



KVLAE2XH

EN User Manual | **Microwave combi-oven**

3

TH คู่มือการใช้งาน | **เตาไมโครเวฟเอนกประสงค์**

24



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	14
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	20
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.

- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Make sure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.

- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household

appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal

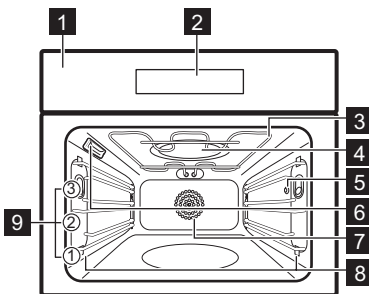
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

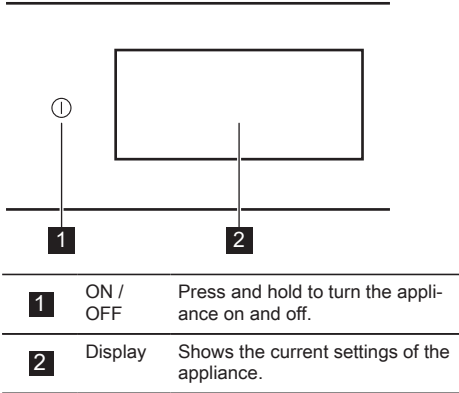
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Socket for the food sensor
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK	To confirm the selection / setting.
> <	To navigate to the next or previous level in the menu.

	To access and adjust additional settings.
	To save current settings in: Favourites.
	To delete current settings in: Favourites.
	To turn the lamp on and off.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	Sound Alarm function is activated.
	Sound Alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To close the pop-up message or cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Wi-Fi connection is turned off.
	Remote Operation is turned on.
	Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Wireless connection.



5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual.

You can also download the app directly from the app store.

2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press  and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
5. Press  to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Software licences




The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to

see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
6. Turn off the appliance and wait until it is cold.
7. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
8. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu


Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START** . You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5.  - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top
Intense heat for rapid browning on top.



Bottom
Give additional browning to the food from below if needed. Preheat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air
Even baking and cooking on one level. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom
For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top
Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom
Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie. For best result preheat your oven.



Hot air, Top & Bottom
This function is ideal for ready meals.



Microwave
Quickly defrost, heat up, or cook food.



Grill + MW
Speed up your crispy surface.



Turbo Grilling + MW
Speed up your roasting and cooking.



True Fan Cooking + MW
Speed up your baking and cooking.



Conventional Cooking + MW
Speed up your conventional baking and cooking.



Reheat
Gently reheat leftovers to get the best taste and texture.



Grill
Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



Dough Prove
Optimized temperature for fast rising.



Defrost
Gentle defrosting for further preparation. Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, the recommendation is turning twice upside down during the defrosting process.



Stew
Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.



Slow cook
Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.



Melt
Gently melt butter or chocolate at a low power.



Preserve
Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.



Plate warming
To preheat plates before serving.



Keep Warm
Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Dehydrate
Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



Roast
Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.



Bread Baking
Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.




The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.



If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door.

6.3 Setting: Microwave

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Press  Microwave on the main display.
3. Set the microwave time and power.
4. Press START .
5. STOP - press to turn off the function. If you open the door, the function stops. To start it again, press START .

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time, temperature and if available microwave power can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press OK.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press START .


When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.5 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.


To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.

3. Press START to start cooking.


Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press:  to delete the saved settings.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for  .
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.

Preheat/ HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.

Submenu: Connections

Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.



1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.

2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press **...**
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

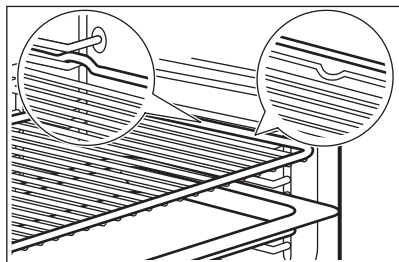
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi heating functions.

There are two temperatures to be set:

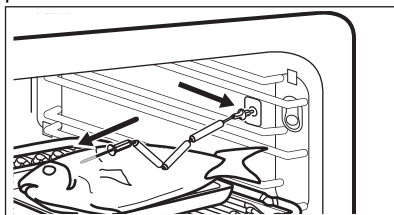
- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
 - \mathcal{R} - the food core temperature.
- Recommendations:
- Ingredients should be at room temperature.
 - Do not use it for liquid dishes.
 - During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

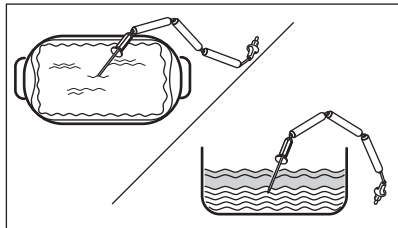
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard heating functions and microwave combination functions.
Refer to Daily use.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press OK.
4. Press START.
5. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food

Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. \wedge - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:

- Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
- Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
- Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.

9. Press OK.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.



Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.






Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.


For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:


	Food type
	Heating function
$^{\circ}\text{C}$	Temperature

	Accessory
	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Slow cook

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting $^{\circ}\text{C}$ that will allow you to achieve the desired temperature inside the food  $^{\circ}\text{C}$

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.






 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110

 °C	°C
> 75	150

10.3 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Top & Bottom	Baking tray ²⁾³⁾	2	150	18 - 28
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Hot Air	Baking tray ²⁾³⁾	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake ¹⁾	Top & Bottom	Wire shelf	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	1	170	28 - 38
Short bread ¹⁾	Top & Bottom	Baking tray ^{2) 3)}	2	140	28 - 38
Short bread ¹⁾	Hot Air	Baking tray ^{2) 3)}	2	140	25 - 35
Apple pie ⁴⁾	Top & Bottom	Wire shelf	1	170	65 - 75
Apple pie ⁴⁾	Hot Air	Wire shelf	1	170	57 - 67
Toast ^{1) 5)}	Top	Wire shelf	2	230	7 - 12

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Baking tray must touch the back of the oven interior.






4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.






5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.







Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.








			°C		
Sponge cake ¹⁾	Microwave	500	-	1	8 - 10
Meatloaf ¹⁾²⁾	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard ³⁾	Microwave	400	-	1	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) ⁴⁾	Microwave	200	-	1	7 - 8

			°C		
Cake ³⁾	Conventional Cooking + MW	200	170	1	22 - 27
Potato gratin ⁵⁾	Turbo Grilling + MW	200	180	1	35 - 40
Chicken (1100 g) ⁶⁾	Turbo Grilling + MW	200	200	1	30
	Hot air & Top	-			18 - 23

- 1) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 2) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.
- 3) Do not turn the food during the cooking process.
- 4) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.
- 5) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.
- 6) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Hot air & Top.

Additional recipes

					°C	
Meringues ¹⁾	Top & Bottom	Baking tray ²⁾³⁾	2	-	100	90 - 180
Meringues ¹⁾	Hot Air	Baking tray ²⁾³⁾	2	-	100	90 - 180
Scones ¹⁾	Top & Bottom	Baking tray ²⁾	3	-	200	11 - 13
Scones ¹⁾	Hot Air	Baking tray ²⁾	3	-	190	10 - 12
Chicken ⁴⁾	Hot air & Top	Baking tray ²⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn ⁵⁾	Microwave	Flat ceramic plate	bottom	700	-	3 - 4
Plated meals, chilled (1 portion) ^{6) 7)}	Microwave	Wire shelf ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Liquids in baby bottles ⁹⁾	Microwave	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) ¹⁰⁾	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	100	210	23 - 28
Lasagne, frozen (600 g) ¹⁰⁾	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	200	190	48 - 53
Pizza, frozen ¹⁰⁾	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	200	210	12 - 16
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	300	180	20 - 25
Roast pork	True Fan Cooking + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	300	165	65 - 70
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	300	180	12 - 17

						
Lasagne with dry pasta sheets	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	200	165	30 - 35

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Use baking paper.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
- 5) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
- 6) Cover the food with a microwavable plastic lid.
- 7) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 8) Wire shelf must touch the back of the oven interior.
- 9) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.
- 10) Do not turn the food during the cooking process.

10.4 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf.
Use first shelf position.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to Daily use.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.









Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.

