



**BOSCH**



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

# เตาอบแบบบิลท์อิน

CMG633B.1B

[th] คำแนะนำวิธีใช้

เตาอบแบบบิลท์อิน



# สารบัญ

 <b>วัตถุประสงค์ในการใช้งาน</b> . . . . .	4	 <b>การตั้งค่าพื้นฐาน</b> . . . . .	20
 <b>ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย</b> . . . . .	4	การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน . . . . .	20
ข้อมูลทั่วไป . . . . .	4	รายการการตั้งค่าพื้นฐาน . . . . .	20
เตาไมโครเวฟ . . . . .	5	กรณีไฟฟ้าดับ . . . . .	21
 <b>สาเหตุของการชำรุดเสียหาย</b> . . . . .	7	การปรับเวลา . . . . .	21
ข้อมูลทั่วไป . . . . .	7	 <b>สารทำความสะอาด</b> . . . . .	21
เตาไมโครเวฟ . . . . .	7	สารทำความสะอาดที่เหมาะสม . . . . .	21
 <b>การปกป้องสิ่งแวดล้อม</b> . . . . .	8	การรักษาความสะอาดของเครื่อง . . . . .	22
การประหยัดพลังงาน . . . . .	8	 <b>ร่าง</b> . . . . .	22
กำจัดทิ้งอย่างปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม . . . . .	8	การถอดร่างและการใส่กลับ . . . . .	22
 <b>ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์</b> . . . . .	9	 <b>ฝาเครื่อง</b> . . . . .	23
แผงควบคุม . . . . .	9	การถอดแผ่นครอบฝาเครื่อง . . . . .	23
ส่วนควบคุม . . . . .	9	การถอดและการใส่แผงฝา . . . . .	24
ส่วนแสดงผล . . . . .	10	 <b>การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา</b> . . . . .	25
โหมดการทำงาน . . . . .	10	การแก้ไขความผิดปกติด้วยตนเอง . . . . .	25
รูปแบบการให้ความร้อน . . . . .	10	เวลาการทำงานสูงสุด . . . . .	25
เตาไมโครเวฟ . . . . .	11	หลอดไฟในส่วนปรุงอาหาร . . . . .	25
ข้อมูลเพิ่มเติม . . . . .	11	 <b>ฝ่ายบริการลูกค้า</b> . . . . .	26
ฟังก์ชันส่วนปรุงอาหาร . . . . .	12	หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ . . . . .	26
 <b>อุปกรณ์เสริม</b> . . . . .	12	 <b>อาหาร</b> . . . . .	26
อุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วย . . . . .	12	ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่า . . . . .	26
การใส่อุปกรณ์เสริม . . . . .	12	การเลือกอาหาร . . . . .	26
อุปกรณ์เสริมอื่นๆ . . . . .	13	การใช้การตั้งค่ากับอาหาร . . . . .	27
 <b>ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก</b> . . . . .	14	 <b>เมนูเด่นจากครัวของเรา</b> . . . . .	27
การใช้งานเป็นครั้งแรก . . . . .	14	พิมพ์แบบซีดีคอน . . . . .	27
การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม . . . . .	14	การอบขนม . . . . .	27
 <b>การใช้งานอุปกรณ์</b> . . . . .	14	การอบและการตุ๋นอาหาร . . . . .	30
การเปิดและปิดเครื่อง . . . . .	14	การย่าง . . . . .	32
การเริ่มต้นการทำงาน . . . . .	14	อาหารสำเร็จรูป . . . . .	35
การตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ . . . . .	15	เตาไมโครเวฟ . . . . .	37
การอุ่นเตาแบบเร็ว . . . . .	15	โยเกิร์ต . . . . .	38
 <b>ตัวเลือกการตั้งเวลา</b> . . . . .	16	การให้ความร้อนแบบประหยัดพลังงาน . . . . .	38
การตั้งเวลาปรุง . . . . .	16	สารอะครีลาไมด์ในอาหาร . . . . .	39
การตั้งเวลาสิ้นสุด . . . . .	16	การทำไถ่แห้ง . . . . .	40
การตั้งตัวตั้งเวลา . . . . .	17	การถนอมอาหาร . . . . .	40
 <b>เตาไมโครเวฟ</b> . . . . .	18	การละลายอาหารแช่แข็ง . . . . .	41
สถานะใส่อาหาร . . . . .	18	การอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ . . . . .	42
ระดับกำลังไมโครเวฟ . . . . .	18	อาหารที่ใช้ในการทดสอบ . . . . .	44
การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ . . . . .	18		
การตั้งค่า MicroCombi . . . . .	19		
การทำไถ่แห้ง . . . . .	19		
 <b>ระบบล็อกป้องกันเด็ก</b> . . . . .	20		
การเปิดและการปิด . . . . .	20		

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม อะไหล่ และบริการสามารถดูได้จากเว็บไซต์ [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) และในเว็บไซต์สั่งซื้อสินค้าออนไลน์ [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำการติดตั้งเอาไว้ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป

อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบอุปกรณ์เพื่อหาการชำรุดเสียหาย ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเต้ารับในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากการขนส่ง การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ในระหว่างการใช้งาน

จะต้องมีคนคอยควบคุมดูแลอุปกรณ์ตลอดเวลา อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 4000 เมตรจากระดับน้ำทะเล

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี และบุคคลที่พหุพลภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญ สามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้ โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้ รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์ ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 15 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะเวลาที่ปลอดภัย เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านให้ถูกต้องทุกครั้ง → "อุปกรณ์เสริม" ที่หน้า 12

## ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

### ข้อมูลทั่วไป

#### คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- การใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้ ห้ามใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร ห้ามเปิดฝาดูอุปกรณ์ในกรณีที่มองเห็นควันไฟอยู่ภายในให้ปิดสวิตช์ของอุปกรณ์ จากนั้นถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- เศษอาหาร คราบน้ำมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ จัดเศษอาหารฝั่งแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ส่วนให้ความร้อน และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง
- ลมอาจพัดเข้ามาเมื่อฝาดูอุปกรณ์เปิดอยู่ และกระดาศกันไขมันอาจปลิวเข้าไปสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและติดไฟได้ ห้ามวางกระดาศกันไขมันบนอุปกรณ์เสริมโดยที่ไม่มีอะไรทับไว้ในขณะที่อุ่นเตา ตรวจสอบจานหรือฟิม์พอบขนมที่กระดาศกันไขมันไว้ทุกครั้ง และใช้กระดาศกันไขมันปิดเฉพาะพื้นผิวส่วนที่จำเป็นเท่านั้น โดยกระดาศกันไขมันจะต้องไม่ยื่นออกมาพ้นจากอุปกรณ์เสริม

#### คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

- อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะใส่อาหารมีความร้อนสูง ควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะใส่อาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ไอระเหยจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ภายในส่วนปรุงอาหารซึ่งมีความร้อนสูง ห้ามใช้อุปกรณ์ในการเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ควรเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น เปิดฝาดูอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง

#### คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

- ชิ้นส่วนที่จับต้องได้จะเกิดความร้อนสูงในขณะที่ทำงาน อย่าแตะชิ้นส่วนนั้นเป็นอันขาด และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- เมื่อเปิดฝาดูอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา โดยอาจไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของไอน้ำดังกล่าว เมื่อจะเปิดอุปกรณ์ ไม่ควรยืนใกล้กับตัวอุปกรณ์มากเกินไป เปิดฝาดูอุปกรณ์อย่างระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- นำภายในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่

**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้  
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์เช็ดกระจก อุปกรณ์ที่มีคม หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บานพับบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา ซึ่งอาจหนีบมือของคุณได้ ย้ายเอามือไปไกลจากบานพับ

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!**

- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้นติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ฉนวนหุ้มสายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ อาจละลายได้หากสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์ ห้ามให้สายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิตช์อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากพลังแม่เหล็ก!**

ในแผงควบคุมหรือในสวนควบคุมมีการใช้แม่เหล็กถาวรอยู่ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ฝังไว้ในร่างกายได้ เช่น เครื่องกระตุ้นหัวใจหรือเครื่องปั๊มอินซูลิน ผู้ใช้อุปกรณ์ดังกล่าวต้องอยู่ห่างจากแผงควบคุมอย่างน้อย 10 ซม.

**เตาไมโครเวฟ****⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความเสียหายได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ทำสิ่งต่อไปนี้:  
อบอาหารหรือเลือกหาในแห้ง อนุรงงเท้าแตะ หมอนธัญพืช ฟองน้ำทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายกัน ตัวอย่างเช่น การอนุรงงเท้าแตะหรือหมอนธัญพืชอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้แม้เวลาจะผ่านไปหลายชั่วโมงแล้วก็ตาม ควรใช้อุปกรณ์นี้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

- อาหารอาจติดไฟได้ ห้ามอุ่นอาหารในบรรจุภัณฑ์ที่กักเก็บความร้อน ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก กระจกตาช หรือวัสดุอื่นๆ ที่ติดไฟได้โดยไม่มีคนคอยดูแล ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือตั้งเวลาในการปรุงอาหารนานเกินความจำเป็น ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานฉบับนี้ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออบอาหารให้แห้ง ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นอาหารที่มีปริมาณความชื้นต่ำ เช่น ขนมปัง โดยใส่กำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือใช้ระยะเวลานานเกินไป
- น้ำมันปรุงอาหารอาจติดไฟได้ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุ่นน้ำมันปรุงอาหารเพียงอย่างเดียวโดยที่ไม่มีวัตถุติดอื่นอยู่ด้วย

**⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!**

ของเหลวและอาหารอาจเกิดการระเบิดได้หากบรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท ห้ามอุ่นของเหลวหรืออาหารในภาชนะที่ปิดสนิทโดยเด็ดขาด

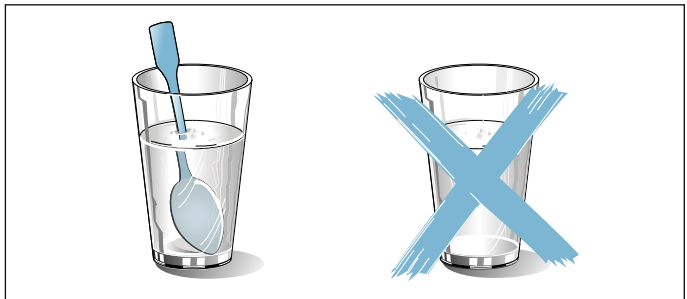
**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!**

- อาหารที่มีเปลือกหรือฝักนอกอาจเกิดการระเบิดได้ทั้งในระหว่างการอุ่น หรือแม่แต่หลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทไข่ที่ยังไม่ได้ออกเปลือกหรืออุ่นในนมแข็ง ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทหอยหรือสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง ควรเจาะไข่แดงทุกครั้งเมื่อทำการปรุงไข่อบหรือไข่ดาวน้ำ ฝักนอกของอาหารที่มีเปลือก เช่น แอปเปิล มะเขือเทศ มันฝรั่ง และโลกรอก อาจระเบิดออกได้ ควรเจาะฝักนอกหรือเปลือกก่อนที่จะทำการอุ่น
- อาหารเด็กอ่อนที่นำมาอุ่นอาจมีการกระจายความร้อนไม่ทั่วถึง ห้ามอุ่นอาหารเด็กอ่อนที่บรรจุอยู่ในภาชนะปิด ควรเปิดฝาหรือจุกขวดนมเอาไว้ทุกครั้ง พร้อมทั้งคนหรือเขยืออาหารหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนที่จะป้อนให้เด็ก
- อาหารที่ผ่านการอุ่นจะมีความร้อน ภาชนะใส่อาหารอาจมีความร้อนด้วยเช่นกัน สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าภาชนะใส่อาหารหรืออุปกรณ์เสริมออกจากสวนปรุงอาหาร
- บรรจุภัณฑ์สูญญากาศอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอาหารออกจากสวนปรุงอาหาร
- ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสโดนได้จะมีความร้อนสูงในขณะที่ใช้งาน ห้ามสัมผัสโดนชิ้นส่วนดังกล่าว และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- เมื่อใช้ระดับกำลังสูงสุดในโหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียว ฟังก์ชันทำให้แห้งจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนเสริมโดยอัตโนมัติเพื่ออุ่นสวนปรุงอาหาร ห้ามสัมผัสกับพื้นผิวด้านในของสวนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้

- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความเสียหายได้  
ห้ามใช้อุปกรณ์หรือเสื้อผ้าให้แห้ง อุ่นรองเท้าและหมอนธัญพืช ฟองน้ำ ผาทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งทีคล้ายกัน  
เนื่องจากรองเท้าและ หมอนธัญพืช ฟองน้ำ ผาทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งอื่นๆ ที่มีความร้อนสูงมากอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!**

- การร่อนของเหลวอาจทำให้ของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด  
ซึ่งหมายความว่าของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการสั่นสะเทือนเพียงเล็กน้อยของเหลวที่มีความร้อนดังกล่าวก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระเด็นออกมาได้ ดังนั้น  
เมื่อต้องการร่อนของเหลว  
จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง  
ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ใหของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด



**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

- การใส่ภาชนะใส่อาหารที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้ภาชนะแตกร้าวได้  
ภาชนะพอร์ซเลนหรือเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณหูจับหรือฝา รูดังกล่าวมักจะมีไฟรงอยู่ตามใน ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในไฟรงดังกล่าวอาจทำให้ภาชนะแตกร้าวได้ ดังนั้น  
จึงควรใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- หากใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว  
การวางภาชนะที่ทำจากโลหะหรือมีส่วนประกอบของโลหะไว้ในเครื่องอาจส่งผลให้เกิดประกายไฟขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ซึ่งอาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหายได้  
ห้ามใส่ภาชนะโลหะเมื่อใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว  
โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่นำเข้าไปไมโครเวฟได้เท่านั้น หรือใช้โหมดไมโครเวฟร่วมกับฟังก์ชันทำความร้อนแบบอื่น

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!**

- อุปกรณ์นี้ใช้ไฟฟ้าแรงดันสูง ดังนั้น  
ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**

- พื้นผิวของอุปกรณ์อาจเกิดความเสียหายได้หากทำความสะอาดไม่ถูกวิธี  
และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ดังนั้น  
จึงควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ และกำจัดเศษอาหารตกค้างออกทันที  
รวมถึงหมั่นดูแลรักษาส่วนประกอบอาหาร ซิลิโคนเครื่อง ฝาเครื่อง และตัวล็อคฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาหากฝาเครื่องหรือซิลิโคนชำรุดเสียหาย  
ห้ามใช้งานอุปกรณ์นี้หากตรวจพบว่าส่วนประกอบอาหาร ซิลิโคนเครื่อง หรือโครงฝาเครื่องที่เป็นพลาสติกชำรุดเสียหาย ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟจะเล็ดลอดออกมาจากอุปกรณ์ที่ไม่มีฝาครอบตัวเครื่อง ดังนั้น  
ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด หากต้องการทำการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

## สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

### ข้อมูลทั่วไป

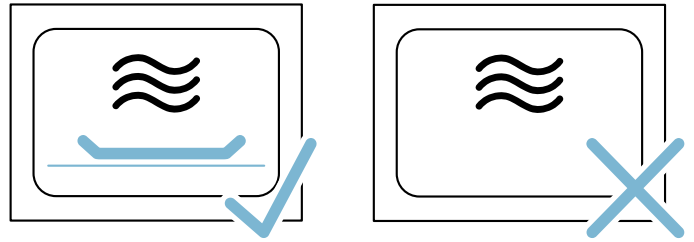
#### ระวัง!

- อุปกรณ์เสริม พอยล์ กระดาษกันไขมัน หรือภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร: ห้ามวางอุปกรณ์เสริมบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร ห้ามปิดคลุมพื้นของส่วนปรุงอาหารด้วยแผ่นพอยล์หรือกระดาษกันไขมันทุกชนิด ห้ามวางภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหารถ้าตั้งอุณหภูมิสูงกว่า 50°C เนื่องจากจะทำให้เกิดความร้อนสะสม ส่งผลให้เวลาในการอบขนมและการอบอาหารไม่ถูกต้อง และทำให้อันเนลชำรุดเสียหาย
- พอยล์อะลูมิเนียม: พอยล์อะลูมิเนียมในส่วนปรุงอาหารจะต้องไม่ออกมาสัมผัสกับฝากระทะ เนื่องจากอาจทำให้สีของฝากระทะเกิดการต่างอย่างถาวรได้
- น้ำที่อยู่ในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูง: ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารในขณะที่ส่วนปรุงอาหารยังคงร้อนอยู่ เนื่องจากจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิสามารถทำให้อันเนลชำรุดเสียหายได้
- ความชื้นในส่วนปรุงอาหาร: เมื่อเวลาผ่านไป ความชื้นในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดกลิ่นได้ หลังจากการใช้งาน ให้พักส่วนปรุงอาหารไว้ให้แห้ง อย่านำอาหารที่มีความชื้นไว้ในส่วนปรุงอาหารที่ปิดฝาไว้เป็นเวลานาน อย่านำอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหาร
- การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาอุปกรณ์ทิ้งไว้: หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง ให้พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลงโดยปิดฝาอุปกรณ์ไว้เท่านั้น ห้ามนำวัสดุใดๆ มาขัดฝาอุปกรณ์ให้เปิดค้างไว้ แม้จะเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เพียงเล็กน้อย แต่ก็อาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ใกล้เคียงเสียหายได้เมื่อเวลาผ่านไป เปิดฝาอุปกรณ์ไว้เฉพาะเมื่อจะพักส่วนปรุงอาหารให้แห้งในกรณีที่เกิดความชื้นขึ้นมากขณะที่เตาอบกำลังทำงานเท่านั้น
- น้ำผลไม้: ห้ามใส่ขนมลงในถาดอบมากเกินไปเมื่อทำการอบขนม โดยเฉพาะอย่างยิ่งพายผลไม้ที่มีความชุ่มฉ่ำ เนื่องจากน้ำผลไม้ที่หยดลงมาจากถาดอบจะทิ้งรอยเปื้อนที่ไม่สามารถขจัดออกได้ หากเป็นไปได้ ให้ใช้กระทะอบประเภทที่มีความลึกมากขึ้น
- ซีลที่สกปรกมาก: หากซีลสกปรกมาก ฝาของอุปกรณ์จะปิดได้ไม่ดีในระหว่างการใช้งาน ซัดขึ้นส่วนที่อยู่ติดกันอาจเกิดความเสียหายได้ ดังนั้น จึงควรดูแลซีลของฝาอุปกรณ์ให้สะอาดอยู่เสมอ
- การใช้ฝาอุปกรณ์เป็นที่นั่ง ที่วางของ หรือใช้เป็นที่ทำงาน: ห้ามนั่งวาง หรือแขวนสิ่งของบนฝาอุปกรณ์ รวมถึงห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมลงบนฝาอุปกรณ์
- การใส่อุปกรณ์เสริม: อุปกรณ์เสริมอาจทำให้ฝาอุปกรณ์เป็นรอยขีดข่วนได้เมื่อปิดฝา (ขึ้นอยู่กับรุ่น) ดังนั้นจึงควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารจนสุดเสมอ
- การถืออุปกรณ์: ห้ามยกหรือถืออุปกรณ์โดยจับที่มือจับของฝาอุปกรณ์ มือจับที่ฝาอุปกรณ์ไม่สามารถรับน้ำหนักของอุปกรณ์ได้ และอาจหักได้

## เตาไมโครเวฟ

### ระวัง!

- การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้
- การใช้อุปกรณ์เสริมร่วมกัน: อย่าใช้ชั้นตะแกรงร่วมกับกระทะอบประเภทประสงค์ เนื่องจากอาจเกิดประกายไฟขึ้นได้หากวางซ้อนกันโดยตรง ให้ใส่ลงในระดับชั้นวางของอุปกรณ์เสริมแต่ละชนิดเท่านั้น
- โหมดไมโครเวฟอย่างเดียว: กระทะอบประเภทประสงค์และถาดอบไม่เหมาะสำหรับการปรุงด้วยโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้ วางภาชนะบนชั้นตะแกรงที่ใหม่มา หรือวางในเตาไมโครเวฟ แล้วเลือกรูปแบบการใช้ความร้อน ภาชนะพอยล์: ห้ามใช้ภาชนะพอยล์กับอุปกรณ์นี้ เนื่องจากจะทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งอาจทำให้อุปกรณ์เสียหายได้
- การใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่: การใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีอาหารอยู่ภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้อุปกรณ์ดึงกระแสไฟฟ้าสูงเกินไปได้ ห้ามเปิดสวิชเตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบภาชนะเคลือบดินเผาเป็นระยะเวลาสั้นๆ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18



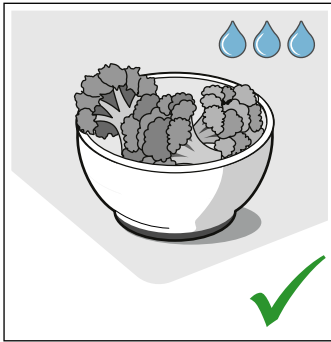
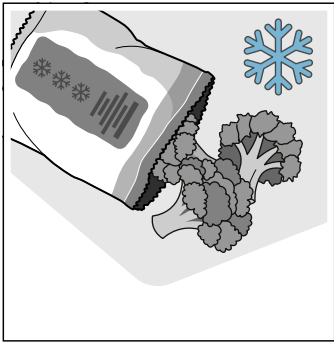
- การทำข้าวโพดด้วยเตาไมโครเวฟ: ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไป ใช้กำลังไมโครเวฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์ วางถุงข้าวโพดควมวบนจานแก้วทุกครั้ง ฝาอุปกรณ์อาจกระดกขึ้นมาได้หากใช้กำลังมากเกินไป

## การปกป้องสิ่งแวดล้อม

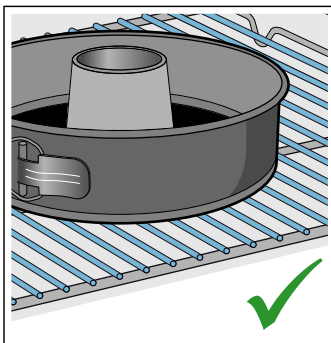
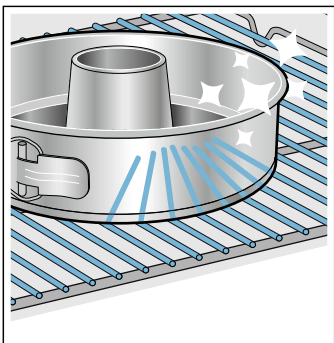
อุปกรณ์ใหม่ของคุณเน้นการใช้พลังงานอย่างคุ้มค่าเป็นหลัก ในที่นี้คุณจะพบเคล็ดลับในการประหยัดพลังงานมากขึ้นขณะใช้งานอุปกรณ์ และวิธีกำจัดอุปกรณ์ของคุณอย่างเหมาะสม

### การประหยัดพลังงาน

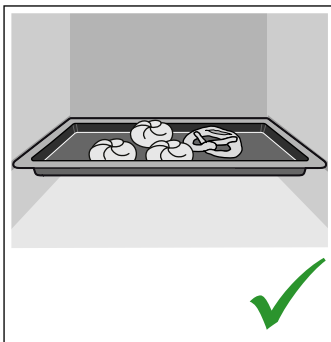
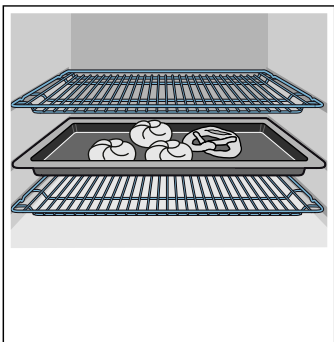
- อุณหภูมิเฉพาะเมื่อมีระบุไว้ในสูตรอาหารหรือในตารางคำแนะนำการใช้งานเท่านั้น
- ละลายอาหารแช่แข็งก่อนใส่เข้าไปในส่วนปรุงอาหาร



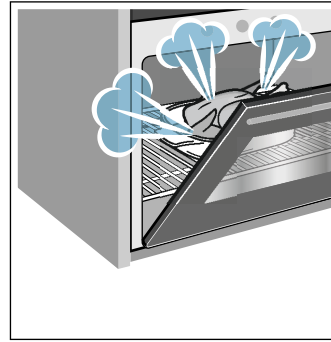
- ใช้พิมพ์อบที่มีสีเข้ม ทาสีดำ หรือเคลือบอีนาเมลเนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีเป็นพิเศษ



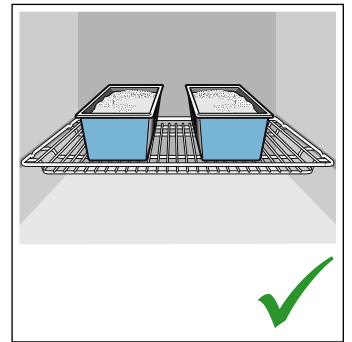
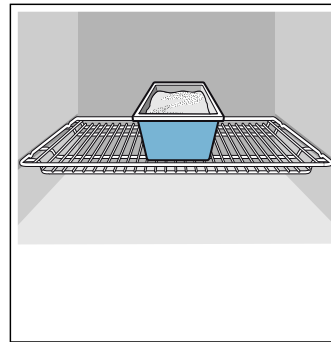
- ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากส่วนปรุงอาหาร



