

KVLBE00X



TH เต้าไมโครเวฟเอนกประสงค์

คู่มือการใช้งาน



สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	3
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	5
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	7
4. แผงควบคุม.....	8
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	10
6. การใช้งานประจำวัน.....	10
7. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	14
8. โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ.....	14
9. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	15
10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	16
11. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	17
12. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	32
13. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค.....	34
14. การประหยัดพลังงาน.....	35
15. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม.....	36

เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีที่สุด:

www.registerelectrolux.com



ใช้อุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง

สามารถข้อมูลนี้ได้ในพื้นที่แนะนำการประหยัดพลังงาน

⚠️ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

📄 ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

📦 ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซึบซึอนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- หากเครื่องมืออุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเอง โดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวัง หลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- อย่าเปิดใช้งานฟังก์ชันไมโครเวฟขณะที่ด้านในเครื่องว่างเปล่า ชิ้นส่วนโลหะภายในเตาอาจทำให้เกิดประกายไฟได้
- ภาชนะโลหะสำหรับอาหารและเครื่องดื่มน้ำไม่สามารถใช้กับการปรุงด้วยไมโครเวฟได้ ยกเว้นในกรณีที่ผู้ผลิตระบุขนาดและรูปทรงภาชนะโลหะที่เหมาะสมไว้แล้วสำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟ
- คำเตือน: ห้ามใช้งานเครื่องหากประตูหรือซิลประตูชำรุดเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยบุคคลที่ผ่านการรับรอง
- คำเตือน: อนุญาตเฉพาะผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้นในการให้บริการหรือซ่อมแซมใด ๆ ที่เกี่ยวกับการถอดที่ครอบตัวเครื่องซึ่งช่วยป้องกันความเสี่ยงจากพลังงานไมโครเวฟ
- คำเตือน: อย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นๆ ในภาชนะปิดสนิทเนื่องจากอาจเกิดระเบิดได้
- ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- ขณะอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ คอยสังเกตภาชนะเนื่องจากอาจเกิดการติดไฟได้
- เครื่องนี้ใช้สำหรับอุ่นอาหารและเครื่องดื่มน้ำ การอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้า และการอุ่นแผ่นให้ความร้อน รองเท้าแตะ ฟองน้ำผ้าชุบน้ำ และสิ่งอื่นๆ ที่คล้ายกัน อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ การติดไฟ หรือไฟไหม้ได้
- หากมีควันออกมา ให้ปิดหรือถอดปลั๊กเครื่องและปิดประตูเครื่องเอาไว้เพื่อป้องกันเปลวไฟ
- การอุ่นเครื่องดื่มน้ำด้วยไมโครเวฟอาจทำให้เกิดการเดือดรุนแรง ต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ
- ต้องคนหรือเขย่าอาหารที่บรรจุในขวดนมและขวดใส่อาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนรับประทาน เพื่อหลีกเลี่ยงการลวก
- ไม่ควรอุ่นไขที่อยู่ในเปลือกและไขต้มทั้งฟองในเครื่อง เนื่องจากอาจเกิดระเบิดได้ แม้หลังจากหยุดให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟแล้วก็ตาม
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม

- ควรทำความสะอาดเครื่องและขจัดเศษคราบอาหารอย่างสม่ำเสมอ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- การไม่ดูแลรักษาเครื่องให้อยู่ในสภาพที่สะอาด อาจทำให้พื้นผิวเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานของเครื่อง และอาจทำให้เกิดอันตรายได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมทั้งกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขัดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนยึดตัวเครื่อง ให้ตรวจสอบว่าประตูเตาอบเปิดได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง
- การใช้งานแบบบิวท์อินต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความเสถียร DIN 68930

ความสูงขั้นต่ำของตู้ (ความสูงขั้นต่ำของตู้ด้านล่างสำหรับแนวระนาบที่จะใช้งาน)	444 (460) มม.
ความกว้างสาย	560 มม.
ความหนาของสาย	550 (550) มม.
ความสูงด้านหน้าของเครื่อง	455 มม.
ความสูงด้านหลังของเครื่อง	440 มม.

ความกว้างด้านหน้าของเครื่อง	595 มม.
ความกว้างด้านหลังของเครื่อง	559 มม.
ความหนาของเครื่อง	567 มม.
ความลึกของช่องบิลท์-อินสำหรับเครื่อง	546 มม.
ความลึกขณะเปิดประตู	882 มม.
ขนาดช่องระบายขั้นต่ำ ช่องเปิดด้านล่างด้านหลัง	560x20 มม.
ความยาวสายไฟหลัก สายอยู่ที่มุมด้านขวาหลัง	1500 มม.
สกรูยึด	3.5x25 มม.

2.2 การต่อสายไฟ



คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง

- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสสวิตช์หรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร่อนอยู่
- ระวังป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหุ้มฉนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิช้องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อที่สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานหรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

- อย่าใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟเพื่ออุ่นเตา



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินาเมลเคลือบ:
 - อย่าวางฟอยลู่อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่ náลังในอุกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่เก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินาเมลหรือสแตนเลสสีดลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก นำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารโดยปิดประตูอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึดหรือพื้น อย่าปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- จะต้องเช็ดช่องเปิดและประตูให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ไอที่เกิดขึ้นระหว่างการทำงานของเครื่องจะกลั่นตัวเป็นไอน้ำตามช่องต่าง ๆ และอาจทำให้เกิดการกัดกร่อนขึ้นได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว

- โยมนันและคราบอาหารที่ค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดการติดไฟ การอาร์คทางไฟฟ้าขณะไมโครเวฟทำงาน
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 ไฟด้านใน



คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงคเพื่อให่ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงคเพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง

ไม่ได้มีวัตถุประสงคเพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.7 การกำจัด

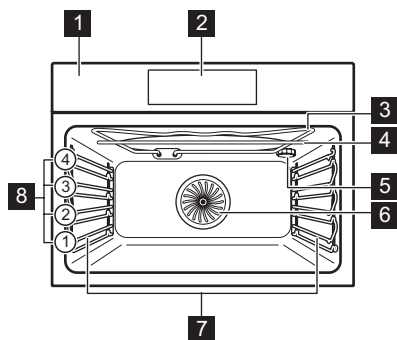


คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลของคุณเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล็อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

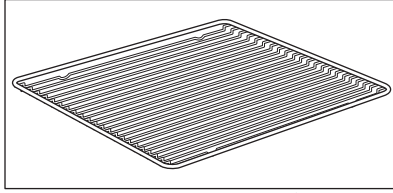
3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 ระบบตั้งโปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์
- 3 องค์กรประกอบความร้อน
- 4 เครื่องกำเนิดไฟฟ้าไมโครเวฟ
- 5 หลอดไฟ
- 6 พัดลม
- 7 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 8 ตำแหน่งชั้นวาง

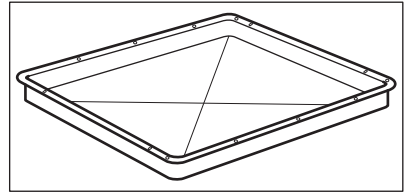
3.2 อุปกรณ์เสริม

ตะแกรงชั้นวาง



สำหรับเครื่องครัว กระจ่างเด็ก เนื้อย่าง

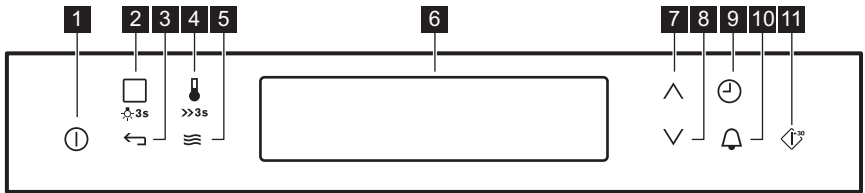
ถาดอบ



สำหรับเค้กและบิสกิต

4. แผงควบคุม






4.1 โปรแกรมเมอร์อิเล็กทรอนิกส์



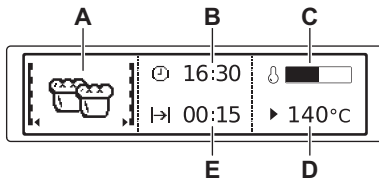
ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง

ถ้าหากไม่แสดง ให้แตะ ① เพื่อเปิดการทำงาน

พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	โหมดการทำงาน
1	เปิด/ปิด	การเปิดและปิดการทำงานของเครื่อง
2	ฟังก์ชันทำความร้อน หรือ สูตรอาหาร	กดที่บริเวณเซ็นเซอร์หนึ่งครั้งเพื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อนหรือเมนู สูตรอาหาร และที่บริเวณเซ็นเซอร์อีกครั้งเพื่อสลับระหว่างเมนูต่าง ๆ: ฟังก์ชันทำความร้อน, สูตรอาหาร เพื่อเปิดหรือปิดไฟ โดยแตะที่บริเวณนี้ค้างไว้ 3 วินาที
3	ปุ่มย้อนหลัง	ย้อนเมนูไปหนึ่งระดับ แสดงเมนูหลักโดยกดที่บริเวณดังกล่าวเป็นเวลา 3 วินาที
4	เลือกอุณหภูมิ	การตั้งค่าอุณหภูมิหรือแสดงอุณหภูมิปัจจุบันของเครื่อง และที่บริเวณนี้ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดฟังก์ชันการทำงาน: การอุ่นร้อนด่วน.
5	ฟังก์ชันการทำงานของไมโครเวฟ	เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟ เมื่อคุณใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟกับฟังก์ชัน: ระยะเวลา เป็นเวลานานกว่า 7 นาที และในโหมดผสมผสาน จะไม่สามารถปรับกำลังไฟไมโครเวฟได้เกินกว่า 600 W
6	-	จอแสดงผล
		แสดงค่าปัจจุบันของเครื่อง