10.5 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material	 	 	   
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

10.6 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

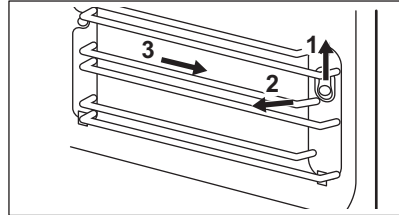
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.

Problem description	Cause and remedy
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. 1) 2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1) 2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.): _____

Product number (PNC): _____

Serial number (S.N.): _____

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.


Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



ดูคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:
www.electrolux.com/support

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	24
2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย.....	27
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	29
4. แผงควบคุม.....	29
5. ก่อนใช้งานครั้งแรก.....	30
6. การใช้งานทั่วไป.....	31
7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม.....	33
8. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	34
9. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	35
10. เคล็ดลับและคำแนะนำ.....	36
11. การดูแลและทำความสะอาด.....	41
12. การแก้ไขปัญหา.....	41
13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน.....	43
14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม.....	43

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้ โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่องและอุปกรณ์มือถือที่มีแอปเฉพาะ

- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเข้าในห้องพัก เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่ได้มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากสายไฟเสียหายให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนประกอบที่มีความร้อนหรือพื้นผิวภายในช่องของเตาอบ
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น
- อย่าเปิดใช้งานฟังก์ชันไมโครเวฟขณะที่ด้านในเครื่องว่างเปล่า ชิ้นส่วนโลหะภายในเตาอาจทำให้เกิดประกายไฟได้

- ภาชนะโลหะสำหรับอาหารและเครื่องต้มไม่สามารถใช้กับการปรุงด้วยไมโครเวฟได้ ยกเว้นในกรณีที่ผู้ผลิตระบุขนาดและรูปทรง
- ภาชนะโลหะที่เหมาะสมไว้แล้วสำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟ
- คำเตือน: ห้ามใช้งานเครื่องหาคั่วหรือซีลประตูชำรุดเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยบุคคลที่ผ่านการรับรอง
- คำเตือน: อนุญาตเฉพาะผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้นในการให้บริการหรือซ่อมแซมใด ๆ ที่เกี่ยวกับการถอดที่ครอบตัวเครื่องซึ่งช่วยป้องกันความเสี่ยงจากพลังงานไมโครเวฟ
- คำเตือน: อย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นๆ ในภาชนะปิดสนิท เนื่องจากอาจเกิดระเบิดได้
- ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- ขณะอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ คอยสังเกตภาชนะ เนื่องจากอาจเกิดการติดไฟได้
- เครื่องนี้ใช้สำหรับอุ่นอาหารและเครื่องต้ม การอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้า และการอุ่นแผ่นให้ความร้อน รองเท้าแตะ ฟองน้ำ ผ้าชุบน้ำ และสิ่งอื่นๆ ที่คล้ายกัน อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ การติดไฟ หรือไฟไหม้ได้
- หากมีควันออกมา ให้ปิดหรือถอดปลั๊กเครื่องและปิดประตูเครื่องเอาไว้เพื่อป้องกันเปลวไฟ
- การอุ่นเครื่องต้มด้วยไมโครเวฟอาจทำให้เกิดการเดือดรุนแรง ต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ
- ต้องคนหรือเขย่าอาหารที่บรรจุในขวดนมและขวดใส่อาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนรับประทาน เพื่อหลีกเลี่ยงการลวก
- ไม่ควรอุ่นไซ้ที่อยู่ในเปลือกและไซ้ต้มทั้งฟองในเครื่อง เนื่องจากอาจเกิดระเบิดได้ แม้หลังจากหยุดให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟแล้วก็ตาม
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ควรทำความสะอาดเครื่องและขจัดเศษคราบอาหารอย่างสม่ำเสมอ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

- การไม่ดูแลรักษาเครื่องให้อยู่ในสภาพที่สะอาด อาจทำให้พื้นผิวเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานของเครื่องและอาจทำให้เกิดอันตรายได้

2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่มีในเว็บไซต์ของเรา
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือกันกระแทกและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะห่างจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนที่จะติดตั้งตัวเครื่อง ตรวจสอบว่าสามารถเปิดฝาครอบได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

2.2 การต่อสายไฟ

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูปริมาณอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้

- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิชองสำหรับเสียบปลั๊กไฟได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อยู่ดิ่งที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

2.3 การใช้งาน

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไข้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ สามารถปล่อยลมร้อนได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไวใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่าแชร์รหัส Wi-Fi ของคุณ
- อย่าใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟเพื่อทำการอุ่นเครื่อง

คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามลเคลือบ:
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่ น้ำลงในอุกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานขึ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินามลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลับสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ประกอบอาหารโดยปิดฝาอุปกรณ์ทุกครั้ง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเซ็นเซอร์อาหารไม่ได้ติดอยู่ที่ประตูเครื่อง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเพอร์เนเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึด หรือพื้น อย่ายึดแผงเพอร์เนเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูทันทีที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- จะต้องเช็ดช่องเปิดและประตูให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ไขมันที่เกิดขึ้นในการทำงานจะความแน่นเป็นหยดน้ำมันคนเงาและสามารถทำให้เตาอิเล็กทรอนิกส์ได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย

- ไขมันและคราบอาหารที่ค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดการติดไฟ การอาร์คทางไฟฟ้าขณะไมโครเวฟทำงาน
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางอย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 ไฟด้านใน

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน
- ผลิตภัณฑ์นี้มีแหล่งกำเนิดแสงที่มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานคลาส G.
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.7 การกำจัด

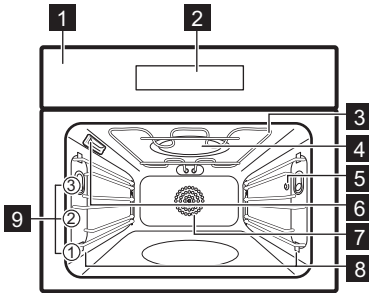
คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

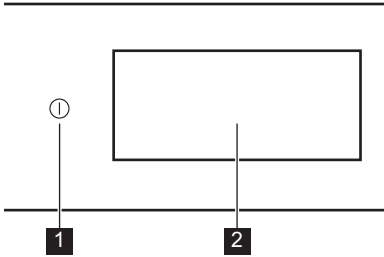
3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 จอแสดงผล
- 3 องค์กรประกอบความร้อน
- 4 เครื่องกำเนิดไฟฟ้าไมโครเวฟ
- 5 เต้าเสียบสำหรับเซ็นเซอร์อาหาร
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ตัวยึดชั้นวาง ถอดได้
- 9 ตำแหน่งชั้นวาง

4. แผงควบคุม

4.1 ภาพรวมแผงควบคุม



- 1 ON กดค้างเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง (เปิด) / OFF (ปิด)
- 2 จอแสดงผล แสดงค่าปัจจุบันของเครื่อง

แผงควบคุมช่วยให้สามารถเข้าถึงฟังก์ชันและจานปรุงอาหารต่างๆ ได้ นอกจากนี้ยังแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานในปัจจุบัน

4.2 จอแสดงผล

จอแสดงผลเป็นแบบโต้ตอบเต็มรูปแบบ เลื่อนได้ และแบ่งออกเป็นส่วนที่กำหนด คุณสามารถกดข้ามหน้าจอเพื่อนำทางไปทางซ้ายหรือขวา

- OK การยืนยันรายการที่เลือก/ค่าปรับตั้ง

> เพื่อไปยังระดับถัดไปหรือระดับก่อนหน้าในเมนู
<

^ เพื่อเข้าถึงและปรับการตั้งค่าเพิ่มเติม
v

♥ หากต้องการบันทึกการตั้งค่าปัจจุบันใน: Favourites (รายการโปรด)

♡ หากต้องการลบการตั้งค่าปัจจุบันใน: Favourites (รายการโปรด)

🔌 การเปิดและปิดหลอดไฟ

🔌 การเปิดและปิดตัวเลือกที่ต้องการ

🔒 เครื่องถูกล็อค

🔔 เปิดใช้งานฟังก์ชัน Sound Alarm (ส่งเสียงเตือน)

