



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



เตาอบแบบบิลท์อิน

CMG7241.1

[th] คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดดูคู่มือผู้ใช้ดิจิทัล



สารบัญ

คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย	2
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น	5
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด	6
4	มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน	8
5	โหมดการทำงาน	9
6	อุปกรณ์เสริม	11
7	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก	12
8	การใช้งานทั่วไป	12
9	ฟังก์ชันเวลา	13
10	ไมโครเวฟ	15
11	เมนูอาหาร	16
12	รายการโปรด	17
13	ระบบล๊อคป้องกันเด็ก	18
14	การตั้งค่าเบื้องต้น	18
15	Home Connect	19
16	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	21
17	การทำความสะอาดเสริม	22
18	การทำให้แห้ง	23
19	ฝาเครื่อง	23
20	ชั้นวางอาหาร	24
21	การแก้ไขข้อขัดข้อง	25
22	การกำจัด	26
23	ฝ่ายบริการลูกค้า	27
24	ข้อมูลเกี่ยวกับซอฟต์แวร์อิสระและ Open Source Software	27
25	คำประกาศเกี่ยวกับความสอดคล้อง	27
26	วิธีการ	28
27	คู่มือการติดตั้ง	35
27.1	คำแนะนำทั่วไปในการประกอบ	35



1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

1.1 หมายเหตุทั่วไป

- โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด
- โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

อุปกรณ์นี้ถูกกำหนดให้สำหรับการติดตั้งเท่านั้น ปฏิบัติตามคู่มือการติดตั้งเฉพาะ การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

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

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

1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไป เว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล

ป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

1.4 การใช้งานอย่างปลอดภัย

ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารให้ถูกตำแหน่ง

→ "อุปกรณ์เสริม", หน้า 11

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในเตาอบอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในเตาอบโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจกำลังลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีลมพัดเข้ามา แผ่นรองอบอาจสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและเกิดการติดไฟได้
- ▶ ห้ามวางแผ่นรองอบบนอุปกรณ์เสริมโดยไม่ยึดให้แน่นในระหว่างการอุ่นเตาส่งหน้าหรือในระหว่างการปรุงสุกโดยเด็ดขาด
- ▶ ตัดแผ่นรองอบให้พอดีเสมอและวางทับด้วยภาชนะหรือแม่พิมพ์อบ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจะร้อนขึ้นมาก
- ▶ นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะร้อนออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจลุกไหม้ได้ ฝาเครื่องอาจแตกกร้าว ซึ่งอาจทำให้มีไอน้ำร้อนและเปลวไฟพุ่งออกมา

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

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

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

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำร้อนได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้อาจมีขอบคม

- ▶ โปรดใช้ความระมัดระวังขณะใช้งานและทำความสะอาด
- ▶ หากเป็นไปได้ ให้สวมถุงมือป้องกันบานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้
- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับชิ้นส่วนภายในฝาเครื่องอาจมีความคม
- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจลุกไหม้ รวมถึงฝาเครื่องอาจแตกกร้าวหรือตกลงมาได้ กระจกฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ

→ "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 5

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

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิตหรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
- ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟต้อออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ทันที
- ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 27

⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!
เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

1.5 ไมโครเวฟ

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้สำหรับการใช้งานในภายหลัง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิดความเสียหายได้ เช่น รongเท้าตะ เหมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุรัยพิชที่ถูกนำมาอุ่นอาจเกิดการลุกไหม้ได้เช่นกันหลังจากเวลาผ่านไปเป็นชั่วโมง

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรongเท้าตะ เหมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุรัยพิช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงภาชนะอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในบรรจุภัณฑ์เก็บรักษาความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในภาชนะที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุติดไฟอื่นๆ อย่างไรก็ตามควมคุมดูแลโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามปรับตั้งไมโครเวฟให้ใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป ใช้งานเครื่องตามข้อมูลที่ปรากฏในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
- ▶ ห้ามใช้ไมโครเวฟในการอบแห้งวัตถุดิบโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นวัตถุดิบที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณน้อย เช่น ขนมง ในไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป

น้ำมันประกอบอาหารอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามอุ่นร้อนน้ำมันประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวในไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!
ของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อคแน่นอาจเกิดการระเบิดได้ง่าย

- ▶ ห้ามอุ่นร้อนของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อคแน่นโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!
วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

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

ความร้อนในอาหารเด็กทารกไม่สามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง

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

สำหรับวัตถุดิบที่ปิดล็อคสุญญากาศ บรรจุภัณฑ์อาจแตกได้

- ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
- ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

ฟังก์ชันการอบแห้งด้วยกำลังไฟสูงสุดในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียวจะเปิดการทำงานแผงทำความร้อนโดยอัตโนมัติและทำให้ช่องอบอาหารร้อนขึ้น

- ▶ ห้ามสัมผัสพื้นผิวภายในช่องอบอาหารที่มีความร้อนหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

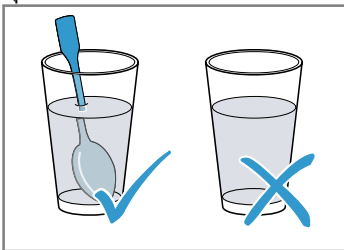
การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น รongเท้าแตะ หมอนบูเม็ด โฟม หรือหมอนบุฉูยพืช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ถูกนำมาอุ่นร้อนอาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรองเท้าแตะ หมอนบูเม็ด โฟม หรือหมอนบุฉูยพืช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

⚠ คำเตือน - ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันสะเทือนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



⚠ คำเตือน - ระวังการขาดเจ็บ!

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ ภาชนะที่ทำจากพอร์ซเลนและเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณมือจับและฝาปิด รูเหล่านี้จะมีโพรงช่องว่างอยู่ และของเหลวที่ซึมเข้าไปยังช่องว่างดังกล่าวอาจส่งผลให้ภาชนะแตกออกเป็นเสี่ยงได้

- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น

จานชามและภาชนะที่ทำจากโลหะหรือภาชนะที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว เครื่องอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะโดยเด็ดขาดเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นเท่านั้น

⚠ คำเตือน - ระวังไฟดูด!

อุปกรณ์เครื่องนี้ทำงานด้วยไฟฟ้าแรงดันสูง

- ▶ ห้ามถอดตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน - ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!

การทำความสะอาดที่ไม่เพียงพออาจทำให้พื้นผิวตัวเครื่องชำรุดเสียหาย อายุการใช้งานสั้นลง รวมถึงอาจทำให้เกิดสถานการณ์อันตรายได้ เช่น พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา

- ▶ ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอและขจัดเศษอาหารออกโดยทันที
- ▶ ดูแลรักษาช่องอบอาหาร ซิลฝาเครื่อง ฝาเครื่อง และขอบปิดฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ
→ "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา", หน้า 21

ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารหรือซิลฝาเครื่องชำรุดเสียหาย พลังงานไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้

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

2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

2.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อควรระวัง!

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจติดไฟและส่งผลให้เกิดความเสียหายอย่างถาวรกับตัวเครื่องได้ ฝาเครื่องอาจแตกร้าวจากการลุกไหม้อย่างรวดเร็ว กระจกฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ สัญญาณอากาศที่เกิดขึ้นอาจทำให้เตาอบเสียรูปเข้าด้านในอย่างรวดเร็ว

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

น้ำที่อยู่บนพื้นเตาอบขณะเครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 120°C อาจทำให้สารเคลือบเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามเริ่มการทำงานเครื่องหากมีน้ำบนพื้นเตาอบ
- ▶ เช็ดน้ำออกจากพื้นเตาอบก่อนเริ่มการทำงานเครื่อง

th การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

การวางสิ่งของบนพื้นช่องอบอาหารที่อุณหภูมิสูงกว่า 50 °C อาจก่อให้เกิดความร้อนสะสมได้ เวลาในการอบขนมและอบอาหารอาจไม่แม่นยำอีกต่อไป รวมถึงสารเคลือบอาจได้รับความเสียหาย

▶ ห้ามวางอุปกรณ์เสริม แผ่นรองอบ หรือกระดาษฟอยล์ชนิดใดก็ตามบนพื้นช่องอบอาหาร

▶ วางภาชนะบนพื้นช่องอบอาหารต่อเมื่อปรับตั้งอุณหภูมิไว้ต่ำกว่า 50 °C เท่านั้น

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

▶ ห้ามวางภาชนะที่มีน้ำบนพื้นช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด

ความชื้นที่สะสมในเตาอบเป็นเวลานานอาจทำให้เกิดสนิมได้

▶ ปลดปล่อยให้เตาอบแห้งหลังจากใช้งาน โดยให้เปิดฝาเครื่องออกจนสุดหรือใช้งานฟังก์ชันอบแห้ง

▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุที่มีความชื้นไว้ในเตาอบที่ปิดอยู่เป็นเวลานาน

▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในเตาอบ

▶ ห้ามยึดหนีบวัตถุใดๆ ไว้ที่ฝาเครื่อง

น้ำผลไม้ที่หยดลงจากถาดอบจะทิ้งคราบไว้ไม่สามารถขจัดออกได้อีก

▶ สำหรับเค้กผลไม้ที่มีเนื้อนุ่มมาก ไม่ควรใส่เนื้อขนมลงในถาดอบมากเกินไป

▶ หากเป็นไปได้ ให้เลือกใช้กระทะอบประเภททรงลึก

การใช้ถ้วยทำความสะอาดเตาอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนจะทำให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

▶ ห้ามใช้ถ้วยทำความสะอาดเตาอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนโดยเด็ดขาด

▶ ขจัดสิ่งตกค้างที่หลงเหลืออยู่ออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่องให้หมดก่อนทำความร้อนครั้งถัดไป

ซิลที่สกปรกมากจะทำให้ฝาเครื่องไม่สามารถปิดได้อย่างถูกต้องขณะใช้งาน บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันอาจได้รับความเสียหาย

▶ ดูแลรักษาซิลให้สะอาดอยู่เสมอ

▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ซิลชำรุดเสียหายหรือไม่มีซิลโดยเด็ดขาด การใช้ฝาเครื่องเป็นทรงนั่งหรือชั้นวางของอาจทำให้ฝาเครื่องเกิดความเสียหายได้

▶ ห้ามลงน้ำหนัก นั่ง แขนงสิ่งของ หรือพึ่งฝาเครื่อง

▶ ห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมบนฝาเครื่อง

อุปกรณ์เสริมอาจทำให้กระจกฝาเครื่องเกิดรอยขีดข่วนขณะปิดฝาเครื่องได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง

▶ ดันอุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารจนสุดเสมอ

ฟอยล์อะลูมิเนียมที่อยู่บริเวณกระจกฝาเครื่องอาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสีถาวรได้

▶ ฟอยล์อะลูมิเนียมในเตาอบจะต้องไม่สัมผัสกับกระจกฝาเครื่อง

2.2 ไมโครเวฟ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ขณะใช้งานไมโครเวฟ ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหาร และด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

อุปกรณ์เสริมที่เลื่อนเข้าไปซ้อนกันโดยตรงจะทำให้เกิดประกายไฟ

▶ ห้ามใช้งานตะแกรงร่วมกับกระทะอบประเภททรงลึก

▶ เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปโดยให้มีเพียงความสูงของอุปกรณ์นั้นๆ

กระทะอบประเภททรงลึกหรือถาดอบ ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเฉพาะโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟและช่องอบอาหารอาจได้รับความเสียหาย

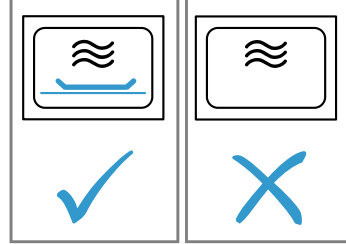
▶ ใช้ตะแกรงที่มีให้ในชุดเป็นพื้นที่ตั้งวาง

การใช้ถาดอะลูมิเนียมในตัวเครื่องอาจทำให้เกิดประกายไฟ และตัวเครื่องจะได้รับความเสียหายจากการเกิดประกายไฟ

▶ ห้ามใช้ถาดอะลูมิเนียมกับตัวเครื่อง

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่อาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลานานๆ



การเตรียมบ๊อปคอร์นด้วยไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไปอาจทำให้กระจกฝาเครื่องแตกร้าวเนื่องจากรับภาระหนักเกินไป

▶ ห้ามปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไป

▶ ใช้กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์

▶ วางถุงบ๊อปคอร์นลงบนจานแก้วเสมอ

3 การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด

3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

3.2 การประหยัดพลังงาน

การปฏิบัติตามคำแนะนำนี้สามารถช่วยลดการใช้ไฟของเครื่องได้

อุ่นเครื่องล่วงหน้าต่อเมื่อสุตรอาหารหรือคำแนะนำการตั้งค่าได้ระบุไว้เท่านั้น

→ "วิธีการ", หน้า 28

■ การไม่อุ่นเตาส่งหน้าจะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้มากถึง 20%

ใช้แม่พิมพ์อบขนมสีเข้ม เคลือบสีตา หรือเคลือบสาร

■ แม่พิมพ์อบขนมลักษณะดังกล่าวสามารถนำความร้อนได้ดีเป็นพิเศษ

เปิดฝาเครื่องให้น้อยครั้งที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ขณะเครื่องทำงาน

■ อุณหภูมิในเตาอบจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนเพิ่ม

อบอาหารหลายอย่างติดต่อกันทันทีหรืออบพร้อมกัน

■ เตาอบจะร้อนอยู่หลังจากอบครั้งแรก ซึ่งทำให้ใช้เวลาสั้นลงในกาอบเค้กก่อนถัดไป

ในกรณีที่ใช้เวลาในการปรุงสุกนาน ให้ปิดเครื่อง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุก

■ ความร้อนที่เหลือนั้นเพียงพอต่อการปรุงเมนูอาหารให้สุก

นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้ใช้งานออกจากเตาอบ

■ ชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริมที่ไม่ต้องใช้งานนั้น ไม่จำเป็นต้องถูกทำให้ร้อน

ปล่อยให้อาหารแช่แข็งละลายก่อนนำมาประกอบอาหาร

■ วิธีนี้ช่วยให้ประหยัดพลังงานที่ต้องใช้เพื่อละลายน้ำแข็งอาหาร

ปิดใช้งานจอแสดงผลในการตั้งค่าพื้นฐาน

→ "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18

- การปิดใช้งานจอแสดงผลช่วยให้ประหยัดพลังงาน

อุ่นแก้วหรือถ้วย 2 ใบที่มีของเหลวพร้อมกัน

- การอุ่นอาหารหลายอย่างพร้อมกันจะใช้พลังงานน้อยกว่าการอุ่นอาหารหลายอย่างติดต่อกัน

หมายเหตุ:

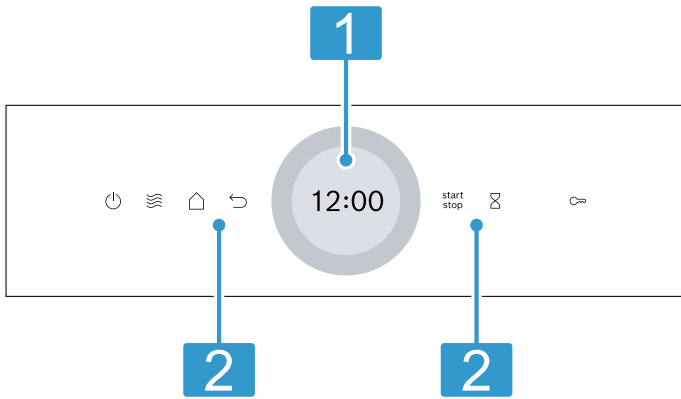
เครื่องจำเป็นต้องใช้:

- กำลังไฟสูงสุด 2 วัตต์ในโหมดสแตนด์บายที่มีการเชื่อมต่อกับเครือข่าย
- กำลังไฟสูงสุด 0.5 วัตต์ในโหมดสแตนด์บายที่ไม่มีการเชื่อมต่อเครือข่ายและปิดใช้งานจอแสดงผล

4 มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

4.1 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานได้ผ่านแผงควบคุม รายละเอียดในภาพอาจแตกต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์ เช่น สีและรูปทรง



- 1** จอแสดงผลที่มีแหวนปรับ คุณสามารถตั้งค่าเครื่องผ่านจอแสดงผลได้โดยใช้แหวนปรับแบบดิจิทัล โดยคุณ akan เห็นค่าการปรับตั้ง ตัวเลือก หรือค่าแนะนำในรูปแบบข้อความล่าสุด → "จอแสดงผล", หน้า 8
- 2** ปุ่ม คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันต่างๆ โดยตรงได้โดยใช้ปุ่ม → "ปุ่ม", หน้า 8

4.2 ปุ่ม

คุณสามารถเลือกฟังก์ชันต่างๆ โดยตรงได้โดยใช้ปุ่ม

ปุ่ม	ฟังก์ชัน
	เปิดหรือปิดใช้งานเครื่อง → "การใช้งานทั่วไป", หน้า 12
	เลือกโหมดการทำงานด้วยไมโครเวฟโดยตรง → "ไมโครเวฟ", หน้า 15
	เปิดเมนูโหมดการทำงาน → "โหมดการทำงาน", หน้า 9
	ย้อนการตั้งค่ากลับไปหนึ่งรายการ
	เริ่มหรือหยุดการทำงานเครื่อง → "การใช้งานทั่วไป", หน้า 12
	เลือกนาฬิกาตั้งเวลาเตือน → "การปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือน", หน้า 14
	กดค้างไว้ประมาณ 4 วินาที: เปิดใช้งานระบบล็อคป้องกันเด็ก → "ระบบล็อคป้องกันเด็ก", หน้า 18

4.3 จอแสดงผล

จอแสดงผลจะแบ่งออกเป็นส่วนต่างๆ

แหวนปรับแบบดิจิทัล

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงค่าการปรับตั้งได้โดยใช้แหวนปรับแบบดิจิทัลด้านนอกบริเวณรอบจอแสดงผล เมื่อถึงค่าต่ำสุดหรือสูงสุดแล้ว ค่าดังกล่าวจะคงอยู่บนจอแสดงผล หากจำเป็น ให้หมุนค่ากลับอีกครั้งโดยใช้แหวนปรับ

จอแสดงสถานะ

ข้อมูลสถานะจะปรากฏบนจอแสดงผลที่บริเวณด้านบน

สัญลักษณ์	คำอธิบาย
	นาฬิกาตั้งเวลาเตือนเปิดการทำงาน → "การปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือน", หน้า 14
	ระบบล็อคป้องกันเด็กเปิดการทำงาน → "ระบบล็อคป้องกันเด็ก", หน้า 18
	ความแรงของสัญญาณ Wi-Fi สำหรับ Home Connect ยังมีเส้นปรากฏในสัญลักษณ์เป็นจำนวนมาก สัญญาณก็จะยิ่งดีขึ้น หากสัญลักษณ์ถูกขีดทับ แสดงว่าไม่มีสัญญาณ Wi-Fi หากสัญลักษณ์มีเครื่องหมาย "x" แสดงว่าไม่มีการเชื่อมต่อไปยังเซิร์ฟเวอร์ Home Connect → "Home Connect", หน้า 19
	การเริ่มการทำงานจากระยะไกลโดยใช้ Home Connect เปิดการทำงาน → "Home Connect", หน้า 19
	การวิเคราะห์จากระยะไกลโดยใช้ Home Connect เพื่อบำรุงรักษาเปิดการทำงาน → "Home Connect", หน้า 19

แผงปรับตั้ง

แผงปรับตั้งจะอยู่บริเวณตรงกลางจอแสดงผล คุณจะเห็นตัวเลือกการตั้งค่าล่าสุดและการตั้งค่าที่ดำเนินการแล้วบนแผงปรับตั้ง โดยเมนูและตัวเลือกการตั้งค่าเพิ่มเติมจะได้รับการจัดเรียงในแนวนอน ส่วนรายการตัวเลือกฟังก์ชันต่างๆ จะจัดเรียงในแนวตั้ง ให้ปิดหน้าจอแสดงผลเพื่อเลื่อนดูแผงปรับตั้ง และกดเลือกฟังก์ชันบนจอแสดงผลเพื่อเลือกฟังก์ชันดังกล่าว → "การตั้งค่าโหมดการทำงาน", หน้า 12

สัญลักษณ์ที่อาจพบได้บนแผงปรับตั้ง

สัญลักษณ์	คำอธิบาย
	ยืนยันค่าการปรับตั้ง
	รีเซ็ตค่าการปรับตั้ง
	เปลี่ยนแปลงค่าการปรับตั้งขณะเครื่องทำงาน

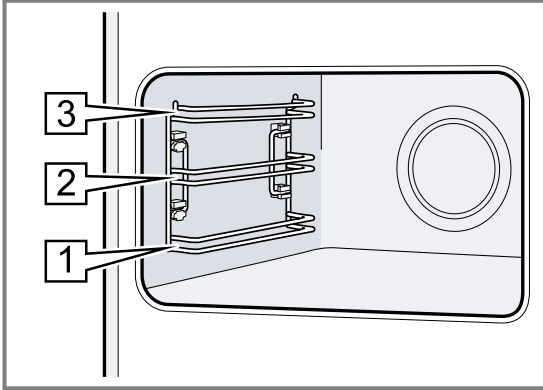
หมายเหตุ: เครื่องหมายสีน้ำเงิน "new" หรือจุดสีน้ำเงินที่ฟังก์ชัน จะแสดงให้เห็นคุณทราบถึงฟังก์ชันใหม่ รายการโปรดใหม่ หรือการอัปเดตที่ดาวน์โหลดลงบนเครื่องของคุณโดยใช้แอป Home Connect

