

# HÄFELE

495.06.282

535.02.731

---

HMW-13P44L

## สารบัญ

ข้อมูลความปลอดภัยที่สำคัญ.....	2	การตั้งค่าตัวเลือก ตั้งค่าเวลา.....	12
สาเหตุของความเสียหาย.....	6	การตั้งเวลา.....	12
การติดตั้ง.....	6	การตั้งเวลาทำอาหาร.....	13
เครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ของคุณ.....	8	การตั้งนาฬิกาจับเวลา.....	13
แผงควบคุม.....	8	<b>ตัวล็อกกันเด็ก.....</b>	<b>13</b>
ปุ่มสัมผัสและจอแสดงผล.....	8	การเปิดใช้งานล็อกป้องกันเด็ก.....	13
ตัวเลือกฟังก์ชัน.....	8	การปิดใช้งานล็อกป้องกันเด็ก.....	13
ตัวเลือกพารามิเตอร์.....	8	การล็อกป้องกันเด็กโดยโปรแกรมอัตโนมัติ.....	13
พัฒนาความเย็น.....	8	<b>การดูแลรักษาและความสะอาด.....</b>	<b>14</b>
อุปกรณ์ประกอบ.....	9	สารทำความสะอาด.....	14
ก่อนใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าครั้งแรก.....	9	ข้อมูลทางด้านเทคนิค.....	14
การตั้งเวลา.....	9	<b>ตารางการทำงานผิดปกติ.....</b>	<b>15</b>
การให้ความร้อนเตาอบ.....	9	<b>อะคริลาไมด์ ( Acrylamid ) ในอาหาร.....</b>	<b>15</b>
การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม.....	9	<b>คำแนะนำด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม.....</b>	<b>16</b>
<b>การตั้งค่าเตาอบ.....</b>	<b>9</b>	การประหยัดพลังงาน.....	16
การตั้งค่าชนิดของความร้อนและอุณหภูมิ.....	9	การกำจัดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม.....	16
เร่งการอุ่นให้เร็วขึ้น.....	10	<b>คู่มือการทำอาหารสำหรับผู้เชี่ยวชาญ.....</b>	<b>16</b>
ไมโครเวฟ.....	10	ละลายน้ำแข็งร้อนและปรุงอาหารด้วย ไมโครเวฟ.....	16
ข้อสังเกตเกี่ยวกับเตาอบ.....	10	เคล็ดลับไมโครเวฟ.....	19
การตั้งค่ากำลังของไมโครเวฟ.....	10	เค้กและขนมอบ.....	19
การตั้งค่าไมโครเวฟ.....	11	เคล็ดลับการอบ.....	20
การทำงานของไมโครคอมบี (MicroCombi).....	11	รมควันและย่าง.....	21
การตั้งค่าการทำงานของไมโครคอมบี.....	11	เคล็ดลับการรมควันและย่าง.....	23
โปรแกรมอัตโนมัติ.....	11	ขนมปังย่างขนมปังปิ้งกับท็อปปิ้ง.....	23
การตั้งค่าโปรแกรมอัตโนมัติ.....	11	ผลิตภัณฑ์สะดวกซื้อ, แชนจ์.....	24
โปรแกรมละลายน้ำแข็ง.....	12		



## ข้อมูลความปลอดภัยที่สำคัญ

อ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียดเพียงแค่นี้คุณสามารถใช้งานเครื่องได้อย่างปลอดภัยและถูกต้อง เก็บคู่มือการใช้งานในอนาคตหรือสำหรับเจ้าของต่อไป

ตรวจสอบความเสียหายหลังจากทำความสะอาดเครื่องอย่าเชื่อมต่อเครื่องหากได้รับความเสียหายจากการขนส่ง

เตาอบไมโครเวฟมีจุดประสงค์เพื่อให้ความร้อนแก่อาหารและเครื่องดื่มของอาหารหรือเสื้อผ้าและการทำความร้อนแผ่นรองรองเท้าฟองน้ำผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกันอาจนำไปสู่ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บการจุดไฟหรือไฟไหม้