- เปิดฝาเครื่องให้น้อยที่สุดระหว่างที่ใช้เครื่องอยู่



- การอบเค้กที่ละก้อนต่อกันเป็นวิธีการอบเค้กหลายก้อนที่ดีที่สุด เนื่องจากส่วนปรุงอาหารจะยังร้อนอยู่ ซึ่งจะช่วยลดระยะเวลาในการอบเค้กก้อนที่สองลง และสามารถวางพิมพ์เค้กสองอันไว้ติดกันในส่วนปรุงอาหารได้



- สำหรับอาหารที่ใช้เวลาปรุงนาน สามารถปิดเครื่อง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุง และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่อปรุงอาหารให้เสร็จได้

### กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



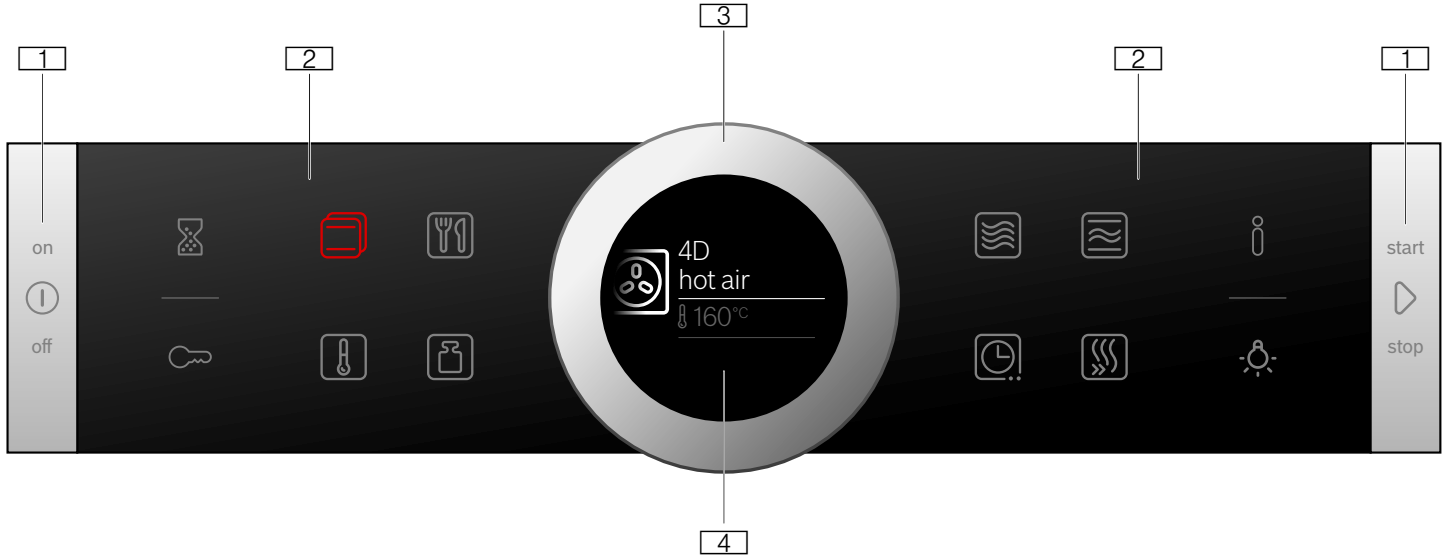
อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU มาตรการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ - WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง



## ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายเกี่ยวกับส่วนแสดงผลและส่วนควบคุม รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับฟังก์ชันต่างๆ ของอุปกรณ์ของคุณ

**คำชี้แจง:** โดยอาจมีรายละเอียดและสีที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์



- 1 **ปุ่ม**  
ปุ่มทางด้านซ้ายและขวาของแผงควบคุมเป็นปุ่มแบบกด เพื่อสั่งงานปุ่มเหล่านี้ สำหรับเครื่องที่ไม่มีชิ้นส่วนสแตนเลสที่อยู่ด้านหน้า ปุ่มสองปุ่มนี้จะเป็นแบบสัมผัส
- 2 **ปุ่มสัมผัส**  
บริเวณใต้ปุ่มสัมผัสจะมีเซ็นเซอร์อยู่ และสัญลักษณ์เพื่อเลือกฟังก์ชันตามสัญลักษณ์นั้นๆ
- 3 **ปุ่มหมุน**  
ปุ่มหมุนสามารถหมุนได้ทั้งทางซ้ายและทางขวา กดปุ่มเบาๆ แล้วไขน๊อตหมุนไปในทิศทางที่ต้องการ
- 4 **ส่วนแสดงผล**  
แสดงค่าที่ปรับใช้ในปัจจุบัน ตัวเลือกและข้อความต่างๆ ให้คุณทราบ

### ส่วนควบคุม

ส่วนควบคุมแต่ละส่วนได้รับการปรับสำหรับฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่อง เพื่อการตั้งค่าเครื่องโดยตรงโดยง่าย

### ปุ่มและปุ่มสัมผัส

เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายเกี่ยวกับปุ่มและปุ่มสัมผัสต่างๆ โดยคร่าว

สัญลักษณ์	ความหมาย	
<b>ปุ่ม</b>		
⓪	on/off	เปิดและปิดสวิตช์เครื่อง
▷	Start/Stop	เริ่มทำงาน หยุดชั่วคราว หรือยกเลิก (กดค้างไว้ 3 วินาที)
<b>ปุ่มสัมผัสภายนอก</b>		
⌚	ตัวตั้งเวลา	เลือกตัวตั้งเวลา
∞	ระบบล็อกป้องกันเด็ก	การเปิดใช้งานและการปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก (กดค้างไว้ประมาณ 4 วินาที)

### แผงควบคุม

สามารถใช้ปุ่มกด ปุ่มสัมผัส และปุ่มหมุนต่างๆ ในแผงควบคุมเพื่อเลือกฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่องได้ โดยระบบจะแสดงการตั้งค่าปัจจุบันบนส่วนแสดงผล ด้านล่างนี้เป็นภาพรวมของแผงควบคุมเมื่อเปิดสวิตช์เครื่องพร้อมรูปแบบการให้ความร้อนที่เลือกไว้

สัญลักษณ์	ข้อมูล	ข้อความที่ปรากฏ
⓪	ข้อมูล	ข้อความที่ปรากฏ กดค้างไว้ (ประมาณ 3 วินาที) เพื่อเรียกใช้การตั้งค่าพื้นฐาน
☀	ไฟภายใน	เปิดและปิดไฟภายใน
<b>ปุ่มสัมผัสภายใน</b>		
☀	รูปแบบการให้ความร้อน	เลือกโหมดการทำงาน "รูปแบบการให้ความร้อน"
🍷	อุณหภูมิ	เลือกอุณหภูมิในส่วนปรุงอาหาร
🍳	AutoCook	เลือกโหมดการทำงานสำหรับอาหารด้วยโปรแกรมการปรุง
🍷	น้ำหนัก	เลือกน้ำหนักอาหารสำหรับโหมดการทำงาน
🍷	เตาไมโครเวฟ	การเลือกโหมดเตาไมโครเวฟ
🕒	ตัวเลือกการตั้งเวลา	เลือกตัวเลือกการตั้งเวลา
🍷	MicroCombi	การเลือกโหมด MicroCombi
🍷	การอุ่นเตาแบบเร็ว	เริ่มต้นหรือยกเลิกการอุ่นส่วนปรุงอาหารแบบเร็ว

ปุ่มสัมผัสซึ่งมีค่าบนส่วนแสดงผลที่สามารถปรับเปลี่ยนได้หรือแสดงอยู่ตามหน้าจะติดเป็นสีแดง

### ปุ่มหมุน

ใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนการตั้งค่าต่างๆ ที่ปรากฏบนส่วนแสดงผล

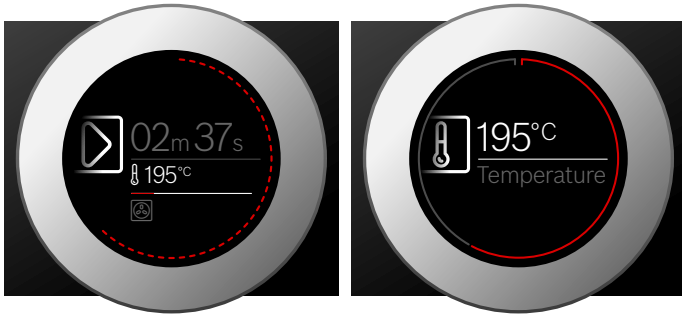
ในรายการเลือกส่วนใหญ่ เช่น อุณหภูมิ จะต้องปิดปุ่มหมุนกลับเมื่อไปถึงค่าสูงสุดหรือต่ำสุดแล้ว ส่วนการตั้งค่าบางอย่าง เช่น รูปแบบการให้ความร้อน ตัวเลือกแรกจะปรากฏขึ้นมาอีกครั้งหลังจากตัวเลือกสุดท้าย

## ส่วนแสดงผล

ส่วนแสดงผลมีโครงสร้างที่ช่วยให้สามารถอ่านข้อมูลต่างๆ ได้อย่างรวดเร็วในทุกสถานการณ์

ค่าที่กำลังตั้งจะมีการไฮไลต์เอาไว้ โดยจะแสดงเป็นตัวอักษรสีขาวมีขีดเส้นใต้สีขาว ค่าที่อยู่เบื้องหลังจะแสดงเป็นสีเทา

ข้อมูลที่มีการไฮไลต์	ค่าที่ไฮไลต์เอาไว้สามารถปรับเปลี่ยนได้โดยตรงโดยไม่ต้องเลือกก่อน หลังจากเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิหรือระดับความร้อนเอาไว้ เสนอสีขาวจะแสดงระดับความร้อน ซึ่งจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีแดง <b>คำชี้แจง:</b> หากใช้โหมดเตาไมโครเวฟ จะมีการไฮไลต์ที่เวลาปรุง โดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความร้อน
การขยาย	ขณะที่ปุ่มหมุนปรับเปลี่ยนค่าที่ไฮไลต์เอาไว้ ระบบจะแสดงเฉพาะค่านี้ให้มีขนาดใหญ่ขึ้น



## วงกลมแสดงผล

วงกลมแสดงผลจะอยู่บริเวณรอบนอกของส่วนแสดงผล เมื่อต้องการเปลี่ยนแปลงค่าต่างๆ วงกลมนี้จะช่วยให้ทราบว่กำลังเลือกสิ่งใดในรายการ วงกลมแสดงผลอาจเป็นวงต่อเนื่องหรือแบ่งเป็นช่วงๆ ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ตั้งค่าและความยาวของรายการตัวเลือก

ในระหว่างการทำงาน

วงกลมแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นสีแดงในช่วงไม่กี่วินาที หลังจากผ่านไปครบหนึ่งนาที เสนอทุกส่วนจะติดเป็นสีแดงอีกครั้งตั้งแต่เริ่มต้น เวลาปรุงนับถอยหลัง เสนอส่วนหนึ่งจะหายไปวินาทีละหนึ่งเส้น

## รูปแบบการให้ความร้อน

เราได้อธิบายความแตกต่างและขอบเขตของการใช้งานรูปแบบต่างๆ เพื่อให้คนหารูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารได้สะดวก ใช้สัญลักษณ์ช่วยในการจดจำรูปแบบการให้ความร้อนแต่ละแบบ

รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ	ลักษณะการใช้งาน
ลมร้อน 4D	30-275 °C	สำหรับการอบขนมและอาหารแบบหนึ่งระดับหรือมากกว่า พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปวงแหวนในแผงด้านหลังอย่างทั่วถึงตลอดส่วนปรุงอาหาร
ลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน	30-275 °C	สำหรับการปรุงอาหารที่เลือกไว้แบบหนึ่งระดับด้วยไฟอ่อนโดยไม่มีการอุ่นเตา พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปวงแหวนในแผงด้านหลังไปรอบส่วนปรุงอาหาร การให้ความร้อนรูปแบบนี้จะให้ผลดีที่สุดในช่วงอุณหภูมิ 125 ถึง 275 °C การให้ความร้อนรูปแบบนี้ใช้ในกรณีวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

## ส่วนแสดงอุณหภูมิ

หลังจากเริ่มต้นการทำงาน

อุณหภูมิของส่วนปรุงอาหารในขณะนั้นจะแสดงภาพกราฟิกในส่วนแสดงผล

เส้นแสดงระดับความร้อน	เส้นสีขาวใต้อุณหภูมิจะเปลี่ยนเป็นสีแดงจากซ้ายไปขวาเมื่อส่วนปรุงอาหารร้อนขึ้น ขณะทำการอุ่นเครื่องเวลาที่เหมาะที่สุดสำหรับการใส่อาหารเข้าไปในส่วนปรุงอาหาร คือเมื่อเส้นเปลี่ยนเป็นสีแดงทั้งหมด สำหรับการตั้งคาร์ระดับต่างๆ เช่น การตั้งคาร์ระดับการย่าง การให้ความร้อนเส้นจะเปลี่ยนเป็นสีแดงทันที
ไฟแสดงความร้อนที่เหลือ	เมื่อปิดเครื่อง วงกลมแสดงผลจะแสดงความร้อนที่เหลือในส่วนปรุงอาหาร เมื่อความร้อนที่เหลือเย็นลง วงกลมแสดงผลจะมีลดลงและหายไป จุดใดจุดหนึ่ง

## คำชี้แจง:

แรงเฉื่อยของความร้อนอาจทำให้อุณหภูมิที่แสดงแตกต่างจากอุณหภูมิจริงภายในเตาอบเล็กน้อย






## โหมดการทำงาน

เครื่องรุ่นนี้มีโหมดการทำงานหลายโหมดที่ช่วยให้ใช้งานได้สะดวกขึ้น ดูคำอธิบายโดยละเอียดเกี่ยวกับโหมดเหล่านี้ได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

โหมดการทำงาน	ลักษณะการใช้งาน
รูปแบบการให้ความร้อน → "การใช้งานอุปกรณ์" ที่หน้า 14	การปรับการให้ความร้อนอย่างละเอียดเพื่อให้เหมาะกับอาหารมีหลายรูปแบบ
AutoCook → "อาหาร" ที่หน้า 26	การตั้งค่าที่กำหนดโปรแกรมเอาไว้สำหรับอาหารหลายชนิด
เตาไมโครเวฟ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18	สามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อปรุงอาหาร อนุอาหาร หรือละลายน้ำแข็งได้เร็วยิ่งขึ้น
Microwave Combi → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18	สามารถใช้ฟังก์ชันเตาไมโครเวฟแบบผสม เพื่อเปิดใช้ทั้งเตาไมโครเวฟและการให้ความร้อนอีกรูปแบบหนึ่งได้

เมื่อปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิสูงมาก

เครื่องจะลดอุณหภูมิลงเล็กน้อยหลังจากเวลาผ่านไปสักพัก

	การย่างด้วยลมร้อน	30-300 °C	สำหรับการอบสัตว์ปีก ปลาทั้งตัว และเนื้อชิ้นใหญ่ ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างและพัดลมจะเปิดและปิดสลับกันไป พัดลมจะกระจายลมร้อนไปรอบอาหาร
	การย่างเป็นบริเวณกว้าง	การตั้งระดับการย่าง : 1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง 3 = สูง	สำหรับการย่างอาหารผิวแบน เช่น สเต็กและไส้กรอก รวมถึงการปิ้งขนมปังและการทำกราแตง บริเวณทั้งหมดใต้ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
	การย่างเป็นบริเวณแคบ	การตั้งระดับการย่าง : 1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง 3 = สูง	สำหรับการย่างสเต็กหรือไส้กรอกปริมาณเล็กน้อย รวมถึงการปิ้งขนมปังและการทำกราแตง บริเวณตรงกลางใต้ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
	การอุ่นภาชนะอบอาหาร	30-70 °C	สำหรับอุ่นภาชนะอบอาหาร
	การทำให้แห้ง	150 °C	ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งหลังจากใช้เตาไมโครเวฟเพื่อไม่ให้มีความชื้นหลงเหลืออยู่

### ค่าเริ่มต้น

สำหรับรูปแบบการให้ความร้อน  
เครื่องจะกำหนดอุณหภูมิหรือระดับเริ่มต้น  
โดยสามารถปรับค่าตั้งกล่าวหรือเปลี่ยนแปลงได้ตามที่เหมาะสม

### เตาไมโครเวฟ

เพื่อให้คุณแน่ใจว่าใช้ระดับกำลังไมโครเวฟได้ถูกต้องทุกครั้ง  
เราได้อธิบายภาพรวมทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ระดับกำลังแบบต่างๆ  
ไว้อย่างละเอียด

ระดับกำลังไมโครเวฟอาจไม่สอดคล้องกับระดับกำลังไฟฟ้า (วัตต์)  
ที่เตาใช้เสมอไป

กำลังเตาไมโครเวฟ	เวลาปรุงสูงสุด	ลักษณะการใช้งาน
90 วัตต์	1 ชั่วโมง 30 นาที	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่สุกง่าย
180 วัตต์	1 ชั่วโมง 30 นาที	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งและการปรุงอาหารต่อ
360 วัตต์	1 ชั่วโมง 30 นาที	สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์และการอุ่นอาหารที่สุกง่าย
600 วัตต์	1 ชั่วโมง 30 นาที	สำหรับการอุ่นและการปรุงอาหาร
กำลังวัตต์สูงสุด	30 นาที	สำหรับการอุ่นของเหลว


### MicroCombi

โหมดเตาไมโครเวฟสามารถใช้ร่วมกับการให้ความร้อนได้หลายรูปแบบ  
โดยระบบจะทำการอุ่นเครื่องและเปิดเตาไมโครเวฟไปพร้อมกัน  
ช่วยให้อุ่นอาหารได้โดยใช้เวลาอันน้อยลงเป็นอย่างมาก

ช่วงกำลังเตาไมโครเวฟที่ดีที่สุดจะอยู่ที่ระหว่าง 90 ถึง 360 วัตต์

### ข้อมูลเพิ่มเติม

ในหลายกรณี  
จะมีการแสดงข้อความและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำงานที่เพิ่งดำเนินการไป

แต่ปุ่ม  จะปรากฏข้อความบนส่วนแสดงผลเป็นเวลา 2-3 วินาที  
ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลื่อนไปยังส่วนท้ายของข้อความที่มีความยาว

ข้อความบางอย่างจะปรากฏโดยอัตโนมัติ เช่น การยืนยัน  
การให้คำแนะนำ หรือการแจ้งเตือน

## ฟังก์ชันส่วนปรุงอาหาร

ฟังก์ชันต่างๆ ในส่วนปรุงอาหารจะช่วยให้ใช้เครื่องได้ง่ายขึ้น เช่น ช่วยให้แสงในส่วนปรุงอาหารสว่างชัดเจน และพัดลมระบายอากาศที่ช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องมีความร้อนมากเกินไป

### การเปิดฝาเครื่อง

หากมีการเปิดฝาเครื่องขณะที่ทำงานอยู่ เครื่องจะหยุดทำงานชั่วคราว และจะทำงานต่อเมื่อปิดฝาเครื่อง

**คำชี้แจง:** ขณะใช้โหมดเตาไมโครเวฟ ต้องกดปุ่ม > Start/Stop หลังจากปิดฝาเครื่องแล้วเพื่อให้ระบบทำงานต่อ ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานในส่วนนี้ได้ → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

### ไฟภายใน

หากมีการเปิดฝาเครื่อง ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะเปิด หากเปิดฝาไว้เป็นเวลานานกว่าประมาณ 15 นาที ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะดับลง

สำหรับโหมดการทำงานส่วนใหญ่ ไฟภายในจะติดทันทีที่เริ่มต้นการทำงาน และจะดับลงเมื่อสิ้นสุดการทำงาน

**คำชี้แจง:** ทั้งนี้ สามารถตั้งค่าไม่ให้ไฟภายในติดสว่างในระหว่างการทำงานได้ใน การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

### พัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนจะมีการเปิดและปิดตามที่ตั้งค่า โดยจะเป่าลมร้อนออกทางด้านบนเหนือฝาของเครื่อง

### ระวัง!

ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ มิฉะนั้นจะทำให้เครื่องร้อนมากเกินไป

พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ส่วนปรุงอาหารเย็นลงเร็วขึ้นภายหลังการใช้งาน

### คำชี้แจง:

สามารถปรับระยะเวลาการทำงานของพัดลมระบายความร้อนได้ใน การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

## อุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เนื้อหาส่วนนี้เป็นคู่มือภาพรวมเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วย และขอมูลการใช้ที่ถูกต้อง

### อุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วย

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:

	<p><b>ชั้นตะแกรง</b> สำหรับพิมพ์เค้ก งานที่นำเข้าเตาอบได้ และภาชนะสำหรับเตาอบ สำหรับอาหารอบ อาหารย่าง และอาหารแช่แข็ง ชั้นตะแกรงสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้</p>
	<p><b>กระทะอบเนกประสงค์</b> สำหรับเค้กเนื้อนุ่ม เพสทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้ต้กไขมันที่หยดลงมาจากชั้นตะแกรงโดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด้วย</p>

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้เท่านั้น เพราะเป็นสิ่งที่ผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษสำหรับเครื่องรุ่นนี้โดยเฉพาะ สามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์

**คำชี้แจง:** อุปกรณ์เสริมที่ได้รับความร้อนอาจเสียรูปได้ ซึ่งไม่ส่งผลต่อการทำงานแต่อย่างใด และเมื่อเย็นลงก็จะกลับสู่สภาพเดิม

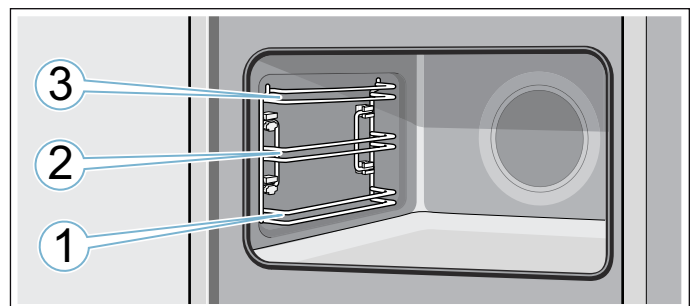
### เตาไมโครเวฟ

ใช้ชั้นตะแกรงที่หามาด้วยเท่านั้นเมื่อใช้โหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียวก การใช้กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้

เมื่อใช้เครื่องร่วมกับเตาไมโครเวฟหรือโหมด "อาหาร" จะสามารถใช้กระทะอบเนกประสงค์ ถาดอบ หรืออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่ใหม่มาพร้อมกับเครื่องได้

### การใส่อุปกรณ์เสริม

ส่วนปรุงอาหารมีรางใส่ชั้นวางทั้งหมดสามชั้น โดยตำแหน่งของชั้นวางจะนับจากกลางขึ้นบน



ใส่อุปกรณ์เสริมระหว่างก้านนำร่องซี่ดำตำแหน่งชั้นวางสองตัวทุกครั้งที่ใช้ชั้นวางตำแหน่งที่ 1, 2 และ 3

### คำชี้แจง:

- ดูให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านที่ถูกตัดออกทุกครั้ง
- ใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารจนสุด เพื่อไม่ให้สัมผัสกับฝาเครื่อง

### ฟังก์ชันล็อค

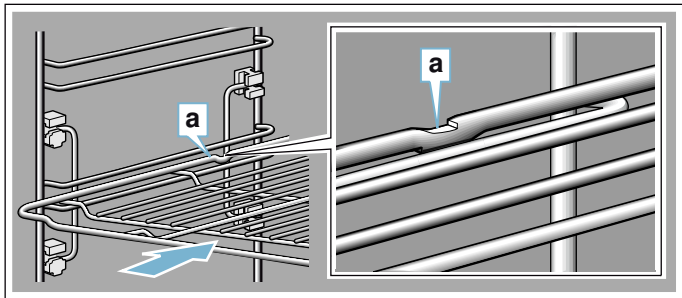
อุปกรณ์เสริมสามารถดึงออกมาได้ประมาณครึ่งหนึ่งจนล็อคเข้าตำแหน่ง ฟังก์ชันล็อคจะช่วยป้องกันไม่ให้อุปกรณ์เสริมเอียงขณะที่ถูกดึงออกจากตัวเครื่อง

โดยจะต้องใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารอย่างถูกต้องเพื่อให้สามารถป้องกันการเอียงได้อย่างถูกต้อง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยดูให้แน่ใจว่าก้านยึด **a**

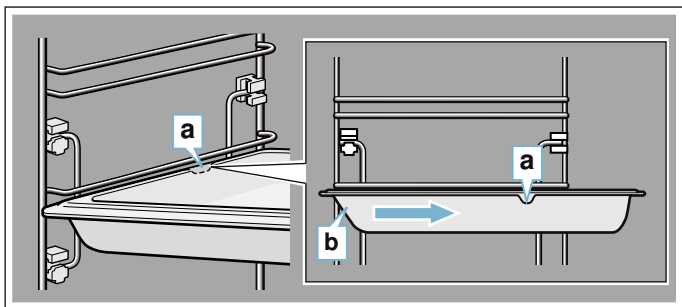
อยู่ด้านหลังและหันลงข้างล่าง ขอความ "microwave"

จะต้องอยู่ด้านหลัง และต้องหันรางด้านหลังลงข้างล่าง



ใส่ถาดอบโดยดูให้แน่ใจว่าก้านยึด **a** อยู่ด้านหลังและหันลงข้างล่าง ขอบโค้งของอุปกรณ์เสริม **b** ต้องหันเข้าหาฝาเครื่อง