🔔 เปิดใช้งานฟังก์ชัน Sound Alarm and stop cooking (ส่งเสียงเตือนและหยุดทำอาหาร)

🗨 Pop up message only (เป็นข้อความป๊อปอัพเท่านั้น)ที่เปิดใช้งาน

🕒 ฟังก์ชันการ Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)ทำงานทำงานทำงานทำงาน

✕ เพื่อปิดข้อความป๊อปอัพหรือยกเลิกการตั้งค่า

📶 การเชื่อมต่อ Wi-Fi เปิดอยู่



การเชื่อมต่อ Wi-Fi ปิดอยู่



Remote Operation (การทำงานจากระยะไกล)
เปิดอยู่



ฟังก์ชันพร้อมใหม่ดประหยัดพลังงาน

5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเชื่อมต่อครั้งแรก

จอแสดงผลจะแสดงข้อความต้อนรับหลังจากทำการเชื่อมต่อครั้งแรก คุณสามารถเลือกกระหว่างการเริ่มต้นหรือข้ามกระบวนการเตรียมความพร้อม สามารถดูและแก้ไขการตั้งค่าได้อีกครั้งเมื่อจำเป็น

ปรับการตั้งค่า: Language (ภาษา) Time of Day (เวลา) การเชื่อมต่อไร้สาย

5.2 การเชื่อมต่อแบบไร้สาย

เครื่องเปิดใช้งานการเชื่อมต่อเครือข่าย Wi-Fi และการเชื่อมต่ออุปกรณ์มือถือ คุณจะได้รับการแจ้งเตือน สามารถควบคุม และตรวจสอบเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณจากอุปกรณ์มือถือของคุณ

เชื่อมต่อกับเครื่องที่คุณต้องการ:

- เครือข่ายไร้สายที่สามารถเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต
- อุปกรณ์พกพาที่เชื่อมต่อกับเครือข่ายไร้สายเดียวกัน

1. หากต้องการดาวน์โหลดแอป ให้สแกนรหัส QR ที่อยู่บนปกหลังของคู่มือผู้ใช้ คุณยังสามารถดาวน์โหลดแอปได้โดยตรงจาก App Store
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำการเริ่มต้นใช้งานแอป
3. เปิดเครื่อง
4. กด < และปิดไปทางซ้ายเพื่อเข้าสู่เมนู เลือก: Settings (การตั้งค่า) / Connections (การเชื่อมต่อ)
5. กดเพื่อเปิดหรือปิด: Wi-Fi

โมดูลไร้สายของเครื่องจะเริ่มทำงานภายใน 90 วินาที

ความถี่	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	บลูทูธ : 2400 - 2483.5 MHz
กำลังสูงสุด	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	บลูทูธ : EIRP < 20 dBm (100 mW)

โปรโตคอล 2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 สิทธิใช้งานซอฟต์แวร์

ซอฟต์แวร์ในผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วยส่วนประกอบที่ใช้ซอฟต์แวร์ฟรีและโอเพ่นซอร์ส Electrolux รับผิดชอบต่อการใช้งานร่วมกันของชุมชนผู้พัฒนาซอฟต์แวร์และหุ่นยนต์แบบเปิดที่มีต่อโครงการพัฒนา

เพื่อเข้าถึงซอร์สโค้ดขององค์ประกอบซอฟต์แวร์ฟรีและโอเพ่นซอร์สเหล่านี้ ซึ่งมีเงื่อนไขการอนุญาตกำหนดให้ทำการเผยแพร่ และดูข้อมูลลิขสิทธิ์ทั้งหมดและข้อกำหนดสิทธิการใช้งานที่เกี่ยวข้องโปรดไปที่: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (โฟลเดอร์ NIU6)

5.4 การดูแลเครื่องและการทำความสะอาดเครื่องเบื้องต้น

อ่านคู่มือแปลก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างดูแลเครื่อง

1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. บ้อนเมนูและเลือก: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชม.
4. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
5. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
6. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
7. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ
8. ใส่อุปกรณ์และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

6. การใช้งานทั่วไป

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 Menu (เมนู)

กดและปิดไปทางซ้ายเพื่อเข้าสู่เมนู <

- Dishes (จาน)
- Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
- Favourites (รายการโปรด)
- Settings (การตั้งค่า)

6.2 Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)

เมนูย่อยจะมีรายการฟังก์ชันการทำอาหาร

รายการฟังก์ชันอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของซอฟต์แวร์

1. ป้อนเมนูและเลือก: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
2. เลือกฟังก์ชันทำความร้อน
3. ปรับการตั้งค่า
4. กด START คุณสามารถเลือกเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารได้ทุกเมื่อก่อนหรือระหว่างการทำอาหาร ดูรายละเอียดในบท "การใช้อุปกรณ์เสริม: เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร"
5. ^ - กดเพื่อปรับการตั้งค่าระหว่างการปรุงอาหาร
6. STOP - กดเพื่อปิดฟังก์ชันทำความร้อน



Fast (เร็ว) Preheat (อุ่นเตา) ใช้ได้เฉพาะบางฟังก์ชันความร้อนเท่านั้น สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับตัวเลือกการอุ่นล่วงหน้า โปรดดูที่บท "การใช้งานประจำวัน" การตั้งค่า เมนูย่อย: กำหนดลักษณะ



Top (ด้านบน)

ความร้อนสูงสำหรับการเกิดสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว-ด้านบน



Bottom (ด้านล่าง)

ให้สีน้ำตาลเพิ่มเติมแก่อาหารจากด้านล่างหากจำเป็น วอร์มเตาอบและใช้ชั้นวางที่ดีที่สุด



Hot Air (ลมร้อน)

แม่แต่การอบและการปรุงอาหารในระดับเดียว ตั้งค่าอุณหภูมิให้ต่ำกว่าการใช้งานแบบ Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)



Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)

สำหรับการปรุงอาหารทุกวันในระดับเดียว เหมาะสำหรับอาหารทุกประเภทเช่นแคลสเซอร์อลและขนมอบ



Hot air & Top (อากาศร้อนและด้านบน)

ย่างข้อต่อเนื้อและสัตว์ปีกที่ใหญ่กว่าด้วยกระดูกเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่อ่อนนุ่มและผิวที่กรอบ



Hot air & Bottom (อากาศร้อนและด้านล่าง)

อบแป้งได้อย่างสม่ำเสมอด้วยขอบกรอบ เหมาะสำหรับการพิซซ่า คีซ ทาร์ต หรือพาย เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดให้อุ่นเตาของคุณ



Hot air, Top & Bottom (อากาศร้อน ด้านบนและด้านล่าง)

ฟังก์ชันนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับอาหารพร้อมรับประทาน



Microwave (ไมโครเวฟ)

ละลายน้ำแข็ง อุ่นร้อน หรือปรุงอาหารได้อย่างรวดเร็ว



Grill + MW (ปิ้งย่าง + MW)

เพิ่มความเร็วให้พื้นผิวกรอบของคุณ



Turbo Grilling + MW (ปิ้งย่างเทอร์โบ + MW)

เร่งการย่างและทำอาหารของคุณ



True Fan Cooking + MW (ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท + MW)

เร่งการอบและทำอาหารของคุณ



Conventional Cooking + MW (อบปกติ + MW)

เร่งการอบและทำอาหารแบบเดิมของคุณ



Reheat (อุ่นร้อน)

ค่อยๆ อุ่นอาหารที่เหลือเพื่อให้ได้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดีที่สุด



Grill (ย่าง)

ย่างผักหรือเนื้อสีน้ำตาลหรือย่างอย่างสม่ำเสมอ ยังดีสำหรับการปิ้งขนมปัง



Dough Prove (หมักแป้งโด)

อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการฟูขึ้นอย่างรวดเร็ว



Defrost (ละลายน้ำแข็ง)

การละลายน้ำแข็งอย่างนุ่มนวลเพื่อการเตรียมครั้งต่อไป การพลิกกลับทำให้ผลลัพธ์ดีขึ้น สำหรับอาหารที่อ่อนไหว เช่น เนื้อสัตว์ คำแนะนำคือให้พลิกคว่ำสองครั้งในระหว่างกระบวนการละลายน้ำแข็ง



