2. นำวงแหวนสีงานออกจากแปรง 3. ทำความสะอาดวงแหวนสีงานและแปรงบนตัวเครื่องด้วยความระมัดระวังโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ด เช็ดให้แห้งโดยใช้น้ำมัน ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน ห้ามแขวงแหวนสีงานทิ้งไว้ ห้ามทำความสะอาดวงแหวนสีงานในเครื่องล้างจาน
เตาอบร้อนขึ้นขณะใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว	ฟังก์ชันการอบแห้งเปิดใช้งานอยู่ เครื่องจะเปิดใช้งานโหมดความร้อนด้านบนร่วมกับโดยอัตโนมัติที่ระดับ 600 วัตต์และระดับสูงสุดเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไอน้ำเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว โดยไม่ส่งผลต่อผลลัพธ์การปรุงสุก ▶ คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานเกี่ยวกับฟังก์ชันการอบแห้งได้เมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟ → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 17 - โปรดศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับไมโครเวฟ → "ไมโครเวฟ", หน้า 14
ไฟส่องสว่างในเตาอบไม่ทำงาน	หลอดไฟ LED ชาร์ต หมายเหตุ: ห้ามถอดแผ่นปิดกระจก ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 24
ระยะเวลาการทำงานถึงค่าสูงสุด	เครื่องหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไปหลายชั่วโมงหากไม่มีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเพื่อป้องกันการทำงานอย่างต่อเนื่องโดยไม่พึงประสงค์ ค่าแนะนำปรากฏบนจอแสดงผล ขีดจำกัดระยะเวลาสูงสุดในการทำงานของเครื่องจะเป็นไปตามการตั้งค่าสำหรับแต่ละโหมดการทำงาน 1. กดที่ปุ่มสัมผัสไดคิโดหรือหมุนวงแหวนสีงานเพื่อให้เครื่องทำงานต่อไป 2. เมื่อคุณไม่ต้องการใช้งานเครื่อง ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด ① เคล็ดลับ ปรับตั้งระยะเวลาเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องปิดใช้งานโดยไม่พึงประสงค์ → "การปรับตั้งระยะเวลา", หน้า 13
ขอความพร้อมตัวอักษร "D" หรือ "E" ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล เช่น D0111 หรือ E0111	ระบบอิเล็กทรอนิกส์ตรวจพบข้อผิดพลาด 1. ปิดเครื่องแล้วเปิดอีกครั้ง ✓ หากเป็นความผิดปกติที่เกิดขึ้นเพียงครั้งเดียว ข้อความนี้จะหายไป 2. ถ้าข้อความนี้ยังคงแสดงขึ้นอีก กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย เมื่อทำการติดต่อ โปรดระบุข้อความแสดงข้อผิดพลาดอย่างเจาะจง → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 24
ผลลัพธ์การปรุงสุกไม่เป็นที่น่าพอใจ	การตั้งค่าไม่เหมาะสม ค่าการปรับตั้ง เช่น อุณหภูมิหรือระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร ปริมาณ และวัตถุดิบ ▶ ปรับตั้งค่าให้ต่ำลงหรือสูงขึ้นในครั้งถัดไป เคล็ดลับ คุณสามารถดูข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับการประกอบอาหารและค่าการปรับตั้งที่เหมาะสมได้จากโฮมเพจของเรา www.bosch-home.com

20 การกำจัด

คุณศึกษาวิธีการกำจัดอุปกรณ์เก่าอย่างถูกต้องได้ที่นี้

20.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุดิบที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม

1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
2. ดึงสายไฟแยกออก
3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
โปรดสอบถามข้อมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



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

21 ฝ่ายบริการลูกค้า

หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับการใช้งาน ไม่สามารถแก้ไขข้อขัดข้องได้เองหรือต้องการซ่อมแซมเครื่อง ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา

คุณสามารถสั่งซื้ออะไหล่แท้ที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องตามระเบียบว่าด้วยการออกแบบเพื่อสิ่งแวดล้อม (Ecodesign) ได้จากฝ่ายบริการลูกค้าของเราเป็นเวลาอย่างน้อย 10 ปีนับตั้งแต่มีการวางจำหน่ายเครื่องรุ่นดังกล่าวภายในพื้นที่เขตเศรษฐกิจยุโรป

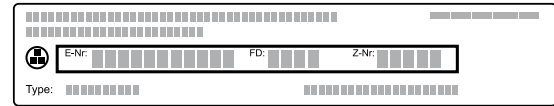
หมายเหตุ: การใช้บริการฝ่ายบริการลูกค้าในกรอบของเงื่อนไขการรับประกันจากผู้ผลิตไม่มีค่าใช้จ่ายใด ๆ

คุณสามารถขอรับข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและเงื่อนไขการรับประกันในประเทศของคุณได้จากฝ่ายบริการลูกค้า ตัวแทนจำหน่าย หรือบนเว็บไซต์ของเรา เมื่อติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า กรุณาแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD) ของเครื่องแก่ฝ่ายบริการลูกค้า ข้อมูลติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าอยู่ในใบเรียกโทรศัพท์ฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมาหรือบนเว็บไซต์ของเรา

ผลิตภัณฑ์นี้มีไฟส่องสว่างระดับชั้นประสิทธิภาพพลังงานระดับ G สามารถซื้อไฟส่องสว่างเป็นอะไหล่ได้และต่อให้ช่างผู้เชี่ยวชาญดำเนินการเปลี่ยนเท่านั้น

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

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



คุณสามารถดูบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง

22 วิธีการ

คุณสามารถดูการตั้งค่าที่เหมาะสม รวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาษาขณะที่ดีที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ ได้จากส่วนนี้ เราได้ปรับค่าแนะนำดังกล่าวให้เหมาะกับเครื่องของคุณ

22.1 คำแนะนำการประกอบอาหารทั่วไป

โปรดศึกษาข้อมูลนี้เมื่อประกอบอาหารทุกชนิด

- อุณหภูมิและระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับปริมาณและสูตรอาหาร ดังนั้นค่าการปรับตั้งจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ลองใช้ค่าที่ต่ำกว่าก่อน
- ค่าการปรับตั้งจะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเตาอบที่เย็นตัวอยู่ โดยให้ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบหลังจากอุ่นเตาลงจนแล้ว
- นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นต้องใช้ออกจากเตาอบ

22.2 คำแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการอบขนม

- แม่พิมพ์อบขนมสี่เหลี่ยมที่ทำจากโลหะเหมาะสำหรับการอบเค้กขนมอบ หรือขนมปังมากที่สุด
- ใช้ภาชนะวางที่มีรูปทรงแบนสำหรับอาหารอบร้อนและกราแตง อาหารในภาชนะแคบหรือสูงต้องใช้เวลาอบนานขึ้น รวมถึงส่วนบนของอาหารจะมีสีเข้มกว่า
- แม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากซิลิโคนไม่เหมาะสำหรับการใช้งาน
- หากประกอบอาหารอบร้อนในกระทะอบประสงคโดยตรง ให้เลื่อนกระทะเข้าไปบนชั้นวางชั้นที่ 1
- ค่าการปรับตั้งสำหรับแป้งขนมปังจะใช้ทั้งกับแป้งอบและแป้งในแม่พิมพ์ขนมปังแถว

ข้อควรระวัง!

