



**BOSCH**



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

# เตาอบแบบบิลท์อิน

HNG6764.1A

[th]

คำแนะนำวิธีใช้

เตาอบแบบบิลท์อิน



# สารบัญ

	<b>วัตถุประสงค์ในการใช้งาน</b> .....	<b>4</b>		<b>ไอ้</b> .....	<b>19</b>
	<b>ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย</b> .....	<b>5</b>		เสียงรบกวน.....	19
	ข้อมูลทั่วไป.....	5		การอบด้วยไอ้ – การปรุงอาหารโดยใช้ไอ้.....	19
	เตาไมโครเวฟ.....	5		การอุ่นอาหาร.....	20
	ไอ้.....	7		การตั้งค่าการพักแ่ง.....	20
	เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ.....	7		การเติ้ถึงน้ำ.....	21
	ฟังก์ชันทำความสะอาด.....	7		หลังจากการใช้ไอ้ทุกครั้ง.....	21
	<b>สาเหตุของการชำรุดเสียหาย</b> .....	<b>8</b>		<b>เตาไมโครเวฟ</b> .....	<b>22</b>
	ข้อมูลทั่วไป.....	8		สถานะใส่อาหาร.....	22
	เตาไมโครเวฟ.....	8		การตั้งค่ากำลังไมโครเวฟ.....	23
	ไอ้.....	8		การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ.....	23
				การตั้งค่า MicroCombi.....	23
				การทำไ้แ่ง.....	24
	<b>การปกป้องสิ่งแวดล้อม</b> .....	<b>9</b>		<b>เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ</b> .....	<b>24</b>
	การประหยัดพลังงาน.....	9		รูปแบบการให้ความร้อน.....	24
	กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม.....	9		การเลือกโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารที่จะปรุง.....	24
	<b>ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์</b> .....	<b>10</b>		การตั้งอุณหภูมิภายในอาหาร.....	25
	แผงควบคุม.....	10		อุณหภูมิภายในอาหารประเภทต่างๆ.....	25
	ส่วนควบคุม.....	10		<b>ระบบล็อคป้องกันเด็ก</b> .....	<b>26</b>
	ส่วนแสดงผล.....	10		การเปิดและการปิด.....	26
	โหมดการทำงาน.....	11		<b>การตั้งค่าพื้นฐาน</b> .....	<b>26</b>
	รูปแบบการให้ความร้อน.....	11		การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน.....	26
	ไอ้.....	12		รายการการตั้งค่าพื้นฐาน.....	26
	เตาไมโครเวฟ.....	13		กรณีไฟฟ้ดับ.....	27
	ข้อมูลเพิ่มเติม.....	13		การปรับเวลา.....	27
	ฟังก์ชันส่วนปรุงอาหาร.....	13		<b>โหมดส้บาโต</b> .....	<b>27</b>
	ถึงน้ำ.....	13		การเริ่มโหมดส้บาโต.....	27
	<b>อุปกรณ์เสริม</b> .....	<b>14</b>		<b>สารทำความสะอาด</b> .....	<b>27</b>
	อุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วย.....	14		สารทำความสะอาดที่เหมาะสม.....	27
	การใส่อุปกรณ์เสริม.....	14		การรักษาความปลอดภัยของเครื่อง.....	28
	อุปกรณ์เสริมอื่นๆ.....	15		<b>ฟังก์ชันทำความสะอาด</b> .....	<b>29</b>
	<b>ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก</b> .....	<b>15</b>		ระบบทำความสะอาดแบบไฟโรไลติก.....	29
	ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก.....	15		การล้างตุ้รัน.....	30
	การใช้งานเป็นครั้งแรก.....	16		การทำไ้แ่ง.....	30
	การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม.....	16		<b>ราง</b> .....	<b>31</b>
	<b>การใช้งานอุปกรณ์</b> .....	<b>16</b>		การถอดรางและการใส่กลับ.....	31
	การเปิดและปิดเครื่อง.....	16		<b>ฝาเครื่อง</b> .....	<b>32</b>
	การเริ่มต้นการทำงาน.....	16		การถอดแผ่นครอบฝาเครื่อง.....	32
	การเลือกโหมดการทำงาน.....	17		การถอดและการใส่ฝา.....	32
	การตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ.....	17		<b>การตรวจสอบและแก้ไข้ปัญหา</b> .....	<b>34</b>
	การอุ่นเตาแบบเร็ว.....	17		การแก้ไข้ความผิดปกติด้วยตนเอง.....	34
	<b>ตัวเลือกการตั้งเวลา</b> .....	<b>18</b>		เวลาการทำงานสูงสุด.....	35
	การตั้งเวลาปรุง.....	18		หลอดไฟในส่วนปรุงอาหาร.....	35
	การตั้งเวลาสิ้นสุด.....	18			
	การตั้งตัวตั้งเวลา.....	19			

	<b>ฝ่ายบริการลูกค้า</b> .....	<b>35</b>
	หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ .....	35
	<b>อาหาร</b> .....	<b>36</b>
	ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่า .....	36
	การเลือกอาหาร .....	36
	เซ็นเซอร์วัดการอบ .....	37
	การใช้การตั้งค่ากับอาหาร .....	37
	<b>เมนูเด่นจากครัวของเรา</b> .....	<b>38</b>
	ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคน .....	38
	การอบขนม .....	38
	การอบและการอุ่นอาหาร .....	41
	การย่าง .....	44
	อาหารสำเร็จรูป .....	48
	เตาไมโครเวฟ .....	50
	โยเกิร์ต .....	51
	ฟังก์ชันการให้ความร้อนแบบประหยัดพลังงาน .....	51
	สารอะคริลาไมด์ในอาหาร .....	53
	การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ .....	53
	การทำให้แห้ง .....	54
	การถนอมอาหาร .....	55
	การพักแ่่งด้วยการตั้งค่าการพักแ่่ง .....	56
	การละลายอาหารแช่แข็ง .....	56
	การอุ่นอาหาร .....	58
	การคงความชื้นของอาหาร .....	60
	อาหารที่ใช้ในการทดสอบ .....	60

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

## วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำการติดตั้งเอาไว้ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป

อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเตารับในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากการขนส่ง

การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น

การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ในระหว่างการใช้งาน

จะต้องมีคนคอยควบคุมดูแลอุปกรณ์ตลอดเวลา

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 4000 เมตรจากระดับน้ำทะเล

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี และบุคคลที่พหุพลภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้

โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น จากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้

รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์ ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 15 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี

ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะที่ปลอดภัย

เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านให้ถูกต้องทุกครั้ง → "อุปกรณ์เสริม" ที่หน้า 14

## ⚠️ ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

### ข้อมูลทั่วไป

#### ⚠️ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- การใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้ ห้ามใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร ห้ามเปิดฝาอุปกรณ์ในกรณีที่มองเห็นควันไฟอยู่ภายในให้ปิดสวิตช์ของอุปกรณ์ จากนั้นถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- เศษอาหาร คราบน้ำมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ จัดเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ส่วนให้ความร้อน และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง
- ลมอาจพัดเข้ามาเมื่อฝาอุปกรณ์เปิดอยู่ และกระดาศกันไขมันอาจปลิวเข้าไปสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและติดไฟได้ ห้ามวางกระดาศกันไขมันบนอุปกรณ์เสริมโดยที่ไม่มีอะไรทับไว้ในขณะที่อุ่นเตา ตรวจสอบงานหรือพืชมอบขนมทับกระดาศกันไขมันไว้ทุกครั้งที่ และใช้กระดาศกันไขมันปิดเฉพาะพื้นผิวส่วนที่จำเป็นเท่านั้น โดยกระดาศกันไขมันจะต้องไม่ยื่นออกมาพ้นจากอุปกรณ์เสริม

#### ⚠️ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

- อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็นและระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะใส่อาหารมีความร้อนสูง ควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งให้นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะใส่อาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ไอระเหยจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ภายในส่วนปรุงอาหารซึ่งมีความร้อนสูง ห้ามใช้อุปกรณ์ในการเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ควรเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น เปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง

#### ⚠️ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

- ชิ้นส่วนที่จับต้องได้จะเกิดความร้อนสูงในขณะที่ทำงาน อย่าแตะชิ้นส่วนนั้นเป็นอันขาด และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- เมื่อเปิดฝาอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา โดยอาจไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของไอน้ำดังกล่าว เมื่อจะเปิดอุปกรณ์ ไม่ควรยืนใกล้กับตัวอุปกรณ์มากเกินไป เปิดฝาอุปกรณ์อย่างระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- น้ำภายในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่

#### ⚠️ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์แข็งตระกุก อุปกรณ์ที่มีคม หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บานพับบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา ซึ่งอาจหนีบมือของคุณได้ อย่าเอามือไปใกล้บานพับ
- ส่วนประกอบภายในฝาเครื่องอาจมีขอบคม สวมถุงมือ

#### ⚠️ 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 ห้ามใช้อุปกรณ์ทำสิ่งต่อไปนี้:
  - อบอาหารหรือเสื้อผ้าแห้ง อุนรองเท้าและหมอนธัญพืช ฟองน้ำ ทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายกัน
  - ตัวอย่างเช่น การอุนรองเท้าและหรือหมอนธัญพืชอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้แม้เวลาจะผ่านไปหลายชั่วโมงแล้วก็ตาม ควรใช้อุปกรณ์นี้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

- อาหารอาจติดไฟได้  
ห้ามอุ่นอาหารในบรรจุภัณฑ์กักเก็บความร้อน  
ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก กระดาษ  
หรือวัสดุอื่นๆ ที่ติดไฟได้โดยไม่มีคนคอยดูแล  
ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือตั้งเวลาในการ  
ปรุงอาหารนานเกินความจำเป็น  
ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานฉบับนี้  
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุ่นอาหารให้แห้ง  
ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นอาหารที่มีปริมาณความชื้นต  
่ำ เช่น ขนมปัง  
โดยใช้กำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือใช้ระยะเวลาาน  
เกินไป
- น้ำมันปรุงอาหารอาจติดไฟได้  
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุ่นน้ำมันปรุงอาหารเพียงอย  
างเดียวโดยที่ไม่มีวัตถุติดอื่นอยู่ด้วย

**⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!**

ของเหลวและอาหารอาจเกิดการระเบิดได้หากบรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท ห้ามอุ่นของเหลวหรืออาหารในภาชนะที่ปิดสนิทโดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!**

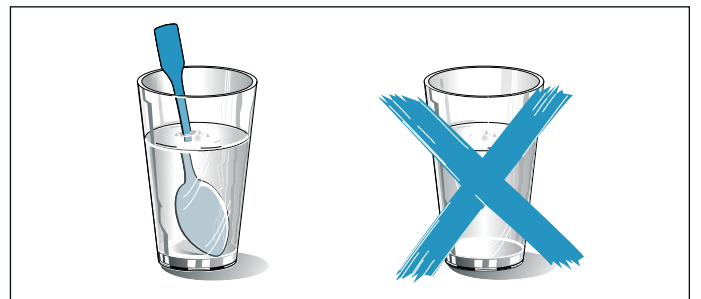
- อาหารที่มีเปลือกหรือผิวหนังอาจเกิดการระเบิดได้ทั้งในระหว่างการอุ่น หรือแฉะหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทไข่ที่ยังไม่ได้ปกเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มแข็ง ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทหอยหรือสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง ควรเจาะไข่แดงทุกครั้งเมื่อทำการปรุงไข่อบหรือไข่ดาว น้ำ ผิวหนังของอาหารที่มีเปลือก เช่น แอปเปิล มะเขือเทศ มันฝรั่ง และ โส้กรอก อาจระเบิดออกได้ ควรเจาะผิวหนังหรือเปลือกก่อนที่จะทำการอุ่น
- อาหารเด็กอ่อนที่นำมาอุ่นอาจมีการกระจายความร้อนไม่ทั่วถึง ห้ามอุ่นอาหารเด็กอ่อนที่บรรจุอยู่ในภาชนะปิด ควรเปิดฝาหรือจุกขวดนมเอาไว้ทุกครั้ง พร้อมทั้งคนหรือเขย่าอาหารหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนที่จะป้อนให้เด็ก
- อาหารที่ผ่านการอุ่นจะมีความร้อน ภาชนะใส่อาหารอาจมีความร้อนด้วยเช่นกัน สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าภาชนะใส่อาหารหรืออุปกรณ์เสริมออกจากถาดปรุงอาหาร
- บรรจุภัณฑ์สูญญากาศอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอาหารออกจากถาดปรุงอาหาร
- ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสโดนได้จะมีความร้อนสูงในขณะที่ใช้งาน ห้ามสัมผัสกับพื้นผิวด้านในของถาดปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- เมื่อใช้ระดับกำลังสูงสุดในโหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียว

ฟังก์ชันทำให้แห้งจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนเสริมโดยอัตโนมัติเพื่ออุ่นส่วนปรุงอาหาร ห้ามสัมผัสกับพื้นผิวด้านในของถาดปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้

- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความเสียหายได้ ห้ามใช้อบอาหารหรือเสื้อผ้าให้แห้ง อุ่นรองเท้าแตะ หมอนธัมพีซ ฟองน้ำ ผาทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งทีคล้ายกัน เนื่องจากรองเท้าแตะ หมอนธัมพีซ ฟองน้ำ ผาทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งอื่นๆ ที่มีความร้อนสูงมากอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!**

- การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวตั้งกล่าว่ามีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวตั้งกล่ามีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการล้นสะเทือนเพียงเล็กน้อยของเหลวที่มีความร้อนตั้งกล่าวก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระฉอกออกมาได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรใส่เข็กลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้ของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด



**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

- การใส่ภาชนะใส่อาหารที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้ภาชนะแตกร้าวได้ ภาชนะพอร์ซเลนหรือเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณหุบหรือฝา รูดังกล่าวมักจะมีไฟรองอยู่ด้านใน ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในไฟรองดังกล่าวอาจทำให้ภาชนะแตกร้าวได้ ดังนั้น จึงควรใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- หากใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว การวางภาชนะที่ทำจากโลหะหรือมีส่วนประกอบของโลหะไว้ในเครื่องอาจส่งผลให้เกิดประกายไฟขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ซึ่งอาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหายได้ ห้ามใส่ภาชนะโลหะเมื่อใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่นำเข้าไมโครเวฟได้เท่านั้น หรือใช้โหมดไมโครเวฟร่วมกับฟังก์ชันทำความร้อนแบบอื่น

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!**

อุปกรณ์นี้ใช้ไฟฟ้าแรงดันสูง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**

- พื้นผิวของอุปกรณ์อาจเกิดความเสียหายได้หากทำความสะอาดไม่ถูกวิธี และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ดังนั้น จึงควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ และกำจัดเศษอาหารตกค้างออกทันที รวมถึงหมั่นดูแลรักษาส่วนปรุงอาหาร ซิลิโคนฝาเครื่อง ฝาเครื่อง และตัวล็อคฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาหากฝาเครื่องหรือซิลิโคนฝาชำรุดเสียหาย ห้ามใช้งานอุปกรณ์นี้หากตรวจพบว่าส่วนปรุงอาหาร ซิลิโคนฝาเครื่อง หรือโครงฝาเครื่องที่เป็นพลาสติกชำรุดเสียหาย ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟจะเล็ดลอดออกมาจากอุปกรณ์ที่ไม่มีฝาครอบตัวเครื่อง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด หากต้องการทำการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

**ไอน้ำ****⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!**

- น้ำในถังอาจมีความร้อนสูงมากหากมีการใช้เครื่องอย่างต่อเนื่อง, เทน้ำในถังหลังจากถูกรูไอน้ำทุกครั้ง
- ภายในส่วนปรุงอาหารจะมีไอน้ำร้อนเกิดขึ้น อายยืนมือเข้าไปในส่วนปรุงอาหารระหว่งที่มีการทำงานด้วยไอน้ำ
- ช่องเหลวที่มีความร้อนอาจหกออกมาทางด้านข้างของอุปกรณ์เสริมเมื่อนำอุปกรณ์เสริมดังกล่าวออกจากส่วนปรุงอาหาร  
นำอุปกรณ์เสริมที่มีความร้อนออกด้วยความระมัดระวังและสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้ง

**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บและไฟไหม้!**

สารติดไฟอาจลุกไหม้ในส่วนปรุงอาหารเมื่อได้รับความร้อน (เกิดการระเบิด) ห้ามเติมสารติดไฟทุกชนิดลงในถังน้ำ (เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์)  
เติมเฉพาะน้ำหรือน้ำยาล้างจานที่เรานำมาลงในถังน้ำเท่านั้น

**เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ****⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!**

อุณหภูมิของเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่ไม่ได้แนะนำให้ใช้อาจชำรุดเสียหายได้  
ใช้เฉพาะเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่แนะนำให้ใช้ร่วมกับเครื่องรุ่นนี้เท่านั้น

**ฟังก์ชันทำความสะอาด****⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

- เศษอาหาร คราบมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน  
ขจัดคราบและเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหารก่อนเริ่มฟังก์ชันทำความสะอาดทุกครั้ง  
ห้ามใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม
- ภายนอกตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน  
ห้ามแขวนวัตถุที่สามารถติดไฟได้ เช่น ผ้าเช็ดจานไว้กับมือจับที่ฝา ห้ามวางสิ่งของชิดด้านหน้าเครื่อง และอย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่อง
- หากซิลิโคนฝาเครื่องเสียหาย จะเกิดความร้อนสูงบริเวณรอบฝาเครื่อง ห้ามขีดหรือแกะซิลิโคนห้ามใช้เครื่องถ้าซิลิโคนเสียหายหรือสูญหาย

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**

ตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงมากขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน  
สารเคลือบผิวกันติดที่ถาดอบและพิมพ์ต่างๆ จะถูกทำลาย และจะมีการปล่อยแก๊สที่เป็นพิษออกมา  
ห้ามทำความสะอาดถาดอบหรือพิมพ์อบแบบไม่ติดพื้นผิวโดยใช้ฟังก์ชันทำความสะอาด  
รวมถึงห้ามใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายต่อสุขภาพ!**

ฟังก์ชันทำความสะอาดจะทำให้ส่วนปรุงอาหารมีอุณหภูมิสูงมากเพื่อเผาไหม้เศษอาหารที่เหลือจากการอบและการย่างให้หมดไป  
ซึ่งเป็นกระบวนการที่จะเกิดควันขึ้นและอาจทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคืองได้  
ระบายอากาศในห้องครัวขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน อย่ายืนในห้องครัวเป็นเวลานาน  
ระวังอย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้  
ปฏิบัติตามคำแนะนำเสมอ  
รวมถึงเมื่อใช้ฟังก์ชันหวนเวลาเริ่มและหวนเวลาลิ้นสุด

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

- ส่วนปรุงอาหารจะมีความร้อนสูงมากขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ห้ามเปิดฝาเครื่องเด็ดขาด  
พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นและอย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่อง
- **⚠**  
ภายนอกตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ห้ามสัมผัสฝาเครื่อง พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

## สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

### ข้อมูลทั่วไป

#### ระวัง!

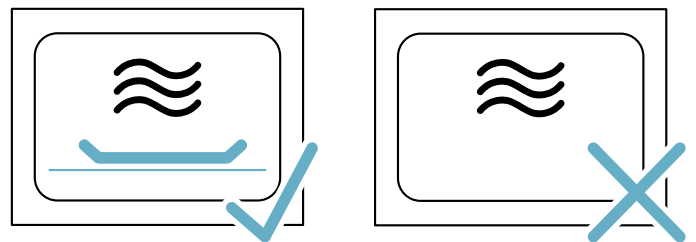
- อุปกรณ์เสริม พอยล์ กระดาษกันไขมัน หรือภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร: ห้ามวางอุปกรณ์เสริมบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร ห้ามปิดคลุมพื้นของส่วนปรุงอาหารด้วยแผ่นพอยล์หรือกระดาษกันไขมันทุกชนิด ห้ามวางภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหารถ้าตั้งอุณหภูมิสูงกว่า 50°C เนื่องจากจะทำให้เกิดความร้อนสะสม ส่งผลให้เวลาในการอบขนมและการอบอาหารไม่ถูกต้อง และทำให้อินาเมลชำรุดเสียหาย
- พอยล์อะลูมิเนียม: พอยล์อะลูมิเนียมในส่วนปรุงอาหารจะต้องไม่ออกมาสัมผัสกับฝากระจก เนื่องจากอาจทำให้สีของฝากระจกเกิดการต่างอย่างถาวรได้
- ภาชนะซิลิโคน: ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคนรวมถึงแผ่นซับถาดอบ แผ่นครอบถาดอบ หรืออุปกรณ์เสริมที่มีส่วนประกอบของซิลิโคน มิฉะนั้น อาจทำให้เซ็นเซอร์วัดการอบเสียหายได้ สามารถใช้กระดาษกันไขมันชนิดเคลือบซิลิโคนได้
- น้ำที่อยู่ในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูง: ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารในขณะที่ส่วนปรุงอาหารยังคงร้อนอยู่ เนื่องจากจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิสามารถทำให้อินาเมลชำรุดเสียหายได้
- ความชื้นในส่วนปรุงอาหาร: เมื่อเวลาผ่านไป ความชื้นในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดกลิ่นได้ หลังจากการใช้งาน ให้พักส่วนปรุงอาหารไว้ให้แห้ง อย่าทิ้งอาหารที่มีความชื้นไว้ในส่วนปรุงอาหารที่ปิดฝาไว้เป็นเวลานาน อย่าเก็บอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหาร
- การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาอุปกรณ์ทิ้งไว้: หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง ให้พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลงโดยเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เท่านั้น ห้ามนำวัสดุใดๆ มาขัดฝาอุปกรณ์ให้เปิดค้างไว้ แม้จะเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เพียงเล็กน้อย แต่ก็อาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ใกล้เคียงเสียหายได้เมื่อเวลาผ่านไป เปิดฝาอุปกรณ์ไว้เฉพาะเมื่อจะพักส่วนปรุงอาหารให้แห้งในกรณีที่เกิดความชื้นขึ้นมากขณะที่เตาอบกำลังทำงานเท่านั้น
- นำผลไม้: ห้ามใส่ขนมลงในถาดอบมากเกินไปเมื่อทำการอบขนม โดยเฉพาะอย่างยิ่งพายผลไม้ที่มีความชุ่มฉ่ำ เนื่องจากน้ำหนักผลไม้ที่หยดลงมาจากถาดอบจะทิ้งรอยเยื่อที่ไม่สามารถขจัดออกได้ หากเป็นไปได้ ให้ใช้กระดาษรองอบที่มีความลึกลับมากขึ้น
- น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ เนื่องจากอาจทำให้อินาเมลเสียหาย ขจัดเศษอาหารทั้งหมดออกจากส่วนปรุงอาหารและฝาเครื่องก่อนอุ่นเตาในครั้งต่อไป
- ซิลที่สกปรกมาก: หากซิลที่สกปรกมาก ฝาของอุปกรณ์จะปิดไม่สนิทในระหว่างการใช้งาน ซิลที่สกปรกที่ติดกันอาจเกิดความเสียหายได้ ดังนั้น จึงควรดูแลซิลของฝาอุปกรณ์ให้สะอาดอยู่เสมอ ห้ามใช้งานเครื่องถ้าซิลเสียหายหรือสูญหาย
- การใส่ฝาอุปกรณ์เป็นทีหนึ่ง ที่วางของ หรือใช้เป็นที่ทำงาน: ห้ามนั่งวาง หรือแขวนสิ่งของบนฝาอุปกรณ์ รวมถึงห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมลงบนฝาอุปกรณ์
- การใส่อุปกรณ์เสริม: อุปกรณ์เสริมอาจทำให้ฝาอุปกรณ์เป็นรอยขีดข่วนได้เมื่อปิดฝา (ขึ้นอยู่กับรุ่น) ดังนั้นจึงควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารจนสุดเสมอ

- การถืออุปกรณ์: ห้ามยกหรือถืออุปกรณ์โดยจับที่มือจับของฝาอุปกรณ์ มือจับที่ฝาอุปกรณ์ไม่สามารถรับน้ำหนักของอุปกรณ์ได้ และอาจหักได้

### เตาไมโครเวฟ

#### ระวัง!

- การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้
- การใช้อุปกรณ์เสริมร่วมกัน: อย่าใช้ชิ้นตะแกรงร่วมกับกระทะอบนึ่งประสูงค์ เนื่องจากอาจเกิดประกายไฟขึ้นได้หากวางซ้อนกันโดยตรง ให้ใส่ลงในระดับชั้นวางของอุปกรณ์เสริมแต่ละชนิดเท่านั้น
- โหมดไมโครเวฟอย่างเดียว: กระทะอบนึ่งประสูงค์และถาดอบไม่เหมาะสำหรับการปรุงด้วยโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้ วางภาชนะบนชั้นตะแกรงที่ใหม่หรือวางในเตาไมโครเวฟ แล้วเลือกรูปแบบการใช้ความร้อน
- ภาชนะพอยล์: ห้ามใช้ภาชนะพอยล์กับอุปกรณ์นี้ เนื่องจากจะทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งอาจทำให้อุปกรณ์เสียหายได้
- การใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่: การใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีอาหารอยู่ภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้อุปกรณ์ดึงกระแสไฟฟ้าสูงเกินไปได้ ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเตา ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบภาชนะเคลือบดินเผาเป็นระยะเวลาสั้นๆ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22



- การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตาไมโครเวฟ: ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไป ใช้กำลังไมโครเวฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์ วางถุงข้าวโพดคั่วไว้ในถาดแก้วทุกครั้ง ฝาอุปกรณ์อาจกระดกขึ้นมาได้หากใช้กำลังมากเกินไป

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

#### Group 2

หมายความว่าเตาไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ในการอุ่นอาหาร Class B

หมายความว่าอุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือน

### ไอน้ำ

#### ระวัง!

- ถาดอบ: ภาชนะใส่อาหารจะต้องสามารถทนความร้อนและไอน้ำได้ พิมพ์อบขนมแบบซิลิโคนไม่เหมาะที่จะนำมาใช้งานร่วมกับไอน้ำ
- ภาชนะที่มีการเกิดสนิม: ห้ามใช้ภาชนะที่มีการเกิดสนิม แม้จะเป็นสนิมขนาดเล็กที่สุดก็อาจทำให้เกิดการกัดกร่อนในส่วนปรุงอาหารได้

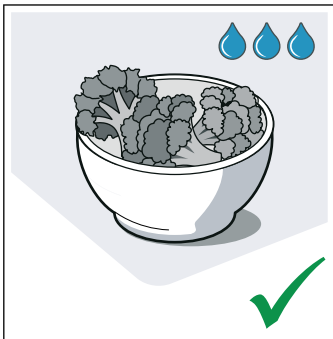
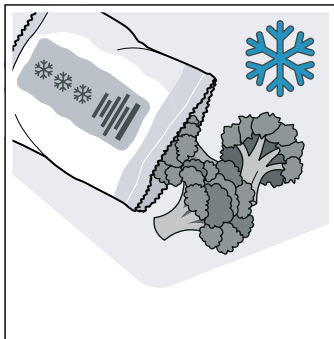
- ของเหลวที่หยดลงมา: เมื่อทำการนึ่งโดยใช้ภาชนะปรุงอาหารแบบมีรูพรุน ให้ใส่ถาดรองก้นกระทะหรือภาชนะปรุงอาหารแบบทึบไว้ที่ด้านล่างทุกครั้ง เพื่อรองรับ ของเหลวที่หยดลงมา
- น้ำร้อนในถังน้ำ: น้ำร้อนอาจทำให้ระบบไอน้ำเสียหายได้ โดยเฉพาะน้ำเย็นลงในถังน้ำเท่านั้น
- ระวังพื้นผิวเคลือบอีนาเมลเสียหาย: อย่าให้เครื่องทำงานทุกรูปแบบหากมีน้ำอยู่บนพื้นส่วนปรุงอาหาร เช็ดน้ำบนพื้นส่วนปรุงอาหารออกก่อนเริ่มทำงาน
- น้ำยาล้างตะกรัน: อย่าให้น้ำยาล้างตะกรันสัมผัสแผงควบคุมหรือพื้นผิวส่วนอื่นๆ ของเครื่อง เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเสียหาย หากน้ำยาล้างตะกรันไปสัมผัสส่วนดังกล่าว ให้ใช้น้ำล้างออกทันที
- การทำความสะอาดถังน้ำ: ห้ามนำถังน้ำไปลงในเครื่องล้างจาน มิฉะนั้น อาจทำให้อ่างน้ำเสียหายได้ ทำความสะอาดถังน้ำด้วยฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาดชนิดมาตรฐาน

## การปกป้องสิ่งแวดล้อม

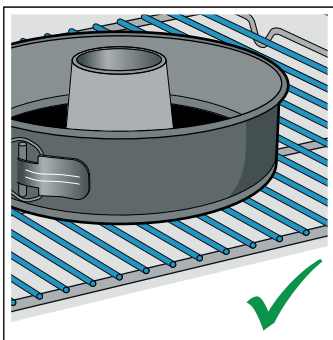
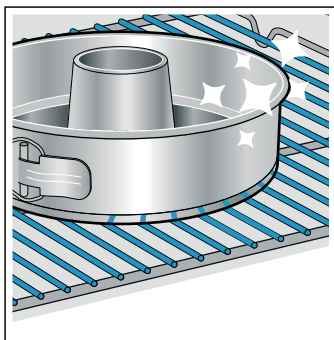
อุปกรณ์ ใหม่ของคุณเน้นการใช้พลังงานอย่างคุ้มค่าเป็นหลัก ในที่นี้ คุณจะพบเคล็ดลับในการประหยัดพลังงานมากขึ้นขณะใช้งานอุปกรณ์ และวิธี กำจัดอุปกรณ์ของคุณอย่างเหมาะสม

### การประหยัดพลังงาน

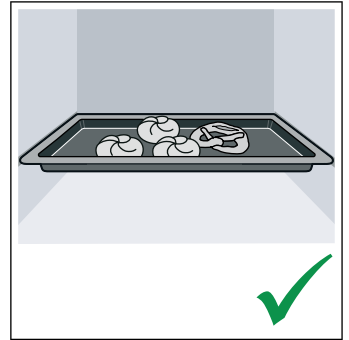
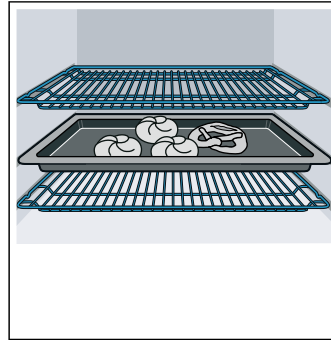
- อุ่นเครื่องเฉพาะเมื่อมีระบุไว้ในสูตรอาหารหรือในตารางคำแนะนำการใช้งานเท่านั้น
- ละลายอาหารแช่แข็งก่อนใส่เข้าไปในส่วนปรุงอาหาร



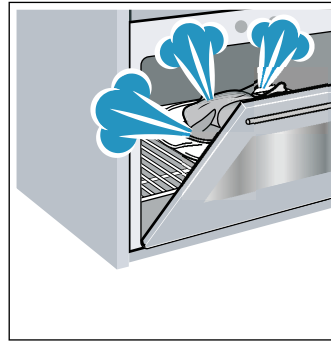
- ใช้ฟิม์พอบที่มีสีเข้ม ทาสีดำ หรือเคลือบอีนาเมลเนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีเป็นพิเศษ



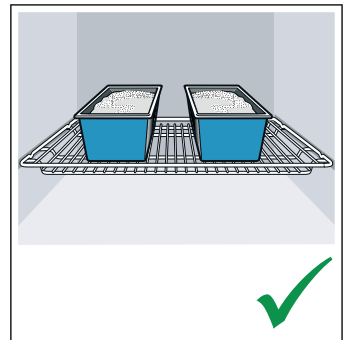
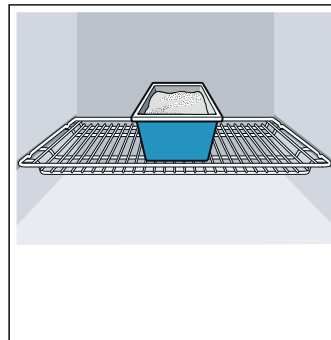
- ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากส่วนปรุงอาหาร



- เปิดฝาเครื่องให้น้อยที่สุดระหว่างที่ใช้เครื่องอยู่



- การอบเค้กที่ละก้อนต่อกันเป็นวิธีการอบเค้กหลายก้อนที่ดีที่สุด เนื่องจากส่วนปรุงอาหารจะยังร้อนอยู่ ซึ่งจะช่วยลดระยะเวลาในการอบเค้กก่อนที่ส่งลง และสามารถวางพิมพ์เค้กสองอันไว้ติดกันในส่วนปรุงอาหารได้



- สำหรับอาหารที่ใช้เวลาปรุงนาน สามารถปิดเครื่อง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุง และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่อปรุงอาหารให้เสร็จได้

### กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

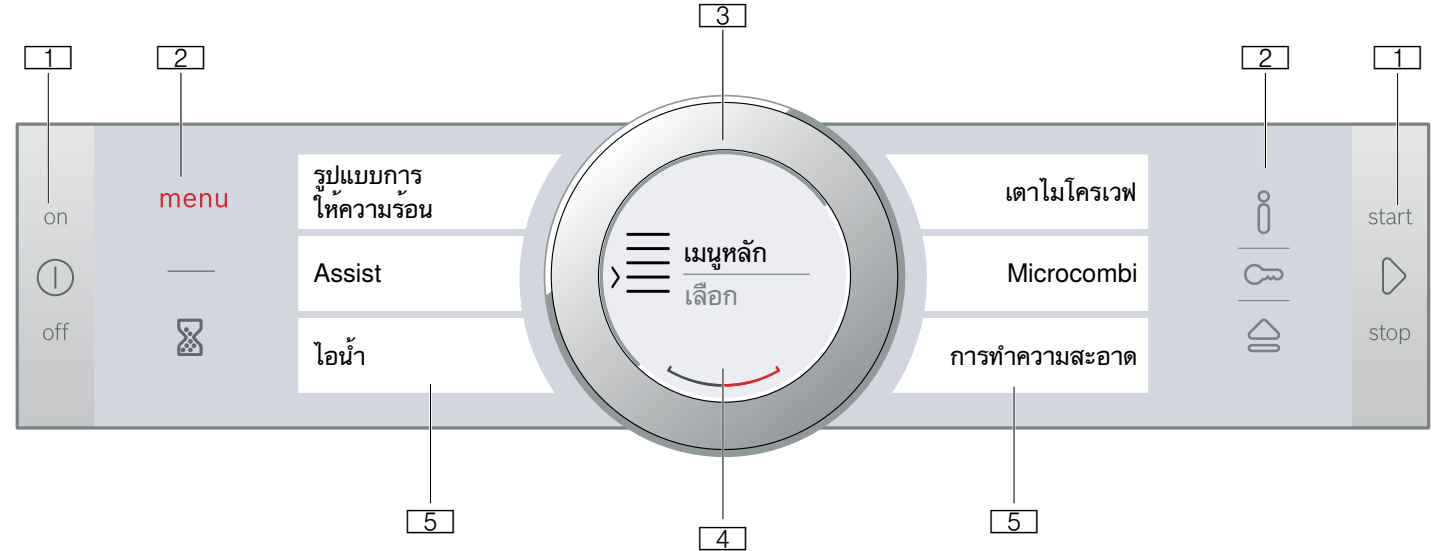


อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU ว่าด้วยการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่า (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ - WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

## ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายเกี่ยวกับส่วนแสดงผลและส่วนควบคุม รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับฟังก์ชันต่างๆ ของอุปกรณ์ของคุณ

**คำชี้แจง:** โดยอาจมีรายละเอียดและสีที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์



- 1 **ปุ่ม**  
ปุ่มทางด้านซ้ายและขวาของแผงควบคุมเป็นปุ่มแบบกด เพื่อสั่งงานปุ่มเหล่านี้ สำหรับเครื่องที่ไม่มีชิ้นส่วนเตนเลสติดอยู่ด้านหน้า ปุ่มสองปุ่มนี้จะเป็นแบบสัมผัส
- 2 **ปุ่มสัมผัส**  
บริเวณใต้ปุ่มสัมผัสจะมีเซ็นเซอร์อยู่ และสัญลักษณ์เพื่อเลือกฟังก์ชันตามสัญลักษณ์นั้นๆ
- 3 **ปุ่มหมุน**  
ปุ่มหมุนสามารถหมุนได้ทั้งทางซ้ายและทางขวา กดปุ่มเบาๆ แล้วไขว้นิ้วหมุนไปในทิศทางที่ต้องการ
- 4 **ส่วนแสดงผล**  
แสดงค่าที่ปรับใช้ในปัจจุบัน ตัวเลือกและข้อความต่างๆ ให้คุณทราบ
- 5 **ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส**  
ตัวเลือกที่เลือกได้ในปัจจุบันในส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัสและสามารถเลือกตัวเลือกเหล่านี้ได้โดยตรงโดยแตะข้อความที่ต้องการ จากนั้นจะเกิดการเปลี่ยนแปลงตามตัวเลือกไว้

### ส่วนควบคุม

ส่วนควบคุมแต่ละส่วนได้รับการปรับสำหรับฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่อง เพื่อการตั้งค่าเครื่องโดยตรงโดยง่าย

### ปุ่มและปุ่มสัมผัส

เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายเกี่ยวกับปุ่มและปุ่มสัมผัสต่างๆ โดยคร่าว

สัญลักษณ์	ความหมาย	
<b>ปุ่ม</b>		
ⓘ	on/off	เปิดและปิดสวิตช์เครื่อง
▶	Start/Stop	เริ่มทำงาน หยุดชั่วคราว หรือยกเลิก (กดค้างไว้ 3 วินาที)
<b>ปุ่มสัมผัส</b>		
เมนู	เมนู	เปิดเมนู "โหมดการทำงาน"

### แผงควบคุม

สามารถใช้ปุ่มกด ปุ่มสัมผัส ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส และปุ่มหมุนต่างๆ ในแผงควบคุมเพื่อเลือกฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่องได้ โดยระบบจะแสดงการตั้งค่าปัจจุบันบนส่วนแสดงผล ด้านล่างนี้เป็นภาพรวมของแผงควบคุมเมื่อเปิดสวิตช์เครื่องพร้อมการแสดงผลเมนู

⌚	ตัวตั้งเวลา	เลือกตัวตั้งเวลา
i	ข้อมูล	แสดงข้อมูล
🔒	ระบบล็อกป้องกันเด็ก	การเปิดใช้งานและการปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก (กดค้างไว้ประมาณ 4 วินาที)
🚰	เปิดฝาเครื่อง	เติมน้ำหรือเทน้ำในถังน้ำ

### ปุ่มหมุน

ใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนการตั้งค่าต่างๆ ที่ปรากฏบนส่วนแสดงผล และสามารถใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลื่อนตัวเลือกในรายการบนส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัสได้

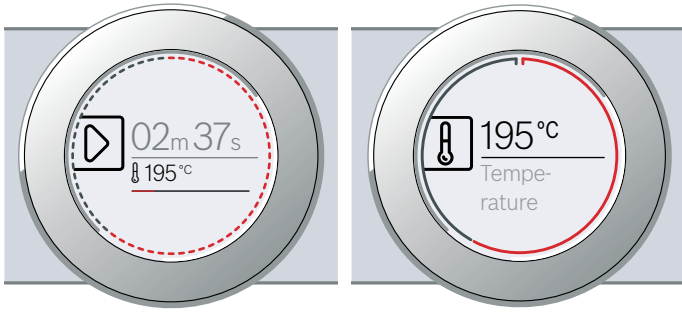
ในรายการเลือกส่วนใหญ่ จะต้องปิดปุ่มหมุนกลับเมื่อไปถึงตัวเลือกแรกหรือตัวเลือกสุดท้ายในรายการแล้ว

### ส่วนแสดงผล

ส่วนแสดงผลมีโครงสร้างที่ช่วยให้สามารถอ่านข้อมูลต่างๆ ได้อย่างรวดเร็วในทุกสถานการณ์

ค่าที่กำลังตั้งจะมีการไฮไลต์เป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล ค่าที่อยู่เบื้องหลังจะแสดงเป็นสีเทา

ข้อมูลที่มีการไฮไลต์	ค่าที่ไฮไลต์เอาไว้สามารถปรับเปลี่ยนได้โดยตรงโดยไม่ต้องเลือกก่อน หลังจากเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิหรือระดับความร้อนเอาไว้ เสนสีขาวจะแสดงระดับความร้อน ซึ่งจะคอยๆ เปลี่ยนเป็นสีแดง
การขยาย	<b>คำชี้แจง:</b> หากใช้ โหมดเตาไมโครเวฟ จะมี การ ไฮไลต์ ที่ เวลา ปรุ ง โดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความร้อน
	ขณะที่ไฮไลต์เอาไว้สามารถปรับเปลี่ยนค่าที่ไฮไลต์เอาไว้ ระบบจะแสดงเฉพาะค่านี้ให้มีขนาดใหญ่ขึ้น



### วงกลมแสดงผล

วงกลมแสดงผลจะอยู่บริเวณรอบนอกของส่วนแสดงผล

เมื่อต้องการเปลี่ยนแปลงค่าต่างๆ วงกลมนี้จะช่วยให้ทราบว่าคุณกำลังเลือกสิ่งใดในรายการ กลุ่มแสดงผลอาจเป็นวงต่อเนื่องหรือแบ่งเป็นช่วงๆ ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ตั้งค่าและความยาวของรายการตัวเลือก

ในระหว่างการทำงาน

วงกลมแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นสีแดงในช่วงไม่กี่วินาที

หลังจากผ่านไปครบหนึ่งนาที

เส้นทุกส่วนจะติดเป็นสีแดงอีกครั้งตั้งแต่เริ่มต้น เวลาปรุ่บจะหยุดยั้งหลังเส้นส่วนหนึ่งจะหายไปวินาทีละหนึ่งเส้น

### ส่วนแสดงอุณหภูมิ

หลังจากเริ่มต้นการทำงาน

อุณหภูมิของส่วนปรุ่บอาหารในขณะนั้นจะแสดงภาพกราฟิกในส่วนแสดงผล

เส้นแสดงระดับความร้อน	เส้นสีขาวได้อุณหภูมิจะเปลี่ยนเป็นสีแดงจากซ้ายไปขวาเมื่อส่วนปรุ่บอาหารร้อนขึ้น ขณะที่ทำการอุ่นเครื่องเวลาที่เหมาะที่สุดสำหรับการใส่อาหารเขาไปในส่วนปรุ่บอาหาร คือเมื่อเส้นเปลี่ยนเป็นสีแดงทั้งหมด สำหรับการตั้งค่าระดับต่างๆ เช่น การตั้งค่าระดับการย่าง การให้ความร้อนเส้นจะเปลี่ยนเป็นสีแดงทันที
ไฟแสดงความร้อนที่เหลือ	เมื่อปิดเครื่อง วงกลมแสดงผลจะแสดงความร้อนที่เหลือในส่วนปรุ่บอาหาร เมื่อความร้อนที่เหลือเย็นลง วงกลมแสดงผลจะมีลดลงและหายไป ณ จุดใดจุดหนึ่ง



### คำชี้แจง:

แรงเฉื่อยของความร้อนอาจทำให้อุณหภูมิที่แสดงแตกต่างจากอุณหภูมิจริงภายในเตาอบเล็กน้อย

### รูปแบบการให้ความร้อน

เราได้อธิบายความแตกต่างรวมถึงวิธีใช้การให้ความร้อนรูปแบบต่างๆ ใ้ด้านล่างนี้

เพื่อให้สามารถใช้รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับการปรุ่บอาหารอยู่เสมอ

รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ	ลักษณะการใช้งาน
 ลมร้อน 4D *	30-275 °C	สำหรับการอบขนมและอาหารแบบหนึ่งระดับหรือมากกว่า พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปวงแหวนในแผงด้านหลังของเตาอบอย่างทั่วถึงตลอดส่วนปรุ่บอาหาร
 การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง *	30-300 °C	สำหรับการอบขนมและอาหารทั่วไปแบบหนึ่งระดับ เหมาะสำหรับเค้กหน้าซุ่มเป็นพิเศษ โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านบนและด้านล่างอย่างทั่วถึง

### ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส

ส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัสทำหน้าที่เป็นทั้งส่วนแสดงผลข้อมูลและส่วนควบคุมการทำงานไปพร้อมกัน โดยจะแสดงตัวเลือกที่สามารถเลือกได้สำหรับฟังก์ชันและการตั้งค่าในปัจจุบัน เมื่อต้องการเลือกฟังก์ชันใดและขอความโดยตรง

ฟังก์ชันที่เลือกไว้ในปัจจุบันจะมีแถบแนวนอนสีแดงแสดงไว้อยู่ข้างๆ และจะมีการไฮไลต์ค่าที่เกี่ยวข้องของเมนูสีขาวบนส่วนแสดงผล

ลูกศรสีแดงขนาดเล็กที่อยู่ถัดจากข้อความแสดงถึงฟังก์ชันที่สามารถเลื่อนหน้าจอหรือย้อนกลับได้

### อุณหภูมิ

< รูปแบบการให้ความร้อน  
ลมร้อน 4D

### โหมดการทำงาน













เครื่องรุ่นนี้มีโหมดการทำงานหลายโหมดที่ช่วยให้ใช้งานได้สะดวกขึ้น ดูคำอธิบายโดยละเอียดเกี่ยวกับโหมดเหล่านี้ได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

โหมดการทำงาน	ลักษณะการใช้งาน
รูปแบบการให้ความร้อน → "การใช้งานอุปกรณ์" ที่หน้า 16	การปรับการให้ความร้อนอย่างละเอียดเพื่อให้อาหารมีหลายรูปแบบ
Assist → "อาหาร" ที่หน้า 36	การตั้งค่าที่กำหนดโปรแกรมเอาไว้สำหรับอาหารหลายชนิด
ไอน้ำ → "ไอน้ำ" ที่หน้า 19	การปรับการให้ความร้อนด้วยไอน้ำอย่างละเอียดเพื่อให้อาหารมีหลายรูปแบบ
เตาไมโครเวฟ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22	สามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อปรุ่บอาหารหรือละลายน้ำแข็งได้เร็วยิ่งขึ้น
MicroCombi → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22	สามารถใช้ฟังก์ชันเตาไมโครเวฟแบบผสมเพื่อเปิดใช้ทั้งเตาไมโครเวฟและการให้ความร้อนอีกรูปแบบหนึ่งได้
การทำความสะอาด → "ฟังก์ชันทำความสะอาด" ที่หน้า 29	เลือกใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดแบบต่างๆ เช่น: การทำความสะอาดแบบไพลโรไลติก การล้างเตา และการทำงานแห้ง
การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26	สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่องได้ตามต้องการ

ใช้สัญลักษณ์ช่วยในการจดจำรูปแบบการให้ความร้อนแต่ละแบบ

หากมีการตั้งค่าอุณหภูมิสูงกว่า 275 °C และสูงกว่าการย่างระดับ 3 จะมีการลดอุณหภูมิลงให้เหลือประมาณ 275 °C

หรือการย่างระดับ 1 หลังจากผ่านไปประมาณ 40 นาที

	ลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน	30-275 °C	สำหรับการปรุงอาหารที่เลือกไว้แบบหนึ่งระดับด้วยฟ็อนโดยไม่มีการอุ่นเตา พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปร่างในแผงด้านหลังไป รอบส่วนปรุงอาหาร การให้ความร้อนรูปแบบนี้จะให้ผลดีที่สุดในช่วงอุณหภูมิ 125 ถึง 275 °C การให้ความร้อนรูปแบบนี้ใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและค ลัสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน
	การให้ความร้อนด้านบน/ ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน	30-300 °C	สำหรับการปรุงอาหารที่เลือกไว้ด้วยฟ็อน โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง การให้ความร้อนรูปแบบนี้จะให้ผลดีที่สุดในช่วงอุณหภูมิ 150 ถึง 250 °C การให้ความร้อนรูปแบบนี้ใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดทั่วไป
	การย่างด้วยลมร้อน *	30-300 °C	สำหรับการอบสัตว์ปีก ปลาทั้งตัว และเนื้อชิ้นใหญ่ ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างและพัดลมจะเปิดและปิดสลับกันไป พัดลมจะกระจายลมร้อนไปรอบอาหาร
	การย่างเป็นบริเวณกว้าง	การตั้งค่าระดับการย่าง : 1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง 3 = สูง	สำหรับการย่างอาหารผิวแบน เช่น สเต็กและไส้กรอก รวมถึงการปิ้งขนมปังและการทำกราแตง บริเวณทั้งหมดใต้ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
	การย่างเป็นบริเวณแคบ	การตั้งค่าระดับการย่าง : 1 = ต่ำ 2 = ปานกลาง 3 = สูง	สำหรับการย่างสเต็กหรือไส้กรอกปริมาณเล็กน้อย รวมถึงการปิ้งขนมปังและการทำกราแตง บริเวณตรงกลางใต้ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
	การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า	30-275 °C	สำหรับการทำพิซซ่าและอาหารที่ต้องให้ความร้อนจากด้านล่างเป็นหลัก ตัวกำเนิดความร้อนด้านล่างและตัวกำเนิดความร้อนรูปร่างในแผงด้านหลังจะทำหน้าที่ ให้ความร้อน
	ความร้อนสูง	30-300 °C	สำหรับอาหารที่มีส่วนฐานกรูบรอบ โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านบนและความร้อนสูงขึ้นจากด้านล่าง
	การปรุงอาหารแบบให้ความร้อน อย่างช้าๆ	70-120 °C	สำหรับปรุงชิ้นเนื้อนุ่มที่จี่แล้วในภาชนะแบบไม่ปิดฝาด้วยความร้อนอย่างช้าๆ โดยจะมีการกระจายความร้อนอุณหภูมิต่ำจากด้านบนและด้านล่างอย่างทั่วถึง
	การให้ความร้อนด้านล่าง	30-250 °C	สำหรับการปรุงอาหารในเบนมาลีและการอบในชั้นสุดท้าย โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านล่าง
	การทำให้แห้ง	30-80 °C	สำหรับการทำให้ผัก ผลไม้ และสมุนไพรแห้ง
	การคงความร้อนของอาหาร *	60-100 °C	สำหรับคงความร้อนของอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
	การอุ่นภาชนะ	30-70 °C	สำหรับอุ่นภาชนะอบอาหาร



\* สามารถใช้ได้อีกกับการให้ความร้อนรูปแบบนี้ได้ (ใช้ได้เฉพาะเมื่อมีน้ำเต็มถึงเท่านั้น)

### ค่าเริ่มต้น

สำหรับรูปแบบการให้ความร้อน  
เครื่องจะกำหนดอุณหภูมิหรือระดับเริ่มต้น  
โดยสามารถใส่ค่าตั้งกล่าวหรือเปลี่ยนแปลงได้ตามที่เหมาะสม

### ไอน้ำ

เราได้อธิบายความแตกต่างและขอบเขตของการใช้งานรูปแบบต่างๆ  
เพื่อให้อุณหภูมิหรือระดับการให้ความร้อนด้วยไอน้ำที่เหมาะสมกับอาหารใ  
ดสะดวก

รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ	ลักษณะการใช้งาน
 การอุ่นอาหาร	80-180 °C	สำหรับอาหารปรุงสำเร็จและขนมอบ อาหารที่ปรุงเสร็จมาแล้วจะถูกอุ่นให้ร้อนอีกครั้ง ไอน้ำจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารแห้ง
 การพักแป้ง	30-50 °C	สำหรับแป้งยีสต์และแป้งหมัก แป้งจะฟูขึ้นเร็วกว่าการพักไว้ที่อุณหภูมิห้อง และผิวแป้งจะไม่แห้งเกินไป

## เตาไมโครเวฟ

เพื่อให้คุณแน่ใจว่าใช้ระดับกำลังไมโครเวฟได้ถูกต้องทุกครั้ง เราได้อธิบายภาพรวมทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ระดับกำลังแบบต่างๆ ไว้ด้านล่าง

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

## MicroCombi

โหมดเตาไมโครเวฟสามารถใช้ร่วมกับการให้ความร้อนได้หลายรูปแบบ โดยระบบจะทำการอุ่นเครื่องและเปิดเตาไมโครเวฟไปพร้อมกัน 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 และพัดลมระบายอากาศที่ช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องมีความร้อนมากเกินไป

## การเปิดฝาเครื่อง

หากมีการเปิดฝาเครื่องขณะที่ทำงานอยู่ เครื่องจะหยุดทำงานชั่วคราว และจะทำงานต่อเมื่อปิดฝาเครื่อง

**คำชี้แจง:** ขณะใช้โหมดเตาไมโครเวฟ ต้องกดปุ่ม **▷ Start/Stop** หลังจากปิดฝาเครื่องแล้วเพื่อให้ระบบทำงานต่อ ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานในส่วนนี้ได้ → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

## ไฟภายใน

หากมีการเปิดฝาเครื่อง ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะเปิด หากเปิดฝาไว้เป็นเวลานานกว่าประมาณ 15 นาที ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะดับลง

สำหรับโหมดการทำงานส่วนใหญ่ ไฟภายในจะติดทันทีที่เริ่มต้นการทำงาน และจะดับลงเมื่อสิ้นสุดการทำงาน

**คำชี้แจง:** ทั้งนี้ สามารถตั้งค่าไม่ให้ไฟภายในติดสว่างในระหว่างการทำงานได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

## พัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนจะมีการเปิดและปิดตามที่จำเป็น โดยจะเป่าลมร้อนออกทางดานบนเหนือฝาของเครื่อง

ระดับกำลังไมโครเวฟอาจไม่สอดคล้องกับระดับกำลังไฟฟ้า (วัตต์) ที่เตาใช้เสมอไป

## ระวัง!

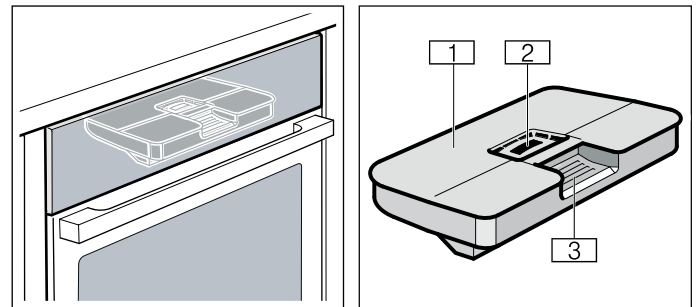
ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ มิฉะนั้นจะทำให้เครื่องร้อนมากเกินไป พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่งเพื่อให้ส่วนปรุงอาหารเย็นลงเร็วขึ้นภายหลังการใช้งาน

## คำชี้แจง:

สามารถปรับระยะเวลาการทำงานของพัดลมระบายความร้อนได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

## ถึงน้ำ

เครื่องรุ่นนี้มีถังน้ำติดตั้งมาด้วย โดยจะอยู่หลังแผง สำหรับการทำงานด้วยไอน้ำ ให้เติมน้ำลงในถังน้ำ → "ไอน้ำ" ที่หน้า 19



- 1 ฝาดมครอบถังน้ำ
- 2 ช่องเติมน้ำ
- 3 ที่จับสำหรับถอดและใส่ถังน้ำ

## อุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เนื้อหาส่วนนี้เป็นคู่มือที่รวมเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วยและขอมูลการใช้ที่ถูกต้อง

### อุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วย

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:

	<p><b>ชั้นตะแกรง</b> สำหรับพิมพ์เค้ก จานที่นำเข้าเตาอบได้ และภาชนะสำหรับเตาอบ สำหรับอาหารอบ อาหารย่าง และอาหารแช่แข็ง ชั้นตะแกรงสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้</p>
	<p><b>กระทะอบเนกประสงค์</b> สำหรับเค้กเนื้อนุ่ม เฟลทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้</p>
	<p><b>ถาดย่าง</b> ใช้ย่างอาหารแทนชั้นตะแกรง หรือใช้กั้นน้ำกระเซ็น ใช้ในกระทะอบเนกประสงค์เท่านั้น</p>
	<p>เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ ช่วยให้สามารถอบอาหารได้ตามที่ต้องการ ดูคู่มือรายวิธีใช้ไดโนเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง → "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ" ที่หน้า 24</p>

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้เท่านั้น เพราะเป็นสิ่งผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษสำหรับเครื่องรุ่นนี้โดยเฉพาะ สามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์

**คำชี้แจง:** อุปกรณ์เสริมที่ได้รับความร้อนอาจเสียรูปได้ ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานแต่อย่างใด และเมื่อเย็นลงก็จะกลับสู่สภาพเดิม

### เตาไมโครเวฟ

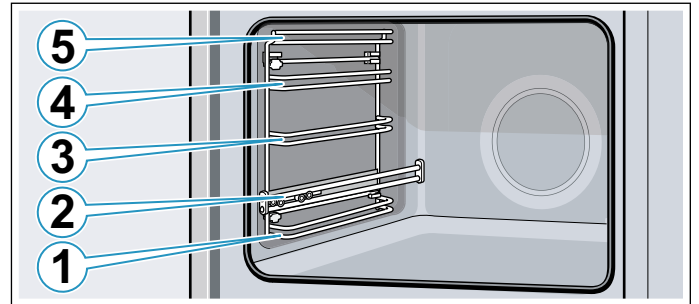
ใช้ชั้นตะแกรงที่ให้มาด้วยเท่านั้นเมื่อใช้โหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียว การใส่กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบอาจทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้

เมื่อใช้เครื่องร่วมกับเตาไมโครเวฟหรือโหมด "อาหาร" จะสามารถใส่กระทะอบเนกประสงค์ ถาดอบ หรืออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่ใหม่มาพร้อมกับเครื่องได้

## การใส่อุปกรณ์เสริม

ส่วนปรุงอาหารมีรางใส่ชั้นวางทั้งหมดห้าชั้น โดยตำแหน่งของชั้นวางจะนับจากล่างขึ้นบน

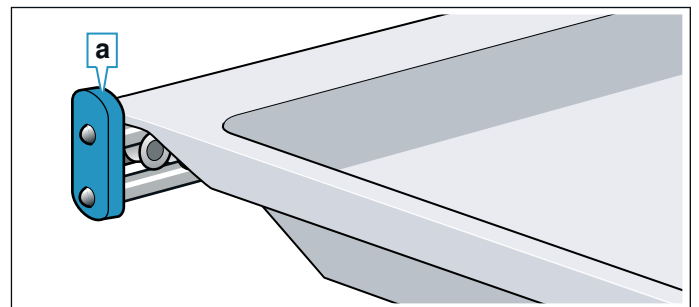
สำหรับเครื่องบางรุ่น ชั้นสูงที่สุดจะมีเครื่องหมายการวางอย่างอยู่บนส่วนปรุงอาหาร



ใส่อุปกรณ์เสริมระหว่างก้านนำร่องชี้ตำแหน่งชั้นวางสองตัวทุกครั้งที่ใช้ชั้นวางตำแหน่งที่ 1, 3, 4 และ 5

อุปกรณ์เสริมสามารถดึงออกได้ประมาณครึ่งหนึ่งโดยไม่พลิกคว่ำ สามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาได้เมื่อวางตั้งอยู่ที่ระดับ 2

ดูให้แน่ใจว่าวางอุปกรณ์เสริมไว้หลังทุ่เกี่ยว **a** บนรางดึงตัวอย่างในภาพ: กระทะอบเนกประสงค์



### คำชี้แจง:

- ดูให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านที่ถูกตัดออกทุกครั้ง
- ใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารจนสุด เพื่อไม่ให้สัมผัสกับฝาเครื่อง

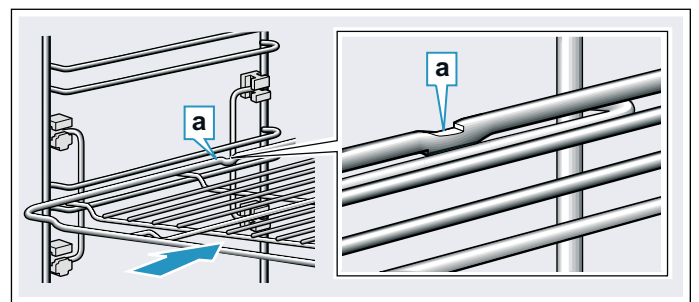
### ฟังก์ชันล็อค

สามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมดังกล่าวออกมาได้ประมาณครึ่งหนึ่งของอุปกรณ์

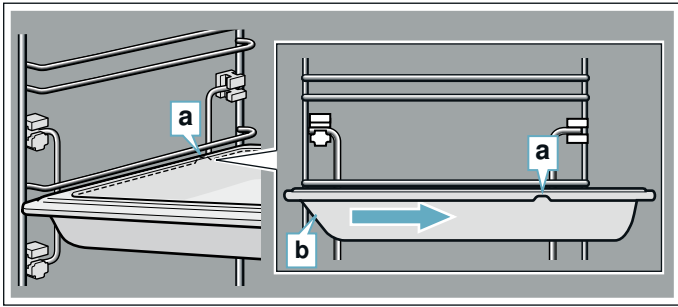
ฟังก์ชันล็อคนี้จะช่วยป้องกันไม่ให้อุปกรณ์พลิกคว่ำขณะเลื่อนออก เพื่อให้สามารถป้องกันการพลิกคว่ำได้

จะต้องใส่อุปกรณ์เสริมดังกล่าวเข้าไปในเตาอย่างถูกวิธี

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจขณะเลื่อนตะแกรงเข้าว่าจุกของตะแกรง **a** อยู่ด้านหลังและหันลงด้านล่าง สัญลักษณ์คำว่า "microwave" จะตั้งอยู่ด้านหลังและส่วนโค้งซึ่ลงด้านล่าง



โปรดตรวจสอบให้แน่ใจขณะเลื่อนตะแกรงเข้าว่าร่องของตะแกรง **a** อยู่ด้านหลังและซี่ลงด้านล่าง ด้านที่เอียงของอุปกรณ์ **b** จะต้องหันหน้าไปยังฝาอุปกรณ์  
ตัวอย่างในรูป: ถาดเดาอบอบเนกประสงค์



## อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ สามารถซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์ โดยสามารถดูกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายสำหรับเครื่องรุ่นที่คุณใช้ได้จากโบรชัวร์ของเราและบนระบบออนไลน์  
อุปกรณ์เสริมที่มีจำหน่ายและสามารถสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์ได้จะแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ กรุณาดูรายละเอียดเพิ่มเติมในโบรชัวร์แนะนำสินค้า

**คำชี้แจง:** อุปกรณ์เสริมบางชนิดอาจไม่เหมาะกับเครื่องทุกรุ่น กรุณาแจ้งหมายเลขอุปกรณ์ (E no.) ให้ชัดเจนทุกครั้งที่สั่งซื้อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า" ที่หน้า 35

### อุปกรณ์เสริมพิเศษ

<b>ชั้นตะแกรง</b> สำหรับภาชนะปรุงอาหาร พิมพ์เค้ก จานที่น้ำเข้าเตาอบได้ อาหารอบ และอาหารย่าง
<b>กระทะเนกประสงค์</b> สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ เฟสเทรี อาหารแซ่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้ต้กไขมันที่หยดลงมายังชั้นตะแกรงโดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด้วย
<b>ถาดอบ</b> สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ
<b>แผ่นตะแกรง</b> สำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา สำหรับใส่ลงในกระทะเนกประสงค์ เพื่อต้กไขมันและน้ำจากเนื้อที่หยดลงมา
<b>กระทะเนกประสงค์แบบผิวลื่น</b> สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ เฟสเทรี อาหารแซ่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ ช่วยให้สามารถนำเฟสเทรีและอาหารอบออกจากกระทะเนกประสงค์ได้ง่ายขึ้น
<b>ถาดอบแบบผิวลื่น</b> สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ ช่วยให้สามารถนำเฟสเทรีออกจากถาดอบได้ง่ายขึ้น
<b>กระทะแบบมืออาชีพ</b> สำหรับการเตรียมอาหารในปริมาณมาก
<b>ฝากระทะแบบมืออาชีพ</b> เป็นฝาที่ใช้เปลี่ยนกระทะแบบมืออาชีพให้เป็นจานอบแบบมืออาชีพ
<b>ถาดอบพิชชา</b> สำหรับพิชชาและเค้กทรงกลมขนาดใหญ่
<b>ถาดย่าง</b> ใช้ย่างอาหารแทนชั้นตะแกรง หรือใช้กันน้ำกระเซ็น ไซในกระทะเนกประสงค์เท่านั้น

### การอบขนมปังแบบใช้หินอบ

สำหรับขนมปังแบบโฮมเมด ขนมปังโรล และพิชชาแบบแบ่งฐานกรอบ ต้องอุ่นหินอบที่อุณหภูมิที่แนะนำก่อน

### จานอบแบบแก้ว (5.1 ลิตร)

สำหรับสตูและขนมอบ  
เหมาะอย่างยิ่งสำหรับโหมดการทำงาน "อาหาร"

### ถาดแก้ว

สำหรับเนื้ออบขนาดใหญ่ เค้กหน้าชุ่ม และขนมอบ

### ถาดแก้ว

สำหรับอาหารอบ อาหารจานผัก และขนมอบ

### อุปกรณ์เพื่อการตกแต่ง

สำหรับปิดชั้นที่อยู่ด้านล่างของชุดและฐานของเครื่อง

## ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

ก่อนเริ่มใช้อุปกรณ์ใหม่ จะต้องทำการตั้งค่าก่อน รวมถึงต้องทำความสะอาดสวนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมด้วย

### ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

ก่อนการใช้งานครั้งแรก โปรดสอบถามการปรึกษาเกี่ยวกับความกระด้างของน้ำ เพื่อให้แน่ใจว่าจะมีการเตือนให้ล้างตะกรันเมื่อจำเป็นได้อย่างเหมาะสม จะต้องตั้งค่าช่วงความกระด้างของน้ำให้ถูกต้อง

### ระวัง!

- การใช้ของเหลวที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เครื่องเกิดความเสียหายได้ ห้ามใช้น้ำกลั่น น้ำประปาที่มีคลอรีนสูง (> 40 มก./ลิตร) หรือของเหลวอื่นๆ ให้ใช้เฉพาะน้ำประปาที่เย็นและสะอาด น้ำที่ปรับให้อ่อน หรือน้ำแร่แบบไม่อัดลม
- การใช้น้ำกรองหรือน้ำปราศจากไอออนอาจส่งผลให้การทำงานเกิดความผิดปกติ ระบบอาจแจ้งให้เติมน้ำในถัง แม้ว่าจะมีน้ำเต็มถังอยู่แล้วก็ตาม หรืออาจมีการยกเลิกการทำงานด้วยไอน้ำหลังจากผานไปประมาณสองนาที่ ถ้าจำเป็น ให้ผสมน้ำกรองหรือน้ำปราศจากไอออนเข้ากับน้ำแร่ไม่อัดลมแบบบรรจุขวดในอัตราหนึ่งสวนต่อหนึ่งสวน

### คำชี้แจง:

- ถ้าน้ำมีความกระด้างมาก ขอแนะนำให้ใช้น้ำที่ผานการบำบัดหรือปรับจนเป็นน้ำอ่อน
- หากใช้เฉพาะน้ำที่ปรับให้อ่อน สามารถปรับช่วงความกระด้างของน้ำให้เป็น "ปรับให้อ่อน" ได้
- หากใช้น้ำแร่ ให้ปรับช่วงความกระด้างของน้ำเป็น "4 กระด้างมาก"
- ในกรณีที่ใช้น้ำแร่ จะต้องใช้เฉพาะน้ำแร่แบบไม่อัดลมเท่านั้น

ความกระด้างของน้ำ	การตั้งค่า
0	00 ปรับให้อ่อน
1 (ไม่เกิน 1.3 mmol/ลิตร)	01 อ่อน
2 (1.3 - 2.5 mmol/ลิตร)	02 ปานกลาง
3 (2.5 - 3.8 mmol/ลิตร)	03 กระด้าง
4 (มากกว่า 3.8 mmol/ลิตร)	04 กระด้างมาก

## การใช้งานเป็นครั้งแรก

หลังจากเสียบปลั๊กเครื่องหรือเมื่อไฟมวหลังจากที่ไฟดับ ระบบจะแสดงการตั้งค่าสำหรับการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล อาจใช้เวลาสองสามวินาทีจนกว่าคำแนะนำจะปรากฏขึ้นมา

### คำชี้แจง:

การตั้งค่าเหล่านี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ทุกเมื่อโดยไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

### การตั้งค่าภาษา

ภาษาเป็นการตั้งค่าส่วนแรกที่จะปรากฏขึ้น ภาษาที่เป็นค่าเริ่มต้นได้แก่ภาษา "เยอรมัน"

1. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ
2. แตะขอความถี่ไปเพื่อยืนยัน การตั้งค่าถี่ไปจะปรากฏ

### การตั้งค่านาฬิกา

นาฬิกาจะเริ่มที่ "12:00"

1. แตะข้อความ "นาฬิกา"
2. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งนาฬิกา
3. แตะขอความถี่ไปเพื่อยืนยัน การตั้งค่าถี่ไปจะปรากฏ

### การตั้งค่าความกระด้างของน้ำ

ค่าความกระด้างของน้ำมีค่าเริ่มต้นเป็น "กระด้างมาก"

1. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งค่าความกระด้างของน้ำ
2. แตะข้อความ "ตั้งค่าเสร็จ" เพื่อยืนยัน จะปรากฏขอความถี่ยืนยันการเสร็จสิ้นการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล

กดปุ่ม On/Off ① เพื่อปิดเครื่องหากไม่ต้องการใช้งาน

## การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม

ก่อนใช้เครื่องทำอาหารเป็นครั้งแรก จะต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อน

### การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหาร

ทำการอุ่นส่วนปรุงอาหารโดยปิดฝาเตาและไม่ต้องใส่อาหารเพื่อขจัดกลิ่นของเครื่องใหม่

1. ถอดอุปกรณ์เสริมออกจากส่วนปรุงอาหาร
2. นำเศษบรรจุภัณฑ์ เช่น เม็ดโฟม ออกจากส่วนปรุงอาหารให้หมด รวมถึงแกะเทปที่ติดไวบนหรือในเครื่องออก
3. ใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำหมาดเช็ดพื้นผิวเรียบในส่วนปรุงอาหารก่อนอุ่นเครื่อง
4. กดปุ่ม on/off ① เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง
5. เติมน้ำลงในถังน้ำ → "การเติมน้ำ" ที่หน้า 21
6. ตั้งรูปแบบการให้ความร้อน อุณหภูมิ และการปล่อยไอน้ำตามทีระบุ แล้วจึงเปิดเครื่อง → "การอบด้วยไอน้ำ - การปรุงอาหารโดยใช้ไอน้ำ" ที่หน้า 19