Stew (สตว์)


ใช้สตว์เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำโดยชิมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน

	Slow cook (ประกอบอาหารช้า ๆ) การปรุงสุกแบบช้าจะเพิ่มเวลาในการปรุง แต่คุณจะได้รับผลการปรุงที่ดีขึ้น ก่อนที่คุณจะใส่เนื้อในเตาอบ ให้ฝึกเนื้อก่อน
	Melt (ละลาย) คอตย ๆ ละลายเนยหรือชีสค็อกแลตต์ด้วยพลังงานต่ำ
	Preserve (รักษา) กระป๋องผักและผลไม้ที่ชุ่มฉ่ำที่อุณหภูมิห้อง วางขวดบรรจุกระป๋องบนความร้อนบนถาดอบที่ใส่น้ำ
	Plate warming (อุ่นจาน) อุ่นจานก่อนเสิร์ฟ
	Keep Warm (รักษาอุณหภูมิ) อุ่นจานให้ร้อนเพื่อเสิร์ฟ โปรดทราบว่าอาหารบางจานอาจจะสุกต่อไปและแห้งลงได้ในขณะที่เตายังอุ่นอยู่ ใช้วัสดุคลุมจานอาหารหากจำเป็น
	Dehydrate (ดีไฮเดรต) เช็ดผลไม้ สมุนไพร และผักให้แห้งอย่างสม่ำเสมอที่อุณหภูมิห้อง เปิดประตูเป็นครั้งคราวในระหว่างการอบแห้งเพื่อปรับปรุงผลการอบแห้ง
	Roast (ย่าง) ด้านนอกกรอบและด้านในนุ่มสำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือผัก
	Bread Baking (การอบขนมปัง) ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียมขนมปังหรือโรลล์แบบมีอวาซิป ได้ทั้งความกรอบ สีและขอบที่มันวาว

i
หลดไฟอาจดับโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 80 °C ในฟังก์ชันทำความร้อนบางฟังก์ชัน

i
หากคุณเปิดฝาเตาอบ ฟังก์ชันจะหยุดทำงาน หากต้องการเริ่มใหม่อีกครั้ง ให้ปิดฝา

6.3 การตั้งค่า: Microwave (ไมโครเวฟ)

- กดปุ่มการตั้งค่าทั้งหมดยกเว้นขั้นตะแกรง
- กด  Microwave (ไมโครเวฟ) บนหน้าจอหลัก
- ตั้งเวลาและกำลังไฟของไมโครเวฟ
- กด START
- กดเพื่อปิดฟังก์ชันนี้ STOP
หากคุณเปิดประตูเตาอบ ฟังก์ชันจะหยุดทำงาน เริ่มต้นอีกครั้งโดยกด START

6.4 Dishes (จาน)

เมนูย่อยDishes (จาน)ประกอบด้วยชุดโปรแกรมที่ออกแบบสำหรับเมนูเฉพาะ อาหารแต่ละจานในเมนู

ย่อยนี้มีการจัดเตรียมที่เหมาะสม คุณสามารถปรับเวลา อุณหภูมิ และกำลังไมโครเวฟขณะปรุงสุกได้ สำหรับบางจานคุณสามารถปรุงอาหารด้วยFood Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

1. ป้อนเมนูและเลือก: Dishes (จาน)
2. เลือกเมนูหรือประเภทอาหาร
3. ปรับการตั้งค่าตามความชอบในการปรุงอาหารปรับน้ำหนัก มีตัวเลือกสำหรับอาหารที่คัดสรร กด OK
4. วางอาหารในเครื่องตามคำแนะนำบนหน้าจอ
5. กด START
เมื่อฟังก์ชันนี้สิ้นสุดลง ให้ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น

6.5 Favourites (รายการโปรด)

i
ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้สำหรับบางรุ่นเท่านั้น


คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าโปรดของคุณได้สูงสุด 20 รายการ เช่น ฟังก์ชันทำความร้อน จาน หรือฟังก์ชันการทำความสะดวก

หากต้องการบันทึกการตั้งค่า ให้เลือกการตั้งค่าที่ต้องการแล้วกด 

เลือก: Favourites (รายการโปรด)

1. ป้อนเมนูและกด: Favourites (รายการโปรด) เพื่อตรวจสอบการตั้งค่าที่บันทึกไว้
2. เลือกหนึ่งในการตั้งค่าที่บันทึกไว้
3. กดเพื่อเริ่มการปรุงสุก START

ลบ: Favourites (รายการโปรด)

1. ป้อนเมนูและกด: Favourites (รายการโปรด) เพื่อตรวจสอบการตั้งค่าที่บันทึกไว้
2. กด: เพื่อลบการตั้งค่าที่บันทึกไว้ 

6.6 Settings (การตั้งค่า)

เมนูย่อยนี้มีรายการการตั้งค่า

เมนูย่อย: Setup (ตั้งค่า)

Language (ภาษา)	ตั้งค่าภาษาของเครื่อง
Time of Day (เวลา)	เพื่อตั้งเวลาปัจจุบัน

Display Brightness (ความสว่างหน้าจอ)	เพื่อตั้งค่าความสว่างของจอแสดงผล
Key Tones (เสียงปุ่ม)	เพื่อเปิดและปิดเสียงของปุ่มกดสัมผัส ไม่สามารถปิดเสียงได้สำหรับ ①
Buzzer Volume (ระดับเสียง)	เพื่อตั้งค่าระดับเสียงของปุ่มและสัญญาณต่าง ๆ
Temperature unit (หน่วยอุณหภูมิ)	เพื่อแสดงหน่วยอุณหภูมิปัจจุบัน

เมนูย่อย: Service (บริการ)

Demo Mode (โหมดสาธิต)	รหัสเปิดปิดการทำงาน: 2468
Software Version (เวอร์ชันซอฟต์แวร์)	ข้อมูลเกี่ยวกับเวอร์ชันซอฟต์แวร์
Reset All Settings (รีเซ็ตค่าทั้งหมด)	คืนค่าจากโรงงาน

เมนูย่อย: Preferences (การกำหนดลักษณะ)

Light (ไฟ)	เปิดและปิดหลอดไฟ
Child Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock)	ป้องกันการเปิดใช้งานเครื่องโดยไม่ตั้งใจ

Preheat/HeatUp (อุ่นเครื่อง/อุ่นให้ร้อน)	None (ไม่มี) - วิธีการอุ่นเครื่องแบบเดิม ตั้งเป็นค่าเริ่มต้นและใช้ได้กับฟังก์ชันการปรุงอาหารทั้งหมด ค่าที่ต้องการสามารถเปลี่ยนเป็นประเภทการอุ่นเครื่องอื่นได้ Eco (ประหยัด) - อุ่นเครื่องโดยใช้พลังงานน้อยลง ใช้ได้กับฟังก์ชันปรุงสุกทั้งหมด Fast (เร็ว) - ลดเวลาในการอุ่นเครื่อง สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันบางส่วนเท่านั้น
Personalisation (ปรับแต่งตามผู้ใช้)	เพื่อปรับแต่งคุณสมบัติหน้าจอและทางลัด

เมนูย่อย: Connections (การเชื่อมต่อ)

Connect To Wi-Fi (เชื่อมต่อ Wi-Fi)	เพื่อเชื่อมต่อเครื่องกับเครือข่ายไร้สาย
Wi-Fi	การเปิดและปิดใช้งาน: Wi-Fi
Network (เครือข่าย)	การตรวจสอบสถานะเครือข่ายและการปิดสัญญาณ: Wi-Fi
Forget Network (ลืมเครือข่าย)	การปิดใช้งานเครือข่ายปัจจุบันจากการเชื่อมต่ออัตโนมัติโดยใช้เครื่อง
Remote Operation (การทำงานจากระยะไกล)	การเริ่มการทำงานจากระยะไกลอัตโนมัติหลังจากกด START (ตัวเลือกจะปรากฏขึ้นก็ต่อเมื่อคุณเปิดใช้งาน: Wi-Fi)

7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

7.1 Child Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock)



ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเครื่องโดยไม่ตั้งใจ โดยสามารถเปิดใช้งานได้ตลอดเวลา