- น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้
- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน
 - ▶ ห้ามวางภาชนะที่มีน้ำหนักบนพื้นช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด

ระดับชั้นวาง

หากคุณอบขนมบนชั้นวางชั้นเดียว ให้ใช้ชั้นวางระดับที่ 1

การอบขนมบนชั้นวาง 2 ชั้น	ระดับ
กระทะอบประสงค	3
ถาดอบ	1
ตะแกรง 2 แผ่นที่มีแม่พิมพ์วางอยู่	3
	1

ใช้ประเภทการทำความร้อนโหมดลมร้อน 4D

หมายเหตุ

- ขนมอบบนถาดอบหรือในแม่พิมพ์ที่ใส่เข้าไปพร้อมกันอาจไม่สุกพร้อมกัน
- การประกอบอาหารร่วมกับไมโครเวฟสามารถทำได้บนชั้นวางชั้นเดียวเท่านั้น

22.3 คำแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการอบอาหาร ตุ่น และบั้งย่าง

- คำแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับอาหารที่นำมาอบที่อุณหภูมิตู้เย็น รวมถึงเนื้อสัตว์ปีกแบบไม่ยัดไส้และพร้อมสำหรับนำเข้าเตาอบ
- วางเนื้อสัตว์ปีกลงบนภาชนะโดยให้ส่วนนอกหรือส่วนหนึ่งอยู่ด้านล่าง
- พลิกชิ้นเนื้ออบ อาหารที่นำมาบั้งย่าง หรือเนื้อปลาทั้งตัวกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 หรือ 2/3 ของเวลาที่ระบุไว้

การคำนวณเวลาที่ใช้ในการปรุงสุก เช่น 20 + 35:

- คำนวณเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกโดยใช้เวลา 20 นาทีต่อเนื้อสัตว์ 500 กรัม โดยคำนวณเวลาเพิ่มอีก 35 นาที
- ดังนั้น เนื้อสัตว์ 1.5 กก. จะใช้เวลาในการปรุงสุก 95 นาที

ช่วงเวลาที่ใช้ในการปรุงสุก เช่น 10 - 15:

- อาหารจะสุกภายในช่วงเวลาที่ระบุไว้

การอบอาหารบนตะแกรง

อาหารที่นำมาอบบนตะแกรงจะกรอบเป็นพิเศษทุกด้าน คุณสามารถอบเนื้อสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรืออบเนื้อหลายชิ้นพร้อมกันได้ เป็นต้น

- ให้อุณหภูมิเป็นชั้นที่มีน้ำหนักและความหนาใกล้เคียงกัน ชั้นเนื้อแป้งจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเกรียมเท่ากันและยังคงความชุ่มฉ่ำไว้
- วางอาหารที่นำมาอบลงบนตะแกรงโดยตรง
- เลื่อนกระทะอบประสงคเข้ไปบนชั้นที่อยู่ต่ำกว่าตะแกรงลงมา 1 ระดับเพื่อรองรับของเหลวที่หยดลงมา
- เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบประสงคตามขนาดและประเภทของอาหารที่นำมาอบ คุณสามารถนำดีเกลือจากน้ำที่อบพร้อมเนื้อสัตว์มาทำเป็นซอสได้ ซึ่งจะทำให้เกิดคว้นอยลงและช่วยลดคราบสกปรกภายในเตาอบ

การอบอาหารในภาชนะ

การประกอบอาหารในภาชนะแบบปิดช่วยให้เตาอบสะอาดขึ้น

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบอาหารในภาชนะ

- ใช้ภาชนะทนความร้อนและเหมาะสำหรับใช้ในเตาอบ
- วางภาชนะลงบนตะแกรง
- ภาชนะที่ทำจากแก้วเหมาะสำหรับการใช้งานมากที่สุด
- ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้อบ

การอบอาหารในภาชนะแบบเปิด

- ใช้แม่พิมพ์อบอาหารทรงสูง
- คุณสามารถใช้กระทะอบประสงคแทนได้หากไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

การอบอาหารในภาชนะแบบปิด

- ใช้ฝาปิดที่เข้ากันและสามารถปิดได้สนิท
- สำหรับเนื้อสัตว์ อาหารที่นำมาอบควรมีระยะห่างจากฝาปิดอย่างน้อย 3 ซม. เนื่องจากเนื้อสัตว์จะขยายตัว

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การเปิดฝาดังกล่าวหลังจากการปรุงสุกอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

- ▶ ยกฝาดังกล่าวโดยให้ไอน้ำร้อนลอยออกห่างจากตัว
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

การบั้งย่าง

คุณสามารถบั้งย่างอาหารที่ต้องการให้มีความกรอบได้ ชั้นเนื้อสัตว์ปีก ชั้นเนื้อสัตว์ และชั้นเนื้อปลาแบบหั่นเรียบสามารถนำมาประกอบอาหารโดยใช้ประเภทการทำความร้อน "โหมดบั้งย่าง" ได้เป็นอย่างดี เช่น สดิก นองไก่ หรือเบอร์เกอร์ ขนมปังบั้งจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเกรียมอย่างสมบูรณ์แบบ โหมดบั้งย่างแบบหมุนเวียนลมเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อปลาทั้งตัว รวมถึงเนื้อสัตว์ เช่น เนื้ออบหนึ่งกรอบ

- ให้อุณหภูมิเป็นชั้นที่มีน้ำหนักและความหนาใกล้เคียงกัน ชั้นเนื้อแป้งจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเกรียมเท่ากันและยังคงความชุ่มฉ่ำไว้
- วางชั้นเนื้อแป้งลงบนตะแกรงโดยตรง
- เลื่อนกระทะอบประสงคเข้ไปบนชั้นที่อยู่ต่ำกว่าตะแกรงลงมาอย่างน้อย 1 ระดับเพื่อรองรับของเหลวที่หยดลงมา

หมายเหตุ

- แผงทำความร้อนสำหรับบั้งย่างจะเปิดและปิดการทำงานซ้ำๆ เสมอ ซึ่งเป็นลักษณะปกติ โดยความถี่จะเป็นไปตามระดับการบั้งย่างที่ตั้งค่าไว้
- ขณะบั้งย่างอาจเกิดควันได้

