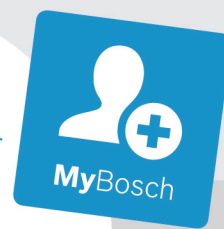




BOSCH

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



เตาอบแบบบิลท์อิน

HMG656R.1

[th] คำแนะนำวิธีใช้

เตาอบแบบบิลท์อิน

สารบัญ

	วัตถุประสงค์ในการใช้งาน	4		เตาไมโครเวฟ	20
	ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย	5	ภาษาที่ใช้อาหาร	20	
	ข้อมูลทั่วไป	5	การตั้งค่ากำลังไมโครเวฟ	20	
	เตาไมโครเวฟ	6	การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ	20	
	เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ	7	การตั้งค่า MicroCombi	21	
	ฟังก์ชันทำความสะอาด	7	การทำให้แห้ง	21	
	สาเหตุของการชำรุดเสียหาย	8		เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ	22
	ข้อมูลทั่วไป	8	รูปแบบการให้ความร้อน	22	
	เตาไมโครเวฟ	8	การเลือกโปรแกรมวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารที่จะปรุง	22	
	การปกป้องสิ่งแวดล้อม	9	การตั้งอุณหภูมิภายในอาหาร	23	
	การประหยัดพลังงาน	9	อุณหภูมิภายในอาหารประเภทต่างๆ	23	
	กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	9		ระบบล็อคป้องกันเด็ก	24
	ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์	10		การเปิดและการปิด	24
	แผงควบคุม	10		การตั้งค่าพื้นฐาน	24
	ส่วนควบคุม	10	การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน	24	
	ส่วนแสดงผล	11	รายการการตั้งค่าพื้นฐาน	24	
	โหมดการทำงาน	11	กรณีไฟฟ้าดับ	25	
	รูปแบบการให้ความร้อน	12	การปรับเวลา	25	
	เตาไมโครเวฟ	13		โหมดสებაโต	25
	ข้อมูลเพิ่มเติม	13		การเริ่มโหมดสებაโต	25
	ฟังก์ชันส่วนปรุงอาหาร	13		สารทำความสะอาด	26
	อุปกรณ์เสริม	14		สารทำความสะอาดที่เหมาะสม	26
	อุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วย	14		พื้นผิวในส่วนปรุงอาหาร	27
	การใส่อุปกรณ์เสริม	14		การรักษาความปลอดภัยของเครื่อง	27
	อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	15		ฟังก์ชันทำความสะอาด	27
	ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก	16		EcoClean	27
	การใช้งานเป็นครั้งแรก	16		การทำให้แห้ง	28
	การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม	16		ราง	29
	การใช้งานอุปกรณ์	16		การถอดรางและการใส่กลับ	29
	การเปิดและปิดเครื่อง	16		ฝาเครื่อง	29
	การเริ่มต้นการทำงาน	16		การถอดแผ่นครอบฝาเครื่อง	29
	การเลือกโหมดการทำงาน	17		การถอดและการใส่แผงฝา	30
	การตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ	17		การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา	31
	การอุ่นเตาแบบเร็ว	17		การแก้ไขความผิดปกติด้วยตนเอง	31
	ตัวเลือกการตั้งเวลา	18		เวลาการทำงานสูงสุด	31
	การตั้งเวลาปรุง	18		หลอดไฟในส่วนปรุงอาหาร	31
	การตั้งเวลาสิ้นสุด	18		ฝ่ายบริการลูกค้า	32
	การตั้งตัวตั้งเวลา	19		หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์	32

P อาหาร	32
ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่า	32
การเลือกอาหาร	33
เซ็นเซอร์วัดการอบ	33
การใช้การตั้งค่ากับอาหาร	33
เมนูเด่นจากครัวของเรา	34
ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคน	34
เค้กและขนมอบขนาดเล็ก	34
ขนมปังและขนมปังโรล	38
พิซซ่า คีซ และเค้กที่เป็นอาหารคาว	39
ขนมอบและซูเฟล	41
สัตว์ปีก	42
เนื้อสัตว์	44
เนื้อปลา	47
ผักและเครื่องเคียง	48
ของหวาน	50
ฟังก์ชันการให้ความร้อนแบบประหยัดพลังงาน	51
สารอะคริลาไมด์ในอาหาร	53
การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ	53
การทำไผ่แห้ง	54
การถนอมอาหาร	55
การพักแป้ง	56
การละลายอาหารแช่แข็ง	56
การอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ	57
การอุ่น	58
อาหารที่ใช้ในการทดสอบ	59

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม อะไหล่
และบริการสามารถดูได้จากเว็บไซต์ www.bosch-home.com
และในเว็บไซต์สั่งซื้อสินค้าออนไลน์ www.bosch-eshop.com

วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด
ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้อย่างถูกต้องและ
ปลอดภัย

ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำการติดตั้งเอาไว้
ไว้ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้
เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป

อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์

ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตาม

คำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว

ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย

ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเตารับ

ในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากการขนส่ง

การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องทำ
โดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น

การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหาย
จากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
เท่านั้น ในระหว่างการใช้งาน

จะต้องมีคนคอยควบคุมดูแลอุปกรณ์ตลอดเวลา

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 4000

เมตรจากระดับน้ำทะเล

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี

และบุคคลทุพพลภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา
หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญ

สามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้

โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวจะ
ต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล

หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจ
เกิดขึ้น จากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้

รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์
ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 15 ปีขึ้นไป

และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี

ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะที่ปลอดภัย

เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านให้
ถูกต้องทุกครั้ง → "อุปกรณ์เสริม" ที่หน้า 14

⚠ ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

ข้อมูลทั่วไป

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- การใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้ ห้ามใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร ห้ามเปิดฝาลูกโป่งในกรณีที่มองเห็นควันไฟอยู่ภายในให้ปิดสวิตช์ของอุปกรณ์ จากนั้นถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- เศษอาหาร คราบน้ำมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ จัดเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ส่วนให้ความร้อน และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง
- ลมอาจพัดเข้ามาเมื่อฝาลูกโป่งเปิดอยู่ และกระดากันไขมันอาจปลิวเข้าไปสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและติดไฟได้ ห้ามวางกระดากันไขมันบนอุปกรณ์เสริมโดยที่ไม่มีอะไรทับไว้ในขณะที่อุ่นเตา ตรวจสอบจานหรือพิมพ์อบขนมที่กระดากันไขมันไว้ทุกครั้ง และใช้กระดากันไขมันปิดเฉพาะพื้นผิวส่วนที่จำเป็นเท่านั้น โดยกระดากันไขมันจะต้องไม่ยื่นออกมาพ้นจากอุปกรณ์เสริม

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

- อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะใส่อาหารมีความร้อนสูง ควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะใส่อาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ไอรระเหยจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ภายในส่วนปรุงอาหารซึ่งมีความร้อนสูง ห้ามใช้อุปกรณ์ในการเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ควรเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น เปิดฝาลูกโป่งด้วยความระมัดระวัง

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

- ชิ้นส่วนที่จับต้องได้จะเกิดความร้อนสูงในขณะที่ทำงาน อย่าแตะชิ้นส่วนนั้นเป็นอันขาด และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- เมื่อเปิดฝาลูกโป่ง อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา โดยอาจไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของไอน้ำดังกล่าว เมื่อจะเปิดอุปกรณ์ ไม่ควรยืนใกล้กับตัวอุปกรณ์มากเกินไป เปิดฝาลูกโป่งอย่างระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- น้ำภายในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาลูกโป่งอาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคม หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บานพับบนฝาลูกโป่งจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาลูกโป่ง อาจหนีบมือของคุณได้ อย่าเอามือไปใกล้บานพับ

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้นติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ฉนวนหุ้มสายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ อาจละลายได้หากสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์ ห้ามให้สายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์นี้
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิตช์อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากพลังแม่เหล็ก!

ในแผงควบคุมหรือในส่วนควบคุมมีการใช้แม่เหล็กถาวรอยู่ ซึ่งอาจส่งผลต่อการทำงานของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ฝังไว้ในร่างกายได้ เช่น เครื่องกระตุ้นหัวใจหรือเครื่องปั๊มอินซูลิน ผู้ใช้อุปกรณ์ดังกล่าวต้องอยู่ห่างจากแผงควบคุมอย่างน้อย 10 ซม.

เตาไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความเสียหายได้
ห้ามใช้อุปกรณ์ที่ลืมหืมต่อไปนี้:
อบอาหารหรือเสื้อผ้าให้แห้ง อุ่นรองเท้าแตะ
หมอนธัญพืช ฟองน้ำ ผ่าทำความสะอาดที่เปียกชื้น
หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายกัน
ตัวอย่างเช่น
การอุ่นรองเท้าแตะหรือหมอนธัญพืชอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้แม้เวลาจะผ่านไปหลายชั่วโมงแล้วก็ตาม
ควรใช้อุปกรณ์นี้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น
- อาหารอาจติดไฟได้
ห้ามอุ่นอาหารในบรรจุภัณฑ์ที่กักเก็บความร้อน
ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก กระดาษ
หรือวัสดุอื่นๆ ที่ติดไฟได้โดยไม่มีคนคอยดูแล
ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือตั้งเวลาในการปรุงอาหารนานเกินความจำเป็น
ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออบอาหารให้แห้ง
ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นอาหารที่มีปริมาณความชื้นต่ำ เช่น ขนมปัง
โดยใช้กำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือใช้ระยะเวลานานเกินไป
- น้ำมันปรุงอาหารอาจติดไฟได้
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุ่นน้ำมันปรุงอาหารเพียงอย่างเดียวโดยที่ไม่มีวัตถุติดอยู่บนด้วย

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

ของเหลวและอาหารอาจเกิดการระเบิดได้หากบรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท
ห้ามอุ่นของเหลวหรืออาหารในภาชนะที่ปิดสนิทโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

- อาหารที่มีเปลือกหรือผิวนอกอาจเกิดการระเบิดได้ทั้งในระหว่างการอุ่น หรือแม้แต่หลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว
ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทไข่ที่ยังไม่ได้ออกเปลือกหรือไข่ต้มแข็ง
ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทหอยหรือสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง
ควรเจาะไข่แดงทุกครั้งเมื่อทำการปรุงไข่อบหรือไข่ดาวน้ำ ผิวนอกของอาหารที่มีเปลือก เช่น แอปเปิล มะเขือเทศ มันฝรั่ง และสักรอก อาจระเบิดออกได้
ควรเจาะผิวนอกหรือเปลือกก่อนที่จะทำการอุ่น
- อาหารเด็กอ่อนที่นำมาอุ่นอาจมีการกระจายความร้อนไม่ทั่วถึง ห้ามอุ่นอาหารเด็กอ่อนที่บรรจุอยู่ในภาชนะปิด
ควรเปิดฝาหรือจุกขวดนมเอาไว้ทุกครั้ง
พร้อมทั้งคนหรือเขย่าอาหารหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว
ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนที่จะป้อนให้เด็ก

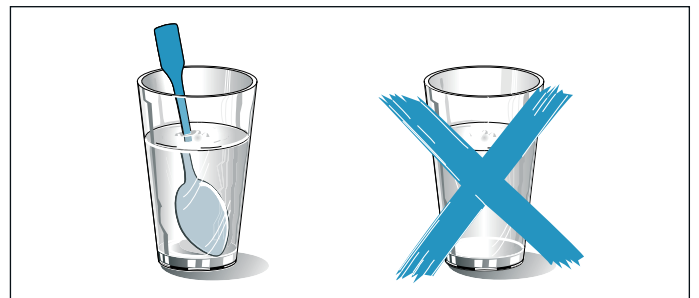
- อาหารที่ผ่านการอุ่นจะมีความร้อน
ภาชนะใส่อาหารอาจมีความร้อนด้วยเช่นกัน
สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าำภาชนะใส่อาหารหรืออุปกรณ์เสริมออกจากส่วนปรุงอาหาร
- บรรจุภัณฑ์พลาสติกอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร
ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง
และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าำอาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสได้จะมีความร้อนสูงในขณะที่ใช้งาน
ห้ามสัมผัสโดนชิ้นส่วนดังกล่าว
และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- เมื่อใช้ระดับกำลังสูงสุดในโหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียว

ฟังก์ชันทำให้แห้งจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนเสริมโดยอัตโนมัติเพื่ออุ่นส่วนปรุงอาหาร
ห้ามสัมผัสกับพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความเสียหายได้
ห้ามใช้อบอาหารหรือเสื้อผ้าให้แห้ง อุ่นรองเท้าแตะ
หมอนธัญพืช ฟองน้ำ ผ่าทำความสะอาดที่เปียกชื้น
หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายกัน
เนื่องจากรองเท้าแตะ หมอนธัญพืช ฟองน้ำ
ผ่าทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งอื่นๆ
ที่มีความร้อนสูงมากอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

- การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด
ซึ่งหมายความว่าของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ
แต่เมื่อภาชนะเกิดการลั่นสะเทือนเพียงเล็กน้อย
ของเหลวที่มีความร้อนดังกล่าวก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระเด็นออกมาได้ ดังนั้น
เมื่อต้องการอุ่นของเหลว
จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง
ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ไหของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด



⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

- การใช้ภาชนะใส่อาหารที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้ภาชนะแตกกราวได้
ภาชนะพอร์ซเลนหรือเซรามิกอาจมีขนาดเล็กที่บริเวณหูจับหรือฝา รูดังกล่าวมักจะมีไฟรั่วอยู่ตามใน ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในไฟรั่วดังกล่าวอาจทำให้ภาชนะแตกกราวได้ ดังนั้น จึงควรใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- หากใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว การวางภาชนะที่ทำจากโลหะหรือมีส่วนประกอบของโลหะไว้ในเครื่องอาจส่งผลให้เกิดประกายไฟขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ซึ่งอาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหายได้ ห้ามใช้ภาชนะโลหะเมื่อใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่นำเข้าไมโครเวฟได้เท่านั้น หรือใช้โหมดไมโครเวฟร่วมกับฟังก์ชันทำความร้อนแบบอื่น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

อุปกรณ์นี้ใช้ไฟฟ้าแรงดันสูง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!

- พื้นผิวของอุปกรณ์อาจเกิดความเสียหายได้หากทำความสะอาดไม่ถูกวิธี
และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ดังนั้น จึงควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ และกำจัดเศษอาหารตกค้างออกทันที รวมถึงหมั่นดูแลรักษาสวนปรุงอาหาร ซิลิโคนฝาเครื่อง ฝาเครื่อง และตัวล็อคฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาหากฝาเครื่องหรือซิลิโคนชำรุดเสียหาย
ห้ามใช้งานอุปกรณ์นี้หากตรวจพบว่าสวนปรุงอาหาร ซิลิโคนฝาเครื่อง หรือโครงฝาเครื่องที่เป็นพลาสติกชำรุดเสียหาย ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟจะเล็ดลอดออกมาจากอุปกรณ์ที่ไม่มีฝาครอบตัวเครื่อง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด หากต้องการทำการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ**⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!**

จำนวนของเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่ไม่ได้แนะนำให้ใช้อาจชำรุดเสียหายได้
ใช้เฉพาะเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่แนะนำให้ใช้ร่วมกับเครื่องรุ่นนี้เท่านั้น

ฟังก์ชันทำความสะอาด**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!**

ภายนอกตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ห้ามสัมผัสฝาเครื่อง
พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

ข้อมูลทั่วไป

ระวัง!

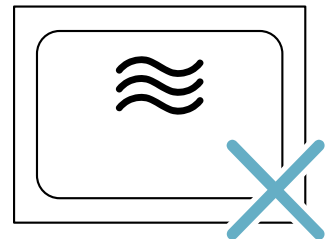
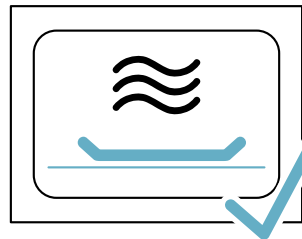
- อุปกรณ์เสริม พอยล์ กระดาษกันไขมัน หรือภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร: ห้ามวางอุปกรณ์เสริมบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร ห้ามปิดคลุมพื้นของส่วนปรุงอาหารด้วยแผ่นพอยล์หรือกระดาษกันไขมันทุกชนิด ห้ามวางภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหารถ้าตั้งอุณหภูมิสูงกว่า 50°C เนื่องจากจะทำให้เกิดความร้อนสะสม ส่งผลให้เวลาในการอบขนมและการอบอาหารไม่ถูกต้อง และทำให้อินาเมลชำรุดเสียหาย
- พอยล์อะลูมิเนียม: พอยล์อะลูมิเนียมในส่วนปรุงอาหารจะต้องไม่ออกมาสัมผัสกับฝากระทะ เนื่องจากอาจทำให้สีของฝากระทะเกิดการด่างอย่างถาวรได้
- ภาชนะซิลิโคน: ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคนรวมถึงแผ่นซับถาดอบ แผ่นครอบถาดอบ หรืออุปกรณ์เสริมที่มีส่วนประกอบของซิลิโคน มิฉะนั้น อาจทำให้เซ็นเซอร์วัดการอบเสียหายได้ สามารถใช้กระดาษกันไขมันชนิดเคลือบซิลิโคนได้
- น้ำที่อยู่ในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูง: ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารในขณะที่ส่วนปรุงอาหารยังคั้งร้อนอยู่ เนื่องจากจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิสามารถทำให้อินาเมลชำรุดเสียหายได้
- ความชื้นในส่วนปรุงอาหาร: เมื่อเวลาผ่านไป ความชื้นในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดกลิ่นได้ หลังจากการใช้งาน ให้พักส่วนปรุงอาหารไว้ให้แห้ง อย่าทิ้งอาหารที่มีความชื้นไว้ในส่วนปรุงอาหารที่ปิดฝาไว้เป็นเวลานาน อย่าเก็บอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหาร
- การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาอุปกรณ์ทิ้งไว้: หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง ให้พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลงโดยเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เท่านั้น ห้ามนำวัสดุใดๆ มาขัดฝาอุปกรณ์ให้เปิดค้างไว้ แม้จะเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เพียงเล็กน้อย แต่ก็อาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ใกล้เคียงเสียหายได้เมื่อเวลาผ่านไป เปิดฝาอุปกรณ์ไว้เฉพาะเมื่อจะพักส่วนปรุงอาหารให้แห้งในกรณีที่เกิดความชื้นขึ้นมากขณะที่เตาอบกำลังทำงานเท่านั้น
- น้ำผลไม้: ห้ามใส่ขนมลงในถาดอบมากเกินไปเมื่อทำการอบขนม โดยเฉพาะอย่างยิ่งพายผลไม้ที่มีความชุ่มฉ่ำ เนื่องจากน้ำผลไม้ที่หยดลงมาจากถาดอบจะทิ้งรอยเยิ้มที่ไม่สามารถกำจัดออกได้ หากเป็นไปได้ ให้ใช้กระทะอบประเภทที่ที่มีความลึกมากขึ้น
- น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ เนื่องจากอาจทำให้อินาเมลเสียหาย ขจัดเศษอาหารทั้งหมดออกจากส่วนปรุงอาหารและฝาเครื่องก่อนอุ่นเตาในครั้งต่อไป
- ซิลที่สกปรกมาก: หากซิลสกปรกมาก ฝาของอุปกรณ์จะปิดไม่สนิทในระหว่างการใช้งาน ขดขึ้นส่วนที่อยู่ติดกันอาจเกิดความเสียหายได้ ดังนั้น จึงควรดูแลซิลของฝาอุปกรณ์ให้สะอาดอยู่เสมอ ห้ามใช้งานเครื่องถาดซิลเสียหายหรือสูญหาย
- การใช้ฝาอุปกรณ์เป็นที่นั่ง ที่วางของ หรือใช้เป็นที่ทำงาน: ห้ามนั่ง วาง หรือแขวนสิ่งของบนฝาอุปกรณ์ รวมถึงห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมลงบนฝาอุปกรณ์

- การใส่อุปกรณ์เสริม: อุปกรณ์เสริมอาจทำให้แผงฝาอุปกรณ์เป็นรอยขีดข่วนได้เมื่อปิดฝา (ขึ้นอยู่กับรุ่น) ดังนั้นจึงควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารจนสุดเสมอ
- การถืออุปกรณ์: ห้ามยกหรือถืออุปกรณ์โดยจับที่มือจับของฝาอุปกรณ์ มือจับที่ฝาอุปกรณ์ไม่สามารถรับน้ำหนักของอุปกรณ์ได้ และอาจหักได้

เตาไมโครเวฟ

ระวัง!

- การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้
- การใช้อุปกรณ์เสริมร่วมกัน: อย่าใช้ชั้นตะแกรงร่วมกับกระทะอบประเภทประสงค์ เนื่องจากอาจเกิดประกายไฟขึ้นได้หากวางซ้อนกันโดยตรง ให้ใส่ลงในระดับชั้นวางของอุปกรณ์เสริมแต่ละชนิดเท่านั้น
- โหมดไมโครเวฟอย่างเดียว: กระทะอบประเภทประสงค์และถาดอบไม่เหมาะสำหรับการปรุงด้วยโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้ วางภาชนะบนชั้นตะแกรงที่ใหญ่มา หรือวางในเตาไมโครเวฟ แล้วเลือกรูปแบบการใช้ความร้อน
- ภาชนะพอยล์: ห้ามใช้ภาชนะพอยล์กับอุปกรณ์นี้ เนื่องจากจะทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งอาจทำให้อุปกรณ์เสียหายได้
- การใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่: การใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีอาหารอยู่ภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้อุปกรณ์ดึงกระแสไฟฟ้าสูงเกินไปได้ ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบภาชนะเคลือบดินเผาเป็นระยะเวลาสั้นๆ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20



- การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตาไมโครเวฟ: ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไป ใช้กำลังไมโครเวฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์ วางถุงข้าวโพดคั่วไว้นานเท่าที่จำเป็น ฟาอุปกรณ์อาจกระดกขึ้นมาได้หากใช้กำลังมากเกินไป

อุปกรณ์นี้มีความปลอดภัยตรงตามมาตรฐาน EN 55011 และ CISPR 11 จัดเป็นผลิตภัณฑ์ Group 2, Class B

Group 2

หมายความว่าเตาไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ในการอุ่นอาหาร Class B

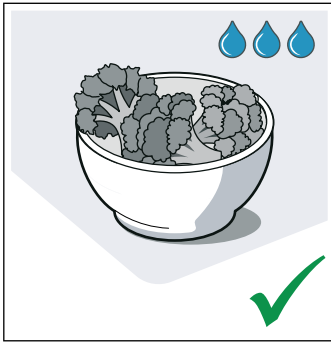
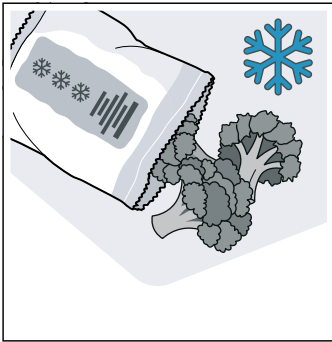
หมายความว่าอุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือน

การปกป้องสิ่งแวดล้อม

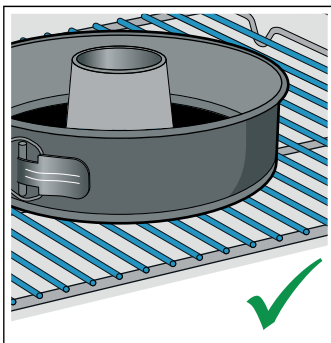
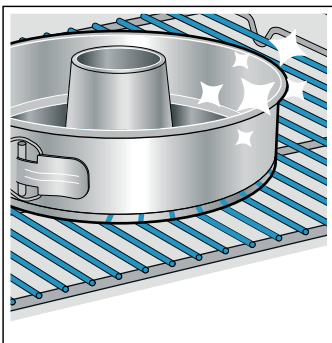
อุปกรณ์ใหม่ของคุณเน้นการใช้พลังงานอย่างคุ้มค่าเป็นหลัก ในที่นี้คุณจะพบเคล็ดลับในการประหยัดพลังงานมากขึ้นขณะใช้งานอุปกรณ์ และวิธีกำจัดอุปกรณ์ของคุณอย่างเหมาะสม

การประหยัดพลังงาน

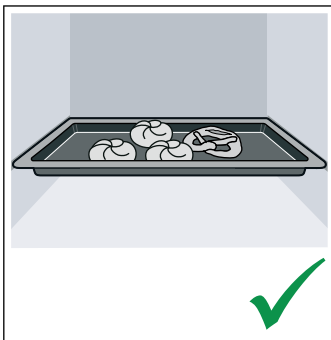
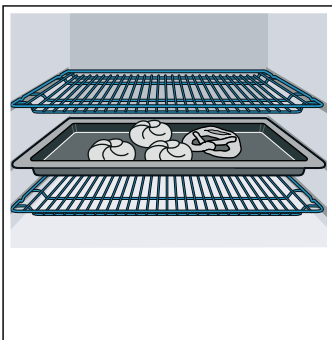
- อุ่นเครื่องเฉพาะเมื่อมีระบุไว้ในสูตรอาหารหรือในตารางคำแนะนำการใช้งานเท่านั้น
- ละลายอาหารแช่แข็งก่อนใส่เข้าไปในส่วนปรุงอาหาร



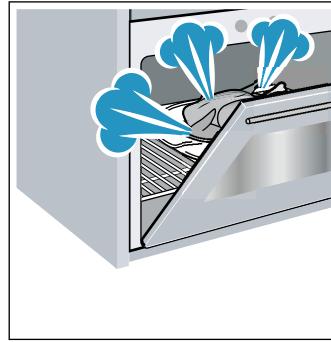
- ใช้ฟิม์พอบที่มีสีเข้ม ทาสีดำ หรือเคลือบอีนาเมลเนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีเป็นพิเศษ



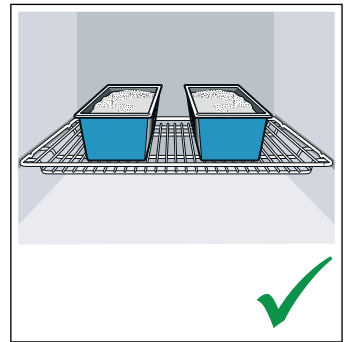
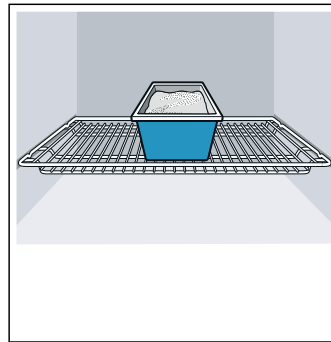
- ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากส่วนปรุงอาหาร



- เปิดฝาเครื่องให้น้อยที่สุดระหว่างที่ใช้เครื่องอยู่



- การอบเค้กที่ละก้อนต่อกันเป็นวิธีการอบเค้กหลายก้อนที่ดีที่สุด เนื่องจากส่วนปรุงอาหารจะยังร้อนอยู่ ซึ่งจะช่วยลดระยะเวลาในการอบเค้กก้อนที่สองลง และสามารถวางพิมพ์เค้กสองอันไว้ติดกันในส่วนปรุงอาหารได้



- สำหรับอาหารที่ใช้เวลาปรุงนาน สามารถปิดเครื่อง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุง และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่อปรุงอาหารให้เสร็จได้

กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



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

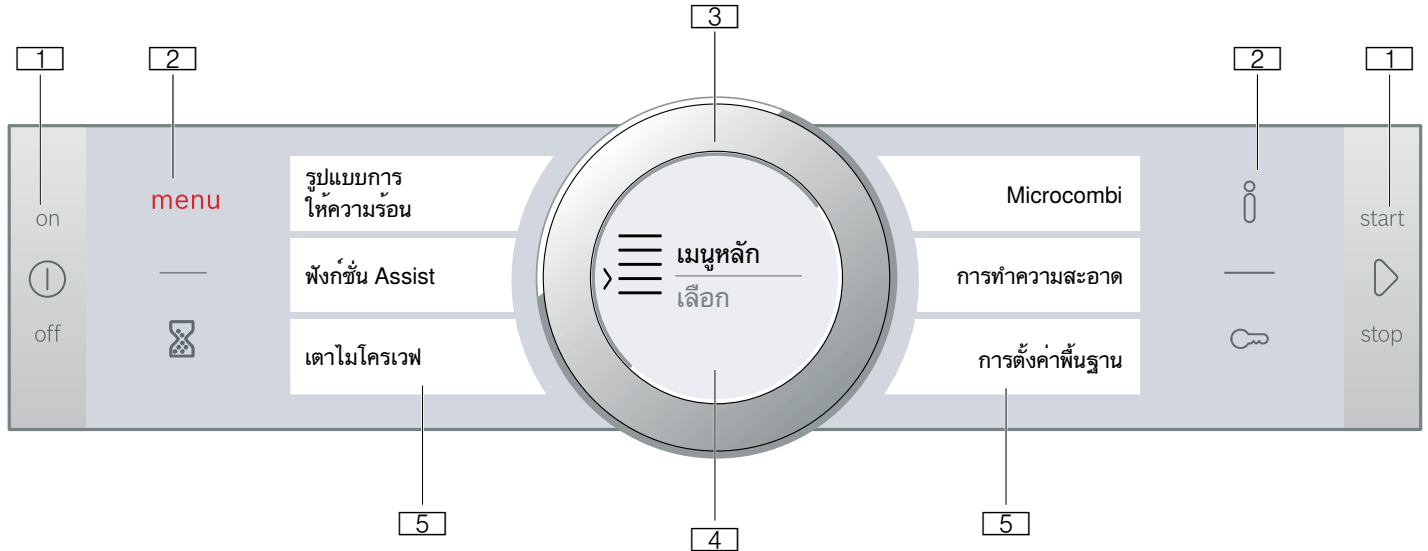
ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการอธิบายเกี่ยวกับส่วนแสดงผลและส่วนควบคุม รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับฟังก์ชันต่างๆ ของอุปกรณ์ของคุณ

คำชี้แจง: โดยอาจมีรายละเอียดและสีที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์

แผงควบคุม

สามารถใช้ปุ่มกด ปุ่มสัมผัส ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส และปุ่มหมุนต่างๆ ในแผงควบคุมเพื่อเลือกฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่องได้ โดยระบบจะแสดงการตั้งค่าปัจจุบันบนส่วนแสดงผลด้านล่างนี้เป็นภาพรวมของแผงควบคุมเมื่อเปิดสวิตช์เครื่องพร้อมการแสดงผลเมนู



- 1 ปุ่ม**
ปุ่มทางด้านซ้ายและขวาของแผงควบคุมเป็นปุ่มแบบกด เพื่อสั่งงานปุ่มเหล่านี้ สำหรับเครื่องที่ไม่มีชิ้นส่วนสเตนเลสสตีลอยู่ด้านหน้า ปุ่มสองปุ่มนี้จะ เป็นแบบสัมผัส
- 2 ปุ่มสัมผัส**
บริเวณใต้ปุ่มสัมผัสจะมีเซ็นเซอร์อยู่ และสัญลักษณ์เพื่อเลือกฟังก์ชันตามสัญลักษณ์นั้นๆ
- 3 ปุ่มหมุน**
ปุ่มหมุนสามารถหมุนได้ทั้งทางซ้ายและทางขวา กดปุ่มเบาๆ แล้วไขว้นิ้วหมุนไปในทิศทางที่ต้องการ
- 4 ส่วนแสดงผล**
แสดงค่าที่ปรับใช้ในปัจจุบัน ตัวเลือกและข้อความต่างๆ ที่คุณทราบ
- 5 ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส**
ดูตัวเลือกที่เลือกได้ในปัจจุบันในส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัสและสามารถเลือกตัวเลือกเหล่านี้ได้โดยตรงโดยแตะข้อความที่ต้องการ จากนั้นจะเกิดการเปลี่ยนแปลงตามที่เลือกไว้