พื้นที่- เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	โหมดการทำงาน
7	 ปุ่มขึ้น	เลื่อนเมนูขึ้น
8	 ปุ่มลง	เลื่อนเมนูลง
9	 เวลาและฟังก์ชัน- เพิ่มเติม	การตั้งค่าฟังก์ชันต่าง ๆ ขณะฟังก์ชันทำความร้อน- ทำงาน กดเลือกที่บริเวณเซ็นเซอร์เพื่อตั้งเวลาหรือ- ฟังก์ชันการทำงาน: ล็อคฟังก์ชัน, รายการโปรด, ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ, ตั้งค่า + ไป
10	 เครื่องตั้งเวลา	การตั้งค่าฟังก์ชัน: เครื่องตั้งเวลา.
11	 ตกลง / เริ่มการ- ทำงานไมโครเวฟ- ด่วน	เพื่อยืนยันรายการที่เลือกหรือการตั้งค่า เพื่อเปิดใช้- ฟังก์ชันไมโครเวฟ คุณสามารถใช้ได้ขณะเครื่องปิด- ทำงาน




4.2 จอแสดงผล



- ฟังก์ชันทำความร้อนหรือไมโครเวฟ
- นาฬิกา
- ไฟสถานะการทำความร้อน
- อุณหภูมิหรือกำลังไฟไมโครเวฟ
- ระยะเวลาหรือเวลาสิ้นสุดฟังก์ชันการ
ทำงาน

การแสดงสถานะอื่น ๆ ที่จอแสดงผล:

สัญลักษณ์		ฟังก์ชัน
	เครื่องตั้งเวลา	ฟังก์ชันทำงาน
	นาฬิกา	จอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน
	ระยะเวลา	จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ต้องใช้ในการปรุง
	เวลาสิ้นสุด	จอแสดงผลจะแจ้งให้ทราบเมื่อเวลาปรุง- สุกเสร็จสิ้น
	อุณหภูมิ	จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิ
	ส่วนแสดงเวลา	จอแสดงผลจะแจ้งระยะเวลาสำหรับฟังก์ชันทำความร้อน กด  และ  พร้อม ๆ กันเพื่อรีเซ็ตเวลา
	ไฟสถานะการทำความร้อน	จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิของเตาอบ




สัญลักษณ์		ฟังก์ชัน
	การอุ่นร้อนด่วน	ฟังก์ชันจะเปิดทำงาน ช่วยลดเวลาในการอุ่นร้อน
	น้ำหนักอัตโนมัติ	จอแสดงผลจะแจ้งให้ทราบว่ารระบบซึ่งน้ำหนักอัตโนมัติทำงาน หรือสามารถปรับเปลี่ยนน้ำหนักได้
	ทำความสะอาด + รักษาอุณหภูมิ	ฟังก์ชันจะเปิดทำงาน

5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

		
ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่างๆ โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม น้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน	จัดวางอุปกรณ์ต่างๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้เข้าที่เตาอบ

5.2 การเชื่อมต่อครั้งแรก

ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรกคุณจะต้องตั้งค่า:			
ภาษา	คอนทราสต์จอแสดงผล	ความสว่างหน้าจอ	เวลาของวัน

6. การใช้งานประจำวัน






คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย





ที่แต่ละเมนู คุณสามารถย้อนกลับไปยังเมนูหลักผ่าน ←

6.1 การสลับคืนเมนู

- เปิดเตาอบ
- กดที่  หรือ  เพื่อเลือกตัวเลือกเมนู
- กดที่  เพื่อไปยังเมนูย่อยหรือตอบรับค่า

6.2 การตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาดร้อน

- เปิดเตาอบ
- เลือกเมนู: ฟังก์ชันทำความสะอาดร้อน.
- กด ³⁰ เพื่อยืนยัน
- เลือกฟังก์ชันทำความสะอาดร้อน
- กด ³⁰ เพื่อยืนยัน
- ตั้งอุณหภูมิ

7. กด \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน

6.3 การตั้งค่าฟังก์ชัน ไมโครเวฟ

1. นำส่วนประกอบทั้งหมดออก
2. เปิดเตาอบ
3. กด \equiv เพื่อเปิดฟังก์ชันไมโครเวฟ
4. กด \triangleleft^{30} ฟังก์ชัน: ระยะเวลา จะถูกตั้งค่าไว้ที่ 30 วินาที และไมโครเวฟจะเริ่มทำงาน

i ทุกครั้งที่กด \triangleleft^{30} จะเป็นการเพิ่มเวลา 30 วินาที ให้เวลาการทำงานของฟังก์ชัน: ระยะเวลา.

i หากคุณไม่กด \triangleleft^{30} เตาอบจะปิดหลังจากผ่านไป 20 วินาที

5. กด \odot เพื่อตั้งค่าฟังก์ชัน: ระยะเวลา.

i คุณสามารถปรับกำลังไฟไมโครเวฟ (กด \equiv จากนั้นกด \vee หรือ \wedge) และฟังก์ชันการทำงาน: ระยะเวลา \odot เมื่อใดก็ได้ขณะที่ฟังก์ชันของไมโครเวฟทำงาน

6. เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังเป็นเวลา 2 นาที ฟังก์ชันไมโครเวฟจะปิดโดยอัตโนมัติ กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

i ปิดฟังก์ชันไมโครเวฟโดยกด \odot

i หากคุณกด \equiv หรือเปิดประตู ฟังก์ชันจะหยุดทำงาน เริ่มต้นอีกครั้งโดยกด \triangleleft^{30}

เวลาสูงสุดของฟังก์ชันไมโครเวฟจะขึ้นอยู่กับกำลังไมโครเวฟที่คุณตั้งไว้:

กำลังไมโครเวฟ	เวลาสูงสุด
100 - 600 W	90 นาที
มากกว่า 600 W	7 นาที

6.4 การตั้งค่าฟังก์ชันผสมผสาน

1. เปิดฟังก์ชันการให้ความร้อน
2. กด \equiv และทำตามขั้นตอนเดียวกับตอนที่ตั้งค่าฟังก์ชันไมโครเวฟ

ขณะที่ใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟในโหมดผสมผสาน จะไม่สามารถปรับกำลังไฟไมโครเวฟได้เกินกว่า 600 W

i สำหรับฟังก์ชันบางตัว ไมโครเวฟจะเริ่มทำงานทันทีที่ได้อุ่นหมุมตามที่ตั้งไว้

ฟังก์ชันที่ไม่สามารถไม่ใช้กับฟังก์ชันผสมผสาน: รายการโปรด, เวลาสิ้นสุด, ตั้งค่า + ไป, ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ

6.5 การตั้งค่าฟังก์ชันเริ่มการทำงานไมโครเวฟด่วน

1. หากจำเป็น ให้กด \odot เพื่อปิดเตา
2. กด \triangleleft^{30} เพื่อเปิดฟังก์ชันเริ่มการทำงานด่วน

ทุกครั้งที่กด \triangleleft^{30} จะเป็นการเพิ่มเวลา 30 วินาทีไปยังเวลา ระยะเวลา

i คุณสามารถปรับระดับพลังงานไมโครเวฟ (ดูใน "การตั้งค่าฟังก์ชันไมโครเวฟ")

3. กด \odot เพื่อตั้งเวลาสำหรับฟังก์ชันการทำงาน: ระยะเวลา ดูรายละเอียดในหัวข้อ "ฟังก์ชันนาฬิกา", การตั้งค่าฟังก์ชันนาฬิกา

6.6 ไฟสถานะการทำความร้อน

เมื่อคุณเปิดฟังก์ชันทำความร้อน แถบจะแสดงอุณหภูมิเพิ่มขึ้น เมื่ออุณหภูมิถึงเกณฑ์ที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดัง 3 ครั้งและแถบสถานะจะติดกะพริบและหายไป

6.7 การใช้งาน: การอุ่นร้อนด่วน

ใช้ฟังก์ชันนี้ก่อนนำอาหารเข้าเตาอบ

ฟังก์ชันนี้จะลดเวลาในการทำความร้อนลง ไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันเตาอบบางฟังก์ชัน

☞ - กดค้าง

6.8 ความร้อนตกค้าง



เมื่อคุณเปิดการทำงานเตาอบ จะแสดงผลจะแจ้งความร้อนที่เหลืออยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนดังกล่าวเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้







6.9 เบื้องต้นเกี่ยวกับเมนู

เมนูหลัก

สัญลักษณ์ / รายการเมนู	การใช้
 ฟังก์ชันทำความร้อน	ครอบคลุมรายการฟังก์ชันการทำความร้อน
 สูตรอาหาร	ครอบคลุมรายการโปรแกรมอัตโนมัติ
 รายการโปรด	ครอบคลุมโปรแกรมโปรดที่ผู้ใช้กำหนด
 ค่าเบื้องต้น	ใช้เพื่อตั้งค่าเครื่อง
 พิเศษ	ครอบคลุมรายการฟังก์ชันการทำความร้อนเพิ่มเติม