เฉพาะมืออาชีพที่ได้รับอนุญาตเท่านั้นที่สามารถต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าได้โดยไม่ต้องใช้ปลั๊ก ความเสียหายที่เกิดจากการเชื่อมต่อที่ไม่ถูกต้องจะไม่ได้รับการคุ้มครองภายใต้การรับประกัน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีไว้สำหรับใช้ภายในบ้านเท่านั้น เครื่องจะต้องใช้สำหรับการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ต้องดูแลเครื่องระหว่างการใช้งาน ใช้เฉพาะอุปกรณ์นี้ภายในอาคารเท่านั้น

เครื่องใช้ไฟฟ้าสามารถใช้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปและผู้ที่มีความสามารถทางร่างกายความรู้สึกหรือจิตใจลดลงหรือขาดประสบการณ์และความรู้หากได้รับคำแนะนำหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและ เข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง

เด็กไม่ควรเล่นกับเครื่อง

การทำความสะอาดและการดูแลรักษาผู้ใช้จะต้องกระทำโดยเด็กที่ไม่ได้รับการควบคุมไม่สามารถทำได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้ตั้งใจให้ทำงานโดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนเช่นเดียวกันเช่น

- พนักงานครัวที่อยู่ในร้าน สำนักงานหรือบริเวณแวดล้อมด้วยบรรยากาศการทำงาน
- บ้านสวน ไร่นา
- ลูกค้าที่อยู่ในโรงแรม ที่พักอาศัยประเภทต่างๆที่มีบรรยากาศของอาหารมื้อเช้ารวมอยู่ด้วย

## ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟ!

■ วัตถุไวไฟที่เก็บในช่องทำอาหารอาจติดไฟได้ ห้ามเก็บวัตถุไวไฟในช่องใส่อาหาร อย่าเปิดประตูเครื่องถ้ามีควัน

ภายใน ปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบหรือปิดสวิตช์วงจรในกล่องฟิวส์

- ขณะปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้เฝ้าระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ
- หากสังเกตเห็นมีควันไฟเกิดขึ้น ให้ปิดสวิตช์หรือถอดเต้าเสียบออก และยังคงปิดประตูไว้ เพื่อปิดกั้นเปลวไฟ

**คำเตือน :** ส่วนที่ขยับต่อการสัมผัสของเตาจะมีความร้อนเกิดขึ้นในระหว่างการใช้งาน ควรให้ห่างจากมือเด็ก

**คำเตือน :** อย่าใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสูงหรือโลหะแหลมคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบเนื่องจากทำให้เกิดรอยบนพื้นผิวได้ทำให้พื้นผิวไม่เรียบสม่ำเสมอ

- ห้ามเลือกกำลังของไมโครเวฟและการตั้งเวลาทำอาหารที่นานเกินความจำเป็น ให้ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งานนี้ ห้ามใช้กับอาหารที่มีความชื้นน้อยจนเกินไป เช่น ขนมปัง ห้ามใช้กำลังสูงและนานจนเกินไป
- การใช้ประกอบอาหารโดยใช้น้ำมันร่วมด้วยอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟไหม้ได้ และห้ามใช้ไมโครเวฟอุ่นน้ำมันให้ร้อน

## ความเสี่ยงต่อการระเบิด

ของเหลวหรืออาหาร อาจเกิดการระเบิดได้เมื่ออยู่ในภาชนะที่ปิดบรรจุภัณฑ์มาอย่างแน่นหนา ไม่ควรอุ่นอาหารหรือของเหลวใดๆในขณะที่บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่แน่นหนา

- ให้ใช้ภาชนะสำหรับการใช้งานในเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- การให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟแก่เครื่องดื่ม ทำให้เกิดการเดือดพลุ่งของของเหลวที่ยังไม่เกิดขึ้นทันทีควรระมัดระวังในขณะที่หยิบยกภาชนะบรรจุ
- ต้องมีการคนหรือเขย่าอาหารที่บรรจุในขวดบรรจุและภาชนะอาหารเด็กให้ทั่ว และต้องตรวจสอบอุณหภูมิอาหารดังกล่าวก่อนบริโภคเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก
- ห้ามต้มไข่ดิบหรือไข่สุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดระเบิดได้