4.4 เต้าอบ

ฟังก์ชันต่างๆ ในเต้าอบจะช่วยอำนวยความสะดวกในการใช้งานเครื่อง

ชั้นวางอาหาร

คุณสามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปที่ชั้นวางอาหารในเตาอบบนระดับความสูงที่แตกต่างกันได้
 → "อุปกรณ์เสริม", หน้า 11
 ตัวเครื่องมาพร้อมชั้นวาง 3 ระดับ โดยระดับชั้นวางจะนับจากด้านล่างขึ้นด้านบน
 คุณสามารถปลดชั้นวางอาหารได้ เช่น เพื่อทำความสะอาด
 → "ชั้นวางอาหาร", หน้า 24



ไฟส่องสว่าง

ไฟเตาอบอย่างน้อยหนึ่งดวงจะให้ความสว่างในเตาอบ ไฟส่องสว่างในเตาอบจะติดสว่างเมื่อเปิดฝาเครื่อง หากเปิดฝาเครื่องค้างไว้นานกว่า 18 นาทีโดยประมาณ ไฟส่องสว่างจะดับลงอีกครั้ง
 เมื่อเครื่องเริ่มทำงาน ไฟส่องสว่างจะติดสว่างในโหมดการทำงานส่วนใหญ่ เมื่อเครื่องสิ้นสุดการทำงาน ไฟส่องสว่างจะดับลง

โบลเวอร์ระบายความร้อน

โบลเวอร์ระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามอุณหภูมิเครื่อง โดยลมร้อนจะระบายออกมาเหนือฝาเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การปิดคลุมร่องระบายอากาศอาจเป็นสาเหตุให้เครื่องมีความร้อนสูงเกินไป

- ▶ ห้ามปิดคลุมร่องระบายอากาศ

โบลเวอร์ระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกช่วงระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้เครื่องเย็นตัวลงเร็วขึ้นหลังจากการทำงาน

ฝาเครื่อง

หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดทำงาน และจะทำงานต่อโดยอัตโนมัติเมื่อปิดฝาเครื่อง
 หากปิดฝาเครื่องขณะใช้งานฟังก์ชันไมโครเวฟ คุณจำเป็นต้องดำเนินการทำงานเครื่องต่อ

5 โหมดการทำงาน

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโหมดการทำงานและฟังก์ชันหลักของเครื่องได้จากส่วนนี้ กด เพื่อเปิดเมนู

โหมดการทำงาน	การใช้งาน
ประเภทการทำความร้อน	เลือกประเภทการทำความร้อนที่ปรับไว้อย่างละเอียดเพื่อให้สามารถประกอบอาหารของคุณได้อย่างเหมาะสม → "ประเภทการทำความร้อน", หน้า 9 → "การใช้งานทั่วไป", หน้า 12
ไมโครเวฟ	ปรุงอาหารให้สุก อุ่นให้ร้อน หรือละลายน้ำแข็งอาหารรวดเร็วยิ่งขึ้นโดยใช้ไมโครเวฟ → "ไมโครเวฟ", หน้า 15
รายการโปรด	ใช้การตั้งค่าที่คุณบันทึกไว้ → "รายการโปรด", หน้า 17

โหมดการทำงาน	การใช้งาน
เมนูอาหาร	ใช้การตั้งค่าที่แนะนำซึ่งได้ตั้งโปรแกรมไว้สำหรับอาหารชนิดต่างๆ → "เมนูอาหาร", หน้า 16
การทำความสะอาด	เลือกฟังก์ชันทำความสะอาดสำหรับเตาอบ → "การทำความสะอาดเสริม", หน้า 22 → "การทำให้แห้ง", หน้า 23
การตั้งค่าพื้นฐาน	ปรับการตั้งค่าพื้นฐานให้เหมาะสม → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18

Home Connect

Home Connect ช่วยให้คุณสามารถเชื่อมต่อเตาอบเข้ากับอุปกรณ์เคลื่อนที่ปลายทางและควบคุมเตาอบจากระยะไกลเพื่อให้ใช้งานเครื่องได้อย่างเต็มรูปแบบ
 คุณสามารถใช้งานฟังก์ชันเสริมหรือฟังก์ชันต่างๆ ที่หลากหลายกับเครื่องผ่านแอป Home Connect ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง โดยสามารถดูข้อมูลที่เกี่ยวข้องได้ในแอป
 → "Home Connect", หน้า 19

5.1 ประเภทการทำความร้อน

เราขออธิบายข้อแตกต่างและการใช้งานแต่ละขอบเขตเพื่อให้คุณสามารถค้นหาประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดได้เสมอ
 สัญลักษณ์สำหรับการทำความร้อนแต่ละประเภทจะช่วยให้การจดจำ

เมื่อคุณเลือกการทำความร้อนประเภทใดประเภทหนึ่ง เครื่องจะแนะนำอุณหภูมิหรือระดับที่เหมาะสม คุณสามารถนำค่าดังกล่าวมาใช้หรือเปลี่ยนแปลงค่าภายในช่วงที่ระบุไว้ได้

สัญลักษณ์	ประเภทการทำความร้อน	ช่วงอุณหภูมิ	การใช้งานและหลักการทำงาน
	โหมดลมร้อน 2D	30-230 °C	อบขนมหรืออาหารบนชั้นวางชั้นเดียว พัดลมที่ผนังด้านหลังจะกระจายความร้อนให้ทั่วถึงกันในเตาอบ
	โหมดความร้อนด้านบน/ด้านล่าง	30-230 °C	อบขนมหรืออาหารบนชั้นวางชั้นเดียวแบบดั้งเดิม ประเภทการทำความร้อนนี้เหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับเด็กที่มีหน้าเค้กฉ่ำ เครื่องจะให้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่างเท่านั้น

สัญลักษณ์	ประเภทการทำความร้อน	ช่วงอุณหภูมิ	การใช้งานและหลักการทำงาน
	โหมตลมร้อนแบบซ้ำ	125 - 230 °C	ค่อยๆ ปรุงอาหารที่เลือกไว้ให้สุกบนชั้นวางชั้นเดียวโดยไม่ต้องอุ่นเตาส่งหน้า พัดลมที่ผนังด้านหลังจะกระจายความร้อนให้ทั่วถึงกันในเตาอบ เครื่องจะนำความร้อนที่เหลือมาใช้ประกอบอาหารปรุงสุกเป็นระยะๆ ปิดฝา เครื่องไว้ในระหว่างปรุงอาหารให้สุก เครื่องจะนำความร้อนที่เหลือมาใช้ ประกอบอาหารปรุงสุกเป็นระยะๆ ปิดประตูเครื่องไว้ขณะปรุงอาหาร หากคุณ เปิดประตูอุปกรณ์แม้เพียงช่วงสั้นๆ อุปกรณ์จะยังคงร้อนต่อไปโดยไม่ใช้ ความร้อนตกค้างใดๆ ประเภทการทำความร้อนนี้ใช้กำหนดอัตราความสิ้นเปลืองพลังงานในโหมต หมนเวียนลมและระดับประสิทธิภาพพลังงาน
	Air Fry	30 - 230 °C	ปรุงอาหารให้สุกกรอบบนชั้นวางชั้นเดียวโดยใช้น้ำมันเล็กน้อย เหมาะอย่าง ยิ่งสำหรับอาหารที่โดยปกติแล้วนำไปทอดในน้ำมัน เช่น เฟรนช์ฟรายส์
	โหมตความร้อนด้านบน/ ด้านล่างแบบซ้ำ	150 - 230 °C	ค่อยๆ ปรุงอาหารที่เลือกไว้ให้สุก เครื่องจะนำความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง เครื่องจะนำความร้อนที่เหลือมาใช้ประกอบอาหารปรุงสุกเป็นระยะๆ ปิดฝา เครื่องไว้ในระหว่างปรุงอาหารให้สุก เครื่องจะนำความร้อนที่เหลือมาใช้ ประกอบอาหารปรุงสุกเป็นระยะๆ ปิดประตูเครื่องไว้ขณะปรุงอาหาร หากคุณ เปิดประตูอุปกรณ์แม้เพียงช่วงสั้นๆ อุปกรณ์จะยังคงร้อนต่อไปโดยไม่ใช้ ความร้อนตกค้างใดๆ ประเภทการทำความร้อนนี้ใช้กำหนดอัตราความสิ้นเปลืองพลังงานในโหมต ธรรมดา
	โหมตปิ้งย่างแบบ หมนเวียนลม	30-230 °C	อบเนื้อสัตว์ปิ้ง เนื้อปลาทั้งตัว หรือชิ้นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ แผงทำความร้อนสำหรับปิ้งย่างและพัดลมจะเปิดและปิดการทำงานสลับกัน พัดลมจะหมนเวียนลมร้อนรอบๆ อาหาร
	โหมตปิ้งย่างแบบใช้พื้นที่ กว้าง	ระดับการปิ้งย่างที่ ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า อย่างถาวร	ปิ้งย่างอาหารที่นำมาปิ้งย่างแบบหันเรียบ เช่น ไส้กรอกหรือขนมปังปิ้ง อบ อาหารแบบกราดแต่ง พื้นที่ทั้งหมดใต้แผงทำความร้อนสำหรับปิ้งย่างจะร้อนขึ้น
	โหมตปิ้งย่างแบบใช้พื้นที่ น้อย	ระดับการปิ้งย่างที่ ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า อย่างถาวร	ปิ้งย่างอาหารที่มีปริมาณน้อย เช่น ไส้กรอกหรือขนมปังปิ้ง อบอาหารที่มี ปริมาณน้อยแบบกราดแต่ง พื้นผิวตรงกลางใต้แผงทำความร้อนสำหรับปิ้งย่างจะร้อนขึ้น
	โหมตความร้อนด้านล่าง	30-230 °C	อบอาหารเพิ่มหรือปรุงให้สุกในภาชนะใส่น้ำร้อน เครื่องจะให้ความร้อนจากด้านล่าง
	โหมตทำความร้อน ภาชนะสว่างหน้า	30-90 °C	ทำความร้อนภาชนะสว่างหน้า

5.2 อุณหภูมิ

ในระหว่างทำความร้อน คุณสามารถอ่านค่าอุณหภูมิปัจจุบัน
ในเตาอบตั้งแต่ 30 °C โดยประมาณและอุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้
แบบเรียงข้างกันได้บนจอแสดงผล เช่น 120|210 °C สำหรับการ
ทำความร้อนเกือบทุกประเภท
ในกรณีที่คุณอุ่นเตาส่งหน้า ช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการ
เลื่อนอาหารเข้าไปคือช่วงเวลาที่อุณหภูมิในเตาอบที่ปรากฏมีค่า
เท่ากับอุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้

หมายเหตุ: อุณหภูมิที่ปรากฏอาจแตกต่างจากอุณหภูมิจริงในเตา
อบเล็กน้อยเนื่องจากความเฉื่อยทางความร้อน

การแสดงความร้อนที่เหลือ
เมื่อปิดใช้งานเครื่อง เส้นสีแดงรอบวงแหวนสั่งงานจะแสดงความ
ร้อนที่เหลือในเตาอบ ยิ่งอุณหภูมิลดลง วงแหวนก็จะมีสีแดง
โดยวงแหวนจะหายไปอย่างสมบูรณ์ที่อุณหภูมิตั้งแต่ 60 °C
โดยประมาณ

5.3 กำลังไฟไมโครเวฟ

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกำลังไฟไมโครเวฟและการใช้งานได้จากส่วนนี้

กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลาสูงสุด (ชั่วโมง)	การใช้งาน
90 วัตต์	1:30	ละลายน้ำแข็งอาหารที่ไวต่อความร้อน
180 วัตต์	1:30	ละลายน้ำแข็งอาหาร แล้วปรุงต่อให้สุก
360 วัตต์	1:30	ปรุงเนื้อสัตว์และเนื้อปลาให้สุก อุ่นอาหารที่ไวต่อความร้อน
600 วัตต์	1:30	อุ่นอาหารให้ร้อน แล้วปรุงให้สุก
900 วัตต์ "เร่งกำลัง"	0:30	อุ่นของเหลวให้ร้อน

หมายเหตุ

- ในช่วงนาทีแรก กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุด "เร้งกำลัง" จะลดลงทีละขั้นจนถึง 600 วัตต์เพื่อปกป้องตัวเครื่อง โดยกำลังไฟสูงสุดจะพร้อมใช้งานอีกครั้งหลังจากผ่านช่วงเวลาระบายความร้อนไปแล้ว

- ทั้งนี้กำลังไฟไมโครเวฟอาจไม่ตรงกับปริมาณการใช้ไฟฟ้าจริงของเครื่อง

6 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ

หมายเหตุ: เมื่ออุปกรณ์เสริมเริ่มร้อน อาจจะมีรูปร่างได้ การผิดรูปร่างไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน เมื่ออุปกรณ์เสริมเย็นลง การผิดรูปร่างจะหายไป

อุปกรณ์เสริมที่ให้มาด้วยอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของเครื่อง

อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรง	<ul style="list-style-type: none"> ■ แม่พิมพ์เค้ก ■ แม่พิมพ์อบร้อน ■ ภาชนะ ■ เนื้อสัตว์ เช่น ชิ้นเนื้ออบหรือชิ้นเนื้อบึ่งย่าง ■ เมนูอาหารแซ่ซิ่ง
กระทะอบเนกประสงค์	<ul style="list-style-type: none"> ■ เค้กเนื้อนุ่ม ■ ขนมอบ ■ ขนมอบ ■ ชิ้นเนื้ออบขนาดใหญ่ ■ เมนูอาหารแซ่ซิ่ง ■ รองรับของเหลวที่หยดลงมา เช่น ไขมันขณะบึ่งย่างบนตะแกรง

6.1 คำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมบางอย่างเหมาะกับโหมดการทำงานบางโหมดเท่านั้น

อุปกรณ์เสริมไมโครเวฟ

เฉพาะตะแกรงที่มีในชุดเท่านั้นที่เหมาะสมกับการใช้งานโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

ถาด เช่น กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและไม่เหมาะสมกับการใช้งาน

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับไมโครเวฟ

→ "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 15

6.2 ฟังก์ชันล๊อค

ฟังก์ชันล๊อคจะช่วยป้องกันการเอียงของอุปกรณ์เสริมขณะดึงออก

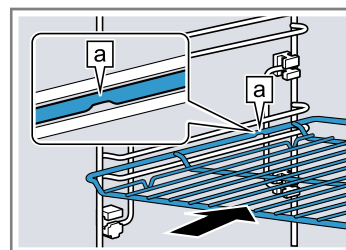
คุณสามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาได้ประมาณครึ่งหนึ่งจนกระทั่งล๊อคเข้าที่ ฟังก์ชันป้องกันการเอียงจะทำงานต่อเมื่อใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบอย่างถูกต้องเท่านั้น

6.3 การเลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบ

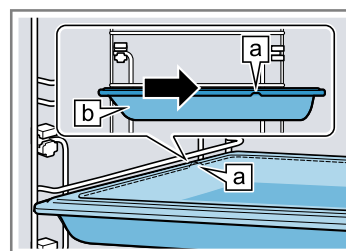
เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบให้ถูกด้านเสมอ ซึ่งเป็นวิธีการเดียวที่ช่วยให้สามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาประมาณครึ่งหนึ่งได้โดยไม่เอียง

1. หมุนอุปกรณ์เสริมให้ร่อง [a] อยู่ด้านหลังและหันลงด้านล่าง
2. เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไประหว่างก้านนำร่องทั้งสองของระดับชั้นวาง

ตะแกรง เลื่อนตะแกรงเข้าไปโดยให้ด้านที่เปิดอยู่หันเข้าหาฝาเครื่องและส่วนโค้ง - คว่ำลงด้านล่าง



ถาด เช่น กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ เลื่อนถาดเข้าไปโดยหันด้านเอียง [b] เข้าหาฝาเครื่อง



3. เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปจนสุดเพื่อไม่ให้สัมผัสกับฝาเครื่อง
- หมายเหตุ: นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นต้องใช้ขณะเครื่องทำงานออกจากเตาอบ

6.4 อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือระบบออนไลน์ โดยสามารถดูกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายสำหรับเครื่องรุ่นที่คุณใช้ได้จากโบรชัวร์ของเราและบนระบบออนไลน์ www.bosch-home.com

th ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

อุปกรณ์เสริมของเครื่องแต่ละรุ่นจะแตกต่างกันไป โปรดแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E no.) ของเครื่องให้ชัดเจนทุกครั้งที่คุณสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม


คุณสามารถดูรายการอุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องของคุณได้ในร้านค้าออนไลน์หรือจากฝ่ายบริการหลังการขายของเรา

7 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม


7.1 การดำเนินการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก


หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟ คุณจำเป็นต้องดำเนินการตั้งค่าสำหรับเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ซึ่งอาจใช้เวลาประมาณสองสามนาทีจนกว่าการตั้งค่าจะปรากฏบนจอแสดงผล

1. เปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
 - ✓ การตั้งค่าแรกจะปรากฏขึ้น
2. หากต้องการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าในกรณีที่จำเป็น ให้กดเลือกค่าในรายการหรือเปลี่ยนแปลงค่าโดยใช้แหวนปรับการตั้งค่าที่ใช้งานได้:
 - ภาษา
 - Home Connect → "Home Connect", หน้า 19
 - เวลา → "การปรับตั้งเวลา", หน้า 19
3. สลับไปยังการตั้งค่าถัดไปโดยกด ✓
4. ใส่เช็คการตั้งค่าและเปลี่ยนแปลงหากจำเป็น
 - ✓ หลังจากการตั้งค่าสุดท้าย หมายถึงการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรกเสร็จสมบูรณ์แล้วจะปรากฏบนจอแสดงผล
5. เปิดและปิดฝาเครื่องหนึ่งครั้งเพื่อให้เครื่องตรวจเช็คตัวเองก่อนทำความร้อนเป็นครั้งแรก


7.2 การทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์เสริมก่อนประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

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


ประเภทการทำความร้อน	โหมดลมร้อน 2D 
อุณหภูมิ	สูงสุด
ระยะเวลา	1 ชั่วโมง

→ "การใช้งานทั่วไป", หน้า 12

5. เริ่มการทำงานของเครื่อง
 - ระบายอากาศในครัวขณะเครื่องกำลังทำความร้อน
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น หมายถึงการทำงานสิ้นสุดลงแล้วจะปรากฏบนจอแสดงผล
6. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
7. เมื่อเครื่องเย็นตัวลงแล้ว ให้ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ด
8. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมให้หมดจดโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ด หรือใช้แปรงขนอ่อน


8 การใช้งานทั่วไป

8.1 การเปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ เปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
- ✓ เมนูจะปรากฏบนจอแสดงผล

8.2 การปิดใช้งานเครื่อง

ปิดการทำงานของเครื่องเมื่อไม่ได้ใช้ ในกรณีที่ไม่ได้ใช้งานเครื่องเป็นเวลานาน เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

- ▶ ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
- ✓ เครื่องจะปิดการทำงาน ฟังก์ชันที่ทำงานอยู่จะถูกยกเลิก
- ✓ เวลาหรือไฟแสดงความร้อนที่เหลือจะปรากฏบนจอแสดงผล


8.3 การเริ่มการทำงานของเครื่อง

คุณจำเป็นต้องเริ่มการทำงานของเครื่องเองทุกโหมด

ข้อควรระวัง!