### การตั้งค่า

รูปแบบการให้ความร้อน	ลมร้อน 4D ② เสริมไอน้ำ ระดับ 03 (สูง)
อุณหภูมิ	สูงสุด
เวลาปรุง	1 ชั่วโมง

7. ระบายอากาศในห้องครัวขณะทำการอุ่นเครื่อง
8. กดปุ่ม ① เพื่อปิดสวิตช์เครื่องเมื่อเวลาที่ระบุผ่านไปแล้ว
9. รอให้ส่วนปรุงอาหารเย็นลง
10. ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบด้วยผ้าเช็ดจานและน้ำสบู่

11. เติมน้ำในถังทิ้ง แล้วเช็ดส่วนปรุงอาหารให้แห้ง → "หลังจากการใช้ไอน้ำทุกครั้ง" ที่หน้า 21

## การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมให้ทั่วโดยใช้น้ำสบู่และผ้าเช็ดจานหรือแปรงขนนุ่ม

## การใช้งานอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนที่ผ่านมาเป็นคำอธิบายเกี่ยวกับระบบควบคุมและรูปแบบการทำงาน ต่อไปเป็นการอธิบายวิธีตั้งค่าอุปกรณ์ของคุณ เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายสิ่งที่จะเกิดขึ้นเมื่อเปิดและปิดสวิตช์อุปกรณ์ รวมถึงวิธีเลือกโหมดการทำงาน

### การเปิดและปิดเครื่อง

ต้องเปิดสวิตช์อุปกรณ์ก่อน จึงจะสามารถตั้งค่าอุปกรณ์ได้

### คำชี้แจง:

สามารถตั้งระบบล็อคป้องกันเด็กและตัวตั้งเวลาได้ขณะปิดสวิตช์เครื่อง โดยการแสดงผลและสัญลักษณ์บางอย่างที่เกี่ยวข้องกับความร้อนที่เหลือในส่วนปรุงอาหารจะยังคงปรากฏอยู่หลังจากปิดสวิตช์

ปิดสวิตช์เครื่องเมื่อไม่ใช้งาน ในกรณีที่ไม่มีค่าตั้งค่าใดๆ เป็นเวลานาน ระบบจะปิดสวิตช์เครื่องเองโดยอัตโนมัติ

### การเปิดสวิตช์เครื่อง

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง

โลโก้ Bosch จะปรากฏบนส่วนแสดงผล ตามด้วยรายการตัวเลือกรูปแบบการให้ความร้อน

### คำชี้แจง:

สามารถระบุโหมดการทำงานที่ต้องการให้ปรากฏขึ้นหลังจากที่เปิดเครื่องได้ในกรณีตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

### การปิดสวิตช์เครื่อง

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

ฟังก์ชันใดๆ ที่ดำเนินการอยู่จะถูกยกเลิก

เวลาหรือตัวแสดงความร้อนตกค้าง (ถ้ามี) จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

### คำชี้แจง:

คุณสามารถกำหนดได้ว่าจะให้แสดงเวลาหรือไม่หลังจากที่ปิดสวิตช์เครื่อง โดยเขาไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

## การเริ่มต้นการทำงาน

ต้องกดปุ่ม Start/Stop ▷ เพื่อเริ่มต้นการทำงานต่างๆ

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน

ส่วนแสดงผลเวลาจะปรากฏบนส่วนแสดงผลพร้อมกับการตั้งค่าวงกลมแสดงผลและเส้นแสดงระดับความร้อนจะปรากฏด้วย

### การหยุดการทำงานชั่วคราว

สามารถหยุดการทำงานชั่วคราว แล้วค่อยทำงานต่อโดยใช้ปุ่ม Start/Stop ▷

หากกดปุ่ม Start/Stop ▷ ค้างไว้ประมาณ 3

วินาทีการทำงานจะถูกยกเลิกและการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกรีเซ็ต

**คำชี้แจง:**

พัฒนาอาจยังทำงานต่อหลังจากที่หยุดการทำงานชั่วคราวหรือยกเลิกการทำงานแล้ว

**การเลือกโหมดการทำงาน**


หลังจากที่เปิดสวิตช์เครื่อง ระบบจะแสดงโหมดการทำงานเริ่มต้น สามารถเลือกโหมดการทำงานอื่นได้โดยใช้เมนูนี้ ดูคำอธิบายโดยละเอียดเกี่ยวกับโหมดการทำงานแต่ละโหมดได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนจะเป็นไปตามนี้เสมอ:

1. แตะขอความที่เหมาะสม จะมีการไฮไลต์ฟังก์ชันนั้น
2. ไขปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนตัวเลือกที่ไฮไลต์ไว้
3. ทำการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าอื่นๆ ถ้าจำเป็น โดยแตะขอความที่เหมาะสม แล้วไขปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนค่า
4. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เครื่องจะเริ่มทำงาน

**การตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ**

หากไม่ได้เลือกโหมดการทำงาน "รูปแบบการให้ความร้อน" ให้แตะขอความ "รูปแบบการให้ความร้อน" ในเมนู จะปรากฏรายการรูปแบบการให้ความร้อนที่เลือกโดยบนส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส

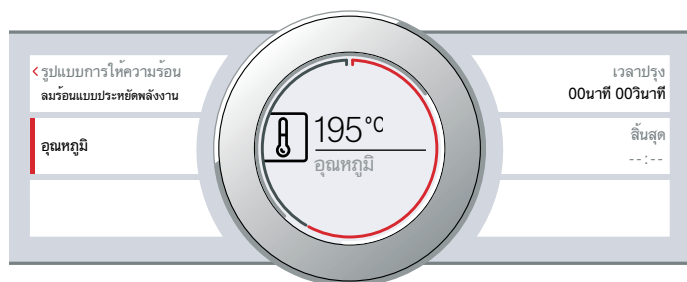
ตัวอย่างในภาพ: ลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน  ที่อุณหภูมิ 195 °C

1. แตะขอความรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ ถ้าจำเป็น ให้ไขปุ่มหมุนเพื่อเลื่อนดูรายการตัวเลือก



จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเป็นสีขา

2. ตั้งอุณหภูมิโดยไขปุ่มหมุน



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:

-  ลมร้อน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  ความร้อนสูง

เพื่อให้ปรุงอาหารออกมาได้อย่างสม่ำเสมอ อย่าใส่อาหารหรืออุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหาร จนกว่าจะทำการอุ่นเตาแบบเร็วเสร็จ

**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**

ยกเลิกการอุ่นเตาแบบเร็วได้โดยแตะข้อความ "การอุ่นเตาแบบเร็ว" อีกครั้ง ข้อความ "Off" จะปรากฏขึ้นมา

## 🕒 ตัวเลือกการตั้งเวลา

เครื่องรุ่นนี้มีตัวเลือกการตั้งค่าเวลาหลายแบบ

ตัวเลือกในการตั้งเวลา	ลักษณะการใช้งาน
🕒 เวลาในการปรุง	เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงที่ตั้งไว้ ระบบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
🕒 สิ้นสุด	ตั้งเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ เครื่องจะทำงานโดยอัตโนมัติและจะหยุดทำงานเมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้
🕒 ตัวตั้งเวลา	ตัวตั้งเวลาที่มีรูปแบบการทำงานคล้ายตัวจับเวลาตามไซ โดยจะเป็นอิสระจากการทำงานของเครื่องและตัวเลือกการตั้งเวลาอื่นๆเมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้ จะไม่มีการเปิดหรือปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

ใช้จอสัมผัสเพื่อเรียกเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุดขึ้นมาหลังจากตั้งค่าการทำงานแล้ว ตัวตั้งเวลาจะมีวง ❷ แยกต่างหาก และสามารถปรับได้ตลอดเวลา

จะมีเสียงเตือนดังขึ้นเมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงหรือเวลาที่ตั้งไว้ สามารถยกเลิกเสียงเตือนก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยแตะปุ่มหรือจอสัมผัส

**คำชี้แจง:**

สามารถปรับระยะเวลาของเสียงเตือนได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

### การตั้งเวลาปรุง

สามารถตั้งเวลาปรุงที่จะทำได้ในเครื่อง ซึ่งจะช่วยให้ปรุงอาหารกินเวลาโดยไม่ตั้งใจ และไม่จำเป็นต้องหยุดงานอื่นชั่วคราวเพื่อมาสิ้นสุดการทำงาน

**การใช้การตั้งค่า**

ระบบจะเริ่มนับเวลาปรุงตามค่าเริ่มต้นซึ่งจะแตกต่างกันไปตามทิศทางการบิดปุ่มหมุน: ซ้าย = 10 นาที, ขวา = 30 นาที

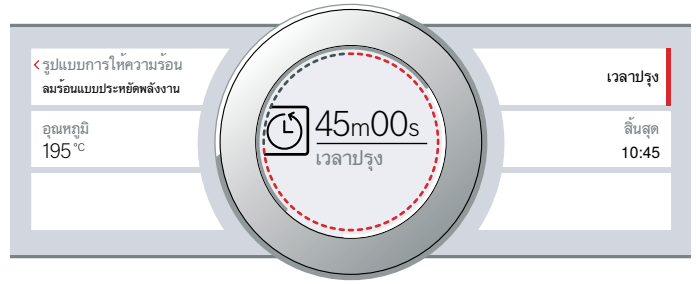
สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารแบบเป็นช่วง ช่วงละ 1 นาที ได้จนถึง 1 ชั่วโมง หากเกินกว่านั้นจะเป็นช่วงละ 5 นาที

สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที

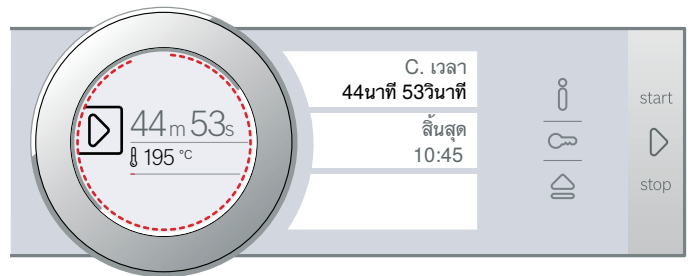
ตัวอย่างในภาพ: ขณะนี้เป็นเวลา 10:00 น. และตั้งเวลาปรุงไว้ 45 นาที

1. ตั้งโหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อน
2. แตะข้อความ "เวลาปรุง" ก่อนเริ่มทำงาน จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล

3. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปรุง 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 ไซปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลา ระบบจะปรับไซการเปลี่ยนแปลงทันที หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่มเพื่อรีเซ็ตเวลาปรุงทั้งหมดให้เป็นศูนย์ หลังจากปรับไซการเปลี่ยนแปลงแล้ว จะมีการทำงานต่อโดยไม่ใช้เวลาปรุง

### การตั้งเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถเลือกเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารล่วงหน้าได้ ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารในตอนเช้า แล้วตั้งเวลาปรุงให้พร้อมรับประทานเป็นมือเที่ยงได้

**คำชี้แจง:**

- อย่าทิ้งอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหารนานเกินไป เนื่องจากอาหารอาจเสียได้
- ห้ามปรับเวลาสิ้นสุดหลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน มิฉะนั้นจะส่งผลให้ปรุงอาหารออกมาได้ไม่ดี

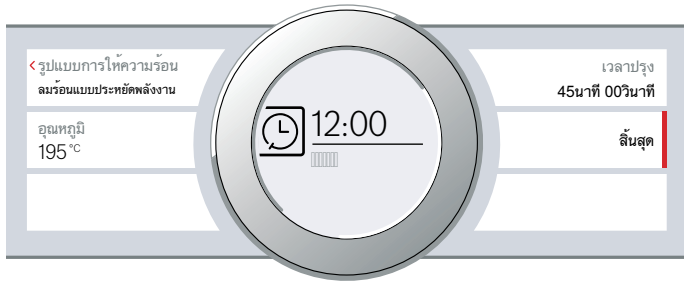
### การใช้การตั้งค่า

สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารให้ช้าลงได้สูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที

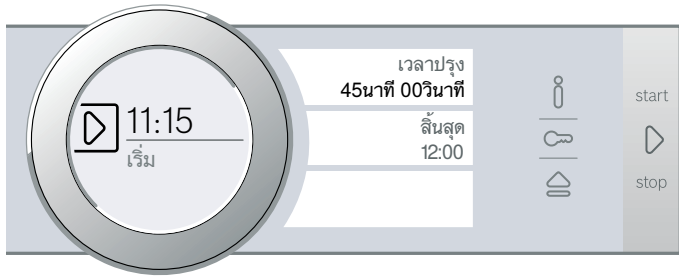
ตัวอย่างในภาพ: ขณะนี้เป็นเวลา 10:00 น. มีการตั้งเวลาปรุงไว้ 45 นาที และต้องการให้อาหารพร้อมเสิร์ฟในเวลา 12:00 น.

1. ตั้งโหมดการทำงานและอุณหภูมิหรือระดับความร้อน
2. ตั้งเวลาปรุง
3. แตะข้อความ "สิ้นสุด" ก่อนเริ่มทำงาน จะมีการไฮไลต์เวลาสิ้นสุดเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล

4. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดที่ต้องการให้ช้าลง



5. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาที่เครื่องจะเริ่มทำงานจะปรากฏบนส่วนแสดงผล



เครื่องจะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย เมื่อเครื่องเริ่มทำงาน เวลาปรุงอาหารบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

สามารถรีเซ็ตเวลาปรุงได้โดยกดข้อความ "เวลาปรุง" หรือกดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อทำงานต่อโดยไม่ตั้งเวลาปรุง

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิทช์เครื่องโดยกดปุ่ม Ⓛ On/Off

**การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก**

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดได้ หากต้องการยกเลิกเวลาปรุงและเวลาสิ้นสุด ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว หลังจากนั้นจะสามารถทำงานต่อได้โดยไม่ใช้เวลาปรุงหรือเวลาสิ้นสุด

**การตั้งตัวตั้งเวลา**

ตัวตั้งเวลาจะทำงานไปพร้อมกับการตั้งค่าอื่นๆสามารถตั้งตัวตั้งเวลาได้แม้จะปิดสวิทช์เครื่อง โดยตัวตั้งเวลาจะมีเสียงเตือนที่ช่วยให้ทราบวาลสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้หรือเวลาในการปรุงอาหาร

**การปรับการตั้งค่า**

ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะเริ่มต้นที่ศูนย์นาทีเสมอ ค่าจะสูงขึ้นตามขั้นเวลาที่มากขึ้นเมื่อตั้งค่าตัวตั้งเวลา สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 24 ชั่วโมง

1. **แตะปุ่ม** สัญลักษณ์จะสว่างขึ้นเป็นสีแดง ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงในส่วนแสดงผลเป็นสีขาวอยู่ตรงกลาง
2. **ปรับระยะเวลาโดยไขปุ่มหมุน**
3. **กดปุ่ม** เพื่อเริ่มทำงาน

**คำชี้แจง:**

ตัวตั้งเวลาจะเริ่มทำงานเองโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปสองสามวินาที

เวลาจะเดินถอยหลัง

ตัวตั้งเวลาจะยังปรากฏอยู่บนส่วนแสดงผลหลังจากที่ปิดสวิทช์เครื่องแล้ว เมื่อมีการทำงาน การตั้งค่าสำหรับการทำงานนี้จะแสดงอยู่ด้านหน้า เมื่อแตะปุ่ม ระยะเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงสองสามวินาที เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและมีข้อความแจ้งในส่วนแสดงผล สัญลักษณ์จะดับลง

**คำแนะนำ:** หากระยะเวลาที่ตั้งไว้สัมพันธ์กับการทำงานของเครื่อง ให้ใช้เวลาในการปรุง เวลาจะแสดงอยู่ด้านหน้าและเครื่องจะปิดสวิทช์โดยอัตโนมัติ

**การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก**

ปรับตัวตั้งเวลาโดยแตะปุ่ม ระบบจะแสดงระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็นสีขาวอยู่ตรงกลาง ซึ่งสามารถปรับได้โดยไขปุ่มหมุน

หากต้องการยกเลิกตัวตั้งเวลา ให้รีเซ็ตระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็นศูนย์ เมื่อทำการเปลี่ยนแปลงแล้ว สัญลักษณ์จะไม่ติดสว่างอีก

**ไอน้ำ**

การให้ความร้อนบางรูปแบบสามารถใช้ไอน้ำช่วยในการเตรียมอาหารได้ รวมถึงสามารถใช้ไอน้ำในการพักแ่และ การอุ่นอาหารได้

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!**

เมื่อเปิดฝาอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา โดยอาจไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของไอน้ำดังกล่าว เมื่อจะเปิดอุปกรณ์ ไม่ควรรีบใกล้กับตัวอุปกรณ์มากเกินไป เปิดฝาอุปกรณ์อย่างระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

**เสียงรบกวน**

**บีม**

จะมีเสียงที่บีมกำลังทำงานและหลังจากปิดสวิทช์บีม ซึ่งเป็นเสียงที่เกิดจากการทดสอบการทำงานของบีมและเป็นเสียงที่เกิดจากการทำงานตามปกติ

**แผงควบคุม**

จะมีเสียงที่หรือเสียงคลิกขณะเปิดแผงควบคุม ซึ่งเป็นเสียงที่เกิดจากการดึงแผงควบคุมออกมาและเป็นเสียงที่เกิดจากการทำงานตามปกติ

**การอบด้วยไอน้ำ – การปรุงอาหารโดยใช้ไอน้ำ**

เมื่อปรุงอาหารโดยใช้ไอน้ำ จะมีไอน้ำเข้าไปในส่วนปรุงอาหารเป็นช่วงๆ โดยมีระดับความหนาแน่นแตกต่างกันไปในแต่ละช่วง เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดียิ่งขึ้น

อาหารที่ได้จะ:

- สุกกรอบตานนอก
- มีผิวมันเงา
- มีเนื้อในนุ่ม
- มีปริมาณลดลงเพียงเล็กน้อย

สามารถใช้รูปแบบการให้ความร้อนร่วมกับระดับความหนาแน่นของไอน้ำได้ตามต้องการ ใช้ข้อมูลในตารางประกอบการเลือกรูปแบบการให้ความร้อนและระดับความหนาแน่นของไอน้ำหรือการเลือกโปรแกรมที่เหมาะสม


## ความหนาแน่นของใอน้ำ

สามารถปล่อยใอน้ำความหนาแน่นระดับต่างๆ ได้ดังนี้:


ความหนาแน่น	การตั้งค่า
ต่ำ	01
ปานกลาง	02
สูง	03

## รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสม

รูปแบบการให้ความร้อนดังต่อไปนี้สามารถใช้ใอน้ำได้:

- ลมร้อน 4D 
- การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง 
- การย่างด้วยลมร้อน 
- การคงความร้อนของอาหาร 

## การเริ่มทำงาน

1. เติมน้ำลงในถังน้ำ
2. ตั้งรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ
3. แตะขอความ "ใอน้ำที่ไล่" จะปรากฏระดับใอน้ำเป็นสีขาวอยู่กึ่งกลางส่วนแสดงผล
4. ไขปุ่มหมุนเพื่อเลือกระดับใอน้ำ
5. กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น


**คำชี้แจง:** หากน้ำในถังแห้งลงระหว่างที่ทำงานด้วยใอน้ำ จะปรากฏขอความให้เติมน้ำในถังบนส่วนแสดงผล เครื่องจะทำงานต่อไปโดยไม่ไล่ใอน้ำ

## การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

ปรับระดับใอน้ำโดยแตะขอความ "ระดับใอน้ำ" ระบบจะไฮไลต์ระดับใอน้ำ ไขปุ่มหมุนเพื่อปรับระดับใอน้ำ ระบบจะปรับไขการเปลี่ยนแปลงทันที หากต้องการยกเลิกการใช้ใอน้ำ ให้รีเซ็ต "ใอน้ำที่ไล่" ให้เป็น "0"

**คำชี้แจง:** เครื่องจะทำงานต่อไปโดยไม่ไล่ใอน้ำ


## การอุ่นอาหาร


"การอุ่นอาหาร 

เป็นรูปแบบการให้ความร้อนที่ช่วยให้อาหารที่ปรุงสุกแล้วอุ่นขึ้นอย่างช้าๆ และทำให้ขนมที่อบมาแล้วเป็นวันมีความกรอบกรอบขึ้น ซึ่งจะมีการไขใอน้ำโดยอัตโนมัติ

**คำชี้แจง:** หากถังน้ำแห้งลงระหว่างอุ่นอาหาร การทำงานจะหยุดชะงักลง เติมน้ำลงในถังน้ำ

## การเริ่มทำงาน


1. เติมน้ำลงในถังน้ำ
2. แตะปุ่ม **เมนู** จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
3. แตะขอความ "การปล่อยใอน้ำ"
4. แตะขอความ "การอุ่นอาหาร" จะปรากฏอุณหภูมิขึ้นตรงกลาง
5. ตั้งอุณหภูมิโดยไขปุ่มหมุน
6. แตะขอความ "ระยะเวลา" แล้วตั้งระยะเวลา **คำชี้แจง:** การให้ความร้อนแบบไขใอน้ำจะต้องมีการกำหนดระยะเวลาเสมอ
7. กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

จะมีเสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้และเครื่องจะหยุดให้ความร้อน จะปรากฏระยะเวลา 00 นาที 00 วินาที บนส่วนแสดงผล เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม  On/Off


## การเปลี่ยนแปลง

สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ตามปกติ

หากต้องการปรับอุณหภูมิหรือระยะเวลา ให้แตะขอความที่ต้องการแล้วไขปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนค่า ระบบจะปรับไขการเปลี่ยนแปลงทันที

หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อน ให้กดปุ่ม  Start/Stop ก่อน เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว

## การตั้งค่าการพักแ้ง


การใช้รูปแบบการให้ความร้อน "การพักแ้ง 


จะทำให้แ้งพักตัวได้เร็วกว่าการพักแ้งที่อุณหภูมิห้องโดยที่แ้งไม่แห้งเกินไป

ใช้ข้อมูลในตารางประกอบเพื่อให้เลือกการตั้งค่าได้อย่างเหมาะสม → "เมนูเด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 38

**คำชี้แจง:** หากถังน้ำแห้งลงระหว่างพักแ้ง การทำงานจะหยุดชะงักลง ให้เติมน้ำในถังน้ำ

## การเริ่มทำงาน


1. เติมน้ำลงในถังน้ำ **คำชี้แจง:** เปิดโหมดการพักแ้งเฉพาะเมื่อส่วนปรุงอาหารเย็นสนิทแล้วเท่านั้น (ที่อุณหภูมิห้อง)
2. แตะปุ่ม **เมนู**
3. แตะขอความ "การปล่อยใอน้ำ"
4. แตะขอความ "การพักแ้ง" จะปรากฏอุณหภูมิขึ้นตรงกลาง
5. ตั้งอุณหภูมิโดยไขปุ่มหมุน
6. แตะขอความ "ระยะเวลา" แล้วตั้งระยะเวลา **คำชี้แจง:** การให้ความร้อนแบบไขใอน้ำจะต้องมีการกำหนดระยะเวลาเสมอ
7. กดปุ่ม  Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

จะมีเสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้และเครื่องจะหยุดให้ความร้อน จะปรากฏระยะเวลา 00 นาที 00 วินาที บนส่วนแสดงผล เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม  On/Off

## การเปลี่ยนแปลง

สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ตามปกติ

หากต้องการปรับอุณหภูมิหรือระยะเวลา ให้แตะขอความที่ต้องการแล้วไขปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนค่า ระบบจะปรับไขการเปลี่ยนแปลงทันที

หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อน ให้กดปุ่ม  Start/Stop ก่อน เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว

## การเติมน้ำ

ถังน้ำจะอยู่หลังแผงควบคุม ก่อนเริ่มทำงานโดยใช้ไอน้ำ  
ให้เปิดแผงควบคุมแล้วเติมน้ำลงในถังน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตั้งค่าช่วงความกระด้างของน้ำถูกต้องแล้ว  
→ "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

### ⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บและไฟไหม้!

เติมเฉพาะน้ำหรือน้ำยาล้างจานที่เราแนะนำลงในถังน้ำเท่านั้น  
ห้ามเติมสารติดไฟทุกชนิด (เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์) ลงในถังน้ำ  
เนื่องจากไอระเหยจากสารติดไฟอาจลุกไหม้บนพื้นผิวที่มีความร้อนของ  
ส่วนปรุงอาหาร (เกิดการระเบิด) โดยฝาครอบอาจติดตัวออก  
ทำให้อาจมีไอความร้อนและเปลวไฟพุ่งออกมาได้

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

ถังน้ำอาจเกิดความร้อนขณะที่เครื่องกำลังทำงาน  
รอจนกว่าถังน้ำจะเย็นลงหลังจากที่เครื่องทำงานก่อนหน้านี้  
ถอดถังน้ำออกจากช่องใส่ถังน้ำ

### ระวัง!

การใช้ของเหลวที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เครื่องเกิดความเสียหายได้

ห้ามใช้น้ำกลั่น น้ำประปาที่มีคลอรีนสูง (> 40 มก./ลิตร)  
หรือของเหลวอื่นๆ

ให้ใช้เฉพาะน้ำประปาที่เย็นและสะอาด น้ำที่ปรับให้อ่อน  
หรือน้ำแร่ประเภทไม่มีคาร์บอนเนต

### ระวัง!

การใช้น้ำกรองหรือน้ำปราศจากไอออนอาจส่งผลให้การทำงานเกิดความผิดปกติ

ระบบอาจแจ้งให้เติมน้ำในถัง แม้ว่าจะมีน้ำเติมถังอยู่แล้วก็ตาม  
หรืออาจมีการยกเลิกการทำงานด้วยไอน้ำหลังจากผ่านไปประมาณสองนาทีก

ถ้าจำเป็น

ให้ผสมน้ำกรองหรือน้ำปราศจากไอออนเข้ากับน้ำแร่ไม่อัดลมแบบบรรจุขวดในอัตราหนึ่งส่วนต่อหนึ่งส่วน

### คำชี้แจง:

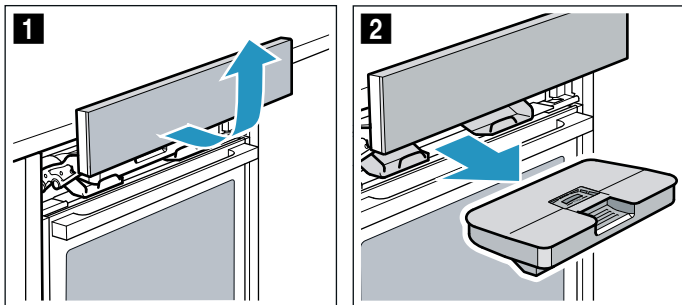
- ถ้าน้ำมีความกระด้างมาก  
ขอแนะนำให้ใช้น้ำที่ผ่านการบำบัดหรือปรับจนเป็นน้ำอ่อน
- หากใช้เฉพาะน้ำที่ปรับให้อ่อน  
สามารถปรับช่วงความกระด้างของน้ำให้เป็น "ปรับให้อ่อน" ได้
- หากใช้น้ำแร่ ให้ปรับช่วงความกระด้างของน้ำเป็น "4  
กระด้างมาก"
- ในกรณีที่ใช้น้ำแร่ จะต้องใช้เฉพาะน้ำแร่แบบไม่อัดลมเท่านั้น

### 1. แตะปุ่ม

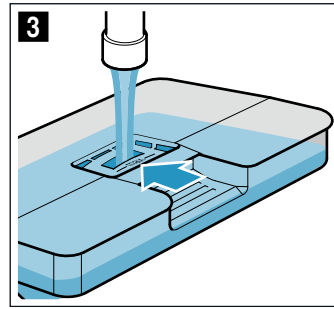
แผงควบคุมจะถูกดันออกมาข้างหน้าโดยอัตโนมัติ

### 2. ใช้มือทั้งสองข้างดึงแผงควบคุมมาข้างหน้า แล้วดันขึ้นจนกระทั่งล็อกเข้าที่ (รูปที่ 1)

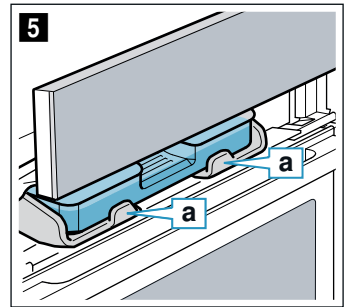
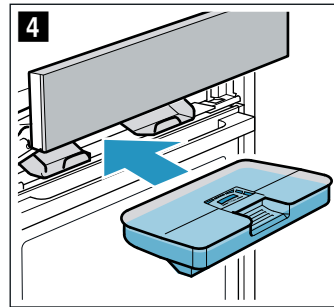
### 3. ยกถังน้ำขึ้น แล้วถอดออกจากช่องใส่ถังน้ำ (รูปที่ 2)



4. กดฝูครอบแนบไปตามซिलเพื่อไม่ให้น้ำรั่วออกจากถังน้ำ
5. เติมน้ำเย็นลงในถังจนถึงขีด "max" (สูงสุด) (รูปที่ 3)



6. ใส่ถังน้ำที่เติมน้ำแล้วกลับเข้าที่ (รูปที่ 4)  
ดูให้แน่ใจว่าถังน้ำล็อกเข้าที่โดยดูด้านหลังที่ยึด a ทั้งสองข้างแล้ว (รูปที่ 5)



7. ค่อยๆ เลื่อนแผงควบคุมลงมา  
แล้วกดไปข้างหลังจนกว่าจะปิดสนิท  
ตอนนี้ถังน้ำได้รับการเติมแล้ว  
และสามารถใช้โหมดการทำงานด้วยไอน้ำได้

## การเติมน้ำในถังน้ำ

### คำชี้แจง:

- การทำงานแบบใช้ไอน้ำจะดำเนินต่อไปโดยไม่มีคาร์บอนไอน้ำเพิ่ม
- หากถังน้ำแห้งลงระหว่างพักแปรงหรืออุ่นอาหาร  
การทำงานจะหยุดชะงักลง ให้เติมน้ำลงในถังน้ำ

1. เปิดแผงควบคุม
2. ถอดและเติมน้ำในถังน้ำ
3. ใส่ถังน้ำที่เติมน้ำแล้วกลับเข้าที่ แล้วปิดแผงควบคุม

## หลังจากการใช้ไอน้ำทุกครั้ง

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เมื่อเปิดฝาดูอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา  
โดยอาจไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้  
ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของไอน้ำดังกล่าว เมื่อจะเปิดอุปกรณ์  
ไม่ควรยืนใกล้กับตัวอุปกรณ์มากเกินไป  
เปิดฝาดูอุปกรณ์อย่างระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

ตัวเครื่องจะร้อนระหว่างการใช้งาน  
ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

### ระวัง!


ระวังพื้นผิวเคลือบอีนาเมลเสียหาย:

อย่าให้เครื่องทำงานทุกรูปแบบหากมีน้ำอยู่บนพื้นส่วนปรุงอาหาร  
เช็ดน้ำบนพื้นส่วนปรุงอาหารออกก่อนเริ่มทำงาน

น้ำที่เหลืออยู่จะถูกสูบกลับเข้าไปในถังน้ำหลังจากการใช้ไอน้ำทุกครั้ง  
ดังนั้นจึงต้องเทน้ำในถังทิ้งและล้างให้แห้ง  
ทั้งนี้จะยังมีความชื้นอยู่ในส่วนปรุงอาหาร

ซึ่งสามารถทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งได้โดยใช้โหมดการทำงาน "ทำให้แห้ง" หรือเซตส่วนปรุงอาหารด้วยมือ

**คำชี้แจง:**

- หลังจากปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ไฟ  จะยังติดอีกพักหนึ่งเพื่อเตือนให้เทน้ำในถังทิ้ง
- เซ็ตคราบตะกอนออกโดยใช้พวยช้อน้ำสลายชู จากนั้นใช้น้ำสะอาดลูบแล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

**การเทน้ำออกจากถังน้ำ**

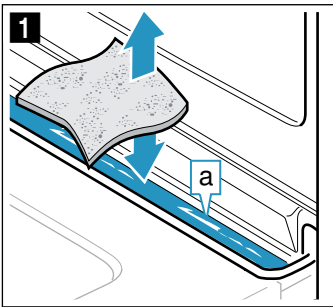
**ระวัง!**

- ห้ามปล่อยให้ถังน้ำในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงแห้ง เนื่องจากอาจทำให้ถังน้ำชำรุดเสียหายได้
- ห้ามนำถังน้ำไปวางในเครื่องล้างจานเนื่องจากอาจทำให้ถังน้ำชำรุดเสียหายได้

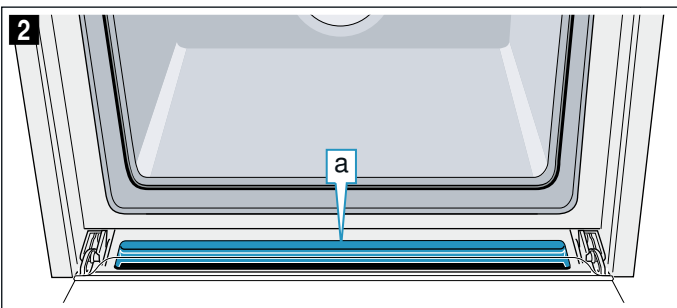
1. เปิดแผงควบคุม
2. ถอดถังน้ำออก
3. คอยๆ ถอดฝาออกจากรางน้ำ
4. เทน้ำในถังทิ้ง ใช้ผ้าสะอาดทำความสะอาดถังน้ำ แล้วล้างน้ำสะอาดให้หมดจด
5. ใช้ผ้านุ่มเช็ดทุกส่วนให้แห้ง
6. เช็ดซีลบนฝาให้แห้ง
7. ฟังให้แห้งโดยเปิดฝาทิ้งไว้
8. ใส่ฝาบนถังน้ำแล้วกดให้เข้าที่
9. ใส่ถังน้ำกลับเข้าที่ แล้วปิดแผงควบคุม

**การทำความสะอาดรางดักไอน้ำ**

1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น
2. เปิดฝาเครื่อง
3. ใช้ผ้าฟองน้ำบีบน้ำลงในรางดักไอน้ำ **a** แล้วค่อยๆ เช็ด (รูปที่ **1**)



รางดักไอน้ำ **a** อยู่ใต้ส่วนปรุงอาหาร (รูปที่ **2**)





**การเริ่มทำให้แห้ง**

ในการทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งนั้น ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารร้อนเพื่อให้ความชื้นระเหยออกจากนั้นจึงเปิดฝาเครื่องเพื่อไล่อไอน้ำออกจากส่วนปรุงอาหาร

**ระวัง!**

ระวังพื้นผิวเคลือบอีนาเมลเสียหาย: อย่าให้เครื่องทำงานทุกรูปแบบหากมีน้ำอยู่บนพื้นส่วนปรุงอาหาร เช็ดน้ำบนพื้นส่วนปรุงอาหารออกก่อนเริ่มทำงาน

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

**การทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งโดยใช้มือ**

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

 **เต่าไมโครเวฟ**

คุณสามารถใช้เต่าไมโครเวฟเพื่อปรุงอาหาร อุ่นอาหาร หรือละลายน้ำแข็งได้อย่างรวดเร็ว คุณสามารถเลือกใช้เต่าไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับการให้ความร้อนรูปแบบอื่นๆ ก็ได้

เพื่อให้แน่ใจว่ามีการใช้เต่าไมโครเวฟอย่างเหมาะสม โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาษาชนะ และศึกษาข้อมูลในตารางการใช้งานที่ส่วนท้ายของคู่มือการใช้งาน

