



**BOSCH**



**Register** your  
new appliance  
now at MyBosch and  
enjoy benefits free of  
charge:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

ไมโครเวฟ

FEL023M...

FEL053M...

[th]

คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง

# สารบัญ

## คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย	2
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น	5
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด	5
4	การติดตั้งและการเชื่อมต่อ	6
5	มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์	6
6	อุปกรณ์เสริม	8
7	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก	8
8	การใช้งานทั่วไป	9

9	โหมดบึ่งย่าง	10
10	หน่วยความจำ	10
11	โปรแกรม	10
12	ระบบล๊อคป้องกันเด็ก	12
13	การตั้งค่าเบื้องต้น	12
14	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	13
15	การแก้ไขข้อขัดข้อง	14
16	การกำจัด	15
17	ฝ่ายบริการลูกค้า	15
18	วิธีการทำงาน	15

## 1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

### 1.1 คำจำกัดความของคำสัญญาณ

คุณสามารถดูความหมายของคำบ่งชี้ระดับความเป็นอันตรายในคู่มือฉบับนี้ได้ในส่วนนี้

#### คำเตือน

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้เพื่อป้องกันการบาดเจ็บร้ายแรงหรือถึงแก่ชีวิตที่อาจเกิดขึ้น

#### ข้อควรทราบ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือทรัพย์สิน

**หมายเหตุ:** สิ่งนี้ชี้ให้คุณทราบถึงข้อมูลที่สำคัญ

### 1.2 หมายเหตุทั่วไป

- โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด
- โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

### 1.3 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นเครื่องไม่โครเวฟแบบตั้งวางอิสระ รักษาระยะห่างในการระบายอากาศขณะติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อิน

→ "การติดตั้งและการเชื่อมต่อ", หน้า 6

โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

- เพื่อเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
- อยู่ภายใต้การควบคุมดูแล คอยสังเกตกระบวนการปรุงที่เกิดขึ้นเป็นช่วงระยะเวลาสั้นๆ อย่างต่อเนื่อง

- สำหรับการใช้งานภายในบ้านหรือการใช้งานในลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น: ในห้องครัวสำหรับพนักงานประจำร้าน ในสำนักงานและพื้นที่เชิงพาณิชย์อื่นๆ ในเชิงการเกษตร สำหรับลูกค้าของโรงแรมและสถานที่พักอาศัยอื่นๆ ตลอดจนห้องรับรองที่มีบริการอาหารเช้า

- ที่ความสูงไม่เกิน 4,000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล

เครื่องนี้ตรงตามมาตรฐาน EN 55011 หรือ CISPR 11 เครื่องล้างจานเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม 2 ประเภท B กลุ่ม 2 หมายถึงไม่โครเวฟที่ผลิตขึ้นเพื่ออุ่นอาหาร ประเภท B ระบุว่าเครื่องนี้เหมาะสำหรับสภาพแวดล้อมภายในบ้าน

### 1.4 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้

ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไปเว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล

ป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

### 1.5 การใช้งานอย่างปลอดภัย

#### คำเตือน — ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในเตาอบอาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในเตาอบโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจกำลังลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบน้ำมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตักน้ำมันความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

ความร้อนที่สูงเกินไปอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้

- ▶ ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตูคอกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ โดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามจัดวางเครื่องในเฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินโดยเด็ดขาด

### ⚠ คำเตือน — ระวังเกิดบาดแผลจากความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง
- ▶ อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจะร้อนขึ้นมาก
- ▶ นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะร้อนออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจลุกไหม้ได้ ฝาเครื่องอาจแตกร้าว ซึ่งอาจทำให้มีไอน้ำร้อนและเปลวไฟพุ่งออกมา

- ▶ ใส่เครื่องดื่มที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงลงในอาหารเป็นปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น
- ▶ ห้ามอุ่นสุรา (ปริมาณแอลกอฮอล์  $\geq 15\%$ ) ที่ไม่ผ่านการเจือจางให้ร้อน (เช่น โดยการเทหรือราดลงบนอาหาร)
- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง

### ⚠ คำเตือน — ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง
- ▶ ระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำร้อนได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

### ⚠ คำเตือน — ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน
- ▶ บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้
- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ

รอยร้าว เศษกระจก หรือรอยแตกหักบริเวณจานหมุนที่ทำจากแก้วอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ ห้ามไม่ให้จานหมุนกระทบกับของแข็งโดยเด็ดขาด
- ▶ ดูแลรักษาจานหมุนด้วยความระมัดระวัง

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจลุกไหม้ รวมถึงฝาเครื่องอาจแตกร้าวหรือตกลงมาได้ กระจกฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ

→ "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 5

- ▶ ใส่เครื่องดื่มที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงลงในอาหารเป็นปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น
- ▶ ห้ามอุ่นสุรา (ปริมาณแอลกอฮอล์  $\geq 15\%$ ) ที่ไม่ผ่านการเจือจางให้ร้อน (เช่น โดยการเทหรือราดลงบนอาหาร)
- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง

### ⚠ คำเตือน — ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ
- ▶ ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้
- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหายโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีพื้นผิวแยกหรือแตกหัก
- ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
- ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟที่ต่อออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ทันที
- ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 15

### ⚠ คำเตือน — ระวังการขาดอากาศหายใจ!

เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

## 1.6 ไมโครเวฟ

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้สำหรับการใช้งานในภายหลัง

### ⚠ คำเตือน — ระวังไฟไหม้!

การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิด

- ▶ ความเสียหายได้ เช่น ร่องเท้าแตะ หมอนบุเม็ดยูโฟม หรือหมอนบุฉนวนพีซีที่ถูกนำมาอุ่น อาจเกิดการลุกไหม้ได้เช่นกันหลังจากเวลาผ่านไปเป็นชั่วโมง
- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามนำร่องเท้าแตะ หมอนบุเม็ดยูโฟม หรือหมอนบุฉนวนพีซี รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น
- ▶ วัสดุฉนวนและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงภาชนะอาจเกิดการลุกไหม้ได้
- ▶ ห้ามอุ่นวัสดุฉนวนในบรรจุภัณฑ์เก็บรักษาความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามอุ่นวัสดุฉนวนในภาชนะที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุติดไฟอื่นๆ อย่างไรก็ตามควรควบคุมดูแลโดยเด็ดขาด

- ▶ ห้ามปรับตั้งไมโครเวฟให้ใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป ใช้งานเครื่องตามข้อมูลที่ปรากฏในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
  - ▶ ห้ามใช้ไมโครเวฟในการอบแห้งวัตถุดิบโดยเด็ดขาด
  - ▶ ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นวัตถุดิบที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณน้อย เช่น ขนมปัง ในไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงหรือนานเกินไป
- น้ำมันประกอบอาหารอาจเกิดการลุกไหม้ได้
- ▶ ห้ามอุ่นร้อนน้ำมันประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวในไมโครเวฟ
- สิ่งของหรืออุปกรณ์เครื่องครัวที่วางอยู่ในไมโครเวฟอาจเกิดการลุกไหม้ได้
- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งของใดๆ หรืออุปกรณ์เครื่องครัวที่ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานกับไมโครเวฟอยู่ภายในช่องปรุงอาหารก่อนที่จะใช้งานเครื่อง
  - ▶ ห้ามใช้ช่องอบอาหารเป็นที่จัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟได้ อุปกรณ์เครื่องครัว หรือวัตถุดิบ และสิ่งของอื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันเมื่อไม่ได้ใช้งานไมโครเวฟ

**⚠ คำเตือน — ระวังการระเบิด!**

ของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นอาจเกิดการระเบิดได้ง่าย

- ▶ ห้ามอุ่นร้อนของเหลวหรือวัตถุดิบอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดล็อกแน่นโดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน — ระวังเกิดบาดแผลจากความร้อน!**

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทไข่ที่ยังอยู่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกที่ยังอยู่ในเปลือก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทหอยและสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง
- ▶ สำหรับไข่ดาวหรือไข่ที่ใส่ในแก้ว ให้เจาะไข่แดงให้แตกก่อน
- ▶ สำหรับวัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่น เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง หรือไส้กรอก เปลือกหุ้มอาจแตกออกได้ ให้เจาะเปลือกหรือผิวหุ้มก่อนนำไปอุ่น

ความร้อนในอาหารเด็กทารกไม่สามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง

- ▶ ห้ามอุ่นอาหารเด็กทารกในภาชนะที่ปิดล็อกโดยเด็ดขาด
- ▶ นำฝาปิดหรือจุกป้อนอาหารออกทุกครั้ง
- ▶ คนหรือเขย่าอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่น
- ▶ ตรวจสอบอุณหภูมิก่อนนำอาหารให้เด็กรับประทาน

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอสำหรับวัตถุดิบที่ปิดล็อกสุญญากาศ บรรจุภัณฑ์อาจแตกได้
  - ▶ ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์เสมอ
  - ▶ นำอาหารออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ
- ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน
- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
  - ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

ไมโครเวฟจะร้อนขึ้นมากหากใช้งานร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นๆ

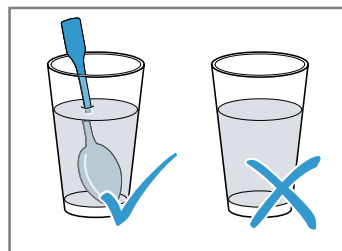
- ▶ หากใช้งานไมโครเวฟในโหมดการทำงานร่วม เด็กจะสามารถใช้งานเครื่องได้ต่อเมื่ออยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของผู้ใหญ่เท่านั้นเนื่องจากอาจมีความร้อนเกิดขึ้น
- การใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น ร่องเท้าแตะ หมอนบุเม็ทโฟม หรือหมอนบุธูปพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันที่ถูกนำมาอุ่นร้อนอาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ▶ ห้ามใช้เครื่องในการอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าโดยเด็ดขาด

- ▶ ห้ามนำร่องเท้าแตะ หมอนบุเม็ทโฟม หรือหมอนบุธูปพีช รวมถึงฟองน้ำ ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เปียกชื้น และวัสดุที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาอุ่นในเครื่องโดยเด็ดขาด
- ▶ ใช้งานเครื่องเพื่อการประกอบอาหารและเครื่องตีหม่อนเท่านั้น