ส่วนควบคุม

ส่วนควบคุมแต่ละส่วนได้รับการปรับสำหรับฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่อง เพื่อการตั้งค่าเครื่องโดยตรงโดยง่าย

ปุ่มและปุ่มสัมผัส

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการอธิบายเกี่ยวกับปุ่มและปุ่มสัมผัสต่างๆ โดยคร่าว

สัญลักษณ์	ความหมาย
ปุ่ม	
ⓘ	on/off เปิดและปิดสวิตช์เครื่อง
▷	Start/Stop เริ่มทำงาน หยุดชั่วคราว หรือยกเลิก (กดค้างไว้ 3 วินาที)
ปุ่มสัมผัส	
☰	เมนู เปิดเมนู "โหมดการทำงาน"
⌚	ตัวตั้งเวลา เลือกตัวตั้งเวลา
ℹ	ข้อมูล แสดงข้อมูล
🔒	ระบบล็อกป้องกันเด็ก การเปิดใช้งานและการปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก (กดค้างไว้ประมาณ 4 วินาที)

ปุ่มหมุน

ใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนการตั้งค่าต่างๆ ที่ปรากฏบนส่วนแสดงผล และสามารถไขว้นิ้วหมุนเพื่อเลื่อนตัวเลือกในรายการบนส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัสได้

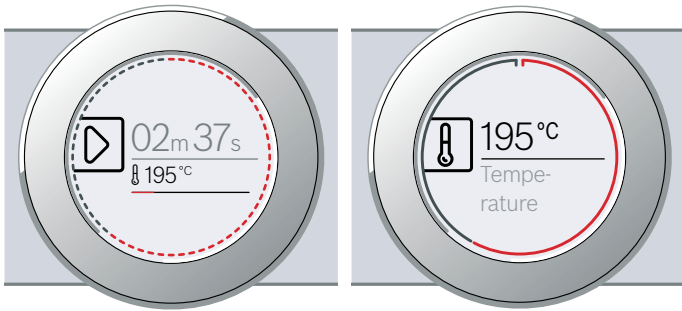
ในรายการเลือกส่วนใหญ่ จะต้องปิดปุ่มหมุนกลับเมื่อไปถึงตัวเลือกแรกหรือตัวเลือกสุดท้ายในรายการแล้ว

ส่วนแสดงผล

ส่วนแสดงผลมีโครงสร้างที่ช่วยให้สามารถอ่านข้อมูลต่างๆ ได้อย่างรวดเร็วในทุกสถานการณ์

ค่าที่กำลังตั้งจะมีการไฮไลต์เป็นสีขาวยบนส่วนแสดงผล ค่าที่อยู่เบื้องหลังจะแสดงเป็นสีเทา

ข้อมูลที่มีการไฮไลต์	ค่าที่ไฮไลต์เอาไว้สามารถปรับเปลี่ยนได้โดยตรงโดยไม่ต้องเลือกก่อน หลังจากเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิหรือระดับความร้อนเอาไว้ เส้นสีขาวจะแสดงระดับความร้อน ซึ่งจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีแดง คำชี้แจง: หากใช้โหมดเตาไมโครเวฟ จะมีการไฮไลต์ที่เวลาปรุง โดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความร้อน
การขยาย	ขณะที่ปุ่มหมุนปรับเปลี่ยนค่าที่ไฮไลต์เอาไว้ ระบบจะแสดงเฉพาะค่านี้ให้มีขนาดใหญ่ขึ้น



วงกลมแสดงผล

วงกลมแสดงผลจะอยู่บริเวณรอบนอกของส่วนแสดงผล

เมื่อต้องการเปลี่ยนแปลงค่าต่างๆ วงกลมนี้จะช่วยใหทราบวากำลังเลือกสิ่งใดในรายการ วงกลมแสดงผลอาจเป็นวงต่อเนื่องหรือแบ่งเป็นช่วงๆ ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ตั้งค่าและความยาวของรายการตัวเลือก

ในระหว่างการทำงาน

วงกลมแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นสีแดงในช่วงไม่กี่วินาที หลังจากผ่านไปครบหนึ่งนาที เส้นทุกส่วนจะติดเป็นสีแดงอีกครั้งตั้งแต่เริ่มต้น เวลาปรุงนับถอยหลัง เส้นส่วนหนึ่งจะหายไปวินาทีละหนึ่งเส้น

ส่วนแสดงอุณหภูมิ

หลังจากเริ่มต้นการทำงาน

อุณหภูมิของส่วนปรุงอาหารในขณะนั้นจะแสดงภาพกราฟิกในส่วนแสดงผล

เส้นแสดงระดับความร้อน	เส้นสีขาวใต้อุณหภูมิจะเปลี่ยนเป็นสีแดงจากซ้ายไปขวาเมื่อส่วนปรุงอาหารร้อนขึ้น ขณะที่ทำการอุ่นเครื่องเวลาที่เหมาะที่สุดสำหรับการใส่อาหารเขาไปในส่วนปรุงอาหาร คือเมื่อเส้นเปลี่ยนเป็นสีแดงทั้งหมด สำหรับการตั้งระดับต่างๆ เช่น การตั้งค่าระดับการย่าง การให้ความร้อนเส้นจะเปลี่ยนเป็นสีแดงทันที
ไฟแสดงความร้อนที่เหลือ	เมื่อปิดเครื่อง วงกลมแสดงผลจะแสดงความร้อนที่เหลือในส่วนปรุงอาหาร เมื่อความร้อนที่เหลือเย็นลง วงกลมแสดงผลจะมีลดลงและหายไป ณ จุดใดจุดหนึ่ง

คำชี้แจง:

แรงเฉื่อยของความร้อนอาจทำให้อุณหภูมิที่แสดงแตกต่างจากอุณหภูมิจริงภายในเตาอบเล็กน้อย

ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส

ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัสทำหน้าที่เป็นทั้งส่วนแสดงผลข้อมูลและส่วนควบคุมการทำงานไปพร้อมกันโดยจะแสดงตัวเลือกที่สามารถเลือกได้สำหรับฟังก์ชันและการตั้งค่าในปัจจุบัน เมื่อต้องการเลือกฟังก์ชันให้แตะข้อความโดยตรง

ฟังก์ชันที่เลือกไว้ในปัจจุบันจะมีแถบแนวนอนสีแดงแสดงไว้อยู่ข้างๆ และจะมีการไฮไลต์ค่าที่เกี่ยวข้องของเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล

ลูกศรสีแดงขนาดเล็กที่อยู่ถัดจากข้อความแสดงถึงฟังก์ชันที่สามารถเลื่อนหน้าจอหรือย้อนกลับได้

อุณหภูมิ

<รูปแบบการให้ความร้อน
ลมร้อน 4D

โหมดการทำงาน

เครื่องรุ่นนี้มีโหมดการทำงานหลายโหมดที่ช่วยให้ใช้งานได้สะดวกขึ้น ดูคำอธิบายโดยละเอียดเกี่ยวกับโหมดเหล่านี้ได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

โหมดการทำงาน	ลักษณะการใช้งาน
รูปแบบการให้ความร้อน → "การใช้งานอุปกรณ์" ที่หน้า 16	การปรับการให้ความร้อนอย่างละเอียดเพื่อให้เหมาะกับอาหารมีหลายรูปแบบ
Assist → "อาหาร" ที่หน้า 32	การตั้งค่าที่กำหนดโปรแกรมเอาไว้สำหรับอาหารหลายชนิด
เตาไมโครเวฟ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20	สามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อให้งอกอาหารหรือละลายน้ำแข็งได้เร็วยิ่งขึ้น
MicroCombi → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20	สามารถใช้ฟังก์ชันเตาไมโครเวฟแบบผสมเพื่อเปิดใช้ทั้งเตาไมโครเวฟและการใช้ความร้อนอีกรูปแบบหนึ่งได้
การทำความสะอาด → "ฟังก์ชันทำความสะอาด" ที่หน้า 27	เลือกใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดแบบต่างๆ เช่น: EcoClean และการทำให้แห้ง
การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24	สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่องได้ตามต้องการ

รูปแบบการให้ความร้อน

เราได้อธิบายความแตกต่างรวมถึงวิธีใช้การให้ความร้อนรูปแบบต่าง ๆ ไว้ด้านล่างนี้ เพื่อให้สามารถใช้รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับการปรุงอาหารอยู่เสมอ

ใช้สัญลักษณ์ช่วยในการจดจำรูปแบบการให้ความร้อนแต่ละแบบ หากมีการตั้งค่าอุณหภูมิสูงกว่า 275 °C และสูงกว่าการย่างระดับ 3 จะมีการลดอุณหภูมิลงให้เหลือประมาณ 275 °C หรือการย่างระดับ 1 หลังจากผ่านไปประมาณ 40 นาที

รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ	ลักษณะการใช้งาน
 ลมร้อน 4D	30-275 °C	สำหรับการอบขนมและอาหารแบบหนึ่งระดับหรือมากกว่า พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปวงแหวนในแผงด้านหลังอย่างทั่วถึงตลอดจนปรุงอาหาร
 การให้ความร้อนด้านบน/ ด้านล่าง	30-300 °C	สำหรับการอบขนมและอาหารทั่วไปแบบหนึ่งระดับ เหมาะสำหรับเค้กหน้าชุ่มเป็นพิเศษ โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านบนและด้านล่างอย่างทั่วถึง
 ลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน	30-275 °C	สำหรับการปรุงอาหารที่เลือกไว้แบบหนึ่งระดับด้วยไฟอ่อนโดยไม่มีการอุ่นเตา พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปวงแหวนในแผงด้านหลังไปรอบส่วนปรุงอาหาร การให้ความร้อนรูปแบบนี้จะให้ผลดีที่สุดในช่วงอุณหภูมิ 125 ถึง 275 °C การให้ความร้อนรูปแบบนี้ใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน
 การให้ความร้อนด้านบน/ ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน	30-300 °C	สำหรับการปรุงอาหารที่เลือกไว้ด้วยไฟอ่อน โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง การให้ความร้อนรูปแบบนี้จะให้ผลดีที่สุดในช่วงอุณหภูมิ 150 ถึง 250 °C การให้ความร้อนรูปแบบนี้ใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดทั่วไป
 การย่างด้วยลมร้อน	30-300 °C	สำหรับการอบสัตว์ปีก ปลาทั้งตัว และเนื้อชิ้นใหญ่ ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างและพัดลมจะเปิดและปิดสลับกันไป พัดลมจะกระจายลมร้อนไปรอบอาหาร
 การย่างเป็นบริเวณกว้าง	การตั้งค่าระดับการย่าง 1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง 3 = สูง	สำหรับการย่างอาหารผิวนอก เช่น สเต็กและไส้กรอก รวมถึงการปิ้งขนมปังและการทำกราแตง บริเวณทั้งหมดใต้ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
 การย่างเป็นบริเวณแคบ	การตั้งค่าระดับการย่าง 1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง 3 = สูง	สำหรับการย่างสเต็กหรือไส้กรอกปริมาณเล็กน้อย รวมถึงการปิ้งขนมปังและการทำกราแตง บริเวณตรงกลางใต้ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
 การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า	30-275 °C	สำหรับการทำพิซซ่าและอาหารที่ต้องให้ความร้อนจากด้านล่างเป็นหลัก ตัวกำเนิดความร้อนด้านล่างและตัวกำเนิดความร้อนรูปวงแหวนในแผงด้านหลังจะทำหน้าที่ให้ความร้อน
 การปรุงอาหารแบบให้ความร้อน อย่างช้าๆ	70-120 °C	สำหรับปรุงชิ้นเนื้อนุ่มที่จี่แล้วในสถานะแบบไม่ปิดฝาด้วยความร้อนอย่างช้าๆ โดยจะมีการกระจายความร้อนอุณหภูมิต่ำจากด้านบนและด้านล่างอย่างทั่วถึง
 การให้ความร้อนด้านล่าง	30-250 °C	สำหรับการปรุงอาหารในเบนมาลีและการอบในชั้นสุดท้าย โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านล่าง
 การอุ่น	60-100 °C	สำหรับคงความร้อนของอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
 การอุ่นภาชนะอบอาหาร	30-70 °C	สำหรับอุ่นภาชนะอบอาหาร

ค่าเริ่มต้น

สำหรับรูปแบบการให้ความร้อน
เครื่องจะกำหนดอุณหภูมิหรือระดับเริ่มต้น
โดยสามารถใช้ค่าดังกล่าวหรือเปลี่ยนแปลงได้ตามที่เหมาะสม

เตาไมโครเวฟ

เพื่อให้คุณแน่ใจว่าใช้ระดับกำลังไมโครเวฟได้ถูกต้องทุกครั้ง เราได้อธิบายภาพรวมทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ระดับกำลังแบบต่างๆ ไว้ด้านล่าง

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

โหมดเตาไมโครเวฟสามารถใช้รวมกับการให้ความร้อนได้หลายรูปแบบ โดยระบบจะทำการอุ่นเครื่องและเปิดเตาไมโครเวฟไปพร้อมกัน

ช่วยให้ปรุงอาหารได้โดยใช้เวลาน้อยลงเป็นอย่างมาก

ช่วงกำลังเตาไมโครเวฟที่ดีที่สุดจะอยู่ที่ระหว่าง 90 ถึง 360 วัตต์

ข้อมูลเพิ่มเติม

ในหลายกรณี

จะมีการแสดงข้อความและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำงานที่เพิ่งดำเนินการไป

แต่ปุ่ม **i** จะปรากฏข้อความบนส่วนแสดงผลเป็นเวลา 2-3 วินาที ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลื่อนไปยังส่วนท้ายของข้อความที่มีความยาว

ข้อความบางอย่างจะปรากฏโดยอัตโนมัติ เช่น การยืนยัน การให้คำแนะนำ หรือการแจ้งเตือน

ฟังก์ชันส่วนปรุงอาหาร

ฟังก์ชันต่างๆ ในส่วนปรุงอาหารจะช่วยให้ใช้เครื่องได้ง่ายขึ้น เช่น

ช่วยให้แสงในส่วนปรุงอาหารสว่างชัดเจน

และพัฒนาระบายอากาศที่ช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องมีความร้อนมากเกินไป

การเปิดฝาเครื่อง

หากมีการเปิดฝาเครื่องขณะที่ทำงานอยู่

เครื่องจะหยุดทำงานชั่วคราว และจะทำงานต่อเมื่อปิดฝาเครื่อง

คำชี้แจง: ขณะใช้โหมดเตาไมโครเวฟ ต้องกดปุ่ม **▷ Start/Stop**

หลังจากปิดฝาเครื่องแล้วเพื่อให้ระบบทำงานต่อ

ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานในส่วนนี้ได้

→ "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

ไฟภายใน

หากมีการเปิดฝาเครื่อง ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะเปิด

หากเปิดฝาไว้เป็นเวลานานกว่าประมาณ 15 นาที

ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะดับลง

สำหรับโหมดการทำงานส่วนใหญ่

ไฟภายในจะติดทันทีที่เริ่มต้นการทำงาน

และจะดับลงเมื่อสิ้นสุดการทำงาน

คำชี้แจง: ทั้งนี้

สามารถตั้งค่าไม่ให้ไฟภายในติดสว่างในระหว่างการทำงานได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

พัฒนาระบายความร้อน

พัฒนาระบายความร้อนจะมีการเปิดและปิดตามที่จำเป็น

โดยจะเป่าลมร้อนออกทางดานบนเหนือฝาของเครื่อง

ระวัง!

ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ มิฉะนั้นจะทำให้เครื่องร้อนมากเกินไป

พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่งเพื่อให้ส่วนปรุงอาหารเย็นลงเร็วขึ้นภายหลังการใช้งาน

คำชี้แจง:

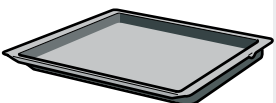
สามารถปรับระยะเวลาการทำงานของพัฒนาระบายความร้อนได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

อุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เนื้อหาส่วนนี้เป็นคู่มือให้ภาพรวมเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วย และขอมูลการใช้ที่ถูกต้อง

อุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วย

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:

	ชั้นตะแกรง สำหรับพิมพ์เค้ก จานที่นำเข้าเตาอบได้ และภาชนะสำหรับเตาอบ สำหรับอาหารอบ อาหารย่าง และอาหารแช่แข็ง ชั้นตะแกรงสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้
	กระทะอบเนกประสงค์ สำหรับเค้กเนื้อนุ่ม เฟลลรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้ต้กไขมันที่หยดลงมานบนชั้นตะแกรงโดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด้วย
	ถาดอบ สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ
	เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ ช่วยให้สามารถอบอาหารได้ตามที่ต้องการ ดูคำอธิบายวิธีใช้ได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง → "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ" ที่หน้า 22

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้เท่านั้น เพราะเป็นสิ่งที่ผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษสำหรับเครื่องรุ่นนี้โดยเฉพาะ สามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์

คำชี้แจง: อุปกรณ์เสริมที่ได้รับ ความร้อนอาจเสียรูปได้ ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานแต่อย่างใด และเมื่อเย็นลงก็จะกลับสู่สภาพเดิม

เตาไมโครเวฟ

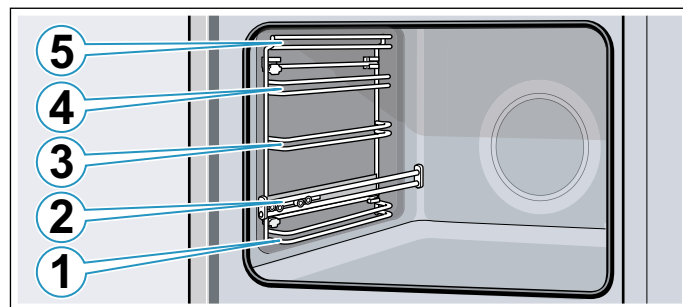
ใช้ชั้นตะแกรงที่ให้มาด้วยเท่านั้นเมื่อใช้โหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียวก การใช้กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้

เมื่อใช้เครื่องร่วมกับเตาไมโครเวฟหรือโหมด "อาหาร" จะสามารถใช้กระทะอบเนกประสงค์ ถาดอบ หรืออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่ใหม่พร้อมกันกับเครื่องได้

การใส่อุปกรณ์เสริม

ส่วนปรุงอาหารมีรางใส่ชั้นวางทั้งหมดห้าชั้นโดยตำแหน่งของชั้นวางจะนับจากล่างขึ้นบน

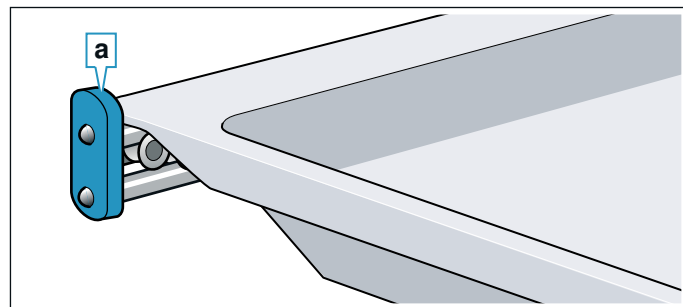
สำหรับเครื่องบางรุ่น ชั้นสูงที่สุดจะมีเครื่องหมายการวางอย่างอยู่บนส่วนปรุงอาหาร



ใส่อุปกรณ์เสริมระหว่างก้านนำร่องชี้ตำแหน่งชั้นวางสองตัวทุกครั้งที่ใช้ชั้นวางตำแหน่งที่ 1, 3, 4 และ 5

อุปกรณ์เสริมสามารถดึงออกได้ประมาณครึ่งหนึ่งโดยไม่พลิกคว่ำ สามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาได้เมื่อรางตั้งอยู่ที่ระดับ 2

ดูให้แน่ใจว่าวางอุปกรณ์เสริมไว้หลังทุเกี้ยว **a** บนรางดังตัวอย่างในภาพ: กระทะอบเนกประสงค์



คำชี้แจง:

- ดูให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านที่ถูกต้องทุกครั้ง
- ใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารจนสุด เพื่อไม่ให้สัมผัสกับฝาเครื่อง

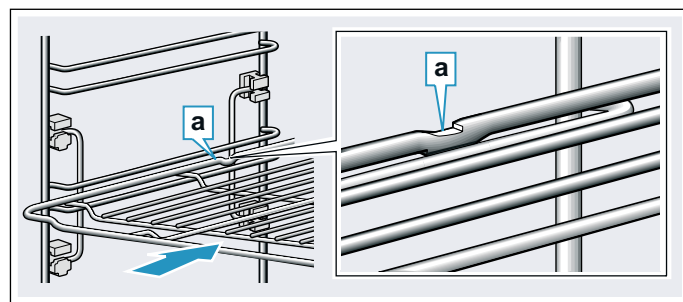
ฟังก์ชันล็อก

สามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมดังกล่าวออกมาได้ประมาณครึ่งหนึ่งของอุปกรณ์

ฟังก์ชันล็อกนี้จะช่วยป้องกันไม่ให้อุปกรณ์พลิกคว่ำขณะเลื่อนออก เพื่อให้สามารถป้องกันการพลิกคว่ำได้

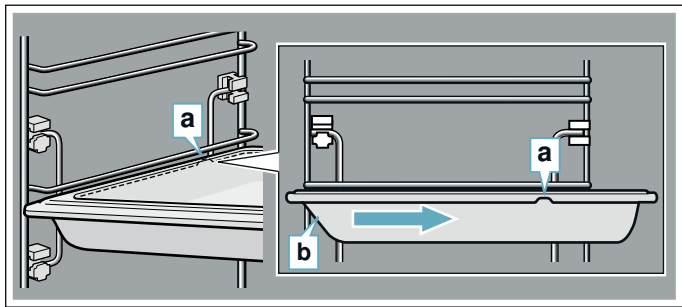
จะต้องใส่อุปกรณ์เสริมดังกล่าวเข้าไปในเตาอย่างถูกวิธี

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจขณะเลื่อนตะแกรงเข้าว่าจมูกของตะแกรง **a** อยู่ด้านหลังและหันลงด้านล่าง สัญลักษณ์คำว่า "microwave" จะต้องอยู่ด้านหน้าและส่วนโค้งชี้ลงด้านล่าง



โปรดตรวจสอบให้แน่ใจขณะเลื่อนตะแกรงเข้าว่าร่องของตะแกรง **a** อยู่ด้านหลังและซี่ลงด้านล่าง ด้านที่เอียงของอุปกรณ์ **b** จะต้องหันหน้าไปยังฝาอุปกรณ์

ตัวอย่างในรูป: ถาดเดอบอนเนกประสงค์



อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ สามารถซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์ โดยสามารถดูกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายสำหรับเครื่องรุ่นที่คุณใช้ได้จากโบรชัวร์ของเราและบนระบบออนไลน์

อุปกรณ์เสริมที่มีจำหน่ายและสามารถสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์ได้จะแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ กรุณาดูรายละเอียดเพิ่มเติมในโบรชัวร์แนะนำสินค้า

คำชี้แจง: อุปกรณ์เสริมบางชนิดอาจไม่เหมาะกับเครื่องทุกรุ่น กรุณาแจ้งหมายเลขอุปกรณ์ (E no.) ให้ชัดเจนทุกครั้งที่คุณสั่งซื้อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า" ที่หน้า 32

อุปกรณ์เสริมพิเศษ

ชั้นตะแกรง

สำหรับภาชนะปรุงอาหาร พิมพ์เค้ก จานที่นำเข้าเตาอบได้ อาหารอบ และอาหารย่าง

กระทะเนกประสงค์

สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ เฟสเทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้ดักไขมันที่หยดลงมายังชั้นตะแกรงโดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด้วย

ถาดอบ

สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ

แผ่นตะแกรง

สำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา

สำหรับใส่ลงในกระทะเนกประสงค์ เพื่อดักไขมันและน้ำจากเนื้อที่หยดลงมา

กระทะเนกประสงค์แบบผิวส้น

สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ เฟสเทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ ช่วยให้สามารถนำเฟสเทรีและอาหารอบออกจากกระทะเนกประสงค์ได้ง่ายขึ้น

ถาดอบแบบผิวส้น

สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ

ช่วยให้สามารถนำเฟสเทรีออกจากถาดอบได้ง่ายขึ้น

กระทะแบบมืออาชีพ

สำหรับการเตรียมอาหารในปริมาณมาก

ฝากระทะแบบมืออาชีพ

เป็นฝาที่ใช้เปลี่ยนกระทะแบบมืออาชีพให้เป็นจานอบแบบมืออาชีพ

ถาดอบพิซซา

สำหรับพิซซาและเค้กทรงกลมขนาดใหญ่

ถาดย่าง

ใช้ย่างอาหารแทนชั้นตะแกรง หรือใช้กันน้ำกระเซ็น ไขในกระทะเนกประสงค์แทน

การอบขนมปังแบบใช้หินอบ

สำหรับขนมปังแบบโฮมเมด ขนมปังโรล และพิซซาแบบแป้งฐานกรอบ ต้องอุ่นหินอบที่อุณหภูมิที่แนะนำก่อน

จานอบแบบแก้ว (5.1 ลิตร)

สำหรับสตูและขนมอบ

เหมาะอย่างยิ่งสำหรับโหมดการทำงาน "อาหาร"

ถาดแก้ว

สำหรับเนื้ออบขนาดใหญ่ เค้กหน้าชุ่ม และขนมอบ

ถาดแก้ว

สำหรับอาหารอบ อาหารจานผัก และขนมอบ

อุปกรณ์เพื่อการตกแต่ง

สำหรับปิดชั้นที่อยู่ด้านล่างของชุดและฐานของเครื่อง

ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

ก่อนเริ่มใช้อุปกรณ์ใหม่ จะต้องทำการตั้งค่าก่อน รวมถึงต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมด้วย

การใช้งานเป็นครั้งแรก

หลังจากเสียบปลั๊กเครื่องหรือเมื่อไฟพวหลังจากที่ไฟดับ ระบบจะแสดงการตั้งค่าสำหรับการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล อาจใช้เวลาสองสามวินาทีจนกว่าคำแนะนำจะปรากฏขึ้นมา

คำชี้แจง:

การตั้งค่าเหล่านี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ทุกเมื่อโดยไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

การตั้งค่าภาษา

ภาษาเป็นการตั้งค่าส่วนแรกที่จะปรากฏขึ้น ภาษาที่เป็นค่าเริ่มต้นได้แก่ภาษา "เยอรมัน"

1. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ
2. แตะขอความถัดไปเพื่อยืนยันการตั้งค่าถัดไปจะปรากฏ

การตั้งค่าเวลา

เวลาจะเริ่มที่ "12:00"

1. แตะขอความ "นาฬิกา"
 2. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลา
 3. แตะขอความ "ตั้งค่าเสร็จ" เพื่อยืนยัน
- จะปรากฏขอความยืนยันการเสร็จสิ้นการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล

การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม

ก่อนใช้เครื่องทำอาหารเป็นครั้งแรก จะต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อน

การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหาร

ทำการอุ่นเตาโดยปิดฝาเตาและไม่ต้องใส่อาหารเพื่อขจัดกลิ่นของเครื่องใหม่

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์ เช่น เม็ดโฟม ตกค้างอยู่ภายในส่วนปรุงอาหาร รวมถึงแกะเทปที่ติดไวบนหรือในเครื่องออก ใช้ฟองน้ำชุบน้ำเช็ดพื้นผิวเรียบในส่วนปรุงอาหารก่อนอุ่นเตา ระบายอากาศในห้องครัวขณะทำการอุ่นเตา

ทำการตั้งค่าตามที่ระบุ
ดูวิธีตั้งการรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิได้ในส่วนถัดไป → "การใช้งานอุปกรณ์" ที่หน้า 16

การตั้งค่า	
รูปแบบการให้ความร้อน	ลมร้อน 4D 
อุณหภูมิ	สูงสุด
เวลาปรุง	1 ชั่วโมง

ปิดสวิตช์เครื่องหลังจากสิ้นสุดเวลาปรุงที่ระบุโดยกดปุ่ม ① On/Off เมื่อส่วนปรุงอาหารเย็นลงแล้ว ให้ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบด้วยผ้าเช็ดจานและน้ำสบู่

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมให้ทั่วโดยใช้น้ำสบู่และผ้าเช็ดจานหรือแปรงขนนุ่ม

การใช้งานอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนที่ผ่านมาเป็นการอธิบายเกี่ยวกับระบบควบคุมและรูปแบบการทำงาน ต่อไปเป็นการอธิบายวิธีตั้งค่าอุปกรณ์ของคุณ เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายสิ่งที่จะเกิดขึ้นเมื่อเปิดและปิดสวิตช์อุปกรณ์ รวมถึงวิธีเลือกโหมดการทำงาน

การเปิดและปิดเครื่อง

ต้องเปิดสวิตช์อุปกรณ์ก่อน จึงจะสามารถตั้งค่าอุปกรณ์ได้

คำชี้แจง:

สามารถตั้งระบบล๊อคป้องกันเด็กและตัวตั้งเวลาได้ขณะปิดสวิตช์เครื่อง

โดยการแสดงผลและสัญลักษณ์บางอย่างที่เกี่ยวข้องกับความร้อนที่เหลือในส่วนปรุงอาหารจะยังคงปรากฏอยู่หลังจากปิดสวิตช์

ปิดสวิตช์เครื่องเมื่อไม่ใช้งาน ในกรณีที่ไม่มี การตั้งค่าใดๆ เป็นเวลานาน ระบบจะปิดสวิตช์เครื่องเองโดยอัตโนมัติ

การเปิดสวิตช์เครื่อง

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง

โลโก้ Bosch จะปรากฏบนส่วนแสดงผล ตามด้วยรายการตัวเลือกรูปแบบการให้ความร้อน

คำชี้แจง:

สามารถระบุโหมดการทำงานที่ต้องการให้ปรากฏขึ้นหลังจากที่เปิดเครื่องได้ใน การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

การปิดสวิตช์เครื่อง

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

ฟังก์ชันใดๆ ที่ดำเนินการอยู่จะถูกยกเลิก

เวลาหรือตัวแสดงความร้อนตกค้าง (ถ้ามี) จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

คำชี้แจง:

คุณสามารถกำหนดได้ว่าจะให้แสดงเวลาหรือไม่หลังจากที่ปิดสวิตช์เครื่อง โดยเขาไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

การเริ่มต้นการทำงาน

ต้องกดปุ่ม Start/Stop ▷ เพื่อเริ่มต้นการทำงานต่างๆ

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน

ส่วนแสดงผลเวลาจะปรากฏบนส่วนแสดงผลพร้อมกับการตั้งค่าวงกลมแสดงผลและเส้นแสดงระดับความร้อนจะปรากฏด้วย

การหยุดการทำงานชั่วคราว

สามารถหยุดการทำงานชั่วคราว แล้วค่อยทำงานต่อโดยใช้ปุ่ม Start/Stop ▷

หากกดปุ่ม Start/Stop ▷ ค้างไว้ประมาณ 3

วินาทีการทำงานจะถูกยกเลิกและการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกรีเซ็ต

คำชี้แจง:

พัดลมอาจยังทำงานต่อหลังจากที่หยุดการทำงานชั่วคราวหรือยกเลิกการทำงานแล้ว

การเลือกโหมดการทำงาน

หลังจากที่เปิดสวิตช์เครื่อง ระบบจะแสดงโหมดการทำงานเริ่มต้น สามารถเลือกโหมดการทำงานอื่นได้โดยใช้เมนูนี้
ดูคำอธิบายโดยละเอียดเกี่ยวกับโหมดการทำงานแต่ละโหมดได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนจะเป็นไปตามนี้เสมอ:

1. แตะขอความที่เหมาะสม
จะมีการไฮไลต์ฟังก์ชันนั้น
2. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนตัวเลือกที่ไฮไลต์ไว้
3. ทำการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าอื่นๆ ถ้าจำเป็น
โดยแตะขอความที่เหมาะสม แล้วใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนค่า
4. กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน
เครื่องจะเริ่มทำงาน

การตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ

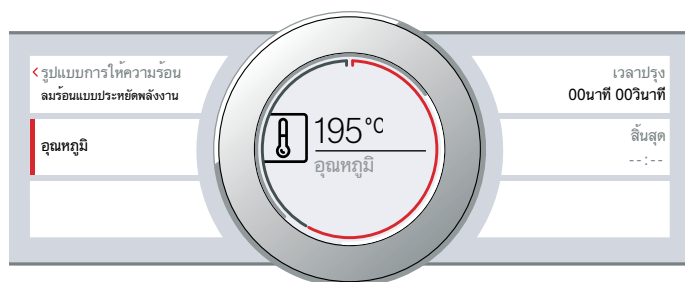
หากไม่ได้เลือกโหมดการทำงาน "รูปแบบการให้ความร้อน" ให้แตะขอความ "รูปแบบการให้ความร้อน" ในเมนู จะปรากฏรายการรูปแบบการให้ความร้อนที่เลือกได้บนจอสัมผัส

ตัวอย่างในภาพ: ลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน 195 °C ที่อุณหภูมิ

1. แตะขอความรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ ถ้าจำเป็น
ให้ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลื่อนดูรายการตัวเลือก



2. จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเป็นสีขาว
ตั้งอุณหภูมิโดยใช้ปุ่มหมุน



3. กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน
เวลาบนส่วนแสดงผลจะแสดงให้ทราบว่าใช้เวลาทำงานไปเท่าไรแล้ว



เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม ① On/Off

คำชี้แจง: สามารถตั้งทั้งเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุดในเครื่องได้
→ "ตัวเลือกการตั้งเวลา" ที่หน้า 18

การเปลี่ยนแปลง

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิ การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้อุณหภูมิที่ปรับทันที
หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อน ให้กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว แล้วแตะปุ่ม "รูปแบบการให้ความร้อน" รายการตัวเลือกจะปรากฏ
แตะเลือกรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ
อุณหภูมิเริ่มต้นของรูปแบบที่เลือกจะปรากฏบนส่วนแสดงผล

คำชี้แจง:

การเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนจะเป็นการรีเซ็ตการตั้งค่าอื่นๆ ด้วย

การอุ่นเตาแบบเร็ว

การอุ่นเตาแบบเร็วช่วยลดเวลาที่ใช้ในการอุ่นเตาลงสำหรับการให้ความร้อนบางรูปแบบ

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับการอุ่นเตาแบบเร็วได้แก่:

- ⑤ ลมร้อน 4D
- □ การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง

เพื่อให้ปรุงอาหารออกมาได้อย่างสม่ำเสมอ
อย่าใส่อาหารหรืออุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะทำการอุ่นเตาแบบเร็วเสร็จ

การใช้การตั้งค่า

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เลือกรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมแล้ว และตั้งอุณหภูมิไว้ที่อย่างน้อย 100 °C
ไมเช่นนั้นจะไม่สามารถอุ่นเตาแบบเร็วได้

1. ตั้งรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ
2. แตะขอความ "การอุ่นเตาแบบเร็ว"
ขอความ "On" จะปรากฏขึ้นมา
และจะปรากฏขอความยืนยันบนส่วนแสดงผล

เมื่อสิ้นสุดการอุ่นเตาแบบเร็ว จะมีข้อความแจ้งและเสียงเตือนดังขึ้น
ขอความ "Off" จะปรากฏขึ้นมา
ในตอนนี้จะสามารถใส่อาหารเข้าไปในส่วนปรุงอาหารได้

คำชี้แจง: ตัวเลือกการตั้งเวลา "เวลาปรุง"

จะเริ่มพร้อมกันกับการอุ่นเตาแบบเร็ว
ดังนั้นให้ตั้งเวลาปรุงเมื่ออุ่นเตาแบบเร็วเสร็จแล้วเท่านั้น

การยกเลิก

ยกเลิกการอุ่นเตาแบบเร็วได้โดยแตะขอความ "การอุ่นเตาแบบเร็ว" อีกครั้ง ขอความ "Off" จะปรากฏขึ้นมา

🕒 ตัวเลือกการตั้งเวลา

เครื่องรุ่นนี้มีตัวเลือกการตั้งค่าเวลาหลายแบบ

ตัวเลือกในการตั้งเวลา ลักษณะการใช้งาน

🕒	เวลาในการปรุง	เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงที่ตั้งไว้ ระบบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
🕒	สิ้นสุด	ตั้งเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ เครื่องจะทำงานโดยอัตโนมัติและจะหยุดทำงานเมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้
⌚	ตัวตั้งเวลา	ตัวตั้งเวลามีรูปแบบการทำงานคล้ายตัวจับเวลาตามไซ โดยจะเป็นอิสระจากการทำงานของเครื่องและตัวเลือกการตั้งเวลาอื่นๆ เมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้ จะไม่มีการเปิดหรือปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

ใช้จอยล์สัมผัสเพื่อเรียกเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุดขึ้นหลังจากที่ตั้งค่าการทำงานแล้ว ตัวตั้งเวลาจะมีส่วน ⌚ แยกต่างหาก และสามารถปรับได้ตลอดเวลา

จะมีเสียงเตือนดังขึ้นเมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงหรือเวลาที่ตั้งไว้ สามารถยกเลิกเสียงเตือนก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยแตะปุ่มหรือจอยล์สัมผัส

คำชี้แจง:

สามารถปรับระยะเวลาของเสียงเตือนได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน
→ "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

การตั้งเวลาปรุง

สามารถตั้งเวลาปรุงที่จะทำได้ในเครื่อง ซึ่งจะช่วยให้ปรุงอาหารเกินเวลาโดยไม่ตั้งใจ และไม่จำเป็นต้องหยุดงานอื่นชั่วคราวเพื่อมาสิ้นสุดการทำงาน

การใช้การตั้งค่า

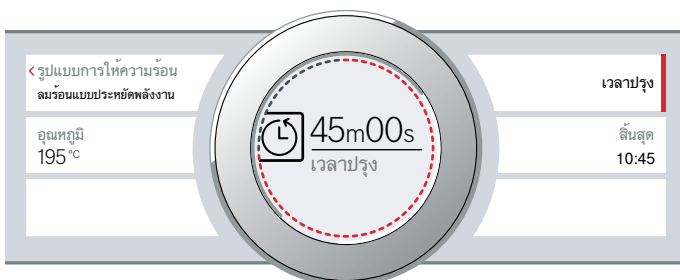
ระบบจะเริ่มนับเวลาปรุงตามค่าเริ่มต้นซึ่งจะแตกต่างกันไปตามทิศทางการปิดปุ่มหมุน: ซ้าย = 10 นาที, ขวา = 30 นาที

สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารแบบเป็นช่วง ช่วงละ 1 นาที ได้จนถึง 1 ชั่วโมง หากเกินกว่านั้นจะเป็นช่วงละ 5 นาที

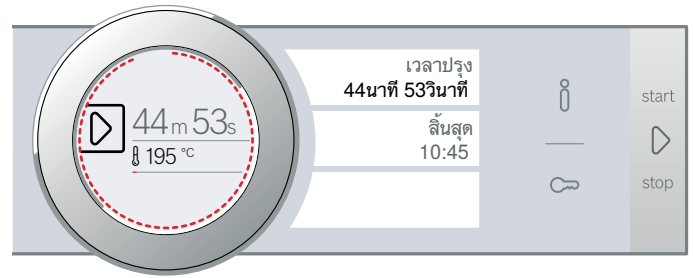
สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที

ตัวอย่างในภาพ: ขณะนี้เป็นเวลา 10:00 น. และตั้งเวลาปรุงไว้ 45 นาที

1. ตั้งโหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อน
2. แตะขอความ "เวลาปรุง" ก่อนเริ่มทำงาน จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
3. ปิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปรุง ระบบจะคำนวณเวลาสิ้นสุดโดยอัตโนมัติ



4. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาปรุงจะเริ่มนับถอยหลัง



เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

สามารถรีเซ็ตเวลาปรุงได้โดยกดข้อความ "เวลาปรุง" หรือกดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อทำงานต่อโดยไม่ตั้งเวลาปรุง

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม ① On/Off

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

ปรับเวลาปรุงโดยแตะปุ่ม "เวลาปรุง" ระบบจะไฮไลต์เวลาปรุง ไขปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลา ระบบจะปรับไขการเปลี่ยนแปลงทันที

หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่มเพื่อรีเซ็ตเวลาปรุงทั้งหมดให้เป็นศูนย์ หลังจากปรับไขการเปลี่ยนแปลงแล้ว จะมีการทำงานต่อโดยไม่ใช้เวลาปรุง

การตั้งเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถเลือกเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารล่วงหน้าได้ ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารในตอนเช้า แล้วตั้งเวลาปรุงให้พร้อมรับประทานเป็นมือเที่ยงได้

คำชี้แจง:

- อย่าทิ้งอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหารนานเกินไป เนื่องจากอาหารอาจเสียได้
- ห้ามปรับเวลาสิ้นสุดหลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน มิฉะนั้นจะส่งผลให้ปรุงอาหารออกมาได้ไม่ดี

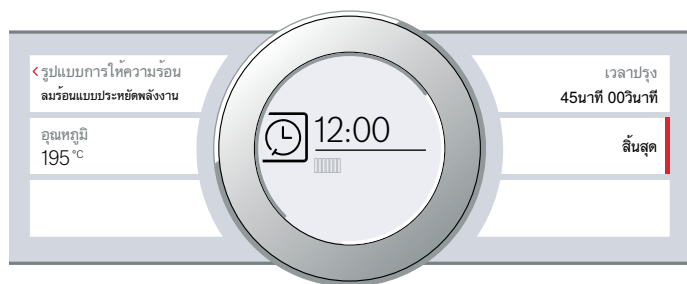
การใช้การตั้งค่า

สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารให้ช้าลงได้สูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที

ตัวอย่างในภาพ: ขณะนี้เป็นเวลา 10:00 น. มีการตั้งเวลาปรุงไว้ 45 นาที และต้องการให้อาหารพร้อมเสิร์ฟในเวลา 12:00 น.

1. ตั้งโหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อน
2. ตั้งเวลาปรุง
3. แตะขอความ "สิ้นสุด" ก่อนเริ่มทำงาน จะมีการไฮไลต์เวลาสิ้นสุดเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล

4. ปิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดที่ต้องการให้ช้าลง



5. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาที่เครื่องจะเริ่มทำงานจะปรากฏบนส่วนแสดงผล



เครื่องจะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย เมื่อเครื่องเริ่มทำงาน เวลาปรุงอาหารบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

สามารถรีเซ็ตเวลาปรุงได้โดยกดข้อความ "เวลาปรุง" หรือกดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อทำงานต่อโดยไม่ตั้งเวลาปรุง

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม Ⓢ On/Off

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดได้ หากต้องการยกเลิกเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุด ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว หลังจากนั้นจะสามารถทำงานต่อได้โดยไม่ใช้เวลาปรุงหรือเวลาสิ้นสุด

การตั้งตัวตั้งเวลา

ตัวตั้งเวลาจะทำงานไปพร้อมกับการตั้งค่าอื่น ๆ สามารถตั้งตัวตั้งเวลาได้เมื่อจะปิดสวิตช์เครื่องโดยตัวตั้งเวลาจะมีเสียงเตือนที่ช่วยให้ทราบวาลิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้หรือเวลาในการปรุงอาหาร

การปรับการตั้งค่า

ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะเริ่มต้นที่ศูนย์นาทีเสมอ

ค่าจะสูงขึ้นตามขั้นเวลาที่มากขึ้นเมื่อตั้งค่าตัวตั้งเวลา

สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 24 ชั่วโมง

1. แตะปุ่ม Ⓢ

สัญลักษณ์จะสว่างขึ้นเป็นสีแดง

ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงในส่วนแสดงผลเป็นสีขาวอยู่ตรงกลาง

2. ปรับระยะเวลาโดยไขปุ่มหมุน

3. กดปุ่ม Ⓢ เพื่อเริ่มทำงาน

คำชี้แจง:

ตัวตั้งเวลาจะเริ่มทำงานเองโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปสองสามวินาที

เวลาจะเดินถอยหลัง

ตัวตั้งเวลาจะยังปรากฏอยู่บนส่วนแสดงผลหลังจากที่ปิดสวิตช์เครื่องแล้ว เมื่อมีการทำงาน

การตั้งค่าสำหรับการทำงานนี้จะแสดงอยู่ด้านหน้า เมื่อแตะปุ่ม Ⓢ

ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงสองสามวินาที

เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่ตั้งไว้

จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและมีข้อความแจ้งในส่วนแสดงผล

สัญลักษณ์จะดับลง

คำแนะนำ: หากระยะเวลาที่ตั้งไว้สัมพันธ์กับการทำงานของเครื่อง ให้ใช้เวลาในการปรุง

เวลาจะแสดงอยู่ด้านหน้าและเครื่องจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

ปรับตัวตั้งเวลาโดยแตะปุ่ม Ⓢ

ระบบจะแสดงระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็นสีขาวอยู่ตรงกลาง

ซึ่งสามารถปรับได้โดยไขปุ่มหมุน

หากต้องการยกเลิกตัวตั้งเวลา ให้รีเซ็ตระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็นศูนย์

เมื่อทำการเปลี่ยนแปลงแล้ว สัญลักษณ์จะไม่ติดสว่างอีก

เตาไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อปรุงอาหาร อุ่นอาหาร หรือละลายน้ำแข็งได้อย่างรวดเร็ว สามารถเลือกใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับการให้ความร้อนรูปแบบอื่นๆ ก็ได้

เพื่อให้แน่ใจว่ามีการใช้เตาไมโครเวฟอย่างเหมาะสม โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะ และศึกษาข้อมูลในตารางการใช้งานที่ส่วนท้ายของคู่มือการใช้งาน

ภาชนะใส่อาหาร

ไม่ว่าภาชนะทุกชนิดจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คุณควรเลือกใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมในการอุ่นอาหาร เพื่อป้องกันไม่ไหเตาไหมโครเวฟเสียหาย

ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการใช้กับเตาไมโครเวฟ ได้แก่ ภาชนะอบอาหารทนความร้อน ซึ่งทำจากแก้ว แก้วเซรามิก พอร์ซเลนเซรามิก หรือพลาสติกทนความร้อน เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้ คุณอาจเลือกใช้เซรามิกได้ในกรณีที่เคลือบอย่างสมบูรณ์และปราศจากกรวยแตกร้าว

ทั้งนี้ คุณสามารถใช้ภาชนะสำหรับลิฟฟอาหารได้เช่นกันซึ่งจะช่วยให้คุณไม่ต้องเปลี่ยนถ่ายภาชนะใส่อาหารอีก คุณควรใช้ภาชนะขอบทองหรือขอบเงินกับเตาไมโครเวฟเฉพาะในกรณีที่ผู้ผลิตได้รับรองว่าภาชนะดังกล่าวสามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

สำหรับการอบอาหารในโหมดผสม คุณสามารถใช้พิมพ์โลหะทั่วไปได้ โดยขนมอบจะสุกจากด้านล่าง สำหรับการใช้งานประเภทอื่น ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะ เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ทำให้อาหารภายในภาชนะโลหะไหมร้อน

ระวัง!

การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ขั้วที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังเตาและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. ประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาอุปกรณ์เสียหายได้

การทดสอบภาชนะ

ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเตา ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบภาชนะเป็นระยะเวลาสั้นๆ

ถ้าคุณไม่แน่ใจว่าภาชนะของคุณสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ให้ทำการทดสอบดังนี้

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

คำเตือน – ระวังความร้อน!

ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสโดนได้จะมีความร้อนสูง ในขณะที่ใช้งาน ห้ามสัมผัสโดนชิ้นส่วนดังกล่าว และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

อุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วย

ใช้ชั้นตะแกรงที่ใหม่ด้วยเท่านั้นเมื่อใช้โหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียว การใช้กระทะบนกระจกหรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้

เมื่อใช้เครื่องร่วมกับเตาไมโครเวฟหรือโหมด "อาหาร" จะสามารถใช้กระทะบนกระจก ถาดอบ หรืออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่ใหม่พร้อมไปกับเครื่องได้

เมื่อใช้ไมโครเวฟ ทางที่ดีควรใส่อุปกรณ์เสริมไว้ที่ชั้น 2 เวนแต่ละระบุมวเป็นอย่างอื่น

การตั้งค่ากำลังไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้ระดับกำลังไมโครเวฟสำหรับอาหารและการปรุงอาหารได้หลากหลายรูปแบบ

เมื่อใช้ไมโครเวฟ จะต้องตั้งเวลาปรุงทุกครั้ง โดยอาจใช้เวลาปรุงที่เป็นคาเริ่มต้นหรือปรับเวลาในเมนูที่เกี่ยวข้อง

การตั้งค่า	ลักษณะการใช้งาน	เวลาปรุงสูงสุด
90 วัตต์	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่สุ่ง่าย	1 ชั่วโมง 30 นาที
180 วัตต์	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งและการปรุงอาหารต่อ	1 ชั่วโมง 30 นาที
360 วัตต์	สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์และการอุ่นอาหารที่สุ่ง่าย	1 ชั่วโมง 30 นาที
600 วัตต์	สำหรับการอุ่นและการปรุงอาหาร	1 ชั่วโมง 30 นาที
สูงสุด	สำหรับการอุ่นของเหลว	30 นาที

ระดับกำลังสูงสุดมีไว้เฉพาะสำหรับการอุ่นของเหลวเท่านั้น ไม่ได้มีไว้สำหรับอุ่นอาหาร ในช่วง 2-3 นาทีแรก ระดับกำลังสูงสุดของเตาไมโครเวฟจะค่อยๆ ลดลงจนเหลือ 600 วัตต์เพื่อป้องกันไม่ไหเครื่องเสียหาย และจะสามารถใช้กำลังระดับสูงสุดได้อีกครั้งหลังจากพักเครื่องให้เย็นลงแล้ว

การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ

กรุณาศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสมก่อนทำการตั้งค่าเตาไมโครเวฟ

1. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
2. **แตะข้อความ "ไมโครเวฟ"**
3. **แตะข้อความเพื่อเลือกค่ากำลังไมโครเวฟที่ต้องการ**
จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
4. **กดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปรุง**
5. **กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน**
เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง โดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความร้อนขณะใช้โหมดเตาไมโครเวฟ เครื่องจะเริ่มทำงาน

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นเครื่องจะสิ้นสุดการทำงาน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม ① On/Off

คำชี้แจง: หากมีการเปิดฝาเครื่องขณะที่ทำงานอยู่ เครื่องจะหยุดทำงานชั่วคราว หลังจากปิดฝาเครื่องแล้ว จะต้องกดปุ่ม > Start/Stop เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ

หากมีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน ต้องดูให้แน่ใจว่าเครื่องไม่ได้ทำงานต่อโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ข้างใน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดหยดน้ำขึ้นขณะที่เครื่องทำงานในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว
ระบบจะเปิดตัวกำเนิดหม้อน้ำรถยนต์ขึ้นเมื่อตั้งกำลังไฟไว้ที่ 600 วัตต์หรือ
"สูงสุด" ของใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมจะร้อนขึ้นซึ่งจะไม่ส่งผลต่อการปรุงอาหารแต่อย่างใด

คำชี้แจง: ฟังก์ชันนี้สามารถปิดได้ในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน
→ "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เมื่อใช้ระดับกำลังสูงสุดโหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียวยัง
ฟังก์ชันทำให้แห้งจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนเสริมโดยอัตโนมัติเพื่ออุ่น
ส่วนปรุงอาหาร
ห้ามสัมผัสกับพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อน
ที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของเวลาปรุงเอาไว้การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับ
และใช้เวลาปรุงที่ปรับทันที

กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราว

แล้วไขปุ่มหมุนปรับค่ากำลังไมโครเวฟ

และขอความเพื่อเลือกระดับกำลังที่ต้องการ แล้วกดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อทำงานต่อ โดยเวลาปรุงจะยังคงเหมือนเดิม

หากต้องการยกเลิกโหมดเตาไมโครเวฟ ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราวแล้วเลือกโหมดอื่น

การตั้งค่า MicroCombi

การให้ความร้อนบางแบบสามารถใช้ร่วมกับไมโครเวฟได้

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมได้แก่:

-  ลมร้อน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  การย่างด้วยลมร้อน
-  การย่างเป็นบริเวณกว้าง
-  การย่างเป็นบริเวณแคบ

MicroCombi สามารถใช้ค่ากำลังไมโครเวฟได้ที่ 90, 180 และ 360 วัตต์

กรุณาศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสถานะที่เหมาะสมก่อนทำการตั้งค่า MicroCombi

1. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
2. **แตะขอความ "MicroCombi"**
3. **แตะขอความรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ**
4. **แตะขอความเพื่อเลือกค่ากำลังไมโครเวฟที่ต้องการ**
จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิหรือระดับเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
5. **บิดปุ่มหมุนเพื่อกำหนดอุณหภูมิหรือระดับ**
6. **แตะขอความ "เวลาปรุง"**
จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
7. **บิดปุ่มหมุนเพื่อกำหนดเวลาปรุง**
8. **กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน**
เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง
เครื่องจะเริ่มทำงาน

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นเครื่องจะสิ้นสุดการทำงาน
เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิทช์เครื่องโดยกดปุ่ม ① On/Off

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิเอาไว้
การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้อุณหภูมิและ/
หรือระดับที่ปรับทันที

เปลี่ยนเวลาปรุงโดยแตะขอความ "เวลาปรุง" แล้วบิดปุ่มหมุน
ระบบจะปรับใช้การเปลี่ยนแปลงทันที

หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนหรือค่ากำลังไมโครเวฟ
ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop ก่อน เพื่อหยุดทำงานชั่วคราว

และขอความเพื่อเลือกรูปแบบการให้ความร้อนหรือค่ากำลังไมโครเวฟที่ต้องการ แล้วทำการปรับ

คำชี้แจง:

การเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนหรือค่ากำลังไมโครเวฟจะเป็นการ
รีเซ็ตการตั้งค่าอื่นๆ ด้วย

หากต้องการยกเลิกโหมด MicroCombi ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราวแล้วเลือกโหมดอื่น

การทำให้แห้ง

ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งหลังจากใช้งานเพื่อไม่ให้มีความชื้นหลงเหลืออยู่

การเริ่มทำให้แห้ง

ในการทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งนั้น
ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารร้อนเพื่อให้ความชื้นระเหยออก
จากนั้นจึงเปิดฝาเครื่องเพื่อไล่อากาศออกจากส่วนปรุงอาหาร

ระวัง!

ระวังพื้นผิวเคลือบอีนาเมลเสียหาย:

อย่าให้เครื่องทำงานทุกรูปแบบหากมีน้ำอยู่บนพื้นส่วนปรุงอาหาร
เช็ดน้ำบนพื้นส่วนปรุงอาหารออกก่อนเริ่มทำงาน

1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น
2. ขจัดคราบฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหารทันที
และเช็ดพื้นส่วนปรุงอาหารให้แห้ง
3. ถ้าจำเป็น ให้กดปุ่ม ① On/Off เพื่อเปิดสวิทช์เครื่อง
4. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
5. **แตะขอความ "การทำความสะอาด"**
6. **แตะขอความ "การทำให้แห้ง"**
จะปรากฏระยะเวลาขึ้น ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
7. **กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน**
ระบบจะเริ่มการทำให้แห้ง
ซึ่งจะสิ้นสุดโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 นาที
8. **เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1-2**
นาทีเพื่อไล่ความชื้นภายในส่วนปรุงอาหารออกมา

การทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งโดยใช้มือ

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

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างแม่นยำยิ่งขึ้น โดยจะทำหน้าที่วัดอุณหภูมิภายในอาหารที่กำลังปรุงอยู่ และเมื่อไปถึงระดับอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว ระบบจะปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

รูปแบบการให้ความร้อน

การให้ความร้อนบางรูปแบบอาจไม่เหมาะที่จะใช้กับเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เมื่อใส่เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อในส่วนปรุงอาหารแล้ว จะสามารถเลือกรูปแบบการให้ความร้อนได้ดังต่อไปนี้

	ลมร้อน 4D
	การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
	ลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน
	การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน
	การย่างด้วยลมร้อน
	การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

คำชี้แจง:

- เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อสามารถวัดอุณหภูมิภายในอาหารได้ในช่วง 30 °C ถึง 99 °C
- ใช้เฉพาะเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่ให้มาเท่านั้น โดยสามารถซื้อชุดสำรองได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย
- หลังจากใช้เสร็จ
ให้นำเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อออกจากส่วนปรุงอาหาร โดยห้ามเก็บไว้ในส่วนปรุงอาหาร

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

จำนวนของเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่ไม่ได้แนะนำให้ใช้อาจชำรุดเสียหายได้
ใช้เฉพาะเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่แนะนำให้ใช้ร่วมกับเครื่องรุ่นนี้เท่านั้น

อุณหภูมิในส่วนปรุงอาหาร

เพื่อไม่ให้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อเสียหาย
อย่าตั้งอุณหภูมิไว้สูงกว่า 250 °C

ต้องตั้งอุณหภูมิภายในส่วนปรุงอาหารให้สูงกว่าอุณหภูมิภายในอาหารที่ตั้งไว้อย่างน้อย 10 °C

การเสียบไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารที่จะปรุง

เสียบไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารก่อนนำเข้าส่วนปรุงอาหาร
ไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อประกอบด้วยจุดวัดสามจุดดูให้แน่ใจว่าจุดวัดตรงกลางเสียบอยู่ในอาหาร

ระวัง!

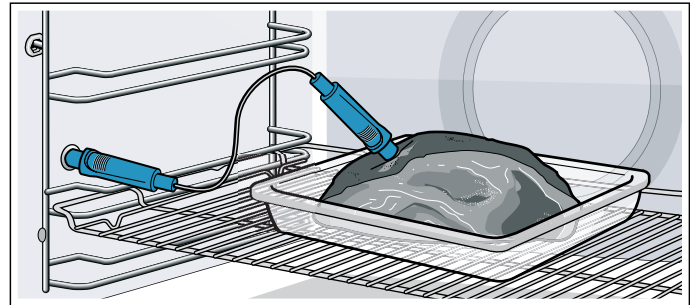
ต้องเสียบส่วนปลายสุดของไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารเมื่อเปิดเตาไมโครเวฟ

เนื้อสัตว์: สำหรับเนื้อชิ้นใหญ่

ให้เสียบไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อจากด้านบนจากมุมที่สามารถเสียบได้ลึกที่สุด

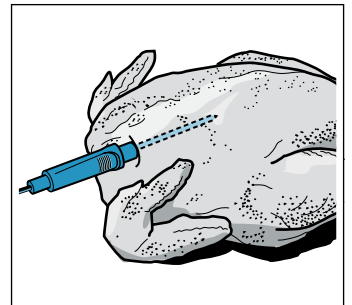
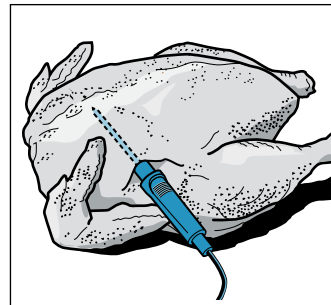
สำหรับเนื้อชิ้นบาง

ให้เสียบไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อจากด้านข้างตรงจุดที่หนาที่สุด



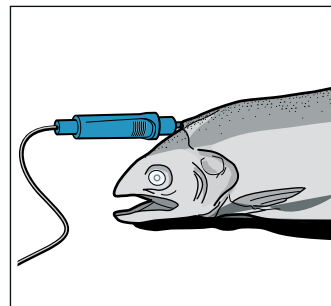
เนื้อสัตว์ปีก:

เสียบไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อตรงจุดที่หนาที่สุดของส่วนอกให้ได้ลึกที่สุด โดยให้เสียบในแนวขวางหรือแนวยาวตามลักษณะของเนื้อ แล้วพลิกเนื้อวางบนชั้นตะแกรงโดยหันส่วนอกลงด้านล่าง



เนื้อปลา:

เสียบไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อหลังหัวปลาไปทางเงี่ยงให้ได้ลึกที่สุด วางปลาทั้งตัวลงบนชั้นตะแกรง แล้วใช้มีดผ่าซีกตัวปลาไว้ให้อยู่ในตำแหน่งวางน้ำ



การพลิกอาหาร: ไม่ต้องนำไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อออกเมื่อพลิกอาหาร หลังจากพลิกอาหารแล้ว ให้ดูว่าไฟรบอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่ หากถอดไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อออกขณะกำลังปรุงอาหาร การตั้งค่าทั้งหมดจะถูกรีเซ็ต และจะต้องปรับใช้การตั้งค่าใหม่อีกครั้ง

ระวัง!

ดูให้แน่ใจว่าสายไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อไม่ถูกหนีบ
ห้ามใช้ภาชนะแบบมีฝาปิด

เพื่อป้องกันไม่ให้ไฟรบวัดอุณหภูมิเนื้อได้รับความเสียหายจากความร้อนที่สูงเกินไป จะต้องมีความว่างประมาณ 2-3 เซนติเมตรระหว่างตัวกำหนดความร้อนสำหรับการย่างกับตัวไฟรบ เนื้ออาจขยายตัวออกขณะปรุง

การตั้งอุณหภูมิภายในอาหาร

ต้องเสียบเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อในช่องเสียบทางด้านซ้ายของส่วนปรุงอาหาร

1. แตะข้อความรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเริ่มต้นของส่วนปรุงอาหารเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
2. ไขปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิของส่วนปรุงอาหาร
3. แตะข้อความ "อุณหภูมิภายในอาหาร" จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเริ่มต้นภายในอาหารเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
4. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิภายในอาหาร
5. กดปุ่ม $\triangleright$ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาบนส่วนแสดงผลจะแสดงให้ทราบว่าใช้เวลาทำงานไปเท่าไรแล้ว เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิภายในอาหารเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล พร้อมทั้งอุณหภูมิปัจจุบันทางด้านซ้ายและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ทางด้านขวา เช่น "9 15|80 °C"

โดยส่วนที่เกี่ยวกับการให้ความร้อนจะหมายถึงอุณหภูมิภายในอาหาร เมื่ออุณหภูมิภายในอาหารไปถึงระดับที่ตั้งค่าไว้ จะมีเสียงเตือนดังขึ้น และเครื่องจะหยุดให้ความร้อน อุณหภูมิภายในอาหารในปัจจุบันบนส่วนแสดงผลจะเท่ากับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เช่น "9 80|80 °C" เวลาจะหยุดเดินชั่วคราว

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดเครื่อง
แล้วนำเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อออกจากช่องเสียบ

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

ส่วนปรุงอาหาร อุปกรณ์เสริม และเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อมีความร้อนสูงมาก สวมถุงมือที่เข้ากับเตาอบทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมและเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อออกจากส่วนปรุงอาหาร

การเปลี่ยนแปลง

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์อุณหภูมิภายในอาหาร การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้อุณหภูมิภายในอาหารทันที

หากต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิภายในส่วนปรุงอาหาร ให้แตะข้อความ "อุณหภูมิ" ก่อน

หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อน ให้กดปุ่ม $\triangleright$ Start/Stop ก่อน เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว

คำชี้แจง:

การเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนจะเป็นการรีเซ็ตการตั้งค่าอื่นๆ ด้วย

การยกเลิก

หากต้องการยกเลิกการทำงาน
ให้นำเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อออกจากช่องเสียบและตัวเนื้อ จากนั้นกดปุ่ม $\triangleright$ Start/Stop เพื่อทำงานต่อโดยไม่มีเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

อุณหภูมิภายในอาหารประเภทต่างๆ

ห้ามใช้อาหารแช่แข็งตัวเลขที่ระบุในตารางเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น โดยจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและส่วนประกอบของอาหาร

ดูข้อมูลเกี่ยวกับโหมดการให้ความร้อนและอุณหภูมิอย่างครอบคลุมได้ในเนื้อหาส่วนท้ายคู่มือการใช้งาน → "เมนูเด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 34

อาหาร	อุณหภูมิภายในอาหาร (°C)
สัตว์ปีก	
เนื้อไก่	80-85
อกไก่	75-80
เนื้อเป็ด	80-85
อกเป็ด สุกปานกลาง	55-60
ไก่งวง	80-85
อกไก่งวง	80-85
ห่าน	80-90
เนื้อหมู	
ไหล่หมู	85-90
หมูสันใน สุกปานกลาง	62-70
เนื้อสะโพกหมู สุกมาก	72-80
เนื้อวัว	
เนื้อสันในหรือเนื้อสันนอก สุกน้อย	45-52
เนื้อสันในหรือเนื้อสันนอก สุกปานกลาง	55-62
เนื้อสันในหรือเนื้อสันนอก สุกมาก	65-75
เนื้อลูกวัว	
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่งหรือส่วนไหล่ ไม่ติดมัน	75-80
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่ง ส่วนไหล่	75-80
ชาลูกวัว	85-90
เนื้อแกะ	
ขาแกะ สุกปานกลาง	60-65
ขาแกะ สุกมาก	70-80
เนื้อสันหลังแกะ สุกปานกลาง	55-60
เนื้อปลา	
ปลาทั้งตัว	65-70
เนื้อปลาแล	60-65
อื่นๆ	
มีทโลฟ (เนื้อสัตว์ทุกชนิด)	80-90
การอุ่นอาหาร	65-75

ระบบล็อคป้องกันเด็ก

ตัวเครื่อง
ของคุณถูกติดตั้งมาพร้อมกับระบบล็อคป้องกันเด็กเพื่อการป้องกันเด็ก
กไปเปิดสวิตช์เครื่องโดย หรือไปเปลี่ยนการตั้งค่าใดๆ
โดยไม่ตั้งใจ

แผงควบคุมจะถูกล็อค และไม่สามารถทำการตั้งค่าได้
สามารถเปิดสวิตช์เครื่องโดยใช้ปุ่ม On/Off ① เท่านั้น

การเปิดและการปิด

ระบบล็อคป้องกันเด็กจะเปิดเมื่อเปิดเครื่องและจะปิดเมื่อปิดเครื่อง

กดปุ่ม  ประมาณ 4 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

ข้อความยืนยันจะปรากฏบนส่วนแสดงผล

ปุ่ม  จะติดสว่างเป็นสีแดงเมื่อเปิดเครื่อง ปุ่ม  จะไม่ติดสว่างหากปิดเครื่อง

จะไม่ติดสว่างหากปิดเครื่อง

การตั้งค่าพื้นฐาน

การตั้งค่าแบบต่างๆ
ช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างง่ายดายและมีประสิทธิภาพ
ซึ่งคุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเหล่านี้ได้ตามต้องการ

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

ต้องเปิดเครื่อง

1. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
2. **แตะข้อความ "การตั้งค่าพื้นฐาน"**
จะปรากฏการตั้งค่าบนส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส
3. **แตะข้อความการตั้งค่าที่ต้องการ**
การตั้งค่าที่เลือกไว้ในปัจจุบันจะมีแถบสีแดงแสดงไว้อยู่ข้างข้อความ
พร้อมทั้งแสดงค่าที่เกี่ยวข้องของบนส่วนแสดงผล
4. **กดปุ่มหมุนเพื่อเลือกค่าที่ต้องการ**
5. **แตะข้อความเพื่อไปยังการตั้งค่าส่วนถัดไป**
จะปรากฏคานบนส่วนแสดงผล
ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้โดยใช้ปุ่มหมุน
6. **เลื่อนดูการตั้งค่าต่างๆ**
และใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนการตั้งค่าตามที่ต้องการ
แตะข้อความ "การตั้งค่าเพิ่มเติม" เพื่อดูการตั้งค่าต่างๆ
7. **แตะปุ่ม เมนู เพื่อยืนยัน**
จะปรากฏข้อความสอบถามว่าต้องการให้บันทึกการเปลี่ยนแปลง
หรือไม่
8. **แตะข้อความ "บันทึก"**
จะปรากฏข้อความยืนยันการบันทึกการตั้งค่าบนส่วนแสดงผล

การยกเลิก

หากไม่ต้องการบันทึกการตั้งค่า ให้แตะปุ่ม **เมนู** แล้วแตะข้อความ
"ไม่บันทึก"

จะปรากฏข้อความยืนยันว่าไม่มีการบันทึกการตั้งค่าบนส่วนแสดงผล
กดปุ่ม On/Off ① เพื่อปิดเครื่องหากไม่ต้องการใช้งาน

รายการการตั้งค่าพื้นฐาน

การตั้งค่าพื้นฐานบางอย่างอาจใช้ไม่ได้
ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง

การตั้งค่า	ตัวเลือก
ภาษา	เพิ่มภาษาได้
นาฬิกา	นาฬิกาในรูปแบบ 24 ชั่วโมง
ค่าที่ตั้งจากโรงงาน	เรียกคืน ไม่เรียกคืน*
เสียงเตือน	เวลาปลุกสั้น (30 วิ) เวลาปลุกปานกลาง (1 นาที)* เวลาปลุกนาน (5 นาที)
ระดับเสียง	แบ่งออกเป็น 5 ระดับ
เสียงปุ่ม	เปิด ปิด* (ปุ่ม On/Off ① ยังมีเสียง)
ความสว่างของส่วนแสดงผล	5 ระดับ
ส่วนแสดงนาฬิกา	ปิด ดิจิทัล* อนาล็อก
ไฟส่องสว่าง	ปิดในระหว่างการใช้งาน เปิดในระหว่างการใช้งาน*

ทำงานต่อโดยอัตโนมัติ	ไม่ต้องทำงานต่อโดยอัตโนมัติ* เมื่อปิดฝาเครื่อง (ใช้ได้เฉพาะโหมดเตาไมโครเวฟ)
ระบบล็อกป้องกันเด็ก	ล็อกปุ่มเท่านั้น* ล็อกฝาเครื่องและปุ่ม
การทำงานหลังเปิดสวิตช์	เมนูหลัก รูปแบบการให้ความร้อน* เตาไมโครเวฟ MicroCombi Assist
ค่าเตือน: มีถาดอบในเตาไมโครเวฟ	แสดง* ไม่แสดง
ทำให้มีดตอนกลางคืน	ปิด* เปิด
โลโก้ของแบรนด์	แสดง* ไม่แสดง
ทำให้เตาไมโครเวฟแห้ง	เปิด* ปิด
เวลาที่พัลคมทำงาน	แนะนำ* ต่ำสุด
โหมดสลับอัตโนมัติ	เปิด ปิด*

* ค่าที่แสดงขึ้นอยู่กับรุ่นเครื่อง (ค่าที่ตั้งจากโรงงานอาจแตกต่างกันไปตามเครื่องแต่ละรุ่น)

คำชี้แจง: การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าภาษา เสียงปุ่มและความสว่างของส่วนแสดงผลจะมีผลทันที การเปลี่ยนแปลงอื่นๆ จะมีผลหลังจากที่เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าแล้ว

กรณีไฟฟ้าดับ

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าที่เลือกไว้จะถูกบันทึกแม้จะเกิดไฟฟ้าดับ ต้องรีเซ็ตการตั้งค่าสำหรับการใช้เครื่องเป็นครั้งแรกเท่านั้นหลังจากเกิดไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน เครื่องสามารถทำงานต่อไปในกรณีที่ไฟฟ้าดับในช่วงสั้นๆ

การปรับเวลา

เมื่อต้องการเปลี่ยนเวลา เช่น เปลี่ยนจากเวลาในฤดูร้อนเป็นเวลาในฤดูหนาว จะต้องไปเปลี่ยนในการตั้งค่าพื้นฐาน ต้องเปิดเครื่อง

1. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
2. **แตะข้อความ "การตั้งค่าพื้นฐาน"**
จะปรากฏการตั้งค่าบางส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส
3. **แตะข้อความ "นาฬิกา"**
เวลาจะปรากฏบนส่วนแสดงผล
4. **ใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลา**
5. **แตะปุ่ม เมนู** เพื่อยืนยัน
จะปรากฏข้อความสอบถามว่าต้องการให้บันทึกการเปลี่ยนแปลงหรือไม่
6. **แตะข้อความ "บันทึก"**
จะปรากฏข้อความยืนยันการบันทึกการตั้งค่าบนส่วนแสดงผล

โหมดสลับอัตโนมัติ

เมื่อใช้โหมดสลับอัตโนมัติ จะสามารถกำหนดเวลาปรุงอาหารได้สูงสุดถึง 74 ชั่วโมงโดยสามารถคงความอุ่นของอาหารในส่วนปรุงอาหารได้โดยไม่ต้องเปิดหรือปิดเครื่อง

การเริ่มโหมดสลับอัตโนมัติ

ต้องเปิดโหมดสลับอัตโนมัติในการตั้งค่าพื้นฐานก่อน จึงจะสามารถใช้โหมดนี้ได้ → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

หลังจากเปลี่ยนการตั้งค่าพื้นฐานแล้ว จะปรากฏโหมดสลับอัตโนมัติเป็นตัวเลือกสุดท้ายในรายการรูปแบบการให้ความร้อน

ในโหมดนี้จะมีการให้ความร้อนแบบด้านบน/ด้านล่าง โดยสามารถตั้งอุณหภูมิได้ระหว่าง 85 ถึง 140 °C

ต้องเลือกโหมดการทำงาน "รูปแบบการให้ความร้อน" จะปรากฏรายการรูปแบบการให้ความร้อนที่เลือกโดยบนส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส

1. **แตะข้อความ "โหมดสลับอัตโนมัติ"**
จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเริ่มต้นเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
2. **ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิที่ต้องการ**
3. **แตะข้อความ "เวลาปรุง"** ก่อนเริ่มทำงาน
จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเริ่มต้นเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล
4. **ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปรุงที่ต้องการ**
คำชี้แจง: ระบบจะคำนวณเวลาสิ้นสุดโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
5. **กดปุ่ม > Start/Stop** เพื่อเริ่มการทำงาน
เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะนับถอยหลัง เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงสำหรับโหมดสลับอัตโนมัติ จะมีเสียงเตือนดังขึ้น และเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

คำชี้แจง: เครื่องจะไม่หยุดทำงานเมื่อเปิดฝาเครื่อง

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ หากต้องการยกเลิกโหมดสลับอัตโนมัติ ให้ปิดเครื่องโดยใช้ปุ่ม On/Off ① แต่ไม่สามารถหยุดการทำงานชั่วคราวโดยใช้ปุ่ม Start/Stop >



สารทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้อุปกรณ์คุณอยู่เสมอมั่นคงและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายวิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง

สารทำความสะอาดที่เหมาะสม

เพื่อป้องกันความเสียหายกับพื้นผิวชนิดต่างๆ จากการใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางนี้ ทั้งนี้เครื่องบางรุ่นอาจไม่มีส่วนที่ระบุไว้ในรายการ

ระวัง!

ระวังพื้นผิวชำรุดเสียหาย

ห้ามใช้สิ่งต่อไปนี้:

- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขัดทำความสะอาด
- สารทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง
- แปรงขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำสำหรับทำความสะอาด
- เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับใช้ขณะเครื่องร้อน

ล้างผ้าฟองน้ำผืนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้

คำแนะนำ:

สามารถล้างข้อผิดพลาดที่บำรุงรักษาและทำความสะอาดที่แนะนำเป็นพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ศึกษาข้อกำหนดของผู้ผลิตแต่ละรายอย่างละเอียด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง

ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

บริเวณ	การทำความสะอาด
ภายนอกตัวเครื่อง	
ส่วนหน้าที่เป็นสเตนเลสสตีล	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ควรเช็ดคราบตะกรัน คราบน้ำมัน คราบแป้ง และคราบอัลูมิเนียม (ไขขาว) ออกทันที เนื่องจากคราบดังกล่าวสามารถทำให้เกิดสนิมได้ สามารถล้างข้อผิดพลาดที่บำรุงรักษาและทำความสะอาดที่แนะนำเป็นพิเศษสำหรับพื้นผิวที่มีความร้อนได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย หรือตัวแทนจำหน่าย ใส่ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดปริมาณเพียงเล็กน้อยในผ้านุ่ม
พลาสติก	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์ขัดกระจก
พื้นผิวสี	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
แผงควบคุม	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์ขัดกระจก
ฝาเครื่อง	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดกระจกหรือแผ่นใยขัดสเตนเลส

มือจับฝาเครื่อง	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง หากน้ำยาล้างตะกรันสัมผัสกับมือจับฝาเครื่อง ให้เช็ดออกทันที มิฉะนั้นจะไม่สามารถขจัดคราบออกได้
ภายในตัวเครื่อง	
พื้นผิวเคลือบอีนาเมลและพื้นผิวป้องกันคราบสกปรก	ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับพื้นผิวในส่วนปรุงอาหารในเนื้อหาส่วนถัดจากตารางนี้
กระจกครอบหลอดไฟภายใน	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ในกรณีที่ส่วนปรุงอาหารสกปรกมาก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ
ซีลฝาหามและออก	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหามขัด
แผ่นครอบฝาเครื่อง	ชนิดสเตนเลสสตีล: ใช้น้ำยาทำความสะอาดสเตนเลส ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาเตนเลส ชนิดพลาสติก: ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดจาน ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์ขัดกระจก ถอดแผงฝาเครื่องออกเพื่อทำความสะอาด
โครงฝาเครื่องด้านในที่เป็นสเตนเลส	น้ำยาทำความสะอาดสเตนเลส: ศึกษาข้อกำหนดของผู้ผลิตอย่างละเอียด สามารถใช้ขจัดคราบสกปรกได้ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาเตนเลส
ราง	น้ำสบู่อุ่น: นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด
ชุดติดตั้งแบบเลื่อนออกได้	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรง ห้ามเช็ดสารหล่อลื่นออกขณะที่ดึงรางดึงออกมาอยู่ แต่ควรทำความสะอาดขณะที่ดึงรางเขาไปข้างใน ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน
อุปกรณ์เสริม	น้ำสบู่อุ่น: นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด หากมีคราบหนักตกค้าง ให้ใช้แผ่นใยขัดสเตนเลส อุปกรณ์เคลือบพื้นมีความปลอดภัย
เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรง ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน

คำชี้แจง:

- บริเวณด้านหน้าเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อย เนื่องจากการใช้วัสดุที่แตกต่างกัน เช่น แก้ว พลาสติก และโลหะ
- เจาบนแผงฝาเครื่องซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดจากการสะท้อนของแสงไฟภายใน
- ชั้นเคลือบอีนาเมลผ่านการอบด้วยอุณหภูมิสูงมาก ซึ่งอาจทำให้สีเหลืองเล็กน้อย โดยเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง บริเวณขอบของถาดไม่สามารถเคลือบอีนาเมลได้ครบทุกส่วน ส่งผลให้บริเวณขอบอาจมีลักษณะหยาบ ซึ่งไม่มีผลต่อการป้องกันการเกิดสนิมแต่อย่างใด

พื้นผิวในส่วนปรุงอาหาร

ผนังด้านหลัง เเพดาน และชิ้นส่วนด้านข้างในส่วนปรุงอาหาร มีพื้นผิวแบบป้องกันคราบสกปรก สังเกตได้จากพื้นผิวที่ไม่เรียบ

ขณะที่พื้นส่วนปรุงอาหารจะเคลือบอีนาเมลและมีผิวเรียบ

การทำความสะอาดพื้นผิวเคลือบอีนาเมล

ทำความสะอาดพื้นผิวเคลือบอีนาเมลด้วยผ้าเช็ดจานและน้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู จากนั้นใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

ใช้ผ้าหมาดและน้ำสบู่อุ่นเช็ดเศษอาหารรอบให้อ่อนตัวลง ใช้ฟอยล์สแตนเลสหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบขัดคราบฝังแน่นออก

ระวัง!

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ เนื่องจากอาจทำให้อีนาเมลเสียหาย ขจัดเศษอาหารทั้งหมดออกจากส่วนปรุงอาหารและฝาเครื่องก่อนอุ่นเตาในครั้งต่อไป

เปิดส่วนปรุงอาหารทิ้งไว้ให้แห้งหลังจากทำความสะอาดเสร็จ

คำชี้แจง: เศษอาหารตกค้างอาจทำให้เกิดคราบขาวขึ้น ซึ่งไม่เป็นอันตรายและไม่ส่งผลต่อการทำงานของเครื่องแต่อย่างใด สามารถใช้น้ำมะนาวล้างเศษอาหารตกค้างออกได้หากจำเป็น

การทำความสะอาดพื้นผิวป้องกันคราบสกปรก

พื้นผิวป้องกันคราบสกปรกมีชั้นเซรามิกเนื้อพรุนแบบด้านเคลือบไว้ ชั้นเคลือบนี้จะดูดซับและขจัดคราบอาหารจากการอบขนมและอาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

หากพื้นผิวเหล่านี้มีประสิทธิภาพในการป้องกันคราบสกปรกลดลงและเกิดรอยดำขึ้น สามารถใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดกับพื้นผิวเหล่านี้ได้ โดยวิธีใช้ได้จากเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องของ

→ "ฟังก์ชันทำความสะอาด" ที่หน้า 27

ระวัง!

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับพื้นผิวป้องกันคราบสกปรก เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเสียหาย หากปล่อยให้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับพื้นผิวเหล่านี้ ให้เช็ดออกด้วยฟองน้ำและน้ำทันที ห้ามขัดถูพื้นผิว และห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

การรักษาความสะอาดของเครื่อง

หมั่นทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำและขจัดสิ่งสกปรกออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกฝังแน่น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เศษอาหาร คราบมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ ขจัดเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ส่วนให้ความร้อน และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง

คำแนะนำ

- ทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังจากใช้ทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้มีสิ่งสกปรกถูกอบติดอยู่
- ขจัดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบสารอัลูมิเนียม (เช่น ไข่ขาว) ออกทันที
- ใช้กระทะอบประสงคอบเค้กเนื้อฉ่ำ
- ใช้ภาชนะสำหรับเตาอบในการอบอาหาร เช่น จานอบ



ฟังก์ชันทำความสะอาด

ทำความสะอาดพื้นผิวป้องกันคราบสกปรกภายในส่วนปรุงอาหารด้วยฟังก์ชัน "EcoClean"

EcoClean

พื้นผิวป้องกันคราบสกปรก (แผงด้านหลัง แผงเพดาน และแผงด้านข้าง) มีสารเซรามิกเนื้อพรุนแบบด้านเคลือบไว้ ชั้นเคลือบนี้จะดูดซับและขจัดคราบอาหารจากการอบและการย่างอาหารขณะที่เตาอบกำลังทำงาน หากพื้นผิวเหล่านี้มีประสิทธิภาพในการป้องกันคราบสกปรกลดลงและเกิดรอยดำขึ้น สามารถใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดกับพื้นผิวเหล่านี้ได้

คำชี้แจง:

ระบบจะบันทึกจำนวนครั้งที่มีการใช้ฟังก์ชันนี้เอาไว้และจะแจ้งให้ทราบเมื่อถึงเวลาที่ควรทำความสะอาด ซึ่งคำแนะนำจะปรากฏอยู่บนหน้าจอฟังก์ชันทำความสะอาดจะสิ้นสุดลง

หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ

อาจทำให้พื้นผิวป้องกันคราบสกปรกเสียหายได้

หากเครื่องสกปรกมากอยู่แล้ว หรือหากพบรอยดำบนแผงด้านหลัง

ให้ทำความสะอาดทันทีโดยไม่ต้องรอคำแนะนำจากเครื่อง

เนื่องจากการทำความสะอาดเครื่องบ่อยครั้งจะช่วยให้พื้นผิวป้องกันคราบสกปรกสามารถคงประสิทธิภาพได้ยาวนานยิ่งขึ้น

โดยสามารถใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดเครื่องได้ทุกเมื่อที่ต้องการ

ก่อนเริ่มฟังก์ชันทำความสะอาด

ถอดราง ชั้นวาง อุปกรณ์เสริม

และนำภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหาร

การทำความสะอาดพื้นส่วนปรุงอาหารและภายในตัวเครื่อง

ขจัดคราบฝังแน่นออกจากพื้นส่วนปรุงอาหาร ภายในตัวเครื่อง

และหลอดไฟด้านในมิฉะนั้น

จะเกิดเป็นรอยแบบถาวรที่ไม่สามารถขจัดออกได้

ระวัง!

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับพื้นผิวป้องกันคราบสกปรก เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเสียหาย หากปล่อยให้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับพื้นผิวเหล่านี้ ให้เช็ดออกด้วยฟองน้ำและน้ำทันที ห้ามขัดถูพื้นผิว และห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!



ภายนอกตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ห้ามสัมผัสฝาเครื่อง พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

การตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด

ก่อนตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด จะต้องปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดในส่วนของการเตรียมการ การทำความสะอาดจะใช้เวลา 1 ชั่วโมง ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

1. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
2. **แตะข้อความ "การทำความสะอาด"**
3. **แตะข้อความ "EcoClean"**
4. **กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน**
เวลาบนส่วนแสดงผลจะนับถอยหลัง โดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความรอนสำหรับฟังก์ชันทำความสะอาด

ฟังก์ชันทำความสะอาดจะเริ่มทำงาน

ระบายอากาศในห้องครัวขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน เมื่อฟังก์ชันทำความสะอาดสิ้นสุดลง จะมีเสียงเตือนดังขึ้น จะปรากฏระยะเวลา 00 นาที 00 วินาที บนส่วนแสดงผลกดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

การหน่วงเวลาลิ้นสุด

คุณสามารถรอกหน่วงเวลาลิ้นสุดได้ก่อนที่เครื่องจะเริ่มทำงาน ให้แตะข้อความ "End" แล้วไขปุ่มหมุนเลือกเวลาลิ้นสุดที่ต้องการหน่วง เครื่องจะเข้าสู่โหมดสลีปแทนดูบัยเมื่อเริ่มทำงานในตอนนี้จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาลิ้นสุดได้

การยกเลิก

หากต้องการยกเลิกฟังก์ชันทำความสะอาด ให้ปิดเครื่องโดยไขปุ่ม On/Off ① แต่ไม่สามารถหยุดการทำงานชั่วคราวโดยไขปุ่ม Start/Stop >

คำชี้แจง:

จะไม่มีการรีเซ็ตตัวนับชั่วโมงการทำงานและคำแนะนำสำหรับฟังก์ชันทำความสะอาดจะยังปรากฏอยู่บนส่วนแสดงผล

เมื่อฟังก์ชันทำความสะอาดสิ้นสุดลง

เมื่อส่วนปรุงอาหารเย็นลงแล้ว ให้ใช้ผ้าหมาดเช็ดส่วนปรุงอาหารตามที่จำเป็น

คำชี้แจง:

ระหว่างที่เครื่องกำลังทำงานหรือฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน อาจเกิดรอยแดงขึ้นบนพื้นผิว รอยดังกล่าวไม่ใช่สนิม แต่เป็นเศษอาหารที่ตกค้างอยู่ ซึ่งไม่เป็นอันตรายและไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำความสะอาดของพื้นผิวป้องกันคราบสกปรกแต่อย่างใด

การทำให้แห้ง

ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งหลังจากใช้งานเพื่อไม่ให้เกิดความชื้นหลงเหลืออยู่

การเริ่มทำให้แห้ง

ในการทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งนั้น ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารร้อนเพื่อให้ความชื้นระเหยออกจากนั้นจึงเปิดฝาเครื่องเพื่อไล่อากาศออกจากส่วนปรุงอาหาร

ระวัง!

ระวังพื้นผิวเคลือบอีนาเมลเสียหาย: อย่าให้เครื่องทำงานทุกรูปแบบหากมีน้ำอยู่บนพื้นส่วนปรุงอาหาร เช็ดน้ำบนพื้นส่วนปรุงอาหารออกก่อนเริ่มทำงาน

1. **พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น**
2. **จัดคราบฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหารทันที และเช็ดพื้นส่วนปรุงอาหารให้แห้ง**
3. **ถ้าจำเป็น ให้กดปุ่ม ① On/Off เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง**
4. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
5. **แตะข้อความ "การทำความสะอาด"**
6. **แตะข้อความ "การทำให้แห้ง"**
จะปรากฏระยะเวลาขึ้น ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
7. **กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน**
ระบบจะเริ่มการทำให้แห้ง ซึ่งจะสิ้นสุดโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 นาที
8. **เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1-2**
นาทีเพื่อไล่ความชื้นภายในส่วนปรุงอาหารออกมา

การทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งโดยใช้มือ

1. **พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น**
2. **จัดคราบอาหารออกจากผนังของส่วนปรุงอาหาร**
3. **ใช้ฟองน้ำเช็ดส่วนปรุงอาหารให้แห้ง**
4. **เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1 ชั่วโมงเพื่อให้ส่วนปรุงอาหารแห้งสนิท**

ร่าง

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน
 เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีถอดและทำความสะอาดชั้นวาง

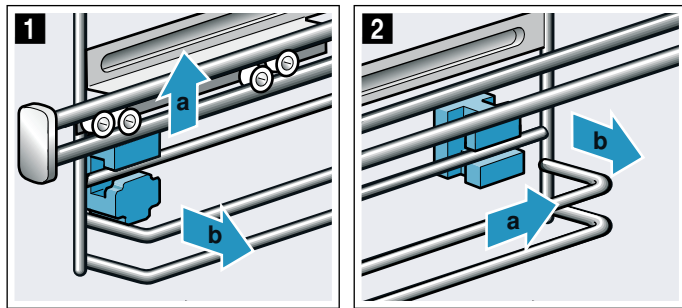
การถอดร่างและการใส่กลับ

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

ร่างจะมีความร้อนสูงมาก ห้ามสัมผัสโดนร่างดังกล่าว
 ควรพักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นลงทุกครั้ง และอย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่อง

การถอดร่าง

1. ยกร่างด้านหน้าขึ้นไปยังหน้า **a** แล้วปลดออก **b** (รูปที่ **1**)
2. จากนั้นเลื่อนร่างทั้งชุดไปข้างหลังเล็กน้อย **a** แล้วถอดออก **b** (รูปที่ **2**)

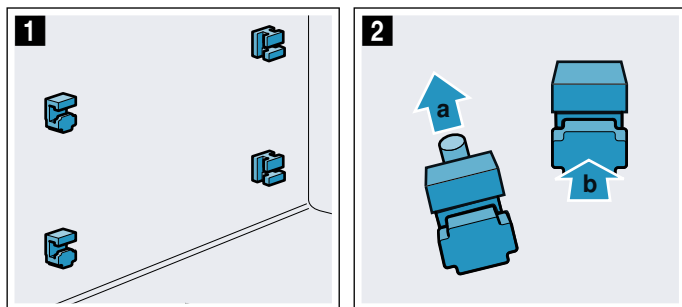


ทำความสะอาดร่างโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฟองน้ำ
 ขี้แปรงขัดคราบสกปรกฝังแน่น

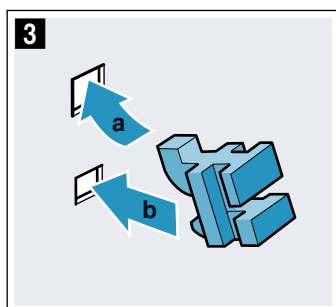
การใส่ที่ยึด

หากที่ยึดหลุดออกมาขณะถอดร่างออก จะต้องใส่กลับเข้าไปใหม่

1. ที่ยึดด้านหน้ากับด้านหลังจะไม่เหมือนกัน (รูปที่ **1**)
2. ใช้ตะขอกึ่งที่ยึดด้านหน้าลงในรูกลม **a** ด้านบนให้เอียงเล็กน้อย
 ติดเข้ากับด้านล่าง แล้วยึดออกให้ตรง **b** (รูปที่ **2**)



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

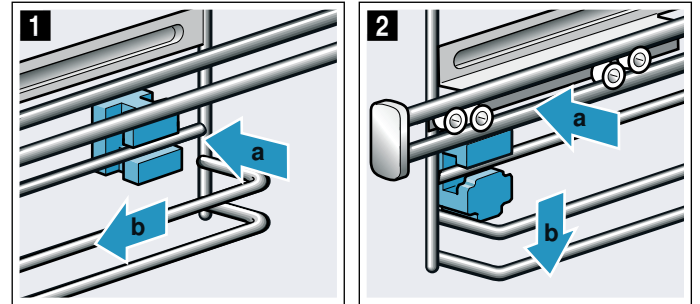


การติดตั้งร่าง

แขวนร่างโดยดูให้แน่ใจว่าขอบเอียงอยู่ด้านบน

สามารถใส่ร่างได้ทางด้านขวาหรือด้านซ้ายเท่านั้นร่างติดตั้งต้องดึงออกมาทางด้านหน้า

1. ติดตั้งส่วนด้านหลังของโครงที่ด้านบนและด้านล่าง **a**
 แล้วดึงมาข้างหน้า **b** (รูปที่ **1**)
2. จากนั้นใส่ไว้ข้างหน้า **a** แล้วกดลงด้านล่าง **b** (รูปที่ **2**)