น้ำที่อยู่บนพื้นเตาอบขณะเครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 120

°C อาจทำให้สารเคลือบเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามเริ่มการทำงานของเครื่องหากมีน้ำบนพื้นเตาอบ
- ▶ เช็ดน้ำออกจากพื้นเตาอบก่อนเริ่มการทำงานของเครื่อง
- ▶ เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด 
- ✓ การตั้งค่าจะปรากฏบนจอแสดงผล



8.4 การหยุดการทำงานของเครื่อง

คุณสามารถหยุดการทำงานของเครื่อง แล้วกลับมาดำเนินการทำงานต่อได้

1. กด  เพื่อหยุดการทำงานของเครื่อง
2. กด  อีกครั้งเพื่อดำเนินการทำงานต่อ

8.5 การตั้งค่าโหมดการทำงาน

เมนูจะปรากฏบนจอแสดงผลหลังจากเปิดใช้งานเครื่อง

1. ปัดนิ้วบนจอแสดงผลเพื่อเลื่อนดูตัวเลือกต่างๆ
 - ปัดนิ้วไปทางด้านขวาหรือซ้ายเพื่อเลื่อนดูเมนูและตัวเลือกการตั้งค่าเพิ่มเติม
 - ปัดนิ้วลงด้านล่างหรือขึ้นด้านบนเพื่อเลื่อนดูรายการตัวเลือก
2. กดเลือกฟังก์ชันบนจอแสดงผลเพื่อเลือกฟังก์ชันดังกล่าว
 - ✓ ค่าการปรับตั้งที่สามารถใช้งานได้หรือตัวเลือกเพิ่มเติมจะปรากฏให้เลือกโดยขึ้นอยู่กับฟังก์ชัน
3. หากจำเป็น ให้กด  เพื่อย้อนการตั้งค่ากลับไปหนึ่งรายการ
4. หากต้องการเปลี่ยนแปลงค่าการปรับตั้ง ให้ใช้แหวนปรับแบบดิจิทัล:
 - ปัดนิ้วบนแหวนปรับตามเข็มนาฬิกาหรือทวนเข็มนาฬิกาตามความจำเป็น
 - หรือกดเลือกตำแหน่งที่เฉพาะเจาะจงบนแหวนปรับ
5. ยืนยันการตั้งค่าโดยกด ✓
6. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด 

7. เมื่อเครื่องสิ้นสุดการทำงาน:

- คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม แล้วเริ่มการทำงานของเครื่องอีกครั้งได้หากจำเป็น
- เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด \odot

หมายเหตุ: คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าเป็น "รายการโปรด" ☆ แล้วนำกลับมาใช้ใหม่ได้

→ "รายการโปรด", หน้า 17

8.6 การปรับตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ

1. กด "ประเภทการทำความร้อน" ในเมนู
 2. กดเลือกประเภทการทำความร้อนที่ต้องการ
 3. กดเลือกอุณหภูมิในหน่วย $^{\circ}\text{C}$ หรือระดับการตั้งค่าตามประเภทการทำความร้อน
 4. ปรับตั้งอุณหภูมิโดยใช้แหวนปรับ
 5. กด \checkmark บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันอุณหภูมิที่ปรับตั้ง
คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติมได้หากจำเป็น:
 - → "ฟังก์ชันเวลา", หน้า 13
 - → "ไมโครเวฟ", หน้า 15
 6. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด start stop
 \checkmark เครื่องจะเริ่มทำความร้อน
 \checkmark จอแสดงผลจะแสดงค่าการปรับตั้งและเวลาที่เครื่องทำงานไปแล้ว
 7. เมื่อเครื่องสิ้นสุดการทำงาน:
 - คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม แล้วเริ่มการทำงานของเครื่องอีกครั้งได้หากจำเป็น
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด \odot
- หมายเหตุ: คุณสามารถดูประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารมากที่สุดได้จากคำอธิบายประเภทการทำความร้อน
→ "ประเภทการทำความร้อน", หน้า 9

การเปลี่ยนแปลงประเภทการทำความร้อน

หากคุณเปลี่ยนแปลงประเภทการทำความร้อน การตั้งค่าอื่นๆ จะถูกรีเซ็ตเช่นกัน

1. กด start stop
2. กด \leftarrow
3. กดเลือกประเภทการทำความร้อนที่ต้องการ
4. ตั้งค่าการทำงานของเครื่องอีกครั้ง แล้วเริ่มการทำงานโดยกด start stop

การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ

หลังจากเครื่องเริ่มทำงานแล้ว คุณสามารถเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิได้ตลอดเวลา

1. กด \wedge บนจอแสดงผล
2. กดเลือกอุณหภูมิ
3. เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิโดยใช้แหวนปรับ
4. กด \checkmark บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
 \checkmark การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งาน

8.7 การแสดงข้อมูล

ในกรณีส่วนใหญ่ คุณสามารถเรียกดูข้อมูลเกี่ยวกับฟังก์ชันที่กำลังดำเนินการได้ ทั้งนี้เครื่องจะแสดงคำแนะนำบางรายการโดยอัตโนมัติ เช่น เพื่อยืนยัน ร้องขอ หรือแจ้งเตือน

1. กด \odot "ข้อมูล"
 \checkmark ข้อมูลจะปรากฏขึ้นเป็นเวลาสองสามวินาที
2. ในกรณีที่คำแนะนำมีเนื้อหาเยาะ ให้ปิดนิ้วบนจอแสดงผลเพื่อเลื่อนดู
3. หากจำเป็น ให้ออกจากคำแนะนำโดยกด \leftarrow

8.8 การใช้งานให้สอดคล้องกับวันสะบาโต

หากต้องการใช้งานเครื่องให้สอดคล้องกับวันสะบาโต ให้ใช้งานฟังก์ชันเวลาและเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานเกี่ยวกับไฟส่องสว่าง

หมายเหตุ: หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดทำความร้อน และจะทำความร้อนต่อไปเมื่อปิดฝาเครื่อง สำหรับการใช้งานเครื่องให้สอดคล้องกับวันสะบาโต ให้เปิดฝาเครื่องหลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว

1. เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน "ไฟส่องสว่าง" เป็น "ปิดเสมอ"
→ "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18
เพื่อให้ไฟส่องสว่างในเตาอบดับอยู่ตลอดเวลาในระหว่างใช้งานเครื่องและเมื่อเปิดฝาเครื่อง
2. ตั้งค่าโหมดการทำงานที่ต้องการ
→ "การตั้งค่าโหมดการทำงาน", หน้า 12
→ "การปรับตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ", หน้า 13
3. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยขึ้นอยู่กับโหมดการทำงาน
→ "การปรับตั้งระยะเวลา", หน้า 14
→ "ฟังก์ชันเวลา", หน้า 13
4. ปรับตั้งเวลาที่ต้องการให้เครื่องสิ้นสุดการทำงานโดยกด "เวลาสิ้นสุด"
→ "การปรับตั้งเวลาสิ้นสุด", หน้า 14
→ "ฟังก์ชันเวลา", หน้า 13
5. ใส่อาหารเข้าไปในเตาอบก่อนเครื่องจะเริ่มทำความร้อน
6. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด start stop
 \checkmark จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาจนกว่าเครื่องจะเริ่มทำงาน เครื่องจะอยู่ในสถานะรอ
 \checkmark เมื่อถึงเวลาเริ่มต้น เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
7. เมื่อการทำงานสิ้นสุดลง ให้นำอาหารออกจากเตาอบ เครื่องจะปิดการทำงานอย่างสมบูรณ์โดยอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 15 ถึง 20 นาที
หมายเหตุ: หากจำเป็น ให้เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานเกี่ยวกับไฟส่องสว่างอีกครั้ง

9 ฟังก์ชันเวลา

สำหรับการทำงานของเครื่อง คุณสามารถปรับตั้งระยะเวลาและเวลาที่ต้องการให้การทำงานสิ้นสุดลงได้ ส่วนนาฬิกาตั้งเวลาเตือนสามารถปรับตั้งได้โดยไม่ขึ้นอยู่กับการทำงานของเครื่อง






ฟังก์ชันเวลา	การใช้งาน
ระยะเวลา \odot	หากคุณปรับตั้งระยะเวลาในการทำงาน เครื่องจะหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติหลังจากครบกำหนดระยะเวลาดังกล่าว

ฟังก์ชันเวลา	การใช้งาน
เวลาสิ้นสุด \odot	สำหรับระยะเวลา คุณสามารถปรับตั้งเวลาที่ต้องการให้การทำงานสิ้นสุดลงได้ เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้ทำงานเสร็จตามเวลาที่ต้องการ
นาฬิกาตั้งเวลาเตือน \otimes	คุณสามารถปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้ โดยไม่ขึ้นอยู่กับการทำงานของเครื่อง เนื่องจากไม่ส่งผลใดๆ ต่อตัวเครื่อง

9.1 การปรับตั้งระยะเวลา




คุณสามารถปรับตั้งระยะเวลาสำหรับการทำงานได้นานถึง 24 ชั่วโมง

ข้อกำหนด: ปรับตั้งค่าโหมดการทำงาน รวมถึงอุณหภูมิหรือระดับแล้ว

1. กด  "ระยะเวลา"
2. กดเลือกค่าเวลาที่เกี่ยวข้องเพื่อปรับตั้งระยะเวลา เช่น การแสดงผลชั่วโมง "h" หรือการแสดงผลนาที "m"
- ✓ ค่าที่เลือกจะถูกกำกับด้วยสีฟ้า
3. ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้แหวนปรับ หากจำเป็น ให้รีเซ็ตค่าการปรับตั้งโดยกด 
4. กด  บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันระยะเวลาที่ปรับตั้ง
5. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด 
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลานับถอยหลัง
- ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น หมายเหตุว่าการทำงานสิ้นสุดลงแล้วจะปรากฏบนจอแสดงผล
6. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม แล้วเริ่มการทำงานของเครื่องอีกครั้งได้หากจำเป็น
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 





การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

1. กด  บนจอแสดงผล
2. กดเลือกระยะเวลา 
3. เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้แหวนปรับ
4. กด  บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งาน

การยกเลิกระยะเวลา

คุณสามารถยกเลิกระยะเวลาได้ตลอดเวลา

1. กด  บนจอแสดงผล
2. กดเลือกระยะเวลา 
3. รีเซ็ตระยะเวลาโดยกด 
- หมายเหตุ: สำหรับโหมดการทำงานที่จำเป็นต้องมีระยะเวลาเสมอ เครื่องจะรีเซ็ตระยะเวลากลับไปเป็นค่าที่ปรับตั้งล่วงหน้ามาจากโรงงาน
4. กด  บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งาน





9.2 การปรับตั้งเวลาสิ้นสุด


คุณสามารถเลื่อนเวลาที่ต้องการให้ระยะเวลาการทำงานของเครื่องสิ้นสุดลงได้นานถึง 24 ชั่วโมง

หมายเหตุ

- โปรดอย่าเลื่อนเวลาเพิ่มอีกหากเครื่องเริ่มทำงานแล้ว ทั้งนี้เพื่อให้ผลการปรุงอาหารเป็นที่น่าพอใจ
- ห้ามวางวัตถุติดบังไว้ในช่องอบอาหารนานเกินไปเพื่อป้องกันไม่ให้วัตถุติดเน่าเสีย





ข้อกำหนด

- ปรับตั้งค่าโหมดการทำงาน รวมถึงอุณหภูมิหรือระดับแล้ว
 - ปรับตั้งระยะเวลาแล้ว
1. กด  "เวลาสิ้นสุด"
 2. กดเลือกการแสดงผลชั่วโมงหรือการแสดงผลนาทีเพื่อปรับตั้งเวลา
 - ✓ ค่าที่เลือกจะถูกทำเครื่องหมายด้วยสีฟ้า
 3. เลื่อนเวลาโดยใช้แหวนปรับ หากจำเป็น ให้รีเซ็ตค่าการปรับตั้งโดยกด 
 4. กด  บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันเวลาที่ปรับตั้ง
 5. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด 
 - ✓ จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาจนกว่าเครื่องจะเริ่มทำงาน เครื่องจะอยู่ในสถานะรอ

- ✓ เมื่อถึงเวลาเริ่มต้น เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลานับถอยหลัง
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น หมายเหตุว่าการทำงานสิ้นสุดลงแล้วจะปรากฏบนส่วนแสดงผล
6. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม แล้วเริ่มการทำงานของเครื่องอีกครั้งได้หากจำเป็น
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 






การเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุด

เปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดที่ปรับตั้งไว้ก่อนเครื่องเริ่มทำงานและก่อนระยะเวลานับถอยหลังเท่านั้นเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ

1. หยุดการทำงานของเครื่องโดยกด 
2. กดเลือกเวลาสิ้นสุด 
3. เปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดโดยใช้แหวนปรับ
4. กด  บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
5. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด 




การยกเลิกเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถลบเวลาสิ้นสุดที่ปรับตั้งไว้ได้ตลอดเวลา

1. หยุดการทำงานของเครื่องโดยกด 
2. กดเลือกเวลาสิ้นสุด 
3. รีเซ็ตเวลาสิ้นสุดโดยกด 
- หมายเหตุ: สำหรับโหมดการทำงานที่จำเป็นต้องมีระยะเวลาเสมอ เครื่องจะรีเซ็ตเวลาที่เครื่องจะสิ้นสุดระยะเวลาการทำงานกลับไปเป็นเวลาทีใกล้เคียงที่สุด
4. กด  บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
5. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด 




9.3 การปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะทำงานโดยไม่ขึ้นอยู่กับการทำงานของเครื่อง โดยคุณสามารถปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้นานถึง 24 ชั่วโมง นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะมีสัญญาณเฉพาะตัวเพื่อให้คุณได้ยินว่าเป็นนาฬิกาตั้งเวลาเตือนหรือระยะเวลาที่สิ้นสุดลง

1. กด 
2. กดเลือกค่าเวลาที่เกี่ยวข้องบนจอแสดงผลเพื่อปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือน เช่น การแสดงผลนาที "m" หรือการแสดงผลวินาที "s"
- ✓ ค่าที่เลือกจะถูกกำกับด้วยสีฟ้า
3. ปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือนโดยใช้แหวนปรับ หากจำเป็น ให้รีเซ็ตค่าการปรับตั้งโดยกด 
4. กด  บนจอแสดงผลเพื่อเริ่มใช้งานนาฬิกาตั้งเวลาเตือน
- ✓ นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะนับถอยหลัง
- ✓ นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะยังคงปรากฏให้เห็นบนจอแสดงผลแม้เครื่องปิดการทำงานอยู่ก็ตาม
- ✓ เมื่อเครื่องเปิดการทำงาน การตั้งค่าการทำงานที่ใช้อยู่จะปรากฏบนจอแสดงผล โดยนาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะปรากฏบนจอแสดงสถานะ
- ✓ เมื่อครบกำหนดเวลาตั้งเตือนของนาฬิกา สัญญาณจะดังขึ้น หมายเหตุว่านาฬิกาตั้งเวลาเตือนสิ้นสุดการทำงานแล้วจะปรากฏบนจอแสดงผล


การเปลี่ยนแปลงนาฬิกาตั้งเวลาเตือน



คุณสามารถเปลี่ยนแปลงนาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้ตลอดเวลา

1. หากนาฬิกาตั้งเวลาเตือนทำงานบนพื้นหลัง ให้เลือกนาฬิกาตั้งเวลาเตือนก่อนโดยกด 
2. กด 
3. เปลี่ยนแปลงนาฬิกาตั้งเวลาเตือนโดยใช้แหวนปรับ
4. ยืนยันโดยกด 

การยกเลิกนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถยกเลิกนาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้ตลอดเวลา

1. หากนาฬิกาตั้งเวลาเตือนทำงานบนพื้นหลัง ให้เลือกนาฬิกาตั้งเวลาเตือนก่อนโดยกด 

2. กดที่ 
3. รีเซ็ตนาฬิกาตั้งเวลาเตือนโดยกด 

10 ไมโครเวฟ

คุณสามารถปรุงอาหารให้สุก อุ่นให้ร้อน อบขนม หรือละลายน้ำแข็งอาหารได้อย่างรวดเร็วเป็นพิเศษโดยใช้ไมโครเวฟ

10.1 ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ใช้เฉพาะภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมเท่านั้นเพื่อให้สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทั่วถึงและป้องกันไม่ให้ตัวเครื่องได้รับความเสียหาย

ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตภาชนะ

หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้ ให้ใช้ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่ความสูงระดับ 1

ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะที่ทำจากวัสดุทนความร้อนและเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ:

- แก้ว
 - กลาสเซรามิก
 - พอร์ซเลน
 - พลาสติกทนความร้อน
 - เซรามิกเคลือบทั้งชุดที่ไม่มีรอยแตก
 - ภาชนะเซรามิก
- ใช้ภาชนะที่ประดับด้วยทองหรือเงินต่อเมื่อผู้ผลิตรับประกันว่าเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น
- ตะแกรงที่มีไฟในชุด
- ถาด เช่น กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและไม่เหมาะกับการใช้งานเมื่อใช้โหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้และไม่ก่อให้เกิดความเสียหาย

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

หมายเหตุ: โปรดศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน

→ "ไมโครเวฟ", หน้า 6

- ภาชนะและแม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะ

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ซึ่งทำให้ไม่สามารถหรือแทบไม่สามารถอุ่นอาหารได้ โลหะอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

ภาชนะสำหรับใช้งานไมโครเวฟเสริมโหมดการทำงานอื่นเมื่อเปิดใช้งานไมโครเวฟเพิ่มเติมในโหมดการทำงานอื่น คุณสามารถใช้โลหะดังต่อไปนี้ได้นอกเหนือจากภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ:

- ภาชนะและแม่พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะ โดยโลหะต้องวางห่างจากผนังเตาอบและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม. วางแม่พิมพ์อบขนมและภาชนะที่ทำจากโลหะลงบนตะแกรงที่มีไฟในชุดเสมอ
- อุปกรณ์เสริมที่มีไฟในชุด:
 - ตะแกรง
 - กระทะอบเนกประสงค์
 - ถาดอบ

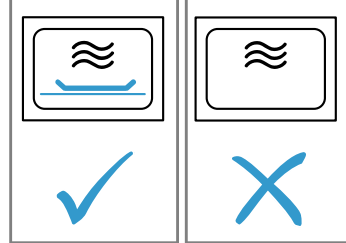
การทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้ในไมโครเวฟ


หากคุณไม่แน่ใจว่าภาชนะของคุณเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือไม่ ให้ดำเนินการทดสอบภาชนะ

ข้อควรระวัง!

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



 คำเตือน – ระวังความร้อน!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

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

10.2 ตัวเลือกการตั้งค่าโดยไมโครเวฟ






คุณสามารถเลือกใช้ไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับโหมดการทำงานอื่นๆ ได้

โหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าจากไมโครเวฟเป็นแหล่งพลังงานเพียงแหล่งเดียวที่จะถูกแปลงเป็นความร้อนให้กับวัตถุดิบ

การเพิ่มไมโครเวฟ

การเพิ่มไมโครเวฟเสริมการทำงานโหมดอื่นจะช่วยลดระยะเวลาการปรุงอาหารให้สุก โดยคุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับฟังก์ชันต่างๆ ได้ดังต่อไปนี้:

- ประเภทการทำความร้อน → หน้า 13
 - โหมดลมร้อน 2D 
 - โหมดความร้อนด้านบน/ด้านล่าง 
 - โหมดบึ่งย่างแบบหมุนเวียนลม 
 - โหมดบึ่งย่างแบบใช้พื้นที่กว้าง 
 - โหมดบึ่งย่างแบบใช้พื้นที่น้อย 
- → "เมนูอาหาร", หน้า 16

กำลังไฟไมโครเวฟที่สามารถใช้ร่วมกับการทำงานโหมดอื่นได้มีดังนี้:







- 90 วัตต์
- 180 วัตต์
- 360 วัตต์

10.3 การตั้งค่าไมโครเวฟ

หมายเหตุ:

โปรดคำนึงถึงการใช้งานไมโครเวฟอย่างถูกต้อง:



- → "ความปลอดภัย", หน้า 2
- → "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 5
- → "กำลังไฟไมโครเวฟ", หน้า 10
- → "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 15

1. กด "ไมโครเวฟ" ในเมนู
 - หรือเลือกไมโครเวฟโดยตรงโดยใช้ปุ่ม 
2. กดเลือก  กำลังไฟไมโครเวฟ ("แรงกำลัง")
3. ปรับตั้งกำลังไมโครเวฟโดยใช้แหวนปรับ
4. กด ✓ บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันกำลังไฟไมโครเวฟที่ปรับตั้ง
5. กด  "ระยะเวลา"
 - การใช้งานไมโครเวฟจำเป็นต้องมีระยะเวลาเสมอ
6. กดเลือกค่าเวลาที่เกี่ยวข้องเพื่อเปลี่ยนแปลงระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้ล่วงหน้า เช่น การแสดงผลหน้าที่ "m" หรือการแสดงผลวินาที "s"
 - ✓ ค่าที่เลือกจะถูกทำเครื่องหมายด้วยสีฟ้า
7. ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้แหวนปรับ
 - หากจำเป็น ให้รีเซ็ตค่าการปรับตั้งโดยกด 
8. กด ✓ บนส่วนแสดงผลเพื่อยืนยันระยะเวลาที่ปรับตั้ง
9. เริ่มการทำงานเครื่องโดยกด 
 - ✓ ไมโครเวฟจะเริ่มทำงานและระยะเวลาจะนับถอยหลัง หากกำลังไฟไมโครเวฟอยู่ที่ระดับสูงสุด "แรงกำลัง" จอแสดงผลจะแสดงการลดกำลังไฟ
 - "กำลังไฟไมโครเวฟ", หน้า 10
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น หมายเหตุว่าการทำงานสิ้นสุดลงแล้วจะปรากฏบนส่วนแสดงผล
10. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม แล้วเริ่มการทำงานเครื่องอีกครั้งได้หากจำเป็น
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 
11. หากมีไอน้ำก่อตัวขึ้นในเตาอบ ให้เช็ดเตาอบให้แห้ง
 - "การทำให้อุ่น", หน้า 23

หมายเหตุ: หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดทำงาน เมื่อปิดฝาเครื่อง คุณจำเป็นต้องดำเนินการทำงานเครื่องต่อ ในกรณีที่คุณเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไมโครเวฟไม่ได้ทำงานต่อโดยไม่มีอาหาร → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18

การเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟ



คุณสามารถเปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟได้ตลอดเวลา

1. กด  บนจอแสดงผล
2. กดเลือกกำลังไฟไมโครเวฟ 
3. เปลี่ยนแปลงกำลังไฟไมโครเวฟโดยใช้แหวนปรับ

4. กด ✓ บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งาน

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

1. กด  บนจอแสดงผล
2. กดเลือกระยะเวลา 
3. เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้แหวนปรับ
4. กด ✓ บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งาน

10.4 การตั้งค่าการเพิ่มไมโครเวฟ





หมายเหตุ:

โปรดคำนึงถึงการใช้งานไมโครเวฟที่ถูกต้อง:

- → "ความปลอดภัย", หน้า 2
- → "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 5
- → "กำลังไฟไมโครเวฟ", หน้า 10
- → "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 15



ข้อกำหนด: ศึกษาข้อมูลจำเพาะเกี่ยวกับโหมดการทำงานที่เกี่ยวข้องแล้ว

→ "ตัวเลือกการตั้งค่าโดยใช้ไมโครเวฟ", หน้า 15

1. กดเลือกโหมดการทำงานที่ต้องการในเมนู
2. ดำเนินการตั้งค่าเกี่ยวกับโหมดการทำงาน เช่น ประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ
3. กด  "เพิ่มไมโครเวฟ"
4. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟโดยใช้แหวนปรับ
5. กด ✓ บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันกำลังไฟไมโครเวฟที่ปรับตั้ง
6. กด  "ระยะเวลา" แล้วปรับตั้งระยะเวลา
7. เริ่มการทำงานเครื่องโดยกด 
 - ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น หมายเหตุว่าการทำงานสิ้นสุดลงแล้วจะปรากฏบนจอแสดงผล
8. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม แล้วเริ่มการทำงานเครื่องอีกครั้งได้หากจำเป็น
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด 

การเปลี่ยนแปลงการเพิ่มไมโครเวฟ

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงหรือปิดใช้งานการเพิ่มไมโครเวฟได้ตลอดเวลา