## ความเสี่ยงที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

พื้นผิวของเครื่องใช้ไฟฟ้าอาจถูกทำลายได้หากมีการทำความสะอาดไม่เหมาะสมส่งผลให้พลังงานจากรังสีไมโครเวฟหลุดหายไป ทำความสะอาดเตาไมโครเวฟด้วยวิธีการตามปกติและกำจัดเศษอาหารให้หมดไปทันที รักษาความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า และส่วนประกอบอื่นๆ

ประตู บานพับ ให้สะอาดอยู่เสมอสามารถถูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ในหัวข้อ การดูแลรักษาและทำความสะอาด

**คำเตือน :** ถ้าหากประตูหรือบานพับเสียหาย เครื่องใช้ไฟฟ้าจะใช้งานไม่ได้ต้องแจ้งให้ช่างเทคนิค ผู้ชำนาญการมาแก้ไข

**คำเตือน :** เป็นสิ่งที่อันตรายสำหรับบุคคลทั่วไปที่ไม่ใช่ช่าง เฉพาะทางในการให้บริการหรือซ่อมแซมอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องประตูไม้โครเวฟที่มีหน้าที่ป้องกันรั่วสีไม้โครเวฟ หลุดรอดออกมาในระหว่างการใช้งาน

- รังสีไมโครเวฟอาจหลุดรอดออกมาในระหว่างการใช้งานถ้าประตูหรือที่ซิลประตูมีความเสียหายเกิดขึ้น ถ้าหากประตูหรือซิลประตูชำรุดไม่ควรใช้งานให้แจ้งช่างเข้ามาแก้ไขทันที
- รังสีไมโครเวฟจะหลุดรอดออกในกรณีที่ไม่มีกรปกปิดหรือหุ้มเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างมิดชิด ห้ามดึงปลอกหุ้มออก หากต้องการแก้ไขสิ่งใดๆให้ติดต่อช่างเทคนิคบริการหลังการขาย

### ความเสี่ยงที่เกิดจากไฟฟ้าช็อต

การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องจะทำให้เกิดอันตรายได้ การซ่อมเป็นเพียงการเคลื่อนย้ายสายเคเบิลอันเก่าที่ชำรุดทิ้งและเปลี่ยนสายใหม่ให้โดยทีมบริการหลังการขาย ถ้าหากเครื่องใช้ไฟฟ้ายังไม่ทำงานอีก ให้ถอดปลั๊กออกจากสวิชต์หลักหรือปิดเบรกเกอร์ควบคุมวงจรไฟฟ้าในกล่องฟิวส์แล้วติดต่อทีมบริการหลังการขาย

สายฉนวนเคเบิลอาจหลอมละลายได้เมื่อต้องสัมผัสกับความร้อนจากเครื่องใช้ไฟฟ้า ไม่ควรให้สายเคเบิลสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า

ความชื้นอาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ไม่ควรใช้การทำความสะอาดที่แรงดันสูงหรือการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ชำรุดอาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ชำรุดให้ถอดปลั๊กออกจากสวิชต์หลักหรือปิดเบรกเกอร์ควบคุมวงจรไฟฟ้าในกล่องฟิวส์แล้วติดต่อทีมบริการหลังการขาย

เครื่องใช้ไฟฟ้าแบบที่มีความต่างศักย์สูงไม่ควรถอดสายหุ้มออก

**คำเตือน** ต้องปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าให้เรียบร้อยก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟในเตาไมโครเวฟเพื่อป้องกันปัญหาไฟฟ้าช็อต