**ภาษาชนะใส่อาหาร**

ไม่ว่าภาษาชนะทุกชนิดจะสามารถใช้กับเต่าไมโครเวฟได้ คุณควรเลือกใช้เฉพาะภาษาชนะที่เหมาะสมในการอุ่นอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้เต่าไมโครเวฟเสียหาย

ภาษาชนะที่เหมาะสมสำหรับการใช้กับเต่าไมโครเวฟ ได้แก่ ภาษาชนะอบอาหารทนความร้อน ซึ่งทำจากแก้ว แก้วเซรามิก พอร์ซเลนเซรามิก หรือพลาสติกทนความร้อน เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้ คุณอาจเลือกใช้เซรามิกได้ในกรณีที่เคลือบอย่างสมบูรณ์และปราศจากรอยแตกกราว

ทั้งนี้ คุณสามารถใช้ภาษาชนะสำหรับเสิร์ฟอาหารได้เช่นกันซึ่งจะช่วยให้คุณไม่ต้องเปลี่ยนถาดภาษาชนะใส่อาหารอีก คุณควรใช้ภาษาชนะขอบทองหรือขอบเงินกับเต่าไมโครเวฟเฉพาะในกรณีที่คุณผลิตได้รับรองว่าภาษาชนะดังกล่าวสามารถใช้กับเต่าไมโครเวฟเท่านั้น

สำหรับการอบอาหารในโหมดผสม คุณสามารถใช้พิมพ์โลหะทั่วไปได้ โดยขนมอบจะสุกจากด้านล่าง สำหรับการใช้งานประเภทอื่น ไม่ควรใช้ภาษาชนะที่ทำจากโลหะ เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ทำให้อาหารภายในภาษาชนะโลหะไม่ร้อน

**ระวัง!**

การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะตองอยู่ห่างจากผนังเต่าและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. ประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาอุปกรณ์เสียหายได้

## การทดสอบภาชนะ

ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเตา ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบภาชนะเป็นระยะเวลาสั้นๆ

ถ้าคุณไม่แน่ใจว่าภาชนะของคุณสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ให้ทำการทดสอบดังนี้

1. อุณหภูมิของภาชนะเปล่าโดยใช้กำลังสูงสุดเป็นเวลาประมาณ 1/2 ถึง 1 นาที
2. พยายามตรวจสอบอุณหภูมิของภาชนะไปด้วย ภาชนะควรมีความเย็นหรืออุ่นเมื่อสัมผัส หากภาชนะร้อนมากหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น แสดงว่าเป็นภาชนะที่ไม่สามารถใช้ได้ในกรณีดังกล่าว ให้หยุดการทดสอบ

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสโดนได้จะมีความร้อนสูง ในขณะที่ใช้งาน ห้ามสัมผัสโดนชิ้นส่วนดังกล่าว และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

## อุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วย

ใช้ชั้นตะแกรงที่หามาด้วยเท่านั้นเมื่อใช้โหมดเตาไมโครเวฟอย่างเดียว การใส่กระทะอะลูมิเนียมหรือภาชนะที่ทำให้เกิดประกายไฟและส่งผลให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายได้

เมื่อใช้เครื่องร่วมกับเตาไมโครเวฟหรือโหมด "อาหาร" จะสามารถใส่กระทะอะลูมิเนียม กระทะอบ หรืออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่เหมาะพร้อมกับเครื่องได้

เมื่อใช้ไมโครเวฟ ทางที่ดีควรใส่อุปกรณ์เสริมไว้ที่ชั้น 2 เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

## การตั้งค่ากำลังไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้ระดับกำลังไมโครเวฟสำหรับอาหารและการปรุงอาหารได้หลากหลายรูปแบบ

เมื่อใช้ไมโครเวฟ จะต้องตั้งเวลาปรุงทุกครั้ง โดยอาจใช้เวลาปรุงที่เป็นค่าเริ่มต้นหรือปรับเวลาในเมนูที่เกี่ยวข้อง

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

ระดับกำลังสูงสุดมีไว้เฉพาะสำหรับการอุ่นของเหลวเท่านั้น ไม่มีไว้สำหรับอุ่นอาหาร ในช่วง 2-3 นาทีแรก

ระดับกำลังสูงสุดของเตาไมโครเวฟจะค่อยๆ ลดลงจนเหลือ 600 วัตต์เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดประกายไฟ และจะสามารถใช้กำลังระดับสูงสุดได้อีกครั้งหลังจากพักเครื่องให้เย็นลงแล้ว

## การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ

กรุณาศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสมก่อนทำการตั้งค่าเตาไมโครเวฟ

1. **แตะปุ่ม เมนู**  
จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
2. **แตะข้อความ "ไมโครเวฟ"**
3. **แตะข้อความเพื่อเลือกค่ากำลังไมโครเวฟที่ต้องการ**  
จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
4. **ปิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปรุง**

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 26

เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดหยดน้ำขึ้นขณะที่เครื่องทำงานในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว ระบบจะเปิดตัวกำเนิดหม้อน้ำร้อนอัตโนมัติขึ้นเมื่อตั้งกำลังไฟไว้ที่ 600 วัตต์หรือ "สูงสุด" ของใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมจะร้อนขึ้นซึ่งจะไม่ส่งผลต่อการปรุงอาหารแต่อย่างใด

**คำชี้แจง:** ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดได้ในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

### ⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เมื่อใช้ระดับกำลังสูงสุดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว ฟังก์ชันทำให้แห้งจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนโดยอัตโนมัติเพื่ออุ่นส่วนปรุงอาหาร ห้ามสัมผัสกับพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

## การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก






หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของเวลาปรุงเอาไว้การปิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้เวลาปรุงที่ปรับทันที

กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราว แล้วใช้ปุ่มหมุนปรับค่ากำลังไมโครเวฟ และข้อความเพื่อเลือกระดับกำลังที่ต้องการ 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

กรุณาศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสมก่อนทำการตั้งค่า MicroCombi

1. **แตะปุ่ม เมนู**  
จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
2. **แตะข้อความ "MicroCombi"**
3. **แตะข้อความรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ**

4. ตั้งค่าความเพื่อเลือกค่ากำลังไมโครเวฟที่ต้องการ จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิหรือระดับเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
5. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิหรือระดับ
6. ตั้งค่าความ "เวลาปรุง" จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงเป็นสีเขียวบนส่วนแสดงผล
7. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปรุง
8. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง เครื่องจะเริ่มทำงาน

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นเครื่องจะสิ้นสุดการทำงาน เวลาปรุง 00 นาที 00 วินาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม ① On/Off

### การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์ส่วนของอุณหภูมิเอาไว้ การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและไฮไลต์อุณหภูมิและ/หรือระดับที่ปรับทันที

เปลี่ยนเวลาปรุงโดยตั้งค่าความ "เวลาปรุง" แล้วบิดปุ่มหมุน ระบบจะปรับไฮไลต์การเปลี่ยนแปลงทันที

หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนหรือกำลังไมโครเวฟ ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop ก่อน เพื่อหยุดทำงานชั่วคราว

ตั้งค่าความเพื่อเลือกรูปแบบการให้ความร้อนหรือค่ากำลังไมโครเวฟที่ต้องการ แล้วทำการปรับ

### คำชี้แจง:

การเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนหรือค่ากำลังไมโครเวฟจะเป็นการรีเซ็ตการตั้งค่าอื่นๆ ด้วย

หากต้องการยกเลิกโหมด MicroCombi ให้กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อหยุดทำงานชั่วคราวแล้วเลือกโหมดอื่น

### การทำให้แห้ง

ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งหลังจากใช้งานเพื่อไม่ให้มีความชื้นหลงเหลืออยู่

### การเริ่มทำให้แห้ง

ในการทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งนั้น ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารร้อนเพื่อให้ความชื้นระเหยออกจากนั้นจึงเปิดฝาเครื่องเพื่อไล่ไอน้ำออกจากส่วนปรุงอาหาร

### ระวัง!

ระวังพื้นผิวเคลือบอินาเมลเสียหาย:

อย่าให้เครื่องทำงานทุกรูปแบบหากมีน้ำอยู่บนพื้นส่วนปรุงอาหาร เช็ดน้ำบนพื้นส่วนปรุงอาหารออกก่อนเริ่มทำงาน

1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น
2. จัดการฝุ่นผงบนนอกจากส่วนปรุงอาหารทันที และเช็ดพื้นส่วนปรุงอาหารให้แห้ง
3. ถ้าจำเป็น ให้กดปุ่ม ① On/Off เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง
4. ตั้งปุ่ม **เมนู** จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
5. ตั้งค่าความ "การทำอาหารสะอาด"
6. ตั้งค่าความ "การทำให้แห้ง" จะปรากฏระยะเวลาขึ้น ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
7. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน ระบบจะเริ่มการทำให้แห้ง ซึ่งจะสิ้นสุดโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 นาที
8. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1-2 นาทีเพื่อไล่ความชื้นภายในส่วนปรุงอาหารออกมา

### การทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งโดยอัตโนมัติ

1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น

2. จัดการอาหารออกจากผนังของส่วนปรุงอาหาร
3. ใช้ฟองน้ำเช็ดส่วนปรุงอาหารให้แห้ง
4. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1 ชั่วโมงเพื่อให้ส่วนปรุงอาหารแห้งสนิท








## เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างแม่นยำยิ่งขึ้น โดยจะทำหน้าที่วัดอุณหภูมิภายในอาหารที่กำลังปรุงอยู่ และเมื่อไปถึงระดับอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว ระบบจะปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

### รูปแบบการให้ความร้อน

การให้ความร้อนบางรูปแบบอาจไม่เหมาะที่จะใช้กับเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เมื่อใส่เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อในส่วนปรุงอาหารแล้ว จะสามารถเลือกรูปแบบการให้ความร้อนได้ดังต่อไปนี้

	ลมนอน 4D
	การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
	ลมนอนแบบประหยัดพลังงาน
	การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน
	การย่างด้วยลมนอน
	การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า
	การอุ่นอาหาร

### คำชี้แจง:

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

### คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ฉนวนของเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่ไม่ได้แนะนำให้ใช้อาจชำรุดเสียหายได้

ใช้เฉพาะเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อที่แนะนำให้ใช้ร่วมกับเครื่องรุ่นนี้เท่านั้น

### อุณหภูมิในส่วนปรุงอาหาร

เพื่อไม่ให้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อเสียหาย

อย่าตั้งอุณหภูมิไว้สูงกว่า 250 °C

ตั้งอุณหภูมิภายในส่วนปรุงอาหารให้สูงกว่าอุณหภูมิภายในอาหารที่ทิ้งไว้อย่างน้อย 10 °C

### การเสียบโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารที่จะปรุง

เสียบโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารก่อนนำเข้าสู่ส่วนปรุงอาหาร

โพรบวัดอุณหภูมิเนื้อประกอบด้วยจุดวัดสามจุดดูให้แน่ใจว่าจุดวัดตรงกลางเสียบอยู่ในอาหาร

### ระวัง!

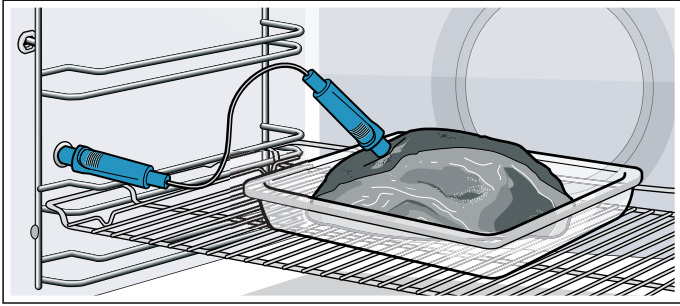
ต้องเสียบส่วนปลายสุดของโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อลงในอาหารเมื่อเปิดเตาไมโครเวฟ

**เนื้อสัตว์:** สำหรับเนื้อชิ้นใหญ่

ให้เสียบโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อจากด้านบนจากมุมที่สามารถเสียบได้ลึกที่สุด

สำหรับเนื้อชิ้นบาง

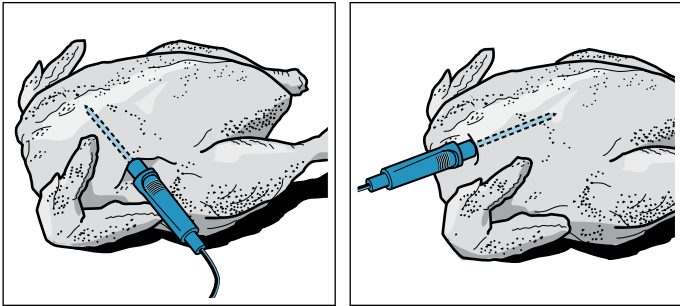
ให้เสียบโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อจากด้านข้างตรงจุดที่หนาที่สุด

**เนื้อสัตว์ปีก:**

เสียบโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อตรงจุดที่หนาที่สุดของส่วนนอกให้ได้ลึกที่สุด

โดยให้เสียบในแนวขวางหรือแนวยาวตามลักษณะของเนื้อ

แล้วพลิกเนื้อวางบนชั้นตะแกรงโดยหันส่วนนอกลงด้านล่าง



**การพลิกอาหาร:** ไม่ต้องนำโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อออกเมื่อพลิกอาหาร

หลังจากพลิกอาหารแล้ว ให้ดูว่าโพรบอยู่ในตำแหน่งที่ถูกตองหรือไม่

หากถอดโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อออกขณะกำลังปรุงอาหาร

การตั้งค่าทั้งหมดจะถูกรีเซ็ต และจะต้องปรับใช้การตั้งค่าใหม่อีกครั้ง

**ระวัง!**

ดูให้แน่ใจว่าสายโพรบวัดอุณหภูมิเนื้อไม่ถูกหนีบ

เพื่อป้องกันไม่ให้โพรบวัดอุณหภูมิเนื้อได้รับความเสียหายจากความร้อน

ที่สูงเกินไป จะต้องมีช่องว่างประมาณ 2-3

เซนติเมตรระหว่างตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างกับตัวโพรบ

เนื้ออาจขยายตัวออกขณะปรุง

**การตั้งอุณหภูมิภายในอาหาร**

ต้องเสียบเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อในช่องเสียบทางด้านซ้ายของ

ส่วนปรุงอาหาร

1. แตะข้อความรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ

จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเริ่มต้นของส่วนปรุงอาหารเป็นสีขาวบนส่ว

วนแสดงผล

2. ไขปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิของส่วนปรุงอาหาร

3. แตะข้อความ "อุณหภูมิภายในอาหาร"

จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิเริ่มต้นภายในอาหารเป็นสีขาวบนส่วนแล

ดงผล

4. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งอุณหภูมิภายในอาหาร

5. กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน

เวลาดบนส่วนแสดงผลจะแสดงให้ทราบว่าใช้เวลาทำงานไปเท่าไร

แล้ว

เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

จะมีการไฮไลต์อุณหภูมิภายในอาหารเป็นสีขาวบนส่วนแสดงผล

พร้อมทั้งอุณหภูมิปัจจุบันทางด้านซ้ายและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ทางด้านขว

า เช่น "15|80 °C"

โดยส่วนที่เกี่ยวกับการให้ความร้อนจะหมายถึงอุณหภูมิภายในอาหาร

เมื่ออุณหภูมิภายในอาหารไปถึงระดับที่ตั้งค่าไว้ จะมีเสียงเตือนดังขึ้น

และเครื่องจะหยุดให้ความร้อน

อุณหภูมิภายในอาหารในปัจจุบันบนส่วนแสดงผลจะเท่ากับอุณหภูมิที่

ตั้งไว้ เช่น "80|80 °C" เวลาจะหยุดเดินชั่วคราว

กดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดเครื่อง

แล้วนำเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อออกจากช่องเสียบ

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

ส่วนปรุงอาหาร อุปกรณ์เสริม

และเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อมีความร้อนสูงมาก

สวมถุงมือที่เข้ากับเตาอบได้ทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมและเทอร์โมมิเตอร์

วัดอุณหภูมิเนื้อออกจากส่วนปรุงอาหาร

**การเปลี่ยนแปลง**

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน ระบบจะไฮไลต์อุณหภูมิภายในอาหาร

การบิดปุ่มหมุนจะเป็นการปรับและใช้อุณหภูมิภายในอาหารทันที

หากต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิภายในส่วนปรุงอาหาร ให้แตะข้อความ

"อุณหภูมิ" ก่อน

หากต้องการเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อน ให้กดปุ่ม > Start/Stop

ก่อน เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว

**คำชี้แจง:**

การเปลี่ยนรูปแบบการให้ความร้อนจะเป็นการรีเซ็ตการตั้งค่าอื่นๆ

ด้วย

**การยกเลิก**

หากต้องการยกเลิกการทำงาน

ให้นำเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อออกจากช่องเสียบและตัวเนื้อ

จากนั้นกดปุ่ม > Start/Stop

เพื่อทำงานต่อโดยไม่มีเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

**อุณหภูมิภายในอาหารประเภทต่างๆ**

ห้ามใช้อาหารแช่แข็งตัวเลขที่ระบุในตารางเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น

โดยจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและส่วนประกอบของอาหาร

ดูข้อมูลเกี่ยวกับโหมดการให้ความร้อนและอุณหภูมิอย่างครอบคลุมใ

ดในเนื้อหาส่วนท้ายคู่มือการใช้งาน → "เมนูเด่นจากครัวของเรา"

ที่หน้า 38

อาหาร	อุณหภูมิภายในอาหาร (°C)
สัตว์ปีก	75
เนื้อหมู	75
เนื้อวัว สุกน้อย	50
เนื้อวัว สุกปานกลาง	60
เนื้อวัว สุกมาก	70
เนื้อแกะ	70
อื่นๆ: การอุ่นอาหาร	65-75


## 🔒 ระบบล็อคป้องกันเด็ก

ตัวเครื่องของคุณถูกติดตั้งมาพร้อมกับระบบล็อคป้องกันเด็กเพื่อการป้องกันเด็กไปเปิดสวิตช์เครื่องโดย หรือไปเปลี่ยนการตั้งค่าใดๆ โดยไม่ได้ตั้งใจ



แผงควบคุมจะถูกล็อค และไม่สามารถทำการตั้งค่าได้ สามารถเปิดสวิตช์เครื่องโดยปุ่ม On/Off ① เท่านั้น

### การเปิดและการปิด

ระบบล็อคป้องกันเด็กจะเปิดเมื่อเปิดเครื่องและจะปิดเมื่อปิดเครื่อง

กดปุ่ม  ประมาณ 4 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

ข้อความยืนยันจะปรากฏบนส่วนแสดงผล

ปุ่ม  จะติดสว่างเป็นสีแดงเมื่อเปิดเครื่อง ปุ่ม  จะไม่ติดสว่างหากปิดเครื่อง

## 🔧 การตั้งค่าพื้นฐาน

การตั้งค่าแบบต่างๆ ช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างง่ายดายและมีประสิทธิภาพ ซึ่งคุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเหล่านี้ได้ตามต้องการ

### การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

ต้องเปิดเครื่อง

- แตะปุ่ม เมนู**  
จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
- แตะข้อความ "การตั้งค่าพื้นฐาน"**  
จะปรากฏการตั้งค่าบนส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส
- แตะข้อความการตั้งค่าที่ต้องการ**  
การตั้งค่าที่เลือกไว้ในปัจจุบันจะมีแถบสีแดงแสดงไว้อย่างชัดเจน  
พร้อมทั้งแสดงค่าที่เกี่ยวข้องของบนส่วนแสดงผล
- บิดปุ่มหมุนเพื่อเลือกค่าที่ต้องการ**
- แตะข้อความเพื่อไปยังการตั้งค่าส่วนถัดไป**  
จะปรากฏคานบนส่วนแสดงผล  
ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้โดยใช้ปุ่มหมุน
- เลื่อนดูการตั้งค่าต่างๆ**  
และใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเปลี่ยนการตั้งค่าตามที่ต้องการ  
แตะข้อความ "การตั้งค่าเพิ่มเติม" เพื่อดูการตั้งค่าต่างๆ
- แตะปุ่ม เมนู เพื่อยืนยัน**  
จะปรากฏข้อความสอบถามว่าต้องการให้บันทึกการเปลี่ยนแปลงหรือไม่
- 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
ความกระดางของน้ำ	00 (ปรับให้อ่อน) 01 (อ่อน) 02 (ปานกลาง) 03 (กระดาง) 04 (กระดางมาก)*
ค่าที่ตั้งจากโรงงาน	เรียกคืน ไม่เรียกคืน*
เสียงเตือน	เวลาปรุงสั้น (30 วิ) เวลาปรุงปานกลาง (1 นาที)* เวลาปรุงนาน (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)
ระบบล็อคป้องกันเด็ก	ล็อคปุ่มเท่านั้น* ล็อคฝาเครื่องและปุ่ม
การทำงานหลังเปิดสวิตช์	เมนูหลัก รูปแบบการให้ความร้อน* เตาไมโครเวฟ MicroCombi Assist ไอน้ำ
ค่าเตือน: มีถาดอบในเตาไมโครเวฟ	แสดง* ไม่แสดง
ทำให้มีดตอนกลางคืน	ปิด* เปิด
โลโก้ของแบรนด์	แสดง* ไม่แสดง
ทำให้เตาไมโครเวฟแห้ง	เปิด* ปิด
เวลาที่พัดลมทำงาน	แนะนำ* ต่ำสุด
โหมดสะบายโต	เปิด ปิด*

\* ค่าที่ตั้งจากโรงงานอาจแตกต่างกันไปตามเครื่องแต่ละรุ่น

**คำชี้แจง:** การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าภาษา เสียงปุ่มและความสว่างของส่วนแสดงผลจะมีผลทันที การเปลี่ยนแปลงอื่นๆ จะมีผลหลังจากที่เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าแล้ว

## กรณีไฟฟ้าดับ

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าที่เลือกไว้จะถูกบันทึกแม้จะเกิดไฟฟ้าดับ  
ต้องรีเซ็ตการตั้งค่าสำหรับการใช้เครื่องเป็นครั้งแรกเท่านั้นหลังจากเกิดไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน  
เครื่องสามารถทำงานต่อไปในกรณีที่ไฟฟ้าดับในช่วงสั้นๆ

## การปรับเวลา

เมื่อต้องการเปลี่ยนเวลา เช่น  
เปลี่ยนจากเวลาในฤดูร้อนเป็นเวลาในฤดูหนาว  
จะต้องไปเปลี่ยนในการตั้งค่าพื้นฐาน  
ต้องเปิดเครื่อง

1. **แตะปุ่ม เมนู**  
จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
2. **แตะข้อความ "การตั้งค่าพื้นฐาน"**  
จะปรากฏการตั้งค่าบนส่วนแสดงผลแบบจอสัมผัส
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 26  
หลังจากเปลี่ยนการตั้งค่าพื้นฐานแล้ว  
จะปรากฏโหมดสลับอัตโนมัติเป็นตัวเลือกล่าสุดท้ายในรายการรูปแบบการให้ความร้อน

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

## การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

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

## สารทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้อุปกรณ์ดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน  
เนื้อหาส่วนนี้เป็นคู่มืออธิบายวิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง

## สารทำความสะอาดที่เหมาะสม

เพื่อป้องกันความเสียหายกับพื้นผิวชนิดต่างๆ  
จากการใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม  
โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางนี้  
ทั้งนี้เครื่องบางรุ่นอาจไม่มีส่วนที่ระบุไว้ในรายการ

**ระวัง!**  
**ระวังพื้นผิวที่อาจเสียหาย**  
ห้ามใช้สิ่งต่อไปนี้:

- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขัดทำความสะอาด
- สารทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง
- แผ่นใยขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำสำหรับทำความสะอาด
- เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับใช้ขณะเครื่องร้อน

ล้างผ้าฟองน้ำใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้

**คำแนะนำ:**  
สามารถสั่งซื้อผลิตภัณฑ์บำรุงรักษาและทำความสะอาดที่แนะนำเป็นพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย  
ศึกษาข้อกำหนดของผู้ผลิตแต่ละรายอย่างละเอียด

## ⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง  
ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกักเก็บความร้อนโดยเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

บริเวณ	การทำความสะอาด
ภายนอกตัวเครื่อง	
ส่วนหน้าที่เป็นสเตนเลสสตีล	<p>น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง</p> <p>ควรเช็ดคราบตะกอน คราบน้ำมัน คราบแป้ง และคราบอัลูมิเนียม (ไข่ขาว) ออกทันที เนื่องจากคราบดังกล่าวสามารถทำให้เกิดสนิมได้</p> <p>สามารถสั่งซื้อสารทำความสะอาดสเตนเลสชนิดพิเศษสำหรับพื้นผิวที่มีความร้อนได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย</p> <p>ใส่ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดปริมาณเพียงเล็กน้อยในผ้าถู</p>

พลาสติก	น้ำสบู่: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์เช็ดกระจก
พื้นผิวสี	น้ำสบู่: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
แผงควบคุม	น้ำสบู่: เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์เช็ดกระจก หากน้ำยาล้างตะกรันสัมผัสกับแผงควบคุม ให้เช็ดออกทันที หากปล่อยทิ้งไว้ อาจทำให้เกิดคราบบนแผงควบคุม
ฝาเครื่อง	น้ำสบู่: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้อุปกรณ์เช็ดกระจกหรือแผ่นใยขัดสแตนเลส
มือจับฝาเครื่อง	น้ำสบู่: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง หากน้ำยาล้างตะกรันสัมผัสกับมือจับฝาเครื่อง ให้เช็ดออกทันที มิฉะนั้นจะไม่สามารถขจัดคราบออกได้

**ภายในตัวเครื่อง**

พื้นผิวเคลือบอีนาเมล	น้ำสบู่หรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ใช้ผ้าหมาดและน้ำสบู่เช็ดเศษอาหารรอบให้อ่อนตัวลง ใช้ฟอยขัดสแตนเลสหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบขจัดคราบฝังแน่นออก  <b>ระวัง!</b> ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ เนื่องจากอาจทำให้อีนาเมลเสียหาย ขจัดเศษอาหารทั้งหมดออกจากส่วนปรุงอาหารและฝาเครื่องก่อนอุ่นเตาในครั้งต่อไป  เปิดส่วนปรุงอาหารทิ้งไว้ให้แห้งหลังจากทำความสะอาดเสร็จ การใช้ฟองก์ชั้นทำความสะอาดจะให้ผลดีที่สุด → "ฟองก์ชั้นทำความสะอาด" ที่หน้า 29  <b>คำชี้แจง:</b> เศษอาหารตกค้างอาจทำให้เกิดคราบขาวขึ้น ซึ่งไม่เป็นอันตรายและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องแต่อย่างใด ใช้น้ำมะนาวล้างออกหากจำเป็น
----------------------	---

กระจกครอบหลอดไฟภายใน	น้ำสบู่: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ในกรณีมีส่วนปรุงอาหารสกปรกมาก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ
----------------------	---

แผ่นครอบฝาเครื่อง	ชนิดสแตนเลสสตีล: ใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลส  ชนิดพลาสติก: ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่และผ้าเช็ดจาน ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์เช็ดกระจก  ถอดแผงฝาเครื่องออกเพื่อทำความสะอาด
-------------------	---

โครงฝาเครื่องด้านในที่เป็นสแตนเลส	น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส: ศึกษาข้อกำหนดของผู้ผลิตอย่างละเอียด สามารถใช้ขจัดคราบสกปรกได้ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลส
ราง	น้ำสบู่: นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด
ชุดติดตั้งแบบเลื่อนออกไถ	น้ำสบู่: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรง ห้ามเช็ดสารหล่อลื่นออกขณะที่ตั้งรางตั้งออกมาอยู่ แต่ควรทำความสะอาดขณะที่กตรางเขาไปข้างใน ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน
อุปกรณ์เสริม	น้ำสบู่: นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด หากมีคราบหนักตกค้าง ให้ใช้แผ่นใยขัดสแตนเลส อุปกรณ์เคลือบพื้นมีความปลอดภัย
ถังน้ำ	น้ำสบู่: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วล้างสารที่ตกค้างอยู่ออกให้หมด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ผึ่งถังน้ำให้แห้งโดยเปิดฝาทิ้งไว้ เช็ดซิลนัมฝาให้แห้ง ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน
เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ	น้ำสบู่: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรง ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน

**คำชี้แจง:**

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

**การรักษาทำความสะอาดของเครื่อง**

หมั่นทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำและขจัดสิ่งสกปรกออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกฝังแน่น

**คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

เศษอาหาร คราบมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ ขจัดเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ล้วนให้ความร้อนและอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง

**คำแนะนำ**

- ทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังจากใช้ทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ไหม้สิ่งสกปรกถูกกอบติดอยู่
- ขจัดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบสารอัลบูมิน (เช่น ไข่ขาว) ออกทันที
- ใช้กระทะอลูมิเนียมประสงคอบเค้กเนื้อน้ำ
- ใช้ภาชนะสำหรับเตาอบในการอบอาหาร เช่น จานอบ

## ฟังก์ชันทำความสะอาด

เครื่องรุ่นนี้มีฟังก์ชัน "ทำความสะอาดแบบไฟโรโลติก" และ "การล้างตระกรัน" ฟังก์ชัน "ทำความสะอาดแบบไฟโรโลติก" ช่วยให้สามารถทำความสะอาดส่วนประกอบอาหารได้อย่างง่ายดาย ฟังก์ชัน "ล้างตระกรัน" ช่วยให้สามารถจัดตระกรันออกจากเครื่องระเหยได้

### ระบบทำความสะอาดแบบไฟโรโลติก


ทำความสะอาดส่วนประกอบอาหารโดยใช้ฟังก์ชัน "ทำความสะอาดแบบไฟโรโลติก"

สามารถเลือกการตั้งค่าการทำความสะอาดได้สามแบบ

การตั้งค่า	ระดับการทำความสะอาด	ระยะเวลา
1	เล็กน้อย	ประมาณ 1 ชั่วโมง 15 นาที
2	ปานกลาง	ประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที
3	เข้มข้น	ประมาณ 2 ชั่วโมง

หากส่วนประกอบอาหารสกปรกมากและมีสิ่งสกปรกติดอยู่ด้านในเป็นเวลานาน ควรทำความสะอาดด้วยระดับที่สูงขึ้น ทางที่ดีควรทำความสะอาดส่วนประกอบอาหารทุก 2-3 เดือน ทั้งนี้สามารถเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดได้อีกตามต้องการ การทำความสะอาดแต่ละรอบจะใช้เวลาประมาณ 2.5 - 4.7 กิโลวัตต์ชั่วโมง

#### คำชี้แจง:

- ฝาเครื่องจะล็อกโดยอัตโนมัติเมื่อมีอุณหภูมิสูงถึงระดับที่กำหนดเพื่อความปลอดภัย ซึ่งจะไม่สามารถเปิดออกได้จนกว่าสัญลักษณ์  ของระบบล็อกบนส่วนแสดงผลจะดับลง
- ไฟภายในเตาจะไม่ทำงานระหว่างที่โซฟังก์ชันทำความสะอาด

#### ⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- ส่วนประกอบอาหารที่มีความร้อนสูงขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ห้ามเปิดฝาเครื่องเด็ดขาด พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นและอย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่อง
- ภายนอกตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ห้ามสัมผัสฝาเครื่อง พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นและระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

#### ⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายต่อสุขภาพ!

ฟังก์ชันทำความสะอาดจะทำให้ส่วนประกอบอาหารมีอุณหภูมิสูงมากเพื่อฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เหลืออกจากกรอบและการย่างให้หมดไป ซึ่งเป็นกระบวนการที่จะเกิดควันขึ้นและอาจทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคืองได้

ระบายอากาศในห้องครัวขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน อายอยู่ในห้องครัวเป็นเวลานาน ระวังอย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้ ปฏิบัติตามคำแนะนำเสมอ รวมถึงเมื่อโซฟังก์ชันหนึ่งเวลาเริ่มและหนึ่งเวลาสิ้นสุด

#### ก่อนเริ่มฟังก์ชันทำความสะอาด

##### ระวัง!

ถอดถังน้ำออกจากตัวเครื่องก่อนเริ่มทำความสะอาด → "ไอน้ำ" ที่หน้า 19

สามารถทำความสะอาดที่รองชั้นวางกับรูดึงพร้อมกันได้ เช็ดเศษอาหารที่แห้งติดอยู่ออกก่อนเริ่มฟังก์ชันทำความสะอาด

ถอดอุปกรณ์เสริมและนำภาชนะออกจากส่วนประกอบอาหาร เพื่อให้ทำความสะอาดส่วนประกอบอาหารทั้งหมดได้อย่างหมดจด

ทำความสะอาดฝาเครื่องและตามขอบส่วนประกอบอาหารในบริเวณรอบขีล ห้ามขัดหรือแกะซิลลอก

ทำความสะอาดแผงผาด้านในด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดจาน ใช้ฟ้านุ่มเช็ดให้แห้ง หากส่วนประกอบอาหารสกปรกมาก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเดาอบ

#### ⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- เศษอาหาร คราบมัน และน้ำของเนืออาจติดไฟได้ขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน จัดดูคราบและเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนประกอบอาหารก่อนเริ่มฟังก์ชันทำความสะอาดทุกครั้ง ห้ามใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม ภายนอกตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ห้ามแขวนวัตถุที่สามารถติดไฟได้ เช่น ผ้าเช็ดจาน ไว้กับมือจับที่ฝา ห้ามวางสิ่งของชิดด้านหน้าเครื่อง และอย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่อง
- หากซิลลอกฝาเครื่องเสียหาย จะเกิดความร้อนสูงบริเวณรอบฝาเครื่อง ห้ามขัดหรือแกะซิลลอกห้ามใช้เครื่องถาดซิลลอกเสียหายหรือสูญหาย

#### ⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!


ตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงมากขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน สารเคลือบผิวกันติดที่ถาดอบและพิมพ์ต่างๆ จะถูกทำลาย และจะมีการปล่อยแก๊สที่เป็นพิษออกมา ห้ามทำความสะอาดถาดอบหรือพิมพ์อบแบบไม่ติดพื้นผิวโดยใช้ฟังก์ชันทำความสะอาด รวมถึงห้ามใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

#### การตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด


ก่อนตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด จะต้องปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดในส่วนของคู่มือเตรียมการ

ระยะเวลาของการตั้งค่าการทำความสะอาดแต่ละแบบได้รับการกำหนดเอาไว้แล้วและไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

- แตะปุ่ม **เมนู** จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
- แตะขอความ "การทำความสะอาด"
- แตะขอความ "การทำความสะอาดแบบไฟโรโลติก" จะมีการไฮไลต์การตั้งค่าการทำความสะอาดเป็นสีขาวยบนส่วนแสดงผล
- โซปุ่มหมุนเพื่อตั้งค่าการทำความสะอาด ระบบจะคำนวณเวลาสิ้นสุดโดยอัตโนมัติไปพร้อมกัน
- กดปุ่ม **▷ Start/Stop** เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาปรุบบนส่วนแสดงผลจะนับถอยหลังโดยจะไม่มีเส้นแสดงระดับความร้อนสำหรับฟังก์ชันทำความสะอาด ฟังก์ชันทำความสะอาดจะเริ่มทำงาน

ระบายอากาศในห้องครัวขณะที่ฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน ฝาเครื่องจะล็อกหลังจากที่ฟังก์ชันทำความสะอาดเริ่มทำงานได้สักครู่ โดยจะปรากฏขอความและสัญลักษณ์  บนส่วนแสดงผล