เมนูย่อยสำหรับ: ค่าเบื้องต้น

สัญลักษณ์ / รายการเมนู	รายละเอียด
 ตั้งเวลา	กำหนดเวลาปัจจุบันและตั้งนาฬิกา
 ส่วนแสดงเวลา	ขณะเปิดทำงาน จอแสดงผลจะแจ้งเวลาปัจจุบันเมื่อคุณเปิดการทำงานของเครื่อง
 ตั้งค่า + ไป	การตั้งค่าฟังก์ชันและเปิดการทำงานภายหลังโดยการกดที่สัญลักษณ์ใด ๆ ที่แผงควบคุม
 ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ	เก็บรักษาอาหารที่เตรียมไว้ให้อุ่นเป็นเวลา 30 นาทีก่อนรอบการปรุงเสร็จสิ้น
 เพิ่มเวลา	เปิดและปิดการทำงานฟังก์ชันต่อเวลา
 คอนทราสต์การแสดงผล	ปรับคอนทราสต์การแสดงผลเป็นองศา
 ความสว่างหน้าจอ	ปรับความสว่างการแสดงผลเป็นองศา


สัญลักษณ์ / รายการเมนู	รายละเอียด
 ตั้งค่าภาษา	กำหนดภาษาสำหรับจอแสดงผล
 ระดับเสียง	ปรับระดับเสียงกดและสัญญาณเป็นองศา
 เสียงปุ่ม	เปิดและปิดการทำงานของเสียงสัญญาณบริเวณจุดกดสัมผัส ไม่สามารถปิดเสียงจุดกดสัมผัสเปิด/ปิดได้
 เสียงเตือน/แจ้งข้อผิดพลาด	เปิดและปิดการทำงานของเสียงเตือน
 โหมดสาธิต	รหัสเปิด/ปิดการทำงาน: 2468.
 บริการ	แสดงเวอร์ชันซอฟต์แวร์และโครงสร้างการทำงาน
 ค่าจากโรงงาน	รีเซ็ตค่าทั้งหมดเป็นค่าจากโรงงาน

6.10 ฟังก์ชันทำความร้อน



ฟังก์ชันทำความร้อน

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้งาน
 พัดลมอัจฉริยะ	อบสูงสุดสองชั้นพร้อม ๆ กันและอบแห้งอาหารตั้งอุณหภูมิต่ำกว่า 20 - 40 °C สำหรับฟังก์ชันดังกล่าว: การอบปกติ.
 ฟังก์ชันการทำพิซซ่า	ใช้อบอาหารชั้นที่หนึ่งเพื่อให้ชุ่มและกรอบด้านล่าง ตั้งอุณหภูมิที่ 20 - 40 °C ต่ำกว่าสำหรับฟังก์ชันดังกล่าว: การอบปกติ.
 การอบปกติ	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว

ฟังก์ชัน- ท่าความร้อน	การใช้งาน
 อาหารแช่แข็ง	สำหรับทำอาหารง่ายๆ (เช่น เฟรนช์ฟราย เวจจ์-มันฝรั่ง หรือปอเปี๊ยะ-กรอบ)
 ย่าง	ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหาร- ชิ้นบาง และปิ้งขนมปัง
 ปิ้งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณ- ข้อข้อมือใหญ่หรือเนื้อสัตว์- ปีกที่มีกระดูกบนชั้นวาง- เดียว ทำกราแตงและ- เพื่อทำให้เกรียม
 ความร้อนด้าน- ล่าง	เพื่ออบขนมเค้กที่มีกัน- กรอบ และถนอมอาหาร

 หลอดไฟอาจปิดการทำงาน
อัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า
60 °C สำหรับฟังก์ชันการ
ทำงานบางอย่างของเตาอบ

พิเศษ

ฟังก์ชันท่าความร้อน	การใช้งาน
 รักษาอุณหภูมิ	เพื่อรักษาอาหารให้อุ่น
 อุ่นจาน	เพื่อเตรียมความร้อน- ของจานก่อนเสิร์ฟ

ฟังก์ชันท่าความร้อน	การใช้งาน
 ถนอมอาหาร	การถนอมผัก (เช่น การ- ดอง)
 ไล่น้ำ	เพื่ออบแห้งผลไม้ ผัก- และเห็ดหั่นชิ้น
 หมักแป้งโด	เพิ่มความเร็วในการขึ้น- ฟูของแป้งยีสต์ พื้นไม้- ให้พื้นผิวแป้งโดแห้ง- และเพื่อให้แป้งโดมี- ความยืดหยุ่น
 การปรุงสุกแบบช้า	เพื่อเตรียมเนื้ออย่างที่มี- ความนุ่มชุ่มฉ่ำ
 การอบขนมปัง	ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียม- ขนมปังหรือโรลล์แบบ- มีอาชีพ ได้ทั้งความ- กรอบ สีและขอบที่มีน- วาว
 ละลายน้ำแข็ง	ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลา- ละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับ- ปริมาณและขนาดของ- อาหารแช่แข็ง
 โอกราดง	สำหรับอาหารเช่นลา- ซานญาหรือมันฝรั่งกรา- แตง ทำกราแตงและ- เพื่อทำให้เกรียม

ฟังก์ชันการทำงานของไมโครเวฟ

ฟังก์ชันการทำงาน	คำอธิบาย
ไมโครเวฟ	จ่ายความร้อนโดยตรงไปยังอาหาร ใช้สำหรับอุ่นอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์หรือผลไม้ และปรุงสุกผักและปลา
ผสมผสาน	ใช้เพื่อสั่งการระบบท่าความร้อนและโหมดไมโครเวฟร่วมกัน ใช้เพื่อปรุง- อาหารในเวลาสั้น ๆ และทำให้เกรียม กำลังสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 600 วัตต์

ฟังก์ชันการทำงาน	คำอธิบาย
เริ่มการทำงานด่วน	ใช้เพื่อเปิดฟังก์ชันไมโครเวฟด้วยการแตะสัญลักษณ์ \triangleleft^{30} ครั้งเดียว ด้วยกำลังไมโครเวฟสูง และระยะเวลาการทำงานสั้น ๆ: 30 วินาที

7. ฟังก์ชันนาฬิกา

7.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา



ฟังก์ชันนาฬิกา	การใช้งาน
 เครื่องตั้งเวลา	การตั้งนับถอยหลัง (สูงสุด 2 ชม. 30 นาที) ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเตาอบ
 ระยะเวลา	การตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ (สูงสุด 23 ชม. 59 นาที)
 เวลาสิ้นสุด	การตั้งเวลาปิดเครื่องสำหรับฟังก์ชันทำความร้อน (สูงสุด 23 ชม. 59 นาที)

หากคุณตั้งเวลาสำหรับฟังก์ชันนาฬิกาไว้ เวลาจะเริ่มนับถอยหลังหลังจากผ่านไป 5 วินาที

ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด - ก่อนใช้ฟังก์ชันนี้ คุณต้องตั้งค่าฟังก์ชันการทำความร้อนและอุณหภูมิ เตาอบจะปิดการทำงานอัตโนมัติ

ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด - คุณสามารถใช้ฟังก์ชันเหล่านี้พร้อม ๆ กันหากต้องการเปิดและปิดใช้งานเตาอบอัตโนมัติตามเวลาที่กำหนด

7.2 การตั้งค่าฟังก์ชันนาฬิกา

1. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน:
2.  - กดซ้ำ ๆ จนกว่าจะแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันนาฬิกาที่จำเป็นและสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้อง
3.  - กดเพื่อตั้งเวลา
4. กด \triangleleft^{30} .

เมื่อพันทกำหนดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น เตาอบปิดการทำงาน จะแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น

5. กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว


7.3 ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ

เงื่อนไขสำหรับฟังก์ชันการทำงาน:

- อุณหภูมิที่กำหนดไว้มากกว่า 80 °C
- ฟังก์ชัน: ระยะเวลา ได้รับการตั้งค่าไว้

ฟังก์ชัน: ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ รักษาอุณหภูมิอาหารที่เตรียมไว้ที่ 80 °C เป็นเวลา 30 นาที เปิดทำงานหลังจากขั้นตอนการอบหรือย่างสิ้นสุดลง


คุณสามารถเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงานนี้ได้จากเมนู: ค่าเบื้องต้น.


1. เปิดเตาอบ
2. เลือกฟังก์ชันทำความร้อน
3. อุณหภูมิที่กำหนดสูงกว่า 80 °C
4. กด  ซ้ำๆ กันจนกว่าจะแสดงผลจะแจ้งเป็น: ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ.

5. กด \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

7.4 เพิ่มเวลา

ฟังก์ชัน: เพิ่มเวลา ให้ฟังก์ชันทำความร้อนทำงานต่อไปหลังจากสิ้นสุดรอบ ระยะเวลา

 ใช้ฟังก์ชันทำความร้อนทั้งหมดร่วมกับ ระยะเวลา หรือ นำหนักอัตโนมัติ

1. เมื่อพันทกำหนดเวลาปรุ่สูง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ จะแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น
2. กด  เพื่อเปิดใช้งานหรือ \leftarrow เพื่อยกเลิก
3. ตั้งระยะเวลาสำหรับฟังก์ชัน:
4. กด \triangleleft^{30}

8. โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 สูตรอาหารออนไลน์

ดูเมนูสำหรับโปรแกรมอัตโนมัติได้จากเว็บไซต์ของเรา เพื่อค้นหาตำราอาหาร ให้ตรวจสอบ

หมายเลข PNC บนป้ายข้อมูลเครื่องที่ครอบ
ด้านหน้าของช่องเตาอบ

8.2 สูตรอาหาร กับ เมนูอัตโนมัติ

เตาอบนี้มีเมนูหลายสูตรที่คุณสามารถเลือกใช้
เมนูอาหารกำหนดไว้คงที่และไม่สามารถแก้ไข
ได้

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกเมนู: สูตรอาหาร. กด ∇^{30} เพื่อยืนยัน
3. เลือกหมวดหมู่และเมนู. กด ∇^{30} เพื่อยืนยัน
4. เลือกสูตรอาหาร. กด ∇^{30} เพื่อยืนยัน

i ขณะใช้ฟังก์ชันนี้: เมนูเวลา
อบจะใช้ค่าอัตโนมัติ. คุณ
สามารถแก้ไขค่าได้เหมือนกับ
ฟังก์ชันอื่น ๆ