ตัวอย่างในภาพ: กระทะอบประสงค์



### อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ สามารถซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์ โดยสามารถดูกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายสำหรับเครื่องรุ่นที่คุณใช้ได้จากโบรชัวร์ของเราและบนระบบออนไลน์

อุปกรณ์เสริมที่มีจำหน่ายและสามารถสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์ได้จะแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ กรุณาดูรายละเอียดเพิ่มเติมในโบรชัวร์แนะนำสินค้า

**คำชี้แจง:** อุปกรณ์เสริมบางชนิดอาจไม่เหมาะกับเครื่องทุกรุ่น กรุณาแจ้งหมายเลขอุปกรณ์ (E no.) ให้ชัดเจนทุกครั้งที่คุณสั่งซื้อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า" ที่หน้า 26

### อุปกรณ์เสริมพิเศษ

#### ชั้นตะแกรง

สำหรับภาชนะปรุงอาหาร พิมพ์เค้ก จานที่นำเข้าเตาอบได้ อาหารอบ และอาหารย่าง

#### กระทะอบประสงค์

สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ เฟลทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้ดักไขมันที่หยดลงมาบนชั้นตะแกรงโดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด้วย

#### ถาดอบ

สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ

#### แผ่นตะแกรง

สำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา สำหรับใส่ลงในกระทะอบประสงค์ เพื่อดักไขมันและน้ำจากเนื้อที่หยดลงมา

#### กระทะอบประสงค์แบบผิวลื่น

สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ เฟลทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ ช่วยให้สามารถนำเฟลทรีและอาหารอบออกจากกระทะอบประสงค์ได้ง่ายขึ้น

#### ถาดอบแบบผิวลื่น

สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ ช่วยให้สามารถนำเฟลทรีออกจากถาดอบได้ง่ายขึ้น

#### กระทะแบบมีออซีฟ

สำหรับการเตรียมอาหารในปริมาณมาก

#### ฝากระทะแบบมีออซีฟ

เป็นฝาที่ใช้เปลี่ยนกระทะแบบมีออซีฟให้เป็นจานอบแบบมีออซีฟ

#### ถาดอบพิชซ่า

สำหรับพิชซ่าและเค้กทรงกลมขนาดใหญ่

#### ถาดย่าง

ใช้ย่างอาหารแทนชั้นตะแกรง หรือใช้กั้นน้ำกระเซ็น ไซในกระทะอบประสงค์เท่านั้น

#### การอบขนมปังแบบใช้หินอบ

สำหรับขนมปังแบบโฮมเมด ขนมปังโรล และพิชซ่าแบบแป้งฐานกรอบ ต้องอุ่นหินอบที่อุณหภูมิที่แนะนำก่อน

#### จานอบแบบแก้ว (5.1 ลิตร)

สำหรับสตูและขนมอบ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับโหมดการทำงาน "อาหาร"

#### ถาดแก้ว

สำหรับเนื้ออบขนาดใหญ่ เค้กหน้าชุ่ม และขนมอบ

#### ถาดแก้ว

สำหรับอาหารอบ อาหารจานผัก และขนมอบ

#### อุปกรณ์เพื่อการตกแต่ง

สำหรับปิดชั้นที่อยู่ด้านล่างของชุดและฐานของเครื่อง

## ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

ก่อนเริ่มใช้อุปกรณ์ใหม่ จะต้องทำการตั้งค่าก่อน รวมถึงต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมด้วย

### การใช้งานเป็นครั้งแรก


หลังจากเสียบปลั๊กเครื่องหรือเมื่อไฟพวงหลังจากที่ไฟดับ ระบบจะแสดงการตั้งค่าสำหรับการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล อาจใช้เวลาสองสามวินาทีจนกว่าค่าแนะนำจะปรากฏขึ้นมา

#### คำชี้แจง:

การตั้งค่าเหล่านี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ทุกเมื่อโดยไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20


#### การเลือกภาษา

ภาษาเป็นการตั้งค่าส่วนแรกที่จะปรากฏขึ้น ภาษาที่เป็นค่าเริ่มต้นได้แก่ภาษา "เยอรมัน"

1. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ
2. กดปุ่ม  เพื่อยืนยัน การตั้งค่าถัดไปจะปรากฏ

#### การตั้งเวลา

เวลาจะเริ่มที่ "12:00"

1. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลา
2. กดปุ่ม  เพื่อยืนยัน

จะปรากฏข้อความยืนยันการเสร็จสิ้นการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล ระบบจะแสดงเวลาในปัจจุบัน

### การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม

ก่อนใช้เครื่องทำอาหารเป็นครั้งแรก จะต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อน


#### การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหาร

ทำการอุ่นเตาโดยปิดฝาเตาและไม่ต้องใส่อาหารเพื่อขจัดกลิ่นของเครื่องใหม่

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์ เช่น เม็ดโฟม ตกค้างอยู่ในส่วนปรุงอาหาร รวมถึงแกะเทปที่ติดไว้บนหรือในเครื่องออก ใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำเช็ดพื้นผิวเรียบในส่วนปรุงอาหารก่อนอุ่นเตา ระบายอากาศในห้องครัวขณะทำการอุ่นเตา

ทำการตั้งค่าตามที่ระบุ คู่มือตั้งรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิได้ในส่วนถัดไป → "การใช้งานอุปกรณ์" ที่หน้า 14

การตั้งค่า	
รูปแบบการให้ความร้อน	ลมร้อน 4D 
อุณหภูมิ	สูงสุด
เวลาปรุง	1 ชั่วโมง

ปิดสวิตช์เครื่องหลังจากสิ้นสุดเวลาปรุงที่ระบุโดยกดปุ่ม  On/Off

เมื่อส่วนปรุงอาหารเย็นลงแล้ว ให้ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบด้วยผ้าเช็ดจานและน้ำสบู่

#### การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมให้ทั่วโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ดจานหรือแปรงขนนุ่ม

## การใช้งานอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนที่ผ่านมาเป็นการอธิบายเกี่ยวกับระบบควบคุมและรูปแบบการทำงาน ต่อไปเป็นการอธิบายวิธีตั้งค่าอุปกรณ์ของคุณ เนื้อหาส่วนนี้เป็นการอธิบายสิ่งที่จะเกิดขึ้นเมื่อเปิดและปิดสวิตช์อุปกรณ์ รวมถึงวิธีเลือกโหมดการทำงาน

### การเปิดและปิดเครื่อง

ต้องเปิดสวิตช์อุปกรณ์ก่อน จึงจะสามารถตั้งค่าอุปกรณ์ได้


#### คำชี้แจง:

สามารถตั้งระบบล็อคป้องกันเด็กและตัวตั้งเวลาได้ขณะปิดสวิตช์เครื่อง

โดยการแสดงผลและสัญลักษณ์บางอย่างที่เกี่ยวข้องกับความร้อนที่เหลือในส่วนปรุงอาหารจะยังคงปรากฏอยู่หลังจากปิดสวิตช์

ปิดสวิตช์เครื่องเมื่อไม่ใช้งาน ในกรณีที่ไม่มี การตั้งค่าใดๆ เป็นเวลานาน ระบบจะปิดสวิตช์เครื่องเองโดยอัตโนมัติ

#### การเปิดสวิตช์เครื่อง

กดปุ่ม  On/Off เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง

ปุ่มสัมผัสทั้งหมดจะติดเป็นสีแดง โลโก้ Bosch


จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

ตามด้วยการให้ความร้อนรูปแบบแรกในรายการเลือก

#### คำชี้แจง:

สามารถระบุโหมดการทำงานที่ต้องการให้ปรากฏขึ้นหลังจากที่เปิดเครื่องได้ใน การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

#### การปิดสวิตช์เครื่อง

กดปุ่ม  On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

ฟังก์ชันใดๆ ที่ดำเนินการอยู่จะถูกยกเลิก

เวลาหรือตัวแสดงความร้อนตกค้าง (ถ้ามี) จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

#### คำชี้แจง:

สามารถกำหนดได้ว่าจะให้แสดงเวลาหรือไม่หลังจากที่ปิดสวิตช์เครื่อง โดยเขาไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20


### การเริ่มต้นการทำงาน

ต้องกดปุ่ม Start/Stop  เพื่อเริ่มต้นการทำงานต่างๆ

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน

ส่วนแสดงผลเวลาจะปรากฏบนส่วนแสดงผลพร้อมกับการตั้งค่าวงกลมแสดงผลและเส้นแสดงระดับความร้อนจะปรากฏด้วย

#### การหยุดการทำงานชั่วคราว

สามารถหยุดการทำงานชั่วคราว แล้วค่อยทำงานต่อโดยใช้ปุ่ม Start/Stop 

หากกดปุ่ม Start/Stop  ค้างไว้ประมาณ 3

วินาทีการทำงานจะถูกยกเลิกและการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกรีเซ็ต

#### คำชี้แจง:

พัดลมอาจยังทำงานต่อหลังจากที่หยุดการทำงานชั่วคราวหรือยกเลิกการทำงานแล้ว

## การตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ

แตะปุ่ม

☐ เพื่อเลือกรูปแบบการให้ความร้อนสัญลักษณ์จะติดเป็นสีแดง และรูปแบบการให้ความร้อนแบบแรกจะปรากฏบนส่วนแสดงผลพร้อมกับอุณหภูมิเริ่มต้น

ตัวอย่างในภาพ: ☒ การย่างด้วยลมร้อนที่อุณหภูมิ 195 °C

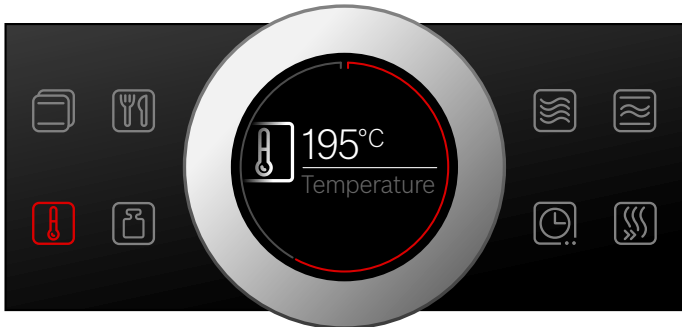
1. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งรูปแบบการให้ความร้อน



2. แตะปุ่ม ☒

จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเป็นสีขาวยบนส่วนแสดงผล

3. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิ



4. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน

เวลาบนส่วนแสดงผลจะแสดงให้ทราบว่าใช้เวลาทำงานไปเท่าไรแล้ว



เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตซ์เครื่องโดยกดปุ่ม Ⓛ On/Off

**คำชี้แจง:** สามารถตั้งทั้งเวลาปรุงและเวลาลิ้นสุดในเครื่องได้  
→ หน้า 16

## การเปลี่ยนแปลง

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิ การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้อุณหภูมิที่ปรับทันที

หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อน ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว แลวแตะปุ่ม

☐ รูปแบบการให้ความร้อนแบบแรกจะปรากฏขึ้นพร้อมกับอุณหภูมิเริ่มต้น ไซปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อน

## คำชี้แจง:

การเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนจะเป็นการรีเซ็ตการตั้งค่าอื่นๆ ด้วย

## การอุ่นเตาแบบเร็ว

การอุ่นเตาแบบเร็วช่วยลดเวลาที่ใช้ในการอุ่นเตา

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับการอุ่นเตาแบบเร็วได้แก่:

- ☒ ลมร้อน 4D

เพื่อให้ปรุงอาหารออกมาได้อย่างสม่ำเสมอ

อย่าใส่อาหารหรืออุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหาร จนกว่าจะทำการอุ่นเตาแบบเร็วเสร็จ

## การปรับการตั้งค่า

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เลือกรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมแล้ว และตั้งอุณหภูมิไว้ที่อย่างน้อย 100 °C ไมเช่นนั้นจะไม่สามารถอุ่นเตาแบบเร็วได้

1. เลือกรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ

2. แตะปุ่ม ☒

สัญลักษณ์จะสว่างขึ้นเป็นสีแดง

ขอความยืนยันจะปรากฏบนส่วนแสดงผล

เมื่อสิ้นสุดการอุ่นเตาแบบเร็ว จะมีข้อความแจ้งและเสียงเตือนดังขึ้น และสัญลักษณ์จะดับลง

ในตอนนี้จะสามารถใส่อาหารเข้าไปในส่วนปรุงอาหารได้

**คำชี้แจง:** ตัวเลือกการตั้งเวลา "เวลาปรุง"

จะเริ่มพร้อมกันกับการอุ่นเตาแบบเร็ว

ดังนั้นให้ตั้งเวลาปรุงเมื่ออุ่นเตาแบบเร็วเสร็จแล้วเท่านั้น

## การยกเลิก

ยกเลิกการอุ่นเตาแบบเร็วได้โดยแตะปุ่ม ☒

อีกครั้งสัญลักษณ์จะดับลง

## 🕒 ตัวเลือกการตั้งเวลา

เครื่องรุ่นนี้มีตัวเลือกการตั้งค่าเวลาหลายแบบ

ตัวเลือกในการตั้งเวลา	ลักษณะการใช้งาน
🕒 เวลาปรุง	เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ ระบบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
🕒 สิ้นสุด	ตั้งเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ เครื่องจะทำงานโดยอัตโนมัติและจะหยุดทำงานเมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้
🕒 ตัวตั้งเวลา	ตัวตั้งเวลามีรูปแบบการทำงานคล้ายตัวจับเวลาตามไซ โดยจะเป็นอิสระจากการทำงานของเครื่องและตัวเลือกการตั้งเวลาอื่นๆ เมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้ จะไม่มีการเปิดหรือปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

### 🕒 ไข่มุม

เพื่อเรียกเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุดขึ้นมาหลังจากตั้งค่าการทำงานแล้ว ตัวตั้งเวลาจะมีส่วน 🕒 แยกต่างหาก และสามารถปรับไดตลอดเวลา

จะมีเสียงเตือนดังขึ้นเมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงหรือเวลาที่ตั้งไว้ สามารถยกเลิกเสียงเตือนก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยแตะปุ่ม 🕒

### คำชี้แจง:

สามารถปรับระยะเวลาของเสียงเตือนได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

## การตั้งเวลาปรุง

สามารถตั้งเวลาปรุงที่จะทำได้ในเครื่อง ซึ่งจะช่วยให้ปรุงอาหารเกินเวลาโดยไม่ตั้งใจ และไม่จำเป็นต้องหยุดงานอื่นชั่วคราวเพื่อมาสิ้นสุดการทำงาน

### การตั้งค่า

ระบบจะเริ่มนับเวลาปรุงตามค่าเริ่มต้นซึ่งจะแตกต่างกันไปตามทิศทางการปิดปุ่มหมุม: ซ้าย = 10 นาที, ขวา = 30 นาที

สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารแบบเป็นช่วง ช่วงละ 1 นาที ได้จนถึง 1 ชั่วโมง หากเกินกว่านั้นจะเป็นช่วงละ 5 นาที

เวลาสูงสุดที่สามารถตั้งได้อยู่ที่ 23 ชั่วโมง 59 นาที

ตัวอย่างในภาพ: เวลาปรุง 45 นาที

1. ตั้งโหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อน
2. แตะปุ่ม 🕒 ก่อนเริ่ม จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
3. ปิดปุ่มหมุมเพื่อตั้งเวลาปรุง



รอสักครู่เพื่อให้ระบบปรับใช้ค่าที่ตั้งไว้ หรือแตะปุ่ม 🕒 สองครั้งเวลาปรุงจะปรากฏอยู่ที่โหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อนบนส่วนแสดงผล

4. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง



เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

กดปุ่ม 🕒 เพื่อตั้งเวลาปรุงใหม่ หรือกดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อทำงานต่อโดยไม่ตั้งเวลาปรุง

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตซ์เครื่องโดยกดปุ่ม ⏻ On/Off

### การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

ปรับเวลาปรุงโดยแตะปุ่ม 🕒 ระบบจะไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีขาว ไข่มุมหมุมเพื่อปรับเวลา ไข่มุม 🕒 เพื่อยอมรับการเปลี่ยนแปลง

หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่มเพื่อรีเซ็ตเวลาปรุงทั้งหมดให้เป็นศูนย์ หลังจากทำการเปลี่ยนแปลงแล้ว สามารถทำงานต่อได้โดยไม่ใช้เวลาปรุงโดยกดปุ่ม ▷ Start/Stop

## การตั้งเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถเลือกเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารล่วงหน้าได้ ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารในตอนเช้า แล้วตั้งเวลาปรุงให้พร้อมรับประทานเป็นมือเที่ยงได้

### คำชี้แจง:

- อย่าทิ้งอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหารนานเกินไป เนื่องจากอาหารอาจเสียได้
- ห้ามปรับเวลาสิ้นสุดหลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน มิฉะนั้นจะส่งผลให้ปรุงอาหารออกมาได้ไม่ดี

### การตั้งค่า


สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารให้ช้าลงได้สูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที

ตัวอย่างในภาพ: มีการตั้งเวลาปรุงไว้ 45 นาที


และต้องการให้อาหารพร้อมเสิร์ฟในเวลา 12.00 น.


1. ตั้งโหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อน
2. ตั้งเวลาปรุง



3. แตะปุ่ม  อีกครั้งก่อนเริ่ม จะมีการไฮไลต์เวลาสิ้นสุดเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
4. ปิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดที่ต้องการให้ชาลง





รอสักครู่เพื่อให้ระบบปรับใช้ค่าที่ตั้งไว้ หรือแตะปุ่ม  อีกครั้งเวลาสิ้นสุดจะปรากฏอยู่ใต้โหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อนบนส่วนแสดงผล


5. กดปุ่ม  Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาที่เครื่องจะเริ่มทำงานจะปรากฏบนส่วนแสดงผล






เครื่องจะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย เมื่อระบบเริ่มทำงาน เวลาปรุงอาหารบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง


เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

กดปุ่ม  เพื่อตั้งเวลาปรุงใหม่ หรือกดปุ่ม  Start/Stop เพื่อทำงานต่อโดยไม่ตั้งเวลาปรุง

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิทช์เครื่องโดยกดปุ่ม  On/Off

### การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุด ให้กดปุ่ม  Start/Stop เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว แล้วแตะปุ่ม  สองครั้ง ระบบจะไฮไลต์เวลาสิ้นสุดเป็นสีเขียว ไขปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลา กดปุ่ม  เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ

หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่มเพื่อรีเซ็ตเวลาสิ้นสุดทั้งหมดให้เป็นศูนย์ หากต้องการเริ่มตั้งเวลาปรุงทันที ให้กดปุ่ม  Start/Stop

### คำชี้แจง:

เวลาลิ้นสุดสามารถเปลี่ยนแปลงได้เฉพาะขณะที่เวลาปรุงยังไม่สิ้นสุดเท่านั้น มิฉะนั้นจะส่งผลให้ปรุงอาหารออกมาได้ไม่ดี

## การตั้งตัวตั้งเวลา



ตัวตั้งเวลาจะทำงานไปพร้อมกับการตั้งค่าอื่น ๆ สามารถตั้งตัวตั้งเวลาได้แม้จะปิดสวิทช์เครื่อง โดยตัวตั้งเวลาจะมีเสียงเตือนที่ช่วยให้ทราบวาลิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้หรือเวลาในการปรุงอาหาร

### การปรับการตั้งค่า

ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะเริ่มต้นที่ศูนย์นาทีเสมอ

ค่าจะสูงขึ้นตามขั้นเวลาที่มากขึ้นเมื่อตั้งค่าตัวตั้งเวลา

สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 24 ชั่วโมง


1. แตะปุ่ม  สัญลักษณ์จะสว่างขึ้นเป็นสีแดง ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงในส่วนแสดงผลเป็นสีเขียวอยู่ตรงกลาง
2. ปรับระยะเวลาโดยไขปุ่มหมุน
3. กดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน

### คำชี้แจง:

ตัวตั้งเวลาจะเริ่มทำงานเองโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปสองสามวินาที

เวลาจะเดินถอยหลัง

ตัวตั้งเวลาจะยังปรากฏอยู่บนส่วนแสดงผลหลังจากที่ปิดสวิทช์เครื่องแล้ว เมื่อมีการทำงาน

การตั้งค่าสำหรับการทำงานนี้จะแสดงอยู่ด้านหน้า เมื่อแตะปุ่ม  ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงสองสามวินาที

เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและมีข้อความแจ้งในส่วนแสดงผล สัญลักษณ์จะดับลง

**คำแนะนำ:** หากระยะเวลาที่ตั้งไว้สัมพันธ์กับการทำงานของเครื่องให้ใช้เวลาในการปรุง เวลาจะแสดงอยู่ด้านหน้าและเครื่องจะปิดสวิทช์โดยอัตโนมัติ

### การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

ปรับตัวตั้งเวลาโดยแตะปุ่ม 

ระบบจะแสดงระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็นสีเขียวอยู่ตรงกลาง ซึ่งสามารถปรับได้โดยไขปุ่มหมุน

หากต้องการยกเลิกตัวตั้งเวลา ให้รีเซ็ตระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็นศูนย์ เมื่อทำการเปลี่ยนแปลงแล้ว สัญลักษณ์จะไม่ติดสว่างอีก

## เต่าไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้เต่าไมโครเวฟเพื่อปรุงอาหาร อุ่นอาหาร หรือละลายน้ำแข็งได้อย่างรวดเร็ว สามารถเลือกใช้เต่าไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับการให้ความร้อนรูปแบบอื่นๆ ก็ได้

เพื่อให้แน่ใจว่ามีการใช้เต่าไมโครเวฟอย่างเหมาะสม โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะ และศึกษาข้อมูลในตารางการใช้งานที่ส่วนท้ายของคู่มือการใช้งาน

### ภาชนะใส่อาหาร

ไม่ว่าภาชนะทุกชนิดจะสามารถใช้กับเต่าไมโครเวฟได้ คุณควรเลือกใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมในการอุ่นอาหาร เพื่อป้องกันไม่ไหเต่าไมโครเวฟเสียหาย

ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการใช้กับเต่าไมโครเวฟ ได้แก่ ภาชนะอบอาหารทนความร้อน ซึ่งทำจากแก้ว แก้วเซรามิก พอร์ซเลนเซรามิก หรือพลาสติกทนความร้อน เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้ คุณอาจเลือกใช้เซรามิกได้ในกรณีที่เกิดรอยอย่างสมบูรณ์และปราศจากรอยแตกกราว

ทั้งนี้ คุณสามารถใช้ภาชนะสำหรับลิฟต์อาหารได้เช่นกันซึ่งจะช่วยให้คุณไม่ต้องเปลี่ยนถ่ายภาชนะใส่อาหารอีก คุณควรใช้ภาชนะขอบทองหรือขอบเงินกับเต่าไมโครเวฟเฉพาะในกรณีที่คุณผลิตได้รับรองว่าภาชนะดังกล่าวสามารถใช้ได้กับเต่าไมโครเวฟเท่านั้น

สำหรับการอบอาหารในโหมดผสม คุณสามารถใช้พิมพ์โลหะทั่วไปได้ โดยขนมอบจะสุกจากด้านล่าง สำหรับการใช้งานประเภทอื่น ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะ เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ทำให้อาหารภายในภาชนะโลหะไม่ร้อน

### ระวัง!

การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ขันที่ใส่ไวน์แก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังเต่าและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. ประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาอุปกรณ์เสียหายได้

### การทดสอบภาชนะ

ห้ามเปิดสวิตช์เต่าไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเต่า ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบภาชนะเป็นระยะเวลาสั้นๆ

ถ้าคุณไม่แน่ใจว่าภาชนะของคุณสามารถใช้กับเต่าไมโครเวฟได้หรือไม่ ให้ทำการทดสอบดังนี้

1. อุ่นภาชนะเปล่าโดยใช้กำลังสูงสุดเป็นเวลาประมาณ 1/2 ถึง 1 นาที
2. พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิของภาชนะไปด้วย ภาชนะควรมีความเย็นหรืออุ่นเมื่อสัมผัส หากภาชนะร้อนมากหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น แสดงว่าเป็นภาชนะที่ไม่สามารถใช้ได้ ในกรณีดังกล่าว ให้หยุดการทดสอบ

### คำเตือน – ระวังความร้อน!

ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสโดนได้จะมีความร้อนสูง ในขณะที่ใช้งาน ห้ามสัมผัสโดนชิ้นส่วนดังกล่าว และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

### อุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วย

ใช้ชั้นตะแกรงที่ใหม่ด้วยเท่านั้นเมื่อใช้โหมดเต่าไมโครเวฟอย่างเดียว การใช้กระทะอลูมิเนียมหรือภาชนะเคลือบอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้

เมื่อใช้เครื่องร่วมกับเต่าไมโครเวฟหรือโหมด "อาหาร" จะสามารถใส่กระทะอลูมิเนียม กระทะเคลือบ หรืออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่ใหม่มาพร้อมกับเครื่องได้

เมื่อใช้ไมโครเวฟ ทางที่ดีควรใส่อุปกรณ์เสริมไว้ที่ชั้น 1 เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

### ระดับกำลังไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้ระดับกำลังไมโครเวฟสำหรับอาหารและการปรุงอาหารได้หลากหลายรูปแบบ