**⚠ คำเตือน — ระวังความร้อนลวก!**

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันสະเทือนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ข้อันในภาชนะทุกครั้งที่ทำการอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



**⚠ คำเตือน — ระวังการบาดเจ็บ!**

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ ภาชนะที่ทำจากพอร์ซเลนและเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณมือจับและฝาปิด รูเหล่านี้จะมีโพรงช่องว่างอยู่ และของเหลวที่ซึมเข้าไปยังช่องว่างดังกล่าวอาจส่งผลให้ภาชนะแตกออกเป็นเสี่ยงได้

- ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟเท่านั้น
- งานช่างและภาชนะที่ทำจากโลหะหรือภาชนะที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบอาจก่อให้เกิดประกายไฟเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว เครื่องอาจได้รับความเสียหาย
- ▶ ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะโดยเด็ดขาดเมื่อใช้งานโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว
  - ▶ ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือใช้งานไมโครเวฟร่วมกับประเภทการทำความร้อนอื่นเท่านั้น

**⚠ คำเตือน — ระวังไฟดูด!**

อุปกรณ์เครื่องนี้ทำงานด้วยไฟฟ้าแรงดันสูง

- ▶ ห้ามถอดตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน — ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ!**

การทำความสะอาดอย่างไม่ดีพออาจทำให้พื้นผิวของเครื่องได้รับความเสียหาย มีอายุการใช้งานลดลง และเกิดสถานการณ์ที่เป็นอันตราย เช่น พลังงานไมโครเวฟที่เล็ดลอดออกมา

- ▶ ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอและกำจัดเศษอาหารออกโดยทันที
  - ▶ ดูแลรักษาช่องอบอาหาร ฝาเครื่อง และบานพับให้สะอาดอยู่เสมอ
- "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา", หน้า 13

ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารชำรุดเสียหาย พลังงานไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาได้

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยเด็ดขาดหากฝาช่องอบอาหารหรือโครงฝาเครื่องที่ทำจากพลาสติกชำรุดเสียหาย
  - ▶ ดำเนินการซ่อมแซมโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น
- เครื่องที่ไม่มีฝาครอบตัวเรือนอาจทำให้พลังงานไมโครเวฟเล็ดลอดออกมาได้
- ▶ ห้ามถอดฝาครอบตัวเรือนออกโดยเด็ดขาด
  - ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่ต้องบำรุงรักษาหรือซ่อมแซมตัวเครื่อง

## 2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

### 2.1 ข้อมูลทั่วไป

#### ข้อควรทราบ

แอลกอฮอล์ระเหยในเตาอบที่มีความร้อนอาจติดไฟและส่งผลให้เกิดความเสียหายอย่างถาวรกับตัวเครื่องได้ ฝาเครื่องอาจแตกร้าวจากการลุกไหม้อย่างรวดเร็ว กระแสจากฝาเครื่องอาจแตกออกเป็นเสี่ยงๆ

สัญญาณที่เกิเกิดขึ้นอาจทำให้เตาอบเสียรูปเข้าด้านในอย่างรุนแรง

- ▶ ห้ามลุ่นสุรา (ปริมาณแอลกอฮอล์  $\geq 15\%$ ) ที่ไม่ผ่านการเจือจางให้ร้อน (เช่น โดยการเทหรือราดลงบนอาหาร)

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

ความชื้นที่สะสมในเตาอบเป็นเวลานานอาจทำให้เกิดสนิมได้

- ▶ เช็ดทำความสะอาดน้ำที่เกิดจากการควบแน่นหลังการปรุงสุกทุกครั้ง ปล่อยให้ช่องอบอาหารเย็นลงโดยปิดฝาเครื่องไว้หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง
- ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุที่มีความชื้นไว้ในเตาอบที่ปิดอยู่เป็นเวลานาน
- ▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในเตาอบ
- ▶ ห้ามยึดหนีบวัตถุใดๆ ไว้ที่ฝาเครื่อง

ภาษาขณะที่ยัดชิ้นเข้าไม่สุดอาจทำให้กระแสจากฝาเครื่องเกิดการช็อตขณะปิดได้

- ▶ ดันภาษาเข้าไปในช่องอบอาหารจนสุดเสมอ

### 2.2 ไมโครเวฟ

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ขณะใช้งานไมโครเวฟ

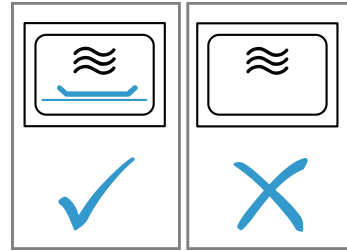
#### ข้อควรทราบ

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระแสจากฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม. การใส่ถาดอะลูมิเนียมในตัวเครื่องอาจทำให้เกิดประกายไฟ และตัวเครื่องจะได้รับความเสียหายจากการเกิดประกายไฟ
- ▶ ห้ามใช้ถาดอะลูมิเนียมกับตัวเครื่อง

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ต้องการทดสอบภาษาขณะเป็นเวลานสั้นๆ



การเตรียมป๊อปคอร์นด้วยไมโครเวฟติดต่อกันทันทีหลายๆ ครั้งโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไปอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ปล่อยให้ตัวเครื่องเย็นลงเป็นเวลาหลายนาทีในระหว่างการเตรียม
- ▶ ห้ามปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสูงเกินไป
- ▶ ใช้กำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์
- ▶ วางถุงป๊อปคอร์นลงบนจานแก้วเสมอ

แหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟอาจได้รับความเสียหายจากการถอดฝาครอบ

- ▶ ห้ามถอดฝาครอบแหล่งจ่ายไฟไมโครเวฟในช่องอบอาหารออกโดยเด็ดขาด

การลอกฟอยล์ปรังใสออกจากด้านในฝาเครื่องจะทำให้ฝาเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามลอกฟอยล์ปรังใสบริเวณด้านในฝาเครื่องออก

ของเหลวที่แทรกซึมเข้าไปด้านในตัวเครื่องอาจทำให้เฟืองจานหมุนได้รับความเสียหาย

- ▶ สังเกตกระบวนการปรุงสุก
- ▶ ให้ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้สั้นไว้ก่อน แล้วจึงขยายระยะเวลาให้นานขึ้นตามความจำเป็น
- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องโดยไม่มีจานหมุนโดยเด็ดขาด

ภาษาที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ขณะใช้งานโหมดบึ่งย่างหรือโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน ให้ใช้เฉพาะภาษาที่สามารถทนต่ออุณหภูมิสูงได้เท่านั้น

## 3 การรักษาสีแวดล้อมและการประหยัด

### 3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

### 3.2 ประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

ไม่เปิดฝาเครื่องบ่อยครั้งในระหว่างการใช้งาน

- ✓ อุณหภูมิในช่องอบอาหารจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนใหม่

ปิดการแสดงนาฬิกาในโหมดประหยัดพลังงาน

- ✓ เครื่องจะใช้พลังงานอย่างประหยัดเมื่ออยู่ในโหมดประหยัดพลังงาน

**หมายเหตุ:** เมื่ออุปกรณ์เครื่องนี้ปิดการทำงานอยู่ เครื่องจะเปลี่ยนสถานะเข้าสู่โหมดหนึ่งโดยสอดคล้องตามแนวทางการออกแบบเพื่อสิ่งแวดล้อมของสหภาพยุโรป 2023/826 สถานะดังกล่าวจะเรียกในส่วนตัวว่าโหมดประหยัดพลังงาน

แม้ว่าจะไม่มีการทำงานของฟังก์ชันหลัก ตัวเครื่องยังคงจำเป็นต้องใช้พลังงานเพื่อดำเนินการต่อไปนี้:

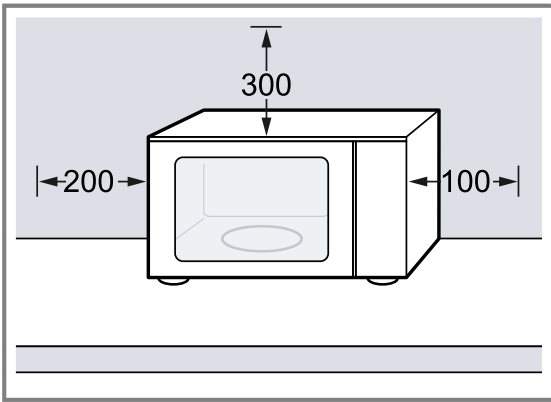
- การตรวจจัดการสั่งงานปุ่มสัมผัส
- การตรวจสอบควบคุมระบบเปิดฝาเครื่อง
- การทำงานของนาฬิกา (โดยไม่มีส่วนแสดงผล)

ตามคำจำกัดความนี้ เครื่องจึงไม่อยู่ในทั้งสถานะ "ปิด" และ "สแตนด์บาย" แต่ใช้ชื่อเรียกว่าโหมดประหยัดพลังงาน การตรวจวัดค่าของโหมดประหยัดพลังงานจะพิจารณาตามมาตรฐาน EN IEC 60350-1:2023

## 4 การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

### 4.1 ระยะห่างที่ปลอดภัย

โปรดศึกษาระยะห่างที่ปลอดภัยของเครื่องใช้ไฟฟ้า



### 4.2 การติดตั้งและเชื่อมต่อเครื่อง

**!** คำเตือน — ระวังไฟดูด!

การติดตั้งอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตราย

- ▶ สามารถเชื่อมต่อและใช้เครื่องนี้ทำงานได้ตามข้อมูลอ้างอิงบนป้ายกำกับรุ่นเท่านั้น

- ▶ ให้เชื่อมต่อเครื่องผ่านทางช็อคเกตที่ติดตั้งตามข้อกำหนดซึ่งมีการต่อกราวด์กับแหล่งจ่ายไฟที่มีกระแสไฟฟ้าสลับ
- ▶ ต้องมีการติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าของระบบไฟฟ้าในบ้านอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด
- ▶ ห้ามใช้ไฟเครื่องผ่านอุปกรณ์สวิตซ์ภายนอก เช่น ตัวจับเวลาหรือการควบคุมระยะไกล
- ▶ ในการติดตั้งอุปกรณ์ โปรดระมัดระวังว่าสายไฟต่อไม่ได้ถูกยึดจนตึงหรือได้รับความเสียหายจนฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย
- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