### ความเสี่ยงต่อการไหม้

- ในระหว่างที่เครื่องใช้ไฟฟ้าร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนที่ร้อนและภายในเตาไมโครเวฟ
- อุปกรณ์ประกอบย่อยๆของเตาไมโครเวฟจะร้อนขึ้นตามเช่นกันดังนั้นควรสวมถุงมือก่อนที่จะจับชิ้นส่วนเหล่านั้นในระหว่างที่ทำอาหาร
- ไอของแอลกอฮอล์เป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ไม่ควรเตรียมอาหารที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์เป็นจำนวนมากโดยใช้ไมโครเวฟ และต้องเปิดประตูทันทีเพื่อระบายไอออกมาหากมีการใช้ในปริมาณเล็กน้อย
- อาหารที่มีผิวหรือเปลือกอาจเกิดการระเบิดได้ในระหว่างหรือหลังจากให้ความร้อนแล้วอย่าใส่ไข่ทั้งเปลือกหรืออุ่นไข่ที่ต้มแล้วในไมโครเวฟ ไม่ควรใช้กับกึ่ง หอย หรือสัตว์ที่มีเปลือกทั้งหลาย ถ้าเป็นไข่ไข่แดงจะไหลออกมา หรืออาหารที่มีเปลือก เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศและไส้กรอกอาจไหม้ได้ ก่อนที่จะให้ความร้อนควรปลอกเปลือกให้เรียบร้อยเสียก่อน

### ความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ

- ประตูแก้วที่มีรอยขีดข่วนของเตาไมโครเวฟอาจเกิดการ แตกร้าวได้ อย่าใช้ที่ขูดแก้ว หรือสิ่งของแหลมคมขูดเวลาทำความสะอาดรวมถึงห้ามใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสูง
- วัสดุที่ใช้ทำเตาที่ไม่เหมาะสมอาจเกิดการแตกหักได้
- โปซีเลนหรือเซรามิกที่ใช้ทำเตาไมโครเวฟอาจเกิดรอยเงาะได้ชนิดน้อยตรงบริเวณมือจับและฝาปิด เมื่อความชื้นเกิดขึ้นก็สามารถทะลุผ่านทางช่องนี้ไปได้เลยเป็นสาเหตุที่ทำให้เตาแตกได้ ใช้เพียงแต่ไมโครเวฟฟังก์ชันก็ได้เพื่อความปลอดภัย
- เมื่อใช้เตาไมโครเวฟในโหมดการทำงานร่วม เด็กสามารถใส่เตาได้ภายใต้การดูแลจากผู้ใหญ่

### สาเหตุที่ทำให้เกิดความเสียหาย

#### คำเตือน !

- ซ่อนในแก้วต้องเก็บไว้อย่างน้อย 2 ซม. จากผนังเตาอบและด้านในของประตู ปรกาศไฟอาจเกิดความเสียหายที่ไม่สามารถแก้ไขได้ที่ด้านในของประตู
- น้ำในช่องทำอาหารร้อน: ห้ามเทน้ำเข้าไปในช่องใส่อาหารร้อน ซึ่งจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจทำให้เกิดความเสียหาย