เมื่อใช้ไมโครเวฟ จะต้องตั้งเวลาในการปรุงอาหารทุกครั้ง โดยอาจใช้เวลาในการปรุงที่เป็นค่าเริ่มต้น หรือปรับเวลาในเมนูที่เกี่ยวข้องของ

ระดับ	ลักษณะการใช้งาน	เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด
90 วัตต์	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่สุกง่าย	1 ชั่วโมง 30 นาที
180 วัตต์	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งและการปรุงอาหารตอ	1 ชั่วโมง 30 นาที
360 วัตต์	สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์และการอุ่นอาหารที่สุกง่าย	1 ชั่วโมง 30 นาที
600 วัตต์	สำหรับการอุ่นและการปรุงอาหาร	1 ชั่วโมง 30 นาที
สูงสุด	สำหรับการอุ่นของเหลว	30 นาที




ระดับกำลังสูงสุดมีไว้เฉพาะสำหรับการอุ่นของเหลวเท่านั้น ไม่ควรมีไว้สำหรับอุ่นอาหาร ในช่วง 2-3 นาทีแรก

ระดับกำลังสูงสุดของเต่าไมโครเวฟจะคอยๆ ลดลงจนเหลือ 600 วัตต์เพื่อป้องกันไม่ไหเครื่องเสียหาย

และจะสามารถใช้กำลังระดับสูงสุดได้อีกครั้งหลังจากพักเครื่องให้เย็นลงแล้ว


### การตั้งค่าเต่าไมโครเวฟ

กรุณาศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสมก่อนทำการตั้งค่าเต่าไมโครเวฟ

1. **แตะปุ่ม**  จะมีการไฮไลต์ค่ากำลังไมโครเวฟเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
2. **ไขปุ่มหมุน** เพื่อตั้งค่ากำลังไมโครเวฟ
3. **แตะปุ่ม**  จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
4. **บิดปุ่มหมุน** เพื่อตั้งเวลาปรุง
5. **กดปุ่ม**  เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง โดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความร้อนขณะใช้โหมดเต่าไมโครเวฟ เครื่องจะเริ่มทำงาน

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้น เครื่องจะสิ้นสุดการทำงานเวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม  On/Off

**คำชี้แจง:** หากมีการเปิดฝาเครื่องขณะที่ทำงานอยู่ เครื่องจะหยุดทำงานชั่วคราว หลังจากปิดฝาเครื่องแล้ว จะต้องกดปุ่ม  Start/Stop เพื่อไหเครื่องทำงานต่อ หากมีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน ต้องดูใบคู่มือเครื่องไมโครเวฟทำงานต่อโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ข้างใน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดหยดน้ำขึ้นขณะที่เครื่องทำงานในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว  
ระบบจะเปิดตัวกำเนิดหม้อน้ำรถยนต์ขึ้นเมื่อตั้งกำลังไฟไว้ที่ 600 วัตต์หรือ "สูงสุด" ของใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมจะร้อนขึ้นซึ่งจะไม่ส่งผลต่อการปรุงอาหารแต่อย่างใด

**คำชี้แจง:** ฟังก์ชันนี้สามารถปิดได้ในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน  
→ "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

### ⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เมื่อใช้ระดับกำลังสูงสุดในโหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียว ฟังก์ชันทำให้แห้งจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนเสริมโดยอัตโนมัติเพื่ออุ่นส่วนปรุงอาหาร  
ห้ามสัมผัสกับพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

### การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของเวลาปรุงเอาไว้การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้เวลาปรุงที่ปรับทันที

กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราว แล้วไขปุ่มหมุนปรับค่ากำลังไมโครเวฟ กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ โดยเวลาปรุงจะยังคงเหมือนเดิม

หากต้องการยกเลิกโหมดเตาไมโครเวฟ ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราวแล้วเลือกโหมดอื่น




### การตั้งค่า MicroCombi

การให้ความร้อนบางรูปแบบสามารถใช้ร่วมกับโหมดเตาไมโครเวฟได้

ตัวอย่างรูปแบบที่ใช้ร่วมกันได้ได้แก่:

- 90 วัตต์ + ลมร้อน 4D
- 90 วัตต์ + การย่างด้วยลมร้อน
- 180 วัตต์ + การย่างด้วยลมร้อน
- 360 วัตต์ + การย่างด้วยลมร้อน

กรุณาศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะที่เหมาะสมก่อนทำการตั้งค่า MicroCombi


1. แตะปุ่ม  จะมีการไฮไลต์รูปแบบการผสมเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
2. ไขปุ่มหมุนเพื่อเลือกรูปแบบการผสมที่ต้องการ
3. แตะปุ่ม  จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
4. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิ
5. แตะปุ่ม  จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
6. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปรุง
7. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน  
เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง  
เครื่องจะเริ่มทำงาน

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นเครื่องจะสิ้นสุดการทำงาน  
เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม ① On/Off

### การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิเอาไว้ การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้อุณหภูมิที่ปรับทันที

แตะปุ่ม  แล้วบิดปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลาปรุง ระบบจะปรับใช้การเปลี่ยนแปลงทันที

กดปุ่ม ▷ Start/Stop

เพื่อหยุดทำงานชั่วคราวก่อนเพื่อให้สามารถเปลี่ยนแปลงโหมดการทำงานแบบผสมได้ แล้วไขปุ่มหมุนเลือกโหมดผสม

**คำชี้แจง:** การเปลี่ยนโหมดผสมจะเป็นการรีเซ็ตการตั้งค่าอื่นๆ ด้วย



หากต้องการยกเลิกโหมด MicroCombi ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราวแล้วเลือกโหมดอื่น

### การทำให้แห้ง

ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งหลังจากใช้งานเพื่อไม่ให้มีความชื้นหลงเหลืออยู่

### การเริ่มทำให้แห้ง

ในการทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งนั้น ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารร้อนเพื่อให้ความชื้นระเหยออก จากนั้นจึงเปิดฝาเครื่องเพื่อไล่ออน้ำออกจากส่วนปรุงอาหาร


1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น
2. ขจัดคราบฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหารทันที และเช็ดพื้นส่วนปรุงอาหารให้แห้ง
3. ถ้าจำเป็น ให้กดปุ่ม ① On/Off เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง
4. แตะปุ่ม  การให้ความร้อนรูปแบบแรกจะปรากฏบนส่วนแสดงผล
5. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งรูปแบบการให้ความร้อนแบบ  ทำให้แห้ง  
**คำชี้แจง:** อุณหภูมิและระยะเวลาเป็นค่าที่ตั้งเอาไว้ล่วงหน้าแบบตายตัวและไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
6. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน ระบบจะเริ่มการทำให้แห้ง ซึ่งจะสิ้นสุดโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 นาที
7. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1-2 นาทีเพื่อไล่ความชื้นภายในส่วนปรุงอาหารออกมา

### การทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งโดยมีมือ

1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น
2. ขจัดคราบอาหารออกจากผนังของส่วนปรุงอาหาร
3. ใช้ฟองน้ำเช็ดส่วนปรุงอาหารให้แห้ง
4. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1 ชั่วโมงเพื่อให้ส่วนปรุงอาหารแห้งสนิท


## ระบบล็อคป้องกันเด็ก

ตัวเครื่องของคุณถูกติดตั้งมาพร้อมกับระบบล็อคป้องกันเด็กเพื่อการป้องกันเด็กไปเปิดสวิตช์เครื่องโดย หรือไปเปลี่ยนการตั้งค่าใดๆ โดยไม่ได้ตั้งใจ



แผงควบคุมจะถูกล็อค และไม่สามารถทำการตั้งค่าได้ สามารถเปิดสวิตช์เครื่องโดยใช้ปุ่ม On/Off  เท่านั้น

### การเปิดและการปิด

ระบบล็อคป้องกันเด็กจะเปิดเมื่อเปิดเครื่องและจะปิดเมื่อปิดเครื่อง

กดปุ่ม  ประมาณ 4 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

ข้อความยืนยันจะปรากฏบนส่วนแสดงผล

ปุ่ม  จะติดสว่างเป็นสีแดงเมื่อเปิดเครื่อง ปุ่ม  จะไม่ติดสว่างหากปิดเครื่อง






จะไม่ติดสว่างหากปิดเครื่อง

## การตั้งค่าพื้นฐาน

การตั้งค่าแบบต่างๆ จะช่วยให้คุณใช้อุปกรณ์ได้อย่างง่ายดายและมีประสิทธิภาพ ซึ่งคุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเหล่านี้ได้ตามต้องการ


### การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

ต้องปิดเครื่องก่อน

1. แตะปุ่ม  ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จะปรากฏข้อความคืบหน้าในการทำงานบนส่วนแสดงผล
2. กดปุ่ม  เพื่อยืนยัน การตั้งค่าส่วนแรกได้แก่ "ภาษา" จะปรากฏบนส่วนแสดงผล
3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งค่าตามที่ต้องการ
4. แตะปุ่ม  การตั้งค่าถัดไปจะปรากฏบนส่วนแสดงผล ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้โดยใช้ปุ่มหมุน
5. แตะปุ่ม  เพื่อเลื่อนดูการตั้งค่าทั้งหมด และใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนการตั้งค่าตามที่ต้องการ
6. เมื่อปรับเสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม  ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที เพื่อยืนยันการตั้งค่า

จะปรากฏข้อความยืนยันการบันทึกการตั้งค่าบนส่วนแสดงผล

### การยกเลิก

หากไม่ต้องการบันทึกการเปลี่ยนแปลง ให้กดปุ่ม  On/Off เพื่อยกเลิกจะปรากฏข้อความยืนยันว่าไม่มีการบันทึกการตั้งค่าบนส่วนแสดงผล

### รายการการตั้งค่าพื้นฐาน

การตั้งค่าพื้นฐานบางอย่างอาจใช้ไม่ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง

การตั้งค่า	ตัวเลือก
ภาษา	เพิ่มภาษาได้
นาฬิกา	นาฬิกาในรูปแบบ 24 ชั่วโมง
เสียงเตือน	เวลารุ่งสาง (30 วิ) เวลารุ่งปานกลาง (1 นาที)* เวลารุ่งนาน (5 นาที)
เสียงปุ่ม	เปิด ปิด* (ปุ่ม On/Off  ยังมีเสียง)
ความสว่างของส่วนแสดงผล	5 ระดับ
ส่วนแสดงนาฬิกา	ปิด ดิจิทัล*
ไฟส่องสว่าง	ปิดในระหว่างการใช้งาน เปิดในระหว่างการใช้งาน*
ทำงานต่อโดยอัตโนมัติ	ไม่ต้องทำงานต่อโดยอัตโนมัติ* เมื่อปิดฝาเครื่อง (ใช้ได้เฉพาะโหมดเตาไมโครเวฟ)
ระบบล็อคป้องกันเด็ก	ล็อคปุ่มเท่านั้น* ล็อคฝาเครื่องและปุ่ม
การทำงานหลังเปิดสวิตช์	รูปแบบการให้ความร้อน* เตาไมโครเวฟ MicroCombi AutoCook
คำเตือน:	แสดง*
มีถาดอบในเตาไมโครเวฟ	ไม่แสดง

ทำให้มีดตอนกลางคืน	ปิด* เปิด
โลโก้ของแบรนด์	แสดง* ไม่แสดง
ทำให้เตาไมโครเวฟแห้ง	เปิด* ปิด
เวลาที่พัดลมทำงาน	แนะนำ* ต่ำสุด
โหมดสเปาโต	เปิด ปิด*
ค่าที่ตั้งจากโรงงาน	เรียกคืน ไม่เรียกคืน*

\* ค่าที่ตั้งจากโรงงานอาจแตกต่างกันไปตามเครื่องแต่ละรุ่น (ค่าที่ตั้งจากโรงงานอาจแตกต่างกันไปตามเครื่องแต่ละรุ่น)

**คำชี้แจง:** การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าภาษา เสียงปุ่มและความสว่างของส่วนแสดงผลจะมีผลทันที การเปลี่ยนแปลงอื่นๆ จะมีผลหลังจากที่เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าแล้ว

### กรณีไฟฟ้าดับ

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าที่เลือกไว้จะถูกบันทึกแม้จะเกิดไฟฟ้าดับ ต้องรีเซ็ตการตั้งค่าสำหรับการใช้เครื่องเป็นครั้งแรกเท่านั้นหลังจากเกิดไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน เครื่องสามารถทำงานต่อไปในกรณีที่ไฟฟ้าดับในช่วงสั้นๆ

### การปรับเวลา

เมื่อต้องการเปลี่ยนเวลา เช่น เปลี่ยนจากเวลาในฤดูร้อนเป็นเวลาในฤดูหนาว จะต้องไปเปลี่ยนในการตั้งค่าพื้นฐาน ต้องปิดเครื่องก่อน

1. แตะปุ่ม **i** ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จะปรากฏความคืบหน้าในการทำงานบนส่วนแสดงผล
2. กดปุ่ม **🕒** เพื่อยืนยัน การตั้งค่าส่วนแรกได้แก่ "ภาษา" จะปรากฏบนส่วนแสดงผล
3. แตะปุ่ม **🕒** จะปรากฏการตั้งค่าสำหรับนาฬิกา
4. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลาบนนาฬิกา
5. กดปุ่ม **i** ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเพื่อยืนยันการตั้งค่า จะปรากฏขอความยืนยันการบันทึกการตั้งค่าบนส่วนแสดงผล

## สารทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้คุณอุปกรณ์ดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน เนื้อหาส่วนนี้เป็นคู่มืออธิบายวิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง

### สารทำความสะอาดที่เหมาะสม

เพื่อป้องกันความเสียหายกับพื้นผิวชนิดต่างๆ จากการใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางนี้ ทั้งนี้เครื่องบางรุ่นอาจไม่มีส่วนที่ระบุไว้ในรายการ

**ระวัง!**  
**ระวังพื้นผิวชำรุดเสียหาย**  
ห้ามใช้สิ่งต่อไปนี้:

- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขัดทำความสะอาด
- สารทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง
- แผนใยขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำสำหรับทำความสะอาด
- เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับใช้ขณะเครื่องร้อน

ล้างผ้าฟองน้ำผืนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้

**คำแนะนำ:**  
สามารถสั่งซื้อผลิตภัณฑ์บำรุงรักษาและทำความสะอาดที่แนะนำเป็นพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ศึกษาข้อกำหนดของผู้ผลิตแต่ละรายอย่างละเอียด

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!**  
อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวดานในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

บริเวณ	การทำความสะอาด
<b>ภายนอกตัวเครื่อง</b>	
ส่วนหน้าที่เป็นสแตนเลสสตีล	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ควรเช็ดครบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบอัลูมิเนียม (ไข่ขาว) ออกทันที เนื่องจากคราบดังกล่าวสามารถทำให้เกิดกลิ่นได้ สามารถสั่งซื้อสารทำความสะอาดสแตนเลสชนิดพิเศษสำหรับพื้นผิวที่มีความร้อนได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย ใส่ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดปริมาณเพียงเล็กน้อยในผ้านุ่ม
พลาสติก	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์เช็ดกระจก
พื้นผิวสี	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
แผงควบคุม	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์เช็ดกระจก
ฝาเครื่อง	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้อุปกรณ์เช็ดกระจกหรือแผนใยขัดสแตนเลส

มือจับฝาเครื่อง	<p><b>น้ำสบู่:</b> ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง หากน้ำยาล้างจานสัมผัสกับมือจับฝาเครื่อง ให้เช็ดออกทันที มิฉะนั้นจะไม่สามารถขจัดคราบออกได้</p>
<b>ภายในตัวเครื่อง</b>	
พื้นผิวเคลือบอีนาเมล	<p><b>น้ำสบู่หรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู:</b> ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ใช้ผ้าหมาดและน้ำสบู่เช็ดเศษอาหารรอบให้อ่อนตัวลง ใช้ฟอยล์สแตนเลสหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบขจัดคราบฝังแน่นออก</p> <p><b>ระวัง!</b> ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ เนื่องจากอาจทำให้อีนาเมลเสียหาย ขจัดเศษอาหารทั้งหมดออกจากส่วนปรุงอาหารและฝาเครื่องก่อนอุ่นเตาในครั้งต่อไป</p> <p>เปิดส่วนปรุงอาหารทิ้งไว้ให้แห้งหลังจากทำความสะอาดเสร็จ</p> <p><b>คำชี้แจง:</b> เศษอาหารที่ติดค้างอาจทำให้เกิดคราบขาวขึ้น ซึ่งไม่เป็นอันตรายและไม่ส่งผลต่อการทำงานของเครื่องแต่อย่างใด ใช้น้ำมะนาวล้างออกหากจำเป็น</p>
กระจกครอบหลอดไฟภายใน	<p><b>น้ำสบู่:</b> ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ในกรณีที่ส่วนปรุงอาหารสกปรกมาก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ</p>
ซีลฝา ห้ามแกะออก	<p><b>น้ำสบู่:</b> ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน ห้ามขัด</p>
แผ่นครอบฝาเครื่อง	<p><b>ชนิดสแตนเลส:</b> ใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลส</p> <p><b>ชนิดพลาสติก:</b> ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่และผ้าเช็ดจาน ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์ขัดกระจก ถอดแผงฝาเครื่องออกเพื่อทำความสะอาด</p>
โครงฝาเครื่องด้านในที่เป็นสแตนเลส	<p>น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส: ศึกษาข้อกำหนดของผู้ผลิตอย่างละเอียด สามารถใช้ขจัดคราบได้ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลส</p>
ราง	<p><b>น้ำสบู่:</b> นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด</p>
ชุดติดตั้งแบบเลื่อนออกได้	<p><b>น้ำสบู่:</b> ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรง ห้ามเช็ดสารหล่อลื่นออกขณะที่ติดตั้งรางดึงออกมาอยู่ แต่ควรทำความสะอาดขณะที่โครงเข้าไปยังใน ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน</p>
อุปกรณ์เสริม	<p><b>น้ำสบู่:</b> นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด หากมีคราบหนักตกค้าง ให้ใช้แผ่นใยขัดสแตนเลส</p>

**คำชี้แจง:**

- บริเวณด้านหน้าเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อย เนื่องจากการใช้วัสดุที่แตกต่างกัน เช่น แก้ว พลาสติก และโลหะ
- เงาบนแผงฝาเครื่องซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดจากการสะท้อนของแสงไฟภายใน
- ชั้นเคลือบอีนาเมลผ่านการอบด้วยอุณหภูมิสูงมาก ซึ่งอาจทำให้สีเหลืองกันเล็กน้อย โดยเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง บริเวณขอบของถาดไม่สามารถเคลือบอีนาเมลได้ครบทุกส่วน ส่งผลให้บริเวณขอบอาจมีลักษณะหยาบ ซึ่งไม่มีผลต่อการป้องกันการเกิดสนิมแต่อย่างใด

**การรักษาความสะอาดของเครื่อง**

หมั่นทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำและขจัดสิ่งสกปรกออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกฝังแน่น

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

เศษอาหาร คราบมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ ขจัดเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ส่วนให้ความร้อน และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง

**คำแนะนำ**

- ทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังจากใช้ทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้มีสิ่งสกปรกถูกกอบติดอยู่
- ขจัดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบสารอัลูมิเนียม (เช่น โซดา) ออกทันที
- ใช้กระดาษทิชชูเช็ดทำความสะอาดเนื้อผ้า
- ใช้ภาชนะสำหรับเตาอบในการอบอาหาร เช่น จานอบ

**ราง**

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน เนื้อหาส่วนนี้เป็นเพื่อให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีถอดและทำความสะอาดชั้นวาง

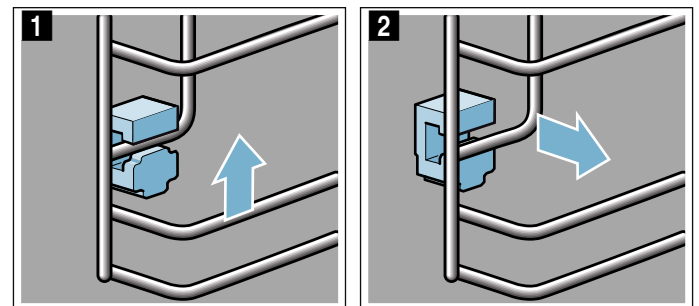
**การถอดรางและการใส่กลับ**

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

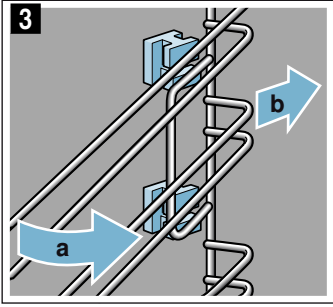
รางจะมีความร้อนสูงมาก ห้ามสัมผัสโดนรางตั้งกล่าว ควรพักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นลงทุกครั้ง และอย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่อง

**การถอดราง**

1. กดรางไปข้างหน้าแล้วยกขึ้น (รูปที่ **1**)
2. แล้วถอดออก (รูปที่ **2**)



3. จากนั้นหมุนรางทั้งอันออกข้างนอก **a** แล้วถอดออกจากด้านหลัง **b** (รูปที่ **3**)

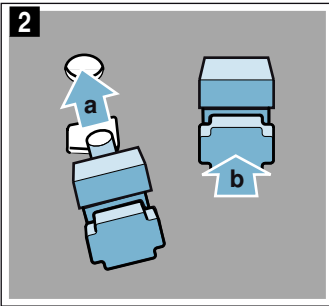
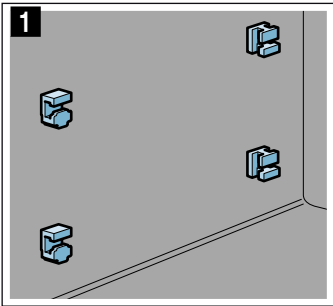


ทำความสะอาดรางโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฟองน้ำ ไซแปรงขัดคราบสกปรกฝังแน่น

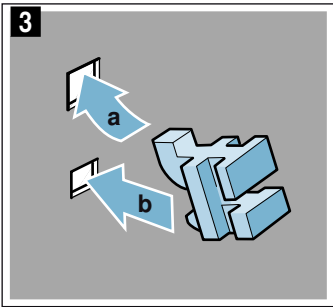
### การใส่ที่ยึด

หากที่ยึดหลุดออกมาขณะถอดรางออก จะต้องใส่กลับเข้าไปใหม่

1. ที่ยึดด้านหน้ากับด้านหลังจะไม่เหมือนกัน (รูปที่ **1**).
2. ใช้ตะขอกันที่ยึดด้านหน้าลงในรูกลม **a** ด้านบนให้เอียงเล็กน้อย ติดเข้ากับด้านกลาง แล้วยึดออกโดยตรง **b** (รูปที่ **2**)

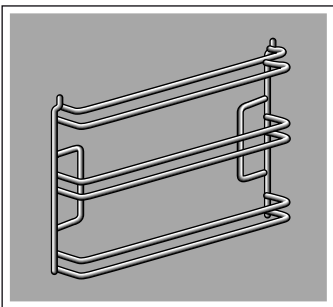


3. ใช้ตะขอกันที่ยึดด้านหลังเข้ากับรูด้านบน **a** แล้วกดลงในรูด้านล่าง **b** (รูปที่ **3**)



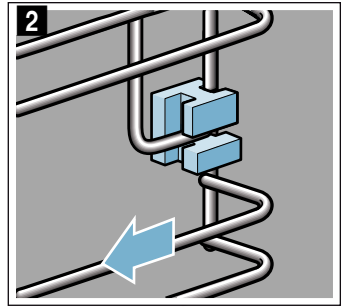
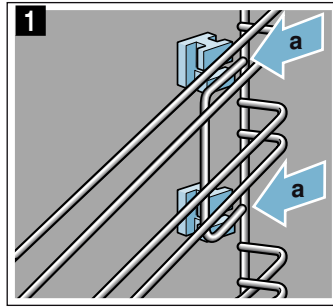
### การติดตั้งราง

แขวนรางโดยดูให้แน่ใจว่าขอบเอียงอยู่ด้านบน

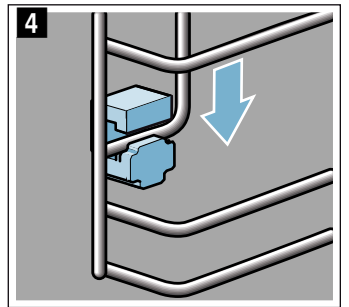
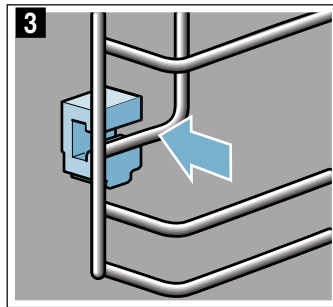


ใส่รางทั้งด้านซ้ายและด้านขวา

1. จับโครงด้านหลังให้เอียงท่ามุมแล้วใส่ลงไปที่ด้านบนและด้านล่าง **a** (รูปที่ **1**)
2. ดึงรางไปข้างหน้า (รูปที่ **2**)



3. จากนั้นพับไปข้างหน้าแล้วใส่เข้าไป (รูปที่ **3**)
4. แล้วดันไปข้างหน้า (รูปที่ **4**)