8.3 สูตรอาหาร ด้วย น้ำหนัก อัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะคำนวณเวลาทำอาหารโดย
อัตโนมัติ. ใช้งานโดยจะต้องกรอกน้ำหนักของ
วัตถุดิบลงไป

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกเมนู: สูตรอาหาร. กด ∇^{30}
3. กด \wedge หรือ \vee เพื่อตั้งค่าน้ำหนักอาหาร.
กด ∇^{30}

โปรแกรมอัตโนมัติเริ่มทำงาน

4. คุณสามารถแก้ไขน้ำหนักได้ทุกเมื่อ.
กด \wedge หรือ \vee เพื่อเปลี่ยนน้ำหนัก
5. เมื่อพ้นกำหนดเวลา. เสียงสัญญาณจะดัง
ขึ้น. กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุด
สัญญาณดังกล่าว

9. การใช้อุปกรณ์เสริม



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

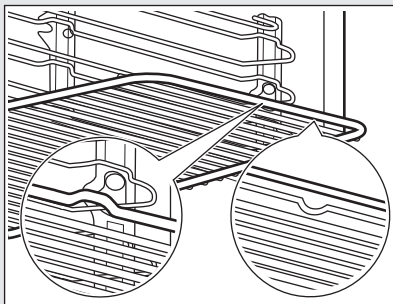
ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ปรุงอาหารที่เหมาะสม. ดู
รายละเอียดภาชนะและวัสดุที่เหมาะสมสำหรับ

ไมโครเวฟได้จากหัวข้อ "เคล็ดลับและคำ
แนะนำ"

แนวว่าเล็ก ๆ ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย.
แนวว่าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย. ขอบสูงรอบๆ
ชั้นวาง ใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจาก
ชั้นวาง

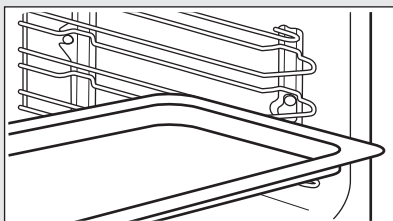
ที่ใส่สายไฟ:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของ-
ฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซีล

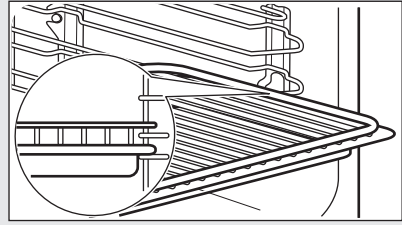


ถอดออก:

ดันถาดเข้าไประหว่างแนวหน้าพื้นฐานรอง-
ชั้นวาง



ที่ใส่สายไฟ, ถาดอบ:
 ดันถาดเข้าไประหว่างแนวหน้าต่างชั้นวาง
 และชั้นตะแกรงที่แนวหน้าต่างบน



10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

10.1 รายการโปรด

คุณสามารถบันทึกค่าโปรด เช่น ระยะเวลา
 อุ่นหมึหรือการทำความร้อนได้ตามต้องการ
 โดยสามารถเลือกใช้ได้จากเมนู: รายการ
 โปรด. คุณสามารถบันทึกได้ 20 โปรแกรมการ
 ทำงาน

i คุณไม่สามารถบันทึกฟังก์ชัน
 ไมโครเวฟและ ไมโครเวฟผสม
 ผสานเป็นรายการโปรดได้

การบันทึกโปรแกรม

1. เปิดเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนหรือโปรแกรม
 อัตโนมัติ
3. กด \odot ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้ง
 เป็น: บันทึก.
4. กด \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน
 จอแสดงผลจะแสดงตำแหน่งหน่วยความจำ
 แรกที่ว่างอยู่
5. กด \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน
6. กรอกชื่อโปรแกรมการทำงาน
 อีกขณะตัวแรกจะติดกะพริบ
7. กดเลือก \vee หรือ \wedge เพื่อแก้ไขตัวอักษร
8. กด \triangleleft^{30}
 อีกขณะตัวถัดไปจะติดกะพริบ
9. ทำตามขั้นตอนที่ 7 อีกครั้งตามความ
 เหมาะสม
10. กดค้างที่ \triangleleft^{30} เพื่อบันทึก
 คุณสามารถเขียนทับหน่วยความจำได้ ขณะ
 จอแสดงผลแสดงตำแหน่งหน่วยความจำว่าง
 สามตำแหน่งแรก ให้กดเลือก \vee หรือ \wedge
 จากนั้นกด \triangleleft^{30} เพื่อเขียนทับโปรแกรมที่มีอยู่
 คุณสามารถแก้ไขชื่อโปรแกรมได้จากเมนู:
 แก้ไขชื่อโปรแกรม.

การเปิดใช้งานโปรแกรมการทำงาน

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกเมนู: รายการโปรด.
3. กด \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน
4. เลือกชื่อโปรแกรมโปรดของคุณ
5. กด \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน

10.2 การใช้ล๊อคป้องกันเด็ก

ขณะเปิดใช้ล๊อคป้องกันเด็ก เตาอบจะ
 สามารถเปิดทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

1. กดที่ \odot เพื่อเปิดจอแสดงผลผล
2. กดเลือก \ominus และ \equiv พร้อม ๆ กันจนกว่า
 จอแสดงผลจะแสดงข้อความ
 หากต้องการปิดฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก ให้ทำ
 ขั้นตอนที่ 2 ซ้ำ

10.3 ล๊อคฟังก์ชัน

ฟังก์ชันนี้ป้องกันการปรับค่าความร้อนโดย
 ไม่ได้ตั้งใจ คุณสามารถเปิดใช้งานได้เมื่อเตาอบ
 ทำงานอยู่เท่านั้น




1. เปิดเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนหรือปรับตั้งค่า:
3. กด \odot ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้ง
 เป็น: ล๊อคฟังก์ชัน.
4. กด \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน


ปิดฟังก์ชันนี้โดยกด \ominus จอแสดงผลจะแสดง
 ข้อความขึ้น กด \odot ซ้ำ ๆ กัน จากนั้นกดที่
 \triangleleft^{30} เพื่อยืนยัน

i ขณะปิดเตาอบ ฟังก์ชันนี้จะปิด
 การทำงานด้วย

10.4 ตั้งค่า + ไป

ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อตั้งค่าการทำความร้อน (หรือตั้งโปรแกรมการทำงาน) สำหรับใช้ในภายหลังโดยการกดที่สัญลักษณ์หนึ่งครั้ง

1. เปิดตัวอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน:
3. กด  ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ระยะเวลา.
4. ตั้งเวลา
5. กด  ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ตั้งค่า + ไป.
6. กด  เพื่อยืนยัน

กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ (ยกเว้น ) เพื่อเริ่มการทำงานของฟังก์ชัน: ตั้งค่า + ไป. ฟังก์ชันทำความร้อนที่ตั้งไว้จะเริ่มขึ้น



เมื่อฟังก์ชันทำความร้อนสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น





- ล็อคฟังก์ชัน เปิดทำงานเมื่อฟังก์ชันทำความร้อนทำงาน
- เมนู: ค่าเบื้องต้น ช่วยให้คุณสามารถเรียกใช้ฟังก์ชัน: ตั้งค่า + ไป เปิดและปิด

10.5 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เตอบจะปิดทำงานหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนมีการทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ



 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ไฟ, ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด

10.6 ความสว่างของหน้าจอ

ความสว่างหน้าจอมีสองโหมดได้แก่

 ความสว่างตอนกลางวัน	 ความสว่างตอนกลางคืน
จะเปิดขณะเตอบเปิดทำงาน	
จะเปิดเป็นเวลา 10 วินาทีเมื่อคุณสัมผัสบริเวณใด ๆ ของ-เซนเซอร์ ระหว่าง-โหมดความสว่างตอนกลางคืน	ขณะที่เตอบปิดอยู่ จอแสดงผลจะอยู่ใน-โหมดความสว่างตอนกลางคืน
จะเปิดเมื่อเตอบปิดอยู่ และคุณตั้งค่าฟังก์ชันการทำงานไว้: เครื่องตั้งเวลา เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดลง จอแสดงผลจะปรับ-ค่าความสว่างเป็น-สำหรับเวลากลางคืน-อีกครั้ง	ระหว่างเวลา 22:00 น. ถึง 06:00 น.

10.7 พัฒลระบายความร้อน

ขณะเตอบทำงาน พัฒลระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเตอบเย็นลง หากปิดเตอบ พัฒลระบายความร้อนจะยังสามารถทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าเตอบจะเย็นลง

11. คำแนะนำและเคล็ดลับ



ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 คำแนะนำในการปรุงสุก



อุณหภูมิและเวลาในการปรุงสุกในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้ เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน ตารางด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาปรุงสุกและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ การไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

11.2 คำแนะนำสำหรับไมโครเวฟ

ⓘ มาทำอาหารกันดีกว่า!