เมื่อฟังก์ชันทำความสะอาดสิ้นสุดลง จะมีเสียงเตือนดังขึ้น เวลาปรุบบนส่วนแสดงผลจะแสดงผล กดปุ่ม **Ⓛ On/Off** เพื่อปิดสวิตซ์เครื่อง

ฝาเครื่องจะไม่สามารถเปิดได้จนกว่าสัญลักษณ์  ของระบบล็อกบนส่วนแสดงผลจะดับลง

#### การหน่วงเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถหน่วงเวลาสิ้นสุดได้ก่อนที่เครื่องจะเริ่มทำงาน ให้แตะขอความ "End" แล้วโซปุ่มหมุนเลือกเวลาสิ้นสุดที่ต้องการหน่วง

เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายเมื่อเริ่มทำงานในตอนนี้จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดได้

#### การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าการทำความสะอาดได้

หากต้องการยกเลิกฟังก์ชันทำความสะอาด ให้ปิดเครื่องโดยใช้ปุ่ม On/Off ① แต่ไม่สามารถหยุดการทำงานชั่วคราวโดยใช้ปุ่ม Start/Stop ▷

ฝาเครื่องจะล็อกอยู่จนกว่าสัญลักษณ์ ⑥ ของระบบล็อกบนสวิตช์แสดงผลจะดับลง

### เมื่อฟังก์ชันทำความสะอาดสิ้นสุดลง

เมื่อส่วนปรุงอาหารเย็นลงแล้ว ให้ใช้ผ้าหมาดเช็ดเตาถ่านที่ตักค้างอยู่ในส่วนปรุงอาหาร ชั้นวาง และรอบฝาเครื่องออก

ใช้ผ้าหมาดเช็ดทำความสะอาดรางดึงแล้วเลื่อนรางดึงกลับไปมาหลายๆ ครั้ง

โดยรางดึงอาจมีสีซีดลงเป็นบางส่วนหลังจากทำความสะอาด ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานแต่อย่างใด

### คำชี้แจง:

- ขณะทำความสะอาด โคร่งในฝาเครื่องอาจมีสีซีดลง ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานแต่อย่างใด ทั้งนี้สามารถลบคราบสีซีดออกได้โดยใช้สารทำความสะอาดสเตนเลสเท่านั้น
- ครัวสกปรกฝังแน่นอาจทำให้มีรอยดำสีชาวหลงเหลืออยู่บนพื้นผิวเคลือบอีนาเมล ซึ่งเป็นเศษอาหารที่ตักค้างอยู่และไม่อันตรายใดๆ รวมถึงไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานแต่อย่างใด ทั้งนี้สามารถใช้น้ำมะนาวล้างเศษอาหารตักค้างออกได้หากจำเป็น

### การล้างเตาถ่าน

หมั่นล้างเตาถ่านเป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่าเครื่องสามารถทำงานได้อย่างถูกต้องและต่อเนื่อง

การล้างเตาถ่านประกอบด้วยหลายขั้นตอน เพื่อเหตุผลด้านสุขอนามัย จะต้องดำเนินการล้างเตาถ่านจนเสร็จสมบูรณ์ก่อนที่จะสามารถใช้เครื่องได้อีกครั้ง โปรแกรมล้างเตาถ่านจะทำงานเป็นเวลาทั้งหมดประมาณ 70-95 นาที

- ล้างเตาถ่าน (ประมาณ 55-70 นาที)  
จากนั้นเทน้ำในถังทิ้งแล้วเติมน้ำใหม่
- ล้างน้ำรอบแรก (ประมาณ 9-12 นาที)  
จากนั้นเทน้ำในถังทิ้งแล้วเติมน้ำใหม่
- ล้างน้ำรอบที่สอง (ประมาณ 9-12 นาที)  
จากนั้นเทน้ำในถังทิ้งแล้วผึ่งให้แห้ง

หากการล้างเตาถ่านหยุดลงกลางคัน (เช่น ไฟฟ้าขัดข้องหรือมีการปิดสวิตช์เครื่อง) จะมีการแจ้งให้เครื่องสองครั้งเมื่อเปิดสวิตช์เครื่องขึ้นมาใหม่ ซึ่งจะไม่สามารถใช้เครื่องใดจนกว่าจะล้างน้ำรอบที่สองเสร็จ

ความถี่ในการล้างเตาถ่านของเครื่องขึ้นอยู่กับความกระด้างของน้ำที่ใส่ เมื่อใช้การทำงานแบบอัตโนมัติอีกไม่เกิน 5 ครั้ง จะมีข้อความแจ้งให้ล้างเตาถ่านปรากฏบนสวิตช์แสดงผล โดยจำนวนครั้งที่เหลืออยู่จะปรากฏขึ้นหลังจากที่เปิดสวิตช์เครื่องช่วยให้สามารถเตรียมการล้างเตาถ่านได้ในเวลาที่เหมาะสม

### การเริ่มทำงาน

#### ระวัง!

- ระวังความเสียหายต่อตัวเครื่อง:  
ใช้โปรแกรมล้างเตาถ่านร่วมกับน้ำยาล้างเตาถ่านที่เราแนะนำเท่านั้น เวลาที่ต้องใช้ในการล้างเตาถ่านจะขึ้นอยู่กับสารล้างเตาถ่านที่ใช้ หากใช้สารล้างเตาถ่านชนิดอื่น อาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหายได้ หมายเลขสั่งซื้อสารล้างเตาถ่าน 311 680

- น้ำยาล้างเตาถ่าน:  
อย่าให้น้ำยาล้างเตาถ่านหรือสารล้างเตาถ่านสัมผัสแผงควบคุมหรือพื้นผิวส่วนอื่นๆ ของเครื่อง เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเสียหาย หากน้ำยาล้างเตาถ่านไปสัมผัสส่วนดังกล่าว ให้ใช้น้ำล้างออกทันที

หากใช้ฟังก์ชันไอน้ำก่อนล้างเตาถ่านไม่นาน จะต้องปิดสวิตช์เครื่องก่อน เพื่อให้มีการสูบน้ำที่เหลืออยู่ออกจากระบบปล่อยไอน้ำ

1. ผสมน้ำ 400 มล. กับน้ำยาล้างเตาถ่าน 200 มล. ให้เข้ากัน
2. กดปุ่ม ① On/Off เพื่อเริ่มทำงาน
3. ถอดถังน้ำออก แล้วเติมน้ำยาล้างเตาถ่านลงไป
4. หลังจากเติมน้ำยาล้างเตาถ่านแล้ว ให้ใส่ถังน้ำกลับเข้าที่จนสุด
5. ปิดแผงควบคุม
6. กดปุ่ม **เมนู**  
จะปรากฏรายการโหมดการทำงาน
7. กดปุ่ม **ขอความช่วยเหลือ** "การทำความสะอาด"
8. กดปุ่ม **ขอความช่วยเหลือ** "การล้างเตาถ่าน"  
ระยะเวลาของโปรแกรมล้างเตาถ่านจะปรากฏขึ้นซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
9. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน  
ในตอนนี้จะมีการล้างเตาถ่านในเครื่อง เวลาบนสวิตช์แสดงผลจะนับถอยหลัง เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้น

### การล้างน้ำรอบแรก

1. เปิดแผงควบคุม
2. ถอดถังน้ำออกมาล้างให้สะอาด เติมน้ำ แล้วใส่กลับเข้าไปใหม่
3. ปิดแผงควบคุม
4. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน  
เครื่องจะทำการล้างน้ำ  
จะมีเสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

### การล้างน้ำรอบที่สอง

1. เปิดแผงควบคุม
2. ถอดถังน้ำออกมาล้างให้สะอาด เติมน้ำ แล้วใส่กลับเข้าไปใหม่
3. ปิดแผงควบคุม
4. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน  
เครื่องจะทำการล้างน้ำ  
จะมีเสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

### การล้างน้ำ

1. เปิดแผงควบคุม
2. เทน้ำในถังทิ้งและผึ่งให้แห้ง
3. กดปุ่ม ① On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง  
การล้างเตาถ่านจะสิ้นสุดลง เครื่องจะพร้อมใช้งานอีกครั้ง

### การทำให้แห้ง

ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งหลังจากใช้งานเพื่อไม่ให้มีความชื้นหลงเหลืออยู่

### การเริ่มทำให้แห้ง

ในการทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งนั้น ต้องทำให้ส่วนปรุงอาหารร้อนเพื่อให้ความชื้นระเหยออกจากนั้นจึงเปิดฝาเครื่องเพื่อไล่น้ำออกจากส่วนปรุงอาหาร

#### ระวัง!

ระวังพื้นผิวเคลือบอีนาเมลเสียหาย:  
อย่าให้เครื่องทำงานทุกรูปแบบหากมีน้ำอยู่บนพื้นส่วนปรุงอาหาร เช็ดน้ำบนพื้นส่วนปรุงอาหารออกก่อนเริ่มทำงาน

1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น

2. ตรวจสอบฟังก์ชันนอกจากส่วนปรุงอาหารทันที และเช็คพื้นส่วนปรุงอาหารให้แห้ง
3. ถ้าจำเป็น โทกปุ่ม ① On/Off เพื่อเปิดสวิตซ์เครื่อง
4. แตะปุ่ม **เมนู** จะปรากฏตัวเลือกสำหรับโหมดการทำงานขึ้น
5. แตะข้อความ "การทำความสะอาด"
6. แตะข้อความ "การทำไให้แห้ง" จะปรากฏระยะเวลาขึ้น ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้
7. กดปุ่ม ▷ Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน ระบบจะเริ่มการทำไให้แห้ง ซึ่งจะสิ้นสุดโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 นาที
8. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้ 1-2 นาทีเพื่อไล่ความชื้นภายในส่วนปรุงอาหารออกมา

**การทำให้ส่วนปรุงอาหารแห้งโดยอัตโนมัติ**

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

**ราง**

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีถอดและทำความสะอาด ชันวาง

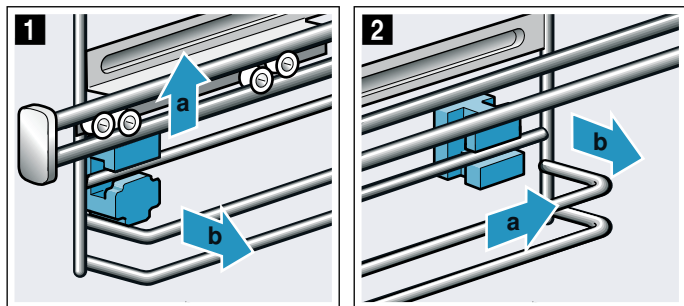
**การถอดรางและการใส่กลับ**

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

รางจะมีความร้อนสูงมาก ห้ามสัมผัสผิวดินรางดังกล่าว ควรพักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นลงทุกครั้ง และอย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่อง

**การถอดราง**

1. ยกรางด้านหน้าขึ้นไปข้างหน้า **a** แล้วปลดออก **b** (รูปที่ **1**)
2. จากนั้นเลื่อนรางทั้งชุดไปข้างหลังเล็กน้อย **a** แล้วถอดออก **b** (รูปที่ **2**)

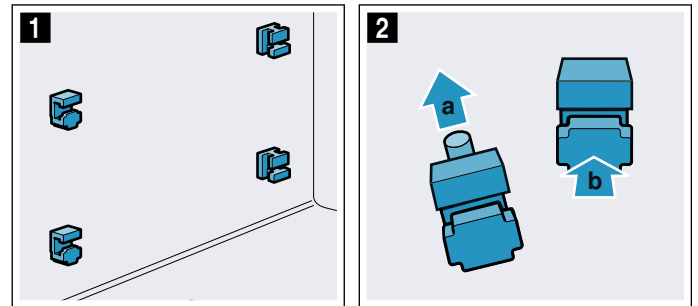


ทำความสะอาดรางโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฟองน้ำ ใยแปรงขัดคราบสกปรกฟังก์ชัน

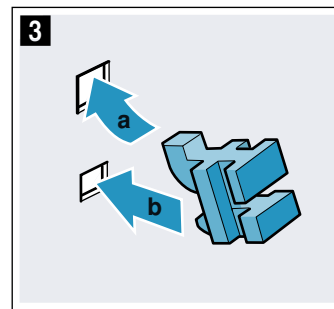
**การใส่ที่ยึด**

หากที่ยึดหลุดออกมาขณะถอดรางออก จะต้องใส่กลับเข้าไปใหม่

1. ที่ยึดด้านหน้ากับด้านหลังจะไม่เหมือนกัน (รูปที่ **1**)
2. ใช้ตะขอกุ๊วที่ยึดด้านหน้าลงในรูกลม **a** ด้านบนให้เอียงเล็กน้อย ติดเข้ากับด้านล่าง แล้วยึดออกโดยตรง **b** (รูปที่ **2**)



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

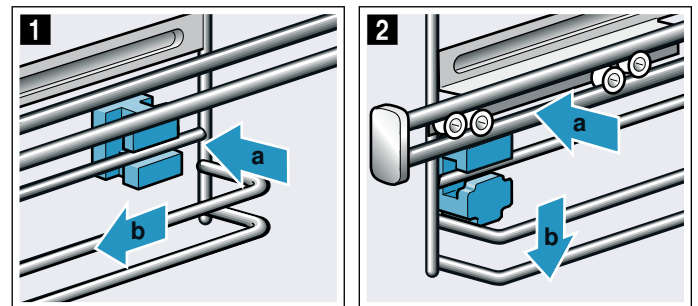


**การติดตั้งราง**

แขวนรางโดยดูให้แน่ใจว่าขอบเอียงอยู่ด้านบน

สามารถใส่รางได้ทั้งด้านขวาหรือด้านซ้ายเท่านั้นรางติดตั้งต้องดึงออกมาทางด้านหน้า

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



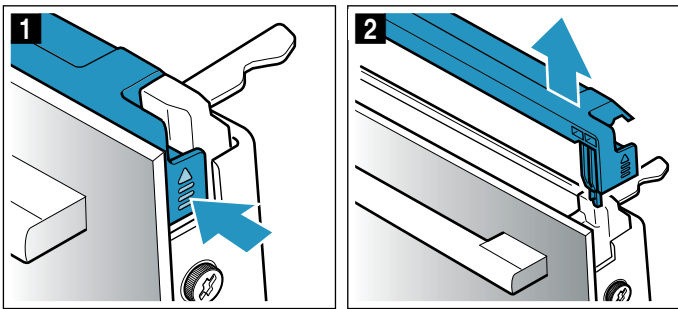
## ฝาเครื่อง

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน  
 เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีทำความสะอาดฝาเครื่อง

### การถอดแผ่นครอบฝาเครื่อง

ส่วนที่ฝังสแตนเลสในแผ่นครอบฝาเครื่องอาจสีจางลงได้  
 แผ่นครอบดังกล่าวสามารถถอดออกได้  
 เพื่อให้ทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

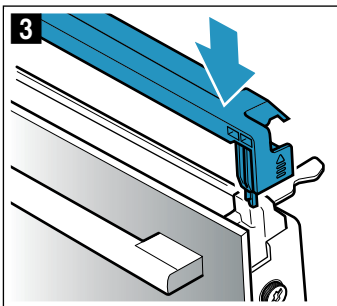
1. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย
2. กดด้านขวาและด้านซ้ายของฝาครอบ (รูปที่ 1)
3. ถอดฝาครอบออก (รูปที่ 2)  
 ปิดฝาเครื่องอย่างระมัดระวัง



#### คำชี้แจง:

ทำความสะอาดส่วนที่ฝังสแตนเลสในแผ่นครอบโดยใช้สารทำความสะอาดสแตนเลส  
 เช็ดทำความสะอาดแผ่นครอบฝาเครื่องส่วนที่เหลือด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่ม

4. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย  
 ใส่ฝาครอบกลับแล้วกดให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 3)



5. ปิดฝาเครื่อง

### การถอดและการใส่แผงฝา

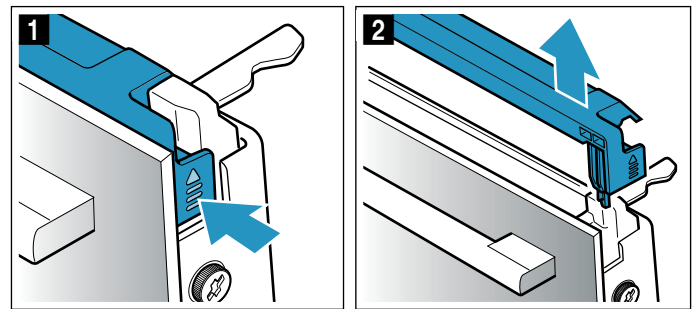
แผงกระจกสามารถถอดออกจากฝาเครื่องได้เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

#### ⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

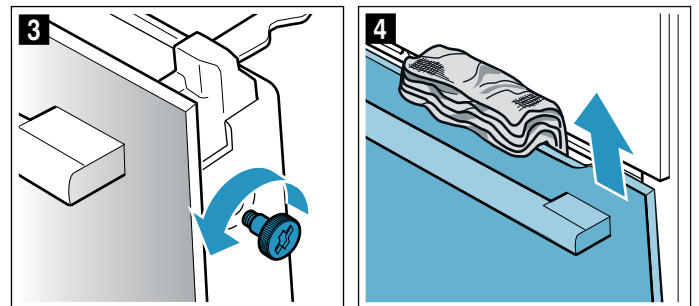
- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกเร็ว  
 วด ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคม  
 หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ยานพับบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา  
 ซึ่งอาจหนีมือของคุณได้ อย่าเอามือไปไกลบนพับ
- ส่วนประกอบภายในฝาเครื่องอาจมีขอบคม สวมถุงมือ

### การถอดแผงฝาออกจากเครื่อง

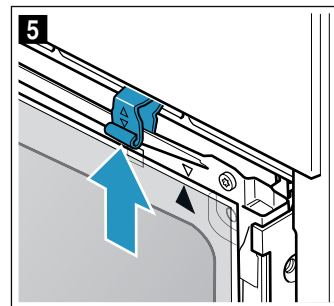
1. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อย
2. กดด้านขวาและด้านซ้ายของฝาครอบ (รูปที่ 1)
3. ถอดฝาครอบออก (รูปที่ 2)



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



6. กดที่ยึดทั้งสองจุดที่ด้านบนของแผงกลางขึ้นข้างบน แต่ไม่ต้องถอดออก (รูปที่ 5) ใช้มือข้างหนึ่งถือแผงไว้ แล้วดึงแผงออกมา

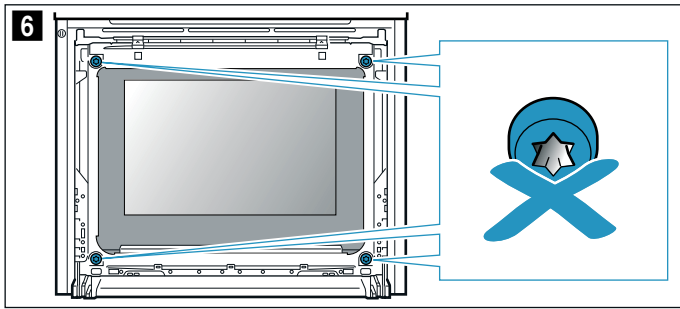


ทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาทำความสะอาดกระจกและผ้านุ่ม

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**

หากสกปรกหวม จะไม่สามารถรับประกันความปลอดภัยของเครื่องได้ และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ห้ามคลายสกรู

ห้ามถอดสกรูยึดตัวออก (รูปที่ 6)



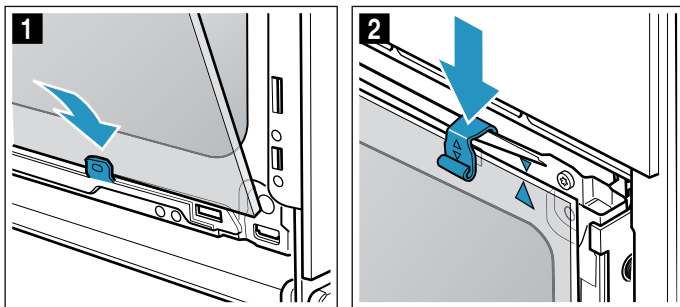
**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!**

- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคม หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บานพับบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา ซึ่งอาจหนีบมือของคุณได้ อย่าเอามือไปใกล้บานพับ
- ส่วนประกอบภายในฝาเครื่องอาจมีขอบคม สวมถุงมือ

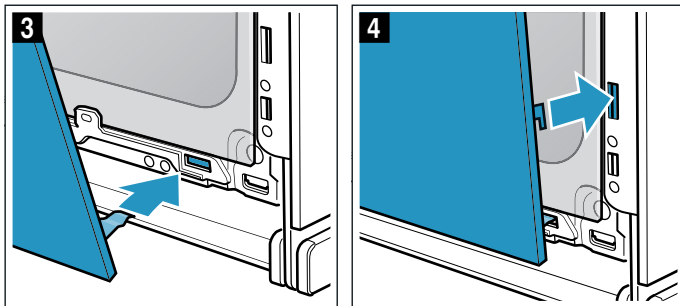
**การใส่แผงฝาผนังเครื่อง**

ใส่แผงกลางโดยดูให้แน่ใจว่าลูกศรอยู่ที่มุมขวาบนของแผงและตรงกันกับลูกศรบนแผงโลหะ

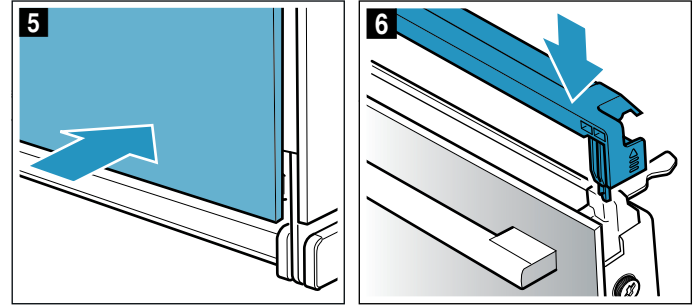
1. ใส่แผงกลางลงในที่ยึดทางด้านล่าง แล้วกดให้เข้าที่จากด้านบน (รูปที่ 1)
2. กดที่ยึดทั้งสองจุดลงข้างล่าง (รูปที่ 2)



3. คว่ำแผงด้านหน้าใส่ลงในที่ยึด (รูปที่ 3)
4. ปิดแผงด้านหน้าจนกระทั่งตะขอตามบนทั้งสองตัวอยู่ตรงข้ามกับช่องเปิด (รูปที่ 4)



5. กดแผงด้านหน้าลงให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 5)
6. เปิดฝาเครื่องออกเล็กน้อยแล้วนำฝาชุดจานออกมา
7. ใส่สกรูทั้งสองตัวกลับเข้าไปทางด้านซ้ายและด้านขวา
8. ใส่ฝาครอบกลับแล้วกดให้เข้าที่จนได้ยินเสียงคลิก (รูปที่ 6)



9. ปิดฝาเครื่อง

**ระวัง!**

อย่าเพิ่งใช้ส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะใส่แผงกลับเข้าที่เรียบร้อยแล้ว

## ❓ การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา

ความผิดปกติที่เกิดขึ้นอาจมีคำอธิบายอย่างง่ายอยู่ก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย โปรดตรวจสอบตารางความผิดปกติและพยายามแก้ไขด้วยตนเองดูก่อน

## การแก้ไขความผิดปกติด้วยตนเอง

ผู้ใช้สามารถทำการแก้ไขความผิดปกติทางเทคนิคหลายอย่างได้ง่ายๆ ด้วยตนเอง

หากปรุงอาหารออกมาไม่เป็นไปตามที่ต้องการ กรุณาดูเคล็ดลับและคำแนะนำในการปรุงต่างๆ จากเนื้อหาส่วนท้ายของคู่มือการใช้งานฉบับนี้ → "เมนูเด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 38

ความผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้	หมายเหตุ/วิธีแก้ไข
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	พิวสขาด กรณีไฟฟ้ายัด	ตรวจสอบเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า ตรวจสอบว่าหลอดไฟในห้องครัวและอุปกรณ์ครัวอื่นๆ ยังทำงานเป็นปกติหรือไม่
"Sprache_Deutsch" ปรากฏบนส่วนแสดงผล	กรณีไฟฟ้ายัด	รีเซ็ตภาษาและเวลา
เวลาไม่แสดงเมื่อเปิดเครื่อง	การตั้งค่าพื้นฐานมีการเปลี่ยนแปลง	เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับส่วนแสดงนาฬิกา
ไม่สามารถเปิดฝาเครื่องได้	ฝาเครื่องปิดอยู่เนื่องจากมีการเปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก	ปิดระบบล็อกป้องกันเด็กโดยกดปุ่ม  ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที สามารถปลดล็อกได้ในการตั้งค่าพื้นฐาน
ไม่สามารถเปิดฝาเครื่องได้ และสัญลักษณ์  ติดสว่างบนส่วนแสดงผล	ฝาเครื่องปิดอยู่เนื่องจากฟังก์ชันทำความสะอาดกำลังทำงาน	รอจนกว่าส่วนปรุงอาหารจะเย็นลงและสัญลักษณ์  ดับลง
เครื่องไม่รอน สัญลักษณ์  จะติดสว่างบนส่วนแสดงผล	โหมดสลาวิตทำงานในการตั้งค่าพื้นฐาน	ตัดไฟฟ้าจากอุปกรณ์ชั่วคราว (ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า) แล้วจึงเปิดโหมดสลาวิตในการตั้งค่าพื้นฐานภายใน 3 นาที
ปุ่มหมุนหลุดออกจากส่วนรองในแผงควบคุม	ปุ่มหมุนหลุดออกโดยบังเอิญ	ปุ่มหมุนสามารถถอดออกได้ ใส่ปุ่มหมุนกลับเข้าไปในส่วนรองในแผงควบคุม แล้วกดให้เข้าที่จนสามารถหมุนได้ตามปกติ
บิดปุ่มหมุนได้ลำบาก	มีสิ่งสกปรกอยู่ที่ปุ่มหมุน	ปุ่มหมุนสามารถถอดออกได้ โดยให้ถอดปุ่มหมุนออกจากส่วนรองจนหลุดออกมา หรือกดขอบด้านนอกของปุ่มหมุนให้อียงเพื่อให้ออกได้ง่าย ใช้ผ้าและน้ำสบู่ทำความสะอาดปุ่มหมุนและส่วนรองบนเครื่องอย่างระมัดระวัง ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้สารขัดหรือวัตถุแหลมคม หามนำไปแช่หรือล้างในเครื่องล้างจาน อย่าถอดปุ่มหมุนออกบ่อยเกินไป ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนรองหลวม
ส่วนปรุงอาหารจะเกิดความร้อนขณะใช้ เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว	เปิดฟังก์ชันทำให้แห้งเอาไว้	เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดหยดน้ำขึ้นขณะที่เครื่องทำงานในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว ระบบจะเปิดตัวกำเนิดความร้อนด้านบนขึ้นเมื่อตั้งกำลังไฟไว้ที่ 600 วัตต์หรือ "สูงสุด". ซึ่งจะส่งผลต่อการปรุงอาหารแต่อย่างใด ฟังก์ชันนี้สามารถปิดได้ในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน ปฏิบัติตามข้อมูลเกี่ยวกับเตาไมโครเวฟ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22
การทำงานด้วยไอน้ำหรือการล้างกระจกเริ่มขึ้นหรือไม่ทำงานต่อ	ไม่มีน้ำในถัง แผงเปิดอยู่ การล้างกระจกไปล็อกการทำงานด้วยไอน้ำ เซ็นเซอร์ขัดข้อง	เติมน้ำในถัง ปิดแผง ล้างกระจก ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
มีการแจ้งให้ล้างทำความสะอาด	เกิดปัญหาในการจ่ายไฟ หรือมีการปิดสวิตช์เครื่องขณะล้างกระจก	เมื่อเครื่องเปิดสวิตช์อีกครั้ง ให้ล้างทำความสะอาดสองครั้ง
มีการแจ้งให้ล้างกระจกโดยที่ไม่เคยปรากฏตัวนับมาก่อน	ช่วงความกระด้างของน้ำมีค่าต่ำเกินไป	ล้างกระจก ตรวจสอบค่าความกระด้างของน้ำและปรับตามที่จำเป็น
ปุ่มกะพริบ	เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นตามปกติจากการเกิดหยดน้ำขึ้นด้านหลังแผงควบคุม	ปุ่มจะหยุดกะพริบเมื่อหยดน้ำระเหยจนหมด
อาหารที่ปรุงแบบใช้ไอน้ำช่วยออกมาไม่สุกมากเกินไปหรือแห้งเกินไป	เลือกความหนาแน่นของไอน้ำไม่ถูกต้อง	เพิ่มหรือลดความหนาแน่นของไอน้ำ
ปรากฏข้อความ "เติมน้ำในถัง" ทั้งที่มีน้ำอยู่เต็มถัง	แผงเปิดอยู่ ถังน้ำไม่ล็อกเข้าที่	ปิดแผง ใส่ถังน้ำให้ล็อกเข้าที่ → "ไอน้ำ" ที่หน้า 19
	เซ็นเซอร์ขัดข้อง	ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
	ถังน้ำวางหล่นและได้รับแรงกระแทกจนทำให้ชิ้นส่วนภายในหลุดหลวมและเกิดการรั่ว	สั่งซื้อถังน้ำชุดใหม่



## การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากช่างเทคนิค

สหราชอาณาจักร 0344 892 8979

ชวาม คิดค่าโทรตามอัตราในท้องถิ่นหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่

โทรศัพท์

ไอร์แลนด์ 01450 2655

นิต 0.03 € ต่อนาทีในช่วงเวลาที่มีการใช้งานมาก และ

0.0088 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มีการใช้งานน้อย

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่แท้คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

## อาหาร

โหมดการทำงาน "Assist"

ใช้สำหรับช่วยในการเตรียมอาหารได้หลายประเภท โดยระบบจะเลือกการตั้งค่าที่เหมาะสมให้

ส่วนปรุงอาหารต้องไม่ร้อนเกินไปสำหรับอาหารที่เลือกประเภทต่างๆ เพื่อการปรุงอาหารให้ออกมาดีนารับประทาน

ขอความจะปรากฏบนส่วนแสดงผลหากร้อนเกินไป พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลง แล้วเริ่มการปรุงใหม่

## ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่า

- คุณภาพของอาหารรวมถึงขนาดและประเภทของภาชนะที่ใช้จะส่งผลต่อการปรุงอาหาร
- ใช้อาหารที่อยู่ในสภาพดีและเนื้อแข็งเท่านั้นเพื่อให้ปรุงออกมาดี สำหรับอาหารแข็ง ให้นำออกจากช่องแข็งมาปรุงทันที
- สำหรับอาหารบางชนิด ควรใช้รูปแบบการให้ความร้อนและเวลาปรุงตามที่แนะนำซึ่งสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาปรุงได้ตามที่ต้องการ
- สำหรับอาหารชนิดอื่นๆ จะต้องระบุน้ำหนักของอาหารให้ระบุน้ำหนักโดยรวมทุกครั้ง ยกเว้นในกรณีที่เครื่องถามข้อมูลอย่างอื่น จากนั้นระบบจะปรับใช้การตั้งค่าเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยจะไม่สามารถเลือกค่าน้ำหนักที่อยู่นอกช่วงน้ำหนักตามที่ระบุได้
- ในการอบเนื้อที่ระบบของเครื่องจะทำการปรับอุณหภูมิให้โดยอัตโนมัติ สามารถบันทึกอุณหภูมิได้สูงสุดถึง 300 °C ดังนั้นต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะที่ใช้สามารถทนความร้อนได้เพียงพอ
- ระบบจะแสดงข้อมูลต่างๆ เช่น ภาชนะ ตำแหน่งชั้นวาง และการเติมน้ำในการปรุงเนื้อ อาหารบางอย่างต้องพลิก คน หรืออื่นๆ ขณะปรุง ซึ่งจะแสดงบนส่วนแสดงผลเป็นระยะเวลาลั้นๆ หลังจากเริ่มทำงาน จะมีเสียงเตือนแจ้งให้ทราบเมื่อถึงเวลาที่เหมาะสม
- ดูข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมรวมถึงคำแนะนำและเคล็ดลับต่างๆ ได้ในเนื้อหาส่วนท้ายของคู่มือการใช้งาน → "เมนูเด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 38

## เตาไมโครเวฟ

ระบบจะใช้เตาไมโครเวฟโดยอัตโนมัติสำหรับอาหารบางชนิด การใช้ไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาปรุงลงได้ถึงประมาณครึ่งหนึ่ง โดยจะมีการให้คำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ ซึ่งสามารถดูข้อมูลดังกล่าวได้ในเนื้อหาส่วน "เตาไมโครเวฟ" → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

## การปรุงอาหารโดยใช้ไอน้ำ

ระบบจะใช้ฟังก์ชันไอน้ำโดยอัตโนมัติสำหรับอาหารบางชนิดดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับฟังก์ชันไอน้ำได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องของ → "ไอน้ำ" ที่หน้า 19

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!