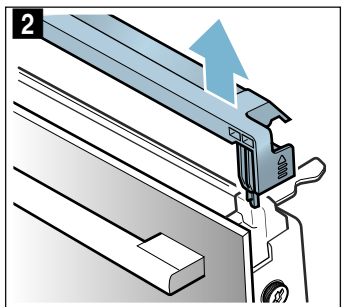
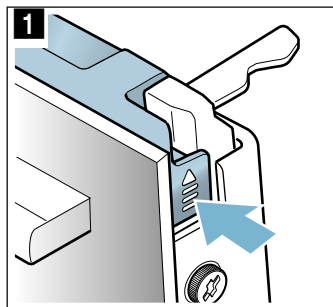
## ฝาเครื่อง

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีทำความสะอาดฝาเครื่อง

### การถอดแผ่นครอบฝาเครื่อง

ส่วนที่ฝังสแตนเลสในแผ่นครอบฝาเครื่องอาจลึกลงได้ แผ่นครอบดังกล่าวสามารถถอดออกได้ เพื่อให้ทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

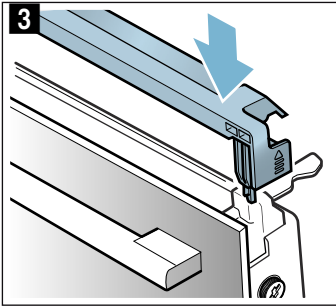
1. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย
2. กดด้านขวาและด้านซ้ายของฝาครอบ (รูปที่ **1**)
3. ถอดฝาครอบออก (รูปที่ **2**)  
ปิดฝาเครื่องอย่างระมัดระวัง



**คำชี้แจง:**

ทำความสะอาดส่วนที่ฝังสแตนเลสในแผ่นครอบโดยใช้สารทำความสะอาดสแตนเลส เช็ดทำความสะอาดแผ่นครอบฝาเครื่องส่วนที่เหลือด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่ม

- เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย ใส่ฝาครอบกลับแล้วกดให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 3)



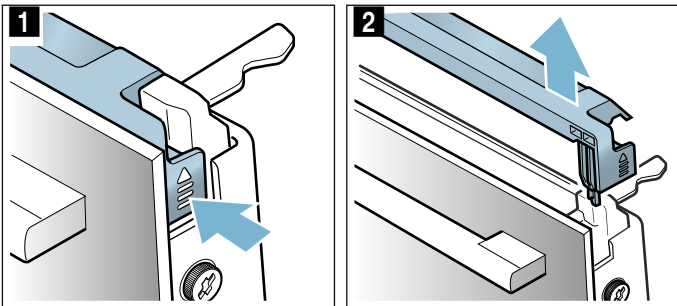
- ปิดฝาเครื่อง

**การถอดและการใส่แผงฝา**

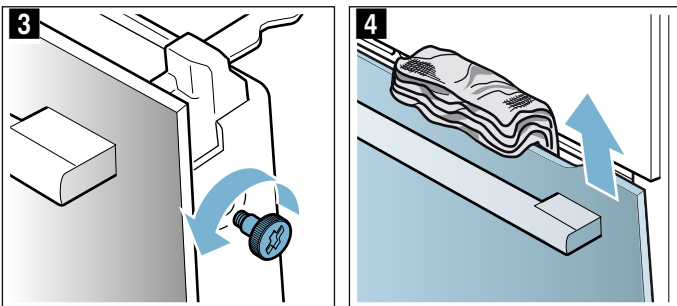
แผงกระจกสามารถถอดออกจากฝาเครื่องได้เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

**การถอดแผงฝาออกจากเครื่อง**

- เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย
- กดด้านขวาและด้านซ้ายของฝาครอบ (รูปที่ 1)
- ถอดฝาครอบออก (รูปที่ 2)



- คลายและถอดสกรูยึดที่ด้านขวาและด้านซ้ายของฝาเครื่องออก (รูปที่ 3)
- หนีบผ้าเช็ดจากที่พับไว้หลายทบเอาไว้ที่ฝาเครื่องก่อนปิดฝา (รูปที่ 4) ดึงแผงด้านหน้าขึ้นข้างบนแล้ววางลงบนพื้นเรียบโดยคว่ำมือจับลง

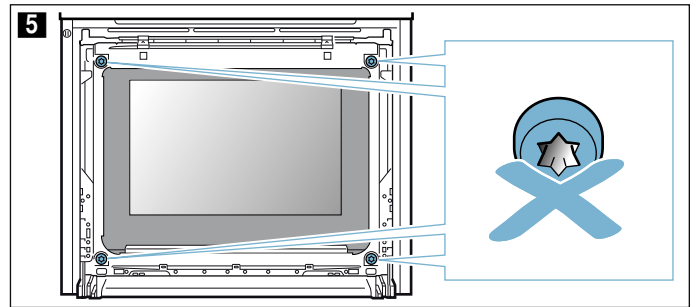


ทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาทำความสะอาดกระจกและผ้านุ่ม

**คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**

หากกรรูลวม จะไม่สามารถรับประกันความปลอดภัยของเครื่องได้ และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ห้ามคลายสกรู

ห้ามถอดสกรูยึดตัวบนโครงออก (รูปที่ 5)

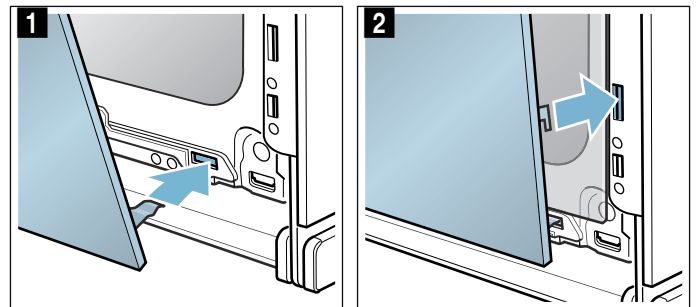


**คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

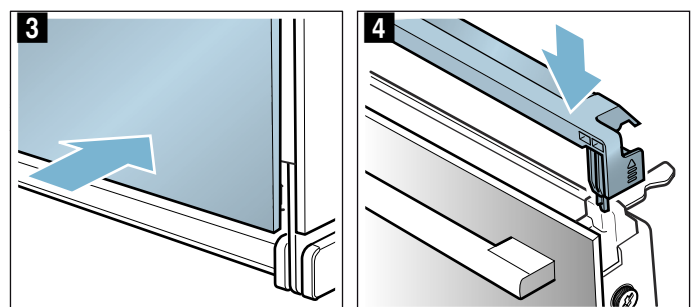
- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกเร็วได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคมหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บ้านพบบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา ซึ่งอาจหนีบมือของคุณได้ อย่าเอามือไปใกล้บานพับ

**การใส่แผงฝาลงบนเครื่อง**

- คว่ำแผงด้านหน้าใส่ลงในที่ยึด (รูปที่ 1)
- ปิดแผงด้านหน้าจนกระทั่งตะขอด้านบนทั้งสองตัวอยู่ตรงข้ามกับช่องเปิด (รูปที่ 2)



- กดแผงด้านหน้าลงให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 3)
- เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อยแล้วนำผ้าเช็ดจานออกมา
- ใส่สกรูทั้งสองตัวกลับเข้าไปทางด้านซ้ายและด้านขวา
- ใส่ฝาครอบกลับแล้วกดให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 4)



- ปิดฝาเครื่อง

**ระวัง!**

อย่าเพิ่งใช้ส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะใส่แผงกลับเข้าที่เรียบร้อยแล้ว



## ❓ การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา

ความผิดปกติที่เกิดขึ้นอาจมีคำอธิบายอย่างง่ายอยู่ก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย โปรดตรวจสอบตารางความผิดปกติและพยายามแก้ไขด้วยตนเองดูก่อน

ความผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้	หมายเหตุ/วิธีแก้ไข
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	ฟิวส์ขาด กรณีไฟฟ้าดับ	ตรวจสอบเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า ตรวจสอบว่าหลอดไฟในห้องครัวและอุปกรณ์ครัวอื่นๆ ยังทำงานเป็นปกติหรือไม่
"Sprache Deutsch" ปรากฏบนส่วนแสดงผล	กรณีไฟฟ้าดับ	รีเซ็ตภาษาและเวลา
เวลาไม่แสดงเมื่อเปิดเครื่อง	การตั้งค่าพื้นฐานมีการเปลี่ยนแปลง	เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับส่วนแสดงนาฬิกา
เครื่องไม่ร้อน สัญลักษณ์ <input type="checkbox"/> จะติดสว่างบนส่วนแสดงผล	โหมดสแตนด์บายในการตั้งค่าพื้นฐาน	ตัดไฟฟ้าจากอุปกรณ์ชั่วคราว (ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า) แล้วจึงเปิดโหมดสแตนด์บายในการตั้งค่าพื้นฐานภายใน 3 นาที
เครื่องจะไม่เริ่มทำงานและข้อความ "Cooking compartment too hot" (ส่วนปรุงอาหารร้อนเกินไป) ปรากฏบนส่วนแสดงผล	ส่วนปรุงอาหารร้อนเกินไปสำหรับ นอาหารหรือรูปแบบการให้ความ ร้อนที่เลือก	พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลง แล้วเริ่มการปรุงใหม่
ปุ่มหมุนหลุดออกจากส่วนรองในแผงควบคุม	ปุ่มหมุนหลุดออกโดยบังเอิญ	ปุ่มหมุนสามารถถอดออกได้ ใส่ปุ่มหมุนกลับเข้าไปในส่วนรองในแผงควบคุม แล้วกดให้เข้าที่จนสามารถหมุนได้ตามปกติ
ปิดปุ่มหมุนได้ลำบาก	มีสิ่งสกปรกอยู่ที่ปุ่มหมุน	ปุ่มหมุนสามารถถอดออกได้ โดยให้ถอดปุ่มหมุนออกจากส่วนรองจนหลุดออกมา หรือกดขอบด้านนอกของปุ่มหมุนให้เอียงเพื่อให้ถอดออกได้ง่าย ใช้ผ้าและน้ำสบู่ทำความสะอาดปุ่มหมุนและส่วนรองบนเครื่องอย่างระมัดระวัง ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้สารขัดหรือวัตถุแหลมคม ห้ามนำไปแช่หรือล้างในเครื่องล้างจาน อย่าถอดปุ่มหมุนออกบ่อยเกินไป ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนรองหลวม
ส่วนปรุงอาหารจะเกิดความร้อนขณะใช้โ หมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว	เปิดฟังก์ชันทำให้แห้งเอาไว	เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดหยดน้ำขึ้นขณะที่เครื่องทำงานในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว ระบบจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนด้านบนขึ้นเมื่อตั้งกำลังไฟไว้ที่ 600 วัตต์หรือ "สูงสุด". ซึ่งจะไม่ส่งผลต่อการปรุงอาหารแต่อย่างใด ฟังก์ชันนี้สามารถปิดได้ในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน ปฏิบัติตามข้อมูลเกี่ยวกับเตาไมโครเวฟ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

### ⚠️ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกต้องอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ห้ามพยายามซ่อมเครื่องเอง  
ต้องให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วเป็นผู้ดำเนินการซ่อมเท่านั้น หากเครื่องชำรุด  
กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

### ⚠️ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้  
ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด  
ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเตารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

### ข้อความแสดงความผิดปกติบนจอแสดงผล

เมื่อมีข้อความแสดงความผิดปกติบนจอแสดงผลพร้อมกับตัว "D" หรือ "E" เช่น D0111 หรือ E0111 ให้ปิดสวิตซ์เครื่องแล้วเปิดอีกครั้งโดยไขปุ่ม On/Off ①

หากเป็นความผิดปกติที่เกิดขึ้นครั้งเดียว ส่วนแสดงผลจะดับลง หากรหัสความผิดปกติปรากฏขึ้นอีกครั้ง  
กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายและแจ้งความผิดปกติที่ปรากฏให้ชัดเจน

## การแก้ไขความผิดปกติด้วยตนเอง

ผู้ใช้สามารถทำการแก้ไขความผิดปกติทางเทคนิคหลายอย่างได้ง่ายๆ ด้วยตนเอง

หากปรุงอาหารออกมาไม่เป็นไปตามที่ต้องการ  
กรุณาดูเคล็ดลับและคำแนะนำในการปรุงต่างๆ  
จากเนื้อหาส่วนท้ายของคู่มือการใช้งานฉบับนี้  
→ "เมนูเด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 27

### เวลาการทำงานสูงสุด

หากไม่มีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าที่เครื่องเป็นเวลาหลายชั่วโมง เครื่องจะหยุดให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ  
การดำเนินการดังกล่าวเป็นการป้องกันการดำเนินงานต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ

การตั้งค่าสำหรับโหมดการทำงานมีการควบคุมเมื่อครบเวลาการทำงานสูงสุด

### ครบเวลาการทำงานสูงสุดแล้ว

จะปรากฏข้อความยืนยันว่าครบเวลาการทำงานสูงสุดแล้ว  
หากต้องการทำงานต่อ ให้แตะปุ่มหรือปิดปุ่มหมุน  
กดปุ่ม On/Off ① เพื่อปิดเครื่องหากไม่ต้องการใช้งาน

**คำแนะนำ:** ตั้งเวลาปรุงเพื่อไม่ให้เครื่องปิดในเวลาที่ไม่ต้องการ เช่น เมื่อต้องใช้เวลาเตรียมอาหารที่นานมาก  
เครื่องจะร้อนขึ้นจนกระทั่งสิ้นสุดเวลาปรุงที่ตั้งไว้

### หลอดไฟในส่วนปรุงอาหาร

เครื่องมีหลอดไฟ LED

อายุการใช้งานยาวอย่างน้อยหนึ่งหลอดเพื่อให้ภายในส่วนปรุงอาหารสว่าง

อย่างไรก็ตาม หากหลอดไฟ LED

หรือฝาครอบทำจากแก้วของหลอดไฟชำรุด

กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายห้ามถอดฝาครอบหลอดไฟ

## ฝ่ายบริการลูกค้า

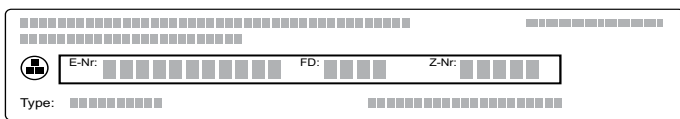
ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการคุณเสมอเมื่ออุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม เรายินดีช่วยหาวิธีแก้ไขปัญหาก็เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการส่งเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการหลังการขายเขาไปโดยไม่จำเป็น

### หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์

โปรดแจ้งหมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ที่ครบถ้วนทุกครั้งติดต่อทางโทรศัพท์

เพื่อให้เราสามารถให้บริการท่านได้อย่างมีประสิทธิภาพ ท่านสามารถดูป้ายข้อมูลพร้อมหมายเลขดังกล่าวได้เมื่อเปิดฝาของอุปกรณ์ออก

หากอุปกรณ์ของท่านมีระบบไอน้ำติดตั้งอยู่ ป้ายข้อมูลจะอยู่บริเวณด้านหลังของเปิดด้านขวา



ท่านสามารถดูข้อมูลอุปกรณ์และหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าเอาไว้ได้ตามต้องการ เพื่อให้ท่านไม่ต้องเสียเวลาในการค้นหาข้อมูลในครั้งต่อไปอีก

หมายเลขรุ่น	หมายเลขผลิตภัณฑ์
-------------	------------------

ฝ่ายบริการลูกค้า ☎

โปรดทราบว่า การรับบริการจากฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่อยู่อาศัยของคุณจะมีค่าบริการเพิ่มเติมด้วย แม้อยู่ในช่วงการรับประกันก็ตาม สำหรับเบอร์ติดต่อของแต่ละประเทศ โปรดดูรายชื่อฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมากับคู่มือการใช้งานฉบับนี้

### การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากช่างเทคนิค

สหราชอาณาจักร 0344 892 8979

ซาอุดีอาระเบีย โทรตามอัตราในท้องถิ่นหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่

จอร์เจีย

ไอร์แลนด์ 01450 2655

นอร์เวย์ 0.03 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มีการใช้งานมาก และ

0.0088 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มีการใช้งานน้อย

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

## อาหาร

โหมด "AutoCook" ช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้หลายชนิด โดยระบบจะเลือกการตั้งค่าส่วนใหญ่ให้โดยอัตโนมัติ

ส่วนปรุงอาหารต้องไม่ร้อนเกินไปสำหรับอาหารที่เลือกประเภทต่างๆ เพื่อการปรุงอาหารให้ออกมาดีมารับประทาน ขอความกรุณาตรวจสอบอุณหภูมิของผลหาคงร้อนเกินไป พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลง แล้วเริ่มการปรุงใหม่

### ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่า

- คุณภาพของอาหารและสถานะที่ใช้จะส่งผลต่อการปรุงอาหาร ใช้อาหารที่อยู่ในสภาพดีและเนื้อแช่เย็นเท่านั้นเพื่อให้ปรุงออกมาได้ดี
- ระบบของเครื่องจะเลือกโหมดการให้ความร้อนรวมถึงระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสมให้ เพียงระบุน้ำหนักของอาหารลงไปเท่านั้น โดยจะไม่สามารถเลือกคาน้ำหนักที่อยู่นอกช่วงน้ำหนักตามที่ระบุได้
- ในการอบเนื้อที่ระบบของเครื่องจะทำการปรับอุณหภูมิให้โดยอัตโนมัติ สามารถบันทึกอุณหภูมิได้สูงสุดถึง 300 °C ดังนั้นต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสถานะที่ใช้สามารถทนความร้อนได้เพียงพอ
- ระบบจะแสดงข้อมูลต่างๆ เช่น สถานะ ตำแหน่งชั้นวาง และการเติมน้ำในการปรุงเนื้อ อาหารบางอย่างต้องพลิก คน หรืออื่นๆ ขณะปรุง ซึ่งจะแสดงบนส่วนแสดงผลเป็นระยะเวลาสั้นๆ หลังจากเริ่มทำงาน จะมีเสียงเตือนแจ้งให้ทราบเมื่อถึงเวลาที่เหมาะสม
- ข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกใช้สถานะที่เหมาะสมรวมถึงคำแนะนำและเคล็ดลับต่างๆ ได้ในเนื้อหาส่วนท้ายของคู่มือการใช้งาน

### เตาไมโครเวฟ

ระบบของเครื่องมีโปรแกรมสำหรับเตาไมโครเวฟที่ช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย การใช้ไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาปรุงลงได้ถึงประมาณครึ่งหนึ่ง โดยจะมีการให้คำแนะนำเกี่ยวกับสถานะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ ซึ่งสามารถดูข้อมูลดังกล่าวได้ในเนื้อหาส่วน "เตาไมโครเวฟ" → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

### การเลือกอาหาร

รายการอาหารถูกจัดลำดับตามองค์ประกอบที่เหมือนกัน ดังนี้

- ประเภท
- วัตถุดิบ
- อาหาร





ตารางต่อไปนี้แสดงการจัดประเภทวัตถุดิบที่สอดคล้องกัน วัตถุดิบแต่ละชนิดจะมีอาหารแสดงอย่างน้อยหนึ่งรายการ

อาหาร
พิซซ่าแบ่งบาง 1 ชิ้น
ลาซานญา
ไก่มายด์โล
ไก่หันชิ้น
เนื้ออบหันแบ่ง
เนื้อส่วนพื้นทอง
เนื้ออบเปื่อย
เนื้อสะโพกบน
มีทโลฟทำจากเนื้อบดผสม
กุลาช

อาหาร
เนื้อปลาแลนึ่ง
ผักสด
ผักแช่แข็ง
มันฝรั่งอบทั้งลูก
มันฝรั่งต้ม
ข้าวเม็ลต์ยาว
ละลายเนื้อสัตว์ปีกหั่นชิ้น
ละลายเนื้อสัตว์
ละลายเนื้อปลาแล

## การใช้การตั้งค่ากับอาหาร

ระบบจะช่วยแนะนำขั้นตอนการตั้งค่าทั้งหมดสำหรับอาหารที่เลือก



1. แตะปุ่ม  ระบบจะไฮไลต์อาหารรายการแรกเป็นสีขาวยบนส่วนแสดงผล
2. ไขปุ่มหมุนเพื่อเลือกอาหารที่ต้องการ
3. แตะปุ่ม  ระบบจะไฮไลต์น้ำหนักรเป็นสีขาวยบนส่วนแสดงผล
4. ไขปุ่มหมุนเพื่อเลือกน้ำหนักของอาหาร ระบบจะทำการคำนวณเวลาปรุงโดยอัตโนมัติ
5. กดปุ่ม  เพื่อยืนยัน จะปรากฏข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและตำแหน่งชั้นวาง
6. กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะนับถอยหลังโดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความร้อนของอาหาร เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้น และเครื่องจะหยุดให้ความร้อน


เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม 


## การปรุงอาหารต่อ

หลังจากสิ้นสุดเวลาปรุงแล้ว หากไม่พอใจกับผลที่ได้ สามารถปรุงอาหารต่อไปได้


โดยจะปรากฏข้อความถามว่าต้องการปรุงอาหารต่อหรือไม่ขึ้นมาบนส่วนแสดงผล หากต้องการปรุงอาหารต่อ ให้กดปุ่ม  จะปรากฏเวลาลิ้นสุดที่แนะนำขึ้นมา ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน

**คำชี้แจง:** สามารถยืดเวลาปรุงที่ครั้งก็ได้ตามที่จำเป็น

เมื่อพอใจกับผลการปรุงแล้ว ให้แตะปุ่ม 

กดปุ่ม  On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

## การหน่วงเวลาลิ้นสุด

อาหารบางอย่างสามารถหน่วงเวลาลิ้นสุดได้ ก่อนที่เครื่องจะเริ่มทำงาน ให้แตะปุ่ม 



แล้วไขปุ่มหมุนเลือกเวลาลิ้นสุดที่ต้องการหน่วง

เครื่องจะเข้าสู่โหมดลดอุณหภูมิเมื่อเริ่มทำงานในตอนนี้จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาลิ้นสุดได้

## การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้

หากต้องการยกเลิกการทำงาน ให้ปิดเครื่องโดยไขปุ่ม On/Off

 แต่ไม่สามารถหยุดการทำงานชั่วคราวโดยไขปุ่ม Start/Stop 

## เมนูเด่นจากครัวของเรา

เนื้อหาล้วนนี้เป็นการรวบรวมอาหารคัตสรรชนิดต่างๆ รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมในการปรุง พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละเมนู รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและความสูงของชั้นวางที่เหมาะสมสำหรับภาวไลในเตา พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับสถานะและวิธีเตรียมอาหาร

### คำชี้แจง: ชุมะปรุงอาหาร

อาจเกิดไอน้ำขึ้นเป็นจำนวนมากในส่วนปรุงอาหาร เครื่องรุ่นนี้มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานสูงและสามารถกระจายความร้อนแม้อยู่เล็กน้อยออกสู่ภายนอกได้ขณะทำงาน เนื่องจากชิ้นส่วนภายในและภายนอกตัวเครื่องมีอุณหภูมิแตกต่างกันมาก จึงอาจเกิดหยดน้ำบนฝาเครื่อง แผงควบคุม หรือแผงตุ้ครัวที่อยู่ติดกันได้ ซึ่งเป็นอาการปกติ โดยสามารถลดการเกิดหยดน้ำได้ด้วยการอุ่นเตาหรือการเปิดฝาเครื่องอย่างระมัดระวัง

## พิมพ์แบบซิลิโคน

เพื่อให้อบออกมาได้ดีที่สุด

ขอแนะนำให้ใช้พิมพ์อบขนมหรือจานโลหะสี่เหลี่ยม

ในกรณีที่ต้องการใช้พิมพ์แบบซิลิโคน

ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์และสูตรอาหารเนื่องจากพิมพ์แบบซิลิโคนมักจะมีขนาดเล็กกว่าพิมพ์อบขนมทั่วไป จึงอาจทำให้ปริมาณและสูตรที่พิมพ์มีการเปลี่ยนแปลง

## การอบขนม

เนื้อหาล้วนนี้เป็นการตั้งค่าที่แนะนำสำหรับอาหารเมนูต่างๆ จำนวนมาก

รวมถึงดูหมายเหตุในเนื้อหาล้วนของการพักแป้ง

ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท้ที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น

เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

## การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟ

การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาที่ใช้ลงได้เป็นอย่างดี

ใช้สถานะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับสถานะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

สามารถใช้พิมพ์อบโลหะแบบทั่วไปได้ในโหมดผสม

หากเกิดประกายไฟขึ้นระหว่างพิมพ์อบกับชั้นตะแกรง

ให้ตรวจสอบว่ามีวัตถุอื่นนอกพิมพ์อบปะอาดหรือไม่เลื่อนตำแหน่งของพิมพ์อบบนชั้นตะแกรง หากยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้

ให้ถอดโดยไม่ใช่โหมดเตาไมโครเวฟ โดยจะใช้เวลาอบนานขึ้น

ในกรณีที่ใส่ถาดอบหรือภาชนะที่ทำจากพลาสติก เซรามิกหรือแก้ว

เวลาที่ใส่อบจะลดลงจากที่ระบุไว้ในตาราง

และพื้นเคกจะไม่เกรียมมากนัก

สามารถอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟได้ที่ระดับเดียวเท่านั้น

## ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

### การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

ในการอบแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

- ระดับ 1

สามารถทำซูเฟล่ในภาคน้ำร้อนในกระทะอบเนกประสงค์ได้โดยใส่กระทะอบเนกประสงค์ในชั้นที่ 1