ใส่อาหารที่แผ่นด้านล่างของช่องอบ

พลิกหรือคนอาหารเมื่อผ่านระยะเวลาการละลายน้ำแข็งหรือปรุงสุกไปแล้วครึ่งหนึ่ง

คนเมนูของเหลวเป็นระยะๆ

คนอาหารก่อนเสิร์ฟ

ปิดครอบอาหารที่ปรุงสุกหรืออุ่นร้อน

ใส่ช้อนไว้ในช่วงหรือแก้วขณะอุ่นร้อนเครื่องดื่มเพื่อให้ความร้อนกระจายตัวได้ดี

ใส่อาหารในเตาอบโดยนำบรรจุภัณฑ์ออก อาหารสำเร็จรูปบรรจุเสร็จสามารถใส่เข้าเตาอบได้ก็ต่อเมื่อบรรจุภัณฑ์สามารถใช้งานได้ ไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัยเท่านั้น (ตรวจสอบข้อมูลที่บรรจุภัณฑ์)



การปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ

ปรุงสุกอาหารโดยปิดคลุมด้านบนไว้ หากต้องการให้อาหารถูกรอบเหลืองนวลโดยไม่ปิดคลุม

อย่าปรุงสุกเกินโดยการตั้งไฟและเวลาสูงเกินไป อาหารอาจแห้งสามารถไหม้หรือติดไฟได้

อย่าใช้เตาอบเพื่อปรุงไข่หรือหอยทากในเปลือก เนื่องจากอาจระเบิดได้ เจาะไข่แดงของไข่ที่ทอดแล้วก่อนอุ่นร้อน

เจาะไปที่ผิวหรือเปลือกของอาหารหลายๆ ครั้ง ก่อนปรุงสุก

หันผักเป็นชิ้นเล็กๆ

หลังจากปิดเตาอบ ให้นำอาหารออกและปล่อยให้ทิ้งไว้สองสามนาทีเพื่อให้ความร้อนกระจายไปทั่ว ๆ กัน



การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

ใส่อาหารแช่แข็งที่ไม่ได้ห่อรัดบนจานคว่ำเล็กๆ โดยมีภาชนะรองอีกที่ด้านล่าง หรือบนตะแกรงละลายน้ำแข็งหรือตะแกรงพลาสติก เพื่อให้ของเหลวที่ละลายระบายออกไปได้

นำวัตถุดิบที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกหลังจากนั้น

ปรุงผักและผลไม้โดยไม่ละลายน้ำแข็งก่อนได้ โดยใส่กำลังไฟไมโครเวฟที่สูงขึ้น

11.3 ภาชนะและวัสดุที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

ใช้เฉพาะภาชนะปรุงอาหารและวัสดุที่เหมาะสมกับไมโครเวฟเท่านั้น ใช้ตารางต่อไปนี้เป็นข้อมูลอ้างอิง

ตรวจสอบภาชนะปรุงสุก / เสิร์วไขทางเทคนิคสำหรับวัสดุที่จะใช้ก่อนการใช้งาน

ภาชนะ / วัสดุ	ฟังก์ชันการทำงานของไมโครเวฟ		ฟังก์ชันไมโครเวฟผสมผสาน
	การละลายน้ำแข็ง	การทำความร้อนปรุงสุก	
แก้วหรือพอร์ซเลนที่ใช้กับเตาอบได้ โดยไม่มีส่วนประกอบจากโลหะ เช่น แก้วกันความร้อน	✓	✓	✓

ภาษาชนะ / วัสดุ	ฟังก์ชันการทำงานของไมโครเวฟ		ฟังก์ชันไมโครเวฟผสมผสาน
	การละลายน้ำแข็ง	การทำความร้อนปรุงสุก	
แก้วหรือพอร์ซเลนที่ไม่สามารถใช้กับเตาอบที่ไม่มีส่วนประกอบจากเงิน ทองคำ แพลตตินั่มหรือโลหะตกแต่งอื่นๆ	✓	x	x
แก้วและกระจกเซรามิกที่ทำจากวัสดุที่ใช้งานได้ดีกับเตาอบ/ทนต่ออุณหภูมิเยือกแข็ง	✓	✓	✓
เซรามิกและเครื่องดินเผาที่ไม่มีส่วนประกอบของควอตซ์หรือโลหะ และผิวเคลือบโลหะ	✓	✓	x
เซรามิก พอร์ซเลนและเครื่องดินเผาที่ด้านล่างไม่ได้เคลือบผิวหรือมีรูเล็กๆ เช่น ที่ด้ามจับ	x	x	x
พลาสติกทนความร้อนสูงสุด 200 °C	✓	✓	x
กระดาษแข็ง กระดาษ	✓	x	x
ฟิล์มถนอมอาหาร	✓	x	x
ฟิล์มยางพร้อมที่ปิดนิรภัยสำหรับใช้กับไมโครเวฟ	✓	✓	x
จานอย่างที่มีส่วนผสมของโลหะ เช่น อีนาเมล เหล็กหล่อ	x	x	✓
ถาดอบ แลคเกอร์ดำหรือวัสดุเคลือบผิวด้วยซิลิโคน	x	x	✓
ถาดอบ	x	x	x
ตะแกรงชั้นวาง	x	x	✓
ภาษาชนะสำหรับไมโครเวฟ เช่น ถาดอบ	x	✓	x

11.4 คำแนะนำสำหรับฟังก์ชันทำความร้อนพิเศษของเตาอบ

รักษาอุณหภูมิ

ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อรักษาอาหารให้อุ่นร้อนตลอดเวลา อุณหภูมิจะถูกควบคุมอัตโนมัติที่ 80 °C

อุ่นจาน

ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่ออุ่นอาหารก่อนเสิร์ฟ อุณหภูมิจะถูกควบคุมอัตโนมัติที่ 70 °C

วางจานซ้อนกันให้สม่ำเสมอที่ชั้นตะแกรง ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง หลังผ่านเวลาอุ่นร้อนไปครึ่งหนึ่ง ให้สลับตำแหน่งกัน

หมักแป้งโด

ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อให้แป้งโดขึ้นฟู วางแป้งโดบนจานขนาดใหญ่ ปิดทับด้วยผ้าขนหนูหรือฟิล์มพลาสติก ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน: หมักแป้งโด และเวลาปรุงอาหาร

11.5 การอบ

ใช้อุณหภูมิต่ำในครั้งแรก

คุณสามารถยืดเวลาการอบออกไปได้อีก 10 - 15 นาที หากคุณอบเค้กมากกว่าหนึ่งตำแหน่งบนชั้นวาง

เค้กและขนมอบในระดับความสูงที่ต่างกันจะเหลืองเกรียมไม่เท่ากัน จะต้องปรับอุณหภูมิ

หากพบว่าเกรียมไม่เท่ากัน ความแตกต่างระหว่างการอบจะถูกทำให้เท่ากัน





ฤดูใบไม้ร่วงอุณหภูมิจะต่ำระหว่างการอบ เมื่อฤดูใบไม้ผลิเริ่มอีกครั้ง การบิดจะหายไป




11.6 คำแนะนำในการอบ

ผลลัพธ์การอบ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
ด้านล่างของเค้กโดนอบไม่ทั่ว	ตำแหน่งชั้นวางไม่ถูกต้อง	วางเค้กบนชั้นล่าง
เค้กยุบ และหรือหน้าแตก	อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลงเล็กน้อย
	อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไปและเวลาในการอบสั้นเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าเวลาอบให้นานขึ้นและลดอุณหภูมิเตาอบลง
อาหารแห้งเกินไป	อุณหภูมิต่ำเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้สูงขึ้น
	เวลาในการอบนานเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งเวลาอบให้สั้นลง
เค้กโดนอบไม่ทั่วกัน	อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไปและเวลาในการอบสั้นเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าเวลาอบให้นานขึ้นและลดอุณหภูมิเตาอบลง
	ส่วนผสมเค้กกระจายตัวไม่ดี	ครั้งถัดไปให้กระจายส่วนผสมเค้กให้ทั่วบนถาดอบ
เค้กยังไม่สุกตามเวลาอบที่ระบุในสูตร	อุณหภูมิต่ำเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้สูงขึ้นเล็กน้อย



11.7 การอบในเตาอบชั้นเดียว






ใช้ตำแหน่งชั้นวางตำแหน่งแรก ยกเว้นมีระบุไว้เป็นอย่างอื่น






 การอบในถาด		 (°C)	 (นาที)
ริงเค้ก / บรียอช	พัดลมอัจฉริยะ	150 - 160	50 - 70
เค้กมาเดรา / เค้กผลไม้	พัดลมอัจฉริยะ	140 - 160	70 - 90
สปอนจ์เค้ก	พัดลมอัจฉริยะ	140 - 150	35 - 50
สปอนจ์เค้ก, ใช้ชั้นวางที่สอง	การอบปกติ	160	35 - 50
แพลนเบส - พายร่วน, คุกกี้ร้อนเตาอบเป่า	พัดลมอัจฉริยะ	170 - 180	10 - 25
แพลนเบส - สปอนจ์เค้ก	พัดลมอัจฉริยะ	150 - 170	20 - 25

 การอบในถาด		 (°C)	 (นาที)
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	พัดลมอัจฉริยะ	160	70 - 90
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	180	70 - 90
ชีสเค้ก, ใช้ถาดก้นลึก	การอบปกติ	160 - 170	60 - 90




วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

 เค้ก / ขนมอบ / ขนมปังบน-ถาดอบ		 (°C)	 (นาที)	
ขนมปังเปีย / ขนมปังทรงมงกุฎ	การอบปกติ	170 - 190	30 - 40	2
ชโตนเลน	การอบปกติ	160 - 180	50 - 70	2
ขนมปังข้าวไรส์	การอบปกติ	เริ่มจาก: 230 ตามด้วย: 160 - 180	20 30 - 60	2
ครีมพัฟ / เอแคลร์	การอบปกติ	190 - 210	20 - 35	2
สวีทโรลล์	การอบปกติ	180 - 200	10 - 20	2
เค้กครีมเบิลท็อปปิ้ง	พัดลมอัจฉริยะ	150 - 160	20 - 40	1
แบตเตอรี่เค้กอัลมอนต์ / เค้กน้ำตาล	การอบปกติ	190 - 210	20 - 30	2
ฟลนผลไม้ (ทำจากยีสต์-โต / สเปนจ์เค้ก), ใช้ถาดก้นลึก	พัดลมอัจฉริยะ	150 - 160	35 - 55	1
	การอบปกติ	170	35 - 55	2
ฟลนผลไม้ทำจากพาย-ร่วน	พัดลมอัจฉริยะ	160 - 170	40 - 80	1
ยีสต์เค้กกับท็อปปิ้งเนื้อ-บาง (เช่น คอว์ค คีร์ม คัสตาร์ด)	การอบปกติ	160 - 180	40 - 80	2

