



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



ไมโครเวฟ

FEL023M...

FEL053M...

[th] คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง

สารบัญ

คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย	2
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น	5
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด	5
4	การติดตั้งและการเชื่อมต่อ.....	6
5	มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน.....	7
6	อุปกรณ์เสริม.....	8
7	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก	8
8	การใช้งานทั่วไป	9
9	โหมดบั้งย่าง	10
10	หน่วยความจำ.....	10
11	โปรแกรม	11
12	ระบบล๊อคป้องกันเด็ก	12
13	การตั้งค่าเบื้องต้น.....	12
14	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	13
15	การแก้ไขข้อขัดข้อง	14
16	การกำจัด.....	15
17	ฝ่ายบริการลูกค้า.....	15
18	วิธีการทำงาน	15

1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

1.1 หมายเหตุทั่วไป

- โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด
- โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นเครื่องไมโครเวฟแบบตั้งวางอิสระและไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งแบบบิวต์อินหรือการใช้งานภายในเฟอร์นิเจอร์แบบบิวต์อิน โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

- เพื่อเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
- อยู่ภายใต้การควบคุมดูแล คอยสังเกตกระบวนการปรุงที่เกิดขึ้นเป็นช่วงระยะเวลาสั้นๆ อย่างต่อเนื่อง
- สำหรับการใช้งานภายในบ้านหรือการใช้งานในลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น: ในห้องครัวสำหรับพนักงานประจำร้าน ในสำนักงานและพื้นที่เชิง

พาณิชย์อื่นๆ ในเชิงการเกษตร สำหรับลูกค้าของ โรงแรมและสถานที่พักอาศัยอื่นๆ ตลอดจนห้องรับรองที่มีบริการอาหารเช้า

- ที่ความสูงไม่เกิน 4000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล


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

1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสบสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไป เว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล ป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

1.4 การใช้งานอย่างปลอดภัย


 คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในช่องอบอาหาร อาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจเกิดการลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอส อาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ด้วยกำเน็ดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน ความร้อนที่สูงเกินไปอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้
- ▶ ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตู ตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ โดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามจัดวางเครื่องในเฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินโดยเด็ดขาด

 คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเน็ดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจะร้อนขึ้นมาก
- ▶ นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะร้อนออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

แอลกอฮอล์ระเหยในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ควรวีใส่เครื่องต้มที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงลงในอาหารเป็นปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น
- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง
- ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำร้อนได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้

- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ รอยร้าว เศษกระจก หรือรอยแตกหักบริเวณจานหมุนที่ทำจากแก้วอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- ▶ ห้ามไม่ให้จานหมุนกระทบกับของแข็งโดยเด็ดขาด
- ▶ ดูแลรักษาจานหมุนด้วยความระมัดระวัง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!

เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

1.5 ไมโครเวฟ

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้สำหรับการใช้งานในภายหลัง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิดความเสียหายได้ เช่น รongเท้าตะตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุฉลุพีชที่ถูกนำมาอุ่นอาจเกิดการลุกไหม้ได้เช่นกันหลังจากเวลาผ่านไปเป็นชั่วโมง

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรองเท้าตะตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุฉลุพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องต้มเท่านั้น

วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงภาชนะอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในบรรจุภัณฑ์เก็บรักษาความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามอุ่นวัตถุดิบในภาชนะที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุติดไฟอื่นๆ อยากรักษาความปลอดภัยโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามปรับตั้งไมโครเวฟให้ใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป ใช้งานเครื่องตามข้อมูลที่ปรากฏในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
- ▶ ห้ามใช้ไมโครเวฟในการอบแห้งวัตถุดิบโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นวัตถุดิบที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณน้อย เช่น ขนมอบัง ในไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป น้ำมันประกอบอาหารอาจเกิดการลุกไหม้ได้
- ▶ ห้ามอุ่นร้อนน้ำมันประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวในไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

ของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นอาจเกิดการระเบิดได้ง่าย

- ▶ ห้ามอุ่นร้อนของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

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

ความร้อนในอาหารเด็กทารกไม่สามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง

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

สำหรับวัตถุดิบที่ปิดล๊อคสุญญากาศ บรรจุภัณฑ์อาจแตกได้

- ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
- ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น รongเท้าตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุฉัฒพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ถูกนำมาอุ่นร้อนอาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำรองเท้าตะ หมอนบุเม็ดโฟม หรือหมอนบุฉัฒพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

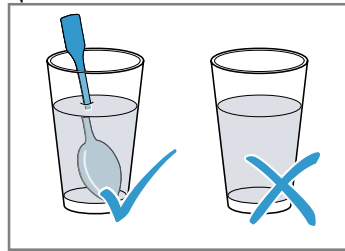
ไมโครเวฟจะร้อนขึ้นมากหากใช้งานร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นๆ

- ▶ หากใช้งานไมโครเวฟในโหมดการทำงานร่วม เด็กจะสามารถใช้งานเครื่องได้ต่อเมื่ออยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของผู้ใหญ่เท่านั้นเนื่องจากอาจมีความร้อนเกิดขึ้น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสถานะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสั่นสะเทือนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสถานะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ ภาชนะที่ทำจากพอร์ซเลนและเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณมือจับและฝาปิด รูเหล่านี้จะมีโพรงช่องว่างอยู่ และของเหลวที่ซึมเข้าไปยังช่องว่างดังกล่าวอาจส่งผลให้ภาชนะแตกออกเป็นเสี่ยงได้

- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น

งานชามและภาชนะที่ทำจากโลหะหรือภาชนะที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว เครื่องอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะโดยเด็ดขาดเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

อุปกรณ์เครื่องนี้ทำงานด้วยไฟฟ้าแรงดันสูง

- ▶ ห้ามถอดตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!

การทำทำความสะอาดที่ไม่เพียงพออาจทำให้พื้นผิวตัวเครื่องชำรุดเสียหาย อายุการใช้งานสั้นลง รวมถึงอาจทำให้เกิดสถานการณ์อันตรายได้ เช่น พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา

- ▶ ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอและขจัดเศษอาหารออกโดยทันที
- ▶ ดูแลรักษาช่องอบอาหาร ฝาเครื่อง และขอบปิดฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ

→ "การทำทำความสะอาดและการดูแลรักษา",

หน้า 13

ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารชำรุดเสียหาย พลังงานไมโครเวฟอาจลัดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารหรือโครงฝาเครื่องที่ทำจากพลาสติกชำรุดเสียหาย
- ▶ ดำเนินการซ่อมแซมโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น

เครื่องที่ไม่มีฝาครอบตัวเรือนอาจทำให้พลังงานไมโครเวฟลัดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามถอดฝาครอบตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด
- ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่ต้องบำรุงรักษาหรือซ่อมแซมตัวเครื่อง

2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

2.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อควรระวัง!