- เข้าสู่เมนู
- เลือก: Settings (การตั้งค่า) / Preferences (การกำหนดลักษณะ) / Child Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock)

เปิดใช้งาน Child Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock) เปิดใช้เครื่อง กดรหัสตัวอักษรเรียงตามลำดับตัวอักษร

7.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนกำลังทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

 (°C)	 (ชม.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ชม.)
200 - 230	5.5

หากคุณต้องการใช้ฟังก์ชันทำความร้อนนานกว่า เวลาปิดการทำงานอัตโนมัติ ให้ตั้งเวลาอบ โปรดดูที่ ฟังก์ชันนาฬิกา

8. ฟังก์ชันนาฬิกา

8.1 รายละเอียดฟังก์ชันนาฬิกา

ฟังก์ชัน	คำอธิบาย
Timer (ตั้งเวลา)	เพื่อตั้งค่าระยะเวลาอบ สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที หากต้องการตั้งค่าสิ่งที่จะเกิดขึ้นเมื่อหมดเวลา ให้เลือก: End Action (สิ้นสุดการทำงาน) ตัวตั้งเวลาสามารถใช้งาน ได้โดยอิสระ แม้ในขณะที่เตาอบไม่ทำงาน
End Action (สิ้นสุดการทำงาน)	<p> Sound Alarm (ส่งเสียงเตือน) เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ฟังก์ชันนี้สามารถตั้งค่าได้ตลอดเวลา แม้ในขณะที่เครื่องปิดอยู่</p> <p> Sound Alarm and stop cooking (ส่งเสียงเตือนและหยุดทำอาหาร) เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและฟังก์ชันทำความร้อนจะปิดลง ไม่สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ</p> <p> Pop up message only (เป็นข้อความป๊อปอัพเท่านั้น) เมื่อหมดเวลา ข้อความจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง</p>
Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)	การเลือกเวลาเริ่มต้นและ/หรือเวลาสิ้นสุดการอบ ไม่สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ
Time Extension (เพิ่มเวลา)	การยืดเวลาปรุงสุก
Uptimer (ตัวนับเวลา)	กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที ระบบจะเริ่มดับโดยอัตโนมัติเมื่อเริ่มกระบวนการเตาอบและหยุดเมื่อกระบวนการเสร็จสิ้น สามารถมองเห็นได้บนหน้าจอหลักในกรณีที่ไม่มีการตั้งตัวจับเวลาอื่น ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

7.3 พัฒลระบายความร้อน

ในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน พัฒลระบายความร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเป็นของพื้นผิวของตัวเครื่อง หากคุณปิดเครื่อง พัฒลระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

8.2 Timer (ตั้งเวลา)

- เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและตั้งค่าอุณหภูมิ
- กด Timer (ตั้งเวลา)
- ตั้งค่าระยะเวลา คุณสามารถเลือกการดำเนินการสิ้นสุดที่ต้องการได้โดยกดที่สัญลักษณ์ใดสัญลักษณ์หนึ่ง
- กด เพื่อยืนยันและกลับไปหน้าจอหลัก OK

8.3 Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)

- เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและปรับการตั้งค่า
- กด ...
- กด Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)
- เลื่อนเพื่อตั้งเวลาเริ่มต้นที่ต้องการ และกด OK
- ตอนนี้คุณสามารถตั้งเวลา End time (เวลาสิ้นสุด)ที่ต้องการหรือกด เพื่อข้ามขั้นตอนนี้ OK
- กด เพื่อกลับไปหน้าจอหลัก OK

8.4 Time of Day (เวลา)

- เปิดเครื่อง
- กด Settings (การตั้งค่า) / Setup (ตั้งค่า) / Time of Day (เวลา)
- ตั้งเวลา
- กด OK

8.5 การเปลี่ยนการตั้งค่าตัวตั้งเวลา

คุณสามารถแก้ไขเวลาที่กำหนดได้ระหว่างการปรุงสุกทุกเมื่อ

- กด / ^ Timer (ตั้งเวลา)
- ตั้งค่าตัวตั้งเวลาใหม่ กด OK

9. การใช้อุปกรณ์เสริม

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

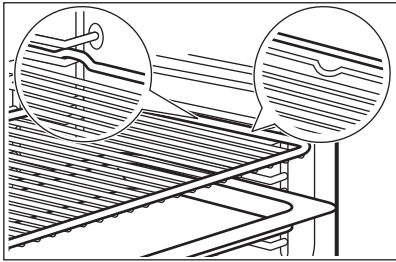
อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมแยกต่างหากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากผู้จัดจำหน่ายในพื้นที่



ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ปรุงอาหารที่เหมาะสม ดูรายละเอียดภาชนะและวัสดุที่เหมาะสมสำหรับไมโครเวฟได้จากหัวข้อ “เคล็ดลับและคำแนะนำ”

การเยื้องเล็กน้อยที่ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัยและป้องกันการเอียง แนวว่านี้เป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ถาด) ไว้ระหว่างรางของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบและขาข้างล่าง



หากถาดของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากชั้นวางตะแกรงของคุณมีชั้นวาง ให้วางไว้ทางด้านหน้าของด้านในเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์หันเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ถาดที่มีรู ให้วางถาด / กระทะไว้ข้างใต้เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

9.2 Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

วัดอุณหภูมิภายในอาหาร คุณสามารถใช้มันกับฟังก์ชันทำความร้อนในไมโครเวฟมาตรฐานและผสมผสาน

ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสองส่วนได้แก่

- °C - อุณหภูมิภายในเครื่อง ควร °C สูงกว่าอุณหภูมิใจกลางอาหารอย่างน้อย 25

- ℞ - อุณหภูมิใจกลางอาหาร

คำแนะนำ:

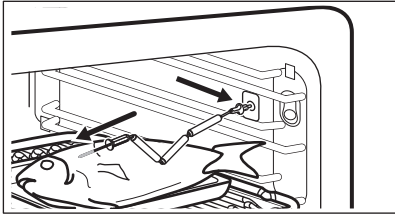
- วัดจุดที่ควรเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- ห้ามใช้สำหรับอาหารเหลว
- ในระหว่างการปรุงอาหาร ต้องสอดเข็มของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารลงในจานจนสุด

ปรุงอาหารด้วย: Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

⚠ คำเตือน

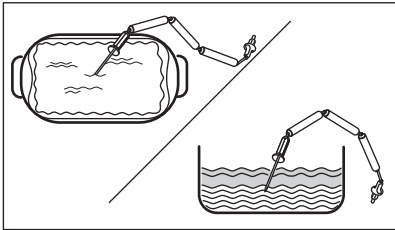
อาจเกิดแผลไหม้ได้ เนื่องจากเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารและฐานรองชั้นวางเริ่มร้อนขึ้นอย่าสัมผัสที่จับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารด้วยมือเปล่า ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเสมอ

1. เลือกฟังก์ชันทำความร้อนจากเมนู: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน) หรือเลือกรายการอาหารจากเมนู: Dishes (จาน)
ห้ามใช้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารกับฟังก์ชันไมโครเวฟ เฉพาะฟังก์ชันความร้อนมาตรฐานและฟังก์ชันผสมผสานของไมโครเวฟ โปรดดูที่การใช้งานทั่วไป
2. ตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาทำอาหารตามต้องการ
3. กด OK.
4. กด START.
5. ใส่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารในจาน:
เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อปลา
สอดเข็มทั้งเล่มของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้าไปตรงกลางเนื้อสัตว์หรือปลาตรงส่วนที่หนาที่สุด



พาสต้า

เสียงปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้าไปที่ส่วนกลางของพาสต้าพอดี้ เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจะต้องปักนิ่งอยู่กับที่ระหว่างการอบ อากาศวัดอุณหภูมิตั้งที่แน่นเพื่อให้ไม่เคลื่อนที่ ใช้ขอบจานอบเพื่อรองรับที่จับซิลิโคนของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร ปลายของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจะต้องไม่สัมผัสกับด้านล่างของจานอบ



6. เสียงปลุกเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้ากับเต้ารับที่อยู่ภายในเครื่อง โปรดดูที่ รายละเอียดผลิตภัณฑ์

จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์และอุณหภูมิปัจจุบันของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร

7. ^ - กดเพื่อปรับการตั้งค่า
8. เลือกการ์ด Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) เพื่อกำหนดอุณหภูมิแกนกลางของเซ็นเซอร์ หรือตั้งค่าตามที่ต้องการ:
 - Sound Alarm (ส่งเสียงเตือน) - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
 - Sound Alarm and stop cooking (ส่งเสียงเตือนและหยุดทำอาหาร) - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น จากนั้นเดาอบจะหยุดทำงาน
 - Pop up message only (เป็นข้อความป๊อปอัพเท่านั้น) - เมื่ออาหารมีอุณหภูมิถึงค่าที่ตั้งไว้ ระบบจะแสดงข้อความบนหน้าจอ
9. กด OK.
10. เมื่ออาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น
11. STOP - กดเพื่อปิดฟังก์ชันทำความร้อน
12. ถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจากเต้ารับ จากนั้นนำจานออกจากเครื่อง

10. เคล็ดลับและคำแนะนำ

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

กระบวนการปรุงอาหารและการอบเหมาะสำหรับระดับเดียวกันเท่านั้น

อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารในตารางมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพ และจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เครื่องของคุณอาจอบหรือย่างแตกต่างจากเครื่องก่อนหน้านี้ คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเดาอบ

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

สำหรับเคล็ดลับการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน


สัญลักษณ์ที่ใช้ในตาราง:

	ประเภทอาหาร
	ฟังก์ชันทำความร้อน
	อุณหภูมิ
	อุปกรณ์เสริม
	น้ำหนัก (กก.)
	กำลังไมโครเวฟ (W)
	ตำแหน่งชั้นวาง
	เวลาปรุงอาหาร (นาที)

10.2 Slow cook (ประกอบอาหารช้า ๆ)

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณสามารถเตรียมเนื้อไม่มีมัน เนื้อสัน และปลา ใช้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเพื่อวัดอุณหภูมิภายในอาหาร โปรดดูตารางด้านล่างเพื่อตรวจสอบการตั้งค่าอุณหภูมิเครื่องที่แสดง $^{\circ}\text{C}$ ซึ่งจะช่วยให้คุณได้อุณหภูมิที่ต้องการภายใน $^{\circ}\text{C}$






เพื่อลิและรสชาติของการย่าง ให้ทอดเนื้อในกระทะร้อนหลายนาทีก่อนที่จะใส่ในเตาอบ วางอาหารในจานย่างและวางบนชั้นตะแกรง

 $^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การอบชั้นเดียว

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: EN 60350-1, IEC 60350-1

				$^{\circ}\text{C}$	
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด ¹⁾	Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)	ถาดอบ ²⁾³⁾	2	150	18 - 28
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด ¹⁾	Hot Air (ลมร้อน)	ถาดอบ ²⁾³⁾	2	150	18 - 28
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน ¹⁾	Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)	ชั้นตะแกรง	1	170	25 - 35
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน ¹⁾	Hot Air (ลมร้อน)	ชั้นตะแกรง	1	170	28 - 38
ขนมปังชั้นสั้น ¹⁾	Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)	ถาดอบ ^{2) 3)}	2	140	28 - 38
ขนมปังชั้นสั้น ¹⁾	Hot Air (ลมร้อน)	ถาดอบ ^{2) 3)}	2	140	25 - 35
แอปเปิลพาย ⁴⁾	Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)	ชั้นตะแกรง	1	170	65 - 75
แอปเปิลพาย ⁴⁾	Hot Air (ลมร้อน)	ชั้นตะแกรง	1	170	57 - 67
ปัง ^{1) 5)}	Top (ด้านบน)	ชั้นตะแกรง	2	230	7 - 12

1) อุณหภูมิเตาจนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้โดยใช้การตั้งค่า: Preheat (อุ่นเตา) / None (ไม่มี) อย่าใช้: Preheat (อุ่นเตา) / Fast (เร็ว) และ Eco (ประหยัด) โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไป การตั้งค่า เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ

2) วางถาดอบเฉียงไปทางด้านหลังของเตาอบด้านใน

3) ถาดอบต้องสัมผัสกับด้านหลังของเตาอบด้านใน






4) วางพิมพ์อบ 2 ใบในแนวทแยง (Ø 20 ซม.) ด้านขวาอยู่ในตำแหน่งด้านหน้ามากกว่าด้านหลัง






5) ตาม: IEC 60350-1:2016 และ IEC 60350-1:2023

ฟังก์ชันไมโครเวฟและไมโครเวฟผสม

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: EN 60705, IEC 60705

ใช้ชั้นตะแกรง ต้องสัมผัสด้านหลังของด้านในเตาอบ

			$^{\circ}\text{C}$		
สปอนจ์เค้ก ¹⁾	Microwave (ไมโครเวฟ)	500	-	1	8 - 10

			°C		
มีทโลฟ 1)2)	Microwave (ไมโครเวฟ)	300	-	1	30 - 35
คัสตาร์ดไข่ 3)	Microwave (ไมโครเวฟ)	400	-	1	18 - 23
การละลายเนื้อมดแช่แข็ง (500 ก.) 4)	Microwave (ไมโครเวฟ)	200	-	1	7 - 8
เค้ก 3)	Conventional Cooking + MW (อบปกติ + MW)	200	170	1	22 - 27
กราดแตงมันฝรั่ง 5)	Turbo Grilling + MW (ปิ้งย่างเทอร์โบ + MW)	200	180	1	35 - 40
ไก่ (1100 ก.) 6)	Turbo Grilling + MW (ปิ้งย่างเทอร์โบ + MW)	200			30
	Hot air & Top (อากาศร้อนและด้านบน)	-	200	1	18 - 23

1) หมนภาชนะบรรจุ 1/2 รอบเมื่อผ่านเวลาอบไปครึ่งหนึ่ง

2) ใช้ฟิล์มถนอมอาหาร MW ที่เหมาะสมระหว่างปรุงสุก ดอกฟิล์มหลาย ๆ ครั้งก่อนปรุงสุก







3) ออย่าหมนอาหารระหว่างกระบวนการอบ








4) พลิกเนื้อคว่ำลงเหนือด้านที่ยาวที่สุด หนึ่งครั้งหลังจาก 1/3 และครั้งที่สองหลังจาก 2/3 ของเวลาอบที่ผ่านไป

5) หมนภาชนะบรรจุ 1/4 รอบเมื่อผ่านเวลาอบไปครึ่งหนึ่ง

6) วางจานที่ด้านล่างของเตาอบ วางไก่บนชั้นตะแกรงโดยคว่ำอกลง หลังจากผ่านไป 30 นาที ให้กลับด้านไก่ แล้วเปลี่ยนฟังก์ชันทำความร้อนเป็น: Hot air & Top (อากาศร้อนและด้านบน)

สูตรอาหารเพิ่มเติม

					°C	
เมอแรงก์ 1)	Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)	ถาดอบ 2)3)	2	-	100	90 - 180
เมอแรงก์ 1)	Hot Air (ลมร้อน)	ถาดอบ 2)3)	2	-	100	90 - 180
สโคน 1)	Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง)	ถาดอบ 2)	3	-	200	11 - 13
สโคน 1)	Hot Air (ลมร้อน)	ถาดอบ 2)	3	-	190	10 - 12
ไก่ 4)	Hot air & Top (อากาศร้อนและด้านบน)	ถาดอบ 2)	1	-	200	65 - 75
ป๊อปคอร์น 5)	Microwave (ไมโครเวฟ)	แผ่นเซรามิกเรียบ	ด้านล่าง	700	-	3 - 4
อาหารพร้อมจาน แช่เย็นมา (1 ส่วน) 6) 7)	Microwave (ไมโครเวฟ)	ชั้นตะแกรง 8)	1	500	-	7 - 9
ของเหลวในขวดนมเด็ก 9)	Microwave (ไมโครเวฟ)	-	ด้านล่าง	1000	-	0.5
ลาซานญาแช่แข็ง (400 ก.) 10)	Turbo Grilling + MW (ปิ้งย่างเทอร์โบ + MW)	ชั้นตะแกรง 8)	1	100	210	23 - 28