1. กด  บนจอแสดงผล
2. กดเลือกกำลังไฟไมโครเวฟ 
3. เปลี่ยนแปลงหรือปิดใช้งานการเพิ่มไมโครเวฟโดยใช้แหวนปรับ
4. กด ✓ บนจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งาน

11 เมนูอาหาร

คุณสามารถใช้โหมดการทำงาน "เมนูอาหาร" ของเตาอบเพื่อช่วยในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดและเลือกการตั้งค่าที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติได้

11.1 ภาชนะสำหรับเมนูอาหาร

ผลลัพธ์การปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับคุณลักษณะและขนาดของภาชนะใช้ ภาชนะทนความร้อนที่เหมาะสมกับอุณหภูมิไม่เกิน 300 °C

ภาชนะที่ทวงจากแก้วหรือพลาสติกเหมาะสำหรับการใช้งานมากที่สุด ชิ้นเนื้ออบควรมีขนาดประมาณ 2/3 ของก้นภาชนะ ภาชนะที่ทำจากวัสดุต่อไปนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งาน:

- อะลูมิเนียมลืออันเคลือบเงา

- ดินเผาที่ไม่ผ่านการเคลือบสี
- พลาสติกหรือมือจับพลาสติก

หมายเหตุ: สำหรับอาหารบางเมนู เครื่องจะเปิดใช้งานไมโครเวฟร่วมด้วย คำแนะนำให้ใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟจะปรากฏบนจอแสดงผล

→ "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 15

11.2 ตัวเลือกการตั้งค่าเมนูอาหาร

เครื่องจะใช้การตั้งค่าต่างๆ เพื่อให้สามารถประกอบอาหารตามแต่ละเมนูได้อย่างเหมาะสม

โดยการตั้งค่าที่ใช้จะปรากฏให้เห็นบนจอแสดงผล คุณสามารถปรับเปลี่ยนการตั้งค่าบางอย่างได้ ทั้งนี้ให้ปฏิบัติตามข้อมูลจำเพาะบนจอแสดงผล

หมายเหตุ: ผลลัพธ์การปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ ให้ใช้วัตถุดิบสด โดยเฉพาะวัตถุดิบที่อุณหภูมิตู้เย็น และใช้อาหารแช่แข็งที่นำออกจากช่องแช่แข็งโดยตรง

เคล็ดลับและคำแนะนำเกี่ยวกับการตั้งค่า เมื่อตั้งค่าอาหารเมนูใดเมนูหนึ่ง จอแสดงผลจะแสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารเมนูดังกล่าว เช่น:

- ระดับชั้นวางที่เหมาะสม
- อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะที่เหมาะสม
- การเติมของเหลว
- ช่วงเวลาในการพลิกกลับด้านหรือคนให้เข้ากันทันทีที่ถึงช่วงเวลาดังกล่าว สัญญาณจะดังขึ้น

กด **ⓘ** "ข้อมูล" เพื่อเรียกดูข้อมูล ทั้งนี้คำแนะนำบางรายการจะปรากฏขึ้นโดยอัตโนมัติ

โปรแกรม

ประเภทการทำความร้อน อุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสมได้รับการปรับตั้งค่าไว้ล่วงหน้าอย่างถาวรสำหรับโปรแกรมต่างๆ โดยคุณจำเป็นต้องตั้งค่านำหนัก ความหนา หรือระดับการปรุงสุกเพิ่มเติมเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ ทั้งนี้คุณสามารถตั้งค่าได้เฉพาะในช่วงที่ระบุไว้เท่านั้น หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้ ให้ตั้งค่านำหนักรวมของอาหารเมนูนั้นๆ

11.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเมนูอาหาร

คุณสามารถดูอาหารแต่ละเมนูที่สามารถเลือกจากตัวเครื่องได้เมื่อเรียกใช้โหมดการทำงาน ตัวเลือกเมนูอาหารดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับอุปกรณ์ที่ติดตั้งบนเครื่องของคุณ

หมายเหตุ: คุณสามารถปรับเปลี่ยนเมนูอาหารที่แสดงให้เป็นไปตามภูมิภาคโดยเฉพาะได้ในกรณีตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18

เมนูอาหาร

- พาฟโลวา
- มัฟฟิน
- สโคน
- ขนมหั้วหรืออบาเกิดอบร้อน
- อาหารอบร้อนรสจัดทำสดจากส่วนประกอบอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนประกอบอาหารดิบสูง 4 ซม.
- ลาซานญาทำสด
- Fruit crumble
- เนื้อไก่แบบไม่ยัดไส้
- ชิ้นส่วนของไก่
- เนื้อเบ็ดแบบไม่ยัดไส้

- ไก่วางตัวเล็กแบบไม่ยัดไส้
- อกไก่วาง
- Turkey, crown - สโตลล์บริติช
- เนื้อวัวอบแบบสุกปานกลาง
- Beef Slow roast joint - สโตลล์บริติช
- Beef Top side, top rump - สโตลล์บริติช
- ขาแกะมีกระดูกแบบสุกทั้งชิ้น
- ขาแกะไม่มีกระดูกแบบสุกปานกลาง
- Lamb Shoulder, boned and rolled - สโตลล์บริติช
- มีดโลฟจากเนื้ออบที่สดใหม่
- เนื้อปลาอบทั้งตัว
- พืชซาแช่แข็งแบบแบ่งบาง 1 ชิ้น
- ลาซานญาแช่แข็ง
- มันฝรั่งอบทั้งหัว
- มันฝรั่งต้มนำเกลือ
- ข้าวเมล็ดยาว
- ผักสด
- ผักแช่แข็ง
- ละลายน้ำแข็งฟิเลตปลา

11.4 การตั้งค่าเมนูอาหาร

1. กด "เมนูอาหาร" ในเมนู
2. กดเมนูอาหารที่ต้องการ
เคล็ดลับ คุณสามารถเลือกประเภทการประกอบอาหารที่ต้องการสำหรับอาหารบางเมนูได้
→ "ตัวเลือกการตั้งค่าเมนูอาหาร", หน้า 16
- ✓ การตั้งค่าเกี่ยวกับเมนูอาหารจะปรากฏบนจอแสดงผล
3. ปรับการตั้งค่าให้เหมาะสมหากจำเป็น
คุณสามารถปรับการตั้งค่าให้เหมาะสมได้เพียงบางรายการโดยขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร
→ "ตัวเลือกการตั้งค่าเมนูอาหาร", หน้า 16
4. กด **ⓘ** "ข้อมูล" เพื่อขอรับข้อมูลจำเพาะเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและระดับชั้นวาง เป็นต้น
5. เริ่มการทำงานเครื่องโดยกด start
stop
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
- ✓ เมื่อเมนูอาหารสุกแล้ว สัญญาณจะดังขึ้น เครื่องจะหยุดทำความร้อน
6. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
- คุณสามารถดำเนินการตั้งค่าเพิ่มเติม แล้วเริ่มการทำงานเครื่องอีกครั้งได้หากจำเป็น
- เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด **⏻**

11.5 ฟังก์ชันตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ

ฟังก์ชันตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ (Auto Off) สำหรับอาหารเมนูต่างๆ ช่วยให้คุณอบขนมและอาหารได้อย่างไร้กังวล เมื่อการทำงานสิ้นสุดลง เครื่องจะหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติ นำเมนูอาหารออกจากเตาอบเมื่อการทำงานสิ้นสุดลงเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ

12 รายการโปรด

คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าไว้ในรายการโปรด แล้วเรียกใช้งานอีกครั้งได้

หมายเหตุ: คุณอาจจำเป็นต้องดาวน์โหลดฟังก์ชันดังกล่าวไว้ที่ตัวเครื่องก่อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทและรุ่นซอฟต์แวร์ของเครื่อง โดยสามารถดูข้อมูลได้ในแอป Home Connect

12.1 การบันทึกรายการโปรด

คุณสามารถบันทึกโหมดการทำงานต่างๆ เป็นรายการโปรดได้ถึง 10 รายการ

- ▶ คุณจำเป็นต้องใช้แอป Home Connect เพื่อบันทึกโหมดการทำงานเป็นรายการโปรด เมื่อเชื่อมต่อเครื่องเรียบร้อยแล้ว ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในแอป

12.2 การเลือกรายการโปรด

เมื่อบันทึกรายการโปรดแล้ว คุณสามารถเลือกรายการโปรดดังกล่าวเพื่อตั้งค่าการทำงานของเครื่องได้

1. กด "รายการโปรด" ในเมนู
2. กดเลือกรายการโปรดที่ต้องการ
3. คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้หากจำเป็น

4. เริ่มการทำงานของเครื่องโดยกด ^{start} _{stop}

✓ ค่าการปรับตั้งจะปรากฏบนจอแสดงผล

หมายเหตุ:

โปรดศึกษาข้อมูลจำเพาะเกี่ยวกับโหมดการทำงานต่างๆ:

- → "ไมโครเวฟ", หน้า 15

12.3 การเปลี่ยนแปลงรายการโปรด

คุณสามารถเปลี่ยนแปลง จัดเรียง หรือลบรายการโปรดที่บันทึกไว้ได้ตลอดเวลา

- ▶ คุณจำเป็นต้องใช้แอป Home Connect เพื่อเปลี่ยนแปลงรายการโปรด เมื่อเชื่อมต่อเครื่องเรียบร้อยแล้ว ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในแอป

13 ระบบล็อกป้องกันเด็ก

ล็อกตัวเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดใช้งานเครื่องหรือเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยไม่ตั้งใจ

13.1 การเปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก

คุณสามารถเปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็กขณะเครื่องเปิดและปิดการทำงานอยู่ได้

- ▶ กด ∞ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาทีเพื่อเปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก
- ✓ หมายเหตุให้ยืนยันจะปรากฏบนจอแสดงผล
- ✓ แผงควบคุมจะถูกล็อก คุณสามารถปิดใช้งานเครื่องได้โดยกด \odot เท่านั้น

- ✓ หากเครื่องเปิดการทำงาน ∞ จะติดสว่าง หากเครื่องปิดการทำงาน ∞ จะไม่ติดสว่าง

13.2 การปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก

คุณสามารถปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็กได้ตลอดเวลา

- กดบริเวณใดก็ได้บนจอแสดงผล
- หากต้องการปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก:
 - ปฏิบัติตามคู่มือบนจอแสดงผลเพื่อให้ภาพกราฟิกรอบวงแหวนถูกเติมจนเต็มอย่างสมบูรณ์
 - หรือกด ∞ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
- ✓ หมายเหตุให้ยืนยันจะปรากฏบนจอแสดงผล

14 การตั้งค่าเบื้องต้น

คุณสามารถปรับการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่องตามความต้องการได้

14.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน

รายละเอียดภาพรวมเกี่ยวกับการตั้งค่าเบื้องต้นและการตั้งค่าจากโรงงานอยู่ที่ การตั้งค่าเบื้องต้นขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง คุณสามารถขอรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐานแต่ละรายการบนจอแสดงผลได้โดยกด \odot "ข้อมูล"

การตั้งค่าพื้นฐาน	ตัวเลือก
ภาษา	ดูตัวเลือกที่เครื่อง
Home Connect	เชื่อมต่อเตาอบเข้ากับอุปกรณ์เคลื่อนที่ปลายทาง แล้วควบคุมจากระยะไกล → "Home Connect", หน้า 19
เวลา	เวลาในรูปแบบ 24 ชม.
จอแสดงผล	ตัวเลือก
ความสว่าง	▪ ระดับ 1, 2, 3, 4 และ 5 ¹
หน้าจอสแตนด์บาย	▪ เปิดแบบจำกัดเวลา ▪ เปิด (การตั้งค่านี้อาจทำให้สิ้นเปลืองพลังงานมากขึ้น) ▪ ปิด ¹
นาฬิกา	▪ ดิจิตอล ¹ ▪ อนาล็อก
การปรับ	▪ ปรับจอแสดงผลให้อยู่ในแนวนอนและแนวตั้ง

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

เสียง	ตัวเลือก
เสียงปุ่ม	▪ เปิด ¹ ▪ ปิด
เสียงสัญญาณ	▪ ระยะเวลาสั้นมาก (หนึ่งครั้ง) ▪ ระยะเวลาสั้นๆ (ประมาณ 5 วินาที) ▪ ระยะเวลาปานกลาง (ประมาณ 10 วินาที) ¹ ▪ ระยะเวลาสั้น (ประมาณ 30 วินาที)
¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)	
การตั้งค่าเครื่อง	ตัวเลือก
เวลาหน่วงการทำงานของโบลเวอร์	▪ ขั้นต่ำ ▪ ค่าที่แนะนำ ¹ ▪ นาน ▪ นานมาก
ไฟส่องสว่าง	▪ ในระหว่างปรุงสุกและเมื่อเปิดฝาเครื่อง ¹ ▪ เมื่อเปิดฝาเครื่องเท่านั้น ▪ ปิดตลอดเวลา
การตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟล่วงหน้า	▪ 90 วัตต์ ▪ 180 วัตต์ ▪ 360 วัตต์ ▪ 600 วัตต์ ▪ เร่งกำลัง ¹
ใช้งานไมโครเวฟต่อ	▪ ปิด ¹ ▪ เปิด

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

การตั้งค่าส่วนบุคคล	ตัวเลือก
โลโก้แบรนด์	<ul style="list-style-type: none"> ■ แสดงผล¹ ■ ไม่แสดงผล
การทำงานหลังจากเปิดใช้งาน	<ul style="list-style-type: none"> ■ เมนูหลัก¹ ■ ประเภทการทำความร้อน ■ ไมโครเวฟ ■ เมนูอาหาร ■ รายการโปรด
เวลาในการปรุงสุกที่ใช้ไป	<ul style="list-style-type: none"> ■ ไม่แสดงผล ■ แสดงผล¹
ถาดอบไมโครเวฟ	<ul style="list-style-type: none"> ■ เปิด¹ ■ ปิด
เมนูอาหารตามภูมิภาค	<ul style="list-style-type: none"> ■ ทั้งหมด¹ ■ เมนูอาหารยุโรป ■ เมนูอาหารสไตล์อังกฤษ
เมนูอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ■ ทั้งหมด¹ ■ ไม่ใช่เนื้อหมู ■ เฉพาะอาหารโคเชอร์
ระบบล็อคป้องกันเด็ก	<ul style="list-style-type: none"> ■ ล็อคเฉพาะปุ่มเท่านั้น¹ ■ ปิดใช้งาน
¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)	
การตั้งค่าจากโรงงาน	ตัวเลือก
การตั้งค่าจากโรงงาน	<ul style="list-style-type: none"> ■ เรียกคืน

15 Home Connect

อุปกรณ์นี้สามารถเชื่อมโยงกับเครือข่ายได้ ต่ออุปกรณ์ของคุณเข้ากับอุปกรณ์เคลื่อนที่เพื่อที่จะใช้งานฟังก์ชันต่าง ๆ ผ่านทางแอปพลิเคชัน Home Connect ปรับการตั้งค่าเบื้องต้นให้เหมาะสมหรือตรวจสอบสถานะการใช้งานปัจจุบัน บริการ Home Connect ไม่สามารถรองรับได้ทุกประเทศ ความพร้อมใช้งานของฟังก์ชัน Home Connect ขึ้นอยู่กับความพร้อมใช้งานบริการ Home Connect ในประเทศของคุณ โดยสามารถดูข้อมูลที่เกี่ยวข้องได้ที่: www.home-connect.com

แอป Home Connect จะแนะนำขั้นตอนการลงทะเบียนทั้งหมดให้คุณทราบ ปฏิบัติตามคำแนะนำในแอป Home Connect เพื่อดำเนินการตั้งค่า

เคล็ดลับ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในแอป Home Connect ด้วยเช่นกัน

หมายเหตุ

- โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยในคู่มือการใช้งานฉบับนี้และตรวจสอบให้แน่ใจว่าปฏิบัติตามคำแนะนำดังกล่าวขณะใช้งานเครื่องผ่านแอป Home Connect → "ความปลอดภัย", หน้า 2
- ให้ความสำคัญกับการใช้งานเครื่องก่อนเสมอ ขณะนี้ไม่สามารถใช้งานผ่านแอปพลิเคชัน Home Connect ได้
- เครื่องจะต้องใช้กำลังไฟสูงสุด 2 วัตต์ในโหมดสแตนด์บายที่มีการเชื่อมต่อกับเครือข่าย

15.1 การติดตั้งแอป Home Connect

1. ติดตั้งแอป Home Connect บนอุปกรณ์เคลื่อนที่ปลายทาง
2. เริ่มแอป Home Connect และตั้งค่าการเข้าใช้งานสำหรับ Home Connect

ข้อมูล	การแสดงผล
ข้อมูลเครื่อง	แสดงข้อมูลทางเทคนิคเกี่ยวกับเครื่อง

14.2 การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

1. กด "การตั้งค่าพื้นฐาน" ในเมนู
2. กดเลือกช่วงการตั้งค่าพื้นฐานที่ต้องการ
3. กดเลือกการตั้งค่าพื้นฐานที่ต้องการ
4. กดเลือกตัวเลือกที่ต้องการเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะถูกนำไปใช้งานโดยตรงกับการตั้งค่าพื้นฐานส่วนใหญ่
5. สำหรับการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานเพิ่มเติม ให้ย้อนกลับโดยกด ◀ แล้วเลือกการตั้งค่าพื้นฐานอื่น
6. สำหรับการออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน ให้สลับกลับไปยังเมนูโดยกด ▷ หรือปิดใช้งานเครื่องโดยกด ○
- ✓ การเปลี่ยนแปลงจะได้รับการบันทึก

หมายเหตุ: การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานจะยังคงอยู่หลังจากไฟดับ

14.3 การปรับตั้งเวลา

1. กด "การตั้งค่าพื้นฐาน" ในเมนู
2. กด "เวลา"
3. สำหรับการปรับตั้งเวลา ให้กดเลือกการแสดงผลชั่วโมงหรือการแสดงผลนาที
- ✓ ค่าที่เลือกจะถูกกำกับด้วยสีฟ้า
4. ปรับตั้งเวลาโดยใช้แหวนปรับ
5. สำหรับการออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน ให้สลับกลับไปยังเมนูโดยกด ▷ หรือปิดใช้งานเครื่องโดยกด ○
- ✓ เวลาจะได้รับการบันทึก

แอป Home Connect จะแนะนำขั้นตอนการลงทะเบียนทั้งหมดให้คุณ

15.2 การติดตั้ง Home Connect

ข้อกำหนด

- เครื่องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟและเปิดการทำงานแล้ว
- คุณมีอุปกรณ์เคลื่อนที่ปลายทางที่ใช้ระบบปฏิบัติการ iOS หรือ Android เวอร์ชันล่าสุด เช่น สมาร์ทโฟน
- แอป Home Connect ติดตั้งอยู่บนอุปกรณ์เคลื่อนที่ปลายทาง
- เครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับสัญญาณเครือข่าย WLAN ภายในบ้าน (Wi-Fi) จากตำแหน่งการติดตั้ง
- อุปกรณ์เคลื่อนที่ปลายทางและตัวเครื่องอยู่ในระยะการเชื่อมต่อสัญญาณ Wi-Fi ของเครือข่ายภายในบ้าน

1. เปิดแอป Home Connect แล้วสแกนรหัส QR Code ต่อไปนี้



2. ปฏิบัติตามคำแนะนำของแอป Home Connect

15.3 การตั้งค่า Home Connect

คุณสามารถปรับการตั้งค่า Home Connect และการตั้งค่าเครือข่ายให้เหมาะสมในการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่อง การตั้งค่าที่ปรากฏบนจอแสดงผลจะขึ้นอยู่กับว่าติดตั้ง Home Connect และเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับเครือข่ายภายในบ้านแล้วหรือไม่

การตั้งค่าพื้นฐาน	การตั้งค่าที่ใช้งานได้	คำอธิบาย
ระบบช่วยเหลือ Home Connect	เริ่มใช้งานระบบช่วยเหลือ ยกเลิกการเชื่อมต่อ	คุณสามารถเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแอป Home Connect ผ่านระบบช่วยเหลือ Home Connect หมายเหตุ: หากใช้ระบบช่วยเหลือ Home Connect เป็นครั้งแรก คุณสามารถใช้งานได้เฉพาะการตั้งค่าการ"เริ่มใช้งานระบบช่วยเหลือ"
Wi-Fi	เปิด ปิด	คุณสามารถใช้ Wi-Fi เพื่อปิดใช้งานการเชื่อมต่อเครือข่ายของเครื่องได้ เมื่อเชื่อมต่อสำเร็จแล้วหนึ่งครั้ง คุณสามารถปิดใช้งาน Wi-Fi ได้โดยที่ข้อมูลรายละเอียดต่างๆ ไม่สูญหาย ทั้งนี้ที่เปิดใช้งาน Wi-Fi อีกครั้ง เครื่องจะเชื่อมต่อโดยอัตโนมัติ หมายเหตุ: เครื่องจำเป็นต้องใช้กำลังไฟสูงสุด 2 วัตต์ในโหมดสแตนด์บายที่มีการเชื่อมต่อกับเครือข่าย
สถานะการควบคุมจากระยะไกล	การตรวจสอบ การเริ่มการทำงานจากระยะไกลด้วยตนเอง การเริ่มการทำงานจากระยะไกลแบบถาวร	หากเลือกการตรวจสอบ คุณสามารถเลือกแสดงในแอปได้เฉพาะสถานะการทำงานของเครื่องเท่านั้น สำหรับการเริ่มการทำงานจากระยะไกลแบบแมนนวล คุณจำเป็นต้องเปิดใช้งานการเริ่มการทำงานจากระยะไกลทุกครั้งก่อนจะสามารถเริ่มใช้งานเครื่องผ่านแอปได้ คุณสามารถเปิดฝาเครื่องภายในเวลา 15 นาทีหลังจากเปิดใช้งานการเริ่มการทำงานจากระยะไกล ซึ่งไม่ทำให้การเปิดการทำงานจากระยะไกลถูกปิดใช้งาน ทั้งนี้หลังจากเวลาผ่านไป 15 นาที การเปิดฝาเครื่องจะทำให้การเปิดการทำงานจากระยะไกลถูกปิดใช้งาน สำหรับการเริ่มการทำงานจากระยะไกลแบบถาวร คุณสามารถเริ่มใช้งานและส่งงานเครื่องจากระยะไกลได้ตลอดเวลา หากคุณส่งงานเครื่องจากระยะไกลอยู่บ่อยครั้ง ควรเลือกการเริ่มการทำงานจากระยะไกลแบบถาวรเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งาน