22.4 คำแนะนำการประกอบอาหารสำหรับอาหารสำเร็จรูป

- วัตถุดิบมีผลเป็นอย่างมากต่อผลลัพธ์การปรุงสุก ผลิตภัณฑ์ที่นำมาปรุงสุกอาจมีความเหนียวเหนียวและไมสม่ำเสมอตั้งแต่ก่อนนำเข้เครื่อง
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่มีน้ำแข็งเกาะหนา เกาะหนาแข็งออกจากอาหาร

- กระจายอาหารที่เป็นชั้น เช่น ขนมปังก้อนและผลิตภัณฑ์จากมันฝรั่งให้แผ่ทั่วและเสมอกันบนอุปกรณ์เสริม เวนพื้นที่เล็กน้อยระหว่างอาหารแต่ละชั้น
- ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์
- หากบรรจุภัณฑ์ระดับค่าที่สูงกว่ากำลังสูงสุดของเครื่อง ให้ใช้การตั้งค่าที่ต่ำกว่าลงมาเป็นลำดับถัดไปที่ตัวเครื่อง ขยายระยะเวลาให้นานขึ้นเพื่อให้ได้ผลลัพธ์เดียวกัน

22.5 การประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ

หากประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ คุณสามารถลดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกได้เป็นอย่างมาก

ข้อมูลทั่วไป

- สำหรับการประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ ระยะเวลาปรุงสุกจะอิงตามน้ำหนักโดยรวม หากต้องการประกอบอาหารในปริมาณที่แตกต่างจากที่ระบุไว้ ให้ใช้หลักพื้นฐาน: ปริมาณที่เพิ่มขึ้นอีกเท่าจำเป็นต้องใช้ระยะเวลาปรุงสุกนานขึ้นเป็นเท่าตัว
- อาหารจะส่งผ่านความร้อนไปยังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก
- คุณสามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการตั้งค่าไมโครเวฟและการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกันได้จากส่วนเนื้อหาหลักของคู่มือการใช้งาน
 - → "การใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน", หน้า 15
 - → "ไมโครเวฟ", หน้า 14

การปรุงสุกหรือเคี้ยวโดยใช้ไมโครเวฟ

- ใช้ภาชนะแบบเปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ คุณสามารถปิดโดยใช้จานหรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะได้เช่นกัน
- ใช้ภาชนะทรงสูงที่มีฝาปิดสำหรับผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าว เนื่องจากธัญพืชจะเกิดฟองมากขณะปรุงสุก เติมน้ำของเหลวตามขอมูลที่ระบุในคำแนะนำการตั้งค่า
- ล้างวัตถุดิบโดยไมต้องแช่ในน้ำ เติมน้ำหรือน้ำมันาว 1 - 3 ช้อนโต๊ะลงในอาหาร
- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ อาหารที่อยู่ในแนวราบจะสุกเร็วกว่าอาหารทรงสูง
- ใช้เกลือและเครื่องเทศเพียงเล็กน้อย เนื่องจากรสชาติเฉพาะตัวส่วนใหญ่จะยังคงอยู่เมื่อประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ
- พริกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน 2 - 3 ครั้งในระหว่างนั้น
- พักอาหารทิ้งไว้ 2 - 3 นาทีหลังจากปรุงสุก

การเคี้ยวเนื้อปลาโดยใช้ไมโครเวฟ

คุณสามารถเคี้ยวเนื้อปลาได้อย่างรวดเร็วและง่ายดายโดยใช้ไมโครเวฟ

1. วางเนื้อปลาลงในภาชนะแบบเปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
2. ใส่เกลือและปรุงรสเนื้อปลาเพียงเล็กน้อย
3. หากคุณต้องการเคี้ยวเนื้อปลาทั้งตัวในคราวเดียว ให้เติมน้ำหรือน้ำมันาว 1 - 3 ช้อนชา
4. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
5. พักเนื้อปลาที่ปรุงสุกแล้วทิ้งไว้ 2 - 3 นาทีหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

การทำฟูดตั้งจากผงฟูดตั้ง

1. ใช้ภาชนะทรงสูงที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
2. คนผงฟูดตั้งในภาชนะให้เข้ากันนมเต็มปริมาณและน้ำตาล
3. เลื่อนภาชนะบนตะแกรงเข้ไปในเตาอบ
4. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
5. หากนมเดือด ให้ใช้แรงคนให้เข้ากัน
6. ทำขั้นตอนนี้ซ้ำจนกระทั่งได้ระดับความข้นตามที่ต้องการ

การทำฟูดตั้งข้าว

1. ชั่งน้ำหนักข้าว
2. เติมนมเป็นปริมาณ 4 เท่า

3. ใส่ข้าวและนมลงในภาชนะทรงสูงที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
คุณสามารถใช้กระทะอลูมิเนียมได้หากทำอาหารในปริมาณมาก
4. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
5. ทันทันทันมือเปิด ให้อุ่นแรงคนในเขากัน
6. ลดกำลังไฟไมโครเวฟลงตามที่ระบุในคำแนะนำการตั้งค่า
7. คนในเขากันหลายๆ ครั้งในระหว่างทำอาหารต่อ

การจัดเตรียมผลไม้เชื่อม

1. ชั่งน้ำหนักผลไม้ แล้วใส่ลงในภาชนะปิดได้ที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
2. เติมน้ำ 1 ซอนโตต่อผลไม้ 100 กรัม
3. ใส่น้ำตาลและเครื่องเทศใดโรสชาติที่ต้องการ
4. ปิดภาชนะ
5. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
6. คนในเขากัน 2 - 3 ครั้งในระหว่างปรุงสุก

การทำบ๊อปคอร์นโดยใช้ไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

สำหรับวัตถุดิบที่ปิดล็อกสัญญาณบรจกัณฑ์อาจแตกได้

- ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
- ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผาจับของร้อนเสมอ

1. ใช้ภาชนะทำจากแก้วที่มีรูปทรงแบนและทนความร้อนได้ เช่น ฝูปิดแม่พิมพ์อบรอน ห้ามใช้ฟอเรนหรือจานที่มีความโค้งมาก
2. วางถุงบ๊อปคอร์นลงในภาชนะตามข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์
3. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
4. อาจจำเป็นต้องปรับเวลาให้เหมาะสมโดยขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์และปริมาณ
5. เพื่อป้องกันไม่ให้บ๊อปคอร์นไหม้ ให้นำถุงบ๊อปคอร์นออกและเขย่าหลังจากเวลาผ่านไป 1 1/2 นาที
6. วางถุงบ๊อปคอร์นกลับเข้าไปในเตาอบ แล้วปล่อยให้แตกฟูต่อไป
7. ปิดใช้งานเครื่อง แล้วนำถุงบ๊อปคอร์นออกจากเตาอบต่อเมื่อได้ยินเสียงบ๊อปคอร์นแตกฟูทุกๆ 2 - 3 วินาทีเท่านั้น
8. เช็ดทำความสะอาดเตาอบหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