						
ลาซานญาแช่แข็ง (600 ก.) 10)	Conventional Cooking + MW (อบ-ปกติ + MW)	ชั้นตะแกรง 8)	1	200	190	48 - 53
พิซซ่าแช่แข็ง 10)	Conventional Cooking + MW (อบ-ปกติ + MW)	ชั้นตะแกรง 8)	1	200	210	12 - 16
ผักย่างผสม	Turbo Grilling + MW (ปิ้งย่างเทอร์โบ + MW)	ชั้นตะแกรง 8)	1	300	180	20 - 25
หมูย่าง	True Fan Cooking + MW (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท + MW)	ชั้นตะแกรง 8)	1	300	165	65 - 70
เห็ดขี้ดใส่	Turbo Grilling + MW (ปิ้งย่างเทอร์โบ + MW)	ชั้นตะแกรง 8)	1	300	180	12 - 17
ลาซานญาพร้อมแผ่นพาสต้า-แห้ง	Conventional Cooking + MW (อบ-ปกติ + MW)	ชั้นตะแกรง 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) อุณหภูมิถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้โดยใช้การตั้งค่า: Preheat (อุ่นเตา) / None (ไม่มี) อย่าใช้: Preheat (อุ่นเตา) / Fast (เร็ว) และ Eco (ประหยัด) โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไป การตั้งค่า เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ
- 2) วางถาดอบเฉียงไปทางด้านหลังของเตาอบด้านบน
- 3) ใช้กระดาษสำหรับอบ
- 4) วางไก่โดยให้อกอยู่ด้านล่าง กลับเนื้อเมื่อผ่านเวลาอบไปครึ่งหนึ่ง
- 5) ควรนำถาดออกจากเครื่องเมื่อเมล็ดหยุดกระเด็น
- 6) คลุมอาหารด้วยผ้าพลาสติกที่ใช้กับไมโครเวฟ
- 7) หมุนภาชนะบรรจุ 1/2 รอบเมื่อผ่านเวลาอบไปครึ่งหนึ่ง
- 8) ชั้นตะแกรงต้องสัมผัสกับด้านหลังของถาดในเตาอบ
- 9) จัดตำแหน่งขวดให้อยู่ตรงกลางด้านล่างของช่องโดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์เสริมใด ๆ
- 10) อย่าหมุนอาหารระหว่างกระบวนการอบ

10.4 คำแนะนำสำหรับไมโครเวฟ

วางอาหารตรงกลางชั้นตะแกรง ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง พลิกหรือคนอาหารเมื่อผ่านระยะเวลาการอบไปแล้วครึ่งหนึ่งเพื่อปรับปรุงผลลัพธ์

คนเมนูของเหลวเป็นระยะๆ

คนอาหารก่อนเสิร์ฟ

ใส่ชั้นลงในถ้วยหรือแก้วเมื่ออุ่นของเหลวเพื่อเพิ่มการกระจายความร้อนและหลีกเลี่ยงการเดือดมากเกินไป ชั้นจะต้องไม่สัมผัสกับส่วนใด ๆ ภายในเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดประกายไฟได้

วางอาหารลงในเครื่องโดยไม่ต้องบรรจุ อาหารสำเร็จรูปที่บรรจุแล้วสามารถใส่เข้าไปในเครื่องได้ต่อเมื่อบรรจุภัณฑ์ปลอดภัยต่อไมโครเวฟเท่านั้น ดูในเคล็ดลับและคำแนะนำหัวข้อรายละเอียดภาชนะและวัสดุที่เหมาะสมสำหรับไมโครเวฟ

อย่าคลุมอาหารขณะใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟผสมโปรดดูที่ การใช้งานทั่วไป

ห้ามใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟหรือฟังก์ชันไมโครเวฟผสมเมื่อไม่มีอาหารภายในเครื่อง

การคุกด้วยไมโครเวฟ

คลุมอาหารที่จะปรุงหรืออุ่นร้อนด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟ หากต้องการให้อาหารถูกรอบเหลืองนวลโดยไม่ปิดคลุม

อย่าปรุงสุกเกินโดยการตั้งไฟและเวลาสูงเกินไป อาหารอาจแห้งสามารถไหม้หรือติดไฟได้

อย่าใช้เตาอบในการปรุงไข่ทั้งใบหรือหอยทาก เนื่องจากอาจระเบิดได้ เจาะไข่แดงของไข่ที่ทอดแล้วก่อนอุ่นร้อน

เจาะไปที่ผิวหรือเปลือกของอาหารหลายๆ ครั้งก่อนปรุงสุก

หันผักเป็นชิ้นเล็กๆ

หลังจากปิดเครื่อง ให้นำเอาอาหารออกและปล่อยให้ไว้สองสามนาทีเพื่อให้กระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอ

การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

ใส่อาหารแช่แข็งที่ไม่ได้ห่อรัดบนจานคว่ำเล็ก ๆ โดยมีภาชนะรองอีกทีด้านล่าง หรือบนตะแกรงละลายน้ำแข็งหรือตะแกรงพลาสติกเพื่อให้ของเหลวที่ละลายระบายออกไปได้

นำวัตถุที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกหลังจากนั้นปรุงผักและผลไม้โดยไม่ละลายน้ำแข็งก่อนได้ โดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟที่สูงขึ้น




การพลิกกลับทำให้ผลลัพธ์ดีขึ้น สำหรับอาหารที่อ่อนไหว เช่น เนื้อ ให้คว่ำลงสองครั้งระหว่างการละลายน้ำแข็ง

10.5 ภาชนะและวัสดุที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

ใช้เฉพาะภาชนะปรุงอาหารและวัสดุที่เหมาะสมกับไมโครเวฟเท่านั้น ใช้ตารางต่อไปนี้เป็นข้อมูลอ้างอิง

ตรวจสอบภาชนะปรุงสุก / เงื่อนไขทางเทคนิคสำหรับวัสดุ/อาหารที่จะใช้ก่อนการใช้งาน

สำหรับภาชนะไมโครเวฟเฉพาะอื่น ๆ ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต

ภาชนะ / วัสดุ			
แก้วหรือพอร์ซเลนที่ใช้กับเตาอบได้โดยไม่มีส่วนประกอบจากโลหะ เช่น แก้วกันความร้อน	✓	✓	✓
แก้วหรือพอร์ซเลนที่ไม่สามารถใช้กับเตาอบที่ไม่มีส่วนประกอบจากเงิน ทองคำ แพลตตินัมหรือโลหะตกแต่งอื่นๆ	✓	✗	✗
แก้วและกระจกเซรามิกที่ทำจากวัสดุที่ใช้งานได้กับเตาอบ/ทนต่ออุณหภูมิเยือกแข็ง	✓	✓	✓
เซรามิกและเครื่องดินเผาที่ไม่มีส่วนประกอบของควอตซ์หรือโลหะ และผิวเคลือบโลหะ	✓	✓	✓
เซรามิก พอร์ซเลนและเครื่องดินเผาที่ด้านล่างไม่ได้เคลือบผิวหรือมีรูเล็กๆ เช่น ที่ด้ามจับ	✗	✗	✗
พลาสติกทนความร้อนสูงสุด 200 °C	✓	✓	✗
กระดาษแข็ง, กระดาษเท่านั้น	✓	✗	✗
ฟิล์มถนอมอาหาร	✓	✗	✗
การย่างด้วยไมโครเวฟ	✓	✓	✗
จานย่างที่มีส่วนผสมของโลหะ เช่น อีนาเมล เหล็กหล่อ	✗	✗	✗
ถาดอบ แลคเกอร์ดำหรือวัสดุเคลือบผิวด้วยซิลิโคน	✗	✗	✗
ถาดอบ	✗	✗	✗
ชั้นตะแกรง	✓	✓	✓

10.6 ค่ากำลังไฟ

ข้อมูลด้านล่างมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น

800 - 1000 W

- การอุ่นของเหลว

600 - 700 W

- เคี้ยวข้าว
- การปรุงสุกผัด
- ป๊อปคอร์น

400 - 500 W

- การทำความร้อนอาหารจานเดียว

- การอุ่นสตู
 - การละลายน้ำแข็งและอุ่นอาหารแช่แข็งสำเร็จรูป
- 300 W**
- การปรุงสุก / ปรุงร้อนอาหารที่บอบบาง
 - ปรุงร้อนอาหารเด็กทารก