เมื่อเปิดฝาอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา โดยอาจไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้

ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของไอน้ำดังกล่าว เมื่อจะเปิดอุปกรณ์ ไม่ควรยืนใกล้กับตัวอุปกรณ์มากเกินไป เปิดฝาอุปกรณ์อย่างระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

## เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

อาหารบางชนิดสามารถใส่เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อได้ เมื่อใส่เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อลงในเครื่องแล้ว จะปรากฏอาหารที่สามารถใช้ได้ขึ้นมาโดยสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิภายในส่วนปรุงอาหารและอุณหภูมิภายในอาหารได้ → "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ" ที่หน้า 24

## การเลือกอาหาร

รายการอาหารถูกจัดลำดับตามองค์ประกอบที่เหมือนกัน ดังนี้


- ประเภท
- วัตถุดิบ
- อาหาร

ตารางต่อไปนี้แสดงการจัดประเภทวัตถุดิบที่สอดคล้องกัน วัตถุดิบแต่ละชนิดจะมีอาหารแสดงอย่างน้อยหนึ่งรายการ

หมวดหมู่	วัตถุดิบ
เค้ก ขนมปัง พืชชา	เค้ก
	ขนมอบขนาดเล็ก
	บิสกิต
	ขนมปัง
	ขนมปังโรล
ขนมอบ ชูเฟล	เค้กที่เป็นอาหารคาว พืชชา คีชี
	ลาซานญาสด
	ชูเฟลในแม่พิมพ์
	ครีมเบิลผลไม
	ยอร์คเชอร์พุดติง
อาหารแช่แข็ง	พืชชา
	ขนมปังโรล
	อาหารอบ
	อาหารที่ทำจากมันฝรั่ง
	สัตว์ปีก ปลา
สัตว์ปีก	เนื้อไก่
	เนื้อเป็ด เนื้อห่าน
	ไก่งวง
เนื้อสัตว์	เนื้อหมู
	เนื้อวัว
	เนื้อแกะ
ปลา	อาหารจานเนื้อ
	ปลา
	เนื้อปลาเสาะกาง

หมวดหมู่	วัตถุดิบ
เครื่องเคียง ผัก	ผัก
	มันฝรั่ง
	ข้าว
	ซีเรียล
การอุ่นให้กรอบ	ผัก
	เมนู
	อาหารอบ
	เครื่องเคียง
การละลายอาหารแช่แข็ง	ขนมปัง ขนมปังโรล
	เค้ก
	เนื้อ สัตว์ปีก
	ปลา

## เซ็นเซอร์วัดการอบ

เครื่องรุ่นนี้มีเซ็นเซอร์วัดการอบ ซึ่งจะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเลือกทำขนมอบจากหมวดหมู่ดังต่อไปนี้ ในรายการตัวเลือกเมื่อเซ็นเซอร์วัดการอบทำงาน จะปรากฏสัญลักษณ์  บนส่วนแสดงผล

ประเภท	วัตถุดิบ	อาหาร
เค้ก	เค้ก	เค้กในพิมพ์ก้นลึก
		เค้กในพิมพ์ก้นตื้น
		เค้กบนถาด
		พายชั้น
เค้ก ขนมปัง พืชข้า	ขนมอบขนาดเล็ก	สโคน
		มัฟฟิน
		เค้กเนื้อฟู
		เค้กที่เป็นอาหารคาว
พืชข้า คีชี	เค้กที่เป็นอาหารคาว คีชี	
		พืชข้า

หลังจากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน ซึ่งจะปรับขั้นตอนการอบโดยอัตโนมัติอย่างเต็มรูปแบบ โดยที่ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องทำการตั้งค่าเพิ่มเติมอีก เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะปิดเองโดยอัตโนมัติ และจะมีเสียงเตือนดังขึ้น สำหรับเวลาปิ้งนั้นจะใกล้เคียงกับที่ระบุไว้ในสูตร แต่จะไม่ปรากฏบนส่วนแสดงผลเซ็นเซอร์ของเตาอบจะสามารถทำงานได้เมื่อเตาอบไม่ร้อนเท่านั้น

เซ็นเซอร์วัดการอบจะไม่ตรวจสอบขนมอบประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากที่ระบุในกรณีนี้ ให้ทดลองใช้การตั้งค่าแบบปรับแต่งตัวเลือกเอง


ควรวีพิมพ์พอบขนมที่เป็นโลหะสี่เหลี่ยมใช้ภาชนะซิลิโคนหรืออุปกรณ์เสริมที่มีส่วนประกอบของซิลิโคนทุกชนิดมีฉนวน อาจทำให้เซ็นเซอร์วัดการอบเสียหายได้

เซ็นเซอร์วัดการอบจะทำงานเมื่อปรากฏข้อความ "ห้ามเปิดฝาคู่มือ" บนส่วนแสดงผล ในระหว่างนี้ห้ามเปิดฝาคู่มือ มีฉนวนการตั้งค่าจะถูกลบเลิก ซึ่งจะมีการถามว่าต้องการปรุงอาหารต่อหรือไม่ 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
- คำแนะนำ:** ข้อความ "เคล็ดลับ" เป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและระดับชั้นวาง
6. **กดปุ่ม > Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน**  
เวลาปรุงบนส่วนแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น


เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุง จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและเครื่องจะหยุดให้ความร้อน เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เครื่องโดยกดปุ่ม  On/Off

## การปรุงอาหารต่อ

หลังจากสิ้นสุดเวลาปรุงแล้ว หากไม่พอใจกับผลที่ได้ สามารถปรุงอาหารต่อไปได้

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

**คำชี้แจง:** สามารถยืดเวลาปรุงก็ครั้งก็ได้ตามที่จำเป็น


เมื่อพอใจกับผลการปรุงแล้ว ให้แตะปุ่ม "เสร็จสิ้น" กดปุ่ม  On/Off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

## การหน่วงเวลาสิ้นสุด

อาหารบางอย่างสามารถหน่วงเวลาลิ้นสุดได้ ก่อนที่เครื่องจะเริ่มทำงาน ให้แตะข้อความ "End" แล้วใช้ปุ่มหมุนเลือกเวลาสิ้นสุดที่ต้องการหน่วง

เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายเมื่อเริ่มทำงานในตอนนี้จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาลิ้นสุดได้

## การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

หลังจากเครื่องเริ่มทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ หากต้องการยกเลิกการทำงาน ให้ปิดเครื่องโดยใช้ปุ่ม On/Off  แต่ไม่สามารถหยุดการทำงานชั่วคราวโดยใช้ปุ่ม Start/Stop >

## ☑️ เมนูเด่นจากครัวของเรา

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการรวบรวมอาหารคัดสรรชนิดต่างๆ รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมในการปรุง พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละเมนู รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและความสูงของชั้นวางที่เหมาะสมสำหรับการใส่ในเตา พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและวิธีเตรียมอาหาร

### คำชี้แจง: ชูณะปรุงอาหาร

อาจเกิดไอน้ำขึ้นเป็นจำนวนมากในส่วนปรุงอาหาร เครื่องร่อนนี้มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานสูงและสามารถกระจายความร้อนเพียงเล็กน้อยออกสู่ภายนอกได้ขณะทำงาน เนื่องจากชิ้นส่วนภายในและภายนอกตัวเครื่องมีอุณหภูมิแตกต่างกันมาก จึงอาจเกิดหยดน้ำบนฝาเครื่อง แผงควบคุม หรือแผงตัวคริวที่อยู่ติดกันได้ ซึ่งเป็นอาการปกติ โดยสามารถลดการเกิดหยดน้ำได้ด้วยการอุ่นเตาหรือการเปิดฝาเครื่องอย่างระมัดระวัง ระหว่างการทำงานแบบใช้ไอน้ำ ทางที่ดีควรมีไอน้ำเกิดขึ้นในระดับหนึ่งภายในส่วนปรุงอาหาร เช็ดทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังจากปรุงเสร็จและล้างส่วนปรุงอาหารเย็นลงแล้ว

### ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคน

เพื่อให้อบออกมาได้ดีที่สุด ขอแนะนำให้ใช้ภาชนะอบชนิดโลหะสี่เหลี่ยม

### ระวัง!

ห้ามใช้แม่พิมพ์ซิลิโคนรวมถึงแผ่นซับถาดอบ แผ่นครอบถาดอบ หรืออุปกรณ์เสริมที่มีส่วนประกอบของซิลิโคน มิฉะนั้น อาจทำให้เซ็นเซอร์วัดการอบเสียหายได้

ซึ่งเซ็นเซอร์วัดการอบอาจเสียหายได้แม้จะไม่ได้ใช้ก็ตาม

ข้อยกเว้น:

- สามารถใช้กระดาษกันไขมันชนิดเคลือบซิลิโคนได้
- สามารถใช้ไพรบวตอุณหภูมิเมื่อมาพร้อมกับเครื่องได้

### การอบขนม

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการตั้งค่าที่แนะนำสำหรับอาหารเมนูต่างๆ จำนวนมาก

รวมถึงดูหมายเหตุในเนื้อหาส่วนของการพักแป้ง

ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท้ที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

### การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟ

การอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาที่ใช้ลงได้เป็นอย่างมาก

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

สามารถใช้พิมพ์อบโลหะแบบทั่วไปได้ใหม่ผสม หากเกิดประกายไฟขึ้นระหว่างพิมพ์อบกับชั้นตะแกรง ให้ตรวจสอบว่าผิวด้านนอกพิมพ์อบสะอาดหรือไม่เลื่อนตำแหน่งของพิมพ์อบบนชั้นตะแกรง หากยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ ให้อบต่อโดยไม่ใช้โหมดเตาไมโครเวฟ โดยจะใช้เวลาอบนานขึ้น ในกรณีที่ใช้ถาดอบหรือภาชนะที่ทำจากพลาสติก เซรามิกหรือแก้ว เวลาที่ใช้อบจะลดลงจากที่ระบุไว้ในตาราง และพื้นเตาจะไม่เกรียมมากนัก

สามารถอบขนมร่วมกับเตาไมโครเวฟได้ที่ระดับเดียวเท่านั้น

### การอบด้วยไอน้ำ

ขนมอบบางชนิด (เช่น ขนมที่ใส่ยีสต์ให้ขึ้นฟู) จะมีความกรอบนุ่มและเป็นมันเงามากขึ้นหากอบด้วยไอน้ำ และจะออกมาไม่แห้งเกินไป

การอบด้วยไอน้ำทำได้เพียงหนึ่งระดับเท่านั้น

อาหารบางชนิดจะออกมาดีขึ้นหากผ่านการอบหลายครั้ง โดยมีระบุไว้ในตาราง

### ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

### การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

ในการอบแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

- ขนมอบทรงสูง: ระดับ 2
- ขนมอบทรงแบน: ระดับ 3

หากเลือกการให้ความร้อนด้วยลมร้อน 4D จะสามารถเลือกได้ตั้งแต่ระดับ 1, 2, 3 ถึง 4

สามารถทำซูเฟลในถาดน้ำร้อนในกระทะอบเนกประสงค์ได้โดยใส่กระทะอบเนกประสงค์ในชั้นที่ 2

### การอบขนมแบบสองระดับ:

ใช้ลมร้อน 4D ขนมในถาดหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

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

ช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 45

เปอรเซ็นตหากเตรียมอาหารหลายเมนูพร้อมกัน วางพิมพ์หรือจานอบไวห่างกันหรือวางเหลื่อมซ้อนกันเป็นแนวตั้งในส่วนปรุงอาหาร

### อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

### ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

### กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

เมื่ออบเค้กเนื้อฉ่ำหรือเพสตรีและใส่ทอปปี้งหลายอย่าง ให้ใช้กระทะอบเนกประสงค์เพื่อไม่ให้ของเหลวไหลลงมากเกินไป และทำให้ส่วนปรุงอาหารสกปรก

### พิมพ์อบขนม

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสี่เหลี่ยม

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

ต้องใช้พิมพ์อบที่ทนความร้อนและไอน้ำได้ในกรณีอบด้วยไอน้ำ

### กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

### การตั้งค่าที่แนะนำ

ศึกษารูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับขนมอบชนิดต่างๆ  
ได้ในตาราง

อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อแป้ง/  
ส่วนผสม ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงในตาราง  
ไหลองเริ่มจากค่าที่ต่ำกว่าก่อน

การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้อาหารสุกเหลืองสม่ำเสมอยิ่งขึ้น  
เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

### คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาในการอบลง  
ได้ เนื่องจากเค้กหรือขนมอบขึ้นเล็กจะสุกเฉพาะภายนอก  
แต่บริเวณตรงกลางจะไม่สุกดี




การตั้งค่าต่างๆ ใช้กับอาหารที่ใส่ในส่วนปรุงอาหารที่เย็น  
โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์  
ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง  
ห้ามใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมในส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะอุ่นเตาเส  
ร็จ

หากต้องการทำอาหารสูตรเฉพาะของตัวเอง  
ควรใช้การตั้งค่าสำหรับขนมอบที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในต  
าราง  
และดูข้อมูลเพิ่มเติมได้จากเคล็ดลับในการอบขนมถัดจากตารางการ  
ตั้งค่า

























ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร  
เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20  
เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

ระดับความหนาแน่นของไอน้ำจะระบุไว้เป็นตัวเลขในตาราง

- 1 = ต่ำ
- 2 = ปานกลาง
- 3 = สูง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่ง วาง	รูปแบบการ ให้ความร อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโคร เวฟ (วัตต์)	ความหนา นูนของไ อน้ำ	เวลาปรุง (นาที)
<b>การอบแบบหนึ่งระดับ</b>							
วิคตอเรียสบันจเค้ก	พิมพ์ขนาด Ø20 ซม. 2 อัน	2		160-170*	-	-	20-25
วิคตอเรียสบันจเค้ก	พิมพ์ขนาด Ø20 ซม. 2 อัน	2		150-160	-	1	25-35
เค้กผลไมรสอ่อน	พิมพ์ทรงสูง Ø20 ซม.	2		140-160	-	-	70-90
เค้กผลไมรสอ่อน	พิมพ์ทรงสูง Ø20 ซม.	2		140-150	-	1	90-100
เค้กผลไมรสอ่อน	พิมพ์ทรงสูง Ø20 ซม.	1		140-150	90	-	50-60
เค้กผลไมรสเข้ม	พิมพ์ทรงสูง Ø23 ซม.	2		130-150	-	-	150-180
เค้กผลไมรสเข้ม	พิมพ์ทรงสูง Ø23 ซม.	1		130-140	90	-	80-90
ครีมเบิ้ลผลไม้	จานแก้วแบน	3		150-170*	-	-	35-45
เค้กสับนัจ (โรไซมัน) ไซ 3 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	2		160-170*	-	-	25-35
เค้กสับนัจ (โรไซมัน) ไซ 3 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	2		150-160	-	1	10
						-	20-25
เค้กเนื้อสับนัจ ไซ 6 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø28 ซม.	2		150-170*	-	-	30-50
เค้กเนื้อสับนัจ ไซ 6 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø28 ซม.	2		150-160	-	1	10
						-	30-35
สวีทโรล	พิมพ์สวีทโรล	3		180-190*	-	-	10-15
สวีทโรล	พิมพ์สวีทโรล	3		180-190*	-	1	10-15
พายผลไม้	จานขนาด Ø20 ซม. หรือพิมพ์พาย	2		160-170	-	-	55-65
คัสซ	พิมพ์อบคัสซ (สีเข้ม)	3		190-210	-	-	30-40
ขนมปัง (ขาว)	พิมพ์ loaf (900 กรัม 1 อัน หรือ 450 กรัม 2 อัน)	2		180-200*	-	-	20-30
ขนมปัง (ขาว)	พิมพ์ loaf (900 กรัม 1 อัน หรือ 450 กรัม 2 อัน)	2		190-200	-	2	30-40
สโคน	ถาดอบ	3		180-200*	-	-	10-14
บิสกิต	ถาดอบ	3		140-160*	-	-	10-25
เค้กชิ้นเล็ก	พิมพ์ 12 ถ้วย	3		140-160*	-	-	20-30
พายชั้นแบบเป็นชั้น	ถาดอบ	3		170-190*	-	-	20-35
พายชั้นแบบเป็นชั้น	ถาดอบ	3		200-220*	-	1	15-25
ทาร์ตแยม	พิมพ์ 12 ถ้วย	3		170-190*	-	-	15-30

\* อุณหภูมิ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	ความหนาแน่นของไอน้ำ	เวลาปรุง (นาที)
เมอแรงค์	ถาดอบ	3	☺	80-90*	-	-	120-150
พัฟโลวา	ถาดอบ	3	☺	90-100*	-	-	120-180
ซูเฟล	จานซูเฟล 1.2 ลิตร	2	☺	160-170*	-	-	35-45
ซูเฟล	จานซูเฟล 1.2 ลิตร	2	☺	160-180	-	2	35-45
ซูเฟล	แม่พิมพ์	2	☺	170-190	-	-	65-75
พายนิ่ม	ถาดอบ	3	☺	190-210*	-	-	30-40
พายนิ่ม	ถาดอบ	3	☺	200-220*	-	1	25-35
พายเนื้อ	พิมพ์พายรูปสี่เหลี่ยม	2	☺	180-190	-	-	40-50
พายเนื้อ	พิมพ์พายรูปสี่เหลี่ยม	2	☺	170-180	-	2	40-50
ยอกรเซอร์พุดดิ้ง	พิมพ์ 12 ถ้วย	3	☺	200-220*	-	-	15-25
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	ถาดอบ	3	☺	150-170	-	-	75-90
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	กระทะอบกระจก	3	☺	180-190	-	2	40-50
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	กระทะอบกระจก	3	☺	230-250	360	-	20-30
พิซซ่าทำเอง	ถาดอบ	3	☺	200-220	-	-	25-35
พิซซ่าทำเองแบบแบ่งบาง	ถาดอบพิซซ่า	2	☺	250-270	-	-	20-25
พิซซ่าทำเองแบบแบ่งบาง	ถาดอบพิซซ่า	2	☺	210-220	-	-	25-30

## การอบแบบหลายระดับ

วิคตอรีสบันจเคก 2 ระดับ	พิมพ์ขนาด Ø20 ซม. 4 อัน	3+1	☺	160-170*	-	-	25-35
สโคน 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☺	170-190*	-	-	12-16
บิสกิต 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☺	140-160*	-	-	10-25
บิสกิต 3 ระดับ	ถาดอบ 3 อัน	5+3+1	☺	140-160*	-	-	15-30
เค้กชั้นเล็ก 2 ระดับ	พิมพ์ 12 ถ้วย 2 อัน	3+1	☺	140-160*	-	-	22-32
พายชั้นแบบเป็นชั้น 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☺	170-190*	-	-	25-45
พายชั้นแบบเป็นชั้น 3 ระดับ	ถาดอบ 3 อัน	5+3+1	☺	170-190*	-	-	25-45
ทาร์ตแยม 2 ระดับ	พิมพ์ 12 ถ้วย 2 อัน	3+1	☺	170-190*	-	-	20-35
เมอแรงค์ 2 ระดับ	ถาดอบ 2 อัน	3+1	☺	80-90*	-	-	120-150
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก 2 ระดับ	กระทะอบกระจก + ถาดอบ	3+1	☺	150-170*	-	-	75-90
ขนมปัง (ขาว) 2 ระดับ	พิมพ์ loaf 4 อัน	3+1	☺	170-190*	-	-	30-40
พิซซ่าทำเอง 2 ระดับ	กระทะอบกระจก + ถาดอบ	3+1	☺	180-200	-	-	35-45

\* อุณหภูมิ

## เคล็ดลับในการอบขนม

หากต้องการทราบวามริเวณตรงกลางเค้กสุกไหม้แล้วหรือไม่	เสียบไม้คนเครื่องตีตรงจุดที่สูงที่สุดของตัวเค้ก หากดึงไม้ออกมาแล้วไม่มีเนื้อเค้กติด แสดงว่าอบเค้กเสร็จแล้ว
เค้กยุบตัว	เติมน้ำตาลลงในครั้งต่อไป หรือลดอุณหภูมิลง 10 °C และเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการเตรียมอาหารและส่วนผสมที่ระบุไว้ในสูตรอาหารอย่างเคร่งครัด
เนื้อเค้กขยายตัวตรงกลางแต่ยุบตัวบริเวณขอบ	ทานเนยเฉพาะที่บริเวณก้นพิมพ์เค้กถอดข้าง หลังจากอบเสร็จ ไข่มืดคอยๆ และเนื้อเค้กอย่างระมัดระวัง
น้ำผลไม้ล้นออกมา	ใช้กระทะอบกระจกในครั้งต่อไป
ขนมอบขนาดเล็กจะติดกันขณะอบ	จึงควรมีระยะห่างประมาณ 2 ซม. รอบขนมแต่ละชิ้น เพื่อให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขยายตัวและทำให้สุกเหลืองได้ทุกด้าน
เนื้อเค้กแห้งเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น 10 °C และลดเวลาอบลง
เนื้อเค้กโดยรวมสีอ่อนเกินไป	หากใช้ตำแหน่งชั้นวางและภาชนะถูกต้องแล้ว ให้เพิ่มอุณหภูมิหรือเพิ่มเวลาที่خبอบขึ้นตามที่จำเป็น
หน้าเค้กสีอ่อนเกินไปและก้นเค้กสีเข้มเกินไป	วางเค้กในเตาอบที่สูงขึ้นหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป
หน้าเค้กสีเข้มเกินไปและก้นเค้กสีอ่อนเกินไป	วางเค้กในเตาอบที่ต่ำลงหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น

ด้านหลังของเค้กที่อบในถาดหรือในพิมพ์ ป็นสีน้ำตาลเข้มเกินไป	วางถาดอบไว้กลางอุปกรณ์เสริม อย่าวางชิดผนังด้านหลัง
เนื้อเค้กทั้งก้อนสีเข้มเกินไป	ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้นตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อเค้กสุกไม่ทั่วถึง	ลดอุณหภูมิลงเล็กน้อย กระดาษกันไขมันที่ยื่นออกมาอาจส่งผลต่อการหมุนเวียนอากาศ ตัดกระดาษกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง ดูให้แน่ใจว่าพิมพ์อบไม่ได้วางไว้ตรงหน้าช่องเปิดในผนังด้านหลังของส่วนปรุงอาหาร ในการอบขนมชิ้นเล็ก ควรให้ชิ้นขนมมีขนาดและความหนาใกล้เคียงกันมากที่สุดเท่าที่จะทำได้
เมื่อทำการอบขนมหลายระดับ ขนมบนสุดอบชั้นบนมีสีเข้มกว่าขนมในถาด อบชั้นล่าง	ใช้ลมร้อน 4D เมื่อทำการอบขนมหลายระดับทุกครั้ง ขนมในถาดหรือพิมพ์/ จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน
เค้กออกมาดูสวยงาม แต่เนื้อในยังไม่สุกดี	ลดอุณหภูมิลงและอบให้นานขึ้นเล็กน้อยถ้าจำเป็น รวมถึงใส่ไม้ให้เนื้อลงสำหรับเค้กแบบหนาเป็ยก ให้อบส่วนฐานก่อน โรยอัลมอนต์หรือเศษขนมปังลงบนฐาน จากนั้นจึงเติมหน้าเค้ก
เค้กไม่หลุดออกจากพิมพ์เมื่อพลิกพิมพ์กลับ ด้านบน	หลังจากอบเสร็จ รอให้เค้กเย็นลงประมาณ 5 ถึง 10 นาที หากยังไม่สามารถถอดออกได้ ให้ใช้มีดค่อยๆ แซะขอบเค้กออกจากพิมพ์อย่างระมัดระวัง พลิกเค้กกลับด้านอีกครั้ง และนำชามน้ำเย็นมาคลุมไว้หลาย ครั้งสำหรับการอบครั้งต่อไป ให้ทาเนยที่พิมพ์ให้ทั่วถึง และโรยด้วยเศษขนมปัง

## การอบและการอุ่นอาหาร

เนื้อหาส่วนนี้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการอบและการอุ่นอาหารประเภทสัตว์  
ปีกและเนื้อสัตว์ ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ  
ได้จากตารางการตั้งค่า

### สัตว์ปีก

ในการปรุงเนื้อเบ็ดหรือเนื้อห่าน ให้จิ้มที่หนังได้ปีก  
เพื่อให้อบที่เย็นลง

สำหรับอบเบ็ด ไทหากหนังโดยไม่ต้องพลิกกลับด้าน

เมื่อพลิกเนื้อสัตว์กลับด้าน  
ต้องดูให้แน่ใจว่าด้านนอกหรือด้านหนังอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เนื้อจะสุกและสุกเหลืองยิ่งขึ้นถ้าทาเนย น้ำเกลือ หรือน้ำส้ม  
เมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาปรุง

### เนื้อสัตว์

ทาไขมันบนเนื้อที่ไม่มีมันตามที่จำเป็น หรือนำไปพันเบคอน

หากหนังตามขวางเมื่อพลิกเนื้อหันแบ่งขณะปรุง  
ต้องดูให้แน่ใจว่าส่วนหนังอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เมื่อปรุงเนื้อเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาแล้วพักไว้ในส่วนปรุงอาหารเป็นเวลา  
10 นาที เพื่อให้ไขมันเนื้อกระจายได้ดีขึ้น ถ้าจำเป็น

ให้ห่อเนื้อในฟอยล์อะลูมิเนียม  
เวลาปรุงที่ระบุไว้ไม่รวมเวลาพักอาหารที่แนะนำ

### การอบอาหารบนชั้นตะแกรง

การอบเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกบนชั้นตะแกรงจะทำให้อบมากกรอบ  
ทุกด้าน

การอบอาหารบนชั้นตะแกรงเหมาะกับการปรุงสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรือ  
หลายชิ้นพร้อมกันเป็นพิเศษ

เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะรองประสงค

ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของเนื้อ  
เพื่อตักจับไขมันและน้ำเนื้อที่หยดลงมาซึ่งสามารถนำไปใช้ทำซอสได้  
นอกจากนี้ยังช่วยให้เกิดควันน้อยกว่าและช่วยคงความสะอาดของส่วน  
ปรุงอาหารได้อีกด้วย

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหันทันที่มีคำว่า  
"microwave"

ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะรอง  
ประสงคเขาไปใต้ตำแหน่งชั้นวาง โดยหันขอบเฉียงไปทางฝาเครื่อง

### การอบและการอุ่นอาหารในภาชนะ

การอบและเคี้ยวเนื้อในภาชนะจะช่วยให้อาหารได้รสชาติมากขึ้น  
เนื่องจากสามารถนำเนื้อในภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น  
รวมถึงสามารถเตรียมซอสได้ในตัวภาชนะ

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น  
ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเขาไปในส่วนปรุงอาหารได้

ภาชนะแก้วจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ที่สุด  
หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ให้วางภาชนะแก้วที่ร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง  
หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้

หากเนื้อไม่มีมัน ให้เติมน้ำลงไปเล็กน้อยเมื่อทำการอบ  
โดยควรเติมน้ำประมาณ 1/2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ปริมาณน้ำที่ใส่ขึ้นอยู่กับประเภทของเนื้อ วัสดุของภาชนะ  
รวมถึงว่ามีฝาปิดหรือไม่

กรณีที่ปรุงเนื้อในจานอบเคลือบอีนาเมลหรือจานอบสีเข้ม  
จะต้องเติมน้ำในปริมาณมากกว่ากรณีที่ใช้ภาชนะแก้วเล็กน้อย

ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น

จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนคว  
ามร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาใช้

เนื่องจากจะใช้เวลามากขึ้นในการปรุง  
และเนื้อจะสุกเหลืองได้ไม่เต็มที่ ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือ  
เวลาในการปรุงมากขึ้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้

### การอบอาหารในภาชนะ

พิมพ์/

ภาชนะอบกันลึกลงเป็นภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการอบสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์  
ดูให้แน่ใจว่าพิมพ์/จานลงบนชั้นตะแกรง  
หรือใช้กระทะรองประสงคในกรณีที่ไม่มีความเหมาะสม

### การอุ่นอาหารในภาชนะมีฝาปิด

การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยให้ส่วนปรุงอาหารคงความ  
สะอาดได้ดีขึ้น ดูให้แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท  
วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

ระหว่างชั้นเนื้อกับฝาต้องมีระยะห่างอย่างน้อย 3 ซม.

เนื่องจากเนื้ออาจพองตัวขึ้นมาได้

ไอน้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝาภาชนะหลังจากท  
าอาหารเสร็จ ให้เปิดฝาด้านหลัง

เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากด้านตรงข้ามกับผู้ใช้

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

ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น

### การอบอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

อาหารบางชนิดสามารถเตรียมโดยใช้เตาไมโครเวฟร่วมด้วยได้  
ซึ่งจะช่วยให้ใช้เวลาอบน้อยลงเป็นอย่างมาก

โดยมีข้อแตกต่างจากการเตรียมด้วยวิธีทั่วไปตรงที่จะใช้เวลาปรุงต  
ำนำหนักทั้งหมดเมื่อทำการอบร่วมกับเตาไมโครเวฟ

**คำแนะนำ:**

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลาเพิ่มขึ้นประมาณสองเท่า

ใช้สถานะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น จานอบชนิดโลหะหรือจาน Römertopf เหมาะสำหรับการอบโดยไม่ใช้โหมดเตาไมโครเวฟเท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับสถานะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

**ระวัง!**

ในกรณีที่ใช้ถุงอบ ห้ามใช้คลิปลโลหะหนีบไว้จนปิดสนิท โดยใช้ไฟเชือกสำหรับทำอาหารแทน ห้ามใช้เหล็กเสียบหรือชิ้นเนื้อที่มวนเป็นก้อน เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟขึ้นได้

**การอบและการอุ่นอาหารด้วยไอน้ำ**

อาหารบางอย่างจะกรอบขึ้นและไม่แห้งมากหากปรุงด้วยไอน้ำ ใช้สถานะไม่มีฝาปิด โดยจะต้องสามารถทนความร้อนและไอน้ำได้ ไม่จำเป็นต้องพลิกเนื้อหั่นแบ่ง

ปรุงด้วยไอน้ำเมื่อมีระบุไว้ในตารางการตั้งค่า อาหารบางชนิดจะออกมาดีที่สุดหากผ่านการปรุงหลายครั้ง ซึ่งจะมีระบุไว้ในตาราง

**เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ**

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างถูกต้อง อดศึกษาประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อในเนื้อหาลูกที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีเสียบเทอร์โมมิเตอร์ รูปแบบการให้ความร้อนที่สามารถรู้ได้ และข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ → "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ" ที่หน้า 24

**การตั้งค่าที่แนะนำ**

ดูรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณ เนื้อ และอุณหภูมิของอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ

ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน และหากจำเป็น ก็สามารถใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไป

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์พร้อมอบแบบแซ่เย็นและไม่ไคยัดใส่ที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อน โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

ดูข้อกำหนดสำหรับสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ พร้อมคำแนะนำพื้นฐานได้ในตาราง หากต้องการเตรียมสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ที่มีน้ำหนักมากกว่านี้ ให้ลดอุณหภูมิลงทุกครั้ง ในกรณีที่อบเนื้อหลายชิ้น ให้ใช้น้ำหนักของชิ้นที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใช้ปรุง โดยแต่ละชิ้นควรมีขนาดเท่าๆ กัน

โดยพื้นฐานแล้ว สัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ที่เป็นชิ้นใหญ่จะต้องใช้อุณหภูมิต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น

พลิกกลับด้านสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ เมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง 2/3 ของเวลาที่ระบุ

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ช้ออกจกส่วนปรุงอาหารเพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

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

ช่วงเวลาปรุง (เช่น 10-15):  
 อาหารปรุงเสร็จภายในเวลาที่ระบุ

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- ลมร้อน 4D
- การย่างแบบลมหมุนเวียน

ระดับความหนาแน่นของไอน้ำจะระบุไว้เป็นตัวเลขในตาราง

- 1 = ต่ำ
- 2 = ปานกลาง
- 3 = สูง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	อุณหภูมิ (°C)	ความหนาแน่นของไอน้ำ	เวลา (นาที)
<b>เนื้อวัว</b>							
เนื้ออบเปื่อย	ชั้นตะแกรง	2		-	140-150	-	35+40
เนื้ออบเปื่อย 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		-	130-140	1	70-80 40-50
เนื้อสะโพกบน	ชั้นตะแกรง	2		-	160-170	-	30+25
เนื้อสะโพกบน 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		-	170-180	1	100-120
<b>เนื้อแกะ</b>							
ขา (ติดกระดูก)	ชั้นตะแกรง	2		-	160-170	-	25+25
ขา (ติดกระดูก) 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		-	180-190	1	80-90
ไหล่ (ติดกระดูก)	ชั้นตะแกรง	2		-	160-170	-	25+20
ไหล่ (มัดติดกระดูก)	ชั้นตะแกรง	2		-	170-180	-	25+25
ซี่โครงแกะ**	ชั้นตะแกรง	2		-	180-190*	-	15+25

\* อุนเตา  
 \*\* ไม่มีชั้นไขมัน (อกและคอ) ไม่ต้องพลิก  
 \*\*\* หันด้านที่มีหนังลง  
 \*\*\*\* หันด้านกระดูกลง  
 \*\*\*\*\* พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	อุณหภูมิ (°C)	ความหนาแน่นของไออน	เวลา (นาที)
ซีโรงแคะ (ซีโรง 700 กรัม)	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	200	-	20
					170-180	1	25-30
<b>เนื้อหมู</b>							
หมูอบ	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	180-190	-	30+35
หมูอบ 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	120	3	30
					190-200	-	30
					160-170	1	80-100
เนื้อสะโพก	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	180-190	-	35+35
เนื้อสะโพก 1 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	180-190	-	25-30
					170-180	1	70-80
เนื้อส่วนพื้นท้อง	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	170-180	-	30+25
ชาหุ่มรมควัน	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	160-170	-	30+30
ชาหุ่มรมควัน 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	170-180	2	100-120
<b>สัตว์ปีก</b>							
ไก่ทั้งตัว	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	170-180	-	25+15
ไก่ทั้งตัว 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	180-190	2	65-75
เนื้อไก่ (ซีโรง 200-250 กรัม)***	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	190-200	-	35-45
เนื้อไก่ (ซีโรง 200-250 กรัม)***	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	200-210	2	35-45
เบ็ด	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	180-190	-	25+20
เบ็ด 2-3 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	160-170	2	70-90
					170-180	-	30-40
อกไก่วง****	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	150-160	-	20+15
อกไก่วง 3 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	140-150	2	100-140
น่องไก่วง	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	170-180	-	25+30
ไก่วงทั้งตัว 4-8 กก.*****	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	150-160	-	12+12
ไก่วงทั้งตัว 7 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☉	-	140-150	2	120-150
					170-180	-	30-40
<b>อาหารจานเนื้อ</b>							
มีทโลฟ	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☉	-	170-180	-	20+35
มีทโลฟ 1 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☉	-	190-200	1	70-80
มีทโลฟ 1 กก. + น้ำ +20 มล.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☉	360	170-190	-	30-40
<b>อาหารอบหม้อ</b>							
เนื้อหันลูกเต๋า (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ) 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☉	-	140*	-	100-120
เนื้อไก่หันลูกเต๋า (ติดกระดูก) 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☉	-	140*	-	90-100
สเต็กอบ	ภาชนะมีฝาปิด	2	☉	-	140	-	65+60
* อุ่นเตา							
** ไม่มีชั้นไขมัน (อกและคอ) ไม่ต้องพลิก							
*** หันด้านที่มีหนังลง							
**** หันด้านกระดูกลง							
***** พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง							

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	อุณหภูมิ (°C)	ความหนาแน่นของไอน้ำ	เวลา (นาที)
<b>อาหารชุดใหญ่</b>							
มีเนื้อวัว	ชั้นตะแกรง + ชั้นตะแกรง	4+2	☉	-	160, then 200 (yorkshire pudding)	-	calculation for meat (see table above) + 15-25 for Yorkshire Pudding
มีเนื้อไก่	ชั้นตะแกรง + ชั้นตะแกรง	4+2	☉	-	180	-	calculation for chicken (see table above)
มีเนื้อไก่ 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง + ชั้นตะแกรง	4+1	☉	-	180	low (steam 0 when Yorkshire Pudding is inserted)	65-75

\* อุ่นเตา  
 \*\* ไม่มีชั้นไขมัน (อกและคอ) ไม่ต้องพลิก  
 \*\*\* หันด้านที่มีหนังลง  
 \*\*\*\* หันด้านกระดูกลง  
 \*\*\*\*\* พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง

### เคล็ดลับการอบและการตุ๋นอาหาร

ส่วนปรุงอาหารสกปรกมาก	เตรียมอาหารในจานอบที่ปิดมิดชิดโดยใช้อุณหภูมิสูงขึ้น หรือใช้ถาดย่างการอบอาหารโดยใช้ถาดย่างจะให้ผลดีที่สุด สามารถใช้อถาดย่างเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้ภายหลัง
เนื้ออบมีสีเข้มเกินไป และมีกากไหมเป็นบางส่วน และ/หรือเนื้ออบแห้งเกินไป	ตรวจสอบตำแหน่งของชั้นวางและอุณหภูมิที่ใช้ ลดอุณหภูมิลงในครั้งต่อไป และลดเวลาอบลงถ้าจำเป็น
กากขางเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น หรือทำการย่างเป็นเวลาล้นๆ เมื่ออบเสร็จ
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงาม แต่ไม่มีน้ำเนื้อภายใน	ใช้จานอบขนาดเล็กลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงาม แต่มีน้ำเนื้อและมากเกินไป	ใช้จานอบขนาดใหญ่ขึ้นและเติมน้ำน้อยลงตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อไหมขณะตุ๋น	ฝาที่ใช้ต้องมีขนาดพอดีกับจานอบและปิดสนิท ลดอุณหภูมิที่ใช้ตุ๋นลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็น
เนื้ออบสุกน้อยเกินไป	แลเนื้อเอาไว้ เติมซอสลงในภาชนะอบ แล้วใส่เนื้ออบที่แลแล้วลงในซอส จากนั้นนำเนื้อไปปรุงต่อโดยใช้โหมดเตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

### การย่าง

เนื้อหาส่วนนี้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการย่างสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และปลา รวมถึงการบั้งขนมปัง, ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า

### การย่างแบบลมหมุนเวียน

การย่างแบบลมหมุนเวียนเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการเตรียมอาหารที่เป็นสัตว์ปีก ปลาทั้งตัว และเนื้อสัตว์ เช่น หมูอบที่มีกาก

### สัตว์ปีก

ในการปรุงเนื้อเป็ดหรือเนื้อห่าน ให้จิ้มที่หนังได้ปีก เพื่อให้ส่วนที่เป็นมันหยดลงมา

สำหรับอกเป็ด ให้บากหนังโดยไม่ต้องพลิกกลับด้าน

เมื่อพลิกเนื้อสัตว์กลับด้าน ต้องดูให้แน่ใจว่าด้านนอกหรือด้านหนึ่งอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เนื้อจะสุกและสุกเหลืองยิ่งขึ้นถ้าทาเนย น้ำเกลือ หรือน้ำส้มเมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาปรุง

### เนื้อสัตว์

ทาไขมันบนเนื้อที่ไม่มีมันตามที่จำเป็น หรือนำไปพันเบคอน

บากหนังตามขวางเมื่อพลิกเนื้อหันแบ่งขณะปรุง ต้องดูให้แน่ใจว่าส่วนหนึ่งอยู่ด้านล่างในตอนแรก

เมื่อปรุงเนื้อเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาแล้วพักไว้ในส่วนปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาที เพื่อให้หนังในเนื้อกระจายได้ดีขึ้น ถ้าจำเป็น

ให้ห่อเนื้อในฟอยล์อะลูมิเนียม เวลารับที่ระบุไว้ไม่รวมเวลาพักอาหารที่แนะนำ

### ปลา

ไม่จำเป็นต้องพลิกปลาที่ปรุงทั้งตัว

โดยให้วางปลาทั้งตัวในส่วนปรุงอาหารในตำแหน่งวางน้ำ

โดยหันครีบล้างขึ้นข้างบนวางมันฝรั่งผัดครึ่งหรือภาชนะทนความร้อนขนาดเล็กไว้ในช่องของปลา เพื่อให้ปลาคงอยู่ในตำแหน่ง

หากสามารถถอดครีบล้างออกได้ง่าย แสดงว่าปลาสุกแล้ว

## การอบอาหารบนชั้นตะแกรง

การอบเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกบนชั้นตะแกรงจะทำให้ออกมากรอบกรอบทุกด้าน การอบอาหารบนชั้นตะแกรงเหมาะกับการปรุงสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรือหลายชิ้นพร้อมกันเป็นพิเศษ

เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบประสงค์ ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของเนื้อ เพื่อดักจับไขมันและน้ำเนื้อที่หยดลงมาซึ่งสามารถนำไปใช้ทำซอสได้ นอกจากนี้ยังช่วยให้เกิดควันน้อยกว่าและช่วยคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหารได้อีกด้วย

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหัตถ์ด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะอบประสงค์เขาไปที่ตำแหน่งชั้นวาง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

## การอบอาหารในภาชนะ

การอบและเคี้ยวเนื้อในภาชนะจะช่วยให้เตรียมอาหารได้สะดวกขึ้น เนื่องจากสามารถนำเนื้อในภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น รวมถึงสามารถเตรียมซอสได้ในตัวภาชนะ

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเขาไปในส่วนปรุงอาหารได้ ภาชนะแก้วจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ที่สุกหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ในทางภาชนะแก้วที่ร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้

หากเนื้อไม่มีมัน ให้เติมน้ำลงไปเล็กน้อย โดยควรเติมน้ำประมาณ 1/2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ปริมาณน้ำที่ใช้ขึ้นอยู่กับประเภทของเนื้อ วัสดุของภาชนะ รวมถึงว่ามีฝาปิดหรือไม่ กรณีที่ปรุงเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาในจานอบเคลือบอีนาเมลหรือจานอบสีเซม จะต้องเติมน้ำในปริมาณมากกว่ากรณีที่ใช้ภาชนะแก้วเล็กน้อย ใช้น้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนความร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาใช้ เนื่องจากจะใช้เวลามากขึ้นในการปรุง และเนื้อจะสุกเหลืองไหม้เต็มที่ ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือเวลาในการปรุงมากขึ้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้

### ภาชนะไม่มีฝาปิด

ใช้พิมพ์/ภาชนะอบก้นลึกสำหรับการอบเนื้อ โดยให้วางพิมพ์/จานลงบนชั้นตะแกรง หรือใช้กระทะอบประสงค์ในกรณีที่ไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

### ภาชนะมีฝาปิด

การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยให้ส่วนปรุงอาหารคงความสะอาดได้ดีขึ้น ดูให้แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

ระหว่างชั้นเนื้อกับฝาดึงมีระยะห่างอย่างน้อย 3 ซม.