**!** คำเตือน — ระวังเกิดบาดเจ็บจากความร้อน!

ด้านหลังตัวเครื่องจะร้อนขึ้นมากระหว่างการดำเนินงาน

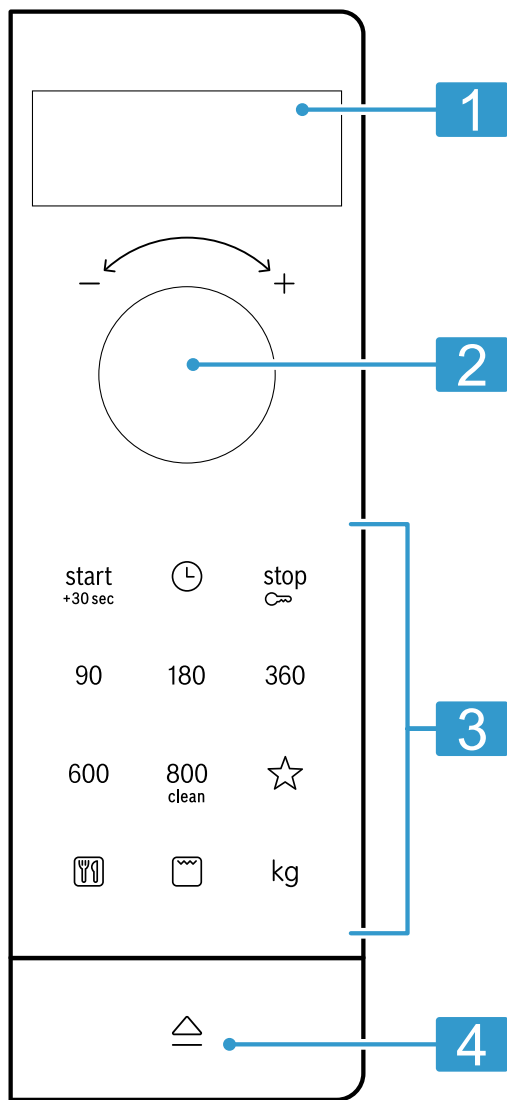
- ▶ วางด้านหลังของตัวเครื่องให้ชิดผนัง
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าไปใกล้

1. ตั้งเครื่องบนพื้นที่เรียบ มั่นคงเพียงพอ และแข็งแรง
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศปราศจากเศษวัสดุใดๆ  
→ “ระยะห่างที่ปลอดภัย”, หน้า 6
3. ต่อเครื่องด้วยปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับนิรภัยที่ติดตั้งอย่างถูกต้อง

## 5 มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

### 5.1 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานได้ผ่านแผงควบคุม



<b>1</b>	หน้าจอ	แสดงเวลาหรือระยะเวลา
<b>2</b>	ปุ่มหมุนปรับ	ตั้งค่าเวลา ระยะเวลา หรือโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ
<b>3</b>	ปุ่ม	เลือกฟังก์ชัน
<b>4</b>	ตัวเปิดฝาเครื่อง	เปิดฝาเครื่อง

### ตัวเปิดฝาเครื่อง

เมื่อกดตัวเปิดฝาเครื่อง ฝาเครื่องจะดีดออก คุณสามารถใช้มือเปิดฝาเครื่องออกจนสุดได้

หากเปิดฝาเครื่องขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงาน เมื่อปิดฝาเครื่อง เครื่องจะไม่ทำงานต่อ โดยอัตโนมัติ คุณจำเป็นต้องเริ่มการทำงานของเครื่อง

## 5.2 ประเภทการทำความร้อน

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทการทำความร้อนได้จากส่วนนี้ โดยคุณจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานการทำความร้อนประเภทต่างๆ

สัญลักษณ์	ชื่อ	การใช้งาน
90-800	ไมโครเวฟ	สำหรับละลายน้ำแข็ง ปิ้งสุก รวมถึงอุ่นร้อนอาหารและของเหลว กำลังไมโครเวฟ: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 วัตต์</li> <li>■ 180 วัตต์</li> <li>■ 360 วัตต์</li> <li>■ 600 วัตต์</li> <li>■ 800 วัตต์</li> </ul>
	การย่าง	ย่างไส้กรอกหรือปังขนมปัง อบอาหารแบบกราดแต่ง
	การทำงานสองระบบของไมโครเวฟ	อบอาหารอบร้อนและกราดแต่ง เมนูอาหารเหลือทิ้งเกรียม

สัญลักษณ์	ชื่อ	การใช้งาน
๕๗	โปรแกรม	เครื่องมีการตั้งค่าที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าสำหรับเมนูอาหารหลายชนิด

### 5.3 พัฒนาระบายความร้อน

พัฒนาระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามความจำเป็น  
ช่องอบอาหารอาจไม่ร้อนขึ้นในระหว่างใช้งานโหมดไมโครเวฟ แต่พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงเปิดการทำงาน

หมายเหตุ: พัฒนาระบายความร้อนอาจทำงานต่อไปได้แม้ปิดใช้งานตัวเครื่องแล้ว

### 5.4 น้ำหยด

ในระหว่างปรุงสุกอาหารอาจเกิดหยดน้ำในช่องอบอาหารและบริเวณฝาเครื่องได้ หยดน้ำดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตัวเครื่อง ให้เช็ดทำความสะอาดหยดน้ำหลังจากการปรุงสุก

## 6 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ  
อุปกรณ์เสริมที่ให้ความร้อนต่างกันไปตามรุ่นของเครื่อง

อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรง	<ul style="list-style-type: none"> <li>ตะแกรงสำหรับปิ้งย่างและอบให้เกรียม เฉพาะส่วนบน</li> <li>ตะแกรงสำหรับใช้เป็นพื้นที่ตั้งวางภาชนะ</li> </ul>

## 7 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

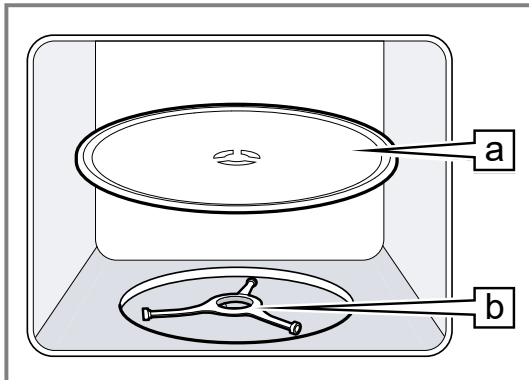
ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม

### 7.1 การใส่จานหมุน

ใช้งานเครื่องต่อเมื่อใส่จานหมุนแล้วเท่านั้น ใส่จานหมุนให้ถูกต้องตามรุ่นของเครื่อง

#### 1. รุ่น 1:

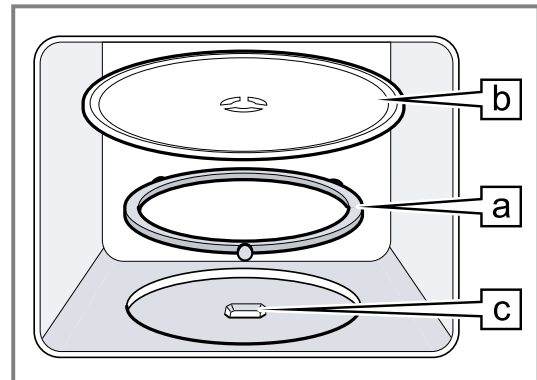
- ▶ วางจานหมุน [a] ลงบนวงแหวน [b]



#### 2. รุ่น 2:

- ▶ วางวงแหวน [a] ลงในร่องฐานภายในช่องอบอาหาร

- ▶ สอดจานหมุน [b] ให้เข้าที่ในเฟือง [c] บริเวณตรงกลางของพื้นช่องอบอาหาร



- ตรวจสอบว่าจานหมุนล๊อคเข้าที่อย่างถูกต้องหรือไม่

หมายเหตุ: สามารถหมุนจานหมุนไปทางซ้ายหรือทางขวาก็ได้

### 7.2 การทำความสะอาดตัวเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อนการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่พบเศษบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม หรือสิ่งของอื่นใดในช่องอบอาหาร
- ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในช่องอบอาหารด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
- เช็ดช่องอบอาหารเปล่าโดยใช้น้ำสบู่อุ่นเพื่อกำจัดกลิ่นเครื่องใหม่  
→ "การทำความสะอาดช่องอบอาหาร", หน้า 13

### 7.3 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

- ▶ ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำสบู่และผ้าเช็ดเนื้อนุ่ม

### 7.4 การปรับตั้งเวลา

หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหรือหลังจากไฟดับ การร้องขอให้ปรับตั้งเวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล

- ปรับตั้งเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
- กด ⌚ เพื่อยืนยันเวลา

## 8 การใช้งานทั่วไป

### 8.1 กำลังไฟไมโครเวฟ

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกำลังไฟไมโครเวฟและคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานได้จากส่วนนี้

กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	การใช้งาน
90	ละลายน้ำแข็งอาหารที่ไวต่อความร้อน
180	ละลายน้ำแข็งอาหาร แล้วปรุงต่อให้สุก
360	ปรุงเนื้อสัตว์และเนื้อปลาให้สุก หรืออุ่นอาหารที่ไวต่อความร้อน
600	อุ่นอาหารให้ร้อน แล้วปรุงให้สุก
800	อุ่นของเหลวให้ร้อน

#### หมายเหตุ

คุณสามารถปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟสำหรับระยะเวลาดังต่อไปนี้ได้:

- 800 วัตต์สำหรับระยะเวลา 30 นาที
- 600 วัตต์สำหรับระยะเวลา 60 นาที
- 90 วัตต์, 180 วัตต์ และ 360 วัตต์สำหรับระยะเวลา 99 นาที

### 8.2 ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทั่วถึงและเพื่อป้องกันเครื่องไมโครเวฟได้รับความเสียหาย

**หมายเหตุ:** ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตก่อนใช้ภาชนะสำหรับไมโครเวฟ หากไม่แน่ใจ ให้ดำเนินการทดสอบภาชนะก่อน

#### เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะที่ทำจากวัสดุทนความร้อนและเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ:	คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้ รวมถึงคลื่นไมโครเวฟจะไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อภาชนะทนความร้อน
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ แก้ว</li> <li>■ กลาสเซรามิก</li> <li>■ พอร์ซเลน</li> <li>■ พลาสติกทนความร้อน</li> <li>■ เซรามิกเคลือบทั้งชุดที่ไม่มีรอยแตก</li> </ul>	
ชุดช้อนส้อมโลหะ	<b>หมายเหตุ:</b> คุณสามารถใช้ชุดช้อนส้อมโลหะเพื่อป้องกันการเกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด เช่น วางช้อนลงในแก้ว

#### ข้อควรทราบ

โลหะที่สัมผัสกับผนังช่องอบอาหารจนเกิดประกายไฟอาจทำให้ตัวเครื่องหรือกระฉกฝาเครื่องด้านในได้รับความเสียหาย

- ▶ โลหะ เช่น ช้อนในแก้ว ต้องวางห่างจากผนังช่องอบอาหารและด้านในฝาเครื่องอย่างน้อย 2 ซม.