### การอบขนมแบบสองระดับ:

ใช้ลมร้อน 4D ขนมในภาควัสดุหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

- กระทะอบเนกประสงค์: ระดับ 3  
    ถาดอบ: ระดับ 1
- พิมพ์/จานอบบนชั้นตะแกรง  
    ชั้นตะแกรงชุดที่หนึ่ง: ระดับ 3  
    ชั้นตะแกรงชุดที่สอง: ระดับ 1

ช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 45

เปอร์เซ็นต์หากเตรียมอาหารหลายเมนูพร้อมกัน

วางพิมพ์หรือจานอบไวห่างกันหรือวางเหลื่อมซ้อนกันเป็นแนวตั้งในส่วนปรุงอาหาร

## อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

### ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะ

แม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

### กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวังโดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

เมื่ออบเค้กเนื้อฉ่ำหรือเพสตรีและใส่ทอปป์หลายอย่าง

ให้ใช้กระทะอบเนกประสงค์เพื่อไม่ให้ของเหลวไหลลงมากเกินไป

และทำให้ส่วนปรุงอาหารสกรก

### พิมพ์อบขนม

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสีเข้ม

การใช้พิมพ์อบเคลือบดีบุก จานเซรามิกและจานแก้วจะทำให้ใช้เวลาอบมากขึ้นและทำให้ขนมสุกไม่ทั่ว

### กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ร่วมกับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันใหม่ขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

### การตั้งค่าที่แนะนำ

ศึกษารูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับขนมอบชนิดต่างๆได้ในตาราง

อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อแป้ง/ส่วนผสม ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงในตาราง

ไหลลงเริ่มจากค่าที่ต่ำกว่าก่อน

การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้อาหารสุกเหลืองสม่ำเสมอยิ่งขึ้นเลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

### คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาในการอบลงได้ เนื่องจากเค้กหรือขนมอบชิ้นเล็กจะสุกเฉพาะภายนอกแต่บริเวณตรงกลางจะไม่สุกดี

การตั้งค่าต่างๆ ใช้กับอาหารที่ใส่ในส่วนปรุงอาหารที่เย็น โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง ห้ามใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมในส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะอุ่นเตาเสร็จ

หากต้องการทำอาหารสูตรเฉพาะของตัวเอง ควรใช้การตั้งค่าสำหรับขนมอบที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

และดูข้อมูลเพิ่มเติมได้จากเคล็ดลับในการอบขนมถัดจากตารางการตั้งค่า

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหารเพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☼ ลมร้อน 4D

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>การอบแบบหนึ่งระดับ</b>						
วิคตอเรียสับจเค้ก	พิมพ์ขนาด Ø20 ซม. 2 อัน	1	☼	160-170*	-	20-30
เค้กผลไม้รสอ่อน	พิมพ์ทรงสูง Ø20 ซม.	1	☼	140-160	-	70-90
เค้กผลไม้รสอ่อน	พิมพ์ทรงสูง Ø20 ซม.	1	☼	140-150	90	50-60
เค้กผลไม้รสเข้ม	พิมพ์ทรงสูง Ø23 ซม.	1	☼	130-150	-	150-180
เค้กผลไม้รสเข้ม	พิมพ์ทรงสูง Ø23 ซม.	1	☼	130-140	90	80-90
ครีมเบิ้ลผลไม้	จานแก้วก้นแบน	2	☼	150-170*	-	30-45
เค้กสับจ (ไรไขมัน) ไซ 3 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	1	☼	160-170*	-	30-45
เค้กเนื้อสับจ ไซ 6 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø28 ซม.	1	☼	150-170*	-	30-50
สวีทโรล	พิมพ์สวีทโรล	2	☼	180-190*	-	10-18
พายผลไม้	จานขนาด Ø20 ซม. หรือพิมพ์พาย	1	☼	170-190	-	55-70
คัส	พิมพ์อบคัส (สีเข้ม)	1	☼	190-210	-	35-50
ขนมปัง (ขาว)	พิมพ์ loaf (900 กรัม 1 อัน หรือ 450 กรัม 2 อัน)	1	☼	190-210*	-	20-30

\* อุณหภูมิ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่ง นวาง	รูปแบบการ ให้ความร อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโคร เวฟ, (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
สโคน	ถาดอบ	1	☉	180-200*	-	10-14
บิสกิต	ถาดอบ	2	☉	140-160*	-	10-25
เค้กชั้นเล็ก	พิมพ์ 12 ถ้วย	1	☉	140-160*	-	20-35
พายชั้นแบบเป็นชั้น	ถาดอบ	2	☉	170-190*	-	20-45
ทาร์ตแยม	พิมพ์ 12 ถ้วย	2	☉	160-180*	-	15-30
เมอแรงค์	ถาดอบ	2	☉	80-90*	-	120-150
พัฟโลวา	ถาดอบ	2	☉	90-100*	-	120-180
ซูเฟล	จานซูเฟล 1.2 ลิตร	1	☉	160-170*	-	40-50
พายนิ่ม	ถาดอบ	1	☉	190-210*	-	30-40
พายเนื้อ	พิมพ์พายรูปสี่เหลี่ยม	1	☉	180-190	-	40-50
ยอรรคเซอร์พุดดิ้ง	พิมพ์ 12 ถ้วย	1	☉	200-220*	-	15-25
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	ถาดอบ	2	☉	150-170	-	75-90
พิซซ่าทำเอง	ถาดอบ	1	☉	220-230	-	25-30
พิซซ่าทำเองแบบแบ่งบาง	ถาดอบพิซซ่า	1	☉	230-240	-	20-30

**การอบแบบหลายระดับ**

สโคน 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☉	180-200*	-	12-16
บิสกิต 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☉	140-160*	-	15-30
เค้กชั้นเล็ก 2 ระดับ	พิมพ์ 12 ถ้วย 2 อัน	3+1	☉	140-160*	-	22-32
พายชั้นแบบเป็นชั้น 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☉	170-190*	-	20-45
ทาร์ตแยม 2 ระดับ	พิมพ์ 12 ถ้วย 2 อัน	3+1	☉	160-180*	-	20-35
เมอแรงค์ 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☉	80-90*	-	120-150
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก 2 ระดับ	กระทะอบประสงค + ถาดอบ	3+1	☉	150-170*	-	75-90
พิซซ่าทำเอง 2 ระดับ	กระทะอบประสงค + ถาดอบ	3+1	☉	180-200	-	35-45

\* อุณหภูมิ

**เคล็ดลับในการอบขนม**

หากต้องการทราบว่บริเวณตรงกลางเค้กสุกใดทีแล้วหรือไม	เสียบไม้คนเครื่องตีตรงจุดทีสูงทีสุดของตัวเค้ก หากดึงไม้ออกแล้วไม่มีเนื้อเค้กติด แสดงว่อบเค้กเสร็จแล้ว
เค้กยุบตัว	เด็มน่านอยลงในครั้งต่อไป หรือลดอุณหภูมิลง 10 °C และเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการเตรียมอาหารและส่วนผสมทีระบุไว้ในสูตรอาหารอย่างเคร่งครัด
เนื้อเค้กขยายตัวตรงกลางแต่ยุบตัวบริเวณขอบ	ทาเนยเฉพาะทีบริเวณก้นพิมพ์เค้กถอดวาง หลังจากอบเสร็จ ไขมีตคอยๆ แะเนื้อเค้กอยางระมัดระวัง
นำผลไม้ลงออกมา	ใช้กระทะอบประสงคในครั้งต่อไป
ขนมอบขนาดเล็กจะติดกันขณะอบ	จึงควรมีระยะห่างประมาณ 2 ซม. รอบขนมแต่ละชิ้น เพื่อให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขยายตัวและทำให้สุกเหลืองได้ทุกด้าน
เนื้อเค้กแห้งเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น 10 °C และลดเวลาอบลง
เนื้อเค้กโดยรวมสีอ่อนเกินไป	หากใช้ตำแหน่งนวางและภาชนะถูกต้องแล้ว ให้เพิ่มอุณหภูมิหรือเพิ่มเวลาที่โซบขึ้นตามทีจำเป็น
หน้าเค้กสีอ่อนเกินไปและก้นเค้กสีเข้มเกินไป	วางเค้กในเตาอบทีสูงขึ้นหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป
หน้าเค้กสีเข้มเกินไปและก้นเค้กสีอ่อนเกินไป	วางเค้กในเตาอบทีต่ำลงหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น
ด้านหลังของเค้กทีอบในถาดหรือในพิมพ์เป็นสีน้ำตาลเข้มเกินไป	วางถาดอบไว้กลางอุปกรณ์เสริม อย่าวางชิดผนังด้านหลัง
เนื้อเค้กทั้งก้อนสีเข้มเกินไป	ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้นตามทีจำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อเค้กสุกไม่ทั่วถึง	ลดอุณหภูมิลงเล็กน้อย กระดากันไขมันทียื่นออกมาอาจส่งผลต่อการหมุนเวียนอากาศ ตัดกระดากันไขมันให้มีขนาดทีเหมาะสมทุกครั้ ดูให้แน่ใจว่พิมพ์อบไม่ได้วางไว้ตรงหน้าช่องเปิดในผนังด้านหลังของส่วนปรุงอาหาร ในการอบขนมชิ้นเล็ก ควรให้ชิ้นขนมมีขนาดและความหนาใกล้เคียงกันมากที่สุดเท่าทีจะทำได้

เมื่อทำการอบขนมหลายระดับ ขนมบนสุดอาจมีสีเข้มกว่าขนมใน ถาดอบชั้นล่าง	ใช้ลมร้อน 4D เมื่อทำการอบขนมหลายระดับทุกครั้ง ขนมในถาดหรือพิมพ์/ จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน
เค้กออกมาดูสวยงาม แต่เนื้อในยังไม่สุกดี	ลดอุณหภูมิลงและอบให้นานขึ้นเล็กน้อยถ้าจำเป็น รวมถึงใส่ผ้าใท่อน้อยลงสำหรับเค้กแบบหนาเปียก ให้อบส่วนฐานก่อน โรยอัลมอนต์หรือเศษขนมปังลงบนฐาน จากนั้นจึงเติมหน้าเค้ก
เค้กไม่หลุดออกจากพิมพ์เมื่อพลิกพิมพ์กลับ ด้าน	หลังจากอบเสร็จ รอก่อนเค้กเย็นลงประมาณ 5 ถึง 10 นาที หากยังไม่สามารถถอดออกได้ ให้ใช้มีดค่อยๆ และขอบเค้กออกจากพิมพ์อย่างระมัดระวัง พลิกเค้กกลับด้านอีกครั้ง และนำฟาชุบน้ำเย็นมาคลุมไว้หลาย ครั้งสำหรับการอบครั้งต่อไป ให้ทาเนยที่พิมพ์อบให้ทั่วถึง และโรยด้วยเศษขนมปัง

## การอบและการอุ่นอาหาร

เนื้อหาส่วนนี้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการอบและการอุ่นอาหารประเภทสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า

### สัตว์ปีก

ในการปรุงเนื้อเป็ดหรือเนื้อห่าน ให้จิ้มที่หนังได้ปีก เพื่อให้ส่วนที่เป็นมันหยดลงมา

สำหรับอกเป็ด ให้บากหนังโดยไม่ต้องพลิกกลับด้าน

เมื่อพลิกเนื้อสัตว์ปีกกลับด้าน

ต้องดูให้แน่ใจว่าด้านนอกหรือด้านหนังอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เนื้อจะกรุบและสุกเหลืองยิ่งขึ้นถ้าทาเนย น้ำเกลือ หรือน้ำส้มเมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาปรุง

### เนื้อสัตว์

ทาไขมันบนเนื้อที่ไม่มีมันตามที่จำเป็น หรือนำไปพันเบคอน

บากหนังตามขวางเมื่อพลิกเนื้อห่านบางขณะปรุง

ต้องดูให้แน่ใจว่าส่วนหนังอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เมื่อปรุงเนื้อเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาแล้วพักไว้ในส่วนปรุงอาหารเป็นเวลา

10 นาที เพื่อให้เนื้อในเนื้อกระจายได้ดีขึ้น ถ้าจำเป็น

ให้ห่อเนื้อในฟอยล์อะลูมิเนียม

เวลาปรุงที่ระบุไว้ไม่รวมเวลาพักอาหารที่แนะนำ

### การอบอาหารบนชั้นตะแกรง

การอบเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกบนชั้นตะแกรงจะทำให้ออกมากรุบกรอบทุกด้าน

การอบอาหารบนชั้นตะแกรงเหมาะกับการปรุงสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรือหลายชิ้นพร้อมกันเป็นพิเศษ

เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบประสงค์

ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของเนื้อ

เพื่อตักจับไขมันและน้ำเนื้อที่หยดลงมาซึ่งสามารถนำไปใช้ทำซอสได้นอกจากนี้ยังช่วยให้เกิดความนุ่มนวลและช่วยคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหารได้อีกด้วย

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหันทันด้านที่มีคำว่า "microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะอบประสงค์เขาไปที่ตำแหน่งชั้นวาง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

### การอบและการอุ่นอาหารในภาชนะ

การอบและเคี้ยวเนื้อในภาชนะจะช่วยให้เตรียมอาหารได้สะดวกขึ้น เนื่องจากสามารถนำเนื้อในภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น รวมถึงสามารถเตรียมซอสได้ในตัวภาชนะ

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น

ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเขาไปในส่วนปรุงอาหารได้

ภาชนะแก้วจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ที่สุด

หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ให้วางภาชนะแก้วที่ร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้

หากเนื้อไม่มีมัน ให้เติมน้ำลงไปเล็กน้อยเมื่อทำการอบ

โดยควรเติมน้ำประมาณ 1/2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ปริมาณน้ำที่ใช้ขึ้นอยู่กับประเภทของเนื้อ วัสดุของภาชนะ รวมถึงว่ามีฝาปิดหรือไม่

กรณีที่ปรุงเนื้อในจานอบเคลือบอีนาเมลหรือจานอบสีเข้ม จะต้องเติมน้ำในปริมาณมากกว่ากรณีที่ใช้ภาชนะแก้วเล็กน้อย

ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น

จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสเตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนความร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาใช้

เนื่องจากจะใช้เวลามากขึ้นในการปรุง

และเนื้อจะสุกเหลืองได้ไม่เต็มที่ ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือเวลาในการปรุงมากขึ้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้

### การอบอาหารในภาชนะ

พิมพ์/

ภาชนะอบกันลิกเป็นภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการอบสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ โดยให้วางพิมพ์/จานลงบนชั้นตะแกรง

หรือใช้กระทะอบประสงค์ในกรณีที่ไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

### การอุ่นอาหารในภาชนะมีฝาปิด

การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยให้ส่วนปรุงอาหารคงความสะอาดได้ดีขึ้น ดูให้แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

ระหว่างขึ้นเนื้อกับฝาต้องมึระยะห่างอย่างน้อย 3 ซม.

เนื่องจากเนื้ออาจพองตัวขึ้นมาได้

ไอน้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝาภาชนะหลังจากทำอาหารเสร็จ ให้เปิดฝาจกจากด้านหลัง

เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากด้านตรงข้ามกับผู้ใช้

ถ้าจำเป็น ให้เคี้ยวเนื้อจนแห้งก่อน โดยเติมน้ำ 1/2 นิ้ว น้ำส้มสายชู หรือของเหลวชนิดใดก็ได้ลงลงใ้น้ำที่เคี้ยว ควรเติมน้ำอย่างน้อย 2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น

ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น

### การอบอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

อาหารบางชนิดสามารถเตรียมโดยใช้เตาไมโครเวฟพร้อมด้วยได้ ซึ่งจะช่วยให้ใช้เวลาอันน้อยลงเป็นอย่างมาก

โดยมีข้อแตกต่างจากการเตรียมด้วยวิธีทั่วไปตรงที่จะใช้เวลาปรุงตามน้ำหนักทั้งหมดเมื่อทำการอบร่วมกับเตาไมโครเวฟ

### คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น

จานอบชนิดโลหะหรือจาน Römertopf

เหมาะสำหรับการอบโดยไม่ใช้โหมดเตาไมโครเวฟเท่านั้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้

→ "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

### ระวัง!

ในกรณีที่ใช้ถุงอบ ห้ามใช้คลิปโลหะหนีบไว้จนปิดสนิท

โดยให้เชือกสำหรับทำอาหารแทน

ห้ามใช้เหล็กเสียบหรือชิ้นเนื้อที่ม้วนเป็นก้อน

เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟขึ้นได้

### การตั้งค่าที่แนะนำ

ดูรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณ เนื้อ และอุณหภูมิของอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน และหากจำเป็นก็สามารถใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไป

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์พร้อมอบแบบแช่เย็นและไม่ได้อัดไลต์ที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อน โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

ดูข้อกำหนดสำหรับสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์พร้อมอบมาหน้าหนังสือในตาราง หากต้องการเตรียมสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ที่มีน้ำหนักมากกว่านี้ ให้ลดอุณหภูมิลงทุกครั้ง ในกรณีที่อบเนื้อหลายชิ้น ให้ใช้น้ำหนักของชิ้นที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใส่ปรุง โดยแต่ละชิ้นควรมีขนาดเท่าๆ กัน

โดยพื้นฐานแล้ว

สัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ที่เป็นชิ้นใหญ่จะต้องใช้อุณหภูมิต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น

พลิกกลับด้านสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ เมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง 2/3 ของเวลาที่ระบุ

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช้ออกจุกส่วนปรุงอาหารเพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์



การคำนวณเวลาปรุง (เช่น 20+35):



















กรุณาคำนวณเวลาปรุงโดยใช้สูตร 20 นาทีต่อเนื้อสัตว์ 500 กรัม + เวลาเพิ่มอีก 35 นาที เวลาปรุงที่คำนวณได้สำหรับเนื้อสัตว์ 1.5 กก. คือ 95 นาที

ช่วงเวลาปรุง (เช่น 10-15):

อาหารปรุงเสร็จภายในเวลาที่ระบุ

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
<b>เนื้อวัว</b>						
เนื้ออบเปื่อย	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		140-150	-	35+40
เนื้อสะโพกบน	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		160-170	-	30+25
<b>เนื้อลูกแกะ</b>						
ขา (ติดกระดูก)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		160-170	-	25+25
ไหล่ (ติดกระดูก)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		160-170	-	25+20
ไหล่ (มัดติดกระดูก)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	25+25
ซี่โครงแกะ***	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		180-190*	-	15+25
<b>เนื้อหมู</b>						
เนื้ออบหันแบ่ง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		180-190	-	30+35
เนื้อสะโพก	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		180-190	-	35+35
เนื้อส่วนสันท้อง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	30+25
ขาหมูรมควัน	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		160-170	-	30+30
<b>สัตว์ปีก</b>						
ไก่งวง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	25+15
เนื้อไก่งวง 200-250 กรัม**	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		190-200	-	35-45
เป็ด	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		180-190	-	25+20
อกไก่งวง****	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		150-160	-	20+15
น่องไก่งวง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	25+30
ไก่งวงทั้งตัว 4-8 กก.*****	กระทะอบเนกประสงค์	1		150-160	-	12+12
<b>อาหารจานเนื้อ</b>						
มีทโลฟ	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	20+35
มีทโลฟ 1 กก. + น้ำ 50 มล.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-190	360	30-40

- \* อุณหภูมิ
- \*\* หันด้านที่มีหนังลง
- \*\*\* ไม่มีชั้นไขมัน (อกและคอ) ไม่ต้องพลิก
- \*\*\*\* หัวด้านกระดูกกลาง ไม่ต้องพลิก
- \*\*\*\*\* พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
<b>อาหารอบหม้อ</b>						
เนื้อห่านลูกเต๋า (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ) 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1	☺	140*	-	100-120
สแต็กอบ	ภาชนะมีฝาปิด	1	☺	140	-	65+60
ไก่หั่นชิ้น (ติดกระดูก) 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1	☺	140*	-	90-100
<b>อาหารชุดใหญ่</b>						
มีเนื้อวัว	ชั้นตะแกรง + ภาชนะไม่มีฝาปิดบนชั้นตะแกรง	3+1	☺	160, then 200 (Yorkshire Pudding)	-	calculation for meat (see table above) + 15-25 for Yorkshire Pudding
มีเนื้อไก่	ชั้นตะแกรง + ภาชนะไม่มีฝาปิดบนชั้นตะแกรง	3+1	☺	180	-	calculation for chicken (see table above)

\* อุณหภูมิ  
 \*\* หันด้านที่มีหนังลง  
 \*\*\* ไม่มีชั้นไขมัน (อกและคอ) ไม่ต้องพลิก  
 \*\*\*\* หัวด้านกระดูกลง ไม่ต้องพลิก  
 \*\*\*\*\* พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง

### เคล็ดลับการอบและการอุ่นอาหาร

ส่วนปรุงอาหารสกปรกมาก	เตรียมอาหารในจานอบที่ปิดมิดชิดโดยใช้อุณหภูมิสูงขึ้น หรือใช้ถาดวางการอบอาหารโดยใช้ถาดวางจะให้ผลดีที่สุด สามารถใช้ถาดวางเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้ภายหลัง
เนื้ออบมีสีเข้มเกินไป และมีกากไหม้เป็นบางส่วน และ/หรือเนื้ออบแห้งเกินไป	ตรวจสอบตำแหน่งของชั้นวางและอุณหภูมิที่ใช้ ลดอุณหภูมิลงในครั้งต่อไป และลดเวลาอบลงถ้าจำเป็น
กากบางเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น หรือทำการย่างเป็นเวลาสั้นๆ เมื่ออบเสร็จ
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงาม แต่ไม่มีน้ำเนื้อภายใน	ใช้จานอบขนาดเล็กลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงาม แต่น้ำเนื้อใสและมากเกินไป	ใช้จานอบขนาดใหญ่ขึ้นและเติมน้ำน้อยลงตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อไหม้ขณะอุ่น	ฝาที่ใช้ต้องมีขนาดพอดีกับจานอบและปิดสนิท ลดอุณหภูมิที่ใช้ต่ำลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็น
เนื้ออบสุกน้อยเกินไป	แลเนื้อเอาไว้ เติมน้ำลงในภาชนะอบ แล้วใส่เนื้ออบที่แลแล้วลงในชอสนั่นน้ำเนื้อไปปรุงต่อโดยใช้โหมดเตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

### การย่าง

เนื้อหาล้วนนี้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการย่างสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และปลา รวมถึงการปรุงขนมปัง, การตุ๋นที่เข้ากับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตุ๋น

### การย่างแบบลมหมุนเวียน

การย่างแบบลมหมุนเวียนเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการเตรียมอาหารที่เป็นสัตว์ปีก ปลาทั้งตัว และเนื้อสัตว์ เช่น หมูอบที่มีกาก

### สัตว์ปีก

ในการปรุงเนื้อเบ็ดหรือเนื้อห่าน ให้จิ้มที่หนังได้ปีก เพื่อให้ส่วนที่เป็นมันหยดลงมา

สำหรับอกเบ็ด ให้ปากหนังโดยไม่ต้องพลิกกลับด้าน

เมื่อพลิกเนื้อสัตว์กลับด้าน

ต้องดูให้แน่ใจว่าด้านนอกหรือด้านหนังอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เนื้อจะกรอบและสุกเหลืองยิ่งขึ้นถ้าทาเนย น้ำเกลือ หรือน้ำส้ม

เมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาปรุง

### เนื้อสัตว์

ทาไขมันบนเนื้อที่ไม่มีมันตามที่จำเป็น หรือนำไปพันเบคอน

ปากหนังตามขวางเมื่อพลิกเนื้อหั่นแบ่งขณะปรุง ตองดูให้แน่ใจว่าส่วนหนังอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เมื่อปรุงเนื้อเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาแล้วพักไว้ในส่วนปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาที เพื่อให้เนื้อในเนื้อกระจายได้ดีขึ้น ถ้าจำเป็น

ให้ห่อเนื้อในฟอยล์อะลูมิเนียม

เวลาปรุงที่ระบุไว้ไม่รวมเวลาพักอาหารที่แนะนำ

### ปลา

ไม่จำเป็นต้องพลิกปลาที่ปรุงทั้งตัว

โดยให้วางปลาทั้งตัวในส่วนปรุงอาหารในตำแหน่งวางน้ำ

โดยหันครีบหลังขึ้นข้างบนวางมันฝรั่งผัดครึ่งหรือภาชนะทนความร้อนขนาดเล็กไว้ในช่องทองของปลา เพื่อให้ปลาคงอยู่ในตำแหน่ง

หากสามารถถอดครีบหลังออกได้ง่าย แสดงว่าปลาสุกแล้ว



## การอบอาหารบนชั้นตะแกรง

การอบเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกบนชั้นตะแกรงจะทำให้ออกมากรอบกรอบทุกด้าน การอบอาหารบนชั้นตะแกรงเหมาะกับการปรุงสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรือหลายชิ้นพร้อมกันเป็นพิเศษ

เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะรองประสงคขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของเนื้อ เพื่อดักจับไขมันและน้ำเนื้ที่หยดลงมาซึ่งสามารถนำไปใช้ทำซอสได้ นอกจากนี้ยังช่วยให้เกิดควันน้อยกว่าและช่วยคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหารได้อีกด้วย

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหัตถ์ด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะรองประสงคเขาไปใตตำแหน่งชั้นวาง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

## การอบอาหารในภาชนะ

การอบและเคี้ยวเนื้อในภาชนะจะช่วยให้เตรียมอาหารได้สะดวกขึ้น เนื่องจากสามารถนำเนื้อในภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น รวมถึงสามารถเตรียมซอสได้ในตัวภาชนะ

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเขาไปในส่วนปรุงอาหารได้ ภาชนะแก้วจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ที่สุกหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ในทางภาชนะแก้วที่ร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้

หากเนื้อไม่มีมัน ให้เติมน้ำลงไปเล็กน้อย โดยควรเติมน้ำประมาณ 1/2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ปริมาณน้ำที่ใช้ขึ้นอยู่กับประเภทของเนื้อ วัสดุของภาชนะ รวมถึงว่ามีฝาปิดหรือไม่ กรณีที่ปรุงเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาในจานอบเคลือบอีนาเมลหรือจานอบสีเซมิ จะต้องเติมน้ำในปริมาณมากกว่ากรณีที่ใช้ภาชนะแก้วเล็กน้อย ใอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น

จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสเตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนความร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาใช้ เนื่องจากจะใช้เวลามากขึ้นในการปรุง และเนื้อจะสุกเหลืองไหม้เต็มที่ ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือเวลาในการปรุงมากขึ้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้

### ภาชนะไม่มีฝาปิด

ใช้พิมพ์/ภาชนะอบก้นลึกสำหรับการอบเนื้อ โดยให้วางพิมพ์/จานลงบนชั้นตะแกรง หรือใช้กระทะรองประสงคในกรณีที่ไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

### ภาชนะมีฝาปิด

การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยให้ส่วนปรุงอาหารคงความสะอาดได้ดีขึ้น ดูใหญ่แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

ระหว่างชั้นเนื้อกับฝาดึงมีระยะห่างอย่างน้อย 3 ซม.