เนื่องจากเนื้ออาจพองตัวขึ้นมาได้

ไอน้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝาภาชนะหลังจากทำอาหารเสร็จ ให้เปิดฝาด้านหลัง เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากด้านตรงข้ามกับผู้ใช้

ถ้าจำเป็น ให้เคี้ยวเนื้อจนแห้งก่อน โดยเติมน้ำ ไวน์ น้ำส้มสายชู หรือของเหลวชนิดใดก็ได้ลงลงในน้ำที่ใช้เคี้ยว ควรเติมน้ำประมาณ 1-2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ไอน้ำจะระเหยเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น เนื้อสัตว์จะมีเนื้อกรอบมากขึ้นหากใช้จานอบแบบมีฝาปิด เพียงแค่ใช้ฝาแก้วครอบจานอบและใช้อุณหภูมิสูงขึ้นเท่านั้น

## การอบอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

อาหารบางชนิดสามารถเตรียมโดยใช้เตาไมโครเวฟร่วมด้วยได้ ซึ่งจะช่วยให้ใช้เวลาสั้นลงเป็นอย่างมาก โดยมีข้อแตกต่างจากการเตรียมด้วยวิธีทั่วไปตรงที่จะใช้เวลาปรุงตามน้ำหนักทั้งหมดเมื่อทำการอบรวมกับเตาไมโครเวฟ

### คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น จานอบชนิดโลหะหรือจาน Römertopf ไม่เหมาะสำหรับการอบโดยไมโครเวฟเท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

### ระวัง!

ในกรณีที่ใส่ถุงอบ ห้ามใช้คลิปโลหะหนีบไว้จนปิดสนิท โดยใช้โลหะสำหรับทำอาหารแทน ห้ามใช้เหล็กเสียบหรือชิ้นเนื้อที่มันปนเกินไป เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟขึ้นได้

## การอบอาหารด้วยไอน้ำ

อาหารบางชนิดจะกรอบยิ่งขึ้นในระหว่างที่ปรุงด้วยไอน้ำโดยจะมีผิวมันเงายิ่งขึ้นและแห้งน้อยลง

ใช้ภาชนะไม่มีฝาปิด โดยจะต้องสามารถทนความร้อนและไอน้ำได้ ปรุงด้วยไอน้ำเมื่อมีระบุไว้ในตารางการตั้งค่า อาหารบางชนิดจะออกมาดีที่สุดในตอนการปรุงหลายครั้ง ซึ่งจะระบุไว้ในตาราง

## การย่างเนื้อแล่บาง

สามารถเตรียมทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปีก ปลา และเนื้อสัตว์แล่บาง เช่น สเต็ก ขาไก่กวง และเบอร์เกอร์ได้เป็นอย่างดีโดยใช้รูปแบบการให้ความร้อน "Grill" (ย่าง) และสามารถถึงขนมปังได้สวยงามเช่นกัน

## การย่าง

ปิดฝาเครื่องทุกครั้งที่ทำกรย่างหำย่างอาหารโดยเปิดฝาเครื่องทิ้งไว้

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหัตถ์ด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันร่างด้านนอกลงด้านล่างและเลื่อนกระทะอบประสงค์เขาไปที่ต่ำกว่าอาหารอย่างน้อยหนึ่งชั้น โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง เพื่อดักจับไขมันที่หยดลงมา

พยายามย่างอาหารที่มีความหนาและน้ำหนักเท่าๆ กันใหม่มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อให้ชิ้นเนื้อสุกอย่างทั่วถึง โดยยังคงความฉ่ำเอาไว้ วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ใช้ที่คีบสำหรับย่างเพื่อพลิกชิ้นอาหารที่กำลังย่างการใช้ส้อมจิ้มชิ้นเนื้อจะทำให้เนื้อไหลออกมาและทำให้เนื้อแห้ง

ห้ามโรยเกลือลงบนเนื้อจนกว่าจะย่างเสร็จเนื่องจากเกลือจะดูดน้ำออกจากเนื้อ

### คำชี้แจง:

- ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะเปิดและปิดเองเป็นระยะ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
- ความเร็วในการเปิดปิดดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับที่ตั้งค่าระดับการย่าง
- อาจเกิดควันขึ้นขณะทำการย่าง

## เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างถูกต้อง อดศึกษาประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

ดีโนเนื้อห่า่วนที่เกี่ยวข้อง  
ซึ่งจะใหขอมูลเกี่ยวกับวิธีเสียบเทอร์โมมิเตอร์  
รูปแบบการให้ความร้อนที่สามารถใช้ได และขอมูลเพิ่มเติมอื่น ๆ  
→ "เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ" ที่หน้า 24

**การตั้งค่าที่แนะนำ**

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และปลา  
รวมทั้งขนมปังไดในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณ  
เนื้อ และอุณหภูมิของอาหาร  
ด้วยเหตุนี้จึงระบการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ  
ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน  
เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น  
ขอมูลการตั้งค้ที่ระบุเป็นขอมูลสำหรับสัตว์ปีก เนื้อสัตว์  
และเนื้อปลาพร้อมอบ  
แบบแซเย็นและไม่โดยดไลที่ไลลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อน  
ดูข้อกำหนดสำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา  
พร้อมควนำหนักพื้นฐานไดในตาราง หากต้องการเตรียมสัตว์ปีก  
เนื้อสัตว์ หรือปลาที่มีน้ำหนักมากกว่านี้ ใหลดอุณหภูมิลงทุกครั้ง  
ในกรณีท้อบเนื้อหลายชิ้น  
ไฟโซนำหนักของชิ้นที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใช่ปรุง  
ง โดยแต่ละชิ้นควรมีขนาดเท่าๆ กัน

โดยพื้นฐานแล้ว สัตว์ปีก เนื้อสัตว์  
หรือปลาที่เป็นชิ้นใหญ่จะตองใช้อุณหภูมิต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น  
พลิกกลับด้านเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2  
ถึง 2/3 ของเวลาที่ระบุ

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหารเพื่อให้ปรุงออกมา  
ดีดีและช่วยประหยัดพลังงานไดมากถึง 20 เปอร์เซ็นต์



การคำนวณเวลาปรุง (เช่น 20+35):

กรณาคำนวณเวลาปรุงโดยใช่สูตร 20 นาทีต่อเนื้อสัตว์ 500 กรัม +  
เวลาเพิ่มอีก 35 นาที เวลาปรุงที่คำนวณไดสำหรับเนื้อสัตว์ 1.5 กก.  
คือ 95 นาที

ช่วงเวลาปรุง (เช่น 10-15):













อาหารปรุงเสร็จภายในเวลาที่ระบุ

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช่:

-  การย่างแบบลมหมุนเวียน
-  การย่างเป็นบริเวณกว้าง

ระดับความหนาแน่นของไอน้ำจะระบุไว้เป็นตัวเลขในตาราง

- 1 = ต่ำ
- 2 = ปานกลาง
- 3 = สูง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่ง วาง	รูปแบบการ ให้ความร อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งค้ระดับการยา	กำลังไมโคร เวฟ (วัตต์)	ความหนา แน่นของไ อน้ำ	เวลา (นาที)
<b>เนื้อวัว</b>							
สเต็ก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	3		3	-	-	1st side 10-12 2nd side 3-5
เบอร์เกอร์ หน้า 1-2 ซม.	ชั้นตะแกรง	3		3*	-	-	1st side 6-8 2nd side 4-6
เนื้อสะโพกบน	ชั้นตะแกรง	2		150-160	-	-	30+30
<b>เนื้อแกะ</b>							
สเต็ก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	3		3*	-	-	1st side 8-10 2nd side 4-6
เนื้อติดกระดูก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	3		3	-	-	1st side 6-8 2nd side 6-8
ขา (ติดกระดูก)	ชั้นตะแกรง	2		170-180	-	-	25+30
ขา (ติดกระดูก) 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		170-180	-	1	80-90
ไหล่ (ติดกระดูก)	ชั้นตะแกรง	2		170-190	-	-	25+15
ไหล่ (มัดติดกระดูก)	ชั้นตะแกรง	2		170-180	-	-	20+15
ซี่โครงแกะ	ชั้นตะแกรง	2		190-200	-	-	15+25
<b>เนื้อหมู</b>							
สเต็ก หน้า 2 ซม.	ชั้นตะแกรง	5		2	-	-	1st side 10-12 2nd side 5-7
เนื้อติดกระดูก หน้า 2-3 ซม.	ชั้นตะแกรง	3		3*	-	-	1st side 10-12 2nd side 9-10


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

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งคาร์ระดับการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	ความหนาแน่นของไอน้ำ	เวลา (นาที)
เบอร์เกอร์ หน้า 1-2 ซม.	ชั้นตะแกรง	3	☐	3***	-	-	1st side 6-8 2nd side 4-6
เบคอนหันบาง	ชั้นตะแกรง	3	☐	3*****	-	-	1st side 4-5 1nd side 3-4
ไส้กรอก หน้า 2-4 ซม.	ชั้นตะแกรง	3	☐	3****	-	-	10-15
หมูยอ	ชั้นตะแกรง	2	☒	180-200	-	-	30+40
เนื้อสไลด์	ชั้นตะแกรง	2	☒	180-200	-	-	35+35
เนื้อสไลด์พื้นทอง	ชั้นตะแกรง	2	☒	200-220	-	-	30+25
เนื้อสไลด์พื้นทอง 1 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	170-180 190-200	-	1	50-60 25-35
ชาหมูรมควัน	ชั้นตะแกรง	2	☒	180-200	-	-	30+25
<b>สัตว์ปีก</b>							
น่องไก่ ชินละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	3	☒	210-230	-	-	20-30
น่องไก่ ชินละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	3	☒	210-220	-	2	30-40
อกไก่ติดกระดูก ชินละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	3	☐	3***	-	-	1st side 10-15 2nd side 10-15
อกไก่ติดกระดูก ชินละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	3	☒	200-210	-	2	20-30
อกไก่ติดกระดูก 2 ชิ้น ชินละ 150 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	190-210	180	-	25-30
ไก่ทั้งตัว	ชั้นตะแกรง	2	☒	200-220	-	-	20+15
ไก่ทั้งตัว 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	180-190	-	2	65-75
เนื้อไก่ติดกระดูก ชินละ 200-250 กรัม*****	ชั้นตะแกรง	3	☒	200-220	-	-	30-45
เนื้อไก่ติดกระดูก ชินละ 200-250 กรัม*****	ชั้นตะแกรง	3	☒	200-210	-	2	35-45
เนื้อไก่ติดกระดูก 4 ชิ้น ชินละ 250 กรัม*****	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2	☒	190-210	360	-	20-30
เบ็ด 2-3 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	190-200	-	-	20+20
เบ็ด 2-3 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	150-160	-	2	100-120
เบ็ด 2 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	170-190	180	-	60-80
น่องไก่วง	ชั้นตะแกรง	2	☒	180-190	-	-	25+30
ไก่วงทั้งตัว 4-8 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	140-160	-	-	12+12
ไก่วงทั้งตัว 7 กก.	ชั้นตะแกรง	2	☒	140-150 170-180	-	2	120-150 30-40
<b>ปลา</b>							
ปลาเทราต์ทั้งตัว ชินละ 300 กรัม	ชั้นตะแกรง	2	☒	170-190	-	-	20-30
ปลาเทราต์ทั้งตัว ชินละ 300 กรัม	ชั้นตะแกรง	3	☐	2	90	-	15-20
เนื้อปลาแล่ ชินละ 150 กรัม	ชั้นตะแกรง	4	☐	1***	-	-	1st side 5-10 2nd side 5-10

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

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่ง วาง	รูปแบบการ ให้ความร อน	อุณหภูมิ (°C) / การตั้งการต้ ง	กำลังไมโคร เวฟ (วัตต์)	ความหนา แน่นของไ อน้ำ	เวลา (นาที)
-------	--------------------	----------------	-----------------------------	--------------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------

### ขนมปังปัง

ขนมปังขาวปัง**	ชั้นตะแกรง	5		3	-	-	3-5
----------------	------------	---	---	---	---	---	-----

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

### อาหารสำเร็จรูป

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับการเตรียมอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง

ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท่นที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะสมกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

#### คำแนะนำ

- คุณภาพของอาหารมีผลต่อผลการปรุงอาหารเป็นอย่างมากอาจพบว่าผลิตภัณฑ์ประเภทบรรจุห่อสุกเป็นบางส่วนและไม่สม่ำเสมอได้
- หวूमโซอาหารแช่แข็งที่มีน้ำแข็งเกาะหนาน้ำแข็งออกจากอาหารให้หมด
- วางอาหารที่เป็นชิ้น เช่น ขนมปังโรล และอาหารประเภทมันฝรั่งกระฉ่ายให้ทั่วบนอุปกรณ์เสริม เวนระยะระหว่างแต่ละชิ้นเล็กน้อย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง

#### การเตรียมอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟ

การเตรียมอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟจะช่วยลดเวลาที่ใช้ลงได้เป็นอย่างมาก

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

สามารถใช้พิมพ์อบโลหะแบบทั่วไปได้ในโหมดผสม หากเกิดประกายไฟขึ้นระหว่างพิมพ์อบกับชั้นตะแกรง ให้ตรวจสอบว่าผิวด้านนอกพิมพ์อบสะอาดหรือไม่ เลื่อนตำแหน่งของพิมพ์อบบนชั้นตะแกรง หากยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ ให้หยุดโดยไม่ใช่โหมดเตาไมโครเวฟ โดยจะใช้เวลาอบนานขึ้น

ในกรณีที่ใช้ถาดอบหรือภาชนะที่ทำจากพลาสติก เซรามิกหรือแก้ว เวลาที่ใช้อบจะลดลงจากที่ระบุไว้ในตาราง

สามารถเตรียมอาหารร่วมกับเตาไมโครเวฟได้ที่ระดับเดียวกัน นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การใช้ภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง

#### การอบด้วยไอน้ำ

ขนมอบบางชนิด (เช่น ขนมที่ใส่ีสต์ให้ขึ้นฟู) จะมีความกรอบและเหนียวมากขึ้นหากอบด้วยไอน้ำ และจะออกมาไม่แห้งเกินไป

การอบด้วยไอน้ำทำได้เพียงหนึ่งระดับเท่านั้น

#### ตำแหน่งชั้นวาง

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุ

#### การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

ในการอบแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

- ขนมอบทรงสูง: ระดับ 2
- ขนมอบทรงแบน: ระดับ 3

หากเลือกการให้ความร้อนด้วยลมร้อน 4D จะสามารถเลือกได้ตั้งแตระดับ 1, 2, 3 ถึง 4

#### การอบขนมแบบสองระดับ:

ใช้ลมร้อน 4D ขนมในถาดหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

- กระทะอบเนกประสงค์: ระดับ 3 ถาดอบ: ระดับ 1

#### อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

#### ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

#### กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเฉียงไปทางฝาเครื่อง

#### กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันใหม่ขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

#### การตั้งค่าที่แนะนำ

รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับอาหารประเภทต่างๆ ได้ในตาราง

อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อของอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วง ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้ผิวหน้าขนมเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอมากขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

#### คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาปรุงลงได้ เนื่องจากอาหารจะสุกเฉพาะภายนอก แต่ภายในจะไม่สุกดี





ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน โดยสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

ในกรณีที่มีการอุ่นเตา สามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง





























ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้อุปกรณ์มาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  การย่างแบบลมหมุนเวียน
-  การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า

ระดับความหนาแน่นของไอน้ำจะระบุไว้เป็นตัวเลขในตาราง

- 1 = ต่ำ
- 2 = ปานกลาง
- 3 = สูง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	ความหนาแน่นของไอน้ำ	เวลาปรุง (นาที)
<b>พิซซ่าแช่เย็น</b>							
พิซซ่าแช่เย็น	ชั้นตะแกรง	3		190-210	-	-	10-15
<b>พิซซ่าแช่แข็ง</b>							
พิซซ่าแบ่งบาง*	ชั้นตะแกรง	3		190-210	-	-	15-20
พิซซ่าแบ่งบาง 1 ชั้น	กระทะอบกระจก	2		210-230	90	-	10-20
พิซซ่าแบ่งบาง 2 ระดับ	กระทะอบกระจก + ชั้นตะแกรง	3+1		190-210	-	-	20-25
พิซซ่าแบ่งหนา	ชั้นตะแกรง	3		180-200	-	-	20-25
พิซซ่าแบ่งหนา 1 ชั้น	กระทะอบกระจก	2		180-200	90	-	15-25
พิซซ่าแบ่งหนา 2 ระดับ	กระทะอบกระจก + ชั้นตะแกรง	3+1		190-210	-	-	20-30
พิซซ่าขนมปังฝรั่งเศส*	ชั้นตะแกรง	3		200-220	-	-	15-20
พิซซ่าขนมปังฝรั่งเศส	กระทะอบกระจก	2		180-200	90	-	10-20
<b>มันฝรั่งแช่แข็ง</b>							
มันฝรั่งอบกรอบ*	กระทะอบกระจก	3		190-210	-	-	25-35
มันฝรั่งอบกรอบ 2 ระดับ	กระทะอบกระจก + ถาดอบ	3+1		190-210	-	-	30-40
โครเก็ต*	กระทะอบกระจก	3		200-220	-	-	25-35
แซนด์วิช*	กระทะอบกระจก	3		200-220	-	-	25-35
มันฝรั่งทอดคิตเป็ลือก*	กระทะอบกระจก	3		190-210	-	-	25-35
<b>ขนมอบสำเร็จรูปแช่แข็ง</b>							
ขนมปังโรล ขนมปังฝรั่งเศส*	กระทะอบกระจก	3		180-200	-	-	10-15
ขนมปังโรล ขนมปังฝรั่งเศส	กระทะอบกระจก	3		180-200	-	1	15-25
<b>อาหารทอดแช่แข็ง</b>							
พิซซิงเกอร์**	กระทะอบกระจก	3		200-220	-	-	20-30
นักเก็ตไก่	กระทะอบกระจก	3		190-210	-	-	20-25
นักเก็ตไก่	กระทะอบกระจก	2		190-210	360	-	10-15
<b>อาหารแช่เย็น</b>							
ลาซานญา 500 กรัม	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		190-210	-	-	25-35
ลาซานญา 500 กรัม	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		180-190	-	2	30-40
ลาซานญา 1.5 กก.	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		180-200	-	-	30-40
ลาซานญา 1.5 กก.	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		160-170	-	2	35-45
<b>อาหารแช่แข็ง</b>							
ลาซานญา 500 กรัม	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		190-210	-	-	30-40
ลาซานญา 500 กรัม	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		180-190	-	2	40-50
ลาซานญา 500 กรัม	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		200-210	360	-	18-23
ลาซานญา 1.5 กก.	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		180-200	-	-	50-70
ลาซานญา 1.5 กก.	จานทนความร้อนบนชั้นตะแกรง	2		160-170	-	2	45-55

\* ปฏิบัติตามข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์

\*\* พลิกอาหารขณะปรุง

## เตาไมโครเวฟ

การเตรียมอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับกรณีที่ต้องคำนึงถึงเวลาเป็นสำคัญ

วางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

ใส่ชั้นตะแกรงในตำแหน่งชั้นวางที่ระบุโดยหันทันที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันรางदानนอกกลาง

การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นด้วยเหตุนี้จึงควรวางอาหารในภาชนะที่แผ่ราบมากที่สุดเท่าที่จะทำได้

ผลิตภัณฑ์ซีเรียลจะเกิดฟองขึ้นมากขณะปรุง

ใช้ภาชนะทรงสูงแบบปิดฝาสำหรับผลิตภัณฑ์ซีเรียลทุกชนิด เช่น ข้าว เพื่อช่วยคงรสชาติของอาหารทำให้ไม่ต้องใส่เกลือและเครื่องปรุงอื่น ๆ มากนัก

หากมีอาหารในปริมาณไม่ตรงกับที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้เพิ่มหรือลดเวลาปรุงโดยใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

คนหรือพลิกอาหาร 2-3 ครั้งระหว่างปรุง

หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2-3 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง

ภาชนะจะได้รับความร้อนจากอาหาร ซึ่งจะเกิดความร้อนขึ้นเป็นอย่างมากเมื่อใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวในการเตรียมอาหาร

### ตำแหน่งชั้นวาง

ใส่ชั้นตะแกรงที่มีภาชนะวางไว้ในชั้นที่ 2

### การนึ่งปลาในเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟสามารถนึ่งปลาได้

โดยใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ หรือไซจานหรือแผ่นฟิล์มที่ใช้กับไมโครเวฟได้ครอบเอาไว้ ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

เพื่อคงรสชาติของอาหารและทำให้ไม่ต้องใส่เกลือและเครื่องปรุงอื่น ๆ มากนัก สำหรับการนึ่งปลาทั้งตัว ให้เติมน้ำปลาหรือน้ำมันาว 1-3 ช้อนโต๊ะ

หลังจากนึ่งเสร็จแล้ว ให้พักไว้อีก 2-3 นาที เพื่อให้ร้อนทั่วถึง

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง

### การทำคัสตาร์ดจากแป้งคัสตาร์ด

ผสมแป้งคัสตาร์ดกับนมและน้ำตาลในภาชนะทรงสูงที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ตามที่ระบุไว้ในบรรจุภัณฑ์ ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง เมื่อนมเริ่มร้อนขึ้น ให้คนให้ทั่ว ทำขั้นตอนนี้ซ้ำ 2-3 ครั้ง

### วิธีทำพุดดิ้งข้าว

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

### ผลไม้เคี้ยวน้ำตาลหรือคอมโพต

ซังผลไม้ในภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ แล้วเติมน้ำหนึ่งช้อนโต๊ะต่อผลไม้ทุก 100 กรัม เติมน้ำตาลและเครื่องปรุงรสตามต้องการ ปิดฝาภาชนะแล้วใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง

คน 2-3 ครั้งระหว่างปรุง

### การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตาไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะแก้วทนความร้อนทรงแบน เช่น ฝาจานที่ใช้กับไมโครเวฟได้ ห้ามใช้ฟอยล์หรือจานทรงโค้งเว้า

วางถุงข้าวโพดคั่วลงบนภาชนะโดยหันทันที่ติดฉลากลงด้านล่าง ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง โดยอาจต้องปรับเวลาให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และปริมาณ

นำถุงข้าวโพดคั่วออกมาหลังจากผ่านไป 1½ นาที แล้วเขย่าให้ทั่วเพื่อไม่ให้ข้าวโพดคั่วไหม้เด็ดทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังใช้

### ⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

บรรจุภัณฑ์สูญญากาศอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งให้นำอาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร

### การตั้งค่าที่แนะนำ

#### คำแนะนำ:

ดูวิธีใช้งานเพิ่มเติมซึ่งใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวได้ในเนื้อหาส่วน "การละลายอาหารแช่แข็ง" และ "การอุ่นอาหาร"

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☑ เตาไมโครเวฟ

อาหาร	ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>ปลา</b>					
เนื้อปลาแล่อบไม่ปรุงรส 400 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2	☑	600 360	4 5-15
<b>ผักสด</b>					
ผักสด 250 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	2	☑	600	6-10
ผักสด 500 กรัม*	ภาชนะมีฝาปิด	2	☑	600	10-15
<b>ผักแช่แข็ง</b>					
ผักโขม*	ภาชนะมีฝาปิด	2	☑	600	11-16

\* พลิก 1-2 ครั้งขณะปรุง

\*\* วางบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่เปิดลงบนภาชนะ

อาหาร	ภาษาชะ	ตำแหน่งช้ วาง	รูปแบบการ ให้ความรอน	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
ผักรวมมิตร 250 กรัม + น้ำ 25 มล.	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	8-12
ผักรวมมิตร 500 กรัม + น้ำ 25 มล.	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	13-18
<b>ข้าว</b>					
ข้าวเมล็ดยาว 250 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	7-9
				180	13-16
ข้าวกล้อง 250 กรัม + น้ำ 650 มล.	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	11-13
				180	25-30
ริซอดโต 250 กรัม + น้ำ 900 มล.	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	12-14
				180	22-27
<b>ชีเรียล</b>					
คุสตุส 250 กรัม + น้ำ 500 มล.	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	6-8
<b>ของหวาน</b>					
คัสตาร์ดทำจากแป้งคัสตาร์ด*	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	5-8
พุดดิ้งข้าว 125 กรัม + นม 500 มล.*	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	10
				180	20-25
ผลไม้เชื่อม 500 กรัม	ภาษาชะมีฝาปิด	2		600	9-12
ข้าวโพดคั่วเตาไมโครเวฟ ถูงละ 100 กรัม**	ภาษาชะไม่มีฝาปิด	2		600	4-6

\* พลิก 1-2 ครั้งขณะปรุง  
\*\* วางบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่เปิดลงบนภาษาชะ

## โยเกิร์ต

เครื่องร่อนนี้สามารถใช้ทำโยเกิร์ตได้

### การทำโยเกิร์ต

ถอดอุปกรณ์เสริมและฐานรองชั้นวางออกจากส่วนปรุงอาหาร จะต้องมีสิ่งใดอยู่ในส่วนปรุงอาหาร ห้ามเปิดฝาเครื่องขณะที่เครื่องทำงานอยู่

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

2. ใส่โยเกิร์ต 150 ก. (เย็น) แล้วยก
3. เทใส่ถ้วยหรือขวดขนาดเล็ก แล้วปิดด้วยฟิล์มยึดห่ออาหาร
4. วางถ้วยหรือขวดลงบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร แล้วใช้การตั้งคาคตามี่ระบุ
5. หลังจากทำเสร็จ ให้นำโยเกิร์ตไปแช่ตู้เย็น

รูปแบบการให้ความร่อน:

- การพักแบ่ง

อาหาร	ภาษาชะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการ ให้ความรอน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (ชั่วโมง)
โยเกิร์ต	แม่พิมพ์	cooking compartment floor		35-40	5-6

## ฟังก์ชันการให้ความรอนแบบประหยัดพลังงาน

ลุมร่อนแบบประหยัดพลังงานและการให้ความรอนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน เป็นฟังก์ชันการให้ความรอนแบบอัจฉริยะเพื่อการปรุงเนื้อสัตว์ เนื้อปลา และอาหารอบด้วยไฟออน โดยจะมีการควบคุมการไหลพลังงานแก่ส่วนปรุงอาหารอย่างเหมาะสม และจะมีการปรุงอาหารแบบแบ่งเป็นชั้นๆ โดยใช้ความรอนที่เหลือซึ่งช่วยคงความฉ่ำของอาหารและทำให้เกรียมนอยลง ช่วยให้สามารถประหยัดพลังงานได้ตามรูปแบบการเตรียมและชนิดของอาหาร หากเปิดฝาเครื่องก่อนที่จะปรุงอาหารเสร็จหรือมีการอุ่นเตา อาหารอาจปรุงออกมาไม่ได้ตามที่ต้องการ ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้กับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร

ใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารที่วางอยู่ก่อนที่จะอุ่นเตา สำหรับลุมร่อนแบบประหยัดพลังงาน ให้เลือกอุณหภูมิระหว่าง 125 ถึง 275 °C และสำหรับการให้ความรอนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน ให้เลือกอุณหภูมิระหว่าง 150 ถึง 250 °C ปิดฝาเครื่องขณะปรุงอาหารเสมอ เมื่อใช้รูปแบบการให้ความรอนนี้ ให้ปรุงอาหารแบบระดับเดียวเท่านั้น ลุมร่อนแบบประหยัดพลังงานใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน การให้ความรอนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงานใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดทั่วไป

### อุปกรณ์เสริม

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง

### ชั้นตะแกรง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง วางภาชนะแม่พิมพ์และจานไวบนชั้นตะแกรงเสมอ

### กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ

เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบให้ได้มากที่สุดอย่างระมัดระวัง โดยหันขอบเอียงไปทางฝาเครื่อง

### พิมพ์อบและภาชนะ

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสีเข้ม ช่วยประหยัดพลังงานได้มากถึง 35 เปอร์เซ็นต์

ภาชนะสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมสะท้อนความร้อนเช่นเดียวกับกระจก ภาชนะที่ไม่สะท้อนความร้อนจะเคลือบด้วยเคลือบสีน้ำตาล แก้วทนความร้อนหรืออะลูมิเนียมเคลือบฉีดยุติขึ้นรูปจะเหมาะสมมากกว่า

การใช้พิมพ์อบเคลือบดีบุก จานเซรามิก หรือจานแก้วจะทำให้ใช้เวลาอบนานขึ้นและทำให้เค้กสุกไม่ทั่ว

### กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันใหม่ขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

### การตั้งค่าที่แนะนำ

เนื้อหาส่วนนี้เป็นข้อมูลเฉพาะสำหรับอาหารชนิดต่างๆ อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อของแป้งโด ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ

ลองใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าก่อน

การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้ผิวหน้าขนมเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอมากขึ้น เลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปหากจำเป็น

**คำชี้แจง:** ไม่สามารถลดเวลาในการอบโดยใช้อุณหภูมิสูงขึ้นได้ เนื่องจากเค้กหรือขนมอบจะสุกเฉพาะภายนอก แต่บริเวณตรงกลางจะไม่สุกดี

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- Hotair Eco
- การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่างแบบประหยัดพลังงาน

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่ง วาง	รูปแบบการ ให้ความร อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
<b>การอบขนม</b>					
วิคตอเรียสบันจเคก	พิมพ์ขนาด Ø20 ซม. 2 อัน	2		170-180	25-35
เค้กผลไม้รสอ่อน	พิมพ์ทรงสูง Ø20 ซม.	2		150-170	70-90
เค้กผลไม้รสเข้ม	พิมพ์ทรงสูง Ø23 ซม.	2		140-160	120-180
ครีมเบิ้ลผลไม้	จานแก้วแบน	3		160-180	40-70
เค้กสับจ (โร้ไขมัน) ไซ 3 ฟอง	พิมพ์เค้กถอดข้าง Ø26 ซม.	2		160-170	25-40
สวีทโรล	พิมพ์สวีทโรล	3		180-190	15-25
พายผลไม้	จานขนาด Ø20 ซม. หรือพิมพ์พาย	2		170-190	60-75
คีส	พิมพ์อบคีส (สีเข้ม)	3		190-210	35-45
ขนมปัง (ขาว)	พิมพ์ loaf (900 กรัม 1 อัน หรือ 450 กรัม 2 อัน)	2		190-200	40-50
สโคน	ถาดอบ	3		190-210	15-20
ทาร์ตแยม	พิมพ์ 12 ถ้วย	3		180-200	20-30
ซูเฟล	จานซูเฟล 1.2 ลิตร	2		160-170	40-50
พายเนื้อ	พิมพ์พายรูปสี่เหลี่ยม	2		190-200	40-55
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	ถาดอบ	3		150-170	60-90
<b>เนื้อสัตว์</b>					
เนื้อวัวอบเปีย	ชั้นตะแกรง	2		140-150	35+40
<b>อาหารอบหม้อ</b>					
เนื้อหั่นลูกเต๋า (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ) 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		140	100-120
สตูว์กอบ	ภาชนะมีฝาปิด	2		140	65+60
<b>ปลา</b>					
ปลาตุ๋นทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ 300 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		190-210	25-35
ปลาตุ๋นทั้งตัว เช่น ปลาแซลมอน 1.5 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		190-210	45-55
เนื้อปลาแลบไม่ปรุงรส 100 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		190-210	15-25

## สารอะคริลาไมด์ในอาหาร

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

เคล็ดลับการเตรียมอาหารให้มีสารอะคริลาไมด์น้อยที่สุด	
อาหารทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้เวลาปรุงให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้</li> <li>ปรุงอาหารจนสุกเป็นสีน้ำตาลทอง แต่อย่าให้สีเข้มเกินไป</li> <li>อาหารชิ้นใหญ่และหนาจะมีปริมาณสารอะคริลาไมด์น้อยกว่า</li> </ul>
การอบขนม	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 200°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 180°C
บิสกิต	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 190°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 170°C ใช้หรือใช้แฉงสามารถช่วยลดการเกิดสารอะคริลาไมด์ได้
มันฝรั่งอบกรอบ	จัดเรียงให้กระจายทั่วถาดอบ โดยอย่าให้ซ้อนกัน ปรุงมันฝรั่งอบกรอบครั้งละ 400 ก. เป็นอย่างน้อย โดยวางบนถาดอบเพื่อให้น้ำมันไม่แห้ง

## การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ เป็นเทคนิคการปรุงอาหารแบบใช้อุณหภูมิต่ำเป็นระยะเวลาอันยาวนานจึงเรียกได้อีกอย่างหนึ่งว่า "การปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ"

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

การปรุงรูปแบบนี้มีข้อดีตรงที่ช่วยให้สามารถวางแผนเตรียมอาหารได้หลายเมนู เนื่องจากเนื้อที่ปรุงด้วยวิธีนี้จะคงความนุ่มได้ง่าย และไม่จำเป็นต้องพลิกเนื้อขณะปรุง

ทั้งนี้จะต้องปิดฝาเครื่องขณะปรุงเพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่ ใช้เฉพาะเนื้อสดไม่ติดกระดูกที่สุกแล้วและถูกสุกจนนุ่มเท่านั้น

ขจัดเอ็นและมันออกจากขอบเนื้อให้เรียบร้อย เนื่องจากในระหว่างการปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ ส่วนที่เป็นมันจะทั่วทำให้เกิดรสชาติที่แตกต่างอย่างเห็นได้ชัด

ทั้งนี้สามารถใช้เนื้อปรุงรสหรือเนื้อหมักได้ แต่อย่าใช้เนื้อแซ่แข็ง เนื้อที่ผ่านการปรุงด้วยวิธีนี้สามารถนำไปแล่ได้ทันที โดยไม่จำเป็นต้องพักไว้ก่อน และเนื่องจากเป็นวิธีปรุงแบบพิเศษ จึงอาจทำให้เนื้อดูออกเป็นสีชมพู แต่ไม่ใช่เพราะเนื้อยังดิบอยู่หรือสุกไม่พอแต่อย่างใด

### คำชี้แจง:

ไม่สามารถห้วงเวลาเริ่มต้นและเวลาลิ้นสุดได้เมื่อปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

### ภาษาชะ

ใช้ภาษาชะกันดีน เช่น จานแก้ว/พอร์ชเลน วางภาษาชะในส่วนปรุงอาหารเพื่อทำการอุ่น

วางภาษาชะที่ไม่ปิดฝานชั้นตะแกรงระดับ 2 เสมอ

ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการปรุงแบบช้าๆได้ในส่วนเคล็ดลับที่อยู่ติดกับตารางการตั้งค่า

เครื่องรุ่นนี้มีการให้ความร้อนแบบ

"ปรุงแบบช้าๆ" โดยให้เริ่มการทำงานหลังจากที่ส่วนปรุงอาหารเย็นสนิทแล้วเท่านั้น จากนั้นรอประมาณ 15

นาทีเพื่อให้ส่วนปรุงอาหารพร้อมทั้งภาษาชะที่ใส่ไว้อุ่นขึ้น

จึงเมื่อบนกระทะร้อนด้วยอุณหภูมิสูงเป็นพิเศษเป็นเวลาานพอสำหรับทุกจานรวมถึงจานปลายสุด แล้ววางลงบนภาษาชะที่อุ่นแล้วทันที วางภาษาชะพร้อมเนื้อในส่วนปรุงอาหารอีกครั้ง แล้วทำการปรุงแบบช้าๆ

### การตั้งค่าที่แนะนำ

อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในการปรุงแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ ขึ้นอยู่กับขนาด ความหนา และคุณภาพของเนื้อ ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วงต่างๆ

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☐ การปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

อาหาร	ภาษาชะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
<b>สัตว์ปีก</b>						
อกเบ็ด สุกปานกลาง ชินละ 300 กรัม	ภาษาชะไม่มีฝาปิด	2	☐	6-8	90*	45-60
อกไก่แล่ สุกมาก ชินละ 200 กรัม	ภาษาชะไม่มีฝาปิด	2	☐	4	120*	45-60
อกไก่วงติดกระดูก สุกมาก 1 กก.	ภาษาชะไม่มีฝาปิด	2	☐	6-8	120*	110-130
<b>เนื้อหมู</b>						
สเต็กเนื้อสันในหมู หนา 5-6 ซม. 1.5 กก.	ภาษาชะไม่มีฝาปิด	2	☐	6-8	80*	130-180
หมูสันใน ทั้งชิ้น	ภาษาชะไม่มีฝาปิด	2	☐	4-6	80*	45-70
<b>เนื้อวัว</b>						
เนื้อวัวหันแบ่ง (สะโพก) หนา 6-7 ซม. 1.5 กก.	ภาษาชะไม่มีฝาปิด	2	☐	6-8	100*	150-180

\* อุณหภูมิ

อาหาร	ลักษณะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	เวลาจี้ (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เนื้อฟิลเลต 1 กก.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		4-6	80*	90-120
เนื้อเซอร์ลอยน หหนา 5-6 ซม.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		6-8	80*	120-180
เมตลเลียนเนื้อวัว/สเด็กเนื้อสะโพก หหนา 4 ซม.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		4	80*	30-60
<b>เนื้อลูกวัว</b>						
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่ง หหนา 4-5 ซม. 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		6-8	80*	80-140
เนื้อลูกวัวหั่นแบ่ง หหนา 7-10 ซม. 1.5 กก.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		6-8	80*	140-200
เนื้อสันในลูกวัวทั้งชิ้น 800 กรัม	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		4-6	80*	70-120
เมตลเลียนเนื้อลูกวัว หหนา 4 ซม.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		4	80*	30-50
<b>เนื้อแกะ</b>						
เนื้อสันหลังแกะไม่มีกระดูก ชิ้นละ 200 กรัม	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		4	80*	30-45
ขาแกะมัดติดกระดูก สุกปานกลาง 1 กก.	ลักษณะไม่มีฝาปิด	2		6-8	95*	120-180

\* อุณหภูมิ

### เคล็ดลับในการปรุงอาหารแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ

การปรุงอกเบ็ดแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ	วางอกเบ็ดเย็นลงบนกระทะ แล้วทอดด้านที่มีหนังก่อน หลังจากปรุงแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ แล้ว ใทย่างประมาณ 3 ถึง 5 นาทีจนเนื้อกรอบ
เนื้อที่ปรุงแบบให้ความร้อนอย่างช้าๆ ไม่ร้อนเท่าเนื้ออบแบบทั่วไป	อุณหภูมิและเตรียมซอสให้ร้อนมากๆ เพื่อไม่ให้เนื้อเย็นลงเร็วเกินไป

### การทำให้แห้ง

เครื่องรุ่นนี้มีฟังก์ชัน "ทำให้แห้ง" ซึ่งสามารถใช้เพื่อทำให้ผัก ผลไม้ และสมุนไพรแห้งได้เป็นอย่างดีการนอมอาหารด้วยวิธีนี้จะทำให้รสชาติเข้มข้นขึ้นเป็นผลจากกระบวนการขจัดน้ำ

ใช้ผัก ผลไม้ และสมุนไพรที่ไม่บอบช้ำเท่านั้น และต้องล้างให้สะอาด วางชั้นตะแกรงพร้อมกระดาษกั้นไขมันหรือกระดาษรองอบ นำน้ำส่วนเกินออกจากผลไม้ แล้วเช็ดให้แห้ง

ถ้าจำเป็น ให้หั่นหรือฝานเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน วางผลไม้ที่ไม่บอบช้ำบนจานโดยหันด้านที่เป็นเนื้อขึ้น ดูให้แน่ใจว่าผลไม้หรือเห็ดไม่หล่นกันบนชั้นตะแกรง

ขูดผักก่อนนำไปลูวกวางผักลวกทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วนำไปวางบนชั้นตะแกรงให้ทั่ว

อบสมุนไพรทั้งก้าน วางสมุนไพรให้ทั่วเป็นกองเล็กๆ บนชั้นตะแกรง

ทำการอบให้แห้งโดยใช้ตำแหน่งชั้นวางดังนี้:

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

- ชั้นตะแกรง 3 อัน: ระดับ 5+3+1
- ชั้นตะแกรง 4 อัน: ระดับ 5+3+2+1

พลิกผักและผลไม้ที่มีความฉ่ำมากหลายๆ ครั้ง หลังจากอบเสร็จให้นำอาหารออกจากกระทะทันที

### การตั้งค่าที่แนะนำ

ดูการตั้งค่าสำหรับการอบแห้งอาหารชนิดต่างๆ ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาปรุงขึ้นอยู่กับชนิด ความชื้น ความสูง และความหนาของอาหารที่จะอบแห้ง ยิ่งใช้เวลาอบให้แห้งนาน ก็จะถนอมอาหารได้ดียิ่งขึ้นความเร็วในการอบแห้งขึ้นอยู่กับความบางของชิ้นอาหาร และอาหารที่อบแห้งจะยังคงมีกลิ่นหอม ด้วยเหตุนี้จึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วง

หากต้องการอบอาหารอื่นนอกเหนือจากนี้ ควรใช้อาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

รูปแบบการให้ความร้อน:

- การทำให้แห้ง

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

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (ชั่วโมง)
เห็ดหั่นสไลด์	ชั้นตะแกรง 3-4 ชั้น	-	☼	60	7-9
สมุนไพรมะนาว	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น	-	☼	60	1-3
สมุนไพรมะนาว	ชั้นตะแกรง 3-4 ชั้น	-	☼	60	3-6

### การถนอมอาหาร

เครื่องรุ่นนี้สามารถใช้ถนอมอาหาร เช่น ผลไม้และผักได้

#### ⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

หากถนอมอาหารไม่ถูกวิธี ขวดถนอมอาหารอาจเกิดการระเบิดได้ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการถนอมอาหาร

#### ขวดแก้ว

ใช้เฉพาะขวดแก้วถนอมอาหารที่สะอาดและไม่ชำรุดเสียหายเท่านั้น ใช้เฉพาะขวดที่ทำจากยางทนความร้อนที่สะอาดและไม่ชำรุดเสียหายเท่านั้น ตรวจสอบคลิปและที่หนีบเตรียมไว้ล่วงหน้า

ในการถนอมอาหารแต่ละขั้นตอน

ให้ใช้เฉพาะขวดถนอมอาหารขนาดเดียวกัน

และบรรจุอาหารชนิดเดียวกันเท่านั้นสามารถใส่ขวดถนอมอาหารขนาด ½, 1 หรือ 1½ ลิตรในส่วนปรุงอาหารได้สูงสุด 6

ใบพร้อมกันห้ามใช้ขวดที่ใหญ่กว่าหรือสูงกว่านี้

เนื่องจากฝาอาจแตกร้าวได้

ห้ามใส่ขวดถนอมอาหารแต่ละใบสัมผัสกันในส่วนปรุงอาหารในระหว่างขั้นตอนการถนอมอาหาร

#### การเตรียมผักและผลไม้

ใช้เฉพาะผักและผลไม้ที่อยู่ในสภาพดีเท่านั้น โดยต้องล้างให้สะอาด

ปอก ควั่น และหั่นผักและผลไม้ให้สอดคล้องตามประเภท

แล้วใส่ลงในขวดถนอมอาหารจนถึงระยะประมาณ 2 ซม.

จากปากขวด

#### ผลไม้

เติมผลไม้พร้อมกับน้ำตาลเคี้ยวร้อนที่ตักเอาฝ้ายออกแล้วลงในขวดถนอมอาหาร (ประมาณ 400 มล. ต่อขวดขนาดหนึ่งลิตรหนึ่งใบ)

สำหรับน้ำหนึ่งลิตร:

- เติมน้ำตาลประมาณ 250 กรัม สำหรับผลไม้รสหวาน
- เติมน้ำตาลประมาณ 500 กรัม สำหรับผลไม้เปรี้ยว

#### ผัก

เติมผักพร้อมกับน้ำเดือดลงในขวดถนอมอาหาร

เช็ดปากขวดให้สะอาด ใส่หิ้งยางชุบน้ำหมาดลงบนขวดทุกใบ แล้วปิดฝาใช้ที่หนีบปิดขวดให้แน่น วางขวดลงบนกระทะอบประสงคโดยไม่ให้ขวดสัมผัสกัน เติมน้ำร้อน 500 มล. (อุณหภูมิประมาณ 80 °C) ลงในกระทะอบประสงค ใช้การตั้งคาคตามทีระบุไว้ในตาราง

#### การสิ้นสุดขั้นตอนการถนอมอาหาร

##### ผลไม้

หลังจากผ่านไปสักพัก จะเกิดฟองเล็กๆ ขึ้นเป็นช่วงสั้นๆ

ปิดสวิทซ์เครื่องทันทีที่ขวดทุกใบเกิดฟอง

นำขวดออกจากส่วนปรุงอาหารหลังจากรอให้เย็นลงจนครบเวลาที่ระบุแล้ว

##### ผัก

หลังจากผ่านไปสักพัก จะเกิดฟองเล็กๆ ขึ้นเป็นช่วงสั้นๆ

เมื่อขวดทุกใบเกิดฟองแล้ว ไหลอุณหภูมิลงเหลือ 120 °C

แล้วปล่อยให้ขวดเย็นฟองต่อไปโดยปิดส่วนปรุงอาหารเอาไว้ตามที่ระบุไว้ในตารางเมื่อสิ้นสุดเวลาดังกล่าว

ให้เปิดสวิทซ์เครื่องแล้วใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ต่อไปเป็นเวลาตามที่ระบุไว้ในตาราง

หลังจากการถนอมอาหาร

ให้นำขวดออกจากส่วนปรุงอาหารไปวางลงบนผ้าสะอาด

หามวางขวดที่รองลงบนพื้นผิวที่เย็นหรือเปียก

เนื่องจากอาจทำให้ขวดแตกได้

ครอบขวดถนอมอาหารไว้ไม่ให้โดนลม

ถอดที่หนีบออกเมื่อขวดเย็นลงแล้วเท่านั้น

#### การตั้งค่าที่แนะนำ

ค่าที่ระบุไว้ในตารางเป็นค่าเฉลี่ยสำหรับการถนอมผักและผลไม้

ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามอุณหภูมิห้อง จำนวนขวด ปริมาณ อุณหภูมิ และคุณภาพของอาหารที่นำมาถนอม

ค่าที่ระบุไว้เป็นค่าสำหรับขวดกลมขนาด 1

ลิตรก่อนปิดสวิทซ์เครื่องหรือเปลี่ยนโหมดปรุงอาหาร

ให้ดูว่าอาหารในขวดเกิดฟองตามที่ควรเป็นหรือไม่

ฟองจะก่อตัวขึ้นหลังจากผ่านไปประมาณ 30-60 นาที

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☼ ลมร้อน 4D

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

## การพักแ้งด้วยการตั้งค่าการพักแ้ง

การใช้รูปแบบการให้ความร้อน "การพักแ้ง" จะทำให้แ้งยีสต์พักตัวได้เร็วกว่าการพักแ้งที่อุณหภูมิห้อง โดยที่แ้งไม่แห้งเกินไป ทั้งนี้ให้เริ่มการทำงานหลังจากที่ส่วนปรุงอาหารเย็นสนิทแล้วเท่านั้น พักแ้งสองรอบโดยปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่าสำหรับการพักแ้งรอบที่ 1 และรอบที่ 2 (การหมักแ้งและการหมักขั้นสุดท้าย)

### การหมักแ้ง

หมักแ้งโดยวางขามใส่แ้งบนชั้นตะแกรง ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง

ห้ามเปิดฝาเครื่องขณะพักแ้ง เนื่องจากจะทำให้ความชื้นเล็ดลอดออกมา ไม่ต้องครอบแ้ง

### การหมักขั้นสุดท้าย

วางขนมอบในเตาอบในระดับน้ํางตามทีระบุในตาราง เซ็ตส่วนที่เบียดขึ้นภายในส่วนปรุงอาหารให้แห้งก่อนทำการอบ

### การตั้งค่าที่แนะนำ

อุณหภูมิและเวลาที่ใช้พักแ้งจะขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของส่วนผสม ด้วยเหตุนี้ตัวเลขในตารางจึงเป็นเพียงค่าเฉลี่ยเท่านั้น

รูปแบบการให้ความร้อน:

- ☑ การพักแ้ง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
<b>แ้งยีสต์ รสหวาน</b>					
เซ่น ขนมอบขนาดเล็ก	ขาม	2	☑	35-40	30-45
	กระทะอบเนกประสงค์	2	☑	35-40	10-20
แ้งเนื้อเนน เซ่น ปาเนตโทน	ขาม	2	☑	40-45	40-90
	แม่พิมพ์บนชั้นตะแกรง	2	☑	40-45	30-60
<b>แ้งยีสต์ รสคาว</b>					
เซ่น พิซซา	ขาม	2	☑	35-40	20-30
	กระทะอบเนกประสงค์	2	☑	35-40	10-15
<b>แ้งขนมปัง</b>					
ขนมปังขาว	ขาม	2	☑	35-40	30-40
	กระทะอบเนกประสงค์	2	☑	35-40	15-25
ขนมปังมัลติเกรน	ขาม	2	☑	35-40	25-40
	กระทะอบเนกประสงค์	2	☑	35-40	10-20
ขนมปังโรล	ขาม	2	☑	35-40	30-40
	กระทะอบเนกประสงค์	3	☑	35-40	15-25

## การละลายอาหารแช่แข็ง

ใช้โหมด "เตาไมโครเวฟ" ในการละลายอาหารแช่แข็ง เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ลัตติก และขนมอบ

นำอาหารแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้ววางไว้ในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันรางदानนอกลงดานล่าง

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่จากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงาน

### การตั้งค่าที่แนะนำ

เวลาที่ระบุไว้ในตารางเป็นเพียงค่าเฉลี่ยเท่านั้นเวลาที่ใช้จริงจะขึ้นอยู่กับคุณภาพ อุณหภูมิที่แช่แข็ง (-18 °C)

และส่วนประกอบของอาหาร

เวลาจะระบุไว้เป็นช่วงให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน

แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น

การละลายอาหารแช่แข็งแบบทีละชั้นจะให้ผลที่ดีกว่าโดยจะมีระบุไว้ในตารางของดานล่าง

**คำแนะนำ:** อาหารที่แช่แข็งแบบแผ่ราบหรือแบ่งเป็นชิ้นๆ จะละลายได้เร็วกว่าอาหารที่แช่แข็งแบบเป็นก้อน

พลิกหรือคนอาหารหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างละลายน้ำแข็ง ในกรณีที่เป็นอาหารชิ้นใหญ่ ควรพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้งตัดแบ่งอาหารหรือแยกชิ้นส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากส่วนปรุงอาหารเป็นระยะ

พักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วไว้ในเครื่องอีกประมาณ 10 ถึง 30 นาทีหลังจากปิดเครื่องเพื่อให้อุณหภูมิคงที่

### คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลามากขึ้นประมาณสองเท่า

## รูปแบบการให้ความร้อน:

- เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
<b>ขนมปัง ขนมปังโรล</b>						
ขนมปัง 500 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	3
					90	10-15
ขนมปังโรล	ชั้นตะแกรง	2		140-160	90	2-4
<b>เค้ก</b>						
เค้กเนื้อฉ่ำ 500 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	2
					90	10-15
เค้กเนื้อแห้ง 750 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	90	10-15
<b>เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</b>						
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
เนือบดผสม 200 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	90	8-15
					180	5
เนือบดผสม 500 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	10
					90	10-15
เนือบดผสม 1000 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	10
					90	20-30
<b>เนื้อปลา</b>						
ปลาทั้งตัว 300 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	3
					90	10-15
เนื้อปลาแล่ 400 กรัม*	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	5
					90	10-15
<b>ผักและผลไม้</b>						
เบอร์รี่ 300 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	5-10
ผัก 600 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	10
					90	8-13
<b>อื่นๆ</b>						
ละลายเนย 125 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	90	7-9

\* พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

## การอุ่นอาหาร

เครื่องร้อนนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการอุ่นอาหาร การใช้ไมโครเวฟจะช่วยให้อาหารและเครื่องตีมีรอนขึ้นได้อย่างรวดเร็วเป็นพิเศษ การอุ่นอาหารโดยใช้ไอน้ำจะช่วยให้อาหารร้อนขึ้นอย่างค่อยเป็นค่อยไปและออกมาดูเหมือนกับเพิ่งทำเสร็จใหม่ๆ

### การอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟสามารถใช้อุ่นอาหารหรือละลายน้ำแข็งพร้อมกับอุ่นอาหารได้

นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ทั้งนี้ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน

การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นด้วยเหตุนี้จึงควรวางอาหารในภาชนะให้แผ่ราบมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ไม่ควรวางอาหารซ้อนกันเป็นชั้น

ปิดครอบอาหารเอาไว้ เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดียิ่งขึ้น

ภาชนะที่ใช้ไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟิล์มสำหรับเตาไมโครเวฟแทน

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

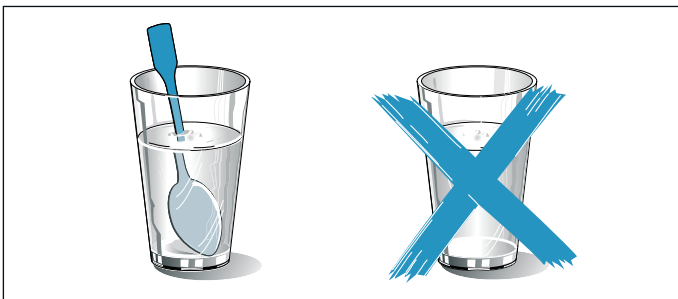
อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยวางขวดลงบนชั้นตะแกรงโดยไม่ต้องใส่ถุงหรือฝา เขย่าหรือคนให้เข้ากันหลังจากอุ่นและตรวจสอบอุณหภูมิ ภาชนะจะได้รับความร้อนจากอาหาร ซึ่งจะเกิดความร้อนขึ้นเป็นอย่างมากเมื่อใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวในการเตรียมอาหาร

### คำแนะนำ:

หากมีอาหารในปริมาณมากกว่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่า ให้ใช้กฎพื้นฐานว่าปริมาณสองเท่าจะใช้เวลาเพิ่มขึ้นประมาณสองเท่า

### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวตั้งกล่าว่ามีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวตั้งกล่ามีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการลั่นสะเทือนเพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนตั้งกล่าก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระเด็นออกมาได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ไหของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด



### ระวัง!

การเกิดประกายไฟ: โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะตองอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์ อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้

### การอุ่นอาหาร

การให้ความร้อนแบบ "อุ่นอาหาร"

จะเป็นการใช้ไอน้ำในการอุ่นอาหารอย่างค่อยเป็นค่อยไป โดยจะมีลักษณะและรสชาติเหมือนกับอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ รวมถึงสามารถทำให้อุ่นขึ้นที่ไวในวันก่อนหน้าก็กลับมากลับร้อนได้ด้วย

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่มีความแบนและกว้างที่สุดเท่าที่จะหาได้ ทั้งนี้ภาชนะที่มีความเย็นจะทำให้ต้องใช้เวลาอุ่นอาหารนานขึ้น

หากเป็นไปได้ ให้อุ่นอาหารชนิดเดียวกันและขนาดเท่าๆ กันไปพร้อมกัน แต่หากทำไม่ได้

ให้ยึดเอาเวลาที่ตองใช้สำหรับชิ้นส่วนที่ใช้เวลาอุ่นนานที่สุดเป็นหลัก ห้ามปิดคลุมอาหารที่นำไปอุ่น

วางภาชนะใส่อาหารบนชั้นตะแกรง

หรือวางอาหารลงบนชั้นตะแกรงระดับ 2 โดยตรง

ห้ามเปิดฝาเครื่องขณะกำลังทำงาน

เนื่องจากจะมีไอน้ำเล็ดลอดออกมาเป็นจำนวนมาก

### การตั้งค่าที่แนะนำ

ดูการตั้งค่าสำหรับการอุ่นเครื่องตีและอาหารชนิดต่างๆ ด้วยเตาไมโครเวฟและการอุ่นด้วยไอน้ำได้ในตาราง เวลาที่ระบุไว้เป็นเพียงค่าเฉลี่ยเท่านั้นเวลาที่ใช่จริงจะขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้ คุณภาพ อุณหภูมิ และส่วนประกอบของอาหาร เวลาจะระบุไว้เป็นช่วง ให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น



ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่รอน

หากไม่มีการระบุค่าสำหรับอาหารที่ต้องการ ให้อ้างอิงจากอาหารที่ใกล้เคียงกัน

ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ใช่ช้อนจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ปรุงออกมาได้ดีและช่วยประหยัดพลังงาน

เช็ดทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังใช้

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

























-  การอุ่นอาหาร
-  เตาไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
-------	--------------------	----------------	----------------------	---------------	-----------------------	-----------------

### การอุ่นเครื่องดื่ม

200 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	max	1-3
---------------------	-----------------	---	--	---	-----	-----

\* อุณหภูมิ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
400 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	max	2-6
<b>การอุ่นอาหารสำหรับทารก</b>						
ขวดนม 150 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	360	1-3
<b>ผักแช่เย็น</b>						
250 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		120-130	-	5-15
250 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	3-8
1 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		120-130	-	15-25
<b>ผักแช่แข็ง</b>						
แยกชิ้น 250 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	8-12
ก้อนผักโขมอบครีมแช่แข็ง 450 กรัม (คน 1-2 ครั้งขณะปรุง)	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	11-16
<b>อาหารแช่เย็น</b>						
อาหารจานเดียว 1 ส่วน	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		120-130	-	15-25
อาหารจานเดียว 1 ส่วน	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	4-8
ซूप สตูว์ 400 มล.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		120-130	-	10-25
ซूप สตูว์ 400 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	5-7
เครื่องเคียง เช่น พาสต้า ต้มซำ มันฝรั่งขาว	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		120-130	-	8-25
เครื่องเคียง เช่น พาสต้า ต้มซำ มันฝรั่งขาว	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	5-10
อาหารอบ เช่น ลาซานญา กราแตงมันฝรั่ง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		120-140	-	10-25
อาหารอบ เช่น ลาซานญา กราแตงมันฝรั่ง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	600	5-10
พิซซ่าปรุงแล้ว	ชั้นตะแกรง	2		170-180*	-	5-15
<b>อาหารแช่แข็ง</b>						
อาหารจานเดียว 1 ส่วน	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	11-15
ซूप สตูว์ 200 มล. (คนให้ทั่ว)	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	6-8
เครื่องเคียง เช่น พาสต้า ต้มซำ มันฝรั่งขาว 500 กรัม	ภาชนะมีฝาปิด	2		-	600	7-15
อาหารอบ เช่น ลาซานญา กราแตงมันฝรั่ง 400 กรัม	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		180-200	180	20-25
<b>อาหารอบ</b>						
ขนมปังโรล ขนมปังฝรั่งเศสแท่งยาว (อบแล้ว)	ชั้นตะแกรง	2		150-160*	-	10-20
เพสตรี (มีไส้ตรงกลาง)	ชั้นตะแกรง	2		180*	-	4-10
<b>ขนมอบแช่แข็ง</b>						
พิซซ่าปรุงแล้ว	ชั้นตะแกรง	2		170-180*	-	5-15
ขนมปังโรล ขนมปังฝรั่งเศสแท่งยาว (อบแล้ว)	ชั้นตะแกรง	2		160-170*	-	10-20
* อุ่นเดา						

## การคงความอ่อนของอาหาร

สามารถคงความอ่อนของอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วได้โดยใช้การให้ความร้อนแบบ "การอุ่นอาหาร" โดยสามารถใช้ความชื้นระดับต่างๆ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ปรุงแล้วแห้ง

ห้ามใช้ฝาครอบอาหาร

อย่าอุ่นอาหารนานเกินสองชั่วโมง

โปรดทราบว่า การอุ่นอาหารทำให้อาหารบางชนิดอาจสุกมากขึ้น

ห้ามใช้ฝาครอบอาหาร

ไอน้ำระดับต่างๆ ที่เหมาะกับการคงความอ่อนของอาหารมีดังต่อไปนี้:

- ระดับ 1: เนื้ออบหั่นแบ่งและอาหารทอดบนกระทะ
- ระดับ 2: ขนมอบและเครื่องเคียง
- ระดับ 3: สตูและซूप

## อาหารที่ใช้ในการทดสอบ

ตารางต่อไปนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ข้อมูลแก่หน่วยงานทดสอบในการตรวจสอบอุปกรณ์

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

### การอบขนม

ขนมในถาดหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมแบบสองระดับ:

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

ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมแบบสามระดับ:

- ถาดอบ: ระดับ 5

- กระทะอบเนกประสงค์: ระดับ 3
- ถาดอบ: ระดับ 1

### พายแอปเปิล

อบพายแอปเปิลแบบระดับเดียวโดยวางพิมพ์เค้กถอดข้างลิ้นชักไว้ข้างกันตามแนวเฉียง

อบพายแอปเปิลแบบสองระดับโดยวางพิมพ์เค้กถอดข้างลิ้นชักให้ยู่คนละชั้นและเหลื่อมกัน

อบเค้กในพิมพ์เค้กถอดข้างแบบหนึ่งระดับโดยให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง

วางพิมพ์เค้กถอดข้างลงบนกระทะอบเนกประสงค์แทนที่จะวางบนชั้นตะแกรง

### เค้กสปันจ์โร้ไขมัน





วางเค้กสปันจ์โร้ไขมันไว้สองระดับ

โดยให้วางพิมพ์เค้กถอดข้างซ้อนกันให้เหลื่อมกันบนชั้นตะแกรง

### คำชี้แจง:

- ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน
- กรุณาปฏิบัติตามข้อมูลเกี่ยวกับการอุ่นเตาในตารางข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุสามารถใช้ได้โดยไม่ต้องทำการอุ่นเตาแบบเร็ว
- สำหรับการอบขนมให้ใช้อุณหภูมิต่ำกว่าที่ระบุไว้ในการทำเป็นครั้งแรก

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

-  ลมร้อน 4D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
-  การตั้งค่าสำหรับพิซซ่า
-  ความร้อนสูง

ระดับความหนาแน่นของไอน้ำจะระบุไว้เป็นตัวเลขในตาราง

- 1 = ต่ำ
- 2 = ปานกลาง
- 3 = สูง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ความหนาแน่นของไอน้ำ	เวลาปรุง (นาที)
<b>การอบขนม</b>						
เวีรลส	ถาดอบ	3		140-150*	-	25-40
เวีรลส	ถาดอบ	3		140-150*	-	25-40
เวีรลส 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-150*	-	30-40
เวีรลส 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		130-140*	-	35-55
เค้กชิ่งเล็ก	ถาดอบ	3		160*	-	20-30
เค้กชิ่งเล็ก	ถาดอบ	3		150*	-	25-35
เค้กชิ่งเล็ก 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150*	-	25-35
เค้กชิ่งเล็ก 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		140*	-	35-45
เค้กชิ่งเล็ก 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	4+3+1		140*	-	35-45
เค้กสปันจ์แบบผสมนําร้อน	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	2		160-170*	-	25-35
เค้กสปันจ์แบบผสมนําร้อน	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	2		160-170*	-	25-35
เค้กสปันจ์แบบผสมนําร้อน	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	2		150-160	1	10
					-	20-25

\* อุณหภูมิเตา แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

\*\* อุณหภูมิเตา 5 นาที แต่อย่าใช้การอุ่นเตาแบบเร็ว

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ความหนาแน่นของไอน้ำ	เวลาปรุง (นาที)
เค้กสปันจ์แบบผสมนําร้อน 2 ระดับ	พิมพ์เค้กถอดข้าง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	3+1		150-170*	-	30-50
พายแอปเปิลสองชั้น	พิมพ์สี่เหลี่ยมเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. 2 อัน	2		170-180	-	60-80
พายแอปเปิลสองชั้น	พิมพ์สี่เหลี่ยมเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. 2 อัน	2		170-180	-	75-95
พายแอปเปิลสองชั้น 2 ระดับ	พิมพ์สี่เหลี่ยมเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. 2 อัน	3+1		170-190	-	70-90

\* อุณหภูมิเตน แต่อย่าใช้การอุ่นเตนแบบเร็ว

\*\* อุณหภูมิเตน 5 นาที แต่อย่าใช้การอุ่นเตนแบบเร็ว

### การย่าง

ใส่กระทะอะนึ่งกระจกเข้าไปด้วย เพื่อช่วยดกน้ำในอาหารและคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหาร

รูปแบบการให้ความร้อน:

- การย่างเป็นบริเวณกว้าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	การตั้งการต้มน้ำ	เวลาปรุง (นาที)
ขนมปังปัง*	ชั้นตะแกรง	5		3	3-5
เบอร์เกอร์เนื้อ 12 ชิ้น**	ชั้นตะแกรง	4		3	25-30

\* ไม่ต้องอุ่นเตน

\* พลิกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 2/3

### การเตรียมอาหารด้วยเตนไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะทนความร้อนที่สามารถใช้กับเตนไมโครเวฟได้ทุกครั้งเตรียมอาหารด้วยเตนไมโครเวฟ

ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้กับเตนไมโครเวฟได้ → "เตนไมโครเวฟ" ที่หน้า 22

ในการวางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง ให้ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านที่มีคำว่า "microwave" ไปทางฝาเครื่องและหันส่วนโค้งลงด้านล่าง

### คำชี้แจง:

ทดสอบการใช้งานในโหมดเตนไมโครเวฟอย่างเดียวโดยปิดฟังก์ชันทำไอน้ำในการตั้งค่าพื้นฐาน → "การตั้งค่าพื้นฐาน" ที่หน้า 26

รูปแบบการให้ความร้อนที่ใช้:

- การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
- ลมร้อน 4D
- การย่างแบบลมหมุนเวียน
- เตนไมโครเวฟ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)
-------	--------------------	----------------	----------------------	---------------	-----------------------	-----------------

### การละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตนไมโครเวฟ

เนื้อสัตว์	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180	5
					90	10-15

### การปรุงอาหารด้วยเตนไมโครเวฟ

ไซส์สำหรับทา	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	360	20
					180	20-25
เค้กเนื้อสปันจ์	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	600	7-9
มีทโลฟ	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	600	22-27

### การปรุงอาหารด้วยเตนไมโครเวฟระบบผสม

กราแตงมันฝรั่ง	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		170-190	360	25-30
เค้ก	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		200-220	180	20-25
เค้ก	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		180-200	180	18-23
ไก่*	ชั้นตะแกรง	2		200-220	360	25-35

\* พลิกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 2/3







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001469776

000608