- การปรุงสุกต่อเนื่อง
- 100 - 200 W**
- การละลายน้ำแข็งขนมปัง ผลไม้ เค้ก ขนมอบ ชีส เนย เนื้อสัตว์ และปลา
 - การละลายซ็อกโกแลตและเนย

11. การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ
- ตรวจสอบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

การใช้น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดภายในของเครื่องหลังการใช้งานเครื่องแต่ละครั้ง ระบายไขมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ทำความสะอาดคราบตกค้างและไขมันที่เปดานของเตาอบให้ทั่ว
- อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบเกิน 20 นาที เช็ดภายในเครื่องให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์หลังการใช้งานแต่ละครั้งเท่านั้น

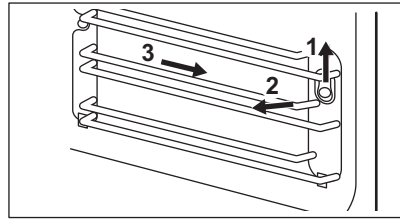
อุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน
- อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติดโดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

11.2 การถอดชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเครื่อง

1. ปิดเครื่องและรอกันว่าเครื่องจะเย็น
2. คอย ๆ ดึงฐานรองขึ้นและออกจากตัวล็อคด้านหน้าอย่างระมัดระวัง
3. ดึงรางรับออกจากตัวยึดด้านหลัง



ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม

หากมีการจัดหารางลิ้นชัก หมุดยึดจะต้องชี้ไปที่ด้านหน้า

11.3 การเปลี่ยนหลอดไฟ

⚠ คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้ได้ ฝาครอบกระจกอาจร้อน ใช้ถุงมือป้องกันเมื่อสัมผัสหลอดไฟ

อนุญาตให้ผู้ให้บริการเปลี่ยนหลอดไฟได้เท่านั้น ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

12. การแก้ไขปัญหา

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

คำอธิบายปัญหา	สาเหตุและการเยียวยา
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานหรือใช้งาน- เครื่องได้	เครื่องไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง
เครื่องไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งนาฬิกา ในการตั้งนาฬิกา โปรดดูที่ ฟังก์ชันนาฬิกา
	ประตูปิด ไม่ถูกต้อง
	ฟิวส์ขาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากมีปัญหากับ- ฟิวส์อีก ให้ติดต่อช่างไฟ
	เปิดใช้งานChild Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock)
หลอดไฟปิดอยู่	หลอดไฟขาด เปลี่ยนหลอดไฟ สำหรับรายละเอียด โปรดดูที่ การดูแลและทำความสะอาด
มีปัญหาเกี่ยวกับสัญญาณเครือข่ายไร้สาย	ตรวจสอบว่าอุปกรณ์พกพาของคุณเชื่อมต่อกับเครือข่ายไร้สายหรือไม่ ตรวจสอบ- เครือข่ายไร้สายและเราเตอร์ของคุณ รีเซ็ตเราเตอร์
มีการติดตั้งเราเตอร์ใหม่ หรือเปลี่ยน- โครงร่างการทำงานของเราเตอร์	หากต้องการกำหนดค่าเครื่องและอุปกรณ์มือถืออีกครั้ง โปรดดูที่ ก่อนใช้งานครั้งแรก- การเชื่อมต่อไร้สาย
สัญญาณเครือข่ายไร้สายอ่อน	ย้ายเราเตอร์ให้ใกล้กับอุปกรณ์ให้มากที่สุด
สัญญาณไร้สายถูกรบกวนโดยเตาอบ- ไมโครเวฟที่วางไว้ใกล้อุปกรณ์	ปิดเตาอบไมโครเวฟ หลีกเลี่ยงการใช้เตาไมโครเวฟและการทำงานจากระยะไกลของเครื่องพร้อมกัน ไมโครเวฟรบกวนสัญญาณ WiFi

12.2 รหัสข้อผิดพลาด

หากซอฟต์แวร์เกิดข้อผิดพลาดขึ้น จอแสดงผลจะแสดงข้อความแจ้งข้อผิดพลาด คุณจะพบรายการปัญหา
ในตารางด้านล่าง

รหัสและรายละเอียด	วิธีการแก้ไข
F102 - ประตูปิดไม่สนิทหรือล็อคประตูชำรุด 1)	ปิดประตู ปิดและเปิดเครื่อง
F111 - Food Sensor (เช่น เซอร์ตรวจจับอาหาร) ใส่ไม่ถูก- ช่อง	เสียบFood Sensor (เช่น เซอร์ตรวจจับอาหาร)ลงในตัวรับจน- สุด
F240, F239 - ชองกดสัมผัสที่จอแสดงผลทำงานไม่ถูกต้อง	ทำความสะอาดพื้นผิวจอแสดงผล จะต้องไม่มีสิ่งสกปรกที่จุดกด- สัมผัส
F908 - ระบบของเครื่องไม่สามารถเชื่อมต่อกับแผงควบคุม	ปิดและเปิดเครื่อง
F131 - อุณหภูมิของเซ็นเซอร์แมกเน็ตรอนสูงเกินไป 1) 2)	ปิดเครื่องและรอนจนกว่าจะเย็นลง เปิดเครื่องอีกครั้ง
F602, F603 - ไม่มี Wi-Fi 1) 2)	ปิดและเปิดเครื่อง

1) หากข้อความแจ้งข้อผิดพลาดต่อไปนี้จะคงปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล แสดงว่าระบบย่อยมีปัญหาและจะต้องปิดใช้งาน ในกรณีนี้-
ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

2) หากข้อผิดพลาดเหล่านี้เกิดขึ้น ฟังก์ชันที่เหลือของเตาอบจะยังคงทำงานไปตามปกติ

12.3 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทน
จำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้าย
ประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้าง
ในช่องของเครื่อง มองเห็นได้เมื่อคุณเปิดประตู อย่

นำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเครื่อง

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลดังนี้

รุ่น (MOD.) :

หมายเลขสินค้า (PNC):

หมายเลขซีเรียล (S.N.):

13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

13.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้พลังงานและเวลาสูงสุดในการเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำ

อัตราสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดสแตนด์บาย	0.8 W
อัตราใช้ไฟในโหมดสแตนด์บายแบบเครือข่าย	2.0 W
เวลาสูงสุดที่จำเป็นสำหรับอุปกรณ์เพื่อเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำโดยอัตโนมัติ	20 นาที

สำหรับคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการเปิดและปิดการเชื่อมต่อเครือข่ายไร้สาย โปรดดูหัวข้อ ก่อนใช้งานครั้งแรก

13.2 เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเตาอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาทิ้งไว้ทิ้งไว้ระหว่างการทำอาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน (เฉพาะเมื่อคุณใช้ฟังก์ชันที่ไม่ใช่ไมโครเวฟ)

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงาน หากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเวลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

หากคุณเปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแสดงระดับความร้อนหรืออุณหภูมิที่ยังค้างอยู่

หากตั้งโปรแกรมด้วยTimer (ตั้งเวลา)และระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ชิ้นส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานก่อนเวลาโดยอัตโนมัติสำหรับบางฟังก์ชัน


เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ

ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณีที่ต้องการ

14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ลงในถังที่เกี่ยวข้องเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและขยะอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังสถานที่รีไซเคิลใน

พื้นที่ของคุณ หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในท้องถิ่นของคุณ

เครื่องวิทยุคมนาคมนี้ ได้รับยกเว้นไม่ต้องได้รับอนุญาตใหม่ ใช้ซึ่งเครื่องวิทยุคมนาคม หรือตั้งสถานีวิทยุคมนาคมตามประกาศ กสทช. เรื่อง เครื่องวิทยุคมนาคม และสถานีวิทยุคมนาคมที่ได้รับ

ยกเว้นไม่ต้องได้รับใบอนุญาตวิทยุคมนาคมตามพ
ระราชบัญญัติวิทยุคมนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕