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน
- ▶ ความชื้นที่สะสมในช่องอบอาหารเป็นเวลานานจะทำให้เกิดสนิม
- ▶ เช็ดทำความสะอาดน้ำที่เกิดจากการควบแน่นหลังการปรุงสุกทุกครั้ง
- ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุดิบที่มีความชื้นไว้ในช่องอบอาหารที่เปิดอยู่เป็นเวลานาน
- ▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในช่องอบอาหาร

การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาเครื่องอาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเพอร์นิเจอร์ข้างเคียงได้รับความเสียหายเมื่อเวลาผ่านไป

- ▶ ปลดปล่อยให้ช่องอบอาหารเย็นลงโดยปิดฝาเครื่องไว้หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง
 - ▶ ห้ามยึดหนีบวัตถุใดๆ กับฝาเครื่อง
 - ▶ ปลดปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้งโดยเปิดฝาเครื่องเฉพาะหลังจากการใช้งานที่มีความชื้นสูงเท่านั้น
- ภาชนะที่ยังร้อนเข้าไม่สุดอาจทำให้กระจกฝาเครื่องเกิดรอยขีดข่วนขณะปิดได้
- ▶ ดันภาชนะเข้าไปในช่องอบอาหารจนสุดเสมอ

2.2 ไมโครเวฟ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ขณะใช้งานไมโครเวฟ

ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

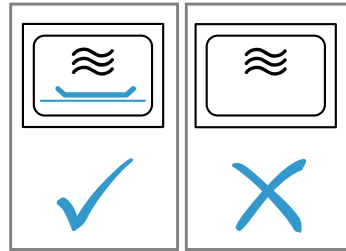
- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

การใช้ภาชนะอลูมิเนียมในตัวเครื่องอาจทำให้เกิดประกายไฟ และตัวเครื่องจะได้รับความเสียหายจากการเกิดประกายไฟ

- ▶ ห้ามใช้ภาชนะอลูมิเนียมกับตัวเครื่อง

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



การเตรียมป๊อปคอร์นด้วยไมโครเวฟติดต่อกันทันทีหลายๆ ครั้งโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไปอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ปลดปล่อยให้ตัวเครื่องเย็นลงเป็นเวลาหลายนาที่ในระหว่างการเตรียม
 - ▶ ห้ามปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไป
 - ▶ ใช้กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์
 - ▶ วางถาดป๊อปคอร์นลงบนจานแก้วเสมอ
- แหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟอาจได้รับความเสียหายจากการถอดฝาครอบ

- ▶ ห้ามถอดฝาครอบแหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟในช่องอบอาหารออกโดยเด็ดขาด

การลอกฟอยล์โปร่งใสออกจากด้านในฝาเครื่องจะทำให้ฝาเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามลอกฟอยล์โปร่งใสบริเวณด้านในฝาเครื่องออกของเหลวที่แทรกซึมเข้าไปด้านในตัวเครื่องอาจทำให้เฟืองจานหมุนได้รับความเสียหาย
 - ▶ สังเกตกระบวนการปรุงสุก
 - ▶ ให้ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้สั้นไว้ก่อน แล้วจึงขยายระยะเวลาให้นานขึ้นตามความจำเป็น
 - ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยไม่มีจานหมุนโดยเด็ดขาด
- การใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้
- ▶ ขณะใช้งานโหมดปิ้งย่าง โหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟรวมกัน หรือโหมดลมร้อน ให้ใช้เฉพาะภาชนะที่สามารถทนต่ออุณหภูมิสูงได้เท่านั้น

3 การรักษาสีเงาและการทำงาน

3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสีเงาและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

3.2 ประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

ไม่เปิดฝาเครื่องบ่อยครั้งในระหว่างการใช้งาน

- อุณหภูมิในช่องอบอาหารจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนใหม่

ซ่อนนาฬิกาในโหมดสแตนด์บาย

- เครื่องจะประหยัดพลังงานในโหมดสแตนด์บาย

หมายเหตุ:

เครื่องจำเป็นต้องใช้:

- กำลังไฟสูงสุด 1 วัตต์ในโหมดการทำงานที่เปิดใช้งานจอแสดงผล

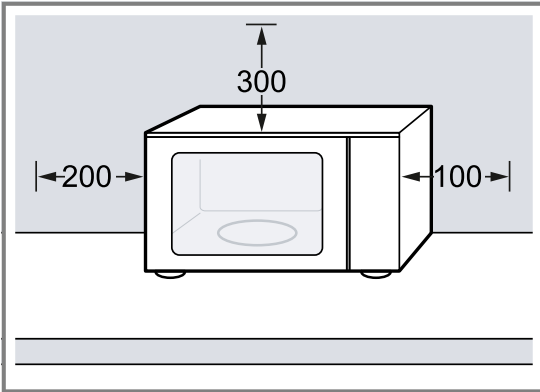
th การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

- กำลังไฟสูงสุด 0.5 วัตต์ในโหมดการทำงานที่ปิดใช้งาน
จแสดงผล

4 การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

4.1 ระยะห่างที่ปลอดภัย

โปรดศึกษาระยะห่างที่ปลอดภัยของเครื่องใช้ไฟฟ้า



4.2 การติดตั้งและเชื่อมต่อเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การติดตั้งอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตราย

- สามารถเชื่อมต่อและใช้เครื่องนี้ทำงานได้ตามข้อมูลอ้างอิงบนป้ายกำกับรุ่นเท่านั้น
- ให้เชื่อมต่อเครื่องผ่านทางช็อคเกตุที่ติดตั้งตามข้อกำหนดซึ่งมีการต่อกราวด์กับแหล่งจ่ายไฟที่มีกระแสไฟฟ้าสลับ
- ต้องมีการติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าของระบบไฟฟ้าในบ้านอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด
- ห้ามใช้ไฟเครื่องผ่านอุปกรณ์สวิตช์ภายนอก เช่น ตัวจับเวลาหรือการควบคุมระยะไกล
- ในการติดตั้งอุปกรณ์ โปรดระมัดระวังว่าสายไฟต่อไม่ได้ถูกอัดจนติดขัดหรือได้รับความเสียหาย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

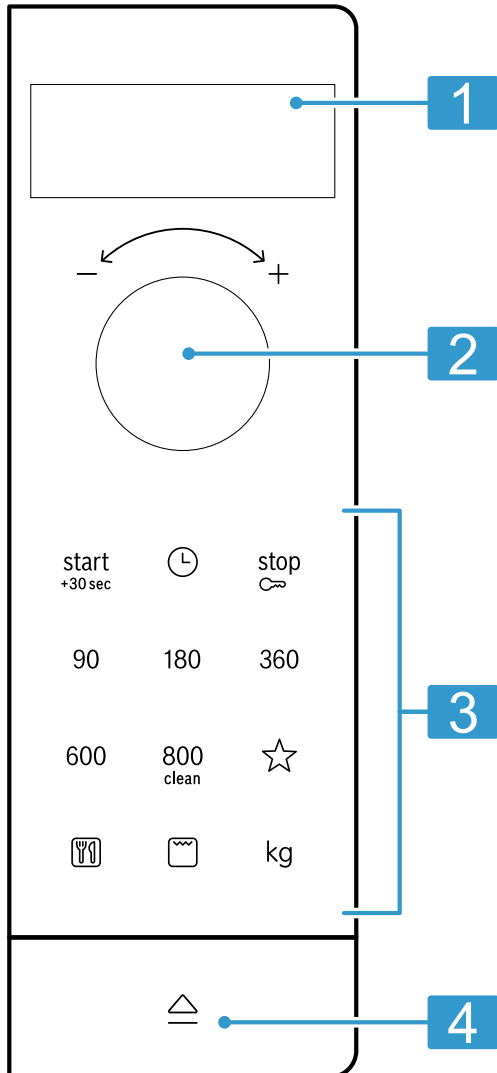
ด้านหลังตัวเครื่องจะร้อนขึ้นมากระหว่างการทำงาน