- อาหารที่ขึ้น: ห้ามเก็บอาหารขึ้นในช่องปิดอาหารไว้เป็นเวลานาน ห้ามใช้เครื่องเพื่อเก็บอาหารนี้อาจนำไปสู่การกักกร่อน
- การทำความสะอาดด้วยการเปิดประตูเครื่อง: เพียง แต่ปล่อยให้ช่องใส่อาหารเย็นลงเมื่อปิดประตู อย่างวางของลงในประตูเครื่อง แม้ว่าประตูจะเปิดขึ้นเพียงเล็กน้อยแถมด้านหน้าของหน่วยที่อยู่ติดกันอาจเสียหายเมื่อเวลาผ่านไป
- ซิลที่สกปรกมาก: ถ้าซิลสกปรกมากประตูเครื่องจะไม่ปิดอย่างถูกต้องระหว่างการทำงาน ด้านหน้าของหน่วยที่อยู่ติดกันอาจเสียหาย เก็บหมุดให้สะอาดเสมอ
- การใช้ไมโครเวฟโดยไม่มีอาหาร: การใช้เครื่องโดยไม่มีใส่อาหารในช่องใส่อาหารอาจทำให้เกิดการบรรทุกเกินพิกัด ห้ามเปิดเครื่องหากมีอาหาร ซอยกเว้นของกฎนี้คือการทดสอบเครื่องด้วยซามในระยะเวลาสั้น ๆ (ดูที่ส่วน "ไมโครเวฟเครื่องครัวที่เหมาะสม")
- ใช้ประตูเครื่องใช้สำหรับวางหรือวางวัตถุด้านบน:  
ห้ามวางหรือวางสิ่งของใด ๆ ทำ  
ห้ามวางเตาหรืออุปกรณ์เสริมไว้ที่ประตูเครื่องใช้ไฟฟ้า
- การขนย้ายเครื่อง: อย่าถือหรือถือเครื่องโดยใช้มือจับประตู ที่จับประตูไม่สามารถรองรับน้ำหนักของเครื่องและอาจแตกหักได้
- ขั้วโพตคว์ไมโครเวฟ: ไม่ควรตั้งค่าไมโครเวฟสูงเกินไป ใช้การตั้งค่าพลังงานไม่เกิน 600 วัตต์ วางขั้วโพตคว์ลงบนแผ่นจานแก้วเสมอ แผ่นจานอาจเคลื่อนได้หากน้ำหนักมากเกินไป
- ของเหลวที่ต้มไว้จะต้องไม่ได้รับอนุญาตให้ไหลผ่านแผ่นจานแก้วหมุนเข้าไปในภายในเครื่อง ตรวจสอบขั้นตอนการทำอาหาร เลือกเวลาในการประกอบอาหารที่สั้นลงและเพิ่มเวลาในการหุงต้มตามที่ต้องการ
- ควรทำความสะอาดเตาอบอย่างสม่ำเสมอและนำเศษอาหารออกเนื่องจากอาจมีการระเบิดแม้กระทั่งหลังจากที่ความร้อนจากไมโครเวฟสิ้นสุดลง
- การไม่รักษาเตาอบในสภาพที่สะอาดอาจนำไปสู่การเสื่อมสภาพของพื้นผิวที่อาจส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานของเครื่องและอาจทำให้เกิดอันตรายได้