15.4 การสั่งงานเครื่องโดยใช้แอป Home Connect

คุณสามารถตั้งค่าและเริ่มใช้งานเครื่องจากระยะไกลโดยใช้แอป Home Connect

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!
สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในเตาอบอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในเตาอบโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออก และปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจกำลังลุกไหม้

ข้อกำหนด

- เครื่องเปิดการทำงานแล้ว
- เครื่องเชื่อมต่อกับเครือข่ายภายในบ้านและแอป Home Connect
- คุณจำเป็นต้องเลือกการเริ่มการทำงานจากระยะไกลแบบแมนนวลหรือถาวรในการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับสถานะการควบคุมจากระยะไกลเพื่อให้สามารถตั้งค่าเครื่องผ่านแอปได้

1. กด  เพื่อเปิดใช้งานการเริ่มการทำงานจากระยะไกล
2. ดำเนินการตั้งค่าในแอป Home Connect แล้วส่งไปยังตัวเครื่อง

หมายเหตุ

- หากเริ่มใช้งานโหมดเตาอบที่ตัวเครื่อง การเริ่มการทำงานจากระยะไกลจะเปิดใช้งานโดยอัตโนมัติ คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าผ่านแอป Home Connect หรือเริ่มใช้งานโปรแกรมใหม่ได้
- คุณสามารถเปิดฝาเครื่องภายในเวลา 15 นาทีหลังจากเปิดใช้งานการเริ่มการทำงานจากระยะไกล ซึ่งไม่ทำให้การเปิดการทำงานจากระยะไกลถูกปิดใช้งาน ทั้งนี้หลังจากเวลาผ่านไป 15 นาที การเปิดฝาเครื่องจะทำให้การเปิดการทำงานจากระยะไกลถูกปิดใช้งาน

15.5 การอัปเดตซอฟต์แวร์

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันการอัปเดตซอฟต์แวร์ในการอัปเดตซอฟต์แวร์เครื่องใช้ไฟฟ้า เช่น การปรับเพิ่มประสิทธิภาพ การแก้ไขข้อผิดพลาด การอัปเดตที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย รวมทั้งฟังก์ชันและบริการต่างๆ เพิ่มเติม โดยมีเงื่อนไขว่าคุณต้องเป็นผู้ใช้ Home Connect ที่ลงทะเบียนแล้ว รวมถึงได้ติดตั้งแอปบนอุปกรณ์เคลื่อนที่ปลายทางและเชื่อมต่ออยู่กับเซิร์ฟเวอร์ Home Connect
ทันทีที่การอัปเดตซอฟต์แวร์พร้อมใช้งาน คุณจะได้รับการแจ้งเตือนผ่านแอป Home Connect และสามารถเริ่มการอัปเดตซอฟต์แวร์ผ่านทางแอปดังกล่าว หลังจากดาวน์โหลดเสร็จสมบูรณ์ คุณสามารถเริ่มการติดตั้งผ่านแอป Home Connect ได้เมื่อเชื่อมต่อกับเครือข่าย WLAN ภายในบ้าน (Wi-Fi) หลังจากติดตั้งเสร็จสมบูรณ์ คุณจะได้รับการแจ้งเตือนผ่านแอป Home Connect

หมายเหตุ

- การอัปเดตซอฟต์แวร์ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน
 - ขั้นตอนแรกคือการดาวน์โหลด
 - ขั้นตอนที่ 2 คือการติดตั้งในเครื่อง
- คุณสามารถใช้งานเครื่องต่อไปได้ในระหว่างดาวน์โหลด นอกจากนี้ คุณยังสามารถดาวน์โหลดการอัปเดตซอฟต์แวร์โดยอัตโนมัติได้ตามการตั้งค่าส่วนบุคคลภายในแอป
- การติดตั้งอาจใช้เวลาสักสองสามนาที คุณจะไม่สามารถใช้งานเครื่องได้ในระหว่างติดตั้ง
- ขอแนะนำให้ดำเนินการติดตั้งการอัปเดตโดยเร็วที่สุดในกรณีที่การอัปเดตดังกล่าวเกี่ยวข้องกับความปลอดภัย

15.6 การวิเคราะห์ทางไกล

ฝ่ายบริการลูกค้าสามารถเข้าถึงอุปกรณ์ของคุณได้ผ่านการวิเคราะห์จากระยะไกล เมื่อคุณติดต่อขอให้ฝ่ายบริการลูกค้าดำเนินการดังกล่าว เมื่ออุปกรณ์ของคุณเชื่อมต่อกับเซิร์ฟเวอร์ Home Connect แล้ว และเมื่อบริการวิเคราะห์จากระยะไกลสามารถใช้งานได้ในประเทศที่คุณใช้งานเครื่อง

เคล็ดลับ คุณสามารถศึกษาข้อมูลอื่นๆ เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับความพรอมให้บริการวิเคราะห์จากระยะไกลในประเทศที่คุณอาศัยอยู่ได้ที่ส่วนบริการและช่วยเหลือบนเว็บไซต์: www.home-connect.com.

15.7 การคุ้มครองข้อมูล

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการคุ้มครองข้อมูลในการเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับเครือข่ายภายในบ้านที่เชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตเป็นครั้งแรก เครื่องของคุณจะถ่ายโอนประเภทของข้อมูลต่อไปนี้ไปยังเซิร์ฟเวอร์ Home Connect (การลงทะเบียนครั้งแรก):

- การระบุเครื่องที่ชัดเจน (ประกอบด้วยรหัสเครื่อง รวมถึงที่อยู่ MAC ของโมดูลการติดต่อสื่อสาร Wi-Fi ที่ติดตั้งไว้)

- ใบรับรองความปลอดภัยของโมดูลการติดต่อสื่อสาร Wi-Fi (เพื่อการป้องกันการเชื่อมต่อโดยเทคโนโลยีสารสนเทศ)
- เวอร์ชันซอฟต์แวร์และเวอร์ชันฮาร์ดแวร์ล่าสุดของอุปกรณ์เครื่องใช้ในบ้านของคุณ
- สถานะการรีเซ็ตที่อาจเกิดขึ้นก่อนหน้านี้เป็นการตั้งค่าจากโรงงาน

การลงทะเบียนครั้งแรกนี้เป็นการเตรียมความพร้อมการใช้งานฟังก์ชัน Home Connect และจำเป็นต้องเมื่อคุณต้องการใช้งานฟังก์ชัน Home Connect เป็นครั้งแรกเท่านั้น

หมายเหตุ: โปรดทราบว่าฟังก์ชัน Home Connect สามารถใช้งานได้ต่อเมื่อเชื่อมต่อกับแอป Home Connect เท่านั้น คุณสามารถเรียกดูข้อมูลเกี่ยวกับการคุ้มครองข้อมูลได้ในแอป Home Connect

16 การทำมาความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำมาความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องได้ยาวนาน

16.1 ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาด

ห้ามใช้ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่ไม่เหมาะสมเพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวต่างๆ บนตัวเครื่องเกิดความเสียหาย

⚠ คำเตือน - ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำมาความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำมาความสะอาดแรงดันสูงในการทำมาความสะอาดอุปกรณ์

ข้อควรระวัง!

ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเสียหายได้

- ▶ ห้ามใช้ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน

- ▶ ห้ามใช้ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น
- ▶ ห้ามใช้แผ่นขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำทำมาความสะอาด
- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำมาความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับการทำมาความสะอาดด้วยความร้อน

การใช้น้ำยาทำมาความสะอาดเดาอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนจะทำให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำมาความสะอาดเดาอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ขจัดสิ่งตกค้างที่หลงเหลืออยู่ออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่องให้หมดก่อนทำมาความร้อนครั้งถัดไป

การผสมผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่แตกต่างกันอาจทำปฏิกริยาทางเคมีต่อกัน

- ▶ ห้ามผสมผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาด
- ▶ กำจัดสารตกค้างจากผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดให้หมดจดเกลือนในผ้าฟองน้ำชั้นใหม่อาจทำให้พื้นผิวเกิดความเสียหาย
- ▶ ล้างผ้าฟองน้ำชั้นใหม่ให้สะอาดหมดจดก่อนใช้งาน

ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่เหมาะสม

โปรดใช้เฉพาะผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่เหมาะสมกับพื้นผิวต่างๆ บนตัวเครื่องเท่านั้น

รวมถึงปฏิบัติตามคู่มือเกี่ยวกับการทำมาความสะอาดตัวเครื่อง → "การทำมาความสะอาดเครื่อง", หน้า 22

ส่วนหน้าตัวเครื่อง

พื้นผิว	ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
สแตนเลสสตีล	<ul style="list-style-type: none"> ▪ น้ำสบูร้อน ▪ ผลิตรกัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลสำหรับพื้นผิวร้อนโดยเฉพาะ 	กำจัดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบโปรตีนออกจากพื้นผิวสแตนเลสสตีลทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสนิม เช็ดเคลือบด้วยผลิตรกัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลเป็นชั้นบางๆ
พลาสติกหรือพื้นผิวเคลือบสี	<ul style="list-style-type: none"> ▪ น้ำสบูร้อน 	ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจกหรือที่ขูดกระจก กำจัดน้ำยาขจัดคราบตะกรันที่อยู่บนพื้นผิวออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกที่ไม่สามารถกำจัดออกได้อีก
แก้ว	<ul style="list-style-type: none"> ▪ น้ำสบูร้อน 	ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจกหรือที่ขูดกระจก

ฝาเครื่อง

บริเวณ	ผลิตรกัณฑ์ทำมาความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
กระจกฝาเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> ▪ น้ำสบูร้อน ▪ น้ำยาทำมาความสะอาดเดาอบ 	ห้ามใช้ที่ขูดกระจกหรือฟอยขัดสแตนเลสสตีล เคล็ดลับ ถอดกระจกฝาเครื่องเพื่อทำมาความสะอาดให้ทั่วถึง → "ฝาเครื่อง", หน้า 23
โครงด้านในฝาเครื่องที่ผลิตรจากสแตนเลสสตีล	<ul style="list-style-type: none"> ▪ น้ำยาทำมาความสะอาดสแตนเลสสตีล 	คราบการเปลี่ยนสีสามารถกำจัดออกได้โดยใช้น้ำยาทำมาความสะอาดสแตนเลสสตีล ห้ามใช้ผลิตรกัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีล

th การทำความสะอาดเสริม

บริเวณ	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
มือจับฝาเครื่อง	▪ น้ำสบูร้อน	กำจัดน้ำยาขจัดคราบตะกอนที่อยู่บนพื้นผิวออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกที่ไม่สามารถกำจัดออกได้อีก
ซีลฝาเครื่อง	▪ น้ำสบูร้อน	ห้ามถอดออกและห้ามขัดถู

เตาอบ

บริเวณ	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
พื้นผิวเคลือบอีนาเมล	▪ น้ำสบูร้อน ▪ น้ำผสมน้ำส้มสายชู ▪ น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ	หากมีคราบสกปรกมาก ให้แช่น้ำและใช้แปรงหรือฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีล เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้เตาอบแห้งหลังจากทำความสะอาด หมายเหตุ ▪ สารเคลือบอาจถูกอบจนเหลืองและก่อให้เกิดสีแตกต่างกันเล็กน้อยเมื่อสัมผัสกับอุณหภูมิที่สูงมาก ทั้งนี้ประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องจะไม่ได้รับผลกระทบ ▪ ขอบถาดเนื้อบางไม่สามารถเคลือบอีนาเมลได้ทุกส่วนและอาจมีลักษณะหยาบซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งาน ▪ เศษวัตถุติดค้างอาจทำให้เกิดคราบฝ้าสีขาวบนพื้นผิวเคลือบอีนาเมล ซึ่งคราบดังกล่าวไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทั้งนี้ประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องจะไม่ได้รับผลกระทบ คุณสามารถกำจัดคราบฝ้าได้โดยใช้กรดซิตริก
ชั้นวางอาหาร	▪ น้ำสบูร้อน	หากมีคราบสกปรกมาก ให้แช่น้ำและใช้แปรงหรือฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีล หมายเหตุ: ปลดชั้นวางอาหารเพื่อทำความสะอาดให้ทั่วถึง → "ชั้นวางอาหาร", หน้า 24
อุปกรณ์เสริม	▪ น้ำสบูร้อน ▪ น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ	หากมีคราบสกปรกมาก ให้แช่น้ำและใช้แปรงหรือฟอยล์ขัดสแตนเลสสตีล อุปกรณ์เสริมที่ผ่านการเคลือบอีนาเมลสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

16.2 การทำความสะอาดเครื่อง

ทำความสะอาดตัวเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้นเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

ข้อกำหนด: ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

→ "ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด", หน้า 21

1. ทำความสะอาดตัวเครื่องโดยใช้ น้ำสบูร้อนและผ้าเช็ด
– สำหรับพื้นผิวบางประเภท คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดอื่นได้
→ "ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม", หน้า 21
2. เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้านุ่ม

17 การทำความสะอาดเสริม

การทำความสะอาดเสริม ☑ เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่รวดเร็วในการทำความสะอาดเตาอบเป็นครั้งคราว การทำความสะอาดเสริมจะช่วยสลายคราบสกปรกโดยอาศัยฤทธิ์ระเหยของน้ำสบู เพื่อให้สามารถเช็ดคราบสกปรกออกได้ง่ายขึ้นหลังจากนั้น

17.1 การตั้งค่าการทำความสะอาดเสริม

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำร้อนได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

หมายเหตุ: ไฟเตาอบจะไม่ติดสว่างในระหว่างทำความสะอาดเสริม

ข้อกำหนด: เตาอบเย็นสนิทแล้ว

1. นำอุปกรณ์เสริมออกจากเตาอบ

2. ข้อควรระวัง!

นำกลิ้งในเตาอบอาจทำให้เกิดสนิม

- ▶ ห้ามใช้น้ำกลิ้ง

ผสมน้ำ 0.4 ลิตรกับน้ำยาล้างจานหนึ่งหยด แล้วเทลงบริเวณตรงกลางพื้นเตาอบ

3. กด "การทำความสะอาด" ในเมนู

4. กด ☑ "การทำความสะอาดเสริม"

ระยะเวลาจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

5. กด ^{start}/_{stop}

- ✓ คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดเตรียมที่จำเป็นสำหรับการทำความสะอาดเสริมจะปรากฏบนจอแสดงผล

6. ยืนยันคำแนะนำ

- ✓ การทำความสะอาดเสริมจะเริ่มทำงานและระยะเวลาจะนับถอยหลัง

- ✓ เมื่อการทำความสะอาดเสริมสิ้นสุดลง สัญญาณจะดังขึ้น หมายความว่าการทำงานสิ้นสุดลงแล้วจะปรากฏบนจอแสดงผล

7. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด ○
8. → "การทำความสะอาดเตาอบหลังจากทำความสะอาดเสริม", หน้า 23

17.2 การทำความสะอาดเตาอบหลังจากทำความสะอาดเสริม

ข้อควรระวัง!

ความชื้นที่สะสมในเตาอบเป็นเวลานานจะทำให้เกิดสนิม

- ▶ เช็ดทำความสะอาดเตาอบและปล่อยให้แห้งสนิทหลังจากทำความสะอาดเสริม

1. ปล่อยให้เครื่องเย็นตัวลง
2. ซับน้ำที่ตกค้างในเตาอบโดยใช้ผ้าฟองน้ำที่มีคุณสมบัติดูดซับ
3. ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบเคลือบสารในเตาอบโดยใช้ผ้าเช็ดหรือแปรงขนอ่อน กำจัดสารตกค้างที่ฝังแน่นโดยใช้ฟอยซ์ดทำจากสแตนเลสสตีล
4. กำจัดคราบตะกอนบริเวณขอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำส้มสายชู แล้วเช็ดออกโดยใช้ผ้าสะอาด
5. เช็ดเตาอบให้แห้งโดยใช้ผ้านุ่ม
6. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมงหรือใช้งานฟังก์ชันอบแห้งเพื่อให้เตาอบแห้งสนิท
→ "การตั้งค่าการอบแห้ง", หน้า 23

18 การทำให้แห้ง

เช็ดเตาอบให้แห้งหลังจากใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียวและหลังจากการทำความสะอาดเสริมเพื่อป้องกันไม่ให้ความชื้นหลงเหลืออยู่

ข้อควรระวัง!

น้ำที่อยู่บนพื้นเตาอบขณะเครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 120 °C อาจทำให้สารเคลือบเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามเริ่มการทำงานของเครื่องหากมีน้ำบนพื้นเตาอบ
- ▶ เช็ดน้ำออกจากพื้นเตาอบก่อนเริ่มการทำงานของเครื่อง

18.1 การทำให้เตาอบแห้ง



คุณสามารถปล่อยให้เตาอบแห้งหรือใช้งานฟังก์ชันอบแห้งได้

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

- ตั้งค่า "ฟังก์ชันการอบแห้ง" เพื่อใช้งานฟังก์ชันอบแห้ง
→ "การตั้งค่าการอบแห้ง", หน้า 23

การตั้งค่าการอบแห้ง


ข้อกำหนด: → "การทำให้เตาอบแห้ง", หน้า 23

1. กด "การทำความสะอาด" ในเมนู
2. กด  "ฟังก์ชันการอบแห้ง" ระยะเวลาจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
3. กด 
 - ✓ คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดเตรียมที่จำเป็นสำหรับการอบแห้งจะปรากฏบนจอแสดงผล
 - 4. ยืนยันคำแนะนำ
 - ✓ การอบแห้งจะเริ่มทำงานและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
 - ✓ เมื่อการอบแห้งสิ้นสุดลง สัญญาณจะดังขึ้น หมายเหตุว่าการทำงานสิ้นสุดลงแล้วจะปรากฏบนจอแสดงผล
5. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด ○
6. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1 ถึง 2 นาทีเพื่อให้เตาอบแห้งสนิท

19 ฝาเครื่อง

คุณสามารถถอดฝาเครื่องออกจากกันเพื่อทำความสะอาดฝาเครื่องให้ทั่วถึงได้



19.1 การปลดกระจกด้านนอกฝาเครื่อง

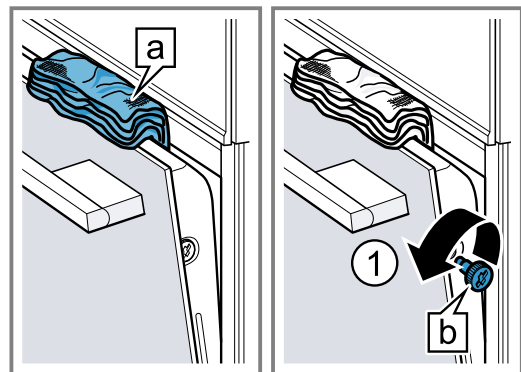
 คำเตือน - ระวังการบาดเจ็บ!

บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้

- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ
- ▶ ส่วนภายในฝาเครื่องอาจมีความคม
- ▶ สวมถุงมือป้องกัน

1. เปิดฝาเครื่อง
2. หนีบผ้าเช็ดจานที่ทับทบกันหลายทบ  ที่ฝาเครื่อง

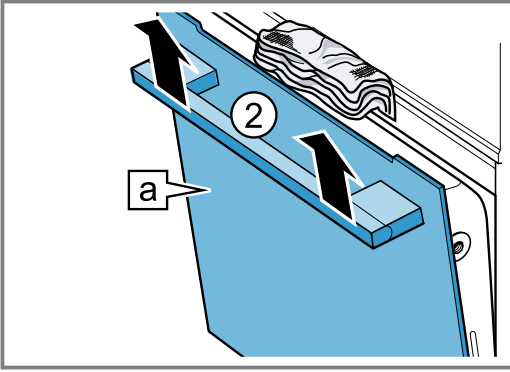
3. คลายสกรู  ที่ด้านซ้ายและด้านขวาของฝาเครื่อง  แล้วถอดออก



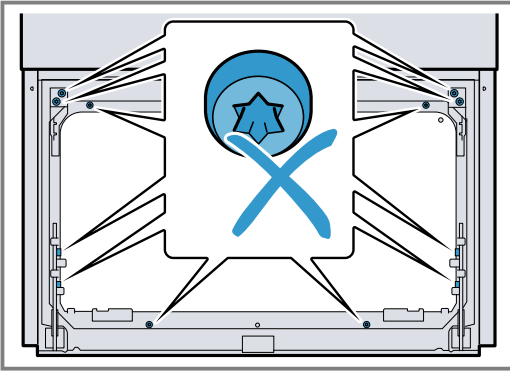
4. ปิดฝาเครื่อง

th ชั้นวางอาหาร

5. ใช้มือทั้งสองข้างดึงกระจกแผ่นหน้า [a] ที่มีจับออกทางด้านบน ①



6. วางกระจกแผ่นหน้าไว้บนพื้นเรียบโดยให้มือจับฝาเครื่องหันลงด้านล่าง
7. ⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ! การเปิดสกรูอาจทำให้เครื่องไม่สามารถใช้งานอย่างปลอดภัยได้อีกต่อไป พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้
- ▶ ห้ามขันเปิดสกรู
- ห้ามคลายสกรูที่ครอบ

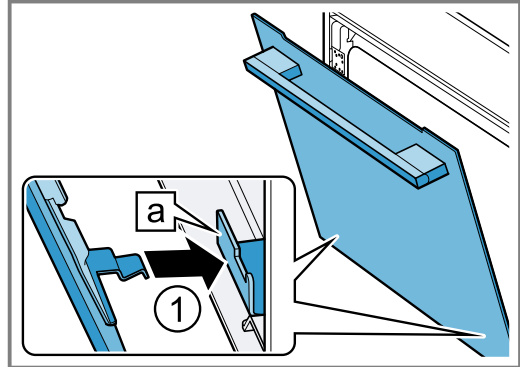


8. ทำความสะอาดฝาเครื่อง
→ "ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม", หน้า 21
9. เช็ดกระจกฝาเครื่องให้แห้ง แล้วติดตั้งกลับเข้าที่
→ "การแขวนกระจกด้านนอกฝาเครื่อง", หน้า 24

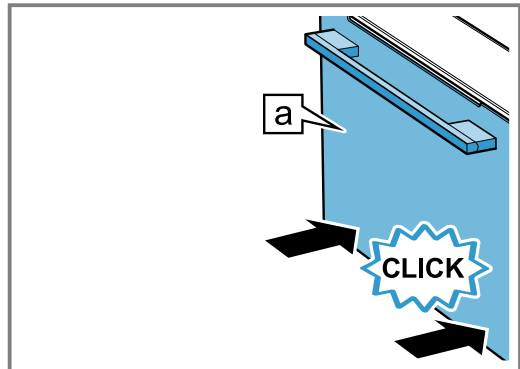
10. ⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ! การถอดและติดตั้งกระจกคั่นกลางอีกครั้งอาจทำให้เครื่องไม่สามารถใช้งานอย่างปลอดภัยได้อีกต่อไป
- ▶ ห้ามตัดแถบโค้ง
 - ▶ ห้ามถอดกระจกคั่นกลางออกโดยเด็ดขาด

19.2 การแขวนกระจกด้านนอกฝาเครื่อง

1. ใส่กระจกแผ่นหน้าบริเวณด้านล่างเข้าไปในตัวยึด [a] ด้านซ้ายและด้านขวา ①



2. กดกระจกแผ่นหน้าบริเวณด้านบน
3. กดกระจกแผ่นหน้า [a] บริเวณด้านล่างจนกระทั่งได้ยินเสียงล็อกเข้าที่



4. ขันสกรูทั้งสองที่ด้านซ้ายและด้านขวาของฝาเครื่องเข้าไป
5. เปิดฝาเครื่องเล็กน้อย แล้วนำผ้าเช็ดจานออก
6. ปิดฝาเครื่อง

หมายเหตุ: ใช้เตาอบต่อเมื่อติดตั้งกระจกฝาเครื่องอย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น

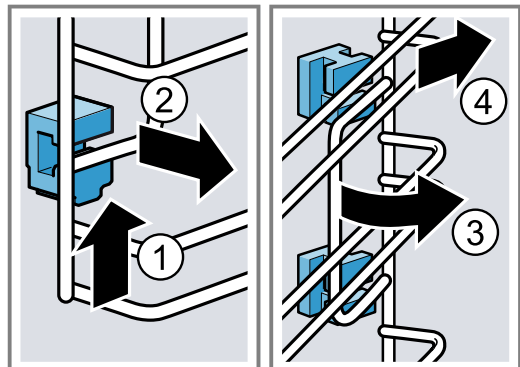
20 ชั้นวางอาหาร

คุณสามารถปลดชั้นวางอาหารเพื่อทำความสะอาดชั้นวางอาหารและเตาอบให้ทั่วถึงหรือเปลี่ยนชั้นวางอาหารได้

20.1 การปลดชั้นวางอาหาร

- ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!
ชั้นวางอาหารจะร้อนขึ้นมาก
- ▶ ห้ามสัมผัสชั้นวางอาหารที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
 - ▶ ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงทุกครั้ง
 - ▶ ระมัดระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

1. ยกชั้นวางอาหารขึ้นบริเวณด้านหน้า ① แล้วปลดออก ②



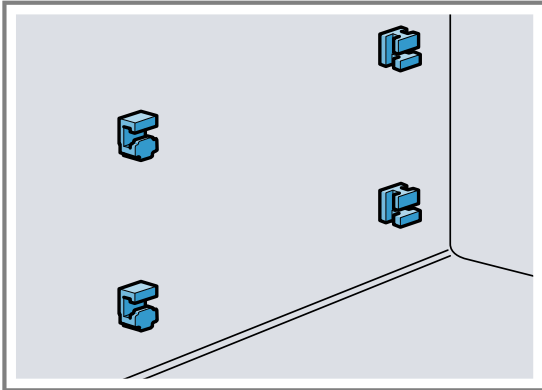
3. ทำความสะอาดชั้นวางอาหาร

20.2 การใส่ตัวยึด

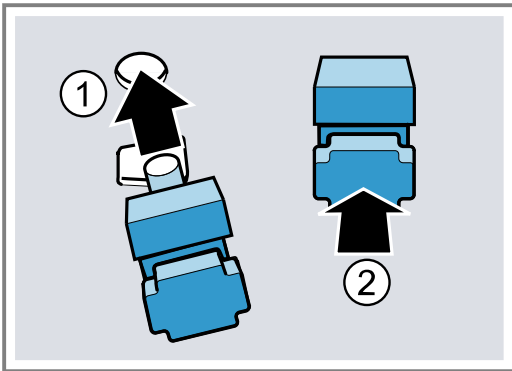
ตัวยึดอาจหลุดออกมาขณะปลดชั้นวางอาหารได้

หมายเหตุ:

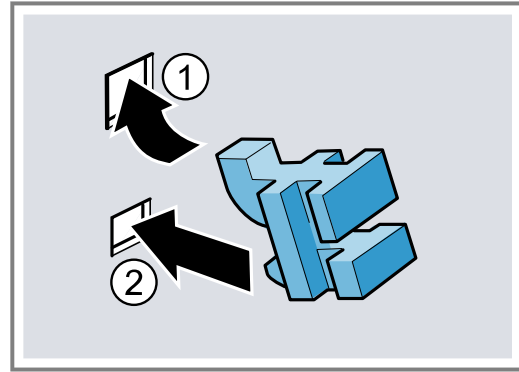
ตัวยึดด้านหน้าและด้านหลังมีลักษณะต่างกัน



1. สอดตัวยึดด้านหน้าที่มีตะขอขึ้นไปเกี่ยวไว้บนรูกลม แล้ววางเอียงเล็กน้อย ①
2. เกี่ยวตัวยึดด้านหน้าที่ส่วนล่าง แล้วปรับให้ตรง ②

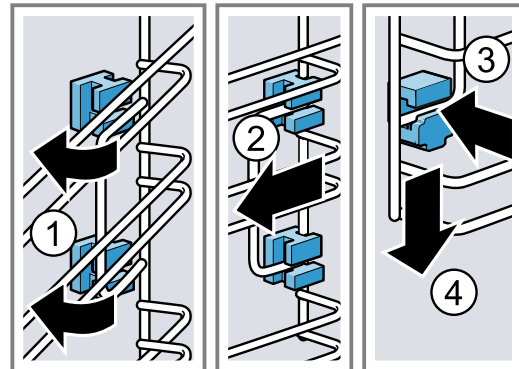


3. เกี่ยวตัวยึดด้านหลังที่มีตะขอเข้ากับรูด้านบน ① แล้วกดเข้าไปในรูด้านล่าง ②



20.3 การแขวนชั้นวางอาหาร

1. ใส่ชั้นวางอาหารด้านหลังที่ด้านบนและล่างในแนวเฉียง แล้วสอดเข้าไปในตัวยึด ①
2. ดึงชั้นวางอาหารไปด้านหน้า ②
3. เกี่ยวชั้นวางอาหารที่ด้านหน้า ③ แล้วกดลงด้านล่าง ④



21 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยวิธีนี้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

⚠ คำเตือน - ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ การซ่อมแซมเครื่องต้องได้รับการดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วเท่านั้น
- ▶ หากเครื่องชำรุด ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 27

⚠ คำเตือน - ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

21.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	เบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าถูกกระตุ้นการทำงาน ▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ ▶ ตรวจสอบว่าระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่
ความผิดปกติทางอิเล็กทรอนิกส์	1. ตัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟอย่างน้อย 30 วินาทีโดยปิดใช้งานฟิวส์ 2. รีเซ็ตการตั้งค่าพื้นฐานกลับไปเป็นการตั้งค่าจากโรงงาน → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
"ภาษาเยอรมัน" ปรากฏบนจอแสดงผล	แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ ▶ ดำเนินการตั้งค่าสำหรับเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก → "การดำเนินการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก", หน้า 12
เครื่องไม่เริ่มทำงานหรือหยุดการทำงาน	สาเหตุแตกต่างกันที่เป็นไปได้ ▶ ตรวจสอบค่าแนะนำที่ปรากฏบนจอแสดงผล → "การแสดงผลข้อมูล", หน้า 13 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง ▶ โปรดติดต่อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 27
เครื่องไม่ทำความร้อน	โหมดสแตนด์บายเปิดการทำงาน 1. ดัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักหรือโดยปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า แล้วเปิดอีกครั้ง 2. ปิดใช้งานโหมดสแตนด์บายในเวลาประมาณ 5 นาทีในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน", หน้า 19 แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ ▶ เปิดและปิดฝาเครื่องหนึ่งครั้งหลังจากไฟดับ ✓ เครื่องจะตรวจสอบเช็คตัวเองและพร้อมใช้งาน
เวลาไม่ปรากฏขึ้นเมื่อเครื่องปิดการทำงาน	การตั้งค่าพื้นฐานถูกเปลี่ยนแปลง ▶ เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานเกี่ยวกับการแสดงเวลา → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18
Home Connect ไม่ทำงานตามมาตรฐาน	สาเหตุแตกต่างกันที่เป็นไปได้ ▶ ไปที่ www.home-connect.com
ไฟส่องสว่างในเตาอบไม่ทำงาน	การตั้งค่าพื้นฐานถูกเปลี่ยนแปลง ▶ เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานเกี่ยวกับไฟส่องสว่าง → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18 หลอดไฟ LED ชำรุด ▶ โปรดติดต่อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 27
ระยะเวลาการทำงานถึงค่าสูงสุด	เครื่องหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไปหลายชั่วโมงหากไม่มีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเพื่อป้องกันการทำงานอย่างต่อเนื่องโดยไม่พึงประสงค์ ค่าแนะนำปรากฏบนจอแสดงผล ขีดจำกัดระยะเวลาสูงสุดในการทำงานของเครื่องจะเป็นไปตามการตั้งค่าโหมดการทำงานแต่ละโหมด 1. ปิดใช้งานเครื่องโดยกด  แล้วเปิดใหม่อีกครั้งเพื่อให้เครื่องทำงานต่อ จากนั้นให้ตั้งค่าการทำงานใหม่แล้วเริ่มใช้งาน 2. เมื่อคุณไม่ต้องการใช้งานเครื่อง ให้ปิดใช้งานเครื่องโดยกด  เคล็ดลับ ทั้งนี้ให้ปรับตั้งระยะเวลาเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องปิดการทำงานโดยไม่พึงประสงค์ → "ฟังก์ชันเวลา", หน้า 13
รหัสความผิดปกติที่ประกอบด้วยตัวอักษรและตัวเลขปรากฏบนจอแสดงผล เช่น E0111	ระบบอิเล็กทรอนิกส์ตรวจพบข้อผิดพลาด 1. ปิดเครื่องแล้วเปิดอีกครั้ง ✓ หากเป็นความผิดปกติที่เกิดขึ้นเพียงครั้งเดียว ข้อความนี้จะหายไป 2. ถ้าข้อความนี้ยังคงแสดงขึ้นอีก กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย เมื่อทำการติดต่อ โปรดระบุข้อความแสดงข้อผิดพลาดอย่างเจาะจง → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 27
ผลลัพธ์การปรุงสุกไม่เป็นที่น่าพอใจ	การตั้งค่าไม่เหมาะสม ค่าการปรับตั้ง เช่น อุณหภูมิหรือระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร ปริมาณ และวัตถุดิบ ▶ ปรับตั้งค่าให้ต่ำลงหรือสูงขึ้นในครั้งถัดไป เคล็ดลับ คุณสามารถดูข้อมูลจำเพาะต่างๆ เกี่ยวกับการประกอบอาหารและค่าการปรับตั้งที่เหมาะสมได้จากแอป Home Connect หรือโฮมเพจของเราที่ www.bosch-home.com

22 การกำจัด

22.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุดิบที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม

1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
2. ดึงสายไฟแยกออก

3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
โปรดสอบถามข้อมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



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

23 ฝ่ายบริการลูกค้า

คุณสามารถขอรับข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและเงื่อนไขการรับประกันในประเทศของคุณได้จากฝ่ายบริการลูกค้า ตัวแทนจำหน่าย หรือบนเว็บไซต์ของเรา เมื่อคุณติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า คุณจำเป็นต้องแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.), หมายเลขการผลิต (FD) และหมายเลขลำดับ (Z-Nr.) ของเครื่องคุณ ข้อมูลติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าอยู่ในไดเรกทอรีฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมาหรือบนเว็บไซต์ของเรา ผลิตภัณฑ์ที่มีไฟส่องสว่างระดับชั้นประสิทธิภาพพลังงานระดับ G สามารถซื้อไฟส่องสว่างเป็นอะไหล่ได้และต้องให้ช่างผู้เชี่ยวชาญดำเนินการเปลี่ยนเท่านั้น

23.1 หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.), หมายเลขการผลิต (FD) และหมายเลขลำดับ (Z-Nr.)

คุณสามารถดูหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.), หมายเลขการผลิต (FD) และหมายเลขลำดับ (Z-Nr.) ได้บนป้ายกำกับรุ่นของเครื่อง สามารถดูป้ายกำกับรุ่นพร้อมหมายเลขดังกล่าวได้เมื่อเปิดฝาของอุปกรณ์ออก



คุณสามารถจดบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง คุณสามารถดูข้อมูลเครื่องในการตั้งค่าพื้นฐานได้เช่นกัน → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 18

24 ข้อมูลเกี่ยวกับซอฟต์แวร์อิสระและ Open Source Software

ผลิตภัณฑ์นี้มีส่วนประกอบของซอฟต์แวร์ที่ได้รับอนุญาตจากผู้ถือลิขสิทธิ์ว่าเป็นซอฟต์แวร์อิสระหรือ Open Source Software ข้อมูลลิขสิทธิ์ที่เกี่ยวข้องจะถูกบันทึกไว้ในเครื่องใช้ภายในครัวเรือน นอกจากนี้ยังสามารถเข้าถึงข้อมูลลิขสิทธิ์ผ่านแอปพลิเคชัน Home Connect ได้โดย: "ไปรไฟล์ -> ข้อมูลทางกฎหมาย -> ข้อมูลสิทธิการใช้งาน"¹ คุณสามารถดาวน์โหลดข้อมูลลิขสิทธิ์ได้จากเว็บไซต์สินค้า (โปรดค้นหารุ่นของอุปกรณ์และเอกสารเพิ่มเติมบนเว็บไซต์สินค้า) หรือคุณสามารถขอรับข้อมูลที่เกี่ยวข้องได้จาก ossrequest@bshg.com หรือจาก BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München

เราจะให้รหัสต้นทางตามคำขอ โปรดส่งคำขอของคุณมาที่ ossrequest@bshg.com หรือ BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München

หัวข้อ: „OSSREQUEST“

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการตามคำขอของคุณจะระบุไว้ในใบเรียกเก็บเงิน ข้อเสนอนี้มีอายุสามปีนับจากวันที่ซื้อหรืออย่างน้อยสำหรับระยะเวลาที่เราเสนอการสนับสนุนและอะไหล่สำหรับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

25 คำประกาศเกี่ยวกับความสอดคล้อง

BSH Hausgeräte GmbH ขอประกาศไว้ ณ ที่นี้ว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีฟังก์ชัน Home Connect สอดคล้องกับข้อกำหนดพื้นฐานและเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ตามข้อกำหนด 2014/53/EU คุณสามารถดูคำประกาศเรื่องความสอดคล้องแบบละเอียด RED ได้ที่เว็บไซต์ www.bosch-home.com ที่หน้าผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณในเอกสารเพิ่มเติม

การรับรองความสอดคล้อง "BSH Hausgeräte GmbH ขอรับรองว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มาพร้อมฟังก์ชัน Home Connect นี้มีความสอดคล้องตามข้อกำหนดของ กสทช"

ย่านความถี่ 2.4 GHz (2,400–2,483.5 MHz): สูงสุด 100 เมกะวัตต์

ย่านความถี่ 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): สูงสุด 150 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU

¹ ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของอุปกรณ์

MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN 5 GHz (Wi-Fi): เฉพาะสำหรับการใช้งานภายในอาคารเท่านั้น

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN 5 GHz (Wi-Fi): เฉพาะสำหรับการใช้งานภายในอาคารเท่านั้น

26 วิธีการ

คุณสามารถดูการตั้งค่าที่เหมาะสม รวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาษาที่ดีที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ ได้จากส่วนนี้ เราได้ปรับค่าแนะนำดังกล่าวให้เหมาะกับเครื่องของคุณ

เคล็ดลับ คุณสามารถดูข้อมูลจำเพาะต่างๆ เกี่ยวกับการประกอบอาหารและค่าการปรับตั้งที่เหมาะสมได้จากแอป Home Connect หรือโฮมเพจของเราที่ www.bosch-home.com

26.1 ค่าแนะนำการประกอบอาหารทั่วไป

โปรดศึกษาข้อมูลนี้เมื่อประกอบอาหารทุกชนิด

- อุณหภูมิและระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับปริมาณและสูตรอาหาร ดังนั้นค่าการปรับตั้งจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ลองใช้ค่าที่ต่ำกว่าก่อน
- ค่าการปรับตั้งจะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเตาอบที่เย็นตัวอยู่ แต่หากคุณยังคงต้องการอุ่นเตาล่วงหน้า ให้ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบหลังจากอุ่นเตาล่วงหน้าแล้ว
- นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นต้องใช้ออกจากเตาอบ

ข้อควรระวัง!

วัตถุที่มีฤทธิ์เป็นกรดอาจทำให้ตะแกรงได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามวางวัตถุที่มีฤทธิ์เป็นกรด เช่น ผลไม้หรืออาหารปิ้งย่างที่ปรุงรสด้วยน้ำหมักที่มีฤทธิ์เป็นกรดลงบนตะแกรงโดยตรง

หมายเหตุสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้หนัก

ในบางกรณีซึ่งเกิดขึ้นได้ยาก อาจพบนักเกลปปนอยู่ในวัตถุบิในปริมาณเล็กน้อย

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมได้จากฝ่ายบริการลูกค้า ร้านค้าปลีกทั่วไป หรืออินเทอร์เน็ต

→ "อุปกรณ์เสริมอื่นๆ", หน้า 11

26.2 ค่าแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการอบขนม

- แม่พิมพ์อบขนมสีเข้มที่ทำจากโลหะเหมาะสำหรับอบเค้กขนมอบ หรือขนมปังมากที่สุด
- ใช้ภาชนะกว้างที่มีรูปทรงแบนสำหรับอาหารอบร้อนและกรูาแดง อาหารในภาชนะแคบทรงสูงจำเป็นต้องใช้เวลานานขึ้นและส่วนบนของอาหารจะมีสีเข้มกว่า
- หากประกอบอาหารอบร้อนในกระทะอบเนกประสงค์โดยตรง ให้เลื่อนกระทะเข้าไปบนชั้นวางชั้นที่ 1
- ค่าการปรับตั้งสำหรับแป้งขนมปังจะใช้ทั้งกับแป้งบนถาดอบและแป้งในแม่พิมพ์ขนมปังแถว
- ค่าแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการอบขนมร่วมกับไมโครเวฟจะใช้กับแม่พิมพ์อบโลหะ

ข้อควรระวัง!