22.6 ตัวเลือกอาหาร

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับอาหารหลากหลายรายการโดยจัดเรียงตามประเภทอาหาร

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับอาหารเมนูต่างๆ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
สปีนจ์เค้กวิกตอเรีย	2x แม่พิมพ์ Ø 20 ซม.	1	☉	160 - 170 ¹	-	20 - 30
เค้กผลไม้เนื้อแน่น	แม่พิมพ์อบขนมทรงสูง Ø 23 ซม.	1	☉	140 - 160	-	120 - 180
พายผลไม้	จานทรงแบน Ø 20 ซม. หรือ ถาดแม่พิมพ์ทาร์ต	1	☉	170 - 190	-	55 - 70
พายผลไม้	จานทรงแบน Ø 20 ซม. หรือ ถาดแม่พิมพ์ทาร์ต	1	☉	170 - 190	-	60 - 75
คัส	แม่พิมพ์คัสเคลือบสีเข้ม	1	☉	190 - 210	-	35 - 45
ขนมปังหรือขนมปังขาว	แม่พิมพ์ขนมปังแถว ขนาด 900 กรัม จำนวน 1 ชั้นหรือ ขนาด 450 กรัม จำนวน 2 ชั้น	1	☉	190 - 210 ¹	-	20 - 30

¹ อุณหภูมิ

² หันด้านที่มีกระดูกงูลงด้านล่าง

³ ไม่ต้องพลิกกลับด้าน

⁴ พลิกอาหารกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง

⁵ อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที

⁶ อุณหภูมิเป็นเวลา 3 นาที

⁷ พลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้ง

⁸ หันด้านที่มีหนังกึ่งกลาง

⁹ คนอาหารในเขากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น

¹⁰ วางถุงปิดผนึกบนภาชนะ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการ ทำความ ร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟ ไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมปังหรือขนมปังขาว	แม่พิมพ์ขนมปังแถว ขนาด 900 กรัม จำนวน 1 ชั้นหรือ ขนาด 450 กรัม จำนวน 2 ชั้น	1	☉	190 - 200	-	45 - 55
สโคน	ถาดอบ	1	☉	180 - 200 ¹	-	10 - 14
บิสกิต	ถาดอบ	2	☉	140 - 160 ¹	-	10 - 25
เค้กชั้นเล็ก	แม่พิมพ์ขนาด 12 ช่อง	1	☉	140 - 160 ¹	-	20 - 35
พายฟิโลวา	ถาดอบ	2	☉	90 - 100 ¹	-	120 - 180
ยอร์กเชียร์พุดดิ้ง	แม่พิมพ์ขนาด 12 ช่อง	1	☉	200 - 220 ¹	-	15 - 25
พิซซ่าโฮมเมด	ถาดอบ	1	☉	220 - 230	-	25 - 30
พิซซ่าโฮมเมดแบ่งบาง	ถาดพิซซ่า	1	☉	230 - 240	-	20 - 30
บิสกิตบนชั้นวาง 2 ชั้น	2x ถาดอบ	3 + 1	☉	140 - 160 ¹	-	15 - 30
ด้านบนของเนื้อสันสะโพก ส่วนบน	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	160 - 170	-	30 + 25
ส่วนขาติดกระดูก	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	160 - 170	-	25 + 25
เนื้อส่วนท้อง	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	170 - 180	-	30 + 25
เนื้อไก่ทั้งตัว	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	170 - 180	-	25 + 15
อกไก่วง ²	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	150 - 160	-	20 + 15 ³
ไก่งวงทั้งตัว (4-8 กก.)	กระทะอบเนกประสงค์	1	☉	150 - 160	-	12 + 12 ⁴
มิตโลฟ (1 กก.) + น้ำ (50 มล.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☼	170 - 190	360	30 - 40
เมนูอาหารฟูลคอร์สทำจาก เนื้อไก่	ตะแกรง + ภาชนะแบบเปิด	3 + 1	☉	180	-	วิธีการ คำนวณ สำหรับเนื้อ ไก่ (ดูที่ ตารางด้าน บน)
แผ่นเบคอน	ตะแกรง	2	☼	3 ⁵	-	1. ด้านที่ หนึ่ง 4 - 5 2. ด้านที่ สอง 3 - 4
ไส้กรอกหนา 2 - 4 ซม.	ตะแกรง	2	☼	3 ⁶	-	10 - 15 ⁷
เนื้อส่วนท้อง	ภาชนะแบบเปิด	1	☼	200 - 220	-	30 + 25
ขาหมูอบ	ภาชนะแบบเปิด	2	☼	180 - 200	-	30 + 25
เนื้อไก่ทั้งตัว	ตะแกรง	1	☼	200 - 220	-	25 + 15
เนื้อไก่ทั้งตัว (1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☼	230 - 250	360	25 - 35
เนื้อไก่สำหรับรับประทาน 4 ชั้น (ชั้นละ 250 กรัม) ⁸	ภาชนะแบบเปิด	1	☼	190 - 210	360	20 - 30
ปลาเทราต์ทั้งตัว (ตัวละ 300 กรัม)	ตะแกรง	2	☼	230 - 250	90	15 - 20

¹ อุณหภูมิ² หันด้านที่มีกระดูกลงด้านล่าง³ ไม่ต้องพลิกกลับด้าน⁴ พลิกอาหารกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง⁵ อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที⁶ อุณหภูมิเป็นเวลา 3 นาที⁷ พลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้ง⁸ หันด้านที่มีหนังลงด้านล่าง⁹ คนอาหารให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น¹⁰ วางถุงปิดผนึกบนภาชนะ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ ระดับ	ประเภทการ อุณหภูมิ (°C) ทำความ ร้อน → หน้า 9	กำลังไฟ ไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ผักสด (250 กรัม)	ภาชนะแบบปิด	1	☞ -	600 8 - 12 ⁹
ผักรวม (250 กรัม) + น้ำ (25 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1	☞ -	600 10 - 14 ⁹
ข้าวเมล็ดยาว (250 กรัม) + น้ำ (500 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1	☞ -	1. 600 2. 180 1. 7 - 9 2. 13 - 16
คุสคุส (250 กรัม) + น้ำ (500 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1	☞ -	600 6 - 8
คัสตาร์ดทำจากแป้งคัสตาร์ด	ภาชนะแบบปิด	1	☞ -	600 5 - 8 ⁹
ป๊อปคอร์นไมโครเวฟ 1 แพ็ก เกจ (แพ็กเกจละ 100 กรัม) ¹⁰	ภาชนะแบบเปิด	1	☞ -	600 4 - 6
พุดดิ้งข้าว (125 กรัม) + นม (500 มล.)	ภาชนะแบบปิด	2	☞ -	1. 600 2. 180 1. 10 2. 20 - 25 ⁹
โยเกิร์ต	แม่พิมพ์ขนาดสำหรับ รับประทาน	พื้นเตาอบ	☼ 40 - 45	- 8 - 9 ชม.