## การดูแลรักษา

### คำเตือน !

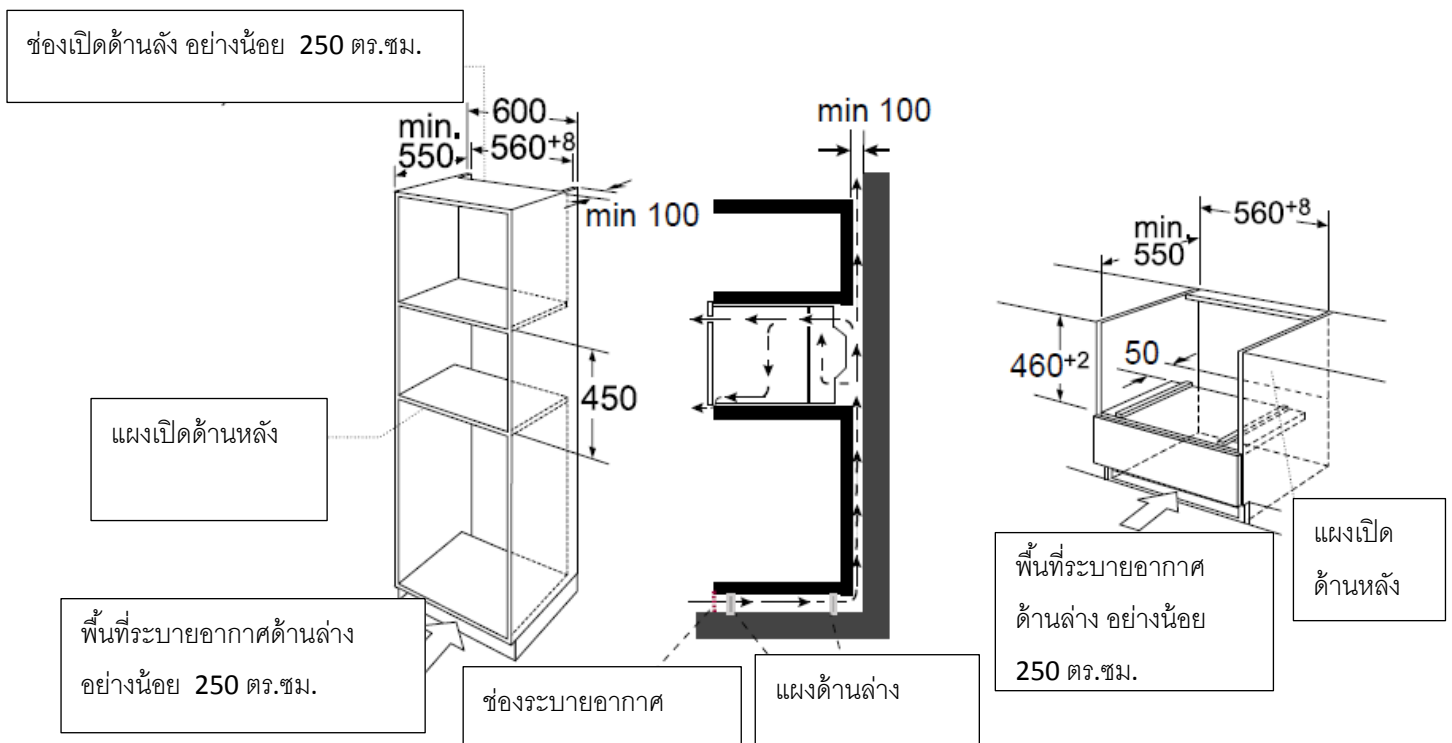
- ควรมีการตรวจสอบสภาพของเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ ถ้าประตูหรือวัสดุกันรั่วของประตูชำรุด ต้องไม่ใช้ไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมให้เรียบร้อยจากบุคลากรที่ชำนาญงาน
- การดำเนินการบำรุงรักษาใดๆ หรือการซ่อมที่ต้องมีการถอดที่ปิดที่มีหน้าที่ป้องกันการรั่วไหลของไมโครเวฟโดยตรงเป็นเรื่องอันตรายต่อทุกคนนอกจากบุคลากรที่ชำนาญงาน
- ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้
- อนุญาตให้เด็กใช้งานเตาไมโครเวฟโดยลำพังไม่มีการควบคุมดูแลได้ เฉพาะเมื่อได้ให้คำแนะนำการใช้งานที่เพียงพอต่อเด็กให้สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัย และเด็กเข้าใจอันตรายที่เกิดขึ้น หากใช้งานไม่ถูกต้อง
- ควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอและขจัดเศษอาหารที่ติดค้างอยู่ ออก
- การรักษาความสะอาดที่ไม่ดีพอ อาจทำให้เกิดการเสื่อมของพื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟและเป็นผลทำให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้
- ให้ใช้โพรบรับรู้อุณหภูมิที่กำหนดไว้สำหรับเตาไมโครเวฟเครื่องนี้เท่านั้น (สำหรับเครื่องที่มีส่วนที่เตรียมไว้เพื่อให้ใช้โพรบรับรู้อุณหภูมิได้)