เนื่องจากเนื้ออาจพองตัวขึ้นมาได้

ใอน้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝภาชนะหลังจากทำอาหารเสร็จ ให้เปิดฝจากด้านหลัง เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากด้านตรงข้ามกับผู้ใช้

ถ้าจำเป็น ให้เคี้ยวเนื้อจนแห้งก่อน โดยเติมน้ำ โวน น้ำส้มสายชู หรือของเหลวชนิดใดก็ได้ลงใอน้ำที่ใช้เคี้ยว ควรเติมน้ำประมาณ 1-2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ใอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น เนื้อสัตว์จะมีเนื้อกรอบมากขึ้นหากใช้จานอบแบบมีฝาปิด เพียงแค่ใช้ฝาแก้วครอบจานอบและใช้อุณหภูมิสูงขึ้นเท่านั้น

## การอบอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

อาหารบางชนิดสามารถเตรียมโดยใช้เตาไมโครเวฟร่วมด้วยได้ ซึ่งจะช่วยใช้เวลาแลนอยลงเป็นอย่างมาก โดยมีข้อแตกต่างจากการเตรียมด้วยวิธีทั่วไปตรงที่จะใช้เวลาปรุงตามน้ำหนักทั้งหมดเมื่อทำการอบรวมกับเตาไมโครเวฟ

### คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น จานอบชนิดโลหะหรือจาน Römertopf เหมาะสำหรับการอบโดยไมโครเวฟเท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

### ระวัง!

ในกรณีที่ใช้ถาดอบ ห้ามใช้คลิปโลหะหนีบไว้จนปิดสนิท โดยใช้โลหะสำหรับทำอาหารแทน ห้ามใช้เหล็กเสียบหรือชิ้นเนื้อที่ม้วนเป็นก้อน เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟขึ้นได้

### การย่างเนื้อแล้งบาง

สามารถเตรียมทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปีก ปลา และเนื้อสัตว์แล้งบาง เช่น สเต็ก ซาโงววง และเบอร์เกอร์ได้เป็นอย่างดีโดยใช้รูปแบบการให้ความร้อน "Grill" (ย่าง) และสามารถบึ่งขนมปังได้สวยงามเช่นกัน

### การย่าง

เปิดฝาเครื่องทุกครั้งที่ทำกรย่างทำอาหารโดยเปิดฝาเครื่องทิ้งไว้

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหัตถ์ด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะรองประสงคเขาไปใตต่ำกว่าอาหารอย่างน้อยหนึ่งชั้น โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง เพื่อดักจับไขมันที่หยดลงมา

พยายามย่างอาหารที่มีความหนาและน้ำหนักร่วมกันให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อให้ชิ้นเนื้อสุกอย่างทั่วถึง โดยยังคงความฉ่ำเอาไว้ วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ใช้ที่คีบสำหรับย่างเพื่อพลิกชิ้นอาหารที่กำลังย่างการใช้ส้อมจิ้มชิ้นเนื้อจะทำให้เนื้อไหลออกมาและทำให้เนื้อแห้ง

ห้ามโรยเกลือลงบนเนื้อจนกว่าจะย่างเสร็จเนื่องจากเกลือจะดูดน้ำออกจากเนื้อ

### คำชี้แจง:

- ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะเปิดและปิดเองเป็นระยะ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ ความเร็วในการเปิดปิดดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับการตั้งค่าระดับการย่าง
- อาจเกิดควันขึ้นขณะทำการย่าง

### การตั้งค่าที่แนะนำ

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และปลา รวมถึงขนมปังโตในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณเนื้อ และอุณหภูมิของอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ

ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น




ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และเนื้อปลาพร้อมอบแบบแช่เย็นและไม่ได้ยัดไส้ที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อน




















ดูข้อกำหนดสำหรับเนื้อสัตว์ ลัตัวปีก และปลา  
 พร้อมคว่านำหนักพื้นฐานได้ในตาราง หากต้องการเตรียมลัตัวปีก  
 เนื้อสัตว์ หรือปลาที่มีน้ำหนักมากกว่านี้ ให้ลดอุณหภูมิลงทุกครั้ง  
 ในกรณีที่ยอบเนื้อหลายชิ้น  
 ให้ใช้น้ำหนักของชิ้นที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใช้ปรุง  
 ปรุง โดยแต่ละชิ้นควรมีขนาดเท่าๆ กัน  
 โดยพื้นฐานแล้ว ลัตัวปีก เนื้อสัตว์  
 หรือปลาที่เป็นชิ้นใหญ่จะต้องใช้อุณหภูมิที่ต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น  
 พลิกกลับด้านเนื้อสัตว์ ลัตัวปีก หรือปลาเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2  
 ถึง 2/3 ของเวลาที่ระบุ  
 ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหารเพื่อให้ปรุงออกมาได้  
 ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

การคำนวณเวลาปรุง (เช่น 20+35):  
 ให้นำจำนวนเวลาปรุงโดยใช้อุณหภูมิ 20 นาทีต่อเนื้อสัตว์ 500 กรัม +  
 เวลาเพิ่มอีก 35 นาที เวลาปรุงที่คำนวณได้สำหรับเนื้อสัตว์ 1.5 กก.  
 คือ 95 นาที

ช่วงเวลาปรุง (เช่น 10-15):  
 อาหารปรุงเสร็จภายในเวลาที่ระบุ

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน
-  การย่างเป็นบริเวณกว้าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่ง นาง	รูปแบบการ ให้ความร อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งคาระดับการยา ง	กำลังไมโคร เวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
<b>เนื้อวัว</b>						
สเต็ก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	2		3	-	1st side 8-10 2nd side 5-7
เบอร์เกอร์ หน้า 1-2 ซม.	ชั้นตะแกรง	2		3*	-	1st side 6-8 2nd side 4-6
เนื้อสะโพกบน	ชั้นตะแกรง	2		150-160	-	30+30
<b>เนื้อลูกแกะ</b>						
สเต็ก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	2		3*	-	1st side 8-10 2nd side 4-6
เนื้อติดกระดูก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	2		3	-	1st side 6-8 2nd side 6-8
ขา (ติดกระดูก)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	25+30
ไหล่ (ติดกระดูก)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-190	-	25+15
ไหล่ (มัดติดกระดูก)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	20+15
ซี่โครงแกะ	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		190-200	-	15+25
<b>เนื้อหมู</b>						
สเต็ก หน้า 2 ซม.	ชั้นตะแกรง	3		2	-	1st side 12-14 2nd side 6-8
เนื้อติดกระดูก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	2		3*	-	1st side 10-12 2nd side 9-10
เบอร์เกอร์ หน้า 1-2 ซม.	ชั้นตะแกรง	2		3*	-	1st side 6-8 2nd side 4-6
เบคอนหันบาง	ชั้นตะแกรง	2		3***	-	1st side 4-5 2nd side 3-4
ไสกรอก หน้า 2-4 ซม.	ชั้นตะแกรง	2		3****	-	10-15
เนื้ออบหันแบ่ง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		180-200	-	30-40
เนื้อสะโพก	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		170-180	-	35+35
เนื้อส่วนพื้นท้อง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		200-220	-	30+25
ขาหมูรมควัน	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		180-200	-	30+25
<b>ลัตัวปีก</b>						
นองไก่ ซีนละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	2		210-230	-	20-30

\* อุ่นเตา  
 \*\* อุ่นเตา 3 นาที  
 \*\*\* อุ่นเตา 5 นาที  
 \*\*\*\* อุ่นเตา 3 นาที คอยพลิกหลายๆ ครั้ง  
 \*\*\*\*\* หันด้านที่มีหนังลง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งระดับการยาค	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
อกไก่ติดกระดูก ชีนละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	2	☐	3**	-	1st side 10-15 2nd side 10-15
อกไก่ติดกระดูก 2 ชีน ชีนละ 150 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☒	190-210	180	25-30
ไก่ทั้งตัว	ชั้นตะแกรง	1	☒	200-220	-	25+15
ไก่ทั้งตัว 1 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	1	☒	230-250	360	25-35
เนื้อไก่ ชีนละ 200-250 กรัม*****	ชั้นตะแกรง	2	☒	200-220	-	30-45
เนื้อไก่ 4 ชีน ชีนละ 250 กรัม*****	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☒	190-210	360	20-30
เบ็ด 2-3 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☒	190-200	-	20+20
เบ็ด 2 กก.	กระทะอบเนกประสงค์	1	☒	170-190	180	60-80
น่องไก่วง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☒	180-190	-	25+30
ไก่วงทั้งตัว 4-8 กก.	กระทะอบเนกประสงค์	1	☒	140-160	-	12+12
<b>ปลา</b>						
ปลาเทราต์ทั้งตัว ชีนละ 300 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☒	170-190	-	20-30
ปลาเทราต์ทั้งตัว ชีนละ 300 กรัม	ชั้นตะแกรง	2	☒	230-250	90	15-20
เนื้อปลาแล่ ชีนละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	2	☐	1**	-	1st side 5-10 2nd side 5-10

<b>ขนมปังปัง</b>						
ขนมปังขาวปัง	ชั้นตะแกรง	3	☐	3	-	2-6

\* อุณหภูมิ  
 \*\* อุณหภูมิ 3 นาที  
 \*\*\* อุณหภูมิ 5 นาที  
 \*\*\*\* อุณหภูมิ 3 นาที คอยพลิกหลายๆ ครั้ง  
 \*\*\*\*\* หันด้านที่มีหนังลง

**อาหารสำเร็จรูป**

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับการเตรียมอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง  
 ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท่นที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น  
 เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับสว่นปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

**คำแนะนำ**

- คุณภาพของอาหารมีผลต่อผลการปรุงอาหารเป็นอย่างมากอาจพบว่าผลิตภัณฑ์ประเภทบรรจุห่อสุกเป็นบางส่วนและไม่สม่ำเสมอได้
- ห้ามใช้อาหารแช่แข็งที่มีน้ำแข็งเกาะหนาน้ำแข็งออกจากอาหารให้หมด
- วางอาหารที่เป็นชิ้น เช่น ขนมปังโรล และอาหารประเภทมันฝรั่งกรุบกรอบให้ทั่วบนอุปกรณ์เสริม เวนระยะระหว่างแต่ละชิ้นเล็กน้อย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง

**การเตรียมอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ**

การเตรียมอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาที่ใช้ลงได้เป็นอย่างมาก

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น  
 ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้  
 → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

สามารถใช้พิมพ์อบโลหะแบบทั่วไปได้ในโหมดผสม  
 หากเกิดประกายไฟขึ้นระหว่างพิมพ์อบกับชั้นตะแกรง  
 ให้ตรวจสอบว่าผิวด้านนอกพิมพ์อบสะอาดหรือไม่  
 เลื่อนตำแหน่งของพิมพ์อบบนชั้นตะแกรง  
 หากยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ ให้หยุดโดยไมใช้โหมดเตาไมโครเวฟ  
 โดยจะใช้เวลาอบนานขึ้น

ในกรณีที่ใช้ถาดอบหรือภาชนะที่ทำจากพลาสติก เซรามิกหรือแก้ว  
 เวลาที่ใช้อบจะลดลงจากที่ระบุไว้ในตาราง

สามารถเตรียมอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟได้ที่ระดับเดียวเท่านั้น  
 นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การใช้ภาชนะ  
 สำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อน  
 อย่างทั่วถึง

**ตำแหน่งชั้นวาง**

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

**การอบขนมแบบหนึ่งระดับ**

ในการอบแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

- ระดับ 1

**การอบขนมแบบสองระดับ:**

ใช้ลมร้อน 4D ขนมในถาดหรือพิมพ์/  
 จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

- กระทะอบเนกประสงค์: ระดับ 3  
 ถาดอบ: ระดับ 1

### อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

#### ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

#### กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเฉียงไปทางฝาเครื่อง

#### กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันใหม่ขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

### การตั้งค่าที่แนะนำ

ดูรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับอาหารประเภทต่างๆ ได้ในตาราง

อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อของอาหาร

ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วง ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน การรอบดวยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้ผิวหยาบขมเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอมากขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น



#### คำชี้แจง:























การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาปรุงลงได้ เนื่องจากอาหารจะสุกเฉพาะภายนอก แต่ภายในจะไม่สุกดี

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช้ออกจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช่:

-  ลมร้อน 4D
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>พิซซ่าแช่เย็น</b>						
พิซซ่าแช่เย็น	ชั้นตะแกรง	1		210-230	-	10-20
<b>พิซซ่าแช่แข็ง</b>						
พิซซ่าแบ่งบาง	ชั้นตะแกรง	1		210-230	-	15-25
พิซซ่าแบ่งบาง 2 ระดับ	ชั้นตะแกรง 2 ชั้น	3+1		200-220	-	15-25
พิซซ่าแบ่งหนา	ชั้นตะแกรง	1		180-200	-	20-30
พิซซ่าแบ่งหนา 2 ระดับ	ชั้นตะแกรง 2 ชั้น	3+1		160-180	-	25-35
พิซซ่าขนมปังฝรั่งเศส	ชั้นตะแกรง	1		200-220	-	20-30
พิซซ่าขนมปังฝรั่งเศส 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์	1		180-200	90	10-20
<b>มันฝรั่งแช่แข็ง</b>						
มันฝรั่งอบกรอบ*	ถาดอบ	1		200-220	-	20-30
มันฝรั่งอบกรอบ 500 กรัม*	กระทะอบเนกประสงค์	2		250-270	180	15-20
มันฝรั่งอบกรอบ 2 ระดับ*	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		200-220	-	30-40
โครเก็ต*	ถาดอบ	1		210-230	-	15-25
แฮชชาราเวน	กระทะอบเนกประสงค์	2		180-200	-	20-30
มันฝรั่งทอดตัดเปลือก	ถาดอบ	1		200-220	-	20-30
<b>ขนมอบสำเร็จรูปแช่แข็ง</b>						
ขนมปังโรล ขนมปังฝรั่งเศส	กระทะอบเนกประสงค์	2		200-220	-	15-25
ขนมปังโรล ขนมปังฝรั่งเศส 2 ระดับ	ตะแกรง + กระทะอบเนกประสงค์	3+1		160-180	-	15-25
<b>อาหารทอดแช่แข็ง</b>						
พิซซิงเกอร์*	ถาดอบ	1		220-240	-	15-25
นักเก็ตไก่	กระทะอบเนกประสงค์	2		200-220	-	15-25
นักเก็ตไก่	กระทะอบเนกประสงค์	1		190-210	360	10-15
<b>อาหารแช่เย็น</b>						
ลาซานญา 500 กรัม	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	1		180-200	-	25-35
ลาซานญา 1.5 กก.	จานทนความร้อนบนกระทะอบเนกประสงค์	1		180-200	-	35-45
<b>อาหารแช่แข็ง</b>						
ลาซานญา 500 กรัม	จานทนความร้อนบนกระทะอบเนกประสงค์	1		210-230	-	30-40
ลาซานญา 1.5 กก.	จานทนความร้อนบนกระทะอบเนกประสงค์	1		160-180	-	60-80

\* พริกอาหารขณะปรุง

## เตาไมโครเวฟ

การเตรียมอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับกรณีที่ต้องคำนึงถึงเวลาเป็นสำคัญ

วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้

→ "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหันทันที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันรางदानนอกกลาง

การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นด้วยเหตุนี้จึงควรวางอาหารในภาชนะที่แผ่ราบมากที่สุดเท่าที่จะทำได้

ผลิตภัณฑ์ซีเรียลจะเกิดฟองขึ้นมากขณะปรุง

ใช้ภาชนะทรงสูงแบบปิดฝาสำหรับผลิตภัณฑ์ซีเรียลทุกชนิด เช่น ข้าว

เพื่อช่วยคงรสชาติของอาหารทำให้ไม่ต้องใส่เกลือและเครื่องปรุงอื่น ๆ มากนัก

หากมีอาหารในปริมาณไม่ตรงกับที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้เพิ่มหรือลดเวลาปรุงโดยใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

คนหรือพลิกอาหาร 2-3 ครั้งระหว่างปรุง

หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2-3 นาที

เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง

ภาชนะจะได้รับความร้อนจากอาหาร

ซึ่งจะเกิดความร้อนขึ้นเป็นอย่างมากเมื่อใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวในการเตรียมอาหาร

### ตำแหน่งชั้นวาง

ใส่ชั้นตะแกรงที่มีภาชนะวางไว้ในชั้นที่ 1

### การนึ่งปลาในเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟสามารถใช้นึ่งปลาได้

โดยใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

หรือใช้จานหรือแผ่นฟิล์มที่ใช้กับไมโครเวฟได้ครอบเอาไว้

ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้

→ "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

เพื่อคงรสชาติของอาหารและทำให้ไม่ต้องใส่เกลือและเครื่องปรุงอื่น ๆ มากนัก สำหรับการนึ่งปลาทั้งตัว ให้เติมน้ำเปล่าหรือน้ำมะนาว 1-3 ซอนโต๊ะ

หลังจากนึ่งเสร็จแล้ว ให้พักไว้อีก 2-3 นาที เพื่อให้ร้อนทั่วถึง

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การใช้ภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง

### การทำคัสตาร์ดจากแป้งคัสตาร์ด

ผสมแป้งคัสตาร์ดกับนมและน้ำตาลในภาชนะทรงสูงที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ตามที่ระบุในบรรจุภัณฑ์ ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง เมื่อนมเริ่มร้อนขึ้น ให้คนให้ทั่ว ทำขั้นตอนนี้อีก 2-3 ครั้ง

### วิธีทำพุดดิ้งข้าว

1. ตวงข้าวและเติมนมลงไปปริมาณ 4 เท่าของข้าว
2. ใส่ข้าวและนมลงในภาชนะทรงสูงที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้
3. ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง
4. เมื่อนมเริ่มร้อนขึ้น ให้คนให้ทั่วและลดกำลังไมโครเวฟลงจนถึงระดับที่ระบุไว้ในตาราง คนต่อไปเรื่อยๆ ขณะปรุง

### ผลไม้คือน้ำตาลหรือคอมโพต

ซังผลไม้ในภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้

แล้วเติมน้ำหนึ่งซอนโต๊ะต่อผลไม้ทุก 100 กรัม

เติมน้ำตาลและเครื่องปรุงรสตามต้องการ

ปิดฝาภาชนะแล้วใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง

คน 2-3 ครั้งระหว่างปรุง

### การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตาไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะแก้วทนความร้อนทรงแบน เช่น ฝาจานที่ใช้กับไมโครเวฟได้ ห้ามใช้ฟอยล์หรือจานทรงโค้งเว้า

วางถุงข้าวโพดคั่วลงบนภาชนะโดยหันทันที่ติดฉลากกลางด้านล่าง ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตารางโดยอาจต้องปรับเวลาให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และปริมาณ

นำถุงข้าวโพดคั่วออกมาหลังจากผ่านไป 1½ นาที

แล้วเขย่าให้ทั่วเพื่อไม่ให้ข้าวโพดคั่วไหม้เด็ดทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังใช้

### ⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

บรรจุภัณฑ์สูญญากาศอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร

ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง


และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งให้นำอาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร




### การตั้งค่าที่แนะนำ

#### คำแนะนำ:

ดูวิธีใช้งานเพิ่มเติมซึ่งใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวได้ในเนื้อหาส่วน "การละลายอาหารแช่แข็ง" และ "การอุ่นอาหาร"

รูปแบบการให้ความร้อน:

-  เตาไมโครเวฟ

อาหาร	ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>ปลา</b>					
เนื้อปลาแลบไม่ปรุงรส 400 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	4
				360	3-8
<b>ผักสด</b>					
ผักสด 250 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	8-12
ผักสด 500 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	12-17
<b>ผักแช่แข็ง</b>					
ผักโขม 450 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	13-18

\* พลิก 1-2 ครั้งขณะปรุง

\*\* วางบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่เปิดลงบนภาชนะ

อาหาร	ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
ผักรวมมิตร 250 กรัม + น้ำ 25 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	10-14
ผักรวมมิตร 500 กรัม + น้ำ 25 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	15-20
<b>ข้าว</b>					
ข้าวเมล็ดยาว 250 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	7-9
ข้าวเมล็ดยาว 250 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		180	13-16
ข้าวกล้อง 250 กรัม + น้ำ 650 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	11-13
ข้าวกล้อง 250 กรัม + น้ำ 650 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		180	25-30
ริชोटโต 250 กรัม + น้ำ 900 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	12-14
ริชोटโต 250 กรัม + น้ำ 900 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		180	22-27
<b>ซีเรียล</b>					
คุสตุส 250 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	6-8
<b>ของหวาน</b>					
คัสตาร์ดทำจากแป้งคัสตาร์ด*	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	5-8
พุดดิ้งขาว 125 กรัม + นม 500 มล.*	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	10
พุดดิ้งขาว 125 กรัม + นม 500 มล.*	ภาชนะมีฝาปิด	1		180	20-25
ผลไม้เชื่อม 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1		600	9-12
ข้าวโพดคั่วเตาไมโครเวฟ ถูกละ 100 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		600	4-6
* พลิก 1-2 ครั้งขณะปรุง					
** วางบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่เปิดลงบนภาชนะ					

## โยเกิร์ต

เครื่องรุ่นนี้สามารถใช้ทำโยเกิร์ตได้

### การทำโยเกิร์ต

ถอดอุปกรณ์เสริมและฐานรองชั้นวางออกจากส่วนปรุงอาหาร จะต้องไม่มีสิ่งใดอยู่ในส่วนปรุงอาหาร ห้ามเปิดฝาเครื่องขณะที่เครื่องทำงานอยู่

1. ต้มนม 1 ลิตร (ไขมัน 3.5%) บนเตาให้มีอุณหภูมิถึง 90 °C แล้วพักให้เย็นลงจนถึง 40 °C

2. ใส่โยเกิร์ต 150 ก. (เย็น) แล้วคน
3. เทใส่ถ้วยหรือขวดขนาดเล็ก แล้วปิดด้วยฟิล์มยืดห่ออาหาร
4. วางถ้วยหรือขวดลงบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร แล้วใช้การตั้งค่างตามทีระบุ
5. หลังจากทำเสร็จ ให้นำโยเกิร์ตไปแช่ตู้เย็น

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ลมร้อน 4D

อาหาร	ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (ชั่วโมง)
โยเกิร์ต	แม่พิมพ์	cooking compartment floor		40-45	8-9

## การให้ความร้อนแบบประหยัดพลังงาน

ลมร้อนแบบประหยัดพลังงานเป็นรูปแบบการให้ความร้อนแบบอัจฉริยะเพื่อการปรุงเนื้อสัตว์ เนื้อปลา และอาหารอบด้วยไฟอ่อน โดยจะมีการควบคุมการไหลพลังงานแก่ส่วนปรุงอาหารอย่างเหมาะสม และจะมีการปรุงอาหารแบบแบ่งเป็นชั้นๆ โดยใช้ความร้อนที่เหลือ ซึ่งช่วยคงความฉ่ำของอาหารและทำให้เกรียมน้อยลง ช่วยลดการสูญเสียพลังงานได้ตามรูปแบบการเตรียมและชนิดของอาหาร

หากเปิดฝาเครื่องก่อนที่จะปรุงอาหารเสร็จหรือมีการอุ่นเตา อาหารอาจปรุงออกมาไม่ได้ออกมาตามที่ต้องการ

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้กับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร

ใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารที่วางอยู่ก่อนที่จะอุ่นเตา

เลือกอุณหภูมิระหว่าง 125 °C ถึง 275 °C

ปิดฝาเครื่องขณะปรุงอาหารเสมอ เมื่อใช้รูปแบบการให้ความร้อนนี้ ให้อุ่นอาหารแบบระดับเดียวเท่านั้น