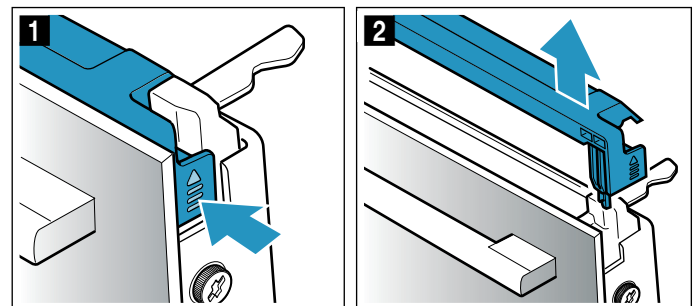
ฝาเครื่อง

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน
 เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีทำความสะอาดฝาเครื่อง

การถอดแผ่นครอบฝาเครื่อง

ส่วนที่ฝังสแตนเลสในแผ่นครอบฝาเครื่องอาจสีจางลงได้
 แผ่นครอบดังกล่าวสามารถถอดออกได้
 เพื่อให้ทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

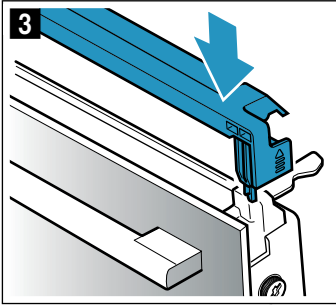
1. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย
2. กดด้านขวาและด้านซ้ายของฝาครอบ (รูปที่ **1**)
3. ถอดฝาครอบออก (รูปที่ **2**)
 ปิดฝาเครื่องอย่างระมัดระวัง



คำชี้แจง:

ทำความสะอาดส่วนที่ฝังสแตนเลสในแผ่นครอบโดยใช้สารทำความสะอาดสแตนเลส
 เช็ดทำความสะอาดแผ่นครอบฝาเครื่องส่วนที่เหลือด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่ม

4. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย
ใส่ฝาครอบกลับแล้วกดให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 3)



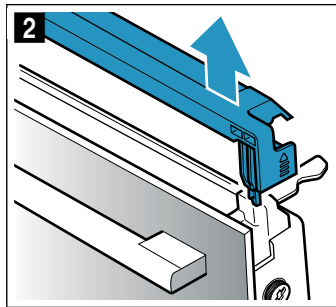
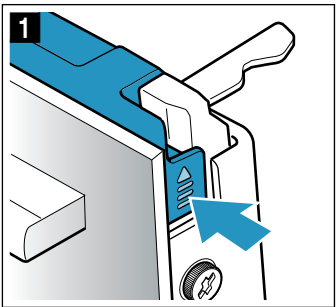
5. ปิดฝาเครื่อง

การถอดและการใส่แผงฝา

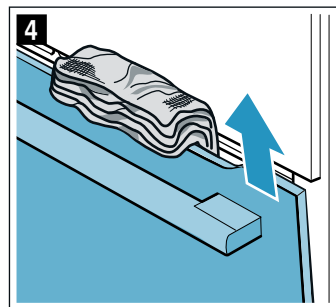
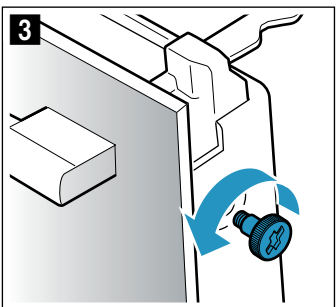
แผงกระจกสามารถถอดออกจากฝาเครื่องได้เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

การถอดแผงฝาออกจากเครื่อง

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



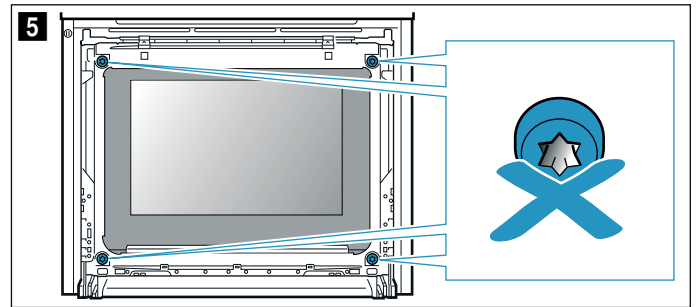
4. คลายและถอดสกรูยึดที่ด้านขวาและด้านซ้ายของฝาเครื่องออก (รูปที่ 3)
5. หนีบผ้าเช็ดจากที่พับไว้หลายทบเอาไว้ที่ฝาเครื่องก่อนปิดฝา (รูปที่ 4)
ดึงแผงด้านหน้าขึ้นข้างบนแล้ววางลงบนพื้นเรียบโดยคว่ำมือจับลง



ทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาทำความสะอาดกระจกและผ้านุ่ม

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!
หากสกปรกหรือสกปรก จะไม่สามารถรับประกันความปลอดภัยของเครื่องได้ และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ห้ามคลายสกรู

ห้ามถอดสกรูยึดตัวบนโครงออก (รูปที่ 5)

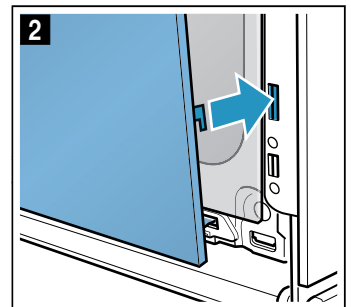
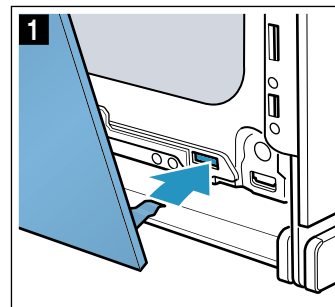


⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

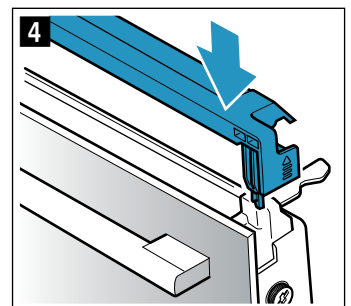
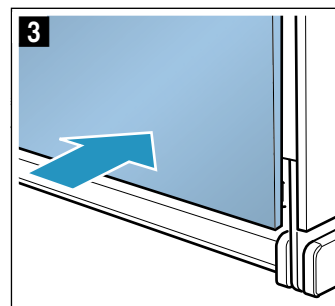
- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคมหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บานพับบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา ซึ่งอาจหนีบมือของคุณได้ อย่าเอามือไปใกล้บานพับ

การใส่แผงฝาลงบนเครื่อง

1. คว่ำแผงด้านหน้าใส่ลงในที่ยึด (รูปที่ 1)
2. ปิดแผงด้านหน้าจนกระทั่งตะขอด้านบนทั้งสองตัวอยู่ตรงข้ามกับช่องเปิด (รูปที่ 2)



3. กดแผงด้านหน้าลงให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 3)
4. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อยแล้วนำผ้าเช็ดจานออกมา
5. ใส่สกรูทั้งสองตัวกลับเข้าไปทางด้านซ้ายและด้านขวา
6. ใส่ฝาครอบกลับแล้วกดให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 4)



7. ปิดฝาเครื่อง

ระวัง!

อย่าเพิ่งใช้ส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะใส่แผงกลับเข้าที่เรียบร้อยแล้ว

? การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา

ความผิดปกติที่เกิดขึ้นอาจมีคำอธิบายอย่างง่ายอยู่ก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายโปรดตรวจสอบตารางความผิดปกติและพยายามแก้ไขด้วยตนเองดูก่อน

ความผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้	หมายเหตุ/วิธีแก้ไข
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	ฟิวส์ขาด กรณีไฟฟ้าดับ	ตรวจสอบเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า ตรวจสอบว่าหลอดไฟในห้องครัวและอุปกรณ์ครัวอื่นๆ ยังทำงานเป็นปกติหรือไม่
"Sprache Deutsch" ปรากฏบนส่วนแสดงผล	กรณีไฟฟ้าดับ	รีเซ็ตภาษาและเวลา
เวลาไม่แสดงเมื่อเปิดเครื่อง	การตั้งค่าพื้นฐานมีการเปลี่ยนแปลง	เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับส่วนแสดงนาฬิกา
เครื่องไม่ร้อน สัญลักษณ์  จะติดสว่างบนส่วนแสดงผล	โหมดสลีปทำงานในการตั้งค่าพื้นฐาน	ตัดไฟฟ้าจากอุปกรณ์ชั่วคราว (ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า) แล้วจึงเปิดโหมดสลีปในการตั้งค่าพื้นฐานภายใน 3 นาที
เครื่องจะไม่เริ่มทำงานและข้อความ "Cooking compartment too hot" (ส่วนปรุงอาหารร้อนเกินไป) ปรากฏบนส่วนแสดงผล	ส่วนปรุงอาหารร้อนเกินไปสำหรับอาหารหรือรูปแบบการให้ความร้อนที่เลือก	พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลง แล้วเริ่มการปรุงใหม่
ปุ่มหมุนหลุดออกจากส่วนรองในแผงควบคุม	ปุ่มหมุนหลุดออกโดยบังเอิญ	ปุ่มหมุนสามารถถอดออกได้ ใส่ปุ่มหมุนกลับเข้าไปในส่วนรองในแผงควบคุม แล้วกดให้เข้าที่จนสามารถหมุนได้ตามปกติ
ปุ่มหมุนได้ลำบาก	มีสิ่งสกปรกอยู่ใต้ปุ่มหมุน	ปุ่มหมุนสามารถถอดออกได้ โดยให้ถอดปุ่มหมุนออกจากส่วนรองจนหลุดออกมา หรือกดขอบด้านนอกของปุ่มหมุนให้เอียงเพื่อให้ออกมาได้ง่าย ใช้ผ้าและน้ำสบู่ทำความสะอาดปุ่มหมุนและส่วนรองบนเครื่องอย่างระมัดระวัง ใช้พินขนาดเล็กแทงทะลุรูหรือวัตถุแหลมคม หามนำไปแช่หรือล้างในเครื่องล้างจาน อย่าถอดปุ่มหมุนออกบ่อยเกินไป ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนรองหลวม เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดหยดน้ำขึ้นขณะที่เครื่องทำงานในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว ระบบจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนด้านบนขึ้นเมื่อตั้งกำลังไฟไว้ที่ 600 วัตต์หรือ "สูงสุด". ซึ่งจะส่งผลต่อการปรุงอาหารแต่อย่างใด ฟังก์ชันนี้สามารถปิดได้ในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน ปฏิบัติตามข้อมูลเกี่ยวกับเตาไมโครเวฟ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20
ส่วนปรุงอาหารจะเกิดความร้อนขณะใช้โหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว	เปิดฟังก์ชันทำให้แห้งเอาไว้	

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกต้องอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ห้ามพยายามซ่อมแซมเครื่องเอง
ต้องให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วเป็นผู้ดำเนินการซ่อมเท่านั้น หากเครื่องชำรุด กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเตารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

ข้อความแสดงความผิดปกติบนจอแสดงผล

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

หากเป็นความผิดปกติที่เกิดขึ้นครั้งเดียว ส่วนแสดงผลจะดับลง หากรหัสความผิดปกติปรากฏขึ้นอีกครั้ง กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายและแจ้งความผิดปกติที่ปรากฏให้ชัดเจน

การแก้ไขความผิดปกติด้วยตนเอง

ผู้ใช้สามารถทำการแก้ไขความผิดปกติทางเทคนิคหลายอย่างได้ง่ายๆ ด้วยตนเอง

หากปรุงอาหารออกมาไม่เป็นไปตามที่ต้องการ กรุณาดูเคล็ดลับและคำแนะนำในการปรุงต่างๆ จากเนื้อหาส่วนท้ายของคู่มือการใช้งานฉบับนี้ → "เมนูเด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 34

เวลาการทำงานสูงสุด

หากไม่มีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าที่เครื่องเป็นเวลาหลายชั่วโมง เครื่องจะหยุดให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ การดำเนินการดังกล่าวเป็นการป้องกันการดำเนินงานต่อเนื่องโดยไม่ตั้งใจ

การตั้งค่าสำหรับโหมดการทำงานมีการควบคุมเมื่อครบเวลาการทำงานสูงสุด

ครบเวลาการทำงานสูงสุดแล้ว

จะปรากฏข้อความยืนยันว่าครบเวลาการทำงานสูงสุดแล้ว หากต้องการทำงานต่อ ให้แตะปุ่มหรือปุ่มหมุน กดปุ่ม On/Off ① เพื่อปิดเครื่องหากไม่ต้องการใช้งาน

คำแนะนำ: ตั้งเวลาปรุงเพื่อไม่ให้เครื่องปิดในเวลาที่ไม่ต้องการ เช่น เมื่อต้องใช้ระยะเวลาเตรียมอาหารที่นานมาก เครื่องจะร้อนขึ้นจนกระทั่งสิ้นสุดเวลาปรุงที่ตั้งไว้

หลอดไฟในส่วนปรุงอาหาร

เครื่องมีหลอดไฟ LED

อายุการใช้งานยาวนานอย่างน้อยหนึ่งหลอดเพื่อให้ภายในส่วนปรุงอาหารสว่าง

อย่างไรก็ตาม หากหลอดไฟ LED

หรือฝาครอบทำจากแก้วของหลอดไฟชำรุด

กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายห้ามถอดฝาครอบหลอดไฟ

การเลือกอาหาร

รายการอาหารถูกจัดลำดับตามองค์ประกอบที่เหมือนกัน ดังนี้

- ประเภท
- วัตถุดิบ
- อาหาร

ตารางต่อไปนี้จะแสดงการจัดประเภทวัตถุดิบที่สอดคล้องกัน วัตถุดิบแต่ละชนิดจะมีอาหารแสดงอย่างน้อยหนึ่งรายการ

หมวดหมู่	ประเภท
เค้ก ขนมปัง พืชข้า	เค้ก
	ขนมอบขนาดเล็ก
	บิสกิต
	ขนมปัง ขนมปังโรล
	เค้กที่เป็นอาหารคาว พืชข้า คีชี
ขนมอบ ชูเฟล	อาหารอบรสคาวแบบสด
	ทำจากส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว
	ลาซานญาสต
	กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนผสมดิบ ลีค 4 ซม.
	อาหารอบรสหวาน
	ชูเฟลในแม่พิมพ์
อาหารแช่แข็ง	พืชข้า
	ขนมปังโรล
	อาหารอบ
	อาหารที่ทำจากมันฝรั่ง
	สัตว์ปีก ปลา
สัตว์ปีก	เนื้อไก่
	เนื้อเป็ด เนื้อห่าน
	ไก่งวง
เนื้อสัตว์	เนื้อหมู
	เนื้อวัว
	เนื้อลูกวัว
	เนื้อแกะ
	เนื้อสัตว์ป่า
	อาหารจานเนื้อ
	เนื้อปลา
เนื้อปลา	เนื้อปลาเลาะก้าง
	ผัก
เครื่องเคียง ผัก	มันฝรั่ง
	ข้าว
	ซีเรียล
	ขนมปัง ขนมปังโรล
การละลายอาหารแช่แข็ง	เค้ก
	เนื้อ สัตว์ปีก
	เนื้อปลา

เซ็นเซอร์วัดการอบ

เครื่องรุ่นนี้มีเซ็นเซอร์วัดการอบ ซึ่งจะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเลือกทำขนมอบจากหมวดหมู่ดังต่อไปนี้ ในรายการตัวเลือกเมื่อเซ็นเซอร์วัดการอบทำงาน จะปรากฏสัญลักษณ์ ☐ บนส่วนแสดงผล

หมวดหมู่	ประเภท	อาหาร
เค้ก ขนมปัง พืชข้า	เค้ก	เค้กในพิมพ์
		เค้กบนถาด
		พาย/ทาร์ต
	ขนมอบขนาดเล็ก	พายชิ้น
		มัฟฟิน
		เค้กเนื้อฟู
	ขนมปัง/ขนมปังโรล	ขนมปังโรล
		ขนมปัง
		ขนมปังแผ่นแบน
	เค้กที่เป็นอาหารคาว พืชข้า คีชี	เค้กที่เป็นอาหารคาว คีชี
		พืชข้า
		ทาร์ตฟลอมเบ

หลังจากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน ซึ่งจะปรับขั้นตอนการอบโดยอัตโนมัติอย่างเต็มรูปแบบ โดยที่ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องทำการตั้งค่าเพิ่มเติมอีก เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะปิดเองโดยอัตโนมัติ และจะมีเสียงเตือนดังขึ้น สำหรับเวลาปรุงนั้นจะใกล้เคียงกับที่ระบุไว้ในสูตร แต่จะไม่ปรากฏบนส่วนแสดงผลเช่นเซอร์ของเตาอบจะสามารถทำงานได้เมื่อเตาอบไม่ร้อนเท่านั้น

เซ็นเซอร์วัดการอบจะไม่ตรวจสอบขนมอบประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากที่ระบุ ในกรณีนี้ ให้ทดลองใช้การตั้งค่าแบบปรับแต่งตัวเลือกเอง

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสี่เหลี่ยมใช้ภาชนะซิลิโคนหรืออุปกรณ์เสริมที่มีส่วนประกอบของซิลิโคนทุกชนิดมีจะเน้น อาจทำให้เซ็นเซอร์วัดการอบเสียหายได้

เซ็นเซอร์วัดการอบจะทำงานเมื่อปรากฏข้อความ "ห้ามเปิดฝาคูเครื่อง" บนส่วนแสดงผล ในระหว่างนี้ห้ามเปิดฝาคูเครื่อง มิฉะนั้นการตั้งค่าจะถูกยกเลิก โดยเครื่องจะยังคงทำความร้อนต่อไป และจะสามารถปรับเวลาที่แนะนำได้ ทั้งนี้จะต้องตรวจสอบและควบคุมการทำงานด้วยตัวเอง

การใช้การตั้งค่ากับอาหาร

ระบบจะช่วยแนะนำขั้นตอนการตั้งค่าทั้งหมดสำหรับอาหารที่เลือก ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลื่อนไปยังระดับต่างๆ

1. **แตะปุ่ม เมนู**
จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
2. **แตะข้อความ "Assist"**
จะปรากฏประเภทอาหารขึ้น
3. **แตะเลือกประเภทอาหารที่ต้องการ**
จะปรากฏชนิดอาหารในประเภทนั้นขึ้น
4. **แตะเลือกชนิดอาหารที่ต้องการ**
จะปรากฏอาหารแต่ละรายการขึ้น
5. **แตะเลือกอาหารที่ต้องการ**
จะปรากฏการตั้งค่าสำหรับอาหารที่เลือกบนส่วนแสดงผล อาหารหลายชนิดสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ตามต้องการ ส่วนอาหารบางชนิดจะต้องมีการระบุน้ำหนัก
6. **คำแนะนำ:** ข้อความ "เคล็ดลับ"
เป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและระดับชั้นวาง
6. **กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน**
เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิทช์เครื่องโดยกดปุ่ม ① On/Off

การปรุงอาหารต่อ

หลังจากสิ้นสุดเวลาปรุงแล้ว หากไม่พอใจกับผลที่ได้ สามารถปรุงอาหารต่อไปได้

โดยจะปรากฏข้อความถามว่าต้องการปรุงอาหารต่อหรือไม่ขึ้นมานบน ส่วนแสดงผล หากต้องการปรุงต่อ ให้แตะข้อความ "ยืดเวลาปรุง" จะปรากฏเวลาสิ้นสุดที่แนะนำขึ้นมา ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน

คำชี้แจง: สามารถยืดเวลาปรุงก็ครั้งก็ได้ตามที่จำเป็น

เมื่อพอใจกับผลการปรุงแล้ว ให้แตะปุ่ม "เสร็จสิ้น"

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

การหน่วงเวลาสิ้นสุด

อาหารบางอย่างสามารถหน่วงเวลาสิ้นสุดได้ ก่อนที่เครื่องจะเริ่มทำงาน ให้แตะข้อความ "End" แล้วใช้ปุ่มหมุนเลือกเวลาสิ้นสุดที่ต้องการหน่วง

เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายเมื่อเริ่มทำงานในตอนนี้จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดได้

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้

หากต้องการยกเลิกการทำงาน ให้ปิดเครื่องโดยใช้ปุ่ม On/Off

① แต่ไม่สามารถหยุดการทำงานชั่วคราวโดยใช้ปุ่ม Start/Stop >

เมนูเด่นจากครัวของเรา

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการรวบรวมอาหารคัตสรรชนิดต่างๆ รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมในการปรุง พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละเมนู รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและความสูงของชั้นวางที่เหมาะสมสำหรับการใส่ในเตา

พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและวิธีเตรียมอาหาร

คำชี้แจง: ฐานะปรุงอาหาร

อาจเกิดไอน้ำขึ้นเป็นจำนวนมากในส่วนปรุงอาหาร

เครื่องรุ่นนี้มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานสูงและสามารถกระจายความร้อนแผ่เพียงเล็กน้อยออกสู่ภายนอกโดยขณะทำงาน

เนื่องจากชิ้นส่วนภายในและภายนอกตัวเครื่องมีอุณหภูมิแตกต่างกันมาก จึงอาจเกิดหยดน้ำบนฝาเครื่อง แผงควบคุม

หรือแผงตัวครีวที่อยู่ติดกันได้ ซึ่งเป็นอาการปกติ

โดยสามารถลดการเกิดหยดน้ำได้ด้วยการอุ่นเตาหรือการเปิดฝาเครื่องอย่างระมัดระวัง

ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคน

เพื่อให้อบออกมาได้ดีที่สุด ขอแนะนำให้ใช้ภาชนะอบชนิดโลหะสี่เหลี่ยม

ระวัง!

ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคนรวมถึงแผ่นซับถาดอบ แผ่นครอบถาดอบ

หรืออุปกรณ์เสริมที่มีส่วนผสมของซิลิโคน มิฉะนั้น

อาจทำให้เซ็นเซอร์วัดการอบเสียหายได้

ซึ่งเซ็นเซอร์วัดการอบอาจเสียหายได้แม้จะไม่ได้ใช้ก็ตาม

ข้อยกเว้น:

- สามารถใช้กระทะตราช้างกันไขมันชนิดเคลือบซิลิโคนได้
- สามารถใช้ไฟเบอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่มาพร้อมกับเครื่องได้

เค้กและขนมอบขนาดเล็ก

เครื่องรุ่นนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำเค้กและขนมอบชิ้นเล็ก ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า

รวมถึงดูหมายเหตุในเนื้อหาส่วนของการพักแป้ง

ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท้ที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น

เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟ

การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาที่ใช้ลงได้เป็นอย่างมาก

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้

→ "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

สามารถใช้พิมพ์อบโลหะแบบทั่วไปได้ในโหมดผสม

หากเกิดประกายไฟขึ้นระหว่างพิมพ์อบกับชั้นตะแกรง

ให้ตรวจสอบว่าฟิวเดานอกพิมพ์อบสะอาดหรือไม่เลื่อนตำแหน่งของพิมพ์อบบนชั้นตะแกรง หากยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้

ให้อบต่อโดยไม่ใช้โหมดเตาไมโครเวฟ โดยจะใช้เวลาอบนานขึ้น

ในกรณีที่ใช้ถาดอบหรือภาชนะที่ทำจากพลาสติก เปรามิกหรือแก้ว

เวลาที่ใช้ออบจะลดลงจากที่ระบุไว้ในตาราง

และพื้นเคกจะไม่เกรียมมากนัก

สามารถอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟได้ที่ระดับเดียวเท่านั้น

ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

ในการอบแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

- ขนมอบทรงสูง: ระดับ 2
- ขนมอบทรงแบน: ระดับ 3

หากเลือกการให้ความร้อนด้วยลมร้อน 4D

จะสามารถเลือกได้ตั้งแต่ระดับ 1, 2, 3 ถึง 4

การอบขนมแบบหลายระดับ

ใช้ลมร้อน 4D ขนมในถาดหรือพิมพ์/

จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

การอบขนมแบบสองระดับ:

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

การอบขนมแบบสามระดับ:

- ถาดอบ: ระดับ 5
กระทะอเนกประสงค์: ระดับ 3
ถาดอบ: ระดับ 1

การอบขนมแบบสี่ระดับ:

- ปุกระดากันไขมันบนชั้นตะแกรง 4 ชุด
ชั้นตะแกรงชุดที่หนึ่ง: ระดับ 5
ชั้นตะแกรงชุดที่สอง: ระดับ 3
ชั้นตะแกรงชุดที่สาม: ระดับ 2
ชั้นตะแกรงชุดที่สี่: ระดับ 1

การเตรียมอาหารหลายเมนูพร้อมกันจะช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 45 เปอร์เซ็นต์

โดยให้วางพิมพ์หรือจานอบไว้ข้างกันหรือวางเหลื่อมซ้อนกันเป็นแนวตั้งในส่วนปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะ

แม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

กระทะอเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

เมื่ออบเค้กเนื้อฉ่ำหรือเพสตรีและใส่ทอปบิงหลายอย่าง ให้ใช้กระทะอเนกประสงค์เพื่อไม่ให้ของเหลวไหลลงมากเกินไป และทำให้ส่วนปรุงอาหารสกรปรก

พิมพ์อบขนม

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสีเข้ม

การใช้พิมพ์อบเคลือบดีบุก จานเซรามิกและจานแก้ว

จะทำให้ใช้เวลาอบมากขึ้นและทำให้ขนมสุกไม่ทั่ว

แต่หากต้องการใช้พิมพ์/จานอบดังกล่าวและการให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง ให้เลื่อนพิมพ์อบ/จานไว้ในระดับที่ 1

กระดากันไขมัน

ใช้กระดากันไขมันที่สามารถใช้ร่วมกับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดากันไขมันใหม่ขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

การตั้งค่าที่แนะนำ

ศึกษารูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับขนมอบชนิดต่างๆ ในตาราง

อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อแป้ง/ส่วนผสม ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงในตาราง

ให้ลองเริ่มจากค่าที่ต่ำกว่าก่อน

การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้อาหารสุกเหลืองสม่ำเสมอยิ่งขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาในการอบลงได้ เนื่องจากเค้กหรือขนมอบชิ้นเล็กจะสุกเฉพาะภายนอก แต่บริเวณตรงกลางจะไม่สุกดี

การตั้งค่าต่างๆ ใช้กับอาหารที่ใส่ในส่วนปรุงอาหารที่เย็น โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง ห้ามใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมในส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะอุ่นเตาเสร็จ

หากต้องการทำอาหารสูตรเฉพาะของตัวเอง ควรใช้การตั้งค่าสำหรับขนมอบที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

และดูข้อมูลเพิ่มเติมได้จากเคล็ดลับในการอบขนมถัดจากตารางการตั้งค่า

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้อาหารสุกทั่วถึงและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- ☼ ลมร้อน 4D
- ☐ การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
- ☒ การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
เค้กในพิมพ์						
เค้กสับนจ์เนื้อธรรมดา	พิมพ์รูปทรงแปดเหลี่ยม	2	☐	150-170	-	50-70
เค้กสับนจ์เนื้อธรรมดา	พิมพ์รูปทรงแปดเหลี่ยม	2	☼	160-180	90	30-40
เค้กสับนจ์เนื้อธรรมดา 2 ระดับ	พิมพ์รูปทรงแปดเหลี่ยม	3+1	☼	140-150	-	60-80
เค้กสับนจ์เนื้อละเอียด	พิมพ์รูปทรงแปดเหลี่ยม	2	☐	150-170	-	60-80
ทาร์ตผลไม้ทำจากเค้กสับนจ์เนื้อละเอียด	พิมพ์เคกรูปทรงแปดเหลี่ยม/ถาดขาง	2	☐	160-180	-	40-60
ทาร์ตผลไม้ทำจากเค้กสับนจ์เนื้อละเอียด	พิมพ์เคกรูปทรงแปดเหลี่ยม/ถาดขาง	2	☼	160-180	90	35-45

* อุ่นเตา

** อุ่นเตา 5 นาที แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
ฐานเค้กเนื้อสับนัจ	พิมพ์เค้กเนื้อสับนัจ	3		160-180	-	20-30
ทาร์ตผลไม้หรือชีสเค้กที่มีฐานพายเนื้อรวน	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	2		150-170	-	65-85
ทาร์ตผลไม้หรือชีสเค้กที่มีฐานพายเนื้อรวน	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
สวิสทาร์ต	ถาดอบพิชซ่า	3		170-190	-	45-55
ทาร์ต	พิมพ์เค้กเนื้อสับนัจสี่ด้าน	3		190-210	-	25-40
เค้กบันดึยีสต์	พิมพ์เค้กรูปห่วง	2		150-170	-	50-70
เค้กยีสต์ในพิมพ์เค้กถอดข้าง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø28 ซม.	2		160-170	-	20-30
ฐานเค้กสับนัจ ไซ 2 ฟอง	พิมพ์เค้กเนื้อสับนัจ	2		150-170*	-	20-30
เค้กเนื้อสับนัจ ไซ 3 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	2		160-170*	-	25-35
เค้กเนื้อสับนัจ ไซ 6 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø28 ซม.	2		150-170*	-	30-50
เค้กบนถาดอบ						
เค้กสับนัจแต่งหน้า	ถาดอบ	3		160-180	-	20-40
เค้กสับนัจ 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-160	-	30-50
ทาร์ตเนื้อรวนหนาแห้ง	ถาดอบ	3		170-190	-	25-35
ทาร์ตเนื้อรวนหนาแห้ง 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		160-170	-	35-45
ทาร์ตเนื้อรวนหนาชุ่ม	กระทะอบเนกประสงค์	3		160-180	-	55-75
สวิสทาร์ต	กระทะอบเนกประสงค์	3		170-190	-	45-55
เค้กยีสต์หนาแห้ง	กระทะอบเนกประสงค์	3		160-180*	-	15-25
เค้กยีสต์หนาแห้ง 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150-170	-	20-30
เค้กยีสต์หนาชุ่ม	กระทะอบเนกประสงค์	3		180-200	-	30-40
เค้กยีสต์หนาชุ่ม 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150-170	-	45-60
ขนมปังเบียร์, ข้าวาแรง	ถาดอบ	2		160-170	-	25-35
สวิสโรล	ถาดอบ	3		180-190*	-	15-20
เค้กผลไม้แห้งที่มีส่วนผสมของแป้ง 500 กรัม	ถาดอบ	2		150-170	-	45-60
สตรูตเติลรสหวาน	กระทะอบเนกประสงค์	2		170-180	-	50-60
สตรูตเติลแซ่ซ้ง	กระทะอบเนกประสงค์	3		200-220	-	35-45
สตรูตเติลแซ่ซ้ง	กระทะอบเนกประสงค์	3		200-220	90	20-25
ขนมอบขนาดเล็ก						
เค้กชิ้นเล็ก	ถาดอบ	3		160**	-	20-30
เค้กชิ้นเล็ก	ถาดอบ	3		150**	-	25-35
เค้กชิ้นเล็ก 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150**	-	25-35
เค้กชิ้นเล็ก 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		140**	-	35-45
มัฟฟิน	ถาดมัฟฟิน	3		170-190	-	15-20
มัฟฟิน 2 ระดับ	ถาดมัฟฟิน	3+1		160-180*	-	15-30
เค้กยีสต์ชิ้นเล็ก	ถาดอบ	3		160-180	-	25-40
เค้กยีสต์ชิ้นเล็ก 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150-170	-	25-40
พายชั้น	ถาดอบ	3		170-190*	-	20-35
พายชั้น 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		170-190*	-	20-45
พายชั้น 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		170-190*	-	20-45
พายชั้นแบน 4 ระดับ	ชั้นตะแกรง 4 ชั้น	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
* อุ่นเตา						
** อุ่นเตา 5 นาที แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว						