# การติดตั้ง

## หน่วยติดตั้ง

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีไว้สำหรับใช้ในห้องครัวเท่านั้น
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาให้ใช้เป็นเครื่องโต๊ะหรือในตู้
- ตู้ติดตั้งต้องมีผนังด้านหลังเครื่อง
- ต้องมีช่องว่างอย่างน้อย 100 มิลลิเมตรระหว่างผนังกับฐานหรือแผงด้านหลังของหน่วยข้างต้น
- ตู้ติดตั้งต้องมีช่องระบายอากาศที่ด้านหน้า 250 ตร.ซม. เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์นี้ให้ตัดแผงฐานหรือพอดี้กับตะแกรงระบายอากาศ
- ช่องระบายอากาศและท่อไอเสียต้องไม่ครอบคลุม
- การทำงานที่ปลอดภัยของเครื่องนี้สามารถรับประกันได้เท่านั้นห้ามใช้ช่องระบายอากาศและช่องรับอากาศถ่ายเทได้สะดวก ถ้าได้รับการติดตั้งตามคำแนะนำ
- ช่างจะรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง
- เครื่องที่ติดตั้งเครื่องต้องทนความร้อนสูง 90 องศาเซลเซียส

## ขนาดการติดตั้ง

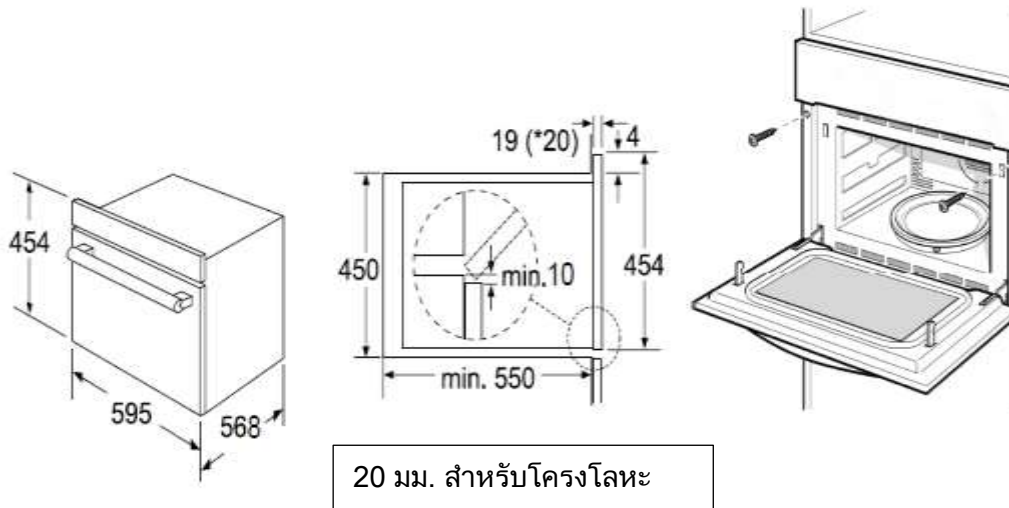


หมายเหตุ: ควรมีช่องว่างเหนือเตาอบ

## แบบฝังใน

- ห้ามถือหรือพกพาเครื่องโดยใช่มือจับประตู ที่จับประตูไม่สามารถยึดน้ำหนักของเครื่องและอาจแตกออกได้

1. ค่อยๆ ใส่มอเตอร์เวฟลงในกล่องเพื่อให้แน่ใจว่าอยู่ในศูนย์
2. เปิดประตูและยึดมอเตอร์เวฟโดยใช้สกรูที่ให้มา



- วางเครื่องใช้ไฟฟ้าให้ลงตรงกลางพอดี
- ห้ามเดินสายเชื่อมต่อ
- หมุนสกรูให้เข้าที่
- ช่องว่างระหว่างท็อปครัวและเครื่องใช้ไฟฟ้าต้องไม่ถูกปิดโดยส่วนเสริม

## ข้อมูลสำคัญ

การติดตั้งต้องทำโดยช่างผู้ชำนาญการ



ทำการติดตั้งโดยใช้สายอ่อนป้อนกำลังไฟฟ้าที่มากับตัวเครื่อง ต่อกับสวิตช์ เบรกเกอร์ ที่มีเจตนาให้มีการตัดวงจรทุกขั้วของเครื่องใช้ไฟฟ้า คุณสมบัติของเบรกเกอร์ที่นำมาใช้ต้องมีขนาดอย่างน้อย 15A และมีหน้าสัมผัสของสวิตช์ห่างกันอย่างน้อย 3 มิลลิเมตร.