ลมร้อนแบบประหยัดพลังงานใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

### อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

### ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

### กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลือกกระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

### พืชมื้อและภาชนะ

ควรรใช้พืชมื้อพูนวมที่เป็นโลหะสืซึม ช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 35 เปอร์เซ็นต์

ภาชนะสแตนเลสตีลหรืออะลูมิเนียมสะท้อนความร้อนเช่นเดียวกับกระจุก ภาชนะที่ไม่สะท้อนความร้อนจะเคลือบด้วยเคลือบอีนาเมล แกวทนความร้อนหรืออะลูมิเนียมเคลือบฉีตขึ้นรูปจะเหมาะมากกว่า

การใช้พืชมื้อเคลือบดีบุก จานเซรามิก หรือจานแก้วจะทำให้ใช้เวลาอบนานขึ้นและทำให้เค้กสุกไม่ทั่ว

### กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันใหม่ขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

### การตั้งค่าที่แนะนำ

เนื้อหาส่วนนี้เป็นข้อมูลเฉพาะสำหรับอาหารชนิดต่างๆ อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อของแป้งโด ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ

ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้ผิวหน้าขนมเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอมากขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

**คำชี้แจง:** ไม่สามารถลดเวลาในการอบโดยใช้อุณหภูมิสูงขึ้นได้ เนื่องจากเค้กหรือขนมอบจะสุกเฉพาะภายนอก แต่บริเวณตรงกลางจะไม่สุกดี

รูปแบบการให้ความร้อน:

- Hotair Eco

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
<b>การอบขนม</b>					
วิคตอเรียสบันจ์เค้ก	พืชมื้อขนาด Ø20 ซม. 2 อัน	1	Hotair Eco	170-180	25-35
เค้กผลไม้รสอ่อน	พืชมื้อทรงสูง Ø20 ซม.	1	Hotair Eco	150-170	70-90
เค้กผลไม้รสเข้ม	พืชมื้อทรงสูง Ø23 ซม.	1	Hotair Eco	140-160	120-180
ครีมเบิ้ลผลไม้	จานแก้วแบน	1	Hotair Eco	160-180	40-60
เค้กบันจ์ (โร้ไขมัน) ไซ 3 ฟอง	พืชมื้อเค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	1	Hotair Eco	160-170	25-35
สวีทโรล	พืชมื้อสวีทโรล	1	Hotair Eco	180-200	10-20
พายผลไม้	จานขนาด Ø20 ซม. หรือพืชมื้อพาย	1	Hotair Eco	170-190	60-75
คัส	พืชมื้อคัส (สืซึม)	1	Hotair Eco	190-210	35-45
ขนมปัง (ขาว)	พืชมื้อไฟ (900 กรัม 1 อัน หรือ 450 กรัม 2 อัน)	1	Hotair Eco	190-200	45-55
สโคน	ถาดอบ	1	Hotair Eco	190-210	15-20
บิสกิต	ถาดอบ	2	Hotair Eco	140-160	15-30
ทาร์ตแยม	พืชมื้อ 12 ถ้วย	1	Hotair Eco	170-190	15-30
ซูเฟล	จานซูเฟล 1.2 ลิตร	1	Hotair Eco	160-170	40-50
พายเนื้อ	พืชมื้อพายรูปสี่เหลี่ยม	1	Hotair Eco	190-210	40-55
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	ถาดอบ	2	Hotair Eco	150-170	60-90
<b>เนื้อสัตว์</b>					
เนื้อวัวอบเปื่อย	ชั้นตะแกรง	1	Hotair Eco	140+150	35+40
<b>อาหารอบหม้อ</b>					
เนื้อหั่นลูกเต๋า (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ) 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1	Hotair Eco	140	100-120
สตั๊กอบ	ภาชนะมีฝาปิด	1	Hotair Eco	140	65+60

### สารอะครีลาไมด์ในอาหาร

สารอะครีลาไมด์มักก่อตัวขึ้นในวัตถุดิบประเภทธัญพืชและมันฝรั่งที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิสูง เช่น มันฝรั่งทอดกรอบ ขนมปังแผ่น ขนมปังโรล ขนมปัง หรือขนมอบ (บิสกิต ขนมปังขิง บิสกิตปรุงรส)

#### เคล็ดลับการเตรียมอาหารให้มีสารอะครีลาไมด์น้อยที่สุด

อาหารทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้เวลาปรุงให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้</li> <li>ปรุงอาหารจนสุกเป็นสีน้ำตาลทอง แต่อย่าให้สีเข้มเกินไป</li> <li>อาหารชิ้นใหญ่และหนาจะมีปริมาณสารอะครีลาไมด์น้อยกว่า</li> </ul>
การอบขนม	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 200°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 180°C
บิสกิต	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 190°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 170°C
มันฝรั่งอบกรอบ	ใช้หรือใช้แฉงสามารถช่วยลดการเกิดสารอะครีลาไมด์ได้ จัดเรียงให้กระจายทั่วถาดอบโดยอย่าให้ซ้อนกัน ปรุงมันฝรั่งอบกรอบครั้งละ 400 ก. เป็นอย่างน้อย โดยวางบนถาดอบเพื่อไหม้น้ำมัน

## การทำให้แห้ง

### การใช้ลมร้อน 4D

จะช่วยให้อบอาหารให้แห้งได้อย่างมีประสิทธิภาพ การถนอมอาหารด้วยวิธีนี้จะทำให้รสชาติเข้มข้นอันเป็นผลจากกระบวนการจัดน้ำ

ใช้ผัก ผลไม้ และสมุนไพรที่ไม่บอบช้ำเท่านั้น และต้องล้างให้สะอาด วางชั้นตะแกรงพร้อมกระดาษกันไขมันหรือกระดาษรองอบ นำน้ำส่วนเกินออกจากผลไม้ แล้วยัดให้แห้ง

ถ้าจำเป็น ให้หันหรือผานเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน วางผลไม้ที่ไม่ปอกเปลือกบนจานโดยหันด้านที่เป็นเนื้อขึ้น ดูให้แน่ใจว่าผลไม้หรือเห็ดไม่หล่นกันบนชั้นตะแกรง

ขูดผักก่อนนำไปลวกวางผักลวกทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วยนำไปวางบนชั้นตะแกรงให้ทั่ว

อบสมุนไพรทั้งก้าน วางสมุนไพรให้ทั่วเป็นกองเล็กๆ บนชั้นตะแกรง

ทำการอบให้แห้งโดยใช้ตำแหน่งชั้นวางดังนี้:

- ชั้นตะแกรง 1 อัน: ระดับ 2
- ชั้นตะแกรง 2 อัน: ระดับ 3+1

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (ชั่วโมง)
แอปเปิล (ชิ้นกลม หนา 3 มม. หนัก 200 กรัม ต่อชั้นตะแกรง)	ชั้นตะแกรง	2	☼	80	4-7
ผลไม้เมิร์ดแข็ง (พาล์ม)	ชั้นตะแกรง	2	☼	80	8-10
ผักมีหัว (แครอท) หั่นฝอยและลวกแล้ว	ชั้นตะแกรง	2	☼	80	4-7
เห็ดหั่นสไลด์	ชั้นตะแกรง	2	☼	60	6-8
สมุนไพรล้างแล้ว	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น	-	☼	60	2-6

## การถนอมอาหาร

เครื่องรุ่นนี้สามารถใช้ถนอมอาหาร เช่น ผลไม้และผักได้

### ⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

หากถนอมอาหารไม่ถูกวิธี ขวดถนอมอาหารอาจเกิดการระเบิดได้ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการถนอมอาหาร

### ขวดแก้ว

ใช้เฉพาะขวดแก้วถนอมอาหารที่สะอาดและไม่ชำรุดเสียหายเท่านั้น ใช้เฉพาะขวดที่ทำจากยางทนความร้อนที่สะอาดและไม่ชำรุดเสียหายเท่านั้น ตรวจสอบเคลือบและที่หนีบเตรียมไว้ล่วงหน้า

ในการถนอมอาหารแต่ละขั้นตอน

ให้ใช้เฉพาะขวดถนอมอาหารขนาดเดียวกัน

และบรรจุอาหารชนิดเดียวกันเท่านั้นสามารถใส่ขวดถนอมอาหารขนาด ½, 1 หรือ 1½ ลิตรในส่วนปรุงอาหารได้สูงสุด 6

ใบพร้อมกันห้ามใช้ขวดที่ใหญ่กว่าหรือสูงกว่านี้

เนื่องจากฝาอาจแตกได้

ห้ามใส่ขวดถนอมอาหารแต่ละใบสัมผัสกันในส่วนปรุงอาหารในระหว่างขั้นตอนการถนอมอาหาร

### การเตรียมผักและผลไม้

ใช้เฉพาะผักและผลไม้ที่อยู่ในสภาพดีเท่านั้น โดยต้องล้างให้สะอาด

ปอก ถู และหั่นผักและผลไม้ให้สอดคล้องตามประเภท แล้วยใส่ลงในขวดถนอมอาหารจนถึงระยะประมาณ 2 ซม. จากปากขวด

### ผลไม้

เติมผลไม้พร้อมกับน้ำตาลเคี้ยวร้อนที่ตักเอาฝ้ายออกแล้วลงในขวดถนอมอาหาร (ประมาณ 400 มล. ต่อขวดขนาดหนึ่งลิตรหนึ่งใบ) สำหรับน้ำหนึ่งลิตร:

- เติมน้ำตาลประมาณ 250 กรัม สำหรับผลไม้รสหวาน
- เติมน้ำตาลประมาณ 500 กรัม สำหรับผลไม้เปรี้ยว

พลิกผักและผลไม้ที่มีความฉ่ำมากหลายๆ ครั้ง หลังจากอบเสร็จให้นำอาหารออกจากกระดาษทันที

### การตั้งค่าที่แนะนำ

ดูการตั้งค่าสำหรับการอบแห้งอาหารชนิดต่างๆ ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับชนิด ความชื้น ความสูง และความหนาของอาหารที่จะอบแห้งยิ่งใช้เวลาอบให้แห้งนานก็จะถนอมอาหารได้ดียิ่งขึ้นความเร็วในการอบแห้งขึ้นอยู่กับความบางของชิ้นอาหาร และอาหารที่อบแห้งจะยังคงมีกลิ่นหอมด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วง

หากต้องการอบอาหารอื่นนอกเหนือจากนี้ ควรใช้อาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☼ ลมร้อน 4D

### ผัก

เติมผักพร้อมน้ำเดือดลงในขวดถนอมอาหาร

เขี่ยปากขวดให้สะอาด ใส่ห่วงยางชุบน้ำหมาดลงบนขวดทุกใบ แล้วยัดฝาให้ที่หนีบปิดขวดให้แน่น

วางขวดลงบนกระทะอบเนกประสงค์โดยไม่ให้ขวดสัมผัสกัน

เติมน้ำร้อน 500 มล. (อุณหภูมิประมาณ 80 °C)

ลงในกระทะอบเนกประสงค์ ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง

### การสิ้นสุดขั้นตอนการถนอมอาหาร

#### ผลไม้

หลังจากผ่านไปสักพัก จะเกิดฟองเล็กๆ ขึ้นเป็นช่วงสั้นๆ

ปิดสวิตช์เครื่องทันทีที่ขวดทุกใบเกิดฟอง

นำขวดออกจากส่วนปรุงอาหารหลังจากรอให้เย็นลงจนครบเวลาที่ระบุแล้ว

#### ผัก

หลังจากผ่านไปสักพัก จะเกิดฟองเล็กๆ ขึ้นเป็นช่วงสั้นๆ

เมื่อขวดทุกใบเกิดฟองแล้ว ใหลดอุณหภูมิลงเหลือ 120 °C

แล้วปล่อยให้ขวดเป็นฟองต่อไปโดยปิดส่วนปรุงอาหารเอาไว้ตามที่ระบุไว้ในตารางเมื่อสิ้นสุดเวลาดังกล่าว

ให้เปิดสวิตช์เครื่องแล้วใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ต่อไปเป็นเวลาตามที่ระบุไว้ในตาราง

หลังจากการถนอมอาหาร

ให้นำขวดออกจากส่วนปรุงอาหารไปวางลงบนผ้าสะอาด

หามวางขวดที่รองลงบนพื้นผิวที่เย็นหรือเปียก

เนื่องจากอาจทำให้ขวดแตกได้

ครอบขวดถนอมอาหารไว้ไม่ให้โดนลม

ถอดที่หนีบออกเมื่อขวดเย็นลงแล้วเท่านั้น



### การตั้งค่าที่แนะนำ

ค่าที่ระบุไว้ในตารางเป็นค่าเฉลี่ยสำหรับการถนอมผักและผลไม้ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามอุณหภูมิห้อง จำนวนขวด ปริมาณ อุณหภูมิ และคุณภาพของอาหารที่นำมาถนอม  
ค่าที่ระบุไว้เป็นค่าสำหรับขวดกลมขนาด 1 ลิตรก่อนปิดสวิตซ์เครื่องหรือเปลี่ยนโหมดปรุงอาหาร

ให้ดูว่าอาหารในขวดเกิดฟองตามที่ควรเป็นหรือไม่ ฟองจะก่อตัวขึ้นหลังจากผ่านไปประมาณ 30-60 นาที

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☺ ลมร้อน 4D

อาหาร	ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
<b>การถนอมอาหาร</b>					
ผัก เซน แครอท	ขวดถนอมอาหาร 1 ลิตร	1	☺	160-170	ก่อนเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				120	เมื่อเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				-	ใช้ความร้อนที่เหลือ: 30
ผัก เซน แดงกวาง	ขวดถนอมอาหาร 1 ลิตร	1	☺	160-170	ก่อนเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				-	ใช้ความร้อนที่เหลือ: 30
ผลไม้เมล็ดแข็ง เช่น เชอร์รี่ แดมลัน	ขวดถนอมอาหาร 1 ลิตร	1	☺	160-170	ก่อนเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				-	ใช้ความร้อนที่เหลือ: 35
ผลไม้ตระกูลแอปเปิล เช่น แอปเปิล สตรอว์เบอร์รี่	ขวดถนอมอาหาร 1 ลิตร	1	☺	160-170	ก่อนเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				-	ใช้ความร้อนที่เหลือ: 25

### การละลายอาหารแช่แข็ง

ใช้โหมด "เตาไมโครเวฟ" ในการละลายอาหารแช่แข็ง เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และขนมอบ

นำอาหารแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้ววางไว้ในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันรางदानนอกลงด้านล่าง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงาน

### การตั้งค่าที่แนะนำ

เวลาที่ระบุไว้ในตารางเป็นเพียงค่าเฉลี่ยเท่านั้นเวลาที่ใช้จริงจะขึ้นอยู่กับคุณภาพ อุณหภูมิที่แช่แข็ง (-18 °C) และส่วนประกอบของอาหาร  
เวลาจะระบุไว้เป็นช่วงให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น

การละลายอาหารแช่แข็งแบบทีละชั้นจะให้ผลที่ดีกว่าโดยจะมีระบุไว้ในตารางของด้านล่าง

**คำแนะนำ:** อาหารที่แช่แข็งแบบแผ่ราบหรือแบ่งเป็นชั้นๆ จะละลายได้เร็วกว่าอาหารที่แช่แข็งแบบเป็นก้อน

พลิกหรือคนอาหารหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างละลายน้ำแข็ง ในกรณีที่เป็นการอุ่นอาหารชิ้นใหญ่ ควรพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้งตัดแบ่งอาหารหรือแยกชิ้นส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากส่วนปรุงอาหารเป็นระยะ

พักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วไว้ในเครื่องอีกประมาณ 10 ถึง 30 นาทีหลังจากปิดเครื่องเพื่อให้อุณหภูมิคงที่

### คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☹ เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>ขนมปัง ขนมปังโรล</b>						
ขนมปัง 500 กรัม	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1	☹	-	180	3
				-	90	10-15
ขนมปังโรล	ชั้นตะแกรง	1	☺	140-160	90	2-4
<b>เค้ก</b>						
เค้กเนื้อฉ่ำ 500 กรัม	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1	☹	-	180	2
				-	90	10-15
เค้กเนื้อแห้ง 750 กรัม	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1	☹	-	90	10-15

\* พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</b>						
ไก่ทั้งตัว 1.2 กก.*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	10
				-	90	10-15
เนื้อสัตว์ปีก 250 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	10
				-	90	10-15
เบ็ด 2 กก.*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	10
				-	90	40-50
เนื้อทั้งชิ้น เช่น เนื้อหั่นแบ่ง (เนื้อติด) 800 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	15
				-	90	10-15
เนื้อทั้งชิ้น เช่น เนื้อหั่นแบ่ง (เนื้อติด) 1 กก.*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	15
				-	90	20-30
เนื้อทั้งชิ้น เช่น เนื้อหั่นแบ่ง (เนื้อติด) 1.5 กก.*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	15
				-	90	25-35
เนื้อชิ้นหรือเนื้อแผ่น เช่น กูลาช (เนื้อติด) 500 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	8
				-	90	5-10
เนื้อบดผสม 200 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	90	8-15
เนื้อบดผสม 500 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	5
				-	90	10-15
เนื้อบดผสม 1000 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	10
				-	90	20-30
<b>ปลา</b>						
ปลาทั้งตัว 300 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	3
				-	90	10-15
เนื้อปลาแล 400 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	5
				-	90	10-15
<b>ผักและผลไม้</b>						
เบอร์รี่ 300 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	5-10
ผัก 600 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>อื่นๆ</b>						
ละลายเนย 125 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	90	7-9

\* พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

## การอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟสามารถใช้อุ่นอาหารหรือละลายน้ำแข็งพร้อมกับอุ่นอาหารได้

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ทั้งนี้ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน

การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นด้วยเหตุนี้จึงควรวางอาหารในภาชนะใหญ่แผ่ราบมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ไม่ควรวางอาหารซ้อนกันเป็นชั้น

ปิดครอบอาหารเอาไว้ เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดียิ่งขึ้น

ภาชนะที่ใส่น้ำไม่มีฝาครอบ ใส่น้ำจืดอีกใบหรือแผ่นฟิล์มสำหรับเตาไมโครเวฟแทน

คนอาหาร 2-3 ครั้งระหว่างปรุง และพลิกอาหารตามที่จำเป็น หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 1-2 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง

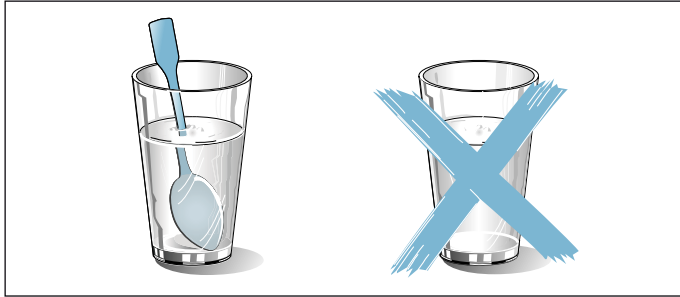
อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยวางขวดลงบนชั้นตะแกรงโดยไม่ต้องใส่ลูกหรือฝา เขย่าหรือคนให้เข้ากันหลังจากอุ่นและตรวจสอบอุณหภูมิ ภาชนะจะได้รับความร้อนจากอาหาร ซึ่งจะเกิดความร้อนขึ้นเป็นอย่างมากเมื่อใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวในการเตรียมอาหาร

### คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลาเพิ่มขึ้นประมาณสองเท่า

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!**

การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการสันสะเทือนเพียงเล็กน้อยของเหลวที่มีความร้อนดังกล่าวก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระฉอกออกมาได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ไหของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด



**ระวัง!**

การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะตองอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์ อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้

**การตั้งค่าที่แนะนำ**

ดูการตั้งค่าสำหรับการปรุงเครื่องต้มและอาหารชนิดต่างๆ ในเตาไมโครเวฟได้ในตาราง เวลาที่ระบุไว้เป็นเพียงค่าเฉลี่ยเท่านั้น เวลาที่ใช่จริงจะขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช่ คุณภาพ อุณหภูมิ และส่วนประกอบของอาหาร เวลาจะระบุไว้เป็นช่วง ให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับเตาที่ยังไม่ร้อนและไม่มีอาหารอื่นอยู่

หิวๆ ไม่มีการระบุค่าสำหรับอาหารที่ต้องการให้อา้งอิงจากอาหารที่ใกล้เคียงกัน

ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงาน

เช็ดทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังใช้

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☹ เตาไมโครเวฟ

อาหาร	ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>การอุ่นเครื่องดื่ม</b>						
200 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☹	-	max	1-3
400 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☹	-	max	2-6
<b>การอุ่นอาหารสำหรับทารก</b>						
ขวดนม 150 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☹	-	360	1-3
<b>ผักแช่เย็น</b>						
250 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	3-8
<b>ผักแช่แข็ง</b>						
แยกชิ้น 250 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	8-12
ก้อนผักโขมอบครีมแช่แข็ง 450 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	11-16
<b>อาหารแช่เย็น</b>						
อาหารจานเดียว 1 ส่วน	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	4-8
ซूप สตูว์ 400 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	5-7
เครื่องเคียง เช่น พาสตา ติมซำ มันฝรั่ง ข้าว	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	5-10
อาหารอบ เช่น ลาซานญา กราแดงมันฝรั่ง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☹	-	600	5-10
<b>อาหารแช่แข็ง</b>						
อาหารจานเดียว 1 ส่วน	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	11-15
ซूप สตูว์ 200 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	4-6
เครื่องเคียง เช่น พาสตา ติมซำ มันฝรั่ง ข้าว 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	1	☹	-	600	7-10
อาหารอบ เช่น ลาซานญา กราแดงมันฝรั่ง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1	☹	180-200	180	20-25

## อาหารที่ใช้ในการทดสอบ

ตารางต่อไปนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ข้อมูลแก่หน่วยงานทดสอบในการตรวจสอบอุปกรณ์

โดยเป็นไปตามมาตรฐาน EN 60350-1:2013 และ IEC 60350-1:2011 and และมาตรฐาน EN 60705:2012, IEC 60705:2010

### การอบขนม

ขนมในถาดหรือพิมพ์/  
จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมแบบสองระดับ:

- กระตะอเนกประสงค์: ระดับ 3  
ถาดอบ: ระดับ 1

### พายแอปเปิล

อบพายแอปเปิลแบบระดับเดียวโดยวางพิมพ์เค้กถอดข้างสีเข้มไว้ข้าง  
กันตามแนวเฉียง

### เค้กสปันจ์โร้ซเม้น


วางเค้กสปันจ์โร้ซเม้นไว้สองระดับ





โดยให้วางพิมพ์เค้กถอดข้างซ้อนกันให้เหลื่อมกันบนชั้นตะแกรง

### คำชี้แจง:

- ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน
- กรุณาปฏิบัติตามข้อมูลเกี่ยวกับการอุ่นเตาในตารางข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุสามารถใช้ได้โดยไม่ต้องทำการอุ่นเตาแบบเร็ว
- สำหรับการอบขนมให้ใช้อุณหภูมิต่ำกว่าที่ระบุไว้ในการทำเป็นครั้งแรก

รูปแบบการให้ความร้อน:


-  ลมร้อน 4D

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
<b>การอบขนม</b>					
ซอรัทเบรด	ถาดอบ	1		140-150**	25-35
เค้กซินเล็ก 2 ระดับ	กระตะอเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140**	35-45
เค้กสปันจ์โร้ซเม้น	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	1		160-170*	30-45
พายแอปเปิล	พิมพ์สี่เหลี่ยมผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. 2 อัน	1		160-170	70-80
* อุ่นเตา แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว					
** อุ่นเตา 5 นาที แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว					

### การย่าง

ใส่กระตะอเนกประสงค์เข้าไปด้วย  
เพื่อช่วยดักน้ำในอาหารและคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหาร

รูปแบบการให้ความร้อน:

-  การย่างเป็นบริเวณกว้าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	การตั้งค่าการตั้งค่า	เวลาปรุง (นาที)
<b>การย่าง</b>					
ขนมปังปิ้ง	ชั้นตะแกรง	3		3	2-6
เบอร์เกอร์เนื้อ 12 ชิ้น*	ชั้นตะแกรง	2		3	20-30
* พลิกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 2/3					

### การเตรียมอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ




ใช้ลักษณะอุณหภูมิที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ทุกครั้งที่ได้รับ  
 ยมอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ  
 ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับลักษณะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้  
 → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 18






ในภากรูวางลักษณะลงบนชั้นตะแกรง  
 ให้ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave"  
 ไปทางฝาเครื่องและหันสวนโค้งลงด้านล่าง

### คำชี้แจง:

ทดสอบการใช้งานในโหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียวยังไม่เพียงพอโดยปิดฟังก์ชันทำ  
 ให้อุ่นในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 20

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน
-  เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>การละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตาไมโครเวฟ</b>						
เนื้อสัตว์	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1		-	180	5
					90	10-15
<b>การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ</b>						
ไขสำหรับทา	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1		-	360	20
					180	20-25
เค้กเนื้อสปันจ์	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1		-	600	7-9
มีทโลฟ	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1		-	600	22-27
<b>การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟระบบผสม</b>						
กราแตงมันฝรั่ง	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1		150-170	360	25-30
เค้ก	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1		190-210	180	12-18
ไก่*	ลักษณะไม่มีฝาปิด	1		180-200	360	25-35

\* พลิกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 2/3







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001376553

980507