- วางด้านหลังของตัวเครื่องให้ชิดผนัง
 - ระมัดระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้
- ตั้งเครื่องบนพื้นที่เรียบ มั่นคงเพียงพอ และแข็งแรง
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศปราศจากเศษวัสดุใดๆ
→ "ระยะห่างที่ปลอดภัย", หน้า 6
 - ต่อเครื่องด้วยปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับนิรภัยที่ติดตั้งอย่างถูกต้อง

5 มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

5.1 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานได้ผ่านแผงควบคุม





1	หน้าจอ	แสดงเวลาหรือระยะเวลา
2	ปุ่มหมุนปรับ	ตั้งค่าเวลา ระยะเวลา หรือโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ
3	ปุ่ม	เลือกฟังก์ชัน
4	ตัวเปิดฝาเครื่อง	เปิดฝาเครื่อง

ตัวเปิดฝาเครื่อง
เมื่อกดตัวเปิดฝาเครื่อง ฝาเครื่องจะดีดออก คุณสามารถใช้มือเปิดฝาเครื่องออกจนสุดได้

หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงาน เมื่อปิดฝาเครื่อง เครื่องจะไม่ทำงานต่อโดยอัตโนมัติ คุณจำเป็นต้องเริ่มการทำงานเครื่อง

5.2 ประเภทการทำความร้อน

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทการทำความร้อนได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานการทำความร้อนประเภทต่างๆ

สัญลักษณ์	ชื่อ	การใช้งาน
90-800	ไมโครเวฟ	สำหรับละลายน้ำแข็ง ปิ้งสุก รวมถึงอุ่นร้อนอาหารและของเหลวกำลังไมโครเวฟ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 90 วัตต์ ▪ 180 วัตต์ ▪ 360 วัตต์ ▪ 600 วัตต์ ▪ 800 วัตต์
	การย่าง	ย่างไส้กรอกหรือปังขนมปัง อบอาหารแบบกราดแต่ง
	การทำงานสองระบบของไมโครเวฟ	อบอาหารอบร้อนและกราดแต่ง เมนูอาหารเหลือเกรียม
	โปรแกรม	เครื่องมีการตั้งค่าที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าสำหรับเมนูอาหารหลายชนิด

5.3 พัฒนาระบายความร้อน

พัฒนาระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามความจำเป็น ช่องอบอาหารอาจไม่ร้อนขึ้นในระหว่างใช้งานโหมดไมโครเวฟ แต่พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงเปิดการทำงาน

หมายเหตุ: พัฒนาระบายความร้อนอาจทำงานต่อไปได้แม้ปิดใช้งานตัวเครื่องแล้ว

5.4 น้ำหยด

ในระหว่างปิ้งสุกอาหารอาจเกิดหยดน้ำในช่องอบอาหารและบริเวณฝาเครื่องได้ หยดน้ำดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตัวเครื่อง ให้เช็ดทำความสะอาดหยดน้ำหลังจากการปิ้งสุก

6 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ อุปกรณ์เสริมที่ให้มาด้วยอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของเครื่อง



อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรง	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ตะแกรงสำหรับปิ้งย่างและอบให้เกรียมเฉพาะส่วนบน ▪ ตะแกรงสำหรับใช้ในพื้นที่ตั้งวางภาชนะ

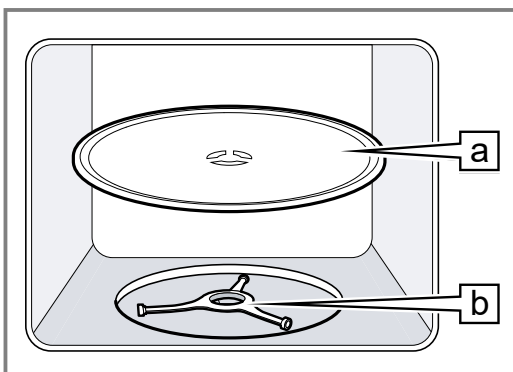
7 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม

7.1 การใส่จานหมุน

ใช้งานเครื่องต่อเมื่อใส่จานหมุนแล้วเท่านั้น

- ▶ วางจานหมุน  ลงบนวงแหวน 



7.2 การทำความสะอาดตัวเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อนการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก


1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่พบเศษบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม หรือสิ่งของอื่นใดในช่องอบอาหาร
2. ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในช่องอบอาหารด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. เช็ดช่องอบอาหารเปล่าโดยใช้น้ำสบู่อุ่นเพื่อกำจัดกลิ่นเครื่องใหม่
→ "การทำความสะอาดช่องอบอาหาร", หน้า 13

7.3 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

- ▶ ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม

7.4 การปรับตั้งเวลา

หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหรือหลังจากไฟดับ การร้องขอให้ปรับตั้งเวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล

1. ปรับตั้งเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
2. กด  เพื่อยืนยันเวลา

8 การใช้งานทั่วไป

8.1 กำลังไฟไมโครเวฟ

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกำลังไมโครเวฟและคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานได้จากส่วนนี้

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

หมายเหตุ:

คุณสามารถปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสำหรับระยะเวลาดังต่อไปนี้ได้:

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

8.2 ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทั่วถึงและเพื่อป้องกันเครื่องไมโครเวฟได้รับความเสียหาย

หมายเหตุ: ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตก่อนใช้ภาชนะสำหรับไมโครเวฟ หากไม่แน่ใจ ให้ดำเนินการทดสอบภาชนะก่อน

เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

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

ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

ไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะโลหะ	คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ดังนั้นจึงแทบไม่สามารถอุ่นอาหารได้
ภาชนะที่ประดับด้วยทองหรือเงิน	คลื่นไมโครเวฟอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อลายประดับด้วยทองและเงิน
	เคล็ดลับ คุณสามารถใช้ภาชนะดังกล่าวได้หากผู้ผลิตรับประกันว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

8.3 การทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟ

ทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟโดยใช้การทดสอบภาชนะ คุณสามารถใช้งานเครื่องไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารได้ในกรณีที่กำลังทดสอบภาชนะเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

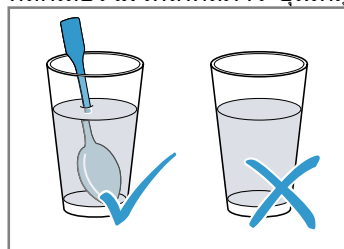
1. วางภาชนะเปล่าในช่องอบอาหาร
2. ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟไปที่ระดับสูงสุดเป็นระยะเวลา ½ - 1 นาที
3. เริ่มการทำงาน
4. ทดสอบภาชนะหลายๆ ครั้ง:
 - หากภาชนะเย็นหรืออุ่นขึ้นแต่ยังสามารถจับต้องได้ แสดงว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
 - หากภาชนะร้อนหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น ให้ยกเลิกการทดสอบภาชนะ ภาชนะดังกล่าวไม่เหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

8.4 การตั้งค่าไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันเสี้อ่อนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยลดความเสี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด

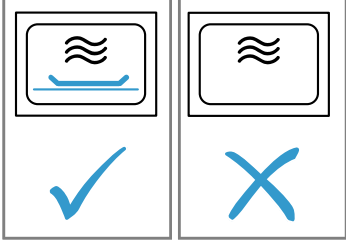


th โหมดบั้งย่าง

ข้อควรระวัง!