- ¹ อุณหภูมิ
² หันด้านที่มีกระดูกงูด้านล่าง
³ ไม่ตองพลิกกลับด้าน
⁴ พลิกอาหารกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง
⁵ อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที
⁶ อุณหภูมิเวลา 3 นาที
⁷ พลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้ง
⁸ หันด้านที่มีหูหิ้วลงด้านล่าง
⁹ คนอาหารให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น
¹⁰ วางถุงปิดผนึกบนภาชนะ

22.7 ประเภทการประกอบอาหารแบบพิเศษและการใช้งานอื่นๆ

ข้อมูลและคำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับประเภทการประกอบอาหารแบบพิเศษและการใช้งานอื่นๆ เช่น การปรุงสุกแบบช้าหรือการแช่แข็ง

การละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งโดยใช้เตาอบได้

คำแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็ง

- คุณสามารถละลายน้ำแข็งผลไม้ ผัก เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ เนื้อปลา หรือขนมอบแช่แข็งได้โดยใช้โหมดการทำงาน "ไมโครเวฟ"

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็ง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ ระดับ	ประเภทการ อุณหภูมิ (°C) ทำความ ร้อน → หน้า 9	กำลังไฟ ไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมปัง (500 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1	☞ -	1. 180 2. 90 1. 3 2. 10 - 15
ขนมปังก้อน	ตะแกรง	1	☼ 140 - 160	90 2 - 4
เค้กเนื้อน้ำ (500 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1	☞ -	1. 180 2. 90 1. 2 2. 10 - 15
เค้กเนื้อแห้ง (750 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1	☞ -	90 10 - 15

¹ พลิกอาหารกลับด้านหลังเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง

- นำวัตถุดิบแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์เพื่อละลายน้ำแข็ง
- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนและเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- คำแนะนำการตั้งค่าจะใช้กับอาหารที่อุณหภูมิแช่แข็ง (-18 °C)
- ตั้งนึ่งจึงควรแบ่งการละลายน้ำแข็งออกเป็นหลายขั้นตอน โดยแต่ละขั้นตอนจะระบุเรียงกันในคำแนะนำการตั้งค่า
- คนอาหารให้เข้ากันหรือพลิกกลับด้าน 1 - 2 ครั้งในระหว่างนั้น สำหรับวัตถุดิบชิ้นใหญ่ ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง ตัดแบ่งอาหารในระหว่างนั้น
- นำชิ้นอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาอบ
- พักอาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งทิ้งไว้ในเครื่องที่ปิดการทำงานแล้วอีก 10 ถึง 30 นาทีเพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์เต็มชิ้น เช่น ชันเนื้ออบและเนื้อสัตว์ดิบ (1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
เนื้อบดผสม (500 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
เนื้อไก่ทั้งตัว (1.2 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
เนื้อปลาทั้งตัว (300 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
ผลไม้จำพวกเบอร์รี่ (300 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	180	5 - 10
ละลายเนย (125 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	90	7 - 9

¹ พลิกอาหารกลับด้านหลังจากปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง

การอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

คุณสามารถอุ่นอาหารหรือละลายน้ำแข็งและอุ่นอาหารพร้อมกันในขั้นตอนเดียวได้โดยใช้ไมโครเวฟ

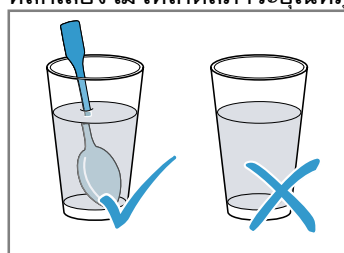
คำแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- พลิกอาหารกลับด้านหรือคนในเขากัน 2 - 3 ครั้งในระหว่างนั้น
- พักอาหารทิ้งไว้ 1 - 2 นาทีหลังจากอุ่น
- อาหารจะส่งผ่านความร้อนไปยังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก
- โปรดคำนึงถึงรายการต่อไปนีเมื่ออุ่นอาหารสำหรับเด็กทารก:
 - วางขวดนมที่ไม่มีจุกป้อนอาหารหรือฝาปิดบนตะแกรง
 - เขย่าหรือคนอาหารสำหรับเด็กทารกให้เขากันหลังจากอุ่นร้อน
 - คุณจำเป็นต้องตรวจวัดอุณหภูมิของอาหารสำหรับเด็กทารก
- เช็ดเตาอบให้แห้งหลังจากอุ่น

⚠ คำเตือน - ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป หากภาชนะเกิดการสันสะท้อนแม่เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำให้อุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยลดความเสี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ตองวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
อุ่นเครื่องดื่ม (200 มล.)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	1,000	1 - 3 ¹
อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกให้ร้อน เช่น ขวดนม (150 มล.)	ภาชนะแบบเปิด	1		-	360	1 - 3 ¹
ผักแช่เย็น (250 กรัม)	ภาชนะแบบปิด	1		-	600	3 - 8
เครื่องเคียง เช่น เส้นพาสต้า มันฝรั่งบดก่อนผสมแป้ง มันฝรั่ง และข้าวแช่เย็น	ภาชนะแบบปิด	1		-	600	5 - 10
ซूपส์ตุ๋น (400 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1		-	600	5 - 7

¹ คนอาหารให้เขากัน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
อาหารจานเดียวสำหรับรับประทาน 1 คน แช่เย็น	ภาชนะแบบปิด	1		-	600	4 - 8
อาหารอบร้อน (400 กรัม) เช่น ลูกชิ้นปลาและกราแตง มันฝรั่ง	ภาชนะแบบเปิด	1		180 - 200	180	20 - 25
เครื่องเคียง (500 กรัม) เช่น เส้นพาสต้า มันฝรั่งปั่นก่อน ผสมแป้ง มันฝรั่ง และข้าว แช่แข็ง	ภาชนะแบบปิด	1		-	600	7 - 10
ซุ้บสด (200 มล.) แช่แข็ง	ภาชนะแบบปิด	1		-	600	4 - 6 ¹
อาหารจานเดียวสำหรับรับประทาน 1 คน แช่แข็ง	ภาชนะแบบปิด	1		-	600	11 - 15

¹ คนอาหารให้เข้ากัน

22.8 เมนูอาหารสำหรับทดสอบ

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

การอบขนม

- ค่าการปรับตั้งจะใช้กับการใส่อาหารเข้าไปในเตาอบที่เย็นตัวอยู่
- โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการอุ่นเตาล่วงหน้าในคำแนะนำการตั้งค่า โดยค่าการปรับตั้งจะไม่สามารถใช้ได้กับการทำความร้อนอย่างรวดเร็ว
- ก่อนอื่นให้ใช้อุณหภูมิระดับต่ำจากอุณหภูมิที่กำหนดไว้ขณะอบขนม
- ขนมอบบนถาดอบหรือในแม่พิมพ์ที่ใส่เข้าไปพร้อมกันอาจไม่สุกพร้อมกัน
- ระดับชั้นวางขณะอบขนมบนชั้นวาง 2 ชั้น:
 - กระทะอบนึ่งประสงค: ระดับ 3
 - ถาดอบ: ระดับ 1
- สเปนจ์เค้กเหลว
 - เมื่ออบขนมบนชั้นวาง 2 ชั้น ให้ใส่แม่พิมพ์กลมลงบนตะแกรงโดยวางสลับเยื้องกัน