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
พายนิม	ถาดอบ	3		200-220	-	30-40
พายนิม 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		190-210	-	35-45
เคนนิชเพสตรี	ถาดอบ	3		160-180	-	20-30
บิสกิต						
เวียนนิสเวร์ลส	ถาดอบ	3		140-150**	-	25-40
เวียนนิสเวร์ลส	ถาดอบ	3		140-150**	-	25-40
เวร์ลส 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-150**	-	30-40
เวร์ลส 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		130-140**	-	35-55
บิสกิต	ถาดอบ	3		140-160	-	15-30
บิสกิต 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-160	-	15-30
บิสกิต 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		140-160	-	15-30
เมอแรงค์	ถาดอบ	3		80-90*	-	120-150
เมอแรงค์ 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		80-90*	-	120-180
มาคารูน	ถาดอบ	3		90-110	-	20-40
มาคารูน 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		90-110	-	25-45
มาคารูน 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		90-110	-	30-45

* อุ่นเตา

** อุ่นเตา 5 นาที แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

เคล็ดลับในการอบขนม

หากต้องการทราบว่ามีบริเวณตรงกลางเค้กสุกได้ทีแล้วหรือไม่	เสียบไม้คนเครื่องตีตรงจุดที่สูงที่สุดของตัวเค้ก หากดึงไม้ออกมาแล้วไม่มีเนื้อเค้กติด แสดงว่าอบเค้กเสร็จแล้ว
เค้กยุบตัว	เติมน้ำมันลงในครั้งต่อไป หรือลดอุณหภูมิลง 10 °C และเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการเตรียมอาหารและส่วนผสมที่ระบุไว้ในสูตรอาหารอย่างเคร่งครัด
เนื้อเค้กขยายตัวตรงกลาง แต่ยุบตัวบริเวณขอบ	ทานเนยเฉาะที่บริเวณก้นพิมพ์เค้กถอดข้าง หลังจากอบเสร็จ ไข่มืดค่อยๆ แตะเนื้อเค้กอย่างระมัดระวัง
น้ำผลไม้ล้นออกมา	ใช้กระทะอบเนกประสงค์ในครั้งต่อไป
ขนมอบขนาดเล็กจะติดกันขณะอบ	จึงควรมีระยะห่างประมาณ 2 ซม. รอบขนมแต่ละชิ้น เพื่อให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขยายตัวและทำให้สุกเหลืองได้ทุกด้าน
เนื้อเค้กแห้งเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น 10 °C และลดเวลาอบลง
เนื้อเค้กโดยรวมสีอ่อนเกินไป	หากใช้ตำแหน่งชั้นวางและภาชนะถูกต้องแล้ว ให้เพิ่มอุณหภูมิหรือเพิ่มเวลาที่ให้อบขึ้นตามที่จำเป็น
หน้าเค้กสีอ่อนเกินไปและก้นเค้กสีเข้มเกินไป	วางเค้กในเตาอบที่สูงขึ้นหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป
หน้าเค้กสีเข้มเกินไปและก้นเค้กสีอ่อนเกินไป	วางเค้กในเตาอบที่ต่ำลงหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น
ด้านหลังของเค้กที่อบในถาดหรือในพิมพ์เป็นสีน้ำตาลเข้มเกินไป	วางถาดอบไว้กลางอุปกรณ์เสริม อย่าวางชิดผนังด้านหลัง
เนื้อเค้กทั้งก้อนสีเข้มเกินไป	ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้นตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อเค้กสุกไม่ทั่วถึง	ลดอุณหภูมิลงเล็กน้อย กระดาศกันไขมันที่ยื่นออกมาอาจส่งผลต่อการหมุนเวียนอากาศ ตัดกระดาศกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง ดูให้แน่ใจว่าพิมพ์อบไม่ไวตรงหน้าช่องเปิดในผนังด้านหลังของส่วนปรุงอาหาร ในการอบขนมชิ้นเล็ก ควรให้ชิ้นขนมมีขนาดและความหนาใกล้เคียงกันมากที่สุดเท่าที่จะทำได้
เมื่อทำการอบขนมหลายระดับ ขนมบนถาดอบชั้นบนมีสีเข้มกว่าขนมในถาดอบชั้นล่าง	ใช้ลมร้อน 4D เมื่อทำการอบขนมหลายระดับทุกครั้ง ขนมในถาดหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน
เค้กออกมาดูสวยงาม แต่เนื้อในยังไม่สุกดี	ลดอุณหภูมิลงและอบให้นานขึ้นเล็กน้อยถ้าจำเป็น รวมถึงใส่ไม้ไผ่ลงในถาดสำหรับเค้กแบบหนาเปียก ให้อบส่วนฐานก่อน โรยอัลมอนต์หรือเศษขนมปังลงบนฐาน จากนั้นจึงเติมหน้าเค้ก
เค้กไม่หลุดออกจากพิมพ์เมื่อพลิกพิมพ์กลับด้าน	หลังจากอบเสร็จ รอให้เค้กเย็นลงประมาณ 5 ถึง 10 นาที หากยังไม่สามารถถอดออกได้ ให้ไข่มืดค่อยๆ แตะขอบเค้กออกจากพิมพ์อย่างระมัดระวัง พลิกเค้กกลับด้านอีกครั้ง และนำพาซูปน่ายื่นมาคลุมไว้หลายครั้งสำหรับการอบครั้งต่อไป ให้ทานเนยที่พิมพ์อบให้ทั่วถึง และโรยด้วยเศษขนมปัง

ขนมปังและขนมปังโรล

เครื่องร่อนนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการอบขนมปังและขนมปังโรล ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆได้จากตารางการตั้งค่า

รวมถึงดูหมายเหตุในเนื้อหาส่วนของการพักแป้ง
ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท่นที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น
เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

ในการอบแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

- ขนมอบทรงสูง: ระดับ 2
- ขนมอบทรงแบน: ระดับ 3

หากเลือกการให้ความร้อนด้วยลมร้อน 4D จะสามารถเลือกได้ตั้งแต่ระดับ 1, 2, 3 ถึง 4

การอบขนมแบบสองระดับ:

ใช้ลมร้อน 4D ขนมในถาดหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

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

ช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 45 เปอร์เซ็นต์หากเตรียมอาหารหลายเมนูพร้อมกัน
วางพิมพ์หรือจานอบไวห่างกันหรือวางเหลื่อมซ้อนกันเป็นแนวตั้งในส่วนปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

กระท่อนเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระท่อนเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเฉียงไปทางฝาเครื่อง

พิมพ์อบขนม

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสีเข้ม

การใช้พิมพ์อบเคลือบดียวก จานเซรามิกและจานแก้ว จะทำให้ใช้เวลาอบมากขึ้นและทำให้ขนมสุกไม่ทั่ว แต่หากต้องการใช้พิมพ์/จานอบดังกล่าวและการให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง ให้เลื่อนพิมพ์อบ/จานไว้ในระดับที่ 1

กระดากันไขมัน

ใช้กระดากันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดากันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

อาหารแช่แข็ง

ห้ามใช้อาหารแช่แข็งที่มีน้ำแข็งเกาะหนา
นำน้ำแข็งออกจากอาหารให้หมด

อาหารแช่แข็งบางอย่างอาจอบมาไม่สม่ำเสมอซึ่งอาจสุกเหลืองไม่สม่ำเสมอหลังจากอบเสร็จ

การตั้งค่าที่แนะนำ

ศึกษารูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับขนมปังและขนมปังโรลชนิดต่างๆ ได้ในตาราง

อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อแป้ง/ส่วนผสม ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงในตารางให้ลองเริ่มจากค่าที่ต่ำกว่าก่อน

การอบด้วยอุณหภูมิที่ต่ำจะช่วยให้อาหารสุกเหลืองสม่ำเสมอยิ่งขึ้น โดยสามารถใส่ค่าที่สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไปหากจำเป็น

คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาในการอบลงได้ เนื่องจากขนมปังและขนมปังโรลจะสุกเฉพาะภายนอก แต่ภายในจะไม่สุกดี

การตั้งค่าต่างๆ ใช้กับอาหารที่ใส่ในส่วนปรุงอาหารที่เย็น โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง ห้ามใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมในส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะอุ่นเตาเสร็จ อาหารบางชนิดจะออกมาดีที่สุดหากผ่านการอบหลายครั้ง โดยมีระบุไว้ในตาราง

การตั้งค่าที่ระบุสำหรับแป้งขนมปังหมายถึงทั้งกรณีที่วางแป้งบนถาดอบและในพิมพ์โลหะ

หากต้องการทำขนมอบสูตรเฉพาะของคุณเอง ควรอ้างอิงจากการตั้งค่าสำหรับขนมที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ช้อนออกจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

ระวัง!

ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ หรือวางภาชนะใส่ลงในส่วนปรุงอาหาร การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจทำให้อินาเมลเสียหายได้

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- ลมร้อน 4D
- การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
- การย่างแบบลมหมุนเวียน
- การย่างเป็นบริเวณกว้าง
- การตั้งค่าสำหรับพิชชา

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งค่าระดับการย่าง	เวลาปรุง (นาที)
ขนมปัง					
ขนมปังขาว 750 กรัม	กระท่อนเนกประสงค์หรือพิมพ์เค้ก	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
ขนมปังมัลติเกรน 1.5 กก.	กระท่อนเนกประสงค์หรือพิมพ์เค้ก	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50

* อุ่นเตา

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งค่าระดับการย่าง	เวลาปรุง (นาที)
ขนมปังธัญพืช 1 กก.	กระทะอบเนกประสงค์	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
ขนมปังแผ่นแบน	กระทะอบเนกประสงค์	3		250-270	20-25
ขนมปังโรล					
ขนมปังโรลหรือขนมปังฝรั่งเศสแบบอบมาแล้วบางส่วน	กระทะอบเนกประสงค์	3		180-200	10-15
ขนมปังโรลสตรสหวาน	ถาดอบ	3		170-190*	15-20
ขนมปังโรลสตรสหวาน 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150-170*	20-30
ขนมปังโรลสด	ถาดอบ	3		180-200	20-30
ขนมปังฝรั่งเศสที่ผ่านการอบแบบแช่แข็ง	กระทะอบเนกประสงค์	3		180-200	20-30
ขนมปังโรลแช่แข็ง					
ขนมปังโรลหรือขนมปังฝรั่งเศสแบบอบมาแล้วบางส่วน	กระทะอบเนกประสงค์	3		180-200	10-15
ขนมปังโรย (แบ่งชิ้นรูป)	กระทะอบเนกประสงค์	3		180-200	20-25
ครัวซองต์ (แบ่งชิ้นรูป)	กระทะอบเนกประสงค์	3		170-190	30-35
ขนมปังปิ้ง					
ขนมปังปิ้งมีหน้า 4 แผ่น	ชั้นตะแกรง	3		190-210	10-15
ขนมปังปิ้งมีหน้า 12 แผ่น	ชั้นตะแกรง	3		230-250	10-15
ขนมปังปิ้ง (ไม่ต้องอุ่นเตา)	ชั้นตะแกรง	5		3	3-5
* อุ่นเตา					

พิซซ่า คีซ และเค้กที่เป็นอาหารคาว

เครื่องรุ่นนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำพิซซ่า คีซ และเค้กที่เป็นอาหารคาว
ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ
ได้จากตารางการตั้งค่า
รวมถึงดูหมายเหตุในเนื้อหาส่วนของการพักแป้ง
ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท่งที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น
เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟ

การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาที่ใช้ลงได้เป็นอย่างดีมาก
สามารถใช้พิมพ์อบโลหะแบบทั่วไปได้ในโหมดผสม
หากเกิดประกายไฟขึ้นระหว่างพิมพ์อบกับชั้นตะแกรง
ให้ตรวจสอบว่าผิวทานนอกพิมพ์อบสะอาดหรือไม่
เลื่อนตำแหน่งของพิมพ์อบบนชั้นตะแกรง
หากยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ ให้หยุดโดยไม่ใช่โหมดเตาไมโครเวฟ
โดยจะใช้เวลาอบนานขึ้น
ในกรณีที่ใช้ถาดอบหรือภาชนะที่ทำจากพลาสติก เซรามิกหรือแก้ว
เวลาที่ใช้อบจะลดลงจากที่ระบุไว้ในตาราง
และพื้นเค้กจะไม่เกรียมมากนัก
สามารถอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟได้ที่ระดับเดียวเท่านั้น

ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

ในการอบแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

- ขนมอบทรงสูง: ระดับ 2
- ขนมอบทรงแบน: ระดับ 3

หากเลือกการให้ความร้อนด้วยลมร้อน 4D
จะสามารถเลือกได้ตั้งแต่ระดับ 1, 2, 3 ถึง 4

การอบขนมแบบหลายระดับ

ใช้ลมร้อน 4D ขนมในถาดหรือพิมพ์/
จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน
การอบขนมแบบสองระดับ:

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

การอบขนมแบบสี่ระดับ:

- ปุกระดากันไขมันบนชั้นตะแกรง 4 ชุด
ชั้นตะแกรงชุดที่หนึ่ง: ระดับ 5
ชั้นตะแกรงชุดที่สอง: ระดับ 3
ชั้นตะแกรงชุดที่สาม: ระดับ 2
ชั้นตะแกรงชุดที่สี่: ระดับ 1

การเตรียมอาหารหลายเมนูพร้อมกันจะช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 45 เปอร์เซ็นต์
โดยให้วางพิมพ์หรือจานอบไว้ข้างกันหรือวางเหลื่อมซ้อนกันเป็นแนว
ตั้งในส่วนปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเฉียงไปทางฝาเครื่อง

ใช้กระทะอบเนกประสงค์กับพิซซ่าแบบหลายหน้า

พิมพ์อบขนม

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสีเข้ม

การใช้พิมพ์อบเคลือบดีบุก จานเซรามิกและจานแก้ว จะทำให้ใช้เวลาอบมากขึ้นและทำให้ขนมสุกไม่ทั่ว แต่หากต้องการใช้พิมพ์/จานอบดังกล่าวและการให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง ให้เลื่อนพิมพ์อบ/จานไว้ในระดับที่ 1

กระดากันไขมัน

ใช้กระดากันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดากันไขมันใหม่ขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

อาหารแช่แข็ง

ห้ามใช้อาหารแช่แข็งที่มีน้ำแข็งเกาะหนา

นำน้ำแข็งออกจากอาหารให้หมด

อาหารแช่แข็งบางอย่างอาจอบมาไม่สุกสม่ำเสมอซึ่งอาจสุกเหลืองไม่สม่ำเสมอหลังจากอบเสร็จ

การตั้งค่าที่แนะนำ

ศึกษารูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารชนิดต่างๆ ได้ในตาราง อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อแป้ง/ส่วนผสม ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงในตาราง ให้ลองเริ่มจากค่าที่ต่ำกว่าก่อน การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้อาหารสุกเหลืองสม่ำเสมอยิ่งขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาในการอบลงได้ เนื่องจากอาหารจะสุกเฉพาะภายนอก แต่ภายในจะไม่สุกดี

การตั้งค่าต่างๆ ใช้อับอาหารที่ใส่ในส่วนปรุงอาหารที่เย็น โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง ห้ามใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมในส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะอุ่นเตาเสร็จ

หากต้องการทำขนมอบสูตรเฉพาะของคุณเอง ควรอ้างอิงจากการตั้งค่าสำหรับขนมอบที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ประตูออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- ☼ ลมร้อน 4D
- ☐ การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
- ☼ การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
พิซซ่า						
พิซซ่าสด	ถาดอบ	3	☼	200-220	-	25-35
พิซซ่าสด 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☼	180-200	-	35-45
พิซซ่าสดชนิดแบ่งบาง	ถาดอบพิซซ่า	2	☐	250-270	-	20-25
พิซซ่าสดชนิดแบ่งบาง	ถาดอบพิซซ่า	2	☼	220-230	-	20-30
พิซซ่าแช่เย็น	ชั้นตะแกรง	3	☼	190-210	-	10-15
พิซซ่าแช่แข็ง						
พิซซ่าแบ่งบาง x 1	ชั้นตะแกรง	3	☼	190-210	-	15-20
พิซซ่าแบ่งบาง x 1	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	210-230	90	10-20
พิซซ่าแบ่งบาง x 2	กระทะอบเนกประสงค์ + ชั้นตะแกรง	3+1	☼	190-210	-	20-25
พิซซ่าแบ่งหนา x 1	ชั้นตะแกรง	3	☼	180-200	-	20-25
พิซซ่าแบ่งหนา x 1	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	180-200	90	15-25
พิซซ่าแบ่งหนา x 2	กระทะอบเนกประสงค์ + ชั้นตะแกรง	3+1	☼	190-210	-	20-30
พิซซ่าขนมปังฝรั่งเศส	ชั้นตะแกรง	3	☼	200-220	-	15-20
พิซซ่าขนมปังฝรั่งเศส x 2	กระทะอบเนกประสงค์	2	☼	180-200	90	10-20
มินิพิซซ่า	กระทะอบเนกประสงค์	3	☼	180-200	-	15-20
มินิพิซซ่า x 9	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	210-230	90	10-20
มินิพิซซ่า ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 7 ซม. 4 ระดับ	ชั้นตะแกรง 4 ชั้น	5+3+2+1	☼	180-200*	-	20-30
* อุณหภูมิ						

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
คัสและเค้กที่เป็นอาหารคาว						
เค้กควาในพิมพ์	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	2	☐	170-190	-	55-65
เค้กควาในพิมพ์	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	1	☐	180-200	90	35-40
คัส	พิมพ์เค้กเนื้อสับนัจลิต้า	3	☐	190-210	-	30-40
ทาร์ตฟลอมเบ	กระทะอบนึ่งประสงค	3	☐	260-280*	-	10-15
เปโรกี	จานทนความร้อน	2	☐	190-200	-	30-45
เอมพานาดา	กระทะอบนึ่งประสงค	3	☐	180-190	-	30-45
เบอเร็ก	กระทะอบนึ่งประสงค	1	☐	200-220*	-	20-30

* อุณหภูมิ

ขนมอบและซูเฟล่

เครื่องรุ่นนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำขนมอบและซูเฟล่ การตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า

ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท้ที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากการปรับแต่งให้เหมาะสมกับส่วนผสมอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

การเตรียมอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

การเตรียมอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือเตรียมร่วมกับเตาไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาที่ใช้ลงได้เป็นอย่างมาก

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้

→ "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การใช้ภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง

ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุทุกครั้ง

คุณสามารถปรุงอาหารแบบหนึ่งระดับในพิมพ์/จานอบหรือในกระทะอบนึ่งประสงคได้

- พิมพ์/จานอบบนชั้นตะแกรง: ระดับ 2

- กระทะอบนึ่งประสงค: ระดับ 3

สามารถทำซูเฟล่ในภาชนะทนร้อนในกระทะอบนึ่งประสงคได้โดยใช้กระทะอบนึ่งประสงคในชั้นที่ 2

การเตรียมอาหารหลายเมนูพร้อมกันจะช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 45 เปอร์เซ็นต์

โดยให้วางพิมพ์หรือจานอบไว้ข้างกันในถาดปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในถาดอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะ

แม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

กระทะอบนึ่งประสงค

เลื่อนกระทะอบนึ่งประสงคให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวังโดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

ภาชนะ

ใช้ภาชนะกันดันทันขนาดใหญ่สำหรับอาหารอบและกรุาแดง

หากใช้ภาชนะกันดันทรงยาว จะใช้เวลาปรุงนานขึ้น

และด้านบนจะสุกเป็นสีเข้มมากขึ้น

การตั้งค่าที่แนะนำ

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับขนมอบและซูเฟล่ประเภทต่างๆ ได้ในตาราง

อุณหภูมิและระยะเวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณและสูตรอาหาร อาหารจะอบออกมาได้ดีเพียงใดขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะและความลึกในการอบด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ

ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน

การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้ผิวหน้าขนมเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอมากขึ้น และหากจำเป็น ก็สามารถใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไป

คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาปรุงลงได้ เนื่องจากขนมอบและซูเฟล่จะสุกเฉพาะภายนอก แต่ภายในจะยังไม่สุก

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

หากต้องการทำอาหารสูตรเฉพาะของคุณเอง

สามารถอ้างอิงจากอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตารางได้

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากถาดปรุงอาหาร

เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20

เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- ☑ ลมร้อน 4D
- ☐ การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง

- ☒ การย่างแบบลมหมุนเวียน
- ☑ การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
อาหารอบรสควาทำจากส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว	จานทนความร้อน	2	☐	200-220	-	30-50
อาหารอบรสควาทำจากส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว	จานทนความร้อน	2	☐	150-170	360	20-30
อาหารอบรสหวาน	จานทนความร้อน	2	☐	170-190	-	40-60
อาหารอบรสหวาน	จานทนความร้อน	2	☐	150-170	360	20-30
ลาซานญาสต 1 กก.	จานทนความร้อน	2	☑	160-180	-	50-60
ลาซานญาสต 1 กก.	จานทนความร้อน	2	☐	180-200	360	20-30
ลาซานญาแช่แข็ง 400 กรัม	ชั้นตะแกรง	2	☑	190-210	-	30-35
ลาซานญาแช่แข็ง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☐	200-210	180	20-25
กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนผสมดิบ ลีก 4 ชม.	จานทนความร้อน	2	☑	160-190	-	50-70
กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนผสมดิบ ลีก 4 ชม.	จานทนความร้อน	2	☒	170-190	360	20-25
กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนผสมดิบ ลีก 4 ชม. 2 ระดับ	จานทนความร้อน	3+1	☑	150-170	-	60-80
ซูเฟล	จานทนความร้อน	2	☑	160-180*	-	35-45
ซูเฟล	แม่พิมพ์	2	☐	170-190	-	65-75

* อุณหภูมิ

สัตว์ปีก

เครื่องรุ่นนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำอาหารจากสัตว์ปีก ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆได้จากตารางการตั้งค่า

การอบอาหารบนชั้นตะแกรง

การอบอาหารบนชั้นตะแกรงเหมาะกับการปรุงสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรือหลายชิ้นพร้อมกันเป็นพิเศษ

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหัตถ์ด้านที่มีคำว่า "Microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันรางด้านล่างและเลื่อนกระโถนประกอบลงเขาไปใต้ตำแหน่งชั้นวาง โดยหันขอบเฉียงไปทางฝาเครื่อง เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระโถนประกอบประกอบชิ้นอยู่กับขนาดและประเภทของสัตว์ปีก เพื่อตัดจับไขมันที่หยดลงมาซึ่งสามารถนำไปใช้ทำซอสได้ และยังทำให้เกิดควันน้อยลงรวมถึงช่วยรักษาความสะอาดของส่วนปรุงอาหารอีกด้วย

การอบอาหารในภาชนะ

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเขาไปในส่วนปรุงอาหารได้ ภาชนะแก้วจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ที่สุกหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ให้วางภาชนะแก้วที่ร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้ จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนความร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาใช้ เนื่องจากจะทำให้เนื้อสัตว์ปิ้งสุกช้าและไม่สุกเหลืองเท่าที่ควร ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือ เวลาในการปรุงมากขึ้น ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้อบ

ภาชนะไม่มีฝาปิด

พิมพ์/ ภาชนะอบกันลิกเป็นภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการอบสัตว์ปีกโดยให้วางพิมพ์/จานลงบนชั้นตะแกรง หรือใช้กระโถนประกอบประกอบในกรณีที่ไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

ภาชนะมีฝาปิด

การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยให้ส่วนปรุงอาหารคงความสะอาดได้ดีขึ้น ดูให้แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง ใส่น้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝาภาชนะหลังจากทำอาหารเสร็จ ให้เปิดฝาด้านหลัง เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากด้านตรงข้ามกับผู้ใช้ เนื้อสัตว์ปิ้งจะมีเนื้อกรอบกรอบมากขึ้นหากใช้จานอบแบบมีฝาปิดเพียงแค่อุ่นฝาแล้วครอบจานอบและใช้อุณหภูมิสูงขึ้นเท่านั้น

การอบอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

การอบร่วมกับเตาไมโครเวฟเหมาะกับการปรุงสัตว์ปีกเป็นพิเศษ ซึ่งจะช่วยให้ใช้เวลาอบน้อยลงเป็นอย่างมาก โดยมีข้อแตกต่างจากการเตรียมด้วยวิธีทั่วไปตรงที่จะใช้เวลาปรุงตามน้ำหนักทั้งหมดเมื่อทำการอบรวมกับเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำ:

หูกมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น จานอบชนิดโลหะหรือจาน Römertopf ไม่เหมาะสำหรับการอบโดยไม่ใช้โหมดเตาไมโครเวฟเท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

การย่าง

เปิดฝาเครื่องทุกครั้งที่ทำกรย่างหำย่างอาหารโดยเปิดฝาเครื่องทั้งไว้

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยห้นด้านที่มีคำว่า "Microwave"

ไปทางฝาเครื่องและห้นรางด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะออกประสงคเขาไปให้ต่ำกว่าอาหารอย่างน้อยหนึ่งชั้น

โดยห้นขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง เพื่อดักจับไขมันที่หยดลงมา

พยายามย่างอาหารที่มีความหนาและน้ำหนักเท่าๆกันให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อให้ห้นเนื้อสุกอย่างทั่วถึง

โดยยังคงความฉ่ำเอาไว้

วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ใช้ที่คีบสำหรับย่างเพื่อพลิกห้นอาหารที่กำลังย่างการใช้ส้อมจิ้มห้นเนื้อจะทำให้หน้าเนื้อไหลออกมาและทำให้เนื้อแห้ง

คำชี้แจง:

- ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะเปิดและปิดเองเป็นระยะซึ่งเป็นเรื่องปกติ
- ความเร็วในการเปิดปิดดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับกรตั้งค่าระดับการย่าง
- อาจเกิดควันขึ้นขณะทำการย่าง

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างถูกต้องศึกษาประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อใดในเนื้อห่าส่วนที่เกี่ยวข้อง

ซึ่งจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีเสียบเทอร์โมมิเตอร์

รูปแบบการให้ความร้อนที่สามารถใช้ได้ และข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ

→ "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ" ที่หน้า 22

การตั้งค่าที่แนะนำ

ดูรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับสัตว์ปีกได้ในตารางอุณหภูมิและเวลาปรุงห้นขึ้นอยู่กับปริมาณ ส่วนประกอบ และอุณหภูมิของอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน และหากจำเป็นก็สามารถใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไป

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับสัตว์ปีกพร้อมอบแบบแช่เย็นและไม่ไดยัดไส้ที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่รอน

โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

ในกรณีที่มีการรอนเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

ดูข้อกำหนดสำหรับสัตว์ปีกพร้อมค่าน้ำหนักพื้นฐานได้ในตาราง

หูกต้องการปรุงสัตว์ปีกที่มีน้ำหนักมากกว่านี้

ให้ลดอุณหภูมิลงทุกครั้งในกรณีที่ย่างหลายชั้น

ให้ใช้น้ำหนักของชั้นที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใช้ปรุง โดยแต่ละชั้นควรมีขนาดเท่าๆ กัน

โดยพื้นฐานแล้ว

สัตว์ปีกห้นใหญ่จะต้องใช้อุณหภูมิต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น

พลิกสัตว์ปีกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง 2/3

ของเวลาที่ระบุ

คำชี้แจง:

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้น

ตัดกระดาษกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

คำแนะนำ

- ในการปรุงเนื้อเบ็ดหรือเนื้อห่าน ให้จิ้มที่ห้นใต้ปีกเพื่อให้ส่วนที่เป็นมันหยดลงมา
- สำหรับอกเบ็ด ให้ปากห่น โดยไม่ต้องพลิกกลับด้าน
- เมื่อพลิกกลับด้าน
- ต้องดูให้แน่ใจว่าดานอกหรือด้านห้นอยู่ด้านล่างในตอนแรก
- เนื่องจากกรอบและสุกเหลืองยิ่งห้นทาเนย นำเกลือ หรือน้ำส้มเมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาปรุง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร

เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่:

-  ลมรอน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน
-  การย่างเป็นบริเวณกว้าง
-  การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งคาระดับการย่าง	กำลังไฟโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
เนื้อไก่						
ไก่ 1 กก.	ชั้นตะแกรง	2		200-220	-	60-70
ไก่ 1 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		230-250	360	25-35
อกไก่แล้ ชีนละ 150 กรัม (ย่าง)	ชั้นตะแกรง	4		3*	-	15-20
อกไก่แล้ x 2 ชีนละ 150 กรัม (ย่าง)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		190-210	180	25-30
ไก่ห้นชีนเล็ก ชีนละ 250 ก.	ชั้นตะแกรง	3		220-230	-	30-35
ไก่ห้นชีนเล็ก x 4 ชีนละ 250 ก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		190-210	360	20-30
นั้กเกิดไก่ไม่มีกระดูกแช่แข็ง	กระทะอบนกระสงค	3		190-210	-	20-25
นั้กเกิดไก่ไม่มีกระดูกแช่แข็ง 250 กรัม	กระทะอบนกระสงค	2		190-210	360	10-15
เนื้อไก่ตอน 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		200-220	-	70-90
เนื้อไก่ตอน 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		210-230	360	30
					180	15-25

เนื้อเบ็ดและเนื้อห่าน

เนื้อเบ็ด 2 กก.	ชั้นตะแกรง	2		180-200	-	90-110
เนื้อเบ็ด 2 กก.	ชั้นตะแกรง	2		170-190	180	60-80

* อุณหภูมิ 5 นาที

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งระดับการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
อกเบ็ด ชีนละ 300 กรัม	ชั้นตะแกรง	3		230-250	-	25-30
เนื้อห่าน 3 กก.	ชั้นตะแกรง	2		160-180	-	120-150
เนื้อห่าน 3 กก.	ชั้นตะแกรง	2		170-190	180	80-90
ขาห่าน ชีนละ 350 กรัม	ชั้นตะแกรง	2		210-230	-	40-50
ขาห่าน ชีนละ 350 กรัม	ชั้นตะแกรง	2		170-190	180	30-40
ไก่งวง						
ไก่งวงขนาดเล็ก 2.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		180-200	-	70-90
ไก่งวงขนาดเล็ก 2.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		170-190	180	60-80
อกไก่งวงติดกระดูก 1 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		240-260	-	80-100
ขาไก่งวงติดกระดูก 1 กก.	ชั้นตะแกรง	2		180-200	-	80-100
ขาไก่งวงติดกระดูก 1 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		210-230	360	45-50
* อุณหภูมิ 5 นาที						

เนื้อสัตว์

เครื่องรุ่นนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำอาหารจากเนื้อสัตว์ ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า

การอบและการอุ่นอาหาร

ทาไขมันบนเนื้อที่ไม่มีมันตามที่จำเป็น หรือนำไปพันเบคอน
บากหนังตามขวางเมื่อพลิกเนื้อหั่นแบ่งขณะปรุง
ตอดดูให้แน่ใจว่าส่วนหนึ่งอยู่ด้านล่างในตอนแรก
เมื่อปรุงเนื้อเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาแล้วพักไว้ในส่วนปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาที เพื่อให้น้ำในเนื้อกระจายได้ดีขึ้น ถ้าจำเป็น ให้ห่อเนื้อในฟอยล์อะลูมิเนียม
เวลาปรุงที่ระบุไว้ไม่รวมเวลาพักอาหารที่แนะนำ

การอบอาหารบนชั้นตะแกรง

การอบเนื้อสัตว์บนชั้นตะแกรงจะทำให้ออกมากรอบทุกด้าน
เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบประสงค์
ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของเนื้อ
เพื่อตักจับไขมันและนำเนื้อที่หุ่ยตกลงมาซึ่งสามารถนำไปใช้ทำซอสได้
นอกจากนี้ยังช่วยให้เกิดความนุ่มนวลและช่วยคงความสะอาดของส่วน
ปรุงอาหารได้อีกด้วย
ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหัตถ์ด้านที่มีคำว่า "Microwave"
ไปทางฝาเครื่องและหันรางด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะอบ
ประสงค์เข้าไปใต้ตำแหน่งชั้นวาง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

การอบและการอุ่นอาหารในภาชนะ

การอบและเคี้ยวเนื้อในภาชนะจะช่วยให้เตรียมอาหารได้สะดวกขึ้น
เนื่องจากสามารถนำเนื้อในภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น
รวมถึงสามารถเตรียมซอสได้ในตัวภาชนะ
ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น
ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเข้าไปในส่วนปรุงอาหารได้
ภาชนะแก้วจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ที่สุด
หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ให้วางภาชนะแก้วที่ร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง
หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้
หากเนื้อไม่มีมัน ให้เติมน้ำลงไปเล็กน้อยเมื่อทำการอบ
โดยควรเติมน้ำประมาณ 1/2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด
ปริมาณน้ำที่ใช้ขึ้นอยู่กับประเภทของเนื้อ วัสดุของภาชนะ
รวมถึงว่ามีฝาปิดหรือไม่

กรณีที่ปรุงเนื้อในจานอบเคลือบอีนาเมลหรือจานอบสแตนเลส
จะต้องเติมน้ำในปริมาณมากกว่ากรณีที่ใช้ภาชนะแก้วเล็กน้อย
ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น
จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสแตนเลสหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนคว
ามร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาใช้
เนื่องจากจะใช้เวลามากขึ้นในการปรุง
และเนื้อจะสุกเหลืองไหม้เต็มที่ ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือ
เวลาในการปรุงมากขึ้น
ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้

ภาชนะไม่มีฝาปิด
ใช้พิมพ์/ภาชนะอบก้นลึกสำหรับการอบเนื้อ โดยให้วางพิมพ์/
จานลงบนชั้นตะแกรง
หรือใช้กระทะอบประสงค์ในกรณีที่ไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

ภาชนะมีฝาปิด
การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยให้อาหารคงความ
สะอาดได้ดีขึ้น ดูให้แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท
วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง
ระหว่างชั้นเนื้อกับฝาดังมีระยะห่างอย่างน้อย 3 ซม.
เนื่องจากเนื้ออาจพองตัวขึ้นมาได้
ไอน้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝาภาชนะหลังจากท
ำอาหารเสร็จ ให้เปิดฝาด้านหลัง
เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากด้านตรงข้ามกับผู้ใช้
ถ้าจำเป็น ให้เคี้ยวเนื้อจนทั่วก่อน โดยเติมน้ำ ไวน์ น้ำส้มสายชู
หรือของเหลวชนิดใดก็ได้ลงในน้ำที่ใสเคี้ยว ควรเติมน้ำประมาณ 1-2
ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด
ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น
เนื้อสัตว์จะมีเนื้อนุ่มกรอบมากขึ้นหากใช้จานอบแบบมีฝาปิด
เพียงแค่ใช้ฝาแก้วครอบจานอบและใช้อุณหภูมิสูงขึ้นเท่านั้น

การอบอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

อาหารบางชนิดสามารถเตรียมโดยใช้เตาไมโครเวฟพร้อมด้วยได้
ซึ่งจะช่วยให้ใช้เวลาอันน้อยลงเป็นอย่างมาก
โดยมีข้อแตกต่างจากการเตรียมด้วยวิธีทั่วไปตรงที่จะใช้เวลาปรุงตาม
น้ำหนักทั้งหมดเมื่อทำการอบรวมกับเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า
ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

ใช้ลักษณะความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น
จานอบชนิดโลหะหรือจาน Römertopf
เหมาะสำหรับการอบโดยไม่ใช้โหมดเตาไมโครเวฟเท่านั้น
ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับลักษณะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้
→ "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

ระวัง!