#### ไม่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

ภาชนะและอุปกรณ์เสริม	เหตุผล
ภาชนะโลหะ	คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ ดังนั้นจึงแทบไม่สามารถอุ่นอาหารได้
ภาชนะที่ประดับด้วยทองหรือเงิน	คลื่นไมโครเวฟอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อลายประดับด้วยทองและเงิน
	<b>เคล็ดลับ:</b> คุณสามารถใช้ภาชนะดังกล่าวได้หากผู้ผลิตรับประกันว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

### 8.3 การทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟ

ทดสอบความเหมาะสมของภาชนะสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟโดยใช้การทดสอบภาชนะ คุณสามารถใช้งานเครื่องไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารได้ในกรณีที่กำลังทดสอบภาชนะเท่านั้น

#### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

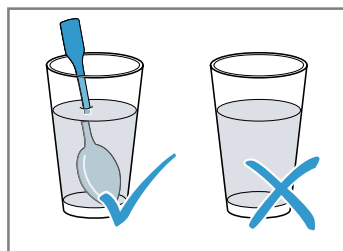
1. วางภาชนะเปล่าในช่องอบอาหาร
2. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟไปที่ระดับสูงสุดเป็นระยะเวลา ½ - 1 นาที
3. เริ่มการทำงาน
4. ทดสอบภาชนะหลายๆ ครั้ง:
  - หากภาชนะเย็นหรืออุ่นขึ้นแต่ยังสามารถจับต้องได้ แสดงว่าภาชนะดังกล่าวเหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
  - หากภาชนะร้อนหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น ให้ยกเลิกการทดสอบภาชนะ ภาชนะดังกล่าวไม่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

### 8.4 การตั้งค่าไมโครเวฟ

#### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสันตะเอนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

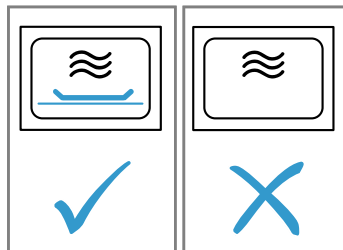
- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำการอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



#### ข้อควรทราบ

การใช้งานตัวเครื่องโดยไม่มีอาหารอยู่ในช่องอบอาหารอาจส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป

- ▶ ห้ามเริ่มใช้งานไมโครเวฟหากไม่มีอาหารในช่องอบอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ดำเนินการทดสอบภาชนะเป็นเวลานสั้นๆ



**เคล็ดลับ:** ปฏิบัติตามข้อมูลที่ปรากฏในข้อแนะนำการตั้งค่าเพื่อให้สามารถใช้งานเครื่องได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ


→ "วิธีการทำงาน", หน้า 15

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย → หน้า 3
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการป้องกันการเกิดความร้อนต่อทรัพย์สิน → หน้า 5
3. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ → หน้า 9
4. กดกำลังไฟไมโครเวฟที่ต้องการ

5. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

6. กด 

✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

**หมายเหตุ:** หากเปิดฝาช่องอบอาหารขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก หากต้องการเริ่มการทำงานใหม่ ให้ปิดฝาช่องอบอาหารและกด 

### การขยายระยะเวลาให้นานขึ้น

คุณสามารถขยายระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้ให้นานขึ้นได้ตลอดเวลา

▶ กด 



✓ ระยะเวลาเพิ่มขึ้น 30 วินาที

### การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

▶ ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

### การยกเลิกการทำงานเครื่อง

▶ เปิดฝาเครื่องและกด  หรือกด  สองครั้ง

## 8.5 QuickStart

คุณสามารถเริ่มใช้กำลังไมโครเวฟสูงสุดได้ด้วยปุ่มเดียว

▶ กด 

✓ กำลังไมโครเวฟสูงสุดจะเริ่มเป็นเวลา 30 วินาที

✓ การกด  อีกครั้งจะเป็นการขยายระยะเวลาให้นานขึ้นครั้งละ 30 วินาที

## 9 โหมดปิ้งย่าง

คุณสามารถอบอาหารให้เหลืองเกรียมหรืออบให้เกรียมเฉพาะส่วนบนได้โดยใช้โหมดปิ้งย่าง โดยสามารถเลือกใช้โหมดปิ้งย่างเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับไมโครเวฟได้


### 9.1 การตั้งค่าโหมดปิ้งย่าง

1. กด 

2. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

3. กด 

✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

**หมายเหตุ:** หากเปิดฝาช่องอบอาหารขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก หากต้องการเริ่มการทำงานใหม่ ให้ปิดฝาช่องอบอาหารและกด 

### การขยายระยะเวลาให้นานขึ้น

คุณสามารถขยายระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้ให้นานขึ้นได้ตลอดเวลา

▶ กด 



✓ ระยะเวลาเพิ่มขึ้น 30 วินาที

### การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

▶ ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

### การยกเลิกการทำงานเครื่อง

▶ เปิดฝาเครื่องและกด  หรือกด  สองครั้ง

### 9.2 การตั้งค่าโหมดการใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกัน


1. ปรับตั้งกำลังไฟไมโครเวฟเป็น 90 วัตต์, 180 วัตต์ หรือ 360 วัตต์

2. กด 

3. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

4. กด 

✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

**หมายเหตุ:** หากเปิดฝาช่องอบอาหารขณะเครื่องทำงาน เครื่องจะหยุดการทำงานและระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้จะหยุดพัก หากต้องการเริ่มการทำงานใหม่ ให้ปิดฝาช่องอบอาหารและกด 

## 10 หน่วยความจำ

คุณสามารถบันทึกการปรับตั้งค่าสำหรับเมนูอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งและเรียกใช้การตั้งค่านั้นซ้ำอีก ครั้งได้ตลอดเวลาโดยใช้ฟังก์ชันหน่วยความจำ

**เคล็ดลับ:** ใช้ฟังก์ชันหน่วยความจำเมื่อคุณต้องประกอบอาหารเมนูใดเมนูหนึ่งอยู่บ่อยครั้ง

### 10.1 การบันทึกหน่วยความจำ

1. กด ☆

2. กดกำลังไฟไมโครเวฟที่ต้องการ

3. ปรับตั้งระยะเวลาที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ

4. ยืนยันโดยกด ☆

✓ การตั้งค่าจะถูกบันทึก

### 10.2 การเริ่มใช้หน่วยความจำ

**ข้อกำหนด:** ปิดฝาเครื่องแล้ว



1. กด ☆

✓ การปรับตั้งค่าที่บันทึกไว้จะปรากฏขึ้น

2. กด 

✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น

### 10.3 การยกเลิกการทำงานเครื่อง

▶ เปิดฝาเครื่องและกด  หรือกด  สองครั้ง

## 11 โปรแกรม

คุณสามารถใช้โปรแกรมของเครื่องไมโครเวฟเพื่อช่วยในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดและเลือกการปรับตั้งค่าที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติได้

### 11.1 การตั้งค่าโปรแกรม

1. เลือกโปรแกรม

2. กด  ซ้ำๆ จนกระทั่งส่วนแสดงผลแสดงหมายเลขโปรแกรมที่ต้องการ

3. กด kg
- ✓ ส่วนแสดงผลแสดงค่าเริ่มต้นของน้ำหนัก
4. ปรับตั้งค่าน้ำหนักอาหารโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ หากไม่สามารถระบุน้ำหนักที่แน่นอนได้ ให้ปัดค่าน้ำหนักขึ้นหรือลง
5. กด  $\overset{\text{start}}{\text{start}}$  เพื่อเริ่มการทำงาน
6. หากมีสัญญาณตั้งขึ้นระหว่างใช้งานโปรแกรม ให้เปิดฝาเครื่อง
  - ▶ ตัดแบ่ง คน หรือพลิกอาหารกลับด้าน

- ▶ ปิดฝาเครื่อง
- ▶ กด  $\overset{\text{start}}{\text{start}}$
- ✓ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะตั้งขึ้น

## 11.2 การยกเลิกการทำงานเครื่อง

- ▶ เปิดฝาเครื่องและกด  $\overset{\text{stop}}{\text{stop}}$  หรือกด  $\overset{\text{stop}}{\text{stop}}$  สองครั้ง

## 11.3 การละลายน้ำแข็งด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ เนื้อไก่ และขนมปังด้วยโปรแกรมละลายน้ำแข็ง 4 โปรแกรมได้

โปรแกรม	อาหาร	ลักษณะ	ช่วงน้ำหนัก (กก.)
P01	เนื้อบด	เปิด	0.20-1.00
P02	ชิ้นเนื้อ	เปิด	0.20-1.00
P03	เนื้อไก่ ชิ้นไก่	เปิด	0.40-1.80
P04	ขนมปัง	เปิด	0.20-1.00

### การละลายน้ำแข็งอาหารด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

1. นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์ ใช้วัตถุดิบที่จัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ  $-18^{\circ}\text{C}$  ในแนวราบและมีปริมาณเหมาะสมสำหรับมืออาหาร
2. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม
3. วางวัตถุดิบบนภาชนะทรงแบนที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ เช่น จานแก้วหรือจานพอร์ซเลน ไม่ต้องปิดฝาครอบ
4. ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 10