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการอบขนม

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
คุกกี้ชอร์ตเบรด	ถาดอบ	1		140 - 150 ¹	25 - 35
เค้กชั้นเล็ก	ถาดอบ	1		150 ¹	20 - 30
เค้กชั้นเล็กบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบนึ่งประสงค + ถาดอบ	3 + 1		140 ¹	30 - 40
สปันจ์เค้กเหลว	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	1		160 - 170 ²	30 - 45

¹ อุ่นเตาเป็นเวลา 5 นาที อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

² อุ่นเตา อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการบึ่งย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	ระยะเวลา (นาที)
อบขนมบึ่งบั้งให้เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล	ตะแกรง	3		3	2 - 6

การประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ

- หากใช้งานตะแกรง ให้เลื่อนตะแกรงที่พิมพ์ลายประทับ **Microwave** ไปยังฝาเครื่องและให้ส่วนโค้งคว่ำลงด้านล่างในเตาอบ

- ปิดใช้งานฟังก์ชันการอบแห้งในการตั้งค่าพื้นฐานเพื่อทดสอบโดยใช้โหมดไมโครเวฟอย่างเดียว → หน้า 17

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์	ภาชนะแบบเปิด	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการปรุงสุกโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
นมไข	ภาชนะแบบเปิด	1		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
บิสกิต	ภาชนะแบบเปิด	1		600	7 - 9
มีดโลฟ	ภาชนะแบบเปิด	1		600	22 - 27

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการปรุงสุกร่วมกับไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับ	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
กราแตงมันฝรั่ง	ภาชนะแบบเปิด	1		150 - 170	360	25 - 30
เค้ก	ภาชนะแบบเปิด	1		190 - 210	90	18 - 23

23 คู่มือการติดตั้ง

โปรดศึกษาข้อมูลเหล่านี้ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า

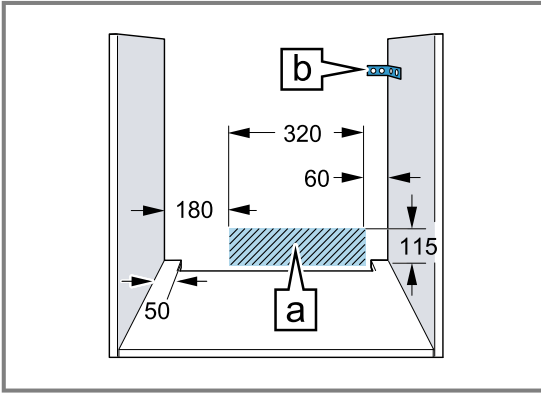


23.1 คำแนะนำทั่วไปในการประกอบ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ก่อนเริ่มติดตั้งเครื่อง

- ตู้แบบบิลด์อินจะต้องไม่มีผนังปิดบริเวณด้านหลังตัวเครื่อง คุณจำเป็นต้องรักษาระยะห่างระหว่างผนังกับพื้นตู้หรือผนังด้านหลังของตู้ที่อยู่ด้านบนไว้อย่างน้อย 35 มม.
- ห้ามปิดร่องระบายอากาศและช่องดูดอากาศ
- การใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัยสามารถรับประกันได้ต่อเมื่อดำเนินการติดตั้งถูกต้องตามคำแนะนำการประกอบเท่านั้น ผู้ประกอบชิ้นส่วนมีหน้าที่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งอย่างไม่ถูกวิธี
- ตรวจสอบเช็คเครื่องหลังนำออกจากบรรจุภัณฑ์ ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากเตาอบและฝาเครื่องก่อนเริ่มใช้งาน
- ศึกษาเอกสารการประกอบสำหรับการติดตั้งชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริม
- เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินต้องมีคุณสมบัติทนความร้อนถึง 95 °C และส่วนหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันต้องทนความร้อนได้ถึง 70 °C
- ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตูตู้แต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายจากความร้อนที่สูงเกินไป
- เจาะช่องที่เฟอร์นิเจอร์ก่อนนำเครื่องเข้าไป แล้วกำจัดขี้เลื่อยออก มิฉะนั้น ชิ้นส่วนระบบไฟฟ้าอาจทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
- เตาเสียบเชื่อมต่อเครื่องจะต้องอยู่ในบริเวณพื้นที่ส่วนที่แรเงาไว้ หรือต้องอยู่บนอุกพื้นที่ติดตั้ง เฟอร์นิเจอร์ที่ไม่ได้ยึดไว้จำเป็นต้องถูกยึดเข้ากับผนังโดยใช้ตัวยึดมุมที่มีจำหน่ายทั่วไป



- สวมถุงมือป้องกันเพื่อป้องกันการบาดเจ็บจากการถูกบาด ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้ในระหว่างการประกอบอาจมีขอบคม
- ขนาดในภาพ (มม.)

⚠ คำเตือน – อันตราย: อำนาจแม่เหล็ก!
 แผงควบคุมหรือส่วนควบคุมมีแม่เหล็กถาวรติดตั้งอยู่ภายใน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่ออุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ เช่น เครื่องกระตุ้นไฟฟ้าหัวใจหรือปั๊มอินซูลิน

- ▶ ผู้ที่มีอุปกรณ์ปลูกถ่ายอิเล็กทรอนิกส์ภายในร่างกายต้องรักษาระยะห่างจากแผงควบคุมหรือส่วนควบคุมอย่างน้อย 10 ซม. ขณะประกอบเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!
 การใช้สายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟแบบต่อขยายและอะแดปเตอร์ที่ไม่ได้รับอนุญาตอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

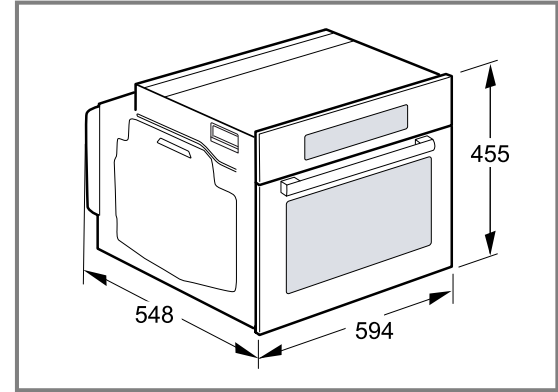
- ▶ ห้ามใช้สายต่อซ็อกเก็ตแบบหลายตัว
- ▶ ใช้เฉพาะสายไฟต่อขยายที่ผ่านการรับรอง มีพื้นที่หน้าตัดอย่างน้อย 1.5 ตร.มม. และสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องของแต่ละประเทศเท่านั้น
- ▶ หากสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสั้นเกินไป ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
- ▶ ให้ใช้เฉพาะอะแดปเตอร์ที่ผู้ผลิตอนุญาตเท่านั้น