ในกรณีที่ใช้อุปกรณ์ ห้ามใช้คลิปโลหะหนีบไว้จนปิดสนิท
โดยใช้ไฟเชือกสำหรับทำอาหารแทน
ห้ามใช้เหล็กเสียบหรือชิ้นเนื้อที่มันเป็นก้อน
เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟขึ้นได้

การย่าง

ปิดฝาเครื่องทุกครั้งที่ทำกรย่างหำย่างอาหารโดยเปิดฝาเครื่องทิ้งไว้

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหัดด้านที่มีคำว่า
"microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะออก
กะประสงคเขาไปให้ต่ำกว่าอาหารอย่างน้อยหนึ่งชั้น
โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง เพื่อตักจับไขมันที่หยดลงมา

พยายามย่างอาหารที่มีความหนาและน้ำหนักเท่าๆ
กันใหม่มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อให้ชิ้นเนื้อสุกอย่างทั่วถึง
โดยยังคงความฉ่ำเอาไว้

วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ใช้ที่คีบสำหรับย่างเพื่อพลิกชิ้นอาหารที่กำลังย่างการใช้ส้อมจิ้มชิ้นเนื้อ
จะทำให้หน้าเนื้อไหลออกมาและทำให้เนื้อแห้ง

ห้ามโรยเกลือลงบนเนื้อจนกว่าจะย่างเสร็จเนื่องจากเกลือจะดูดน้ำออก
จากเนื้อ

คำชี้แจง:

- ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะเปิดและปิดเองเป็นระยะ
ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
ความเร็วในการเปิดปิดดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับที่ตั้งค่าระดับการย่าง
- อาจเกิดควันขึ้นขณะทำการย่าง

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างถูกต้อง
อิงศึกษาประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ
ได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

ซึ่งจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีเสียบเทอร์โมมิเตอร์
รูปแบบการให้ความร้อนที่สามารถใช้ได้ และข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ
→ "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ" ที่หน้า 22

การตั้งค่าที่แนะนำ

ดูรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับอาหารจานเนื้อประเภทต่างๆ
ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณ
ส่วนประกอบ

และอุณหภูมิของอาหารด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ
ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน และหากจำเป็น
ก็สามารถใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไป

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับเนื้อแช่เย็นที่ใส่ลงในส่วนปรุง
อาหารที่ยังไม่ร้อน โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20
เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา
สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

ดูข้อมูลเกี่ยวกับเนื้ออบแบบต่างๆ และคำแนะนำเริ่มต้นได้ในตาราง
หากต้องการอบเนื้อที่หนาขึ้นในใหญ่ จะต้องปรับอุณหภูมิให้ต่ำลง
ในกรณีที่อบเนื้อหลายชิ้น
ให้นำน้ำหนักของชิ้นที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใช้ปรุง
 โดยแต่ละชิ้นควรมีขนาดเท่าๆ กัน

โดยพื้นฐานแล้ว

เนื้ออบชิ้นใหญ่จะต้องใช้อุณหภูมิต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น

พลิกชิ้นเนื้ออบและเนื้อย่างกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง
2/3 ของเวลาที่ระบุ

หากต้องการทำอาหารสูตรเฉพาะของคุณเอง
สามารถอ้างอิงจากอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงได้
ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการอบเนื้อ การตุ๋น
และการย่างได้ในส่วนเคล็ดลับที่อยู่ติดกับตารางการตั้งค่า

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร
เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20
เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน
-  การย่างเป็นบริเวณกว้าง
-  เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งคาระดับการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
เนื้อหมู						
เนื้อหมูหันแบ่งไม่ติดหนัง เช่น ส่วนคอ 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		180-190	-	110-130
เนื้อหมูหันแบ่งไม่ติดหนัง เช่น ส่วนคอ 1.5 กก.	ลักษณะมีฝาปิด	2		220-240	360	55-65
เนื้อหมูหันแบ่งติดหนัง เช่น ส่วนไหล่ 2 กก.	ชั้นตะแกรง	2		190-200	-	130-140
สเต็กเนื้อสันในหมู 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		220-230	-	70-80
สเต็กเนื้อสันในหมู 1.5 กก.	ลักษณะมีฝาปิด	2		230-240	90	50-60
หมูสันใน 400 กรัม	ชั้นตะแกรง	3		220-230	-	20-25
เนื้อหมูรมควันติดกระดูก 1 กก. (เติมน้ำเล็กน้อย)	ลักษณะมีฝาปิด	2		210-230	-	70-90
เนื้อหมูรมควันติดกระดูก 1 กก.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		-	360	40-50

* อุ่นเตา

** ไม่ต้องพลิกกลับด้าน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งค่าระดับการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
สเต็กหมู หนา 2 ซม.	ชั้นตะแกรง	5		2	-	16-20
เมตัลเลียนหมู 3 กก. (อุณเตา 5 นาที)	ชั้นตะแกรง	5		3*	-	8-12
เนื้อวัว						
เนื้อฟิลเลต สุกปานกลาง 1 กก.	ชั้นตะแกรง	2		210-220	-	40-50
เนื้อฟิลเลต สุกปานกลาง 1 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		240-260	90	30-40
เนื้ออบหม้อ 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		200-220	-	130-160
เนื้อเซอรอลอยน สุกปานกลาง 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		220-230	-	60-70
เนื้อเซอรอลอยน สุกปานกลาง 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		240-260	180	30-40
สเต็กหนา 3 ซม. สุกปานกลาง (ไมอุณเตา)	ชั้นตะแกรง	3		3	-	15-20
เบอร์เกอร์ หนา 3-4 ซม.	ชั้นตะแกรง	4		3	-	25-30
เนื้อลูกวัว						
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่ง 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		160-170	-	100-120
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่ง 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		200-210	90	70-80
ชาลูกวัว 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		200-210	-	100-120
ชาลูกวัว 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		200-220	180	30
					90	30-40
เนื้อแกะ						
ขาแกะติดกระดูก สุกปานกลาง 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		170-190	-	50-80
ขาแกะติดกระดูก สุกปานกลาง 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		240-260	360	30
					180	35-40
เนื้อสันหลังแกะติดกระดูก**	ชั้นตะแกรง	2		180-190	-	40-50
เนื้อสันหลังแกะติดกระดูก 1 กก.**	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		190-210	90	30-40
เนื้อแกะสับ	ชั้นตะแกรง	3		3	-	12-16
ไส้กรอกย่าง	ชั้นตะแกรง	4		3	-	10-15
อาหารจานเนื้อ						
มีทโลฟ 1 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		170-180	-	60-70
มีทโลฟ 1 กก. + น้ำ 20 มล.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		170-190	360	30-40
* อุณเตา						
** ไม่ต้องพลิกกลับด้าน						

เคล็ดลับการอบและการอุ่นอาหาร

ส่วนปรุงอาหารสปรกมาก	เตรียมอาหารในจานอบที่ปิดมิดชิดโดยใช้อุณหภูมิสูงขึ้น หรือใช้ถาดย่างการอบอาหารโดยใช้ถาดย่างจะให้ผลดีที่สุดที่สามารถใช้อาถาดย่างเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้ภายหลัง
เนื้ออบมีสีเข้มเกินไปและมีกากไหมเป็นบางส่วน และ/หรือเนื้ออบแห้งเกินไป	ตรวจสอบตำแหน่งของชั้นวางและอุณหภูมิที่ใช้ ลดอุณหภูมิลงในครั้งต่อไป และลดเวลาอบลงถ้าจำเป็น
กากบางเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น หรือทำการย่างเป็นเวลาล้นๆ เมื่ออบเสร็จ
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงามแต่ไม่มีน้ำเนื้อภายใน	ใช้จานอบขนาดเล็กลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงามแต่น้ำเนื้อใสและมากเกินไป	ใช้จานอบขนาดใหญ่ขึ้นและเติมน้ำน้อยลงตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อไหม้ขณะอุ่น	ฝาที่ใช้ต้องมีขนาดพอดีกับจานอบและปิดสนิท ลดอุณหภูมิที่ใช้อุ่นลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็น
เนื้ออบสุกน้อยเกินไป	แลเนื้อเอาไว้ เดิมซอสลงในภาชนะอบ แล้วใส่เนื้ออบที่แลแล้วลงในซอส จากนั้นนำเนื้อไปปรุงต่อโดยใช้โหมดเตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

เนือปลา

เครื่องร่นนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำอาหารจากปลา การดองที่เหมาสมกับอาหารประเภทต่างๆ โดยจากตารางการดอง

ไม่จำเป็นต้องพลิกปลาที่ปรุงทั้งตัวโดยให้วางปลาทั้งตัวในส่วนปรุงอาหารในตำแหน่งวางน้ำ โดยหันครีหลังขึ้นข้างบน วางมันฝรั่งผัดหรือภาชนะทนความร้อนขนาดเล็กไว้ในช่องท้องของปลา เพื่อให้ปลาคงอยู่ในตำแหน่ง

หากสามารถถอดครีหลังออกได้ง่าย แสดงว่าปลาสุกแล้ว

การอบและการย่างอาหารบนชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหันทันที่มีคำว่า "Microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะอบประสงคเขาไปให้ต่ำกว่าอาหารอย่างน้อยหนึ่งชั้น โดยหันขอบเฉียงไปทางฝาเครื่อง

เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบประสงค

ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของปลา เพื่อตัดกับของเหลวที่หยดลงมาจากนอกรังนี้ยังช่วยให้เกิดควันน้อยกวาและช่วยคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหารได้อีกด้วย

ปิดฝาเครื่องทุกครั้งที่ทำกรย่างห้ำย่างอาหารโดยเปิดฝาเครื่องทั้งไว้

พยายามย่างอาหารที่มีความหนาและน้ำหนักเท่าๆ กันใหม่มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อให้ชิ้นเนื้อสุกอย่างทั่วถึง โดยยังคงความฉ่ำเอาไว้

วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ใช้ที่คีบสำหรับย่างเพื่อพลิกชิ้นอาหารที่กำลังย่างการใช้ส้อมจิ้มปลาจะทำให้เนื้อไหลออกมาและทำให้เนื้อแห้ง

คำชี้แจง:

- ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะเปิดและปิดเองเป็นระยะ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ ความเร็วในการเปิดปิดดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับกรตั้งค่าระดับการย่าง
- อาจเกิดควันขึ้นขณะทำการย่าง

การอบอาหารและการทำสุในภาชนะ

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเขาไปในส่วนปรุงอาหารได้

ภาชนะแก้วจะเหมาสมกับการอบเนื้อสัตว์ที่สุหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ใหวางภาชนะแก้วที่รอนบนแผ่นรองที่แห้ง หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้

จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนความร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาสมที่จะนำมาใช้ เนื่องจากจะใช้เวลามากขึ้นในการปรุง และปลาจะสุกเหลืองโตไม่เต็มที่ ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือ เวลาในการปรุงมากขึ้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้

ภาชนะไม่มีฝาปิด

ถาดอบ/จานอบก้นลึกจะเหมาสมกับการอบปลาทั้งตัวมากที่สุดโดยให้วางพิมพ์/จานลงบนชั้นตะแกรง หรือใช้กระทะอบประสงคในกรณีที่ไม่ม่มีภาชนะที่เหมาสม

ภาชนะมีฝาปิด

การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยทำให้ส่วนปรุงอาหารคงความสะอาดได้ดีขึ้น ดูให้แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

สำหรับการทำสดปลา ให้เติมน้ำเปล่า 2 ถึง 3 ช้อนโต๊ะ และน้ำมันหรือน้ำมันสลายขุเล็กน้อยลงในภาชนะ

ใส่น้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝาลาชนะหลังจากทำอาหารเสร็จ ให้เปิดฝาลาจากดานหลัง เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากดานตรงข้ามกับผู้ใช้

เนือปลาละจะมีเนือกรุบกรอบมากขึ้นหากใช้จานอบแบบมีฝาปิด เพียงแค่ใช้ฝาแก้วครอบจานอบและใช้อุณหภูมิสูงขึ้นเท่านั้น

การนึ่งปลาในเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟสามารถใช้นึ่งปลาได้

โดยใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ หรือใช้จานหรือแผ่นฟิล์มที่ใช้กับไมโครเวฟได้ครอบเอาไว้ ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

เพื่อคงรสชาติของอาหารและทำให้ไม่ต้องใส่เกลือและเครื่องปรุงอื่น ๆ มากนัก สำหรับการนึ่งปลาทั้งตัว ให้เติมน้ำเปล่าหรือน้ำมัน 1-3 ช้อนโต๊ะ

หลังจากนึ่งเสร็จแล้ว ให้พักไว้อีก 2-3 นาที เพื่อให้ร้อนทั่วถึง

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การใช้ภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนือ

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนือช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างถูกต้อง ศึกษาประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนือในเนือหุส่วนที่เกี่ยวข้อง

ซึ่งจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีเสียบเทอร์โมมิเตอร์ รูปแบบการให้ความร้อนที่สามารถใช้ได้ และข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ → "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนือ" ที่หน้า 22

การตั้งค่าที่แนะนำ

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาสมสำหรับอาหารจานปลาประเภทต่างๆ ไดในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณ ส่วนประกอบ และอุณหภูมิของอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับปลาแช่เย็นที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่รอน โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

ดูข้อมูลเกี่ยวกับปลาพร้อมค่าน้ำหนักพื้นฐานได้ในตาราง

หากต้องการปรุงปลาที่มีน้ำหนักมาก จะต้องปรับอุณหภูมิให้ต่ำลงในกรณีที่ปรุงปลาหลายตัว ให้ใช้น้ำหนักของตัวที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใช้ปรุง โดยแต่ละตัวควรมีขนาดเท่าๆ กัน

โดยพื้นฐานแล้ว

ปลาตัวใหญ่จะต้องใช้อุณหภูมิต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น

พลิกปลาที่ไม่อยู่ในตำแหน่งวางน้ำเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง 2/3 ของเวลาที่จะบ

คำชี้แจง:

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้น ตัดกระดาษกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาสมทุกครั้ง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- ☐ การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
 - ☒ การย่างแบบลมหมุนเวียน
- ☐ การย่างเป็นบริเวณกว้าง
 - ☒ เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งการต้บการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
เนื้อปลา						
ปลาทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ 300 กรัม	ชั้นตะแกรง	2	☒	170-190	-	20-30
ปลาทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ 300 กรัม	ชั้นตะแกรง	3	☐	2	90	15-20
ปลาชิ้นทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ 300 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600 360	3 2-7
ปลาทั้งตัว เช่น ปลาแซลมอน 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	170-190	-	30-40
ปลาทั้งตัว เช่น ปลาแซลมอน 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	230-250	360	30-40
ปลาชิ้นทั้งตัว เช่น ปลาแซลมอน 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600 360	10 10-15
เนื้อปลาเลาะข้าง						
เนื้อปลาเลาะข้างย่างแบบไม่ปรุงรส	ชั้นตะแกรง	4	☐	1*	-	15-25
เนื้อปลาเลาะข้างตุ๋นแบบไม่ปรุงรส 400 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600 360	4 5-15
สเต็กปลา						
สเต็กปลา หนา 3 ซม.**	ชั้นตะแกรง	4	☐	3	-	10-20
ปลาแช่แข็ง						
ปลาทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ 300 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600 360	5 7-12
เนื้อปลาเลาะข้างไม่ปรุงรส	ภาชนะมีฝาปิด	2	☐	210-230	-	20-30
เนื้อปลาเลาะข้างไม่ปรุงรส 400 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	10-15
เนื้อปลาเลาะข้างอุกกราแดง	ชั้นตะแกรง	2	☒	200-220	-	45-60
เนื้อปลาเลาะข้างอุกกราแดง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☐	3	360	15-20
ฟิชฟิงเกอร์ (ฟลิกซ์แช่แข็ง)	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	200-220	-	20-30
อาหารจานปลา						
เทอร์รีนปลา 1000 กรัม	แม่พิมพ์เทอร์รีน	2	☒	-	360	20-25

* อุ่นเตา

** เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์เข้าไปใต้ชั้น 2

ผักและเครื่องเคียง

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับการเตรียมผักย่าง มันฝรั่ง และมันฝรั่งแช่แข็ง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้อาหารออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงาน

การเตรียมอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

ควรใช้ภาชนะแบบมีฝาครอบที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เมื่อจะปรุงอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ ถ้าภาชนะที่ใช้ไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟิล์มสำหรับเตาไมโครเวฟแทน ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้

การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้น ด้วยเหตุนี้จึงควรวางอาหารในภาชนะให้แผ่ราบมากที่สุดเท่าที่จะทำได้

ผลิตภัณฑ์ชีเรียลจะเกิดฟองขึ้นมากขณะปรุง ใช้ภาชนะทรงสูงแบบปิดฝาสำหรับผลิตภัณฑ์ชีเรียลทุกชนิด เช่น ข้าว เพื่อช่วยคงรสชาติของอาหารทำให้ไม่ต้องใส่เกลือและเครื่องปรุงอื่น ๆ มากนัก

หูกมีอาหารในปริมาณไม่ตรงกับที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้เพิ่มหรือลดเวลาปรุงโดยใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลานานขึ้นประมาณสองเท่า

คนหรือพลิกอาหาร 2-3 ครั้งระหว่างปรุงหลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2-3 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง

ภาชนะจะได้รับความร้อนจากอาหาร ซึ่งจะเกิดความร้อนขึ้นเป็นอย่างมากเมื่อใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวในการปรุง

ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

การปรุงแบบหนึ่งระดับ

กรุณาปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในตารางอย่างเคร่งครัด

การปรุงแบบสองระดับ

ใช้ลมร้อน 4D

อาหารในถาดอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

- กระทะอเนกประสงค์: ระดับ 3
- ถาดอบ: ระดับ 1

อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

กระทะอเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวังโดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

กระดาดกันไขมัน

ใช้กระดาดกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาดกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

การตั้งค่าที่แนะนำ

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับอาหารประเภทต่างๆได้ในตาราง

อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ปรุงจะขึ้นอยู่กับปริมาณและส่วนประกอบของอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วง ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน

การรอบด้วยอุณหภูมิจะช่วยให้อุณหภูมิหน้าขนมเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอมากขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

หากต้องการทำอาหารสูตรเฉพาะของคุณเอง

สามารถอ้างอิงจากอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตารางได้

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน
-  การย่างเป็นบริเวณกว้าง
-  การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า
-  เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งค่าระดับการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
ผักสด						
ผักสด 250 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	6-10
ผักสด 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	10-15
ผักแช่แข็ง						
ผักโขม 450 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	11-16
ผักรวมมิตร 250 กรัม + น้ำ 25 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	8-12
ผักรวมมิตร 500 กรัม + น้ำ 25 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	13-18
อาหารจานผัก						
ผักย่าง	กระทะอเนกประสงค์	5		3	-	10-15
มันฝรั่ง						
มันฝรั่งอบครึ่งลูก	กระทะอเนกประสงค์	3		160-180	-	45-60
มันฝรั่งอบครึ่งลูก 1 กก.	กระทะอเนกประสงค์	3		200-220	360	15-20
มันฝรั่งทั้งลูกไม่เปลือก 250 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	6-11
มันฝรั่งต้มหั่นสี่ส่วน 500 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	12-15
อาหารที่ทำจากมันฝรั่งแช่แข็ง						
โรสตีมันฝรั่ง	กระทะอเนกประสงค์	3		200-220	-	25-35
มันฝรั่งอบยัดไส้	กระทะอเนกประสงค์	3		190-210	-	20-30
โครเก็ต	กระทะอเนกประสงค์	3		200-220	-	25-35
มันฝรั่งทอดแผ่นบาง	กระทะอเนกประสงค์	3		190-210	-	25-35
มันฝรั่งทอดแผ่นบาง 500 กรัม	กระทะอเนกประสงค์	3		250-270	180	15-20
มันฝรั่งแผ่นทอด 2 ระดับ	กระทะอเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		190-210	-	30-40

* คน 1-2 ครั้งขณะปรุง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งค่าระดับการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
ข้าว						
ข้าวเมล็ดยาว 250 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	7-9
					180	13-16
ข้าวกล้อง 250 กรัม + น้ำ 650 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	11-13
					180	25-30
ริซอตโต 250 กรัม + น้ำ 900 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	12-14
					180	22-27
ซีเรียล						
คุสคุส 250 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	6-8
ข้าวฟ่างแบบโฮลเกรน 250 กรัม + น้ำ 600 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	8-10
					180	5-10
แป้งข้าวโพดบุคหยาบ/เซโมลินา 125 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	1		-	600	6-8
เพิร์ลบาร์เลย์ 250 กรัม + น้ำ 750 มล.	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	11-13
					180	15-20
ไข่						
คัสตาร์ดไข่ 2 ฟอง	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	360	6-8
* คน 1-2 ครั้งขณะปรุง						

ของหวาน

เครื่องร่อนนี้สามารถใช้ทำไอเกิร์ตและของหวานได้หลายชนิด
ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ทุกครั้งที่ต้องการ
จะอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ
ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้
→ "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

ในกรณีที่วางภาชนะบนชั้นตะแกรง,
ให้ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "Microwave"
ไปทางฝาเครื่องและหันรางदानนอกลงด้านล่าง

การทำไอเกิร์ต

ถอดอุปกรณ์เสริมและฐานรองชั้นวางออกจากส่วนปรุงอาหาร
จะต้องไม่มีสิ่งใดอยู่ในส่วนปรุงอาหาร
ห้ามเปิดฝาเครื่องขณะที่เครื่องทำงานอยู่

1. ต้มนม 1 ลิตร (ไขมัน 3.5%) บนเตาให้มีอุณหภูมิถึง 90 °C แล้วพักให้เย็นลงจนถึง 40 °C สำหรับนม UHT สามารถต้มให้มีอุณหภูมิถึง 40 °C ก็พอแล้ว
2. ใส่ไอเกิร์ต 150 ก. (เย็น) แล้วคน
3. เทใส่ถ้วยหรือขวดขนาดเล็ก แล้วปิดด้วยฟิล์มยืดห่ออาหาร
4. วางถ้วยหรือขวดลงบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร แล้วใช้การตั้งค่าตามที่ระบุ
5. หลังจากทำเสร็จ ให้นำไอเกิร์ตไปแช่ตู้เย็น

การทำคัสตาร์ดจากแป้งคัสตาร์ด

ผสมแป้งคัสตาร์ดกับนมและน้ำตาลในภาชนะทนสูงที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ตามที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง
เมื่อเริ่มร้อนขึ้น ให้คนให้ทั่ว ทำขั้นตอนนี้ซ้ำ 2-3 ครั้ง

วิธีทำพุดดิ้งข้าว

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

ผลไม้เคี้ยวน้ำตาลหรือคอมพोट

ซึ่งผลไม้ในภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้
แล้วเติมน้ำหนึ่งช้อนโต๊ะต่อผลไม้ทุก 100 กรัม
เติมน้ำตาลและเครื่องปรุงรสตามต้องการ
ปิดฝาภาชนะแล้วใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง
คน 2-3 ครั้งระหว่างปรุง

การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตาไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะแก้วทนความร้อนทรงแบน เช่น ฝาจานที่ใช้กับไมโครเวฟได้
ห้ามใช้ฟอยล์หรือจานทรงโค้งเว้า

วางถุงข้าวโพดคั่วลงบนภาชนะโดยหันด้านที่ติดฉลากลงด้านล่าง
ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตารางโดยอาจต้องปรับเวลาให้เหมาะสม
กับผลิตภัณฑ์และปริมาณ

นำถุงข้าวโพดคั่วออกมาหลังจากผ่านไป 1½ นาที
แล้วเขย่าให้ทั่วเพื่อไม่ให้ข้าวโพดคั่วไหม้แช่ทำความสะอาดส่วนปรุง
อาหารหลังใช้

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

บรรจุภัณฑ์สูญญากาศอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร
ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง
และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่นำอาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร

การตั้งค่าที่แนะนำ

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- ☼ ลมร้อน 4D
- ☼ เตามาโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งค่าสำหรับกรพักแบ่งโต	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
การทำคัสตาร์ดจากแป้งคัสตาร์ด*	ภาชนะมีฝาปิด	2	☼	-	600	5-8
โยเกิร์ต	แม่พิมพ์	พื้นของส่วนปรุงอาหาร	☼	40-45	-	8-9h
พุดดิ้งขาว 125 กรัม + นม 500 มล.*	ภาชนะมีฝาปิด	2	☼	-	600	10
					180	20-25
ผลไม้เชื่อม 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☼	-	600	9-12
การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตามาโครเวฟ 1 ถ้วย ถั่ว 100 กรัม**	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☼	-	600	4-6

* คน 1-2 ครั้งขณะปรุง

** วางถั่วบดนี้บนภาชนะ

ฟังก์ชันการให้ความร้อนแบบประหยัดพลังงาน

ลมร้อนแบบประหยัดพลังงานและการให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน เป็นฟังก์ชันการให้ความร้อนแบบอัจฉริยะเพื่อการปรุงเนื้อสัตว์ เนื้อปลา และอาหารอบด้วยไฟออน โดยจะมีการควบคุมการไหลพลังงานแก่ส่วนปรุงอาหารอย่างเหมาะสม และจะมีการปรุงอาหารแบบแบ่งเป็นชั้นๆ โดยใช้ความร้อนที่เหลือ ซึ่งช่วยคงความฉ่ำของอาหารและทำให้เกรียมบนยอด ช่วยให้สามารถประหยัดพลังงานได้ตามรูปแบบการเตรียมและชนิดของอาหาร หากเปิดฝาเครื่องก่อนที่จะปรุงอาหารเสร็จหรือมีการอุ่นเตา อาหารอาจปรุงออกมาไม่ได้ตามที่ต้องการ ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้กับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร ใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารที่วางอยู่ก่อนที่จะอุ่นเตา สำหรับลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน ให้เลือกอุณหภูมิระหว่าง 125 ถึง 275 °C และสำหรับการให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน ให้เลือกอุณหภูมิระหว่าง 150 ถึง 250 °C ปิดฝาเครื่องขณะปรุงอาหารเสมอ เมื่อใช้รูปแบบการให้ความร้อนนี้ ให้ปรุงอาหารแบบระดับเดียวเท่านั้น ลมร้อนแบบประหยัดพลังงานใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงานใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดทั่วไป

อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะ แม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

กระหอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระหอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

พิมพ์อบและภาชนะ

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสีเข้ม ช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 35 เปอร์เซ็นต์

ภาชนะสเตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมสะท้อนความร้อนเช่นเดียวกับกระจก ภาชนะที่ไม่สะท้อนความร้อนจะเคลือบด้วยเคลือบอีนาเมล แกวทนความร้อนหรืออะลูมิเนียมเคลือบฉีดยาจะเหมาะสมมากกว่า การใช้พิมพ์อบเคลือบดีบุก จานเซรามิก หรือจานแก้วจะทำให้ใช้เวลาอบนานขึ้นและทำให้เค้กสุกไม่ทั่ว

กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

การตั้งค่าที่แนะนำ

เนื้อหาส่วนนี้เป็นข้อมูลเฉพาะสำหรับอาหารชนิดต่างๆ อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อของแบ่งโต ด้วยเหตุนี้จึงระบบการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้ผิวหน้าขนมเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอมากขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

คำชี้แจง: ไม่สามารถลดเวลาในการอบโดยใช้อุณหภูมิสูงขึ้นได้ เนื่องจากเค้กหรือขนมอบจะสุกเฉพาะภายนอก แต่บริเวณตรงกลางจะไม่สุกดี

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- Hotair Eco
- การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เค้กในพิมพ์					
สับจเค้กในแม่พิมพ์	พิมพ์รูปทวง/พิมพ์เค้ก	2		140-160	60-80
ฐานเค้กเนื้อสับจ	พิมพ์เค้กเนื้อสับจ	2		150-170	20-30
ฐานเค้กสับจ โซ 2 ฟอง	พิมพ์เค้กเนื้อสับจ	2		150-170	20-30
เค้กเนื้อสับจ โซ 3 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	2		160-170	25-40
เค้กเนื้อสับจ โซ 6 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	2		150-160	50-60
เค้กบันดึยัสต์	พิมพ์เค้กบันดึ	2		150-170	50-70
เค้กบนถาดอบ					
เค้กสับจหนาแห้ง	ถาดอบ	3		150-170	25-40
ทาร์ตเนื้อรวนหนาแห้ง	ถาดอบ	3		170-180	25-35
สวิสโรล	ถาดอบ	3		180-190	15-20
ขนมปังเบียร์, ข้าวาแรง	ถาดอบ	3		160-170	25-35
เค้กยีสต์หนาแห้ง	ถาดอบ	3		160-180	15-20
ขนมอบขนาดเล็ก					
มัฟฟิน	ถาดมัฟฟิน	2		160-180	15-25
เค้กชิ้นเล็ก	ถาดอบ	3		150-160	25-35
พายชั้น	ถาดอบ	3		170-190	20-35
พายนิ่ม	ถาดอบ	3		200-220	35-45
บิสกิต	ถาดอบ	3		140-160	15-30
เวีร์ลส	ถาดอบ	3		140-150	30-45
เค้กยีสต์ชิ้นเล็ก	ถาดอบ	3		160-180	25-35
ขนมปังและขนมปังโรล					
ขนมปังมัลติเกรน 1.5 กก.	พิมพ์เค้ก	2		200-210	35-45
ขนมปังแผ่นแบน	กระทะอบเนกประสงค์	3		250-275	15-20
ขนมปังโรลสตรสหวาน	ถาดอบ	3		170-190	15-20
ขนมปังโรลสด	ถาดอบ	3		180-200	20-30
เนื้อสัตว์					
เนื้อหมูหันแบ่งไม่ติดหนัง เช่น ส่วนคอ 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		180-190	120-140
เนื้ออบหม้อ 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		200-220	140-160
เนื้อลูกวัวหันแบ่ง 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		170-180	110-130
เนื้อปลา					
ปลาตุ๋นทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ 300 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		190-210	25-35
ปลาตุ๋นทั้งตัว เช่น ปลาแซลมอน 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		190-210	45-55
เนื้อปลาเลาะก้างตุ๋นแบบไม่ปรุงรส	ภาชนะมีฝาปิด	2		190-210	15-25

สารอะคริลาไมด์ในอาหาร

สารอะคริลาไมด์มักก่อตัวขึ้นในวัตถุดิบประเภทธัญพืชและมันฝรั่งที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิสูง เช่น มันฝรั่งทอดกรอบ ขนมปังแผ่น ขนมปังโรล ขนมปัง หรือขนมอบ (บิสกิต ขนมปังซิง บิสกิตปรุงรส)

เคล็ดลับการเตรียมอาหารให้มีสารอะคริลาไมด์น้อยที่สุด	
อาหารทั่วไป	- ใช้เวลาปรุงให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ - ปรุงอาหารจนสุกเป็นสีน้ำตาลทอง แต่อย่าให้สีเข้มเกินไป - อาหารชิ้นใหญ่และหนาจะมีปริมาณสารอะคริลาไมด์น้อยกว่า
การอบขนม	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 200°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 180°C
บิสกิต	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 190°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 170°C ใช้หรือใช้แดงสามารถช่วยลดการเกิดสารอะคริลาไมด์ได้
มันฝรั่งอบกรอบ	จัดเรียงให้กระจายทั่วถาดอบโดยอย่าให้ซ้อนกัน ปรุงมันฝรั่งอบกรอบครั้งละ 400 ก. เป็นอย่างน้อย โดยวางบนถาดอบเพื่อให้น้ำมันแห้ง

การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ เป็นเทคนิคการปรุงอาหารแบบใช้อุณหภูมิต่ำเป็นระยะเวลานานจึงเรียกได้อีกอย่างหนึ่งว่า "การปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ"

การปรุงรูปแบบนี้เหมาะกับเนื้อส่วนที่ติดที่สุด (เช่น เนื้อวัว เนื้อลูกวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ หรือเนื้อสัตว์ปีกส่วนที่อ่อนนุ่ม) ซึ่งจะนำไปปรุงแบบ "à point" โดยจะทำให้เนื้อยังคงความนุ่มเอาไว้ได้

การปรุงรูปแบบนี้มีข้อดีตรงที่ช่วยให้สามารถวางแผนเตรียมอาหารได้หลายเมนู เนื่องจากเนื้อที่ปรุงด้วยวิธีนี้จะคงความนุ่มได้ง่าย

และไม่จำเป็นต้องพลิกเนื้อขณะปรุง ทั้งนี้จะต้องปิดฝาเครื่องขณะปรุงเพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่

ใช้เฉพาะเนื้อสดไม่ติดกระดูกที่สุกแล้วและถูกสุกจนนุ่มเท่านั้น ขจัดเอ็นและมันออกจากขอบเนื้อให้เรียบร้อย

เนื่องจากในระหว่างการปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

ส่วนที่เป็นมันจะช่วยให้เกิดรสชาติที่แตกต่างอย่างเห็นได้ชัด ทั้งนี้สามารถใช้เนื้อปรุงรสหรือเนื้อหมักได้ แต่อย่าใช้เนื้อแช่แข็ง

เนื้อที่ผ่านการปรุงด้วยวิธีนี้สามารถนำไปแล่ได้ทันที

โดยไม่จำเป็นต้องพักไว้ก่อน และเนื่องจากเป็นวิธีปรุงแบบพิเศษ จึงอาจทำให้เนื้อดูออกเป็นสีชมพู

แต่ไม่ใช่เพราะเนื้อยังดิบอยู่หรือสุกไม่พอแต่อย่างใด

คำชี้แจง:

ไม่สามารถห้วงเวลาเริ่มต้นและเวลาลิ้นสุดได้เมื่อปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

ลักษณะ

ใช้ภาชนะก้นตื้น เช่น จานแก้ว/พอร์ซเลน วางภาชนะในส่วนปรุงอาหารเพื่อทำการอุ่น

วางภาชนะที่ไม่ปิดฝานชั้นตะแกรงระดับ 2 เสมอ

ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการปรุงแบบช้าๆได้ในส่วนเคล็ดลับที่อยู่ติดกับตารางการตั้งค่า

เครื่องรุ่นนี้มีการให้ความร้อนแบบ

"ปรุงแบบช้า" โดยให้เริ่มการทำงานหลังจากที่ส่วนปรุงอาหารเย็นสนิทแล้วเท่านั้น จากนั้นรอประมาณ 15

นาที่เพื่อให้ส่วนปรุงอาหารพร้อมทั้งภาชนะที่ใส่ไว้อุ่นขึ้น

จึงเมื่อบนกระทะร้อนด้วยอุณหภูมิสูงเป็นพิเศษเป็นเวลาานพอสำหรับทุกจานรวมถึงจานปลายสุด แล้ววางลงบนภาชนะที่อุ่นแล้วทันที

วางภาชนะพร้อมเนื้อในส่วนปรุงอาหารอีกครั้ง

แล้วทำการปรุงแบบช้า

การตั้งค่าที่แนะนำ

อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในการปรุงแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

ขึ้นอยู่กับขนาด ความหนา และคุณภาพของเนื้อ ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ

รูปแบบการให้ความร้อน:

- การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

อาหาร	ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
สัตว์ปีก						
อกเบ็ด สุกปานกลาง ชีนละ 300 กรัม	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	90*	45-60
อกไก่แล่ สุกมาก ชีนละ 200 กรัม	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		4	120*	45-60
อกไก่วงติดกระดูก สุกมาก 1 กก.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	120*	110-130
เนื้อหมู						
สเต็กเนื้อสันในหมู หนา 5-6 ซม. 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	80*	130-180
หมูสันใน ทั้งชิ้น	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		4-6	80*	45-70
เนื้อวัว						
เนื้อวัวหั่นแบ่ง (สะโพก) หนา 6-7 ซม. 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	100*	150-180

* อุณหภูมิ

อาหาร	ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	เวลาจี้ (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เนื้อฟิเลต 1 กก.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		4-6	80*	90-120
เนื้อเซอร์ลอยน หนา 5-6 ซม.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	80*	120-180
เมตต์เลียนเนื้อวัว/สแต็กเนื้อสะโพก หนา 4 ซม.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		4	80*	30-60
เนื้อลูกวัว						
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่ง หนา 4-5 ซม. 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	80*	80-140
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่ง หนา 7-10 ซม. 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	80*	140-200
เนื้อสันในลูกวัวทั้งชิ้น 800 กรัม	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		4-6	80*	70-120
เมตต์เลียนเนื้อลูกวัว หนา 4 ซม.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		4	80*	30-50
เนื้อแกะ						
เนื้อสันหลังแกะไม่มีกระดูก ชิ้นละ 200 กรัม	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		4	80*	30-45
ขาแกะมัดติดกระดูก สุกปานกลาง 1 กก.	ลักษณะไม่มีฝ้าปิด	2		6-8	95*	120-180
* อุณหภูมิ						

เคล็ดลับในการปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

การปรุงร้อกเปิดแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ	วางร้อกเปิดเย็นลงบนกระทะ แล้วทอดด้านที่มีหนังก่อน หลังจากปรุงแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ แล้ว ให้ย่างประมาณ 3 ถึง 5 นาทีจนเนื้อกรอบ
เนื้อที่ปรุงแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ ไม่ร่อนเทาเนื้ออบแบบทั่วไป	อุณหภูมิและเตรียมซอสให้ร้อนมากๆ เพื่อไม่ให้เนื้อเย็นลงเร็วเกินไป

การทำให้แห้ง

การใช้ลมร้อน 4D จะช่วยให้อบอาหารให้แห้งได้อย่างมีประสิทธิภาพ การถนอมอาหารด้วยวิธีนี้จะทำให้รสชาติเข้มข้นขึ้นอันเป็นผลจากกระบวนการการขจัดน้ำ

ใช้ผัก ผลไม้ และสมุนไพรที่ไม่บอบช้ำเท่านั้น และต้องล้างให้สะอาด วางชั้นตะแกรงพร้อมกระดาษกันไขมันหรือกระดาษรองอบ นำมาส่วนเกินออกจากผลไม้ แล้วเช็ดให้แห้ง

ถ้าจำเป็น ให้หั่นหรือฝานเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน วางผลไม้ที่ไม่บอบช้ำบนจานโดยหันด้านที่เป็นเนื้อขึ้น ดูให้แน่ใจว่าผลไม้หรือเห็ดไม่เหลื่อมกันบนชั้นตะแกรง

ขูดผักก่อนนำไปลวกวางผักลวกทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วนำไปวางบนชั้นตะแกรงให้ทั่ว

อบสมุนไพรทั้งก้าน วางสมุนไพรให้ทั่วเป็นกองเล็กๆ บนชั้นตะแกรง

ทำการอบให้แห้งโดยใช้ตำแหน่งชั้นวางดังนี้:

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

พลีกผักและผลไม้ที่มีความฉ่ำมากหลายๆ ครั้ง หลังจากอบเสร็จ ให้นำอาหารออกจากกระทะทันที

การตั้งค่าที่แนะนำ

การตั้งค่าสำหรับการอบแห้งอาหารชนิดต่างๆ ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับชนิด ความชื้น ความสุก และความหนาของอาหารที่จะอบแห้งยิ่งใช้เวลาอบให้แห้งนาน ก็จะถนอมอาหารได้ดียิ่งขึ้นความเร็วในการอบแห้งขึ้นอยู่กับความบางของชิ้นอาหาร และอาหารที่อบแห้งจะยังคงมีกลิ่นหอม ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วง

หากต้องการอบอาหารอื่นนอกเหนือจากนี้ ควรใช้อาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ลมร้อน 4D

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (ชั่วโมง)
แอปเปิล (ชิ้นกลม หนา 3 มม. หนัก 200 กรัม ต่อชั้นตะแกรง)	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น	-		80	5-9
ผลไม้เมล็ดแข็ง (พลัม)	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น	-		80	8-10
ผักมีหัว (แครอท) หั่นฝอยและลวกแล้ว	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น	-		80	5-8
เห็ดหั่นสไลด์	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น	-		60	6-9
สมุนไพรล้างแล้ว	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น	-		60	2-6

การถนอมอาหาร

เครื่องร่นนี้สามารถใช้ถนอมอาหาร เช่น ผลไม้และผักได้

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

หากถนอมอาหารไม่ถูกวิธี ขวดถนอมอาหารอาจเกิดการระเบิดได้
ปฏิบัติตามคำแนะนำในการถนอมอาหาร

ขวดแก้ว

ใช้เฉพาะขวดแก้วถนอมอาหารที่สะอาดและไม่ชำรุดเสียหายเท่านั้น
ใช้เฉพาะขวดที่ทำจากยางทนความร้อนที่สะอาดและไม่ชำรุดเสียหาย
เท่านั้นตรวจสอบคลิปและที่หนีบเตรียมไวล่วงหน้า

ในการถนอมอาหารแต่ละขั้นตอน

ให้ใช้เฉพาะขวดถนอมอาหารขนาดเดียวกัน

และบรรจุอาหารชนิดเดียวกันเท่านั้นสามารถใส่ขวดถนอมอาหารขนาด 1/2, 1 หรือ 1 1/2 ลิตรในส่วนปรุงอาหารได้สูงสุด 6

ใบพร้อมกันห้ามใช้ขวดที่ใหญ่กว่าหรือสูงกว่านี้

เนื่องจากฝาอาจแตกร้าวได้

ห้ามให้ขวดถนอมอาหารแต่ละใบสัมผัสกันในส่วนปรุงอาหารในระหว่างขั้นตอนการถนอมอาหาร

การเตรียมผักและผลไม้

ใช้เฉพาะผักและผลไม้ที่อยู่ในสภาพดีเท่านั้น โดยต้องล้างให้สะอาด

ปอก คว้า และหั่นผักและผลไม้ให้สอดคล้องตามประเภท

แล้วใส่ลงในขวดถนอมอาหารจนถึงระยะประมาณ 2 ซม.

จากปากขวด

ผลไม้

เติมผลไม้พร้อมกับน้ำตาลเคียวร้อนที่ตักเอาฝ้าออกแล้วลงในขวดถนอมอาหาร (ประมาณ 400 มล. ต่อขวดขนาดหนึ่งลิตรหนึ่งใบ)

สำหรับน้ำหนึ่งลิตร:

- เติมน้ำตาลประมาณ 250 กรัม สำหรับผลไม้รสหวาน
- เติมน้ำตาลประมาณ 500 กรัม สำหรับผลไม้เปรี้ยว

ผัก

เติมผักพร้อมกับน้ำเดือดลงในขวดถนอมอาหาร

เช็ดปากขวดให้สะอาด ใส่ห่วงยางชุปน้ำหมาดลงบนขวดทุกใบ
แล้วปิดฝาใช้ที่หนีบปิดขวดให้แน่น

วางขวดลงบนกระทะอบเนกประสงค์โดยไม่ให้ขวดสัมผัสกัน

เติมน้ำร้อน 500 มล. (อุณหภูมิประมาณ 80 °C)

ลงในกระทะอบเนกประสงค์ ใช้การตั้งค่างตามทีระบุไว้ในตาราง

การสิ้นสุดขั้นตอนการถนอมอาหาร

ผลไม้

หลังจากผ่านไประลอกผัก จะเกิดฟองเล็กๆ ขึ้นเป็นช่วงสั้นๆ

ปิดสวิทซ์เครื่องทันทีที่ขวดทุกใบเกิดฟอง

นำขวดออกจากส่วนปรุงอาหารหลังจากรอให้เย็นลงจนครบเวลาที่ระบุแล้ว

ผัก

หลังจากผ่านไประลอกผัก จะเกิดฟองเล็กๆ ขึ้นเป็นช่วงสั้นๆ

เมื่อขวดทุกใบเกิดฟองแล้ว ใหลดอุณหภูมิลงเหลือ 120 °C

แล้วปล่อยให้ขวดเป็นฟองต่อไปโดยปิดส่วนปรุงอาหารเอาไว้ตามที่ระบุไว้ในตารางเมื่อสิ้นสุดเวลาดังกล่าว

ให้เปิดสวิทซ์เครื่องแล้วใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ต่อไปเป็นเวลาตามที่ระบุไว้ในตาราง

หลังจากการถนอมอาหาร

ให้นำขวดออกจากส่วนปรุงอาหารไปวางลงบนผ้าสะอาด

ห้ามวางขวดที่ร้อนลงบนพื้นผิวที่เย็นหรือเปียก

เนื่องจากอาจทำให้ขวดแตกได้

ครอบขวดถนอมอาหารไว้ไม่ให้โดนลม

ถอดที่หนีบออกเมื่อขวดเย็นลงแล้วเท่านั้น

การตั้งค่างที่แนะนำ

ค่าที่ระบุไว้ในตารางเป็นค่าเฉลี่ยสำหรับการถนอมผักและผลไม้

ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามอุณหภูมิห้อง จำนวนขวด ปริมาณ อุณหภูมิ และคุณภาพของอาหารที่นำมาถนอม

ค่าที่ระบุไว้เป็นค่าสำหรับขวดกลมขนาด 1

ลิตรก่อนปิดสวิทซ์เครื่องหรือเปลี่ยนโหมดปรุงอาหาร

ให้ดูว่าอาหารในขวดเกิดฟองตามที่ควรเป็นหรือไม่

ฟองจะก่อตัวขึ้นหลังจากผ่านไประลอกประมาณ 30-60 นาที

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☼ ลมร้อน 4D

อาหาร	ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
การถนอมอาหาร					
ผัก เช่น แครอท	ขวดถนอมอาหาร 1 ลิตร	1	☼	160-170	ก่อนเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				120	เมื่อเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				-	ใช้ความร้อนที่เหลือ: 30
ผัก เช่น แตงกวา	ขวดถนอมอาหาร 1 ลิตร	1	☼	160-170	ก่อนเริ่มเกิดฟอง: 30-40
				-	ใช้ความร้อนที่เหลือ: 30
ผลไม้เมล็ดแข็ง เช่น เชอร์รี่ แดมสัน	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

การพักแป้ง

การพักแป้งโดในเครื่องจะทำให้แป้งขึ้นฟูได้เร็วกว่าที่อุณหภูมิห้อง โดยให้ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง และเริ่มการทำงานหลังจากที่ส่วนปรุงอาหารเย็นสนิทแล้วเท่านั้น

พักแป้งสองรอบโดยปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่าสำหรับการพักแป้งรอบที่ 1 และรอบที่ 2 (การหมักแป้งและการหมักขั้นสุดท้าย)

การหมักแป้ง

ใช้การตั้งค่าตามที่เราได้ระบุไว้ในตาราง แล้วทำการอุ่นเครื่อง วางขนมใส่แป้งบนชั้นตะแกรง

ห้ามเปิดฝาเครื่องขณะพักแป้ง

เนื่องจากจะทำให้ความชื้นหลุดลอยออกมา

ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดคลุมแป้งไว้

การหมักขั้นสุดท้าย

วางขนมอบในเตาอบในระดับชั้นวางตามที่ระบุในตาราง

หากต้องการอุ่นเตา

จะมีการหมักขั้นสุดท้ายด้านนอกเครื่องในบริเวณที่มีความร้อน

การตั้งค่าที่แนะนำ

อุณหภูมิและเวลาที่ใช้พักแป้งจะขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของส่วนผสม ด้วยเหตุนี้ตัวเลขในตารางจึงเป็นเพียงค่าเฉลี่ยเท่านั้น

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☐ การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
แป้งยีสต์เนื้อเบา	ชาม	2	☐	35-40	25-30
	ถาดอบ	2	☐	35-40	10-20
แป้งยีสต์เนื้อหนา	ชาม	2	☐	35-40	20-40
	ถาดอบ	2	☐	35-40	15-25

การละลายอาหารแช่แข็ง

ใช้โหมด "เตาไมโครเวฟ" ในการละลายอาหารแช่แข็ง เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ลัตตีก และขนมอบ

นำอาหารแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้ววางไว้ในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันรางदानนอกลงด้านล่าง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงาน

การละลายอาหารแช่แข็งแบบที่ละชิ้นจะให้ผลที่ดีกว่าโดยจะมีระบุไว้ในตารางของदानล่าง

คำแนะนำ: อาหารที่แช่แข็งแบบแผ่ราบหรือแบ่งเป็นชิ้นๆ จะละลายได้เร็วกว่าอาหารที่แช่แข็งแบบเป็นก้อน

พลิกหรือคนอาหารหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างละลายน้ำแข็ง ในกรณีที่เป็นการอุ่นชิ้นใหญ่ ควรพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้งตัดแบ่งอาหารหรือแยกชิ้นส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากส่วนปรุงอาหารเป็นระยะ

พักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วไว้ในเครื่องอีกประมาณ 10 ถึง 30 นาทีหลังจากปิดเครื่องเพื่อให้อุณหภูมิคงที่

คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☑ เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
ขนมปัง ขนมปังโรล						
ขนมปัง 500 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☐	-	180	3
					90	10-15
ขนมปังโรล	ชั้นตะแกรง	2	☑	140-160	90	2-4
เค้ก						
เค้กเนื้อฉ่ำ 500 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☐	-	180	2
					90	10-15
เค้กเนื้อแห้ง 750 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☐	-	90	10-15

* พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

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

* พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

การอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟสามารถใช้อุ่นอาหารหรือละลายน้ำแข็งพร้อมกับอุ่นอาหารได้

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ทั้งนี้ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน

การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นด้วยเหตุนี้จึงควรวางอาหารในภาชนะให้แผ่ราบมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ไม่ควรวางอาหารซ้อนกันเป็นชั้น

ปิดครอบอาหารเอาไว้ เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดียิ่งขึ้น

ภาชนะที่ใช้ไม่มีฝาครอบ

ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟิล์มสำหรับเตาไมโครเวฟแทน

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

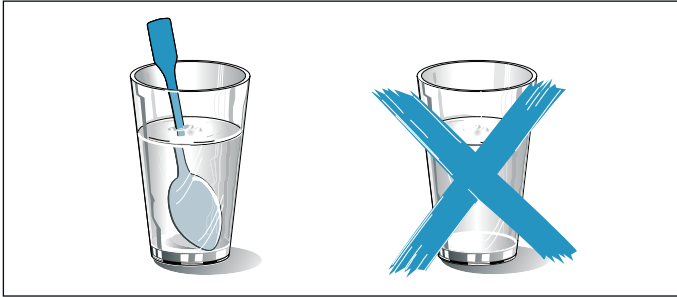
อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยวางขวดลงบนชั้นตะแกรงโดยไม่ต้องใส่สวกหรือฝา เขย่าหรือคนให้เข้ากันหลังจากอุ่นและตรวจสอบอุณหภูมิ ภาชนะจะได้รับความร้อนจากอาหาร ซึ่งจะเกิดความร้อนขึ้นเป็นอย่างมากเมื่อใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวในการเตรียมอาหาร

คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวตั้งกลาวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวตั้งกลาวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการสันสะท้อนเพียงเล็กน้อยของเหลวที่มีความร้อนตั้งกลาวก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระฉอกออกมาได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ไหของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด

**ระวัง!**

การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะตออยู่ทางจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์ อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้

การตั้งค่าที่แนะนำ

การตั้งค่าสำหรับการปรุงเครื่องต้มและอาหารชนิดต่างๆ ในเตาไมโครเวฟใดในตาราง เวลาที่ระบุไว้เป็นเพียงค่าเฉลี่ยเท่านั้น เวลาที่จริงจะขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใส่ คุณภาพ อุณหภูมิ และส่วนผสมของอาหาร เวลาจะระบุไว้เป็นช่วง ให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับเตาที่ยังไม่ร้อนและไม่มีอาหารอื่นอยู่

หาวงไม่มีการระบุค่าสำหรับอาหารที่ต้องการให้อา้งจากอาหารที่ใกล้เคียงกัน

ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงาน

เช็ดทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังใช้

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☒ เตาไมโครเวฟ

อาหาร	ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
การอุ่นเครื่องดื่ม						
200 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	-	max	1-3
400 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	-	max	2-6
การอุ่นอาหารสำหรับทารก						
ขวดนม 150 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	-	360	1-3
ผักแช่เย็น						
250 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	3-8
ผักแช่แข็ง						
แยกชิ้น 250 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	8-12
ก้อนผักโขมอบครีมแช่แข็ง 450 กรัม (คน 1-2 ครั้งขณะปรุง)	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	11-16
อาหารแช่เย็น						
อาหารจานเดียว 1 ส่วน	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	4-8
ซूप สตว์ 400 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	5-7
เครื่องเคียง เช่น พาสต้า ต้มข้าว มันฝรั่ง ข้าว	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	5-10
อาหารอบ เช่น ลาซานญา กราแตงมันฝรั่ง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	-	600	5-10
อาหารแช่แข็ง						
อาหารจานเดียว 1 ส่วน	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	11-15
ซूप สตว์ 200 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	6-8
เครื่องเคียง เช่น พาสต้า ต้มข้าว มันฝรั่ง ข้าว 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☒	-	600	7-15
อาหารอบ เช่น ลาซานญา กราแตงมันฝรั่ง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	180-200	180	20-25

การอุ่น

สามารถถนอมความอุ่นของอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วได้โดยใช้การให้ความร้อนแบบ "การอุ่น" ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้เกิดไอน้ำขึ้น ทำให้ไม่ต้องเช็ดส่วนปรุงอาหาร

อย่าอุ่นอาหารนานเกินสองชั่วโมง

โปรดทราบว่าการอุ่นอาจทำให้อาหารบางชนิดอาจสุกมากขึ้น ถ้าจำเป็น ให้ปิดครอบอาหารไว้

อาหารที่ใช้ในการทดสอบ

ตารางต่อไปนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ข้อมูลแก่หน่วยงานทดสอบในการตรวจสอบอุปกรณ์

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

การอบขนม

ขนมในถาดหรือพิมพ์/
จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมแบบสองระดับ:

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

ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมแบบสามระดับ:

- ถาดอบ: ระดับ 5
- กระทะอเนกประสงค์: ระดับ 3
- ถาดอบ: ระดับ 1

พายแอปเปิล

อบพายแอปเปิลแบบระดับเดียวโดยวางพิมพ์เค้กทอดข้างสี่เหลี่ยมไว้ข้างกันตามแนวเฉียง

อบพายแอปเปิลแบบสองระดับโดยวางพิมพ์เค้กทอดข้างสี่เหลี่ยมให้อยู่คนละชั้นและเหลื่อมกัน

อบเค้กในพิมพ์เค้กทอดข้างแบบหนึ่งระดับโดยให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง

วางพิมพ์เค้กทอดข้างลงบนกระทะอเนกประสงค์แทนที่จะวางบนชั้นตะแกรง

เค้กสปันจ์โริซมัน

วางเค้กสปันจ์โริซมันไว้สองระดับ

โดยให้วางพิมพ์เค้กทอดข้างซ้อนกันให้เหลื่อมกันบนชั้นตะแกรง

คำชี้แจง:

- ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน
- กรุณาปฏิบัติตามข้อมูลเกี่ยวกับการอุ่นเตาในตารางข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุสามารถทำได้โดยไม่ต้องทำการอุ่นเตาแบบเร็ว
- สำหรับการอบขนมให้ใช้อุณหภูมิต่ำกว่าที่ระบุไว้ในการทำเป็นครั้งแรก

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
การอบขนม					
ซอรรถเบรต	ถาดอบ	3		140-150*	25-40
ซอรรถเบรต	ถาดอบ	3		140-150*	25-40
ซอรรถเบรต 2 ระดับ	กระทะอเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-150*	30-40
ซอรรถเบรต 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอเนกประสงค์	5+3+1		130-140*	35-55
เค้กช็อคโกแลต	ถาดอบ	3		160*	20-30
เค้กช็อคโกแลต	ถาดอบ	3		150*	25-35
เค้กช็อคโกแลต 2 ระดับ	กระทะอเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150*	25-35
เค้กช็อคโกแลต 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอเนกประสงค์	5+3+1		140*	35-45
เค้กสปันจ์โริซมัน	พิมพ์เค้กทอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	2		160-170**	25-35
เค้กสปันจ์โริซมัน	พิมพ์เค้กทอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	2		160-170**	25-35
เค้กสปันจ์โริซมัน 2 ระดับ	พิมพ์เค้กทอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	3+1		150-170**	30-50
พายแอปเปิล	พิมพ์สี่เหลี่ยมเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. 2 อัน	2		170-180	60-80
พายแอปเปิล	พิมพ์สี่เหลี่ยมเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. 2 อัน	2		180-200	60-80
พายแอปเปิล 2 ระดับ	พิมพ์สี่เหลี่ยมเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. 2 อัน	3+1		170-190	70-90

* อุณหภูมิ 5 นาที แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

** อุณหภูมิ แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

การย่าง

ใส่กระทะอบเนกประสงค์เข้าไปด้วย เพื่อช่วยดักน้ำในอาหารและคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหาร

- รูปแบบการให้ความร้อน:
- การย่างเป็นบริเวณกว้าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	การตั้งค่าระดับการย่าง	เวลาปรุง (นาที)
การย่าง					
ขนมปังปัง*	ชั้นตะแกรง	5		3	3-5
เบอร์เกอร์เนื้อ 12 ชิ้น**	ชั้นตะแกรง	4		3	25-30
* ไม่ต้องอุ่นเตา					
* พลิกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 2/3					

การเตรียมอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

ใช้ลักษณะทุนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ทุกครั้งเตรียมอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับลักษณะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 20

ในภาวูวางลักษณะลงบนชั้นตะแกรง ให้ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง

คำชี้แจง: ทดสอบการใช้งานในโหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียวโดยปิดฟังก์ชันทำไหแห่งในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 24

- รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:
- ลมร้อน 4D
 - การย่างแบบลมหมุนเวียน
 - เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
การละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตาไมโครเวฟ						
เนื้อสัตว์	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		-	180	5
					90	10-15
การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ						
ไขสำหรับทา	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		-	360	20
					180	20-25
เค้กเนื้อสปันจ์	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		-	600	7-9
มีทโลฟ	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		-	600	22-27
การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟระบบผสม						
กราแตงมันฝรั่ง	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		170-190	360	25-30
เค้ก	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		180-200	180	18-23
ไก่*	ชั้นตะแกรง	2		200-220	360	25-35
* พลิกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 2/3						



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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

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



9001469720

990527