5. **หมายเหตุ:** การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์และเนื้อไก่จะทำให้เกิดของเหลว น้ำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และห้ามนำกลับมาใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นๆ โดยเด็ดขาด
6. แยกเนื้อสัตว์ที่เป็นชิ้นออกจากเนื้อสัตว์ที่บดแล้วก่อนนำไปพัก
7. พักวัตถุดิบที่ละลายน้ำแข็งแล้วทิ้งไว้อีกประมาณ 10 ถึง 30 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล ชิ้นเนื้อขนาดใหญ่จำเป็นต้องใช้เวลาพักนานกว่าชิ้นเนื้อขนาดเล็ก สำหรับเนื้อไก่ ให้นำเครื่องในออกหลังจากพักทิ้งไว้แล้ว
8. ปรุงวัตถุดิบให้สุกต่อไปแม้ว่าชิ้นเนื้อที่มีความหนาแน่นยังมีแกนที่เป็นน้ำแข็งอยู่

## 11.4 การปรุงสุกด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถปรุงข้าว มันฝรั่ง หรือผักให้สุกด้วยโปรแกรมปรุงสุก 3 โปรแกรมได้

โปรแกรม	อาหาร	ลักษณะ	ช่วงน้ำหนัก (กก.)	คำแนะนำ
P05	ข้าว	มีฝาครอบ	0.05-0.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ใช้ภาชนะรูปทรงสูงใหญ่สำหรับการหุงข้าว</li> <li>■ ห้ามใช้ข้าวบรรจุถุงแบบต้มได้</li> <li>■ เติมน้ำเป็นปริมาณ 2-3 เท่าต่อข้าว 100 กรัม</li> </ul>
P06	มันฝรั่ง	มีฝาครอบ	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ หั่นมันฝรั่งสดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่ากันสำหรับการต้มมันฝรั่งต้มน้ำเกลือ</li> <li>■ เติมน้ำ 1 ซ้อนโต๊ะและเกลือเล็กน้อยต่อมันฝรั่งต้ม 100 กรัม</li> </ul>
P07	ผัก	มีฝาครอบ	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ชั่งน้ำหนักผักสดที่ล้างสะอาดแล้ว</li> <li>■ หั่นผักเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่ากัน</li> <li>■ เติมน้ำ 1 ซ้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม</li> </ul>

### การปรุงสุกอาหารด้วยโหมดโปรแกรมอัตโนมัติ

1. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม
2. วางวัตถุดิบลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ แล้วปิดฝาครอบ

3. ใส่ปริมาณน้ำตามคำแนะนำจากผู้ผลิตที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์
4. ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 10
5. เมื่อโปรแกรมครบกำหนดระยะเวลา ให้คนวัตถุดิบให้เข้ากันอีก 1 ครั้ง
6. พักวัตถุดิบทิ้งไว้อีกประมาณ 5 ถึง 10 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล ผลลัพธ์ที่ได้จากการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ

## 11.5 โปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชัน

คุณสามารถเลือกโปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชันเพื่อใช้งานไมโครเวฟร่วมกับโหมดปิ้งย่างได้

โปรแกรม	อาหาร	ลักษณะ	ช่วงน้ำหนัก (กก.)
P08	อาหารอบร้อนแห้งซึ่งมีความสูงไม่เกิน 3 ซม.	เปิด	0.40-0.90

### การปรุงอาหารให้สุกด้วยโปรแกรมการปรุงสุกแบบหลายฟังก์ชัน

1. นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์

2. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ คุณจำเป็นต้องทราบน้ำหนักเพื่อใช้ในการปรับตั้งค่าโปรแกรม
3. วางวัตถุดิบลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ ทนความร้อนได้ และไม่ใหญ่จนเกินไป

4. ปรับตั้งค่าโปรแกรม → หน้า 10

5. เมื่อโปรแกรมครบกำหนดระยะเวลา ให้พักวัดอุณหภูมิตั้งไว้ 5 ถึง 10 นาทีเพื่อปรับอุณหภูมิให้สมดุล

## 12 ระบบล๊อคป้องกันเด็ก

ล๊อคตัวเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดใช้งานเครื่องหรือเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยไม่ตั้งใจ

### 12.1 การเปิดใช้งานตัวล๊อคป้องกันเด็ก

**ข้อกำหนด:** เครื่องปิดการทำงานอยู่

- ▶ กด  $\infty$  ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
- ✓ แผงควบคุมจะถูกล๊อค
- ✓ **SRFE** จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

### 12.2 การปิดใช้งานตัวล๊อคป้องกันเด็ก

- ▶ กด  $\infty$  ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
- ✓ แผงควบคุมจะถูกล๊อค

## 13 การตั้งค่าเบื้องต้น

คุณสามารถปรับการตั้งค่าพื้นฐานของเครื่องตามความต้องการได้

### 13.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการตั้งค่าพื้นฐาน

รายละเอียดภาพรวมเกี่ยวกับการตั้งค่าเบื้องต้นและการตั้งค่าจากโรงงานอยู่ที่นี้ การตั้งค่าเบื้องต้นขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของเครื่อง

ส่วนแสดงผล	การตั้งค่าพื้นฐาน	ตัวเลือก	คำอธิบาย
1	เสียงปุ่มสัมผัส	<b>OFF</b> = ปิด <b>ON</b> = เปิด <sup>1</sup>	เปิดหรือปิดเสียงปุ่มสัมผัส <b>หมายเหตุ:</b> คุณไม่สามารถปิดเสียงปุ่มสัมผัสสำหรับ $\text{start}$ และ $\infty$ ได้
2	โหมดสาธิต	<b>OFF</b> = ปิด <sup>1</sup> <b>ON</b> = เปิด	เครื่องปิดการทำงานอยู่ คุณสามารถใช้ปุ่มและส่วนแสดงผลได้ ปุ่มไม่มีฟังก์ชัน จึงไม่มีการสร้างไฟฟ้าขึ้นขณะที่ใช้ไมโครเวฟ เป็นต้น ผู้จัดจำหน่ายส่วนใหญ่ใช้โหมดสาธิต <b>M</b> จะปรากฏขึ้นในขณะที่เปิดใช้งานโหมดสาธิต

### 13.2 การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

**ข้อกำหนด:** เครื่องปิดการทำงานอยู่

1. กด  $\text{start}$  และ  $\infty$  ค้างไว้สองถึงสามวินาที
- ✓ ส่วนแสดงผลจะแสดง 1 สำหรับการตั้งค่าพื้นฐานรายการแรก
2. กด  $\text{start}$  เพื่อแก้ไขการตั้งค่าพื้นฐาน
- ✓ ตัวเลือกที่ตั้งค่าไว้จะติดสว่างบนส่วนแสดงผล
3. ตั้งค่าตัวเลือกที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
4. กด  $\text{start}$  เพื่อเลือกใช้การตั้งค่าพื้นฐาน
5. กด  $\infty$  เพื่อออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน
6. สลับไปยังการตั้งค่าพื้นฐาน 2 โดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
7. กด  $\text{start}$  เพื่อแก้ไขการตั้งค่าพื้นฐาน
- ✓ ตัวเลือกที่ตั้งค่าไว้จะติดสว่างบนส่วนแสดงผล
8. ตั้งค่าตัวเลือกที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
9. กด  $\text{start}$  เพื่อเลือกใช้การตั้งค่าพื้นฐาน
10. กด  $\infty$  เพื่อออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน
11. กด  $\infty$  อีกครั้งเพื่อออกจากเมนูการตั้งค่าเบื้องต้น

**เคล็ดลับ:** คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าอีกครั้งได้ตลอดเวลา

### 13.3 การเปลี่ยนแปลงระยะเวลาเสียงเตือน

คุณสามารถได้ยินเสียงเตือนเมื่อเครื่องปิดการทำงาน โดยสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาของเสียงเตือนนี้ได้

- ▶ กด  $\text{start}$  ค้างไว้ประมาณ 6 วินาที
- ✓ ระยะเวลาเสียงเตือนจะสลับระหว่างแบบสั้นและแบบยาว
- ✓ เครื่องจะใช้ระยะเวลาเสียงเตือนดังกล่าวและแสดงเวลา

### 13.4 การเปลี่ยนแปลงเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาได้ตลอดเวลา

1. กด  $\odot$
2. ปรับตั้งเวลาโดยใช้ปุ่มหมุนปรับ
3. กด  $\odot$  เพื่อยืนยันเวลา

### 13.5 การซ่อนเวลาในโหมดประหยัดพลังงาน

คุณสามารถซ่อนข้อมูลเวลาในโหมดประหยัดพลังงานได้

1. กดที่  $\odot$
2. กดที่  $\infty$

**หมายเหตุ:** กด  $\odot$  เพื่อแสดงเวลาอีกครั้ง

<sup>1</sup> การตั้งค่าจากโรงงาน (อาจจะต่างกันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์)

## 14 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องได้อย่างยาวนาน

### 14.1 ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

โปรดใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้น

#### ⚠ คำเตือน — ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำทำความสะอาดอุปกรณ์

#### ข้อควรทราบ

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเสียหายได้

- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน
- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น
- ▶ ห้ามใช้แผ่นขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำทำความสะอาด
- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับการทำความสะอาดด้วยความร้อน
- ▶ ใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ขูดกระจก หรือผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาเลนส์สเตนเลสสตีลต่อเมื่อมีการแนะนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในคู่มือการทำทำความสะอาดสำหรับชิ้นส่วนที่เกี่ยวข้องเท่านั้น

เกลือในผ้าฟองน้ำชิ้นใหม่อาจทำให้พื้นผิวเกิดความเสียหาย

- ▶ ล้างผ้าฟองน้ำชิ้นใหม่ให้สะอาดหมดจดก่อนใช้งาน

คุณสามารถศึกษาชนิดของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับแต่ละพื้นผิวและชิ้นส่วนได้จากคำแนะนำในการทำทำความสะอาดแยกตามชิ้นส่วนอุปกรณ์

### 14.2 การทำความสะอาดเครื่อง

โปรดทำความสะอาดเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้เพื่อป้องกันไม่ให้อินทรีย์และพื้นผิวต่างๆ ได้รับความเสียหายจากการทำความสะอาดที่ผิดวิธีหรือจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม

#### ⚠ คำเตือน — ระวังเกิดบาดแผลจากความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

#### ⚠ คำเตือน — ระวังไฟไหม้!

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำขอสอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

#### ⚠ คำเตือน — ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกร้าวได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องหรือพื้นผิว
3. หากไม่มีคำแนะนำอื่นๆ ระบุไว้:
  - ▶ ทำความสะอาดส่วนประกอบของเครื่องโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ด
  - ▶ ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้งอีกครั้ง