ข้อควรระวัง!
 การยกเครื่องที่มีมือจับฝาเครื่องอาจทำให้มือจับแตกหักได้ มือจับฝาเครื่องไม่สามารถรับน้ำหนักของตัวเครื่องได้

- ▶ ห้ามยกหรือถือเครื่องที่มีมือจับฝาเครื่อง

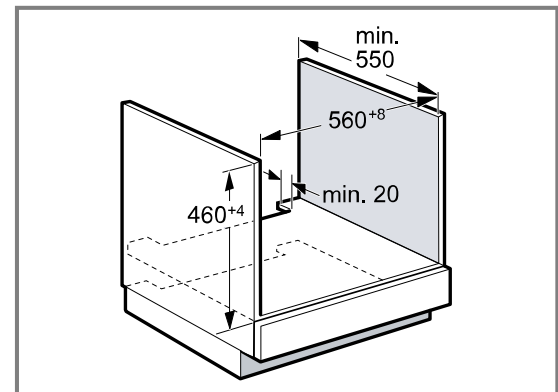
23.2 ขนาดตัวเครื่อง

คุณสามารถดูข้อมูลขนาดตัวเครื่องได้จากส่วนนี้



23.3 การติดตั้งใต้แผ่นเคาน์เตอร์

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและคำแนะนำการติดตั้งขณะติดตั้งใต้แผ่นเคาน์เตอร์

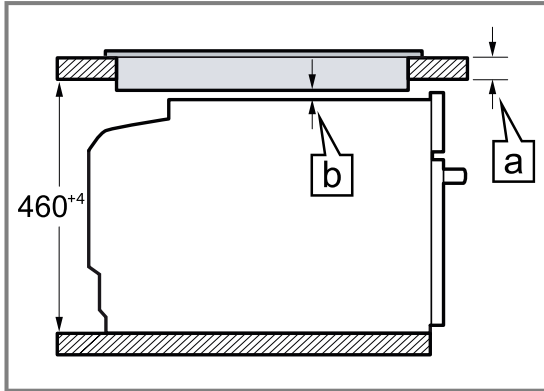


- ชั้นคั่นกลางจำเป็นต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง
- แผ่นเคาน์เตอร์จำเป็นต้องยึดเข้ากับเฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน
- โปรดปฏิบัติตามคู่มือการประกอบเตาประกอบอาหาร (ถ้ามี)

23.4 การติดตั้งใต้เตาประกอบอาหาร

หากติดตั้งตัวเครื่องใต้เตาประกอบอาหาร ให้สังเกตขนาดขั้นต่ำ รวมถึงโครงสร้างด้านล่าง (ถ้ามี)

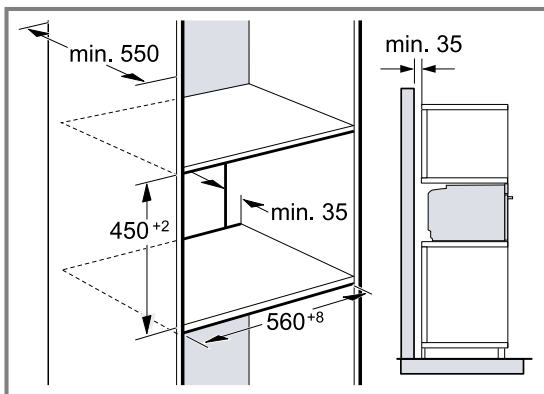
ความหนาขั้นต่ำของแผ่นเคาน์เตอร์จะอยู่ที่ **a** ตามระยะห่างขั้นต่ำที่จำเป็น **b**



ประเภทเตาประกอบอาหาร	a วางด้านบน (มม.)	a สังกับพื้นผิว (มม.)	b (มม.)
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	42	43	5
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าแบบเต็มพื้นผิว	52	53	5
เตาแก๊ส	32	43	5
เตาไฟฟ้า	32	35	2

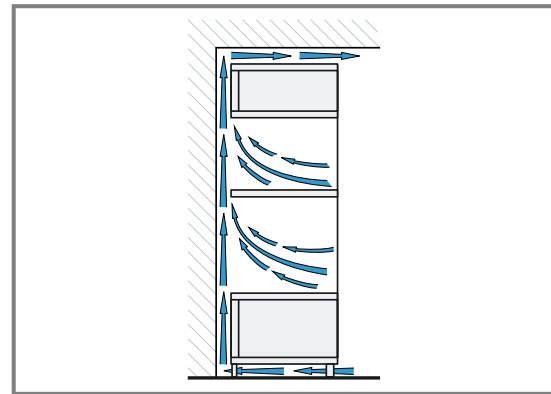
23.5 การติดตั้งในตู้ทรงสูง

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและคำแนะนำการติดตั้งขณะติดตั้งในตู้ทรงสูง



- ชั้นคั่นกลางต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง

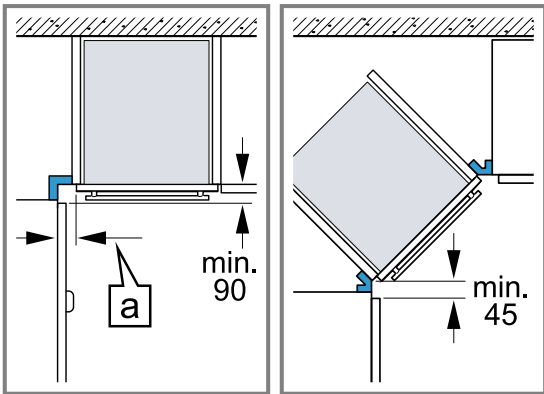
- ช่องระบายอากาศจำเป็นต้องมีขนาดอย่างน้อย 200 ตร.ซม. ในบริเวณฐานวางเพื่อช่วยให้มั่นใจว่าสามารถระบายอากาศให้กับตัวเครื่องได้อย่างเพียงพอ ซึ่งทำได้โดยการตัดแผ่นปิดฐานให้สั้นหรือติดตั้งตะแกรงระบายอากาศ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการทดแทนอากาศเป็นไปตามแบบร่าง



- หากตู้ทรงสูงมีผนังด้านหลังยื่นออกมาเหนือจากผนังด้านหลังของตู้ คุณจำเป็นต้องนำผนังดังกล่าวออก
- ติดตั้งตัวเครื่องให้อยู่ในระดับความสูงที่สามารถนำอุปกรณ์เสริมออกมาได้สะดวกเท่านั้น