 บิสกิต		 (°C)	 (นาที)	
บิสกิตพายร่วน	พัดลมอัจฉริยะ	150 - 160	10 - 20	1
ขนมปังชิ้นสั้น / ขนมอบ-ทรงยาว	พัดลมอัจฉริยะ	140	20 - 35	1

 บิสกิต		 (°C)	 (นาที)	
ขนมปังชั้นสั้น / ขนมอบ- ทรงยาว, อุณหภูมิเตาอบ- เปล่า	การอบปกติ	160	20 - 30	2
บิสกิตทำจากสปอนจ์เค้ก	พัลลมอัจฉริยะ	150 - 160	15 - 20	1
ขนมอบทำจากไข่ขาว / เมอแรง	พัลลมอัจฉริยะ	80 - 100	120 - 150	1
มาการอง	พัลลมอัจฉริยะ	100 - 120	30 - 50	1
บิสกิตทำจากยีสต์โด	พัลลมอัจฉริยะ	150 - 160	20 - 40	1
พัฟเพสตรี, อุณหภูมิเตา- อบเปล่า	พัลลมอัจฉริยะ	170 - 180	20 - 30	1
โรลล์, อุณหภูมิเตาอบเปล่า	การอบปกติ	190 - 210	10 - 25	2
เค้กขนาดเล็ก, อุณหภูมิ- เตาอบเปล่า	พัลลมอัจฉริยะ	160	20 - 35	3
เค้กขนาดเล็ก, อุณหภูมิ- เตาอบเปล่า	การอบปกติ	170	20 - 35	2

11.8 ขนมอบและกราแต็ง

 ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่หนึ่ง		 (°C)	 (นาที)
 ออบพาสต้า	การอบปกติ	180 - 200	45 - 60
ลาซานญา	การอบปกติ	180 - 200	25 - 40
กราแต็งผัก, อุณหภูมิเตา- อบเปล่า	บั้งย่างเทอร์ริบ	210 - 230	10 - 20
บาแกตพร้อมเนยแข็ง- ละลาย	พัลลมอัจฉริยะ	160 - 170	15 - 30
มิลค์โรซี่	การอบปกติ	180 - 200	40 - 60
เนือปลาวอบ	การอบปกติ	180 - 200	30 - 60
ผักยัดไส้	พัลลมอัจฉริยะ	160 - 170	30 - 60

11.9 คำแนะนำในการปิ้งย่าง

ใช้ภาชนะที่ทนความร้อน

เนื้อไม่ติดมัน (คุณสามารถใช้อลูมิเนียมฟอยล์
ได้)

ย่างเนื้อชั้นใหญ่ได้โดยวางบนถาดโดยตรง
หรือวางบนชั้นตะแกรงที่วางบนถาดอีกที่
เติมน้ำในถาดเพื่อป้องกันไขมันที่หยดลงมา
ใหม่






อาจต้องพลิกด้านที่อย่าง หลังผ่านเวลาไป 1/2 - 2/3 ส่วนของเวลาปรุงสุก






ใช้น้ำจากเนื้อสัตว์ทาที่เนื้อหลายๆ ครั้งระหว่างการย่าง






ย่างเนื้อสัตว์ และชิ้นปลาขนาดใหญ่ (1 กก. ขึ้นไป)

11.10 แทนย่าง





ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง




 เนื้อวัว			 (°C)	 (นาที)
ย่างในหม้อ	1 - 1.5 กก.	การอบปกติ	230	120 - 150
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ- เลาะกระดูก ตีบ, อุ่นร้อนเตาอบเปล่า	ต่อความหนา ซม.	ปิ้งย่างเทอร์โบ	190 - 200	5 - 6
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ- เลาะกระดูก มีเดียม	ต่อความหนา ซม.	ปิ้งย่างเทอร์โบ	180 - 190	6 - 8
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ- เลาะกระดูก เวลดัน	ต่อความหนา ซม.	ปิ้งย่างเทอร์โบ	170 - 180	8 - 10

 สัตว์ป่า	 (กก.)		 (°C)	 (นาที)
สันหลัง / ขา- กระดูก ตาย, อุ่นร้อน- เตาอบเปล่า	สูงสุด 1	ปิ้งย่างเทอร์โบ	180 - 200	35 - 55
เนื้อสันหลังกวาง	1.5 - 2	การอบปกติ	180 - 200	60 - 90
สะโพกกวาง	1.5 - 2	การอบปกติ	180 - 200	60 - 90





 ปลา	 (กก.)		 (°C)	 (นาที)
ปลาทั้งตัว	1 - 1.5	ปิ้งย่างเทอร์โบ	180 - 200	30 - 50





ใช้ฟังก์ชันนี้: ปิ้งย่างเทอร์โบ.

 เนื้อลูกวัว	 (กก.)	 (°C)	 (นาที)
เนื้อลูกวัวย่าง	1	160 - 180	120 - 150
ข้อวัว	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 เนื้อแกะ			
ขาแกะ / แกะย่าง	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120
เนื้อสันหลังแกะ	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60
 สัตว์ปีก			
ไก่	ชั้นละ 0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
ไก่ ครึ่งตัว	ชั้นละ 0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
เนื้อสัตว์ปีก, ตัดแบ่ง	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
เปิด	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
 เนื้อหมู			
บ่า / คอ / แสม ข้อ	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
สัน / สเปร์ริบ	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
มิดโลฟ	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
ขาหมู, ปรุงสุกสำเร็จ	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

11.11 เมฆอบกรอบกับ ฟังก์ชันการ ทำพิซซ่า




 ใช้ชั้นวางที่สาม			
 พิวซ่า	 (°C)	 (นาที)	
ทาร์ต	180 - 200	40 - 55	
แฟลนผักโขม	160 - 180	45 - 60	
คิชลอเรน	170 - 190	45 - 55	
สวิสแฟลน	170 - 190	45 - 55	
ชีสเค้ก	140 - 160	60 - 90	
พายแอปเปิล, แต่งหน้า	150 - 170	50 - 60	
พายผัก	160 - 180	50 - 60	
พิซซ่า, ขอบ- บาง, อุณหภูมิ เตาอบเปล่า	200 - 230	15 - 20	

 ใช้ชั้นวางที่สาม			
 พิวซ่า	 (°C)	 (นาที)	
พิซซ่า, ขอบ- หนา, อุณหภูมิ- เตาอบเปล่า	180 - 200	20 - 30	
ขนาดปิ้งไม้ใส่- ยีสต์, อุณหภูมิ- เตาอบเปล่า	230	10 - 20	
พัฟเพสตรีแฟล- น, อุณหภูมิ- เตาอบเปล่า	160 - 180	45 - 55	
แฟลมกุเชน, อุณหภูมิเตาอบ- เปล่า	230	12 - 20	
เปโรกกี, อุณหภูมิ- เตาอบเปล่า	180 - 200	15 - 25	

11.12 การอบขนมปัง

ไมแนะนำให้ออร์มเครื่องไว้ก่อน
ใช้ชั้นวางที่สอง

 ขนมปัง	 (°C)	 (นาที)
ขนมปังขาว	180 - 200	40 - 60
บาแกตส์	200 - 220	35 - 45
บริยอช	160 - 180	40 - 60
เซียบัตตา	200 - 220	35 - 45
ขนมปังข้าวไรส์	180 - 200	50 - 70

 ขนมปัง	 (°C)	 (นาที)
ขนมปังโฮลมีล	180 - 200	50 - 70
ขนมปังธัญพืช	170 - 190	60 - 90




11.13 ย่าง

ย่างเฉพาะเนื้อหรือปลาที่เป็นแผ่นบางๆ

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อนก่อนการคุก

ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง

วางถาดพร้อมกับตะแกรงชั้นวางไว้บนชั้นวาง
ชั้นแรกเพื่อรองไขมัน

 ย่าง	 (°C)	 (นาที)	
		ด้านแรก	ด้านที่สอง
เนื้อย่าง, มีเดียม	210 - 230	30 - 40	30 - 40
เนื้อวัวไม่มีกระดูก มีเดียม	230	20 - 30	20 - 30
หมูสันนอก	210 - 230	30 - 40	30 - 40
สันหลังแกะ	210 - 230	25 - 35	20 - 35





11.14 การปรุงสุกแบบช้า

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณเตรียมเนื้อไม่มี
มัน เนื้อสันและปลา ไม่เหมาะสำหรับ: สัตว์ปีก
การย่างเนื้อหมูดัดมัน การย่างในหม้อ

1. ึ่งเนื้อประมาณ 1 - 2 นาทีแต่ละด้านบน
กระทะที่ความร้อนสูง
2. จัดวางเนื้อในถาดอบอาหารหรือที่ตะแกรง
ย่างโดยตรง วางถาดไว้ด้านล่างชั้นวาง
ตะแกรงเพื่อคอยดักไขมัน