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลาสั้นๆ



เคล็ดลับ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏในข้อแนะนำการตั้งค่าเพื่อให้สามารถใช้งานเครื่องได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ
→ "วิธีการทำงาน", หน้า 15

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย → หน้า 3
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการป้องกันการเกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน → หน้า 5
3. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ → หน้า 9
4. กดกำลังไฟไมโครเวฟที่ต้องการ
5. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

6. กด ^{start}_{+30sec}

- ✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

หมายเหตุ: หากเปิดฝาช่องอบอาหารขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก หากต้องการเริ่มการทำงานใหม่ ให้ปิดฝาช่องอบอาหารและกด ^{start}_{+30sec}

การขยายระยะเวลาให้นานขึ้น

คุณสามารถขยายระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้ให้นานขึ้นได้ตลอดเวลา

▶ กด ^{start}_{+30sec}

- ✓ ระยะเวลาเพิ่มขึ้น 30 วินาที

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- ▶ ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

การยกเลิกการทำงานเครื่อง

- ▶ เปิดฝาเครื่องและกด ^{stop} หรือกด ^{stop} สองครั้ง

8.5 QuickStart

คุณสามารถเริ่มใช้กำลังไมโครเวฟสูงสุดได้ด้วยปุ่มเดียว

▶ กด ^{start}_{+30sec}

- ✓ กำลังไมโครเวฟสูงสุดจะเริ่มเป็นเวลา 30 วินาที
- ✓ การกด ^{start}_{+30sec} อีกครั้งจะเป็นการขยายระยะเวลาให้นานขึ้นครั้งละ 30 วินาที

9 โหมดบั้งย่าง

คุณสามารถอบอาหารให้เหลืองเกรียมหรืออบให้เกรียมเฉพาะส่วนบนได้โดยใช้โหมดบั้งย่าง โดยสามารถเลือกใช้โหมดบั้งย่างเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับไมโครเวฟได้

9.1 การตั้งค่าโหมดบั้งย่าง

1. กด

2. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

3. กด ^{start}_{+30sec}

- ✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

หมายเหตุ: หากเปิดฝาช่องอบอาหารขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก หากต้องการเริ่มการทำงานใหม่ ให้ปิดฝาช่องอบอาหารและกด ^{start}_{+30sec}

การขยายระยะเวลาให้นานขึ้น

คุณสามารถขยายระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้ให้นานขึ้นได้ตลอดเวลา

▶ กด ^{start}_{+30sec}

- ✓ ระยะเวลาเพิ่มขึ้น 30 วินาที

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

- ▶ ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

การยกเลิกการทำงานเครื่อง

- ▶ เปิดฝาเครื่องและกด ^{stop} หรือกด ^{stop} สองครั้ง

9.2 การตั้งค่าโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน

1. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟเป็น 90 วัตต์, 180 วัตต์ หรือ 360 วัตต์

2. กด

3. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

4. กด ^{start}_{+30sec}

- ✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

หมายเหตุ: หากเปิดฝาช่องอบอาหารขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก หากต้องการเริ่มการทำงานใหม่ ให้ปิดฝาช่องอบอาหารและกด ^{start}_{+30sec}

10 หน่วยความจำ

คุณสามารถบันทึกการปรับตั้งค่าสำหรับเมนูอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งและเรียกใช้การตั้งค่าดังกล่าวอีกครั้งได้ตลอดเวลาโดยใช้ฟังก์ชันหน่วยความจำ

เคล็ดลับ ใช้ฟังก์ชันหน่วยความจำเมื่อคุณต้องประกอบอาหารเมนูใดเมนูหนึ่งอยู่บ่อยครั้ง

10.1 การบันทึกหน่วยความจำ

1. กด ☆

2. กดกำลังไฟไมโครเวฟที่ต้องการ

3. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

4. ยืนยันโดยกด ☆

- ✓ การตั้งค่าจะถูกบันทึก

10.2 การเริ่มใช้หน่วยความจำ

ข้อกำหนด: ปิดฝาเครื่องแล้ว

1. กด ☆

- ✓ การปรับตั้งค่าที่บันทึกไว้จะปรากฏขึ้น

2. กด ^{start}_{+30sec}

- ✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

10.3 การยกเลิกการทำงานเครื่อง

- ▶ เปิดฝาเครื่องและกด ^{stop} หรือกด ^{stop} สองครั้ง

11 โปรแกรม

คุณสามารถใช้โปรแกรมของเครื่องไมโครเวฟเพื่อช่วยในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดและเลือกการปรับตั้งค่าที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติได้

11.1 การตั้งค่าโปรแกรม

- เลือกโปรแกรม
- กด **[OK]** ซ้ำๆ จนกระทั่งส่วนแสดงผลแสดงหมายเลขโปรแกรมที่ต้องการ
- กด kg
- ✓ ส่วนแสดงผลแสดงค่าเริ่มต้นของน้ำหนัก
- ปรับตั้งค่าน้ำหนักอาหารโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

หากไม่สามารถระบุน้ำหนักที่แน่นอนได้ ให้ปัดค่าน้ำหนักขึ้นหรือลง

- กด **[start]** เพื่อเริ่มการทำงาน
- หากมีสัญญาณดังขึ้นระหว่างใช้งานโปรแกรม ให้เปิดฝาดูเครื่อง
 - ตัดแบ่ง คน หรือพลิกอาหารกลับด้าน
 - ปิดฝาดูเครื่อง
 - กด **[start]**
- ✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

11.2 การยกเลิกการทำงานเครื่อง

- ▶ เปิดฝาดูเครื่องและกด **[stop]** หรือกด **[start]** สองครั้ง

11.3 การละลายน้ำแข็งด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ เนื้อไก่ และขนมปังด้วยโปรแกรมละลายน้ำแข็ง 4 โปรแกรมได้

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

การละลายน้ำแข็งอาหารด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

- นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์ ใช้วัตถุดิบที่จัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ -18°C ในแนวราบและมีปริมาณเหมาะสมสำหรับมืออาหาร
- ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม
- วางวัตถุดิบบนภาชนะทรงแบนที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ เช่น จานแก้วหรือจานพอร์ซเลน ไม่ต้องปิดฝาดูเครื่อง
- ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 11

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

11.4 การปรุงสุกด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถปรุงข้าว มันฝรั่ง หรือผักให้สุกด้วยโปรแกรมปรุงสุก 3 โปรแกรมได้

โปรแกรม	อาหาร	สถานะ	ช่วงน้ำหนัก (กก.)	คำแนะนำ
P05	ข้าว	มีฝาดูเครื่อง	0.05-0.20	<ul style="list-style-type: none"> ใช้ภาชนะรูปทรงสูงใหญ่สำหรับการหุงข้าว ห้ามใช้ข้าวบรรจุถุงแบบต้มได้ เติมน้ำเป็นปริมาณ 2-3 เท่าต่อข้าว 100 กรัม
P06	มันฝรั่ง	มีฝาดูเครื่อง	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> หั่นมันฝรั่งสดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่ากันสำหรับการต้มมันฝรั่งต้มน้ำเกลือ เติมน้ำ 1 ซ้อนโต๊ะและเกลือเล็กน้อยต่อมันฝรั่งต้ม 100 กรัม
P07	ผัก	มีฝาดูเครื่อง	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> ชั่งน้ำหนักผักสดที่ล้างสะอาดแล้ว หั่นผักเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่ากัน เติมน้ำ 1 ซ้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม

การปรุงสุกอาหารด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

- ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม
- วางวัตถุดิบลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ แล้วปิดฝาดูเครื่อง

- ใส่ปริมาณน้ำตามคำแนะนำจากผู้ผลิตที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์
- ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 11
- เมื่อโปรแกรมครบกำหนดระยะเวลา ให้คนวัตถุดิบให้เข้ากันอีก 1 ครั้ง

th ระบบล๊อคป้องกันเด็ก

6. พักวัตถุบดทิ้งไว้อีกประมาณ 5 ถึง 10 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล

ผลลัพธ์ที่ได้จากการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ

11.5 โปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชัน

คุณสามารถเลือกโปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชันเพื่อใช้งานไมโครเวฟร่วมกับโหมดบึ่งย่างได้

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

การปรุงอาหารให้สุกด้วยโปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชัน

- นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์
- ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ
คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม

- วางวัตถุดิบลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ ทนความร้อนได้ และไม่ใหญ่จนเกินไป
- ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 11
- เมื่อโปรแกรมครบกำหนดระยะเวลา ให้พักวัตถุดิบทิ้งไว้อีก 5 ถึง 10 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล

12 ระบบล๊อคป้องกันเด็ก

ล๊อคตัวเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดใช้งานเครื่องหรือเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยไม่ตั้งใจ

- ✓ แผงควบคุมจะถูกล๊อค
- ✓ *SAFE* จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

12.1 การเปิดใช้งานตัวล๊อคป้องกันเด็ก

ข้อกำหนด: เครื่องปิดการทำงานอยู่

- ▶ กด ∞ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที

12.2 การปิดใช้งานตัวล๊อคป้องกันเด็ก

- ▶ กด ∞ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
- ✓ แผงควบคุมจะถูกปลดล๊อค

13 การตั้งค่าเบื้องต้น

คุณสามารถปรับการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่องตามความต้องการได้

13.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน

รายละเอียดภาพรวมเกี่ยวกับการตั้งค่าเบื้องต้นและการตั้งค่าจากโรงงานอยู่ที่ การตั้งค่าเบื้องต้นขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง

ส่วนแสดงผล	การตั้งค่าพื้นฐาน	ตัวเลือก	คำอธิบาย
1	เสียงปุ่มสัมผัส	<i>OFF</i> = ปิด <i>ON</i> = เปิด ¹	เปิดหรือปิดเสียงปุ่มสัมผัส หมายเหตุ: คุณไม่สามารถปิดเสียงปุ่มสัมผัสสำหรับ $\text{start}_{+30\text{sec}}$ และ ∞ ได้
2	โหมดสาริต	<i>OFF</i> = ปิด ¹ <i>ON</i> = เปิด	เครื่องปิดการทำงานอยู่ คุณสามารถใช้ปุ่มและส่วนแสดงผลได้ ปุ่มไม่มีฟังก์ชัน จึงไม่มีการสร้างไฟฟ้าขึ้นขณะที่ใช้ไมโครเวฟเป็นต้น ผู้จัดจำหน่ายส่วนใหญ่ใช้โหมดสาริต M จะปรากฏขึ้นในขณะที่เปิดใช้งานโหมดสาริต

¹ การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

13.2 การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

ข้อกำหนด: เครื่องปิดการทำงานอยู่

- กด $\text{start}_{+30\text{sec}}$ และ ∞ ค้างไว้สองถึงสามวินาที
- ✓ ส่วนแสดงผลจะแสดง 1 สำหรับการตั้งค่าพื้นฐานรายการแรก
- กด $\text{start}_{+30\text{sec}}$ เพื่อแก้ไขการตั้งค่าพื้นฐาน
- ✓ ตัวเลือกที่ตั้งค่าไว้จะติดสว่างบนส่วนแสดงผล
- ตั้งค่าตัวเลือกที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- กด $\text{start}_{+30\text{sec}}$ เพื่อเลือกใช้การตั้งค่าพื้นฐาน
- กด ∞ เพื่อออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน
- สลับไปยังการตั้งค่าพื้นฐาน 2 โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

- กด $\text{start}_{+30\text{sec}}$ เพื่อแก้ไขการตั้งค่าพื้นฐาน
 - ✓ ตัวเลือกที่ตั้งค่าไว้จะติดสว่างบนส่วนแสดงผล
 - ตั้งค่าตัวเลือกที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
 - กด $\text{start}_{+30\text{sec}}$ เพื่อเลือกใช้การตั้งค่าพื้นฐาน
 - กด ∞ เพื่อออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน
 - กด ∞ อีกครั้งเพื่อออกจากเมนูการตั้งค่าเบื้องต้น
- เคล็ดลับ: คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าอีกครั้งได้ตลอดเวลา

13.3 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลาเสียงเตือน

คุณจะได้ยินเสียงเตือนเมื่อเครื่องปิดการทำงาน โดยสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาของเสียงเตือนนี้ได้

- ▶ กด ^{start}_{30sec} ค้างไว้ประมาณ 6 วินาที
- ✓ ระยะเวลาเสียงเตือนจะสลับระหว่างแบบสั้นและแบบยาว
- ✓ เครื่องจะใช้ระยะเวลาเสียงเตือนดังกล่าวและแสดงเวลา

13.4 การเปลี่ยนแปลงเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาได้ตลอดเวลา

1. กด ☹

2. ปรับตั้งเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด ☺ เพื่อยืนยันเวลา

13.5 การซ่อนเวลาในสถานะสแตนด์บาย

คุณสามารถซ่อนเวลาในสถานะสแตนด์บายได้

1. กด ☹
2. กด ^{stop}_∞

หมายเหตุ: กด ☺ เพื่อแสดงเวลาอีกครั้ง

14 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องได้ยาวนาน

14.1 ผลลัพธ์ทำความสะอาด

โปรดใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำมาความสะอาดอุปกรณ์

ข้อควรระวัง!

ผลลัพธ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเสียหายได้

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

เกลือในผ้าฟองน้ำชิ้นใหม่อาจทำให้พื้นผิวเกิดความเสียหาย

- ▶ ล้างผ้าฟองน้ำชิ้นใหม่ให้สะอาดหมดจดก่อนใช้งาน

14.2 การทำความสะอาดเครื่อง

โปรดทำความสะอาดเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้เพื่อป้องกันไม่ให้ชิ้นส่วนและพื้นผิวต่างๆ ได้รับความเสียหายจากการทำความสะอาดที่ผิดวิธีหรือจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำมาความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลลัพธ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องหรือพื้นผิว
3. หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้:
 - ทำมาความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ด
 - ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้งอีกครั้ง

14.3 การทำความสะอาดช่องอบอาหาร

ข้อควรระวัง!

การทำมาความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบ น้ำยาขัด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบอื่นๆ ที่มีฤทธิ์รุนแรง

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลลัพธ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ทำมาความสะอาดโดยใช้น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู
3. ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบในช่องอบอาหารที่ยื่นลงแล้วเท่านั้น

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

4. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่ม
5. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

14.4 การทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำมาความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ส่วนหน้าตัวเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ขูดโลหะ หรือที่ขูดกระจกในการทำมาความสะอาด
- ▶ เช็ดคราบหิมพาน คราบมัน คราบแป้ง และคราบโปรตีนออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกัดกร่อนบริเวณที่เป็นเสตนเลสดีลหน้าตัวเครื่อง
- ▶ ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาเสตนเลสดีลโดยเฉพาะสำหรับพื้นผิวร้อนในการทำมาความสะอาดพื้นผิวที่เป็นเสตนเลสดีล

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลลัพธ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ทำมาความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่องโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ด

th การแก้ไขข้อขัดข้อง

หมายเหตุ: ส่วนหน้าตัวเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อยอันเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระจก พลาสติก หรือโลหะ

3. สำหรับส่วนหน้าตัวเครื่องที่เป็นสแตนเลสสตีล ให้ใช้ผ้านุ่มซับผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลเช็ดเคลือบบางๆ ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้าหรือร้านค้าปลีกทั่วไป
4. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

14.5 การทำความสะอาดแผงควบคุม

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้แผงควบคุมได้รับความเสียหาย

▶ ห้ามเช็ดแผงควบคุมจนเปียกโดยเด็ดขาด

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ทำความสะอาดแผงควบคุมโดยใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์หรือผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

14.6 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. เช็ดเศษอาหารที่ใหม่ติดอยู่โดยใช้ผ้าเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำสบู่อุ่น
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดหรือแปรงล้างจาน
4. ทำความสะอาดตะแกรงโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสตีลหรือล้างในเครื่องล้างจาน ใช้ฟอยล์สแตนเลสสตีลหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ หากมีคราบสกปรกมาก
5. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

14.7 การทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง

ข้อควรระวัง!

การทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้กระจกฝาเครื่องได้รับความเสียหาย

▶ ห้ามใช้ที่ขูดกระจก

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ทำความสะอาดกระจกฝาเครื่องโดยใช้ผ้าเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาเช็ดกระจก
หมายเหตุ: เงาที่กระจกฝาเครื่องซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดขึ้นจากการสะท้อนของแสงไฟภายในช่องอบอาหาร
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

14.8 การทำความสะอาดเสริม

การทำความสะอาดเสริมคืออีกทางเลือกหนึ่งที่รวดเร็วในการทำความสะอาดช่องอบอาหารเป็นครั้งคราว การทำความสะอาดเสริมจะช่วยสลายคราบสกปรกโดยอาศัยการระเหยของน้ำผสมน้ำสบู่ เพื่อให้สามารถเช็ดคราบสกปรกออกได้ง่ายขึ้นหลังจากนั้น

การตั้งค่าการทำความสะอาดเสริม

1. เตรียมถ้วยใส่น้ำและหยดน้ำยาล้างจานลงไป 1-2 หยด
2. ใส่ช้อนลงในถ้วยเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสถานะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด
3. วางถ้วยไว้ตรงกลางช่องอบอาหาร
4. กด ⁸⁰⁰clean ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
5. กด ^{start}+30sec
- ✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น
6. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่ม
7. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

15 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยการนี้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่อง
- ▶ หากอุปกรณ์ชำรุด ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

15.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ <ul style="list-style-type: none">▶ ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับระบบไฟฟ้า
	ฟิวส์ชำรุด <ul style="list-style-type: none">▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์
	แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ <ul style="list-style-type: none">▶ ตรวจสอบวาระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่
	ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง <ol style="list-style-type: none">1. ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า2. เปิดเบรกเกอร์อีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 10 วินาที3. หากเกิดความผิดปกติอีกครั้ง โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
	ฝาเครื่องปิดไม่สนิท <ul style="list-style-type: none">▶ ตรวจสอบเช็คว่ามีเศษอาหารหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ฝาเครื่องหรือไม่
อาหารร้อนช้ากว่าปกติ	ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟไว้ต่ำเกินไป <ul style="list-style-type: none">▶ โปรดปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้สูงขึ้น

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อาหารร้อนช้ากว่าปกติ	ใส่อาหารเข้าไปในเครื่องเป็นปริมาณมากกว่าปกติ ▶ ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้นานขึ้น ปริมาณที่เพิ่มขึ้นอีกเท่าจำเป็นต้องใช้เวลานานขึ้นเป็นเท่าตัว
อาหารเย็นกว่าปกติ	▶ พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากันในระหว่างนั้น
จานหมุนมีรอยแตกหรือรอยขีดข่วน	มีคราบสกปรกหรือสิ่งแปลกปลอมในบริเวณเฟืองจานหมุน ▶ โปรดทำความสะอาดวงแหวนและร่องฐานภายในช่องอบอาหาร
โหมตไมโครเวฟหยุดการทำงาน	เครื่องเกิดความขัดข้อง ▶ หากเกิดความขัดข้องดังกล่าวซ้ำอีกครั้ง โปรดโทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
ตัวอักษร ปรากฏบนหน้าจอ	โหมตสาธิตทำงานอยู่ ▶ ปิดใช้งานโหมตสาธิต → "การตั้งค่าเบื้องต้น", หน้า 12

16 การกำจัด

16.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัสดุที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม

- ▶ กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
โปรดสอบถามข้อมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



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

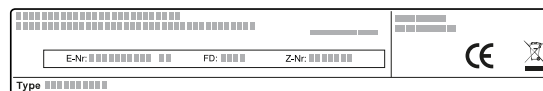
17 ฝ่ายบริการลูกค้า

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

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

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

สามารถดูป้ายกำกับรุ่นพร้อมหมายเลขดังกล่าวได้เมื่อเปิดฝาของอุปกรณ์ออก



คุณสามารถดูบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง

18 วิธีการทำงาน

เนื้อหานั้นจะมีข้อมูลการตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาชนะที่ดีที่สุด พร้อมคำแนะนำที่ปรับแต่งมาให้เหมาะกับเครื่องของคุณโดยเฉพาะ

18.1 วิธีการใช้งานที่เหมาะสม

คุณสามารถศึกษาข้อมูลแบบทีละขั้นตอนเพื่อให้สามารถใช้งานคำแนะนำการตั้งค่าให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับอาหารหลากหลายเมนูพร้อมข้อมูลและเคล็ดลับต่างๆ เพื่อให้สามารถใช้งานและตั้งค่าเครื่องได้อย่างเหมาะสมที่สุด

หมายเหตุ:

- คำแนะนำการตั้งค่าใช้ได้เฉพาะกับช่องอบอาหารที่เย็นตัวลงแล้วและว่างอยู่

- การระบุเวลาในข้อมูลทั่วไปถือเป็นค่าอ้างอิง ซึ่งจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ



คำเตือน – ระวังความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

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

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

1. นำภาชนะที่ไม่จำเป็นออกจากช่องอบอาหารก่อนใช้งานเครื่อง
2. เลือกอาหารที่ต้องการจากคำแนะนำการตั้งค่า
3. ใส่อาหารในภาชนะที่เหมาะสม
→ "ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 9
4. วางภาชนะลงบนจานหมุน
5. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า ปรับตั้งระยะเวลาโดยเริ่มจากระยะเวลาที่สั้นกว่า แล้วจึงขยายระยะเวลาให้นานขึ้นตามความจำเป็น หากตารางแสดงค่ากำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลา 2 ส่วน ให้ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลาส่วนแรกก่อน แล้วจึงปรับตั้งค่าส่วนที่สองหลังจากสัญญาณปรากฏขึ้น
6. หากต้องการนำภาชนะที่มีความร้อนออกจากช่องอบอาหารให้ใช้ผ้าจับของร้อน

18.2 เคล็ดลับในการละลายน้ำแข็งและการอุ่น

โปรดศึกษาเคล็ดลับต่อไปนี้เพื่อผลลัพธ์ที่ดีในการละลายน้ำแข็งและการอุ่นอาหาร

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ต้องการให้น้ำแข็งละลาย ทำให้อาหารร้อน หรือสุกหลังจากระยะเวลาที่ตั้งไว้	ปรับตั้งระยะเวลาให้นานขึ้น อาหารในปริมาณที่มากขึ้น และสูงกว่าจำเป็นต้องใช้ระยะเวลาให้นานขึ้น
ต้องการให้อาหารบริเวณขอบภาชนะไม่ร้อนเกินไปและสุกตรงกลางหลังจากระยะเวลาที่ตั้งไว้	<ul style="list-style-type: none"> ▪ คนอาหารให้เข้ากันในระยะห่างนั้น ▪ ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้ต่ำลงและเพิ่มระยะเวลาให้นานขึ้น