23.6 การติดตั้งเข้ามูม

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและคำแนะนำการติดตั้งขณะติดตั้งเข้ามูม



- ค่านี้ถึงขนาดขั้นต่ำเมื่อติดตั้งเข้ามูมเพื่อให้สามารถเปิดฝาเครื่องได้ ขนาด [a] จะขึ้นอยู่กับความหนาที่ส่วนหน้าของเฟอริเนเจอร์และมือจับ

23.7 การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้เพื่อให้สามารถเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าได้อย่างปลอดภัย

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นไปตามมาตรฐานการป้องกันระดับ I และอนุญาตให้ใช้งานต่อเมื่อมีจุดต่อสายดินเท่านั้น
- ระบบฟิวส์ป้องกันกันจำเป็นต่อการดำเนินการตามข้อมูลกำลังบนป้ายกำกับรุ่นและข้อกำหนดที่บังคับใช้ในแต่ละพื้นที่
- ตัวเครื่องต้องไม่มีแรงดันไฟฟ้าขณะดำเนินการประกอบทั้งหมด
- อนุญาตให้เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับสายเชื่อมต่อที่มีให้ในชุดเท่านั้น
- สายเชื่อมต่อต้องเสียบเข้ากับด้านหลังตัวเครื่องจนกระทั่งเสียงคลิกดังขึ้น สายเชื่อมต่อยาว 3 เมตรสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้า
- อนุญาตให้เปลี่ยนสายเชื่อมต่อด้วยสายของแท้เท่านั้น ซึ่งสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้า
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีกรงป้องกันการสัมผัสชิ้นส่วนขณะติดตั้ง

การเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าโดยใช้ปลั๊กต่อแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

หมายเหตุ: อนุญาตให้เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกันที่ติดตั้งตรงตามข้อกำหนดเท่านั้น

- ▶ เสียบปลั๊กเข้าไปในช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกันเมื่อติดตั้งเครื่อง ปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟต้องสามารถเข้าถึงได้อย่างอิสระ ในกรณีที่ไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กเสียบได้อย่างอิสระ ภายในการติดตั้งระบบไฟฟ้าแบบคงที่จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อสำหรับขั้วไฟฟ้าทั้งหมดติดตั้งอยู่ตามข้อกำหนดการติดตั้ง

การเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าโดยไม่ใช้ปลั๊กต่อแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

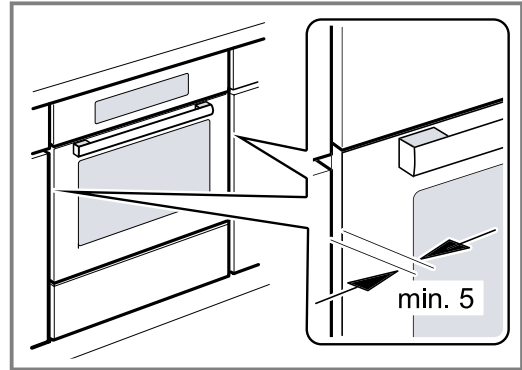
หมายเหตุ: การเชื่อมต่อเครื่องได้รับอนุญาตให้ดำเนินการเฉพาะผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมในกรณีที่เกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่ออย่างไม่ถูกต้อง ภายในการติดตั้งระบบไฟฟ้าแบบคงที่จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อสำหรับขั้วไฟฟ้าทั้งหมดติดตั้งอยู่ตามข้อกำหนดการติดตั้ง

1. ระบุสายเฟสและสายนิวทรัล ("สายศูนย์") ในเต้าเสียบเชื่อมต่อ การเชื่อมต่ออย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เครื่องเกิดความเสียหาย
2. เชื่อมต่อตามแผนภาพวงจร

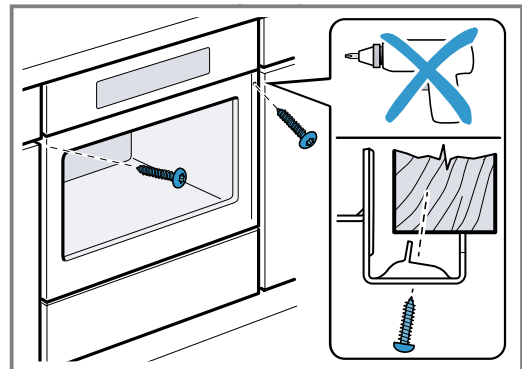
- สำหรับแรงดันไฟฟ้า ให้ดูที่ป้ายกำกับรุ่น
3. เชื่อมต่อสายไฟของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟตามการให้รหัสสี:
 - สีเขียว-เหลือง = สายดินป้องกัน ⊕
 - สีฟ้า = สายนิวทรัล ("สายศูนย์")
 - สีน้ำตาล = เฟส (สายนอก)

23.8 การติดตั้งตัวเครื่อง

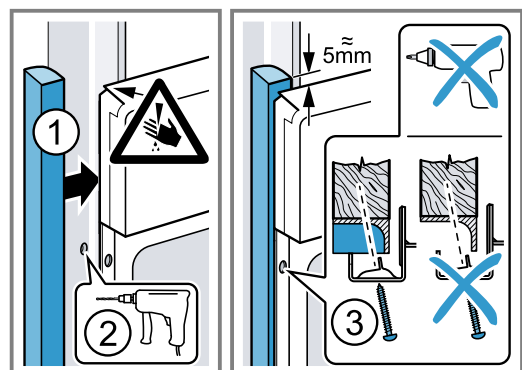
1. ดันตัวเครื่องเข้าไปจนสุด แล้วจัดวางให้อยู่ตรงกลาง



2. ขันตัวเครื่องให้แน่น



3. สำหรับเฟอริเนเจอร์ห้องครัวที่ไม่มีมือจับ ให้ใช้แถบมือจับในแนวตั้ง:
 - ติดตั้งชิ้นส่วนสำหรับเติมที่เหมาะสม ① เพื่อปิดคลุมขอบที่อาจมีความคมและช่วยให้แน่ใจว่าประกอบเครื่องได้อย่างปลอดภัย
 - เจาะรูชิ้นส่วนอะลูมิเนียมเพื่อสร้างจุดต่อสกรู ②
 - ยึดตัวเครื่องโดยใช้สกรูที่เหมาะสม ③



หมายเหตุ: ห้ามปิดช่องระหว่างแผ่นเคาน์เตอร์กับตัวเครื่องโดยใช้แถบปิดเสริมใดๆ ห้ามติดตั้งแผงกันความร้อนที่ผนังด้านข้างของตู้ต่อเติม

23.9 การถอดตัวเครื่อง

1. ตัดแรงดันไฟฟ้าเครื่อง
2. คลายสกรูยึด

3. ยกเครื่องขึ้นเล็กน้อย แล้วดึงออกจนสุด



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001691307 (011013)

th