ปรุงสุกโดยไม่ปิดประตูขณะใช้ฟังก์ชันนี้
ทุกครั้ง

3. เลือกฟังก์ชันการทำงาน: การปรุงสุกแบบ
ช้า สามารถตั้งอุณหภูมิระหว่าง 80 °C ถึง
150 °C ในช่วง 10 นาทีแรก ค่าเริ่มต้นคือ
90 °C
4. หลังผ่านไป 10 นาทีเตาจะลดอุณหภูมิ
อัตโนมัติไปที่ 80 °C




 ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง	 (กก.)	 (°C)	 (นาที)
ย่างเนื้อวัว	1 - 1.5	150	120 - 150
เนื้อวัวไม่มีกระดูก	1 - 1.5	150	90 - 110
เนื้อลูกวัวย่าง	1 - 1.5	150	120 - 150
สเต็ก	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.15 อาหารแช่แข็ง

นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ วางอาหารลงบนจาน

อย่าปิดครอบอาหาร เนื่องจากจะทำให้เวลาละลายน้ำแข็งยาวนานขึ้น

ใช้ชั้นวางที่สอง






	 (°C)	 (นาที)
พิซซ่า แช่แข็ง	200 - 220	15 - 25
พิซซ่าอเมริกัน แช่แข็ง	190 - 210	20 - 25
พิซซ่า แช่เย็น	210 - 230	13 - 25
พิซซ่าสเน็ค, แช่แข็ง	180 - 200	15 - 30
เฟรนช์ฟราย, แท่งบาง, พลิก 2 หรือ 3 รอบระหว่างปรุงสุก	210 - 230	20 - 30
เฟรนช์ฟราย, แท่งหนา, พลิก 2 หรือ 3 รอบระหว่างปรุงสุก	210 - 230	25 - 35
มันฝรั่งแท่ง / โครเกต, พลิก 2 หรือ 3 รอบระหว่างปรุงสุก	210 - 230	20 - 35
แฮมบราวน์	210 - 230	20 - 30
ลาซานญา / แคนเนลโลนี, สด	170 - 190	35 - 45
ลาซานญา / แคนเนลโลนี, แช่แข็ง	160 - 180	40 - 60
ปีกไก่	190 - 210	20 - 30

11.16 ละลายน้ำแข็ง

นำบรรจุภัณฑ์อาหารออก จากนั้นวางผลิตภัณฑ์อาหารบนจาน

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่หนึ่ง

อย่าปิดครอบอาหาร เนื่องจากจะทำให้เวลาละลายน้ำแข็งยาวนานขึ้น

	 (กก.)	 (นาท) เวลาละลายน้ำแข็ง	 (นาท) เวลาละลายน้ำแข็งเพิ่มเติม	
ไก่	1	100 - 140	20 - 30	วางเนื้อไก่ไว้บนจานที่วางคว่ำบนจานขนาดใหญ่กว่า พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไประยะหนึ่ง
เนื้อ	1	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไประยะหนึ่ง
เนื้อ	0.5	90 - 120	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไประยะหนึ่ง
เทราร์ท	0.15	25 - 35	10 - 15	-
สตอร์เบอร์รี่	0.3	30 - 40	10 - 20	-
เนย	0.25	30 - 40	10 - 15	-
ครีม	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	ตีครีมขณะแข็งตัวอยู่เล็กน้อย
ขนมอบ	1.4	60	60	-

11.17 ถนอมอาหาร

ใช้ฟังก์ชัน ความร้อนด้านล่าง

ใช้กระปุกถนอมอาหารที่มีขนาดเท่ากันที่มีขายในตลาดเท่านั้น

อย่าใช้กระปุกที่มีฝาปิดแบบบิดออกและแบบเกลียว หรือกระปุกโหลหะ

ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง

อย่าใส่กระปุกถนอมอาหารขนาดหนึ่งลิตรเกินกว่าหกกระปุกในถาดอบ

เติมกระปุกให้เท่ากันและปิดด้วยที่หนีบ




แต่ละกระปุกไม่ควรตะก้น

ใส่น้ำประมาณ 1/2 ลิตรลงในถาดอบเพื่อให้ความชื้นในเตาอบเพียงพอ

เมื่อช่องเหลวในขวดเริ่มที่จะเคี้ยว (หลังจากประมาณ 35 - 60 นาทีด้วยกระปุกหนึ่งลิตร) ให้หยุดเตาอบหรือลดอุณหภูมิลงที่ 100 °C (ดูตาราง)

ตั้งอุณหภูมิที่ 160 - 170 °C





 ผลไม้เนื้ออ่อน	 (นาท) เวลาปรุงจนกระทั่งเดือดปุด	
สตอร์เบอร์รี่ / บลูเบอร์รี่ / ราสเบอร์รี่ / กูสเบอร์รี่สุก	35 - 45	
 สโตน-ฟรุต	 (นาท) เวลาปรุงจนกระทั่งเดือดปุด	 (นาท) อบต่อไปที่ 100 °C
ลูกพีช / ควินซ์ / พลัม	35 - 45	10 - 15
 ผัก	 (นาท) เวลาปรุงจนกระทั่งเดือดปุด	 (นาท) อบต่อไปที่ 100 °C
แครอท	50 - 60	5 - 10

 ผัก	 (นาฬิกา) เวลาปรุง- จนกระทั่ง- เดือดปุด	 (นาฬิกา) อบต่อไปที่ 100 °C
แตงกวา	50 - 60	-
ของดองผสม	50 - 60	5 - 10
โคลราบี / ถั่ว / หน่อไม้ฝรั่ง	50 - 60	15 - 20

11.18 ไล่น้ำ

ปิดถาดด้วยกระดาษกันความชื้นหรือกระดาษรองอบ





เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้หยุดการทำงานของเตาอบเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอบแห้ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นลงหนึ่งคืนเพื่อให้การอบแห้งเสร็จสิ้น





 ใช้ชั้นวางที่สาม		
	 (°C)	 (ชม.)
ถั่ว	60 - 70	6 - 8
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6
ผักสำหรับทำซूप	60 - 70	5 - 6
เห็ด	50 - 60	6 - 8
สมุนไพรมะนาว	40 - 50	2 - 3
พลัม	60 - 70	8 - 10
แอปเปิ้ลคอก	60 - 70	8 - 10
แอปเปิ้ลหั่น	60 - 70	6 - 8
แพร์	60 - 70	6 - 9





11.19 การคุกด้วยไมโครเวฟ






คำแนะนำสำหรับไมโครเวฟ		
ผลจากการคุก/ละลายน้ำแข็ง	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
อาหารแห้งเกินไป	กำลังไฟมากเกินไป เวลาปรุงสุกนานเกินไป	ลดค่ากำลังไฟและ/หรือเวลาปรุงสุกให้สั้นลง
หากผลิตภัณฑ์อาหารยังไม่ละลาย เย็นหรือไม่สุกดีหลังจากสิ้นสุดเวลาปรุงสุก	เวลาปรุงสุกสั้นเกินไป	ตั้งเวลาปรุงสุกให้นานขึ้น อย่าเพิ่มพลังงานไมโครเวฟ
อาหารมีความร้อนจัดที่บริเวณขอบ แต่ยังไม่สุกตรงกลาง	ไมโครเวฟกำลังไฟมากเกินไป	ลดค่ากำลังไฟหรือเวลาปรุงสุกให้นานขึ้น






การละลายน้ำแข็ง
ใส่ภาชนะบรรจุอาหารที่ด้านล่างของช่องอบ






 เนื้อสัตว์ / ปลา ตั้งพลังงานไปที่ 100 วัตต์ ยกเว้นหาก- ระนไว้เป็นอย่างอื่น	 (กก.)	 (นาทึ)	 เวลาปล่อย- ทิ้งไว้ (นาทึ)
สเด็ก	0.2	5 - 7	5 - 10
เนื้อสัตว์สับ ตั้งค่า 200 วัตต์	0.5	7 - 8	5 - 10
ไก่	1	30 - 35	10 - 20
อกไก่	0.15	5 - 9	10 - 15
ขาไก่	0.15	5 - 9	10 - 15
ปลาทั้งตัว	0.5	10 - 15	5 - 10
เนื้อปลาไม่มีกระดูก	0.5	12 - 15	5 - 10







 ผลิตภัณฑ์จากนม ตั้งกำลังไฟที่ 100 W	 (กก.)	 (นาทึ)	 เวลาปล่อย- ทิ้งไว้ (นาทึ)
เนย	0.25	4 - 6	5 - 10
ชีสขูด	0.2	2 - 4	10 - 15

 เค้กและขนมปัง ตั้งพลังงานไปที่ 200 วัตต์ ยกเว้นหาก- ระนไว้เป็นอย่างอื่น		 (นาทึ)	 เวลาปล่อย- ทิ้งไว้ (นาทึ)
ยีสต์เค้ก	1 ชั้น	2 - 3	15 - 20
ชีสเค้ก ตั้งค่า 100 วัตต์	1 ชั้น	2 - 4	15 - 20
เค้กแห้ง	1 ชั้น	2 - 4	15 - 20
ขนมปัง	1 กก.	15 - 18	5 - 10
ขนมปังหั่น	0.2 กก.	3 - 5	5 - 10
โรลล์ขนมปัง	4 ชั้น	2 - 4	2 - 5








 ผลไม้	 (กก.)	 POWER (วัตต์)	 (นาทึ)	 เวลาปล่อย- ทิ้งไว้ (นาทึ)
ผลไม้	0.25	100	5 - 10	10 - 15