ในการติดตั้งควรใช้ฟิวส์ป้องกันต่อรวมในวงจรด้วย

# เครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ของคุณ

ใช้ส่วนนี้เพื่อทำความเข้าใจกับเครื่องใหม่ของคุณ แผงควบคุมและพื้นที่ควบคุมการทำงานของแต่ละบุคคลอธิบาย คุณจะพบข้อมูลเกี่ยวกับช่องทำอาหารและอุปกรณ์เสริม









## แผงควบคุม

 พัดลมอย่าง	สัตว์ปีกเป็นสิน้ำตาลและกรอบอบหม้ออบ และอาหารย่างที่ดีที่สุดโดยใช้การตั้งค่านี้
 การตั้งค่าทำพิซซ่า	สำหรับผลิตภัณฑ์และอาหารที่แช่แข็งซึ่งต้องใช้ความร้อนจากไต้มากเกินไป




## ปุ่มแตะและจอแสดงผล









ปุ่มแตะไว้สำหรับตั้งค่าหลายๆฟังก์ชัน สำหรับจอแสดงผลสามารถอ่านค่าที่ตั้งไว้ได้

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน
	ไมโครเวฟ
	ทำความร้อน
	ฟังก์ชันร่วมของไมโครเวฟและเตาอบ
	ตัวเลือกค่าพารามิเตอร์
	ตัวเปลี่ยนพารามิเตอร์
	นาฬิกา
	แตะค้างไว้: ล็อคเด็ก แตะสั้น ๆ : หยุด แตะสองครั้ง: ยกเลิก
	เริ่มต้น
	โรแกรมอัตโนมัติ
	ละลายน้ำแข็ง
	แตะสั้น ๆ : อุณหภูมิเร็ว

## ฟังก์ชันและจอแสดงผล

ใช้ตัวเลือกฟังก์ชันเพื่อกำหนดชนิดของเครื่องทำความร้อน

ฟังก์ชัน	การใช้งาน
 3D อากาศร้อน	สำหรับการอบขนมเค้กฟองน้ำในขนมที่ทำจากข้าวปุ้นและขนมเค้กเนยแข็งรวมทั้งเค้ก พืชชาและขนมอบขนาดเล็กบนถาดอบ 50 °C สามารถเก็บรสชาติของอาหารไว้ได้หลังจากที่ความร้อนกำหนดเวลาของการปรุงอาหาร การเก็บรักษา 1-2 ชั่วโมง

สัญลักษณ์	การใช้งาน
 อย่าง	เลือกกระหวางระดับที่สูงปานกลางหรือต่ำ เหมาะอย่างยิ่งหากคุณต้องการย่างสเต็กหลายชิ้น ใส่กรอกชั้นปลาหรือชิ้นขนมปัง
 ไมโครเวฟ + อากาศร้อน	ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อทำอาหารบึ่งย่างได้อย่างรวดเร็ว และในเวลาเดียวกันใช้ฟังก์ชัน 3D Hot Air
 ไมโครเวฟ + เตาบึ่งย่าง	เตาอบอบและงานย่างทำงานได้ดีที่สุดโดยใช้การตั้งค่านี้ และสัตว์ปีกจะไปสิน้ำตาลและกรอบใช้ฟังก์ชันเพื่อให้อาหารคั่วอย่างเท่าเทียมกัน
 ไมโครเวฟ + พืชชา	ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อทำอาหารบึ่งย่างได้อย่างรวดเร็ว และในเวลาเดียวกันใช้ฟังก์ชันการตั้งพืชชา
 ไมโครเวฟ + เตาย่าง	ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อทำอาหารได้อย่างรวดเร็วและในเวลาเดียวกันให้อาหารรอบนอกสิน้ำตาล
 การทำละลาย	3 โปรแกรมทำละลาย
 โปรแกรมอัตโนมัติ	โปรแกรมปรุงอาหารประเภทของความร้อนและเวลาในการปรุงอาหารกำหนดด้วยน้ำหนักยกเว้น d03
 ไมโครเวฟ	