### 14.3 การทำความสะอาดช่องอบอาหาร

#### ข้อควรทราบ

การทำทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ช่องอบอาหารได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบ น้ำยาดัด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบอื่นๆ ที่มีฤทธิ์รุนแรง

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ทำความสะอาดโดยใช้น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู
3. ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก  
ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบในช่องอบอาหารที่เย็นลงแล้วเท่านั้น

**เคล็ดลับ:** หากต้องการขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้อุ่นน้ำในถ้วยให้ร้อนพร้อมผสมน้ำมันมะนาวลงไป 2-3 หยดโดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟสูงสุดเป็นเวลา 1 ถึง 2 นาที ใช้ช้อนลงในภาชนะเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด

4. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้น้ำนุ่ม
5. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

### 14.4 การทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่อง

#### ข้อควรทราบ

การทำทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้ส่วนหน้าตัวเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจก ที่ขูดโลหะ หรือที่ขูดกระจกในการทำทำความสะอาด
- ▶ เช็ดคราบหินปูน คราบมัน คราบแข็ง และคราบโปรตีนออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกัดกร่อนบริเวณที่เป็นสแตนเลสสตีลหน้าตัวเครื่อง
- ▶ ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาเลนส์สเตนเลสสตีลโดยเฉพาะสำหรับพื้นผิวร้อนในการทำทำความสะอาดพื้นผิวที่เป็นสแตนเลสสตีล

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ทำความสะอาดส่วนหน้าตัวเครื่องโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ด

**หมายเหตุ:** ส่วนหน้าตัวเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อยเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระจก พลาสติก หรือโลหะ

3. สำหรับส่วนหน้าตัวเครื่องที่เป็นสแตนเลสสตีล ให้ใช้น้ำนุ่มซับผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาเลนส์สเตนเลสสตีล เช็ดเคลือบบางๆ
- ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาเลนส์สเตนเลสสตีลสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้าหรือร้านค้าปลีกทั่วไป
4. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

### 14.5 การทำความสะอาดแผงควบคุม

#### ข้อควรทราบ

การทำทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้แผงควบคุมได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามเช็ดแผงควบคุมจนเปียกโดยเด็ดขาด

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. ทำความสะอาดแผงควบคุมโดยใช้น้ำไมโครไฟเบอร์หรือผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

### 14.6 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
2. เช็ดเศษอาหารที่ใหม่ติดอยู่โดยใช้น้ำเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำสบู่อุ่น
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมโดยใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดหรือแปรงล้างจาน
4. ทำความสะอาดตะแกรงโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสตีลหรือล้างในเครื่องล้างจาน ใช้ฟอยล์สแตนเลสสตีลหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก
5. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

### 14.7 การทำความสะอาดกระจกฝาเครื่อง

#### ข้อควรทราบ

การทำทำความสะอาดอย่างไม่ถูกวิธีอาจทำให้กระจกฝาเครื่องได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ที่ขูดกระจก

1. ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด → หน้า 13
  2. ทำความสะอาดกระจกฝาเครื่องโดยใช้น้ำเช็ดชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาเช็ดกระจก
- หมายเหตุ:** กระจกกระจกฝาเครื่องซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดขึ้นจากการสะท้อนของแสงไฟภายในช่องอบอาหาร
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

## 14.8 การทำความสะอาดเสริม

การทำความสะอาดเสริมเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่รวดเร็วในการทำความสะอาดเตาอบเป็นครั้งคราว การทำความสะอาดเสริมจะช่วยสลายคราบสกปรกโดยอาศัยการระเหยของน้ำสบู่ เพื่อให้สามารถเช็ดคราบสกปรกออกได้ง่ายขึ้นหลังจากนั้น

### การตั้งค่าการทำความสะอาดเสริม

1. เตรียมถ้วยใส่น้ำและหยดน้ำยาล้างจานลงไป 1-2 หยด

2. ใส่ช้อนลงในถ้วยเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด
3. วางถ้วยไว้ตรงกลางช่องอบอาหาร
4. กด **800** ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
5. กด **start**
6. หลังจากครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้น
7. เช็ดทำความสะอาดช่องอบอาหารโดยใช้ผ้านุ่ม
8. เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้ช่องอบอาหารแห้ง

## 15 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยการนี้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

### ⚠ คำเตือน — ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ การซ่อมแซมเครื่องต้องได้รับการดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วเท่านั้น
- ▶ หากเครื่องชำรุด ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า  
→ "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 15

### ⚠ คำเตือน — ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้ไขควงสำหรับซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

### 15.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	<p>ไม่ได้เสียบปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับระบบไฟฟ้า</li> </ul> <p>เบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าถูกกระตุ้นการทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์</li> </ul> <p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ตรวจสอบว่าระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่</li> </ul> <p>ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดใช้งานฟิวส์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า</li> <li>2. เปิดใช้งานฟิวส์หลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 10 วินาที</li> <li>3. หากเกิดการขัดข้องอีกครั้ง ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า</li> </ol> <p>ฝาเครื่องปิดไม่สนิท</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ตรวจสอบว่ามีเศษอาหารหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ฝาเครื่องหรือไม่</li> </ul>
อาหารร้อนช้ากว่าปกติ	<p>ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟไว้ต่ำเกินไป</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ โปรดปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้สูงขึ้น</li> </ul> <p>มีการใส่อาหารปริมาณที่มากกว่าปกติเข้าไปในเครื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้นานขึ้น</li> </ul> <p>ปริมาณที่เพิ่มขึ้นอีกเท่าจำเป็นต้องใช้เวลานานขึ้นเป็นเท่าตัว</p> <p>อาหารเย็นกว่าปกติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากันในระหว่างนั้น</li> </ul>
จานหมุนมีรอยแตกหรือรอยขีดข่วน	<p>มีคราบสกปรกหรือสิ่งแปลกปลอมในบริเวณเพ็องจานหมุน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ โปรดทำความสะอาดวงแหวนและร่องฐานภายในช่องอบอาหาร</li> </ul>
โหมดไมโครเวฟหยุดการทำงาน	<p>เครื่องเกิดความขัดข้อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ หากเกิดความขัดข้องดังกล่าวซ้ำอีกครั้ง โปรดโทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า</li> </ul>
ตัวอักษร <b>M</b> ปรากฏบนหน้าจอ	<p>โหมดสาริตทำงานอยู่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ปิดใช้งานโหมดสาริต</li> </ul> <p>→ "การตั้งค่างเบื้องต้น", หน้า 12</p>

## 16 การกำจัด

### 16.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสายแวดล้อม

1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
2. ดึงสายไฟแยกออก
3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม  
โปรดสอบถามข้อมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



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

## 17 ฝ่ายบริการลูกค้า

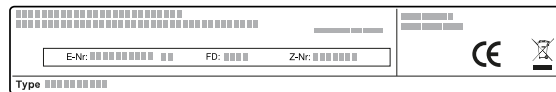
คุณสามารถสั่งซื้ออะไหล่ของแท้ที่เกี่ยวข้องกับฟังก์ชันการทำงานและที่สามารถจัดเก็บในสต็อกได้จากฝ่ายบริการลูกค้าเป็นเวลาสูงสุดถึง 15 ปีนับจากวันที่เริ่มจำหน่ายเครื่องสำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา

คุณสามารถขอรับข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและเงื่อนไขการรับประกันในประเทศของคุณได้โดยการสแกนรหัส QR Code บนเอกสารสำหรับการติดต่อศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันที่แนบมาพร้อมกัน จากฝ่ายบริการลูกค้า จากตัวแทนจำหน่าย หรือบนเว็บไซต์ของเรา คุณสามารถดูข้อมูลติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าได้โดยการสแกนรหัส QR Code บนเอกสารสำหรับการติดต่อศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันที่แนบมาพร้อมกันหรือบนเว็บไซต์ของเรา

### 17.1 หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD)

เมื่อติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า กรุณาแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD) ที่อยู่บนป้ายกำกับรุ่นของเครื่อง

สามารถดูป้ายกำกับรุ่นพร้อมหมายเลขดังกล่าวได้เมื่อเปิดฝาของอุปกรณ์ออก



คุณสามารถบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง

## 18 วิธีการทำงาน

เนื้อหาส่วนนี้จะมีข้อมูลการตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาษาที่ดีที่สุด พร้อมคำแนะนำที่ปรับแต่งมาให้เหมาะกับเครื่องของคุณโดยเฉพาะ

### 18.1 วิธีการใช้งานที่เหมาะสม

#### หมายเหตุ

- คำแนะนำการตั้งค่าใช้โดยเฉพาะกับช่องอบอาหารที่เย็นตัวลงแล้วและว่างอยู่
- การระบุเวลาในข้อมูลทั่วไปถือเป็นค่าอ้างอิง ซึ่งจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและคุณลักษณะของวัตถุดิบ

#### ⚠ คำเตือน — ระวังเกิดบาดแผลจากความร้อน!

วัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่นอาจเกิดการระเบิดแตกออกทั้งในระหว่างและหลังการอุ่น

- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทไข่ที่ยังอยู่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกที่ยังอยู่ในเปลือก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ประกอบอาหารประเภทหอยและสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง
- ▶ สำหรับไข่ดาวหรือไข่ที่ใส่ในแก้ว ให้เจาะไข่แดงให้แตกก่อน
- ▶ สำหรับวัตถุดิบที่มีเปลือกหรือผิวหุ้มแน่น เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง หรือไส้กรอก เปลือกหุ้มอาจแตกออกได้ ให้เจาะเปลือกหรือผิวหุ้มก่อนนำไปอุ่น

อาหารที่ผ่านกระบวนการอุ่นจะคายความร้อนออกมา ภาษาจะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาษาหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับข้อร้อนเสมอ

1. นำภาษาที่ไม่จำเป็นออกจากช่องอบอาหารก่อนใช้งานเครื่อง
2. เลือกอาหารที่ต้องการจากคำแนะนำการตั้งค่า
3. ใส่อาหารในภาษาที่เหมาะสม  
→ "ภาษาและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟ", หน้า 9
4. วางภาษาลงบนจานหมุน

5. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า ปรับตั้งระยะเวลาโดยเริ่มจากเวลาที่สั้นกว่า แล้วจึงขยายระยะเวลาให้นานขึ้นตามความจำเป็น หากตารางแสดงค่ากำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลา 2 ส่วน ให้ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟและระยะเวลาส่วนแรกก่อน แล้วจึงปรับตั้งค่าส่วนที่สองหลังจากสัญญาณปรากฏขึ้นในกรณีที่คุณต้องการประกอบอาหารในปริมาณที่แตกต่างจากที่ปรากฏในตาราง ให้ตั้งค่าระยะเวลาให้นานขึ้นประมาณสองเท่าสำหรับปริมาณอาหารที่เพิ่มมากขึ้นสองเท่า
6. หากต้องการนำภาษาที่มีความร้อนออกจากช่องอบอาหาร ให้ใช้ผ้าจับข้อร้อน

### 18.2 เคล็ดลับในการละลายน้ำแข็งและการอุ่น

ความต้องการ	เคล็ดลับ
ต้องการให้น้ำแข็งละลาย ทำให้อาหารร้อน หรือ สุกหลังจากระยะเวลาที่ตั้งไว้	ปรับตั้งระยะเวลาให้นานขึ้น อาหารในปริมาณที่มากขึ้นและสูงกว่าจำเป็นต้องใช้ระยะเวลานานขึ้น
ต้องการให้อาหารบริเวณขอบภาษาไม่ร้อนเกินไปและสุกตรงกลางหลังจากระยะเวลาที่ตั้งไว้	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ คนอาหารให้เข้ากันในระหว่างนั้น</li> <li>■ ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้ต่ำลงและเพิ่มระยะเวลาให้นานขึ้น</li> </ul>
ต้องการให้น้ำแข็งหรือเนื้อสัตว์ไม่แข็งแรมสุก ด้านนอกโดยที่ตรงกลางยังเป็นน้ำแข็งอยู่หลังจากการละลายน้ำแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้ต่ำลง</li> <li>■ พลิกวัตถุดิบที่นำมาละลายน้ำแข็งให้กลับด้านหลายๆ ครั้งหากมีปริมาณมาก</li> </ul>
ต้องการให้อาหารไม่แห้งจนเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ปรับตั้งค่ากำลังไฟไมโครเวฟให้ต่ำลง</li> <li>■ ปรับตั้งค่าระยะเวลาให้สั้นลง</li> <li>■ ปิดครอบอาหาร</li> <li>■ เพิ่มปริมาณของเหลวลงในอาหาร</li> </ul>

### 18.3 การละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่อละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งได้

#### การละลายน้ำแข็งอาหาร

- ใส่วัตถุแช่แข็งในภาชนะแบบเปิด แล้ววางลงบนจานหมุน  
คุณสามารถใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมขนาดเล็กปิดคลุมส่วนที่บอบบาง เช่น น่องไก่และปีกไก่ หรือ ส่วนขอบที่เป็นไขมันของชิ้นเนื้ออบ โดยแผ่นฟอยล์ต้องไม่สัมผัสกับผนังเตาอบ
- เริ่มการทำงาน  
คุณสามารถนำแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมออกได้หลังจากเวลาการละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง

#### การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนีสําหรับการละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	800	1. 180	1. 15
		2. 90	2. 10 - 20
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	1000	1. 180	1. 20
		2. 90	2. 15 - 25
เนื้อสัตว์เต็มชิ้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู ทั้งแบบมีและไม่มีกระดูก	1500	1. 180	1. 30
		2. 90	2. 20 - 30
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	200	1. 180	1. 2 <sup>1</sup>
		2. 90	2. 4 - 6
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	500	1. 180	1. 5 <sup>1</sup>
		2. 90	2. 5 - 10
เนื้อสัตว์เป็นชิ้นๆ หรือเป็นแผ่นไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อโค หรือเนื้อหมู	800	1. 180	1. 8 <sup>1</sup>
		2. 90	2. 10 - 15
เนื้ออบแบบผสม <sup>2,3</sup>	200	90	10 <sup>4</sup>
เนื้ออบแบบผสม <sup>2,3</sup>	500	1. 180	1. 5 <sup>4</sup>
		2. 90	2. 10 - 15
เนื้ออบแบบผสม <sup>2,3</sup>	800	1. 180	1. 8 <sup>4</sup>
		2. 90	2. 10 - 20
เนื้อไก่หรือชิ้นส่วนของไก่ <sup>5</sup>	600	1. 180	1. 8
		2. 90	2. 10 - 20
เนื้อไก่หรือชิ้นส่วนของไก่ <sup>5</sup>	1200	1. 180	1. 15
		2. 90	2. 10 - 20
ฟิเลตปลา เนื้อปลาซุบเกล็ดขนมปัง หรือเนื้อปลาชนิดแผ่น <sup>5</sup>	400	1. 180	1. 5
		2. 90	2. 10 - 15
ผัก เช่น ถั่วลันเตา	300	180	10 - 15
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ <sup>5</sup>	300	1. 180	7 - 10 <sup>6</sup>
		2. 90	2. 5 - 10
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่ <sup>5</sup>	500	1. 180	1. 8 <sup>6</sup>
		2. 90	2. 5 - 10
ละลายเนย <sup>7</sup>	125	1. 180	1. 1
		2. 90	2. 2 - 3
ละลายเนย <sup>7</sup>	250	1. 180	1. 1
		2. 90	2. 3 - 4
ขนมปังเต็มชิ้น	500	1. 180	1. 6

<sup>1</sup> แยกชิ้นส่วนที่ผ่านการละลายน้ำแข็งออกจากกันขณะพลิกกลับด้าน

<sup>2</sup> แช่แข็งอาหารในแนวระนาบ

<sup>3</sup> นำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก

<sup>4</sup> พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

<sup>5</sup> แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน

<sup>6</sup> คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

<sup>7</sup> นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด

- หมายเหตุ:** การละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์และเนื้อไก่จะทำให้เกิดของเหลว น้ำของเหลวออกขณะพลิกกลับด้าน และหามนำกลับมาใช้ใหม่หรือปล่อยให้สัมผัสกับวัตถุอื่นๆ โดยเด็ดขาด
- พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น สำหรับวัตถุดิบชิ้นใหญ่ ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง
- เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 10 ถึง 20 นาที สำหรับเนื้อไก่ คุณสามารถนำเครื่องในออกได้ และสำหรับเนื้อสัตว์ คุณสามารถประกอบอาหารต่อได้แม้ส่วนแกนยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
		2. 90	2. 5 - 10
ขนมปังเต็มชิ้น	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น สเปนจ์เค้ก <sup>1,2</sup>	500	90	10 - 15
ขนมเค้กเนื้อแห้ง เช่น สเปนจ์เค้ก <sup>1,2</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก <sup>1</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
ขนมเค้กเนื้อฉ่ำ เช่น เค้กผลไม้ ชีสเค้ก <sup>1</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

### 18.4 การอุ่นอาหาร

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่ออุ่นอาหารได้

#### การอุ่นอาหาร

**⚠ คำเตือน — ระวังเกิดบาดเจ็บจากความร้อน!**

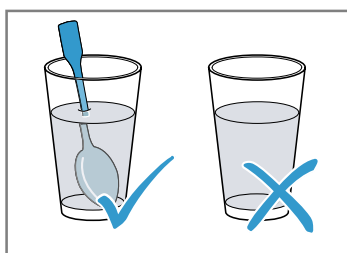
อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

- ▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

**⚠ คำเตือน — ระวังความร้อนลวก!**

การอุ่นร้อนของเหลวอาจส่งผลให้เกิดภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าอุณหภูมิจะสูงขึ้นถึงจุดเดือดโดยไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นดังเช่นทั่วไป โปรดใช้ความระมัดระวัง หากภาชนะเกิดการสั่นสะเทือนแม้เพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนอาจเดือดและกระเด็นออกมาอย่างกะทันหันได้

- ▶ ใส่ช้อนในภาชนะทุกครั้งที่ทำกรอุ่นร้อน วิธีการนี้จะช่วยหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดสภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด



#### การอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นอาหารแช่แข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบ 2-3 อย่าง	300 - 400	600	8 - 11
ซूप	400	600	8 - 10
สตู	500	600	10 - 13
เนื้อแผ่นหรือเนื้อชิ้นในน้ำซอส เช่น กูลาซ	500	600	12 - 17 <sup>3</sup>
อาหารอบร้อน เช่น ลาซานญา คาเนลโลนี	450	600	10 - 15
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสต้า <sup>4</sup>	250	600	2 - 5
เครื่องเคียง เช่น ข้าว เส้นพาสต้า <sup>4</sup>	500	600	8 - 10
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี่ แครอท <sup>5</sup>	300	600	8 - 10
ผัก เช่น ถั่วลันเตา บร็อคโคลี่ แครอท <sup>5</sup>	600	600	14 - 17

<sup>1</sup> ละลายน้ำแข็งเฉพาะเค้กที่ไม่มีครีมไอซิง ครีมนม เจลาติน หรือครีมทำขนมเป็นส่วนผสมเท่านั้น  
<sup>2</sup> แยกชิ้นเค้กออกจากกัน  
<sup>3</sup> แยกชิ้นเนื้อออกจากกันขณะคน  
<sup>4</sup> เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย  
<sup>5</sup> เติมน้ำให้ท่วมกันภาชนะ

อาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
ครีมผักโขม <sup>1</sup>	450	600	11 - 16

## การอุ่นด้วยไมโครเวฟ

โปรดศึกษาข้อแนะนำการตั้งค่าต่อไปนี้สำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)
เครื่องดื่ม <sup>2</sup>	200 มล.	800	2 - 3 <sup>3,4</sup>
เครื่องดื่ม <sup>2</sup>	500 มล.	800	3 - 4 <sup>3,4</sup>
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม <sup>5</sup>	50 มล.	360	ประมาณ 0.5 <sup>6,7</sup>
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม <sup>5</sup>	100 มล.	360	ประมาณ 1 <sup>6,7</sup>
อาหารสำหรับทารก เช่น ขวดนม <sup>5</sup>	200 มล.	360	1.5 <sup>6,7</sup>
ซूप 1 ถ้วย	200 กรัม	600	2 - 3
ซूप 2 ถ้วย	400 กรัม	600	4 - 5
เมนูอาหาร อาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบ 2-3 อย่าง	350 - 500 กรัม	600	4 - 8
เนื้อสัตว์ในน้ำซอส <sup>8</sup>	500 กรัม	600	8 - 11
สตู	400 กรัม	600	6 - 8
สตู	800 กรัม	600	8 - 11
ผักสำหรับรับประทาน 1 คน <sup>9</sup>	150 กรัม	600	2 - 3
ผักสำหรับรับประทาน 2 คน <sup>9</sup>	300 กรัม	600	3 - 5