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน
- ▶ ห้ามวางภาชนะที่มีน้ำหนักบนพื้นช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด

ระดับชั้นวาง

หากคุณอบขนมบนชั้นวางชั้นเดียว ให้ใช้ชั้นวางระดับที่ 1

26.3 ค่าแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการอบอาหาร ตุ่น และปิ้งย่าง

- ค่าแนะนำการตั้งค่านี้อาจใช้กับอาหารที่นำมาอบที่อุณหภูมิตู้เย็น รวมถึงเนื้อสัตว์ปีกแบบไม่ยัดไส้และพร้อมสำหรับนำเข้าเตาอบ
- วางเนื้อสัตว์ปีกลงบนภาชนะโดยหันส่วนนอกหรือส่วนหนึ่งลงด้านล่าง
- พลิกชิ้นเนื้ออบ อาหารปิ้งย่าง หรือเนื้อปลาทั้งตัวกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง 2/3 ของเวลาที่ระบุไว้

การอบอาหารบนตะแกรง

อาหารที่นำมาอบบนตะแกรงจะกรอบเป็นพิเศษทุกด้าน คุณสามารถอบเนื้อสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรืออบเนื้อหลายชิ้นพร้อมกันได้ เป็นต้น

- ให้หอบอาหารเป็นชั้นที่มีน้ำหนักและความหนาใกล้เคียงกัน ชั้นเนื้อปิ้งย่างจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเกรียมเท่ากันและยังคงความชุ่มฉ่ำไว้
- วางอาหารที่นำมาอบลงบนตะแกรงโดยตรง
- เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์เข้าไปบนชั้นที่อยู่ต่ำกว่าตะแกรงลงมา 1 ระดับเพื่อรองรับของเหลวที่หยดลงมา
- เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบเนกประสงค์ตามขนาดและประเภทของอาหารที่นำมาอบ
- คุณสามารถนำดีเกลือชจากน้ำที่อบพร้อมเนื้อสัตว์มาทำเป็นซอสได้ ซึ่งจะทำให้เกิดควินน้อยลงและช่วยลดคราบสกปรกภายในเตาอบ

การอบอาหารในภาชนะ

การประกอบอาหารในภาชนะแบบปิดช่วยให้เตาอบสะอาดขึ้น

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบอาหารในภาชนะ

- ใช้ภาชนะทนความร้อนและเหมาะสำหรับใช้ในเตาอบ
- วางภาชนะลงบนตะแกรง
- ภาชนะที่ทำจากแก้วเหมาะสำหรับการใช้งานมากที่สุด
- ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้ออบ

การอบอาหารในภาชนะแบบเปิด

- ใช้แม่พิมพ์อบอาหารทรงสูง
- คุณสามารถใช้กระทะอบเนกประสงค์แทนได้หากไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

การอบอาหารในภาชนะแบบปิด

- ใช้ฝาปิดที่เข้ากันและสามารถปิดได้สนิท
- สำหรับเนื้อสัตว์ อาหารที่นำมาอบควรมีระยะห่างจากฝาปิดอย่างน้อย 3 ซม. เนื่องจากเนื้อสัตว์จะขยายตัว

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การเปิดฝาดังกล่าวหลังจากการปรุงสุกอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

- ▶ ยกฝาดังกล่าวขึ้นโดยให้ไอน้ำร้อนลอยออกห่างจากตัว
- ▶ ระมัดระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

การปิ้งย่าง

คุณสามารถปิ้งย่างอาหารให้กรอบได้

โหมตปิ้งย่างแบบหมนเวียนลมเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อปลาทั้งตัว รวมถึงเนื้อสัตว์ เช่น เนื้ออบหนังกรอบ

- ให้ปิ้งย่างชิ้นเนื้อปิ้งย่างที่มีน้ำหนักและความหนาใกล้เคียงกัน ชิ้นเนื้อปิ้งย่างจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเกรียมเท่ากันและยังคงความชุ่มฉ่ำไว้
- วางชิ้นเนื้อปิ้งย่างลงบนตะแกรงโดยตรง
- เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์เข้าไปบนชั้นที่อยู่ต่ำกว่าตะแกรงลงมาอย่างน้อย 1 ระดับเพื่อรองรับของเหลวที่หยดลงมา

หมายเหตุ

- แผงทำความร้อนสำหรับปิ้งย่างจะเปิดและปิดการทำงานซ้ำๆ เสมอ ซึ่งเป็นลักษณะปกติ โดยความถี่จะเป็นไปตามระดับการปิ้งย่างที่ตั้งค่าไว้
- ขณะปิ้งย่างอาจเกิดควันได้

26.4 การประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ

หากประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ คุณสามารถลดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกลงได้เป็นอย่างมาก

ข้อมูลทั่วไป

- สำหรับการประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ ระยะเวลาปรุงสุกจะอิงตามน้ำหนักโดยรวม หากต้องการประกอบอาหารในปริมาณที่แตกต่างจากที่ระบุไว้ ให้ใช้หลักพื้นฐาน: ปริมาณที่เพิ่มขึ้นอีกเท่าจำเป็นต้องใช้ระยะเวลาปรุงสุกนานขึ้นเป็นเท่าตัว
- อาหารจะส่งผ่านความร้อนไปยังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก
- คุณสามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการตั้งค่าไมโครเวฟและการเพิ่มไมโครเวฟได้จากส่วนเนื้อหาหลักของคู่มือการใช้งาน → "ไมโครเวฟ", หน้า 15

เคล็ดลับ

คุณสามารถดูข้อมูลการประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟเพิ่มเติมได้จากส่วนนี้:

- → "การละลายน้ำแข็ง", หน้า 33
- → "การอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ", หน้า 33

26.6 ตัวเลือกอาหาร

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับอาหารหลากหลายรายการโดยจัดเรียงตามประเภทอาหาร

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับอาหารเมนูต่างๆ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการปิ้งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เค้กปอนด์อย่างง่าย	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	1	☉	160-180	90	30-40
เค้กปอนด์เนื้อละเอียด	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	1	☐	150-170	-	60-80
เค้กผลไม้หรือชีสเค้กที่มีฐานพายร่วน	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	1	☐	170-180	-	80-90
เค้กผลไม้หรือชีสเค้กที่มีฐานพายร่วน	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	1	☐	1. 170-180 2. 100	1. 180 2. -	1. 30-40 2. 20
สปันจ์เค้กใส่ไข่ 6 ฟอง	แม่พิมพ์กลมเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 28 ซม.	1	☉	150-170 ¹	-	30-50

¹ อุ่นเตา

² คนอาหารให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น

การปรุงสุกหรือเคี้ยวโดยใช้ไมโครเวฟ

- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ คุณสามารถปิดโดยใช้จานหรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะได้เช่นกัน
- ใช้ภาชนะทรงสูงที่มีฝาปิดสำหรับผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าว เนื่องจากธัญพืชจะเกิดฟองมากขณะปรุงสุก เต็มของเหลวตามข้อมูลจำเพาะที่ระบุในคำแนะนำการตั้งค่า
- สร้างวัตถุดิบโดยไม่ต้องซบให้แห้ง เต็มน้ำหรือน้ำมันาว 1-3 ช้อนโต๊ะลงในอาหาร
- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ อาหารที่อยู่ในแนวราบจะสุกเร็วกว่าอาหารทรงสูง
- ใช้เกลือและเครื่องเทศเพียงเล็กน้อย เนื่องจากรสชาติเฉพาะตัวส่วนใหญ่จะยังคงอยู่เมื่อประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ
- พูลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน 2-3 ครั้งในระหว่างนั้น
- พักอาหารทิ้งไว้ 2-3 นาทีหลังจากปรุงสุก

26.5 คำแนะนำการประกอบอาหารสำหรับอาหารสำเร็จรูป

- วัตถุดิบมีผลเป็นอย่างมากต่อผลลัพธ์การปรุงสุก ผลิตภัณฑ์ที่นำมาปรุงสุกอาจมีความเหลืองเกรียมและไม่สม่ำเสมอตั้งแต่ก่อนนำเข้าเครื่อง
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่มีน้ำแข็งเกาะหนา ให้กะเทาะน้ำแข็งออกจากอาหาร
- นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์
- หากต้องการอุ่นหรือปรุงอาหารสำเร็จรูปให้สุกในภาชนะ ให้ใช้ภาชนะที่ทนความร้อน
- กระจายอาหารที่เป็นชิ้น เช่น ขนมปังก้อนและผลิตภัณฑ์จากมันฝรั่งให้แผ่ทั่วและเสมอกันบนอุปกรณ์เสริม เว้นพื้นที่เล็กน้อยระหว่างอาหารแต่ละชิ้น
- ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ขอแนะนำให้อุ่นวัตถุดิบหรืออาหารสำเร็จรูปที่กำลังไฟ 600 วัตต์ หากบรรจุภัณฑ์ระบุกำลังไฟไมโครเวฟที่สูงกว่า ให้ขยายเวลาให้นานขึ้น

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
สปริงเค้กไส้ไข่ 6 ฟอง	แม่พิมพ์กลมเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 28 ซม.	1	☉	150-160	-	50-60
เค้กพายร่วนที่มีหน้าเค้กฉ่ำ	กระทะอบเนกประสงค์	1	☐	160-180	-	60-80
เค้กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ที่มีหน้าเค้กฉ่ำ	กระทะอบเนกประสงค์	1	☐	180-190	-	30-45
เค้กโรล	ถาดอบ	1	☐	180-190 ¹	-	10-20
มัฟฟิน	ถาดมัฟฟิน	1	☐	170-190	-	15-30
ขนมอบขนาดเล็กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์	ถาดอบ	1	☐	160-170	-	30-40
คุกกี้	ถาดอบ	2	☉	140-160	-	15-30
ขนมปัง (750 กรัม)	กระทะอบเนกประสงค์ หรือ แม่พิมพ์ขนมปังแถว	1	☉	1. 210-220 2. 180-190 ¹	-	1. 10-15 2. 25-35
ขนมปัง (1,500 กรัม)	กระทะอบเนกประสงค์ หรือ แม่พิมพ์ขนมปังแถว	1	☉	1. 210-220 2. 180-190 ¹	-	1. 10-15 2. 40-50
ขนมปัง (1,500 กรัม)	กระทะอบเนกประสงค์ หรือ แม่พิมพ์ขนมปังแถว	1	☐	200-210	-	35-45
ขนมปังพิต้า	กระทะอบเนกประสงค์	1	☐	220-230	-	25-35
ขนมปังก้อนทำสด	ถาดอบ	1	☐	180-190	-	25-35
พิซซ่าทำสด	ถาดอบ	1	☐	200-220	-	25-35
พิซซ่าทำสดแบ่งบางในแม่พิมพ์พิซซ่า	ถาดพิซซ่า	1	☉	210-230	-	20-30
คีส	แม่พิมพ์คีสเคลือบสีเข้ม	1	☐	200-210	-	35-45
พิซซ่าเยอรมัน	กระทะอบเนกประสงค์	1	☐	220-230 ¹	-	15-25
อาหารอบร้อนรสจัดทำจากส่วนประกอบอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	แม่พิมพ์อบร้อน	1	☐	200-220	-	35-55
อาหารอบร้อนรสจัดทำจากส่วนประกอบอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	แม่พิมพ์อบร้อน	1	☉	140-160	360	20-30
ลาซานญาแช่แข็ง (350-450 กรัม) สูง 3 ซม.	ภาชนะแบบเปิด	1	☐	200-210	180	20-25
ลาซานญาแช่แข็ง (600-1,000 กรัม) สูง 4-5 ซม.	ภาชนะแบบเปิด	1	☐	200-210	180	35-45
กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนประกอบอาหารดิบสูง 4 ซม.	แม่พิมพ์อบร้อน	1	☉	170-180	-	50-65
กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนประกอบอาหารดิบสูง 4 ซม.	แม่พิมพ์อบร้อน	1	☉	150-170	360	25-30
เนื้อไก่แบบไม่ยัดไส้ (1.3 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	200-220	-	60-70
เนื้อไก่หั่นครึ่ง	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	180-200	360	25-35
ชิ้นส่วนขนาดเล็กของไก่ (ชิ้นละ 250 กรัม)	ตะแกรง	2	☉	220-230	-	30-35
ชิ้นส่วนขนาดเล็กของไก่ (ชิ้นละ 250 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	190-210	360	20-30
เนื้อห่านแบบไม่ยัดไส้ (3 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	160-170	-	120-150

¹ อุณหภูมิ² คนอาหารให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อหมอบไม่มีหนังติดมัน เช่น สันคอ (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	180-200	-	120-130
เนื้อหมอบไม่มีหนังติดมัน เช่น สันคอ (1.5 กก.)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	180-200	180	55-65
เนื้อหมอบไม่มีหนังติดมัน เช่น สันคอ (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☐	180-190	-	120-140
เนื้อสันในวัวแบบสุกปานกลาง (1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	210-220	-	40-50
ชิ้นเนื้อวัวตุ๋น (1.5 กก.)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	200-220	-	130-140
ชิ้นเนื้อวัวตุ๋น (1.5 กก.)	ภาชนะแบบปิด	1	☐	200-220	-	140-160
เนื้อวัวอบแบบสุกปานกลาง (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	220-230	-	60-70
ขาแกะไม่มีกระดูกแบบสุกปานกลาง (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	170-190	-	50-70
มิตโลฟ (1 กก.) + น้ำ (50 มล.)	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	170-190	360	30-40
เนื้อปลาทั้งตัว (300 กรัม) เช่น ปลาเทราต์	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	170-190	-	20-30
ผักสด (250 กรัม)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	-	600	8-12 ²
ผักรวม (250 กรัม) + น้ำ (25 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	-	600	10-14 ²
มันฝรั่งอบครึ่งหัว (1 กก.)	กระทะอบเนกประสงค์	2	☒	200-220	360	15-20
มันฝรั่งต้มน้ำเกลือแบ่ง 4 ส่วน (500 กรัม)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	-	600	12-15 ²
ข้าวเมล็ดยาว (250 กรัม) + น้ำ (500 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	-	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 13-16
ข้าวฟ่างล้วน (250 กรัม) + น้ำ (600 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	-	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 10-15
โพเลนดาหรือคอร์นมีล (125 กรัม) + น้ำ (500 มล.)	ภาชนะแบบปิด	1	☒	-	600	6-8 ²

¹ อุณหภูมิ

² คนอาหารให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น

ของหวาน

การทำโยเกิร์ต

- นำอุปกรณ์เสริมและชิ้นวางอาหารออกจากเตาอบ
- อุ่นนม 1 ลิตร (ไขมัน 3.5 %) บนเตาประกอบอาหารจนกระทั่งได้ความร้อน 90 °C แล้วปล่อยให้เย็นลงเหลือ 40 °C สำหรับนมยูเอชที ให้อุ่นจนกระทั่งได้ความร้อน 40 °C
- คนโยเกิร์ต 150 กรัมที่อุณหภูมิตู้เย็นเข้ากับนม
- ใส่ส่วนผสมลงในภาชนะขนาดเล็ก เช่น ถ้วยหรือแก้วขนาดเล็ก
- ปิดคลุมภาชนะโดยใช้ฟอยล์ เช่น ฟอยล์ถนอมอาหาร
- วางภาชนะบนพื้นเตาอบ
- ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
- พักโยเกิร์ตไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 12 ชั่วโมงหลังจากทำเสร็จ

การทำพุดดิ้งจากผงพุดดิ้ง

- ใช้ภาชนะทรงสูงที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- คนผงพุดดิ้งในภาชนะให้เข้ากับนมเต็มปริมาณและน้ำตาล
- เลื่อนภาชนะบนตะแกรงเข้าไปในเตาอบ
- ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
- หากนมเดือด ให้ใช้แรงคนให้เข้ากัน

6. ทำขั้นตอนนี้ซ้ำจนกระทั่งได้ระดับความชื้นตามที่ต้องการ

การทำบิออปคอร์นโดยใช้ไมโครเวฟ



คำเตือน – ระวังความร้อน!

สำหรับวัตถุดิบที่ปิดล็อกสัญญาณบรจกัณฑ์อาจแตกได้

- ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
- ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

- ใช้แม่พิมพ์อบร้อนทรงแบนราบที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ ห้ามใช้ฟอริชเลนหรือจานที่มีลักษณะโค้งมาก
- วางถุงบิออปคอร์นลงบนภาชนะตามข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์
- ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
- อาจจำเป็นต้องปรับเวลาให้เหมาะสมโดยขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์และปริมาณ
- นำถุงบิออปคอร์นออกและเขย่าหลังจากเวลาผ่านไป 1½ นาที เพื่อป้องกันไม่ให้บิออปคอร์นไหม้
- วางถุงบิออปคอร์นกลับเข้าไปในเตาอบ แล้วปล่อยให้แตกฟูต่อไป
- ปิดใช้งานเครื่อง แล้วนำถุงบิออปคอร์นออกจากเตาอบเมื่อได้ยินเสียงบิออปคอร์นแตกฟูทุก 2-3 วินาทีเท่านั้น
- เช็ดทำความสะอาดเตาอบหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับของหวานและผลไม้เชื่อม

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
พุดดิ้งทำจากผงพุดดิ้ง	ภาชนะแบบปิด	1	☰	-	600	5-8 ¹
โยเกิร์ต	แม่พิมพ์ขนาดสำหรับรับประทาน	พื้นเตาอบ	☐	40-45	-	8-9 ชม.
ป๊อปคอร์นสำหรับไมโครเวฟ (1 ถุง ถุงละ 100 กรัม) ²	ภาชนะแบบเปิด	1	☰	-	600	4-6

¹ คนอาหารให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น
² วางถุงปิดผนึกบนภาชนะ

26.7 ประเภทการประกอบอาหารแบบพิเศษและการใช้งานอื่นๆ

ข้อมูลและคำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับประเภทการประกอบอาหารแบบพิเศษและการใช้งานอื่นๆ เช่น การปรุงสุกแบบซ้ำ

Air Fry

คุณสามารถปรุงอาหารให้กรอบและมีไขมันต่ำได้ด้วยวิธี Air Fry โดย Air Fry เหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับอาหารที่โดยปกติแล้วจะนำไปทอดในน้ำมัน

คำแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับ **Air Fry**

โปรดปฏิบัติตามข้อมูลนี้เมื่อประกอบอาหารด้วยวิธี Air Fry

- การประกอบอาหารด้วยวิธี Air Fry สามารถทำได้บนชั้นวางชั้นเดียวเท่านั้น
- การใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับ Air Fry ช่วยให้อาหารกรอบยิ่งขึ้น หากอุปกรณ์เสริมสำหรับ Air Fry ไม่ได้ให้มาพร้อมกับเครื่องในรูปแบบอุปกรณ์มาตรฐาน คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมสำหรับ Air Fry เป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้
- ไม่ต้องอุ่นเตาล่วงหน้า

คำแนะนำการตั้งค่าสำหรับ **Air Fry**

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เค้กปอนด์อย่างง่าย	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	1	☉	160-180	90	30-40
เฟรนช์ฟรายส์	ถาด Air Fry หรือกระทะอเนกประสงค์	2	☒	190-210	-	20-25
มันฝรั่งแบบยัดไส้	ถาด Air Fry หรือกระทะอเนกประสงค์	2	☒	190-210	-	20-25
โรสต์มันฝรั่ง	ถาด Air Fry หรือกระทะอเนกประสงค์	2	☒	190-210	-	20-25
ไก่แทงและนึ่งแกงแซ่แซ็ง	ถาด Air Fry หรือกระทะอเนกประสงค์	2	☒	190-210	-	10-15
ปลาแทงซุบแบ่งทอด	ถาด Air Fry หรือกระทะอเนกประสงค์	2	☒	190-210	-	15-20
บรีดโคสิซุบแบ่งทอด	ถาด Air Fry หรือกระทะอเนกประสงค์	2	☒	190-210	-	15-25

- ไม่ต้องใช้แผ่นรองอบ เนื่องจากอากาศต้องสามารถหมุนเวียนในเตาอบได้
- ไม่ต้องละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็ง
- วางอาหารลงบนอุปกรณ์เสริมสำหรับ Air Fry หรือกระทะอเนกประสงค์ให้ทั่ว หากเป็นไปได้ ให้กระจายอาหารเป็นชั้นเดียวเท่านั้น
- เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบที่ความสูงระดับ 2 หากใช้งานอุปกรณ์เสริมสำหรับ Air Fry คุณสามารถเลื่อนกระทะอเนกประสงค์เปล่าเข้าไปที่ความสูงระดับ 1 เพื่อป้องกันการเกิดคราบสกปรกได้
- พลิกอาหารที่นำมาปรุงสุกกลับด้านหลังจากเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกผ่านไปครึ่งหนึ่ง หากอาหารที่นำมาปรุงสุกมีปริมาณมาก ให้พลิกกลับด้าน 2 ครั้ง

เคล็ดลับ: เติมน้ำมันลงในอาหารต่อเมื่อปรุงสุกแล้ว วิธีนี้จะช่วยให้อาหารที่นำมาปรุงสุกกรอบยิ่งขึ้น คุณสามารถทำผักซุบแบ่งทอดด้วยวิธี Air Fry ได้เช่นกัน หากต้องการให้มีไขมันน้อยลง ให้ใช้ขวดสเปรย์ฉีดน้ำมันลงบนอาหารแต่ละชิ้น วิธีนี้จะช่วยให้อาหารมีส่วนนอกที่กรอบและมีไขมันต่ำ

การละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งโดยใช้เตาอบได้

คำแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็ง

- คุณสามารถละลายน้ำแข็งผลไม้ ผัก เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ เนื้อปลา หรือขนมอบแช่แข็งได้โดยใช้โหมดการทำงาน "ไมโครเวฟ"
- นำวัตถุดิบแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์เพื่อละลายน้ำแข็ง
- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนและเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- คำแนะนำการตั้งค่าจะใช้กับอาหารที่อุณหภูมิแช่แข็ง (-18 °C)

- ดังนั้นจึงควรแบ่งการละลายน้ำแข็งออกเป็นหลายขั้นตอน โดยแต่ละขั้นตอนจะระบุเรียงกันในคำแนะนำการตั้งค่า
- คุณอาหารให้เข้ากันหรือพลิกกลับด้าน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น สำหรับวัตถุดิบชิ้นใหญ่ ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง ตัดแบ่งอาหารในระหว่างนั้น
- นำชิ้นอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาอบ
- พักอาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งทิ้งไว้ในเครื่องที่ปิดการทำงานแล้วอีก 10 ถึง 30 นาทีเพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็ง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมปังก้อน	ตะแกรง	1	☉	140-160	90	2-4

การอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

คุณสามารถอุ่นอาหาร หรือละลายน้ำแข็งและอุ่นอาหารพร้อมกันในขั้นตอนเดียวได้โดยใช้ไมโครเวฟ

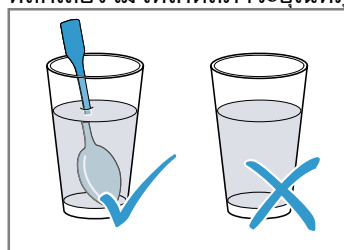
คำแนะนำการประกอบอาหารเกี่ยวกับการอุ่นโดยใช้ไมโครเวฟ