 การอุ่นร้อน		 POWER (วัตต์)	 (นาฬิกา)	 เวลาปล่อย- ทิ้งไว้ (นาฬิกา)
อาหารเด็กอ่อนในกระปุก	0.2 กก.	300	1 - 2	-
นมเด็ก ใส่ช้อนไว้ในขวด	180 มล.	600	0:20 - 0:40	-
นม	200 มล.	1000	1 - 1:30	-
น้ำ	200 มล.	1000	1:30 - 2	-
ซอส	200 มล.	600	1 - 3	-
ซूप	300 มล.	600	3 - 5	-
อาหารแช่แข็งพร้อมเสิร์ฟ	0.5 กก.	400	10 - 15	2 - 5
อาหารสำเร็จ	0.5 กก.	600	6 - 9	2 - 5

 ทำละลาย	 (กก.)	 POWER (วัตต์)	 (นาฬิกา)	 เวลาปล่อย- ทิ้งไว้ (นาฬิกา)
ชีสโกเกแลต / ชีสโกเกแลตไอซิ่ง	0.15	300	2 - 4	1 - 2
เนย	0.1	400	0:30 - 1:30	-

















 การปรุงอาหาร		 POWER (วัตต์)	 (นาฬิกา)	 เวลาปล่อย- ทิ้งไว้ (นาฬิกา)
 ปลาทั้งตัว	0.5 กก.	500	8 - 10	2 - 5
เนื้อปลาไม่มีกระดูก	0.5 กก.	400	4 - 7	2 - 5
ผัก, สด	0.5 กก. + น้ำ 50 มล.	600	5 - 15	-
ผัก, แช่แข็ง	0.5 กก. + น้ำ 50 มล.	600	10 - 20	-
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	0.5 กก.	600	7 - 10	-
ข้าว	0.2 กก. + น้ำ 400 มล.	600	15 - 18	-
ป๊อปคอร์น	-	1000	1:30 - 3	-

ฟังก์ชันไมโครเวฟผสมผสาน

	 (กก.)		 (วัตต์)	 (°C)	 (นาท.)	 เวลา- ปล่อยทิ้ง- ไว้ (นาท.)
ไก่ ครึ่งตัว, ใช้ชั้น- วางที่สอง	0.55 x 2 ชั้น	งานแก้วทรงกลม Ø 26 ซม.	300	220	40	5
มันฝรั่งโอกราดแต่ง ใช้ชั้นวางที่สอง	1	งานแก้วทรงกลม	300	200	40	10
เนื้อหมูย่าง, คอ ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง	1	งานแก้วพร้อม- ตะแกรงกรอง	300	200	70	10






11.20 ค่าพลังงานที่แนะนำสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ







ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

700 - 1000 W				
 การปรุงสุกผัด	 การจี่ร้อนที่ช่วงเริ่มต้นของการ- ปรุงสุก	 การทำความร้อนของเหลว		
500 - 600 W				
 การปรุงเมนูไข่	 การอุ่นสตู	 การทำความร้อน- อาหารจานเดียว	 การละลายน้ำแข็ง- และทำความร้อน- อาหารแช่แข็ง	
300 - 400 W				
 เนยแข็ง ช็อคโก- แลต เนยสด- ละลาย	 เคียวข้าว	 ปรุงร้อนอาหาร- เด็กทารก	 การปรุงสุก / ปรุง- ร้อนอาหารที่- บบอบาง	 การปรุงสุกต่อ- เนื่อง
100 - 200 W				
 การละลายน้ำแข็ง- ขนมปัง	 การละลายน้ำแข็งผล- ไม้และเค้ก	 การละลายน้ำแข็งเนย- แข็ง ครีม เนยสด	 การละลายน้ำแข็ง- เนื้อสัตว์ เนื้อปลา	

11.21 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60705

ใช้ชั้นวางตะแกรงยกเว้นมีระบุไว้เป็นอย่างอื่น					
ฟังก์ชันการทำงานของไมโครเวฟ	 POWER (วัตต์)	 (กก.)		 (นาที)	
สปอนจ์เค้ก	600	0.475	ด้านล่าง	7 - 9	หมุนภาชนะบรรจุ 1/4 รอบเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง
มิดโลฟ	400	0.9	2	25 - 32	หมุนภาชนะบรรจุ 1/4 รอบเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง
คัสตาร์ดไข่	500	1	ด้านล่าง	18	-
การละลายน้ำแข็งเนื้อ	200	0.5	ด้านล่าง	7 - 8	กลับเนื้อเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง




ใช้ชั้นตะแกรง						
ฟังก์ชันไมโครเวฟผสมผสาน		 POWER (วัตต์)	 (°C)		 (นาที)	
เค้ก, 0.7 กก.	ใช้พัดลม-ปรุงสุกสนิท + MW	100	180	2	29 - 31	หมุนภาชนะบรรจุ 1/4 รอบเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง
กราแตง-มันฝรั่ง, 1.1 กก.	ปิ้งย่าง-เทอร์โบ + MW	400	180	1	40 - 45	หมุนภาชนะบรรจุ 1/4 รอบเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง
ไก่, 1.1 กก.	ปิ้งย่าง-เทอร์โบ + MW	200	200	1	45 - 55	วางเนื้อบนภาชนะ-แก้วทรงกลม และพลิกหลังปรุงสุกไป 20 นาที

12. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



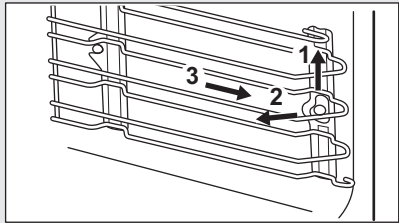
คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

	<p>ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่น และน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน</p>
<p>น้ำยา- ทำความสะอาด</p>	<p>ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน</p>
 <p>การใช้งาน- ทั่วไป</p>	<p>ทำความสะอาดโดยตรงน้ำของเตาอบหลังใช้งานแต่ละครั้ง ครัวมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ทำความสะอาดคราบตกค้างและไขมันที่เตาอบให้ทั่ว อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบนานกว่า 20 นาที เช็ดโดยตรงน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่ม-ให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง</p>
 <p>อุปกรณ์เสริม</p>	<p>ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ผ้าที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม</p>

12.2 การนำออก: ฐานรองชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเตาอบ

<p>ขั้นตอนที่ 1</p>	<p>ปิดเตาและรอจนกว่าจะเย็น</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 2</p>	<p>ค่อยๆ ดึงฐานรองชั้นและออกจากตัวล็อคด้านหน้าอย่างระมัดระวัง</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 3</p>	<p>ดึงปลายด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 4</p>	<p>ดึงฐานรองออกจากตัวล็อคด้านหลัง</p>	
<p>ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น</p>		

12.3 การเปลี่ยน: หลอดไฟ

ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อป้องกันคราบน้ำมันตกค้างไหม้บนหลอดไฟ



คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ:		
ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
ปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง	ตัดไฟจากเตาอบ	วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด

ไฟด้านบน

ขั้นตอนที่ 1	เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
ขั้นตอนที่ 2	ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
ขั้นตอนที่ 3	เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C
ขั้นตอนที่ 4	ติดตั้งฝาครอบกระจก

13. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาอบได้	เตาอบไม่ได้ต่ออยู่กับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาอบอย่างถูกต้องกับระบบจ่ายไฟ (ดูในแผนผังการเชื่อมต่อที่มี)
เตาไม่ร้อน	เตาอบปิดเครื่อง	เปิดเครื่องเตาอบ
เตาไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งนาฬิกา	ตั้งนาฬิกา
เตาไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าการตั้งค่าที่จำเป็น	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการตั้งค่าถูกต้อง
เตาไม่ร้อน	เปิดใช้ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ	อ้างอิงถึง "การสลับปิดอัตโนมัติ"
เตาไม่ร้อน	ระบบล๊อคป้องกันเด็กเปิดอยู่	อ้างอิงถึง "การใช้ล๊อคป้องกันเด็ก"
เตาไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
หลอดไฟปิดการใช้งาน	หลอดไฟชำรุด	เปลี่ยนหลอดไฟ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
จอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดที่ไม่ได้อยู่ในตารางนี้	มีความผิดปกติเกี่ยวกับไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> ปิดเตาโดยตัดฟิวส์ในบ้านหรือสวิตช์นิรภัยในกล่องฟิวส์และเปิดเครื่องอีกครั้ง หากหน้าจอดีแสดงรหัสข้อผิดพลาดอีกครั้ง ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ถาดรองน้ำของเตาอบ	คุณปล่อยให้จานค้างอยู่ในเตาอบนานเกินไป	อย่าทิ้งจานไว้ในเตาอบนานกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากกระบวนการปรุงอาหารสิ้นสุดลง
เปิดใช้งานเครื่องและไมยอมทำความร้อน พัดลมไม่ทำงาน หน้าจอแสดงข้อความ "Demo"	โหมดสาธิตจะเปิดทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป" คาพื้นฐาน

13.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ หรือนำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลดังนี้	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขสินค้า (PNC)
หมายเลขซีเรียล (S.N.)

14. การประหยัดพลังงาน

14.1 ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน (เฉพาะในกรณีที่คุณใช้ฟังก์ชันที่ไม่ใช่ไมโครเวฟเท่านั้น)

อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากเปิดใช้โปรแกรมที่เลือก ระยะเวลา หรือเวลาสิ้นสุดไว้ และเวลาปรุงสุกนานกว่า 30 นาที ส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานอัตโนมัติก่อนล่วงหน้าสำหรับฟังก์ชันเตาอบบางรายการ

พัดลมและหลอดไฟจะทำงานต่อไป เมื่อคุณเปิดการทำงานเตาอบ จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนที่เหลืออยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนดังกล่าวเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงสุก ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ
เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อน
หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะ
ความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้น
ที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ
ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณี
ที่จำเป็น

15. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์
ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไป
รีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
ของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้า
และอิเล็กทรอนิกส์ อย่าทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัว
เรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลใน
ท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867362922-A-222021