## 18.5 การปรุงสุก

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เครื่องนี้เพื่อปรุงอาหารให้สุกได้

### การปรุงอาหารให้สุก

**!** คำเตือน — ระวังเกิดบาดเจ็บจากความร้อน!

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น




▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

- ตรวจสอบว่าภาชนะสามารถใส่ในช่องอบอาหารและจานหมุนสามารถหมุนได้โดยไม่ติดขัด
  - ใช้ภาชนะทรงสูงสำหรับชิ้นเนื้ออบ
  - ใช้ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีรูพรุนแบนสำหรับอาหารอบร้อนหรือกราแตง

- กระจายอาหารในแนวราบให้ทั่วภาชนะ
- ปิดคลุมอาหารโดยใช้ผ้าครอบที่เข้ากัน จาน หรือฟอยล์สำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะเมื่อปรุงอาหารให้สุกด้วยไมโครเวฟ
  - ▶ ไม่ควรปิดครอบอาหารเมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง
  - ▶ ไม่ควรปิดครอบอาหารเมื่อใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟร่วมกับฟังก์ชันการย่าง
- วางภาชนะลงบนจานหมุนเมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง โดยไม่ต้องอุ่นเตาล่วงหน้า
- เริ่มการทำงาน
- เพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล ให้พักอาหารที่ผ่านการอุ่นทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 2 ถึง 5 นาที
  - ▶ พักอาหารทิ้งไว้ 5-10 นาทีก่อนหั่นชิ้นเนื้อสัตว์
  - ▶ พักอาหารอบร้อนหรือกราแตงทิ้งไว้ 5 นาทีในเครื่องที่ปิดใช้งานแล้ว

**เคล็ดลับ:** สำหรับเนื้อปลาหรือผักแบบเสียบไม้ ให้ใช้อุปกรณ์เสียบที่ทำจากไม้เท่านั้น

### การปรุงสุกโดยใช้ไมโครเวฟ

อาหาร	ปริมาณ	อุปกรณ์เสริม	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
ชิ้นส่วนของไก่ เช่น เนื้อไก่ 1/4 ตัว	800 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360		30 - 40	วางชิ้นเนื้อโดยให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านบน ไม่ต้องพลิกอาหารกลับด้าน
ปีกไก่หมักแซ่ซิ่ง	800 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360		15 - 25	ไม่ต้องพลิกอาหารกลับด้าน
แผ่นเบคอน	ประมาณ 8 ชิ้น		180		10 - 15	

<sup>1</sup> ปรุงอาหารให้สุกโดยไม่เติมน้ำ

<sup>2</sup> ใส่ช่องลงในแก้ว

<sup>3</sup> ห้ามไม่ให้เครื่องต้มแอลกอฮอล์มีความร้อนสูงเกินไป

<sup>4</sup> หมั่นตรวจเช็คอาหารในระหว่างนั้น

<sup>5</sup> อุ่นอาหารสำหรับเด็กทารกโดยไม่ใส่ลูกป้อนอาหารหรือฝาปิด

<sup>6</sup> เชยอาหารให้เข้ากันหลังจากการอุ่นร้อนเสมอ

<sup>7</sup> ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด

<sup>8</sup> แยกชิ้นเนื้อออกจากกัน

<sup>9</sup> เติมน้ำลงในอาหารเล็กน้อย

อาหาร	ปริมาณ	อุปกรณ์เสริม	กำลังไฟ ไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการ ทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
มิตโลฟ	750 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	1. 600 2. 360	1. - 2. ☐	1. 20 – 25 2. 25 – 35	ปรุงอาหารให้สุกโดยไม่ต้องปิดครอบ โดยอาหารควรมีความสูงไม่เกิน 6 ซม.
เนื้อปลา เช่น ฟิเลต์ปลาชิ้น	400 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	10 – 15	เติมน้ำ น้ามะนาว หรือไวน์ลงไปใในอาหารเล็กน้อย
ฟิเลต์ปลาอบเกรียมเฉพาะส่วนบน	400 กรัม	ภาชนะแบบเปิด + ตะแกรง	360	☐	10 – 15	นำเนื้อปลาแช่แข็งมาละลายน้ำแข็งก่อน
อาหารอบร้อนชนิดของหวาน เช่น ชีสเค้กอบร้อนที่มีผลไม้	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 35	อาหารควรมีความสูงไม่เกิน 5 ซม.
อาหารอบร้อนรสจัดทำจากส่วนประกอบอาหารดิบ เช่น อาหารเส้นอบร้อน	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 35	โรยชีสลงบนอาหาร โดยอาหารควรมีความสูงไม่เกิน 5 ซม.
อาหารอบร้อนรสจัดทำจากส่วนประกอบอาหารปรุงสุกแล้ว เช่น กราแตงมันฝรั่ง	1,000 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	360	☐	30 – 40	อาหารควรมีความสูงไม่เกิน 4 ซม.
ซูบอบเกรียมเฉพาะส่วนบน เช่น ซูบหัวหอม	2 – 4 ถ้วย	ตะแกรง	-	☐	10 – 15	-
ผักสด	250 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	5 – 10 <sup>1</sup>	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ถึง 2 ซ้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คนอาหารให้เข้ากันในระหว่างนั้น
ผักสด	500 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	10 – 15 <sup>1</sup>	-
ผักเสียบไม้	4 – 5 ชิ้น	ตะแกรง	180	☐	20 – 25	ใช้อุปกรณ์เสียบทำจากไม้
มันฝรั่ง	250 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	8 – 10 <sup>1</sup>	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ถึง 2 ซ้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คนอาหารให้เข้ากันในระหว่างนั้น
มันฝรั่ง	500 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	11 – 14 <sup>1</sup>	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ถึง 2 ซ้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คนอาหารให้เข้ากันในระหว่างนั้น
มันฝรั่ง	750 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	15 – 22 <sup>1</sup>	หั่นส่วนประกอบอาหารให้เป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในน้ำ 1 ถึง 2 ซ้อนโต๊ะต่ออาหาร 100 กรัม คนอาหารให้เข้ากันในระหว่างนั้น
ข้าว	125 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	1. 800 2. 180	1. - 2. -	1. 5 – 7 2. 12 – 15	ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า
ข้าว	250 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	1. 800 2. 180	1. - 2. -	1. 6 – 8 2. 15 – 18	ใส่น้ำเพิ่มเป็นสองเท่า
ขนมปังปิ้งแล้ว	2 – 4 แผ่น	ตะแกรง	-	☐	ด้านที่ 1: 6 – 7 ด้านที่ 2: 5 – 6	-
ขนมปังปิ้งอบเกรียมเฉพาะส่วนบน	2 – 4 แผ่น	ตะแกรง	180	☐	5 – 10	ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับหน้าขนมปัง
ผลไม้เชื่อม	500 กรัม	ภาชนะแบบเปิด	600	-	9 – 12	-
อาหารหวาน เช่น พุดดิ้งพร้อมรับประทาน	500 มล.	ภาชนะแบบเปิด	600	-	5 – 8	คนพุดดิ้งให้เข้ากัน 2 ถึง 3 ครั้งในระหว่างนั้นโดยใช้ตะกร้อมือ

### พุดดิ้งทำจากผงพุดดิ้ง

**⚠ คำเตือน — ระวังเกิดบาดเจ็บจากความร้อน!**

อาหารที่ผ่านการอุ่นร้อนจะคายความร้อนออกมา ภาชนะจึงอาจร้อนขึ้น

▶ นำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

- ผสมผงพุดดิ้งหนึ่งซองกับน้ำตาลและนมอีกเล็กน้อยตามข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ แล้วคนให้เข้ากันในชามทรงสูงที่เหมาะสมสำหรับใช้ในไมโครเวฟจนกว่าผงพุดดิ้งจะไม่จับตัวเป็นก้อน
- เติมนมที่เหลือ แล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง
- วางชามลงในช่องอบอาหาร แล้วปิดฝาเครื่อง

<sup>1</sup> คนอาหารให้เข้ากันอย่างระมัดระวังในระหว่างนั้น

4. ตั้งค่าเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
5. คนให้เข้ากันเป็นครั้งแรกหลังจากเวลาผ่านไป 3 นาที จากนั้นคนให้เข้ากันหลังจากเวลาผ่านไปทุกหนึ่งนาทีจนได้ระดับความข้นที่ต้องการ โดยระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของนมและภาชนะที่ใช้

## 18.6 อาหารที่ผ่านการทดสอบ

ข้อมูลทั่วไปต่อไปนี้จัดทำขึ้นสำหรับสถาบันทดสอบเพื่อความสะดวกในการทดสอบเครื่องใช้ไฟฟ้าตามข้อกำหนด EN 60350-1:2013 หรือ IEC 60350-1:2011 และมาตรฐาน EN 60705:2012, IEC 60705:2010

### การปรุงสุกด้วยไมโครเวฟ


อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
นมไข่ 750 กรัม	1. 360	1. 12 - 17	วางแม่พิมพ์ Pyrex ขนาด 20 x 25 ซม. ลงบนจานหมุน
	2. 90	2. 20 - 25	
บิสกิต	600	8 - 10	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน
มีดโลหะ	600	23 - 28	วางแม่พิมพ์ Pyrex ลงบนจานหมุน

### การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

ข้อแนะนำการตั้งค่าสำหรับการละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อสัตว์	1. 180	1. 5 - 7	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน
	2. 90	2. 10 - 15	

### การปรุงสุกหลายฟังก์ชันด้วยไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	ประเภทการทำความร้อน	ระยะเวลา (นาที)	คำแนะนำ
กราแตงมันฝรั่ง	360		35-40	วางแม่พิมพ์ Pyrex เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 22 ซม. ลงบนจานหมุน









# Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

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



## Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

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

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001895315** (060209) REG25

th