- ใช้ภาชนะแบบปิดที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน 2-3 ครั้งในระหว่างนั้น
- พักอาหารทิ้งไว้ 1-2 นาทีหลังจากอุ่น
- อาหารจะส่งผ่านความร้อนไปยังภาชนะ ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้นมาก
- โปรดคำนึงถึงรายการต่อไปนี้เมื่ออุ่นอาหารสำหรับเด็กทารก:
 - วางขวดนมที่ไม่มีจุกป้อนอาหารหรือฝาปิดบนตะแกรง
 - เขย่าหรือคนอาหารสำหรับเด็กทารกให้เข้ากันหลังจากอุ่นร้อน
 - คุณจำเป็นต้องตรวจวัดอุณหภูมิของอาหารสำหรับเด็กทารก
- เช็ดเตาอบให้แห้งหลังจากอุ่น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสั่นสะเทือนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการอุ่นและอุ่นซ้ำ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
อาหารอบร้อน (400 กรัม) เช่น ลูกชานัญญาและกราแตงมันฝรั่งแช่แข็ง	ภาชนะแบบเปิด	1	☉	180-200	180	20-25

26.8 เมนูอาหารสำหรับทดสอบ

ข้อมูลในส่วนนี้จัดทำไว้สำหรับสถาบันทดสอบเพื่ออำนวยความสะดวกในการทดสอบเครื่องใช้ไฟฟ้าตามข้อกำหนด EN 60350-1 หรือ IEC 60350-1 และตามมาตรฐาน EN 60705, IEC 60705

การอบขนม

- ค่าการปรับตั้งจะใช้กับการใส่อาหารเข้าไปในเตาอบที่เย็นตัวอยู่
- ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการอุ่นเตาล่วงหน้าในคำแนะนำการตั้งค่า ทั้งนี้ค่าการปรับตั้งจะไม่สามารถใช้ได้กับการทำความร้อนอย่างรวดเร็ว
- ก่อนอื่นให้ใช้อุณหภูมิระดับต่ำจากอุณหภูมิที่กำหนดไว้ขณะอบขนม
- ขนมอบบนถาดอบหรือในแม่พิมพ์ที่ใส่เข้าไปพร้อมกันอาจไม่สุกพร้อมกัน

th วิธีการ

■ สปีนจ์เค้กเหลว

– คุณสามารถใช้ถาด Air Fry ที่เราวางจำหน่ายแทน ตะแกรงได้เช่นกัน

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการอบขนม

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
คุกกี้ชอร์ตเบรด	ถาดอบ	1		150-160 ¹	-	20-30
คุกกี้ชอร์ตเบรด	ถาดอบ	1		140-150 ¹	-	25-35
เค้กชั้นเล็ก	ถาดอบ	1		160 ¹	-	25-35
เค้กชั้นเล็ก	ถาดอบ	1		150 ¹	-	25-35
สปีนจ์เค้กเหลว	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	1		160-170 ²	-	25-35
สปีนจ์เค้กเหลว	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	1		160-170 ²	-	25-35

¹ อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

² อุณหภูมิ อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

การบึ่งย่าง

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการบึ่งย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
อบขนมบึ่งปิ้งให้เหลืองเกรียม ตะแกรง		3		สูงสุด ¹	-	3-5

¹ ไม่ต้องอุ่นเตา

การประกอบอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งโดยใช้ไมโครเวฟ

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

คำแนะนำการตั้งค่าเกี่ยวกับการปรุงสุกโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	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	ระดับความสูง	ประเภทการทำความร้อน → หน้า 9	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
กราแตงมันฝรั่ง	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	150-170	360	25-30
เค้ก	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	190-210	180	12-18
เนื้อไก่หันครึ่ง	ภาชนะแบบเปิด	1	☒	180-200	360	25-35

27 คู่มือการติดตั้ง

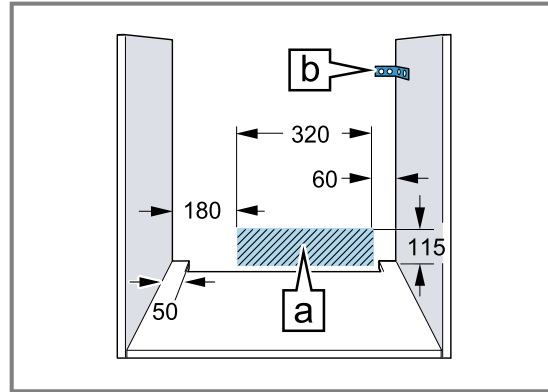
โปรดศึกษาข้อมูลเหล่านี้ขณะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า



⚠ 27.1 คำแนะนำทั่วไปในการประกอบ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ก่อนเริ่มติดตั้งเครื่อง

- ตู้แบบบิลด์อินจะต้องไม่มีผนังปิดบริเวณด้านหลังตัวเครื่อง คุณจำเป็นต้องรักษาระยะห่างระหว่างผนังกับพื้นตู้หรือผนังด้านหลังของตู้ที่อยู่ด้านบนไว้อย่างน้อย 35 มม.
- ห้ามปิดร่องระบายอากาศและช่องดูดอากาศ
- การใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัยสามารถรับประกันได้ต่อเมื่อดำเนินการติดตั้งถูกต้องตามคำแนะนำการประกอบเท่านั้น ผู้ประกอบชิ้นส่วนมีหน้าที่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งอย่างไม่ถูกวิธี
- ตรวจสอบเช็คเครื่องหลังนำออกจากบรรจุภัณฑ์ ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากเตาอบและฝาเครื่องก่อนเริ่มใช้งาน
- ศึกษาเอกสารการประกอบสำหรับการติดตั้งชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริม
- เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินต้องมีคุณสมบัติทนความร้อนถึง 95 °C และส่วนหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันต้องทนความร้อนได้ถึง 70 °C
- ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตูตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายจากความร้อนที่สูงเกินไป
- เจาะช่องที่เฟอร์นิเจอร์ก่อนนำเครื่องเข้าไป แล้วกำจัดขี้เลื่อยออก มิฉะนั้น ชิ้นส่วนระบบไฟฟ้าอาจทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
- เต้าเสียบเชื่อมต่อเครื่องจะต้องอยู่ในบริเวณพื้นที่ส่วนที่แรเงาไว้ ☒ หรือต้องอยู่นอกพื้นที่ติดตั้งเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่ได้ยึดไว้จำเป็นต้องถูกยึดเข้ากับผนังโดยใช้ตัวยึดมุมที่มีจำหน่ายทั่วไป ☒



- สวมถุงมือป้องกันเพื่อป้องกันการบาดเจ็บจากการถูกบาด ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้ในระหว่างการประกอบอาจมีขอบคม
- ขนาดในภาพ (มม.)

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้สายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟแบบต่อขยายและอะแดปเตอร์ที่ไม่ได้รับอนุญาตอาจก่อให้เกิดอันตราย

- ▶ ห้ามใช้สายไฟต่อขยายหรือปลั๊กพ่วงแบบหลายช่อง
- ▶ ใช้เฉพาะอะแดปเตอร์และสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟที่ผู้ผลิตอนุญาตเท่านั้น
- ▶ หากสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสั้นเกินไปและไม่มีสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟเส้นที่ยาวกว่า โปรดติดต่อช่างไฟฟ้าเพื่อปรับระบบติดตั้งภายในบ้านให้เหมาะสม

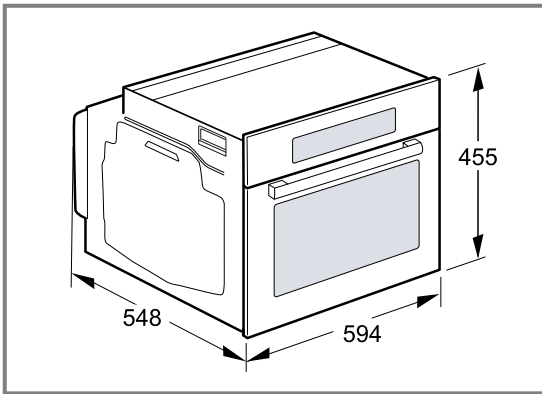
ข้อควรระวัง!

การยกเครื่องที่มีมือจับฝาเครื่องอาจทำให้มือจับแตกหักได้ มือจับฝาเครื่องไม่สามารถรับน้ำหนักของตัวเครื่องได้

- ▶ ห้ามยกหรือถือเครื่องที่มีมือจับฝาเครื่อง

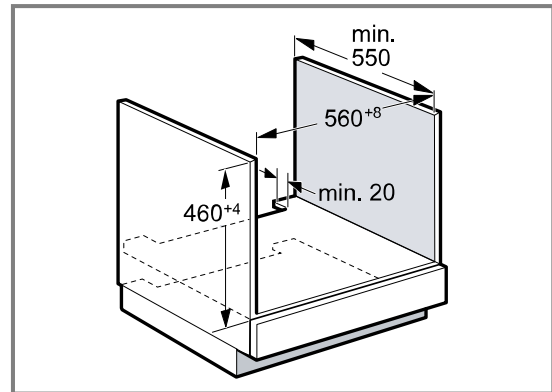
27.2 ขนาดตัวเครื่อง

คุณสามารถดูข้อมูลขนาดตัวเครื่องได้จากส่วนนี้



27.3 การติดตั้งใต้แผ่นเคาน์เตอร์

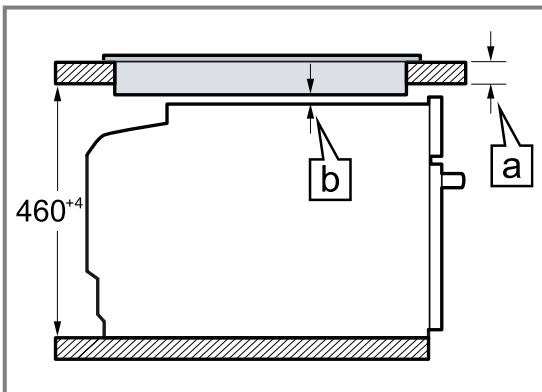
โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและคำแนะนำการติดตั้งขณะติดตั้งใต้แผ่นเคาน์เตอร์



- ชั้นคั่นกลางจำเป็นต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง
- แผ่นเคาน์เตอร์จำเป็นต้องยึดเข้ากับเฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน
- โปรดปฏิบัติตามคู่มือการประกอบเตาประกอบอาหาร (ถ้ามี)
- ปฏิบัติตามคำแนะนำการติดตั้งเตาประกอบอาหารที่แตกต่างกันไปตามแต่ละประเทศ

27.4 การติดตั้งใต้เตาประกอบอาหาร

หากติดตั้งตัวเครื่องใต้เตาประกอบอาหาร ให้สังเกตขนาดขั้นต่ำรวมถึงโครงสร้างด้านล่าง (ถ้ามี)



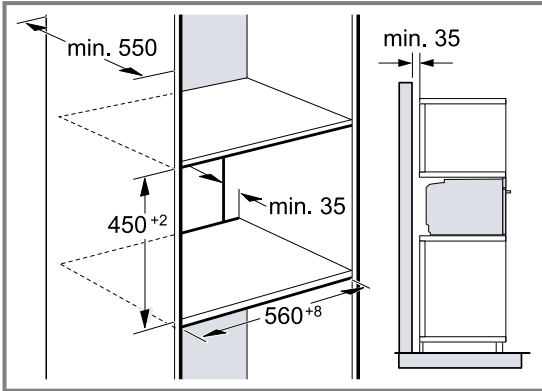
ความหนาขั้นต่ำของแผ่นเคาน์เตอร์จะอยู่ที่ [a] ตามระยะห่างขั้นต่ำที่จำเป็น [b]

ประเภทเตาประกอบอาหาร	a วางด้านบน (มม.)	a ผังกับพื้นผิว (มม.)	b (มม.)
เตาเหนียวนำไฟฟ้า	42	43	5
เตาไฟฟ้าแบบเต็มพื้นผิว	52	53	5
เตาแก๊ส	32	43	5 ¹
เตาไฟฟ้า	32	35	2

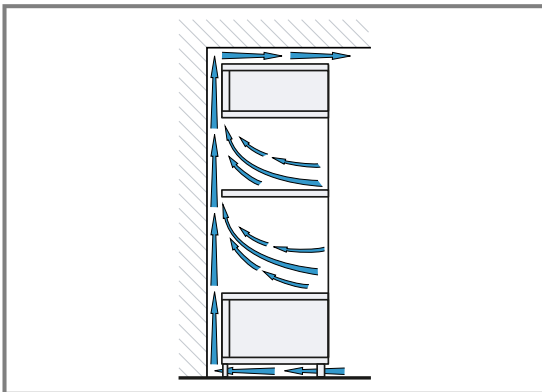
¹ ปฏิบัติตามคำแนะนำการติดตั้งเตาประกอบอาหารที่แตกต่างกันไปตามแต่ละประเทศ

27.5 การติดตั้งในตู้ทรงสูง

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและคำแนะนำการติดตั้งขณะติดตั้งในตู้ทรงสูง



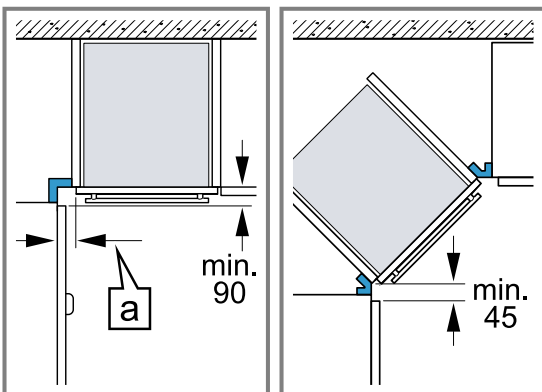
- ชั้นคั่นกลางต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง
- ช่องระบายอากาศจำเป็นต้องมีขนาดอย่างน้อย 200 ตร.ซม. ในบริเวณฐานวางเพื่อช่วยให้มั่นใจว่าสามารถระบายอากาศให้กับตัวเครื่องได้อย่างเพียงพอ ซึ่งทำได้โดยการตัดแผงปิดฐานให้สั้นหรือติดตั้งตะแกรงระบายอากาศ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการทดแทนอากาศเป็นไปตามแบบร่าง



- หากตู้ทรงสูงมีผนังด้านหลังยื่นออกเหนือจากผนังด้านหลังของตู้ คุณจำเป็นต้องนำผนังดังกล่าวออก
- ติดตั้งตัวเครื่องให้อยู่ในระดับความสูงที่สามารถนำอุปกรณ์เสริมออกมาได้สะดวกเท่านั้น

27.6 การติดตั้งเข้ามุม

โปรดสังเกตขนาดสำหรับการติดตั้งและคำแนะนำการติดตั้งขณะติดตั้งเข้ามุม



- คำนึงถึงขนาดขั้นต่ำเมื่อติดตั้งเข้ามุมเพื่อให้สามารถเปิดฝาเครื่องได้ ขนาด [a] จะขึ้นอยู่กับความหนาที่ส่วนหน้าของเพอร์นิเจอร์และมือจับ

27.7 การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำฉบับนี้เพื่อให้สามารถเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าได้อย่างปลอดภัย

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นไปตามมาตรฐานการป้องกันระดับ I และอนุญาตให้ใช้งานต่อเมื่อมีจุดต่อสายดินป้องกันเท่านั้น
- การป้องกันนี้จำเป็นต้องได้รับการดำเนินการตามข้อมูลกำลังบนป้ายกำกับรุ่นและข้อกำหนดที่บังคับใช้ในแต่ละพื้นที่
- ตัวเครื่องต้องไม่มีแรงดันไฟฟ้าขณะดำเนินการประกอบทั้งหมด
- อนุญาตให้เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับสายเชื่อมต่อที่มีให้ในชุดเท่านั้น
- สายเชื่อมต่อต้องเสียบเข้ากับด้านหลังตัวเครื่องจนกระทั่งเสียงคลิกดังขึ้น สายเชื่อมต่อยาว 3 เมตรสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้า
- อนุญาตให้เปลี่ยนสายเชื่อมต่อด้วยสายของแท้เท่านั้น ซึ่งสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้า
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการป้องกันการสัมผัสชิ้นส่วนขณะติดตั้ง
- หากจอแสดงผลของเครื่องยังคงมีตอยู่ แสดงว่าเชื่อมต่อเครื่องไม่ถูกต้อง ให้ตัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ แล้วตรวจสอบการเชื่อมต่อ

การเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าโดยใช้ปลั๊กต่อแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

หมายเหตุ: อนุญาตให้เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกันที่ติดตั้งตรงตามข้อกำหนดเท่านั้น

- ▶ เสียบปลั๊กเข้าไปในช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน หากติดตั้งอุปกรณ์แล้ว จะต้องเข้าถึงปลั๊กไฟและสายไฟได้ง่าย หรือหากไม่สามารถเข้าถึงได้อย่างอิสระ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อในการติดตั้งระบบไฟฟ้าแบบถาวรตามข้อกำหนดการติดตั้ง

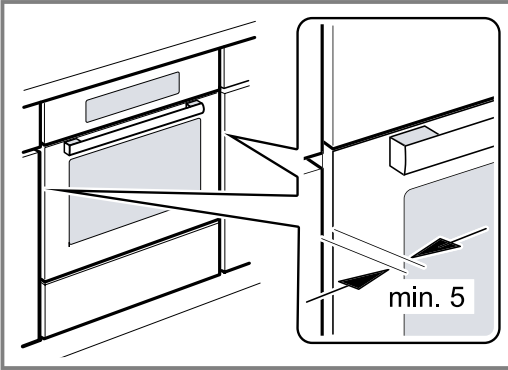
การเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าโดยไม่ใช้ปลั๊กต่อแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

หมายเหตุ: การเชื่อมต่อเครื่องได้รับอนุญาตให้ดำเนินการเฉพาะผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมในกรณีที่เกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่ออย่างไม่ถูกต้อง ต้องติดตั้งอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อในการติดตั้งระบบไฟฟ้าแบบถาวรตามข้อกำหนดการติดตั้ง

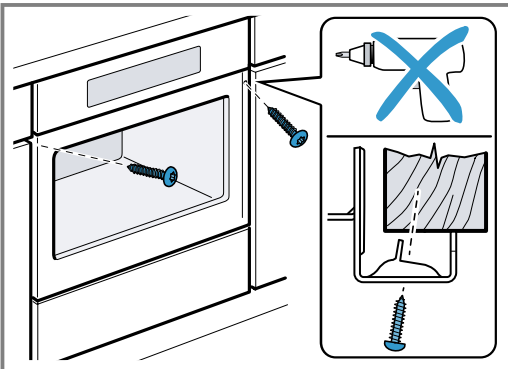
1. ระบุสายเฟสและสายนิวทรัล ("สายศูนย์") ในเต้าเสียบเชื่อมต่อ การเชื่อมต่ออย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เครื่องเกิดความเสียหาย
2. เชื่อมต่อตามแผนภาพวงจรสำหรับแรงดันไฟฟ้า ให้ดูที่ป้ายกำกับรุ่น
3. เชื่อมต่อสายไฟของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟตามการให้รหัส:
 - สีเขียว-เหลือง = สายดินป้องกัน ⊕
 - สีฟ้า = สายนิวทรัล ("สายศูนย์")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

27.8 การติดตั้งตัวเครื่อง

1. ดันตัวเครื่องเข้าไปจนสุด แล้วจัดวางให้อยู่ตรงกลาง



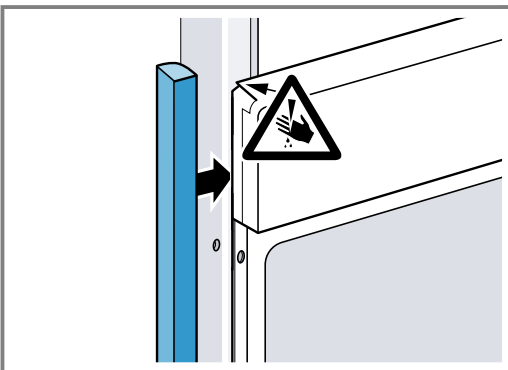
2. ชันตัวเครื่องให้แน่น



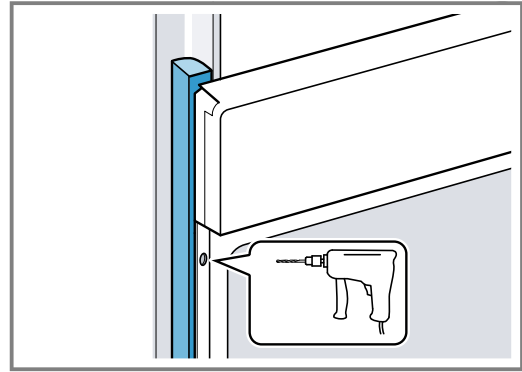
หมายเหตุ: ห้ามปิดช่องระหว่างแผ่นเคาน์เตอร์กับตัวเครื่องโดยใช้แถบปิดเสริมใดๆ
ห้ามติดตั้งแผงกันความร้อนที่ผนังด้านข้างของตู้ต่อเติม

27.9 สำหรับเฟอร์นิเจอร์ห้องครัวที่ไม่มีมือจับ ให้ใช้แถบมือจับในแนวตั้ง:

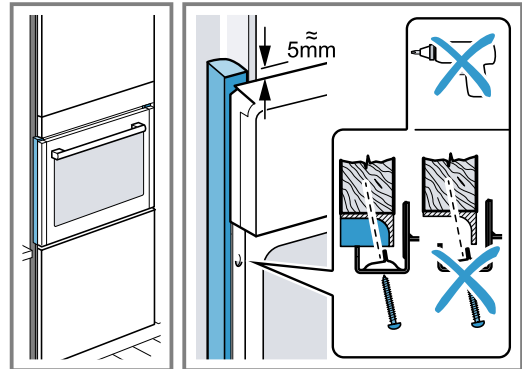
1. ติดตั้งชิ้นส่วนสำหรับเติมที่เหมาะสมเพื่อปิดคลุมขอบที่อาจมีความคมและช่วยให้แน่ใจว่าประกอบเครื่องได้อย่างปลอดภัย



2. เจาะรูชิ้นส่วนอะลูมิเนียมเพื่อสร้างจุดต่อสกรู



3. ยึดตัวเครื่องโดยใช้สกรูที่เหมาะสม



27.10 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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001819653 (040227)

th