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ต้องการให้น้ำแข็งละลาย ไม่เพียงแต่เริ่มสุกด้านนอก โดยที่ตรงกลางยังเป็นน้ำแข็งอยู่หลังจากการละลายน้ำแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้ต่ำลง ▪ พลิกวัตถุดิบที่นำมาละลายน้ำแข็งให้กลับด้านหลายๆ ครั้งหากมีปริมาณมาก
ต้องการให้อาหารไม่แห้งจนเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้ต่ำลง ▪ ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้สั้นลง ▪ ปิดครอบอาหาร ▪ เพิ่มปริมาณของเหลวลงในอาหาร

18.3 การละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่อละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งได้

การละลายน้ำแข็งอาหาร

1. ใส่วัตถุดิบแช่แข็งในภาชนะแบบเปิด แล้ววางลงบนจานหมุน คุณสามารถใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมขนาดเล็กปิดคลุมส่วนที่บอบบาง เช่น น่องไก่และปีกไก่ หรือส่วนขอบที่เป็นไขมันของชิ้นเนื้ออบ โดยแผ่นฟอยล์ต้องไม่สัมผัสกับผนังเตาอบ
2. เริ่มการทำงาน
คุณสามารถนำแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมออกได้หลังจากเวลาการละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง
3. หมายเหตุ: การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์และเนื้อไก่จะทำให้เกิดของเหลว
นำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และห้ามนำกลับมาใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นๆ โดยเด็ดขาด
4. พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น
5. สำหรับวัตถุดิบชิ้นใหญ่ ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 10 ถึง 20 นาทีสำหรับเนื้อไก่ คุณสามารถนำเครื่องในออกได้ และสำหรับเนื้อสัตว์ คุณสามารถประกอบอาหารต่อได้แม้ส่วนแกนจะยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่

การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	800	1. 180	1. 15
		2. 90	2. 10 - 20
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	1000	1. 180	1. 20
		2. 90	2. 15 - 25
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	1500	1. 180	1. 30
		2. 90	2. 20 - 30
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	200	1. 180	1. 2 ¹
		2. 90	2. 4 - 6

¹ แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

² แช่แข็งอาหารในแนวระนาบ

³ นำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก

⁴ พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

⁵ แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน

⁶ คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

⁷ นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

⁸ ละลายน้ำแข็งเฉพาะเค้กที่ไม่มีครีมไอซิ่ง คุกกี้ นม เจลาติน หรือครีมทำขนมเป็นส่วนผสมเท่านั้น

⁹ แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5 - 10
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10 - 15
เนื้อมดแบบผสม ^{2, 3}	200	90	10 ⁴
เนื้อมดแบบผสม ^{2, 3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10 - 15
เนื้อมดแบบผสม ^{2, 3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10 - 20
เนื้อไก่หรือชิ้นส่วนของไก่ ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
เนื้อไก่หรือชิ้นส่วนของไก่ ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
ฟิล์มพลาสติก เนื้อปลาซุบเกล็ดขมมปัง หรือเนื้อปลาชนิดแผ่น ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ผัก เช่น ถั่วลันเตา	300	180	10 - 15
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
ละลายเนย ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
ละลายเนย ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
ขนมปังเต็มชิ้น	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
ขนมปังเต็มชิ้น	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น สเปนจ์เค้ก ^{8, 9}	500	90	10 - 15
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น สเปนจ์เค้ก ^{8, 9}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

¹ แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

² แซ่แข็งอาหารในแนวระนาบ

³ นำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก

⁴ พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

⁵ แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน

⁶ คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

⁷ นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

⁸ ละลายน้ำแข็งเฉพาะเค้กที่ไม่มีครีมไอซิ่ง ครีมนม เจลาติน หรือครีมทำขนมเป็นส่วนผสมเท่านั้น

⁹ แยกชิ้นเค้กออกจากกัน

18.4 การอุ่นอาหาร

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่ออุ่นอาหารได้

การอุ่นอาหาร

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

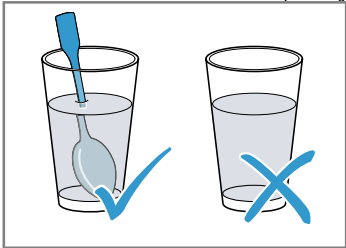
อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป หากภาชนะเกิดการสันสะท้อนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



ข้อควรระวัง!

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระจกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.
- นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้วใส่ลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
 - กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ
 - ปิดคลุมอาหารโดยใช้ฝาครอบที่เข้ากัน จาน หรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะ
 - เริ่มการทำงาน
 - พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากันหลายๆ ครั้งในระหว่างนั้น ส่วนประกอบอาหารที่แตกต่างกันอาจร้อนขึ้นภายในระยะเวลาที่แตกต่างกัน
 - ตรวจสอบอุณหภูมิ
 - เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการอุ่นทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 2 ถึง 5 นาที

การอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

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

¹ แยกชิ้นเนื้อออกจากกันขณะคน

² เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

³ เติมน้ำให้ท่วมกันภาชนะ

⁴ ปรงอาหารให้สุกโดยไม่เติมน้ำ

การอุ่นด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เครื่องดื่ม ¹	200 มล.	800	2 - 3 ^{2,3}
เครื่องดื่ม ¹	500 มล.	800	3 - 4 ^{2,3}
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม ⁴	50 มล.	360	ประมาณ 0.5 ^{5,6}
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม ⁴	100 มล.	360	ประมาณ 1 ^{5,6}
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม ⁴	200 มล.	360	1.5 ^{5,6}
ซूप 1 ถ้วย	200 กรัม	600	2 - 3
ซूप 2 ถ้วย	400 กรัม	600	4 - 5

¹ ใส่ช้อนลงในแก้ว

² ห้ามไม่ให้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป

³ หมั่นตรวจเช็คอาหารในระหว่างนั้น

⁴ อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยไม่ใส่จุกป้อนอาหารหรือฝาปิด

⁵ เขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ

⁶ ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด

⁷ แยกชิ้นเนื้อออกจากกัน

⁸ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย


อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนผสม 2-3 อย่าง	350 - 500 กรัม	600	4 - 8
เนื้อสัตว์ในน้ำซอส ⁷	500 กรัม	600	8 - 11
สตู	400 กรัม	600	6 - 8
สตู	800 กรัม	600	8 - 11
ผักสำหรับรับประทาน 1 คน ⁸	150 กรัม	600	2 - 3
ผักสำหรับรับประทาน 2 คน ⁸	300 กรัม	600	3 - 5

¹ ใส่ชั้นลงในแก้ว
² ห้ามไม่ให้เครื่องตีแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป
³ หมั่นตรวจเช็คอาหารในระหว่างนั้น
⁴ อุณหภูมิสำหรับเด็กทารกโดยไม่ให้สูงเกินไปหรือผาปิด
⁵ เขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ
⁶ ตรวจเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด
⁷ แยกชั้นเนื้อออกจากกัน
⁸ เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

18.5 การปรุงสุก

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่อปรุงอาหารให้สุกได้

การปรุงอาหารให้สุก

 คำเตือน – ระมัดระวังความร้อน!






อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

- ตรวจสอบว่าภาชนะสามารถใส่ในช่องอบอาหารและจานหมุนสามารถหมุนได้โดยไม่ติดขัด
 - ใช้ภาชนะทรงสูงสำหรับขึ้นเนื้ออบ
 - ใช้ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีรูปทรงแบนสำหรับอาหารอบร้อนหรือกราแตง
- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ

- ปิดคลุมอาหารโดยใช้ผ้าครอบที่เข้ากัน จาน หรือฟอยล์ สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะเมื่อปรุงอาหารให้สุกด้วยไมโครเวฟ
 - ไม่ควรปิดครอบอาหารเมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง
 - ไม่ควรปิดครอบอาหารเมื่อใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกับฟังก์ชันการย่าง
 - วางภาชนะลงบนจานหมุน
 - วางตะแกรงลงบนจานหมุนเมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง โดยไม่ต้องอุ่นเตาสว่างหน้า
 - เริ่มการทำงาน
 - เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการอุ่นทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 2 ถึง 5 นาที
 - พักอาหารทิ้งไว้ 5-10 นาทีก่อนหั่นชิ้นเนื้อสัตว์
 - พักอาหารอบร้อนหรือกราแตงทิ้งไว้ 5 นาทีในเครื่องที่ปิดใช้งานแล้ว
- เคล็ดลับ สำหรับเนื้อปลาหรือผักแบบเสียบไม้ ให้ใช้อุปกรณ์เสียบที่ทำจากไม้เท่านั้น

การปรุงสุกโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	ปริมาณ	อุปกรณ์เสริม	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
ชิ้นส่วนของไก่ เช่น เนื้อไก่ 1/4 ตัว	800 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360		30 - 40	วางชิ้นเนื้อโดยให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านบน ไม่ต้องพลิกอาหารกลับด้าน
ปีกไก่หมักแซ่แข็ง	800 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360		15 - 25	ไม่ต้องพลิกอาหารกลับด้าน
แผ่นเบคอน	ประมาณ 8 ชิ้น		180		10 - 15	
มีดโลฟ	750 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	1. 600 2. 360	1. - 2. 	1. 20 - 25 2. 25 - 35	ปรุงอาหารให้สุกโดยไม่ต้องปิดครอบ โดยอาหารควรมีความสูงไม่เกิน 6 ซม.
เนื้อปลา เช่น ฟิเลตปลาชิ้น	400 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	10 - 15	เติมน้ำ น้ำมะนาว หรือไวน์ลงในอาหารเล็กน้อย
ฟิเลตปลาอบเกรียม เฉพาะส่วนบน	400 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360		10 - 15	นำเนื้อปลาแซ่แข็งมาละลายน้ำแข็งก่อน

¹ คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

th วิธีการทำงาน

อาหาร	ปริมาณ	อุปกรณ์เสริม	กำลังไฟ ไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการ ทำความ ร้อน	ระยะ เวลา (นาที)	คำแนะนำ
อาหารอบร้อนชนิดของ หวาน เช่น ชีสเค้กอบ ร้อนที่มีผลไม้	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 35	อาหารควรมีความสูงไม่เกิน 5 ซม.
อาหารอบร้อนรสจัดทำ จากส่วนประกอบอาหาร ดิบ เช่น อาหารเส้นอบ ร้อน	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 35	โรยชีสลงบนอาหาร โดยอาหาร ควรมีความสูงไม่เกิน 5 ซม.
อาหารอบร้อนรสจัดทำ จากส่วนประกอบอาหาร ปรุงสุกแล้ว เช่น กราแตง มันฝรั่ง	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 40	อาหารควรมีความสูงไม่เกิน 4 ซม.
ซูปอบเกรียมเฉพาะส่วน บน เช่น ซูปหัวหอม	2 – 4 ถ้วย	ตะแกรง	-	☐	10 – 15	-
ผักสด	250 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	5 – 10 ¹	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็น ชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ใน 1 ถึง 2 ชั้นโต้ะต่ออาหาร 100 กรัม คูนอาหารให้เข้ากันในระหว่าง นั้น
ผักสด	500 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	10 – 15 ¹	-
ผักเสียบไม้	4 – 5 ชั้น	ตะแกรง	180	☐	20 – 25	ใช้อุปกรณ์เสียบทำจากไม้
มันฝรั่ง	250 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	8 – 10 ¹	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็น ชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ใน 1 ถึง 2 ชั้นโต้ะต่ออาหาร 100 กรัม คูนอาหารให้เข้ากันในระหว่าง นั้น
มันฝรั่ง	500 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	11 – 14 ¹	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็น ชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ใน 1 ถึง 2 ชั้นโต้ะต่ออาหาร 100 กรัม คูนอาหารให้เข้ากันในระหว่าง นั้น
มันฝรั่ง	750 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	15 – 22 ¹	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็น ชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ใน 1 ถึง 2 ชั้นโต้ะต่ออาหาร 100 กรัม คูนอาหารให้เข้ากันในระหว่าง นั้น
ข้าว	125 กรัม	ภาชนะแบบปิด	1. 800 2. 180	1. - 2. -	1. 5 – 7 2. 12 – 15	ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า
ข้าว	250 กรัม	ภาชนะแบบปิด	1. 800 2. 180	1. - 2. -	1. 6 – 8 2. 15 – 18	ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า
ขนมปังปังแล้ว	2 – 4 แผ่น	ตะแกรง	-	☐	ด้านที่ 1: 6 – 7 ด้านที่ 2: 5 – 6	-
ขนมปังปังอบเกรียม เฉพาะส่วนบน	2 – 4 แผ่น	ตะแกรง	180	☐	5 – 10	ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับหน้า ขนมปัง
ผลไม้เชื่อม	500 กรัม	ภาชนะแบบปิด	600	-	9 – 12	-
อาหารหวาน เช่น พุดดิ้ง พร้อมรับประทาน	500 มล.	ภาชนะแบบปิด	600	-	5 – 8	คนพุดดิ้งให้เข้ากัน 2 ถึง 3 ครั้ง ในระหว่างนั้นโดยใช้ตะกร้อมือ

¹ คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

พุดตั้งทำจากผงพุดตั้ง

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

1. ผสมผงพุดตั้งหนึ่งซองกับน้ำตาลและนมอีกเล็กน้อยตามข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ แล้วคนให้เข้ากันในชามทรงสูงที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟจนกว่าผงพุดตั้งจะไม่จับตัวเป็นก้อน
2. เติมนมที่เหลือ แล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง
3. วางชามลงในช่องอบอาหาร แล้วปิดฝาเครื่อง
4. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
5. คนให้เข้ากันเป็นครั้งแรกหลังจากเวลาผ่านไป 3 นาที จากนั้นคนให้เข้ากันหลังจากเวลาผ่านไปทุกหนึ่งนาทีจนได้ระดับความข้นที่ต้องการ โดยระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของนมและภาชนะที่ใช้

18.6 อาหารที่ผ่านการทดสอบ

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

การปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
นมไซ 750 กรัม	1. 360	1. 12 - 17	วางแม่พิมพ์ Pyrex ขนาด 20 x 25 ซม. ลงบนจานหมุน
	2. 90	2. 20 - 25	
บิสกิต	600	8 - 10	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน
มีดโลฟ	600	23 - 28	วางแม่พิมพ์ Pyrex ลงบนจานหมุน


การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

ข้อแนะนำการตั้งค่าสำหรับการละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

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

การปรุงสุกหลายฟังก์ชันด้วยไมโครเวฟ

ข้อแนะนำการตั้งค่าสำหรับการปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
กราแตงมันฝรั่ง	360		35-40	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



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



9001895315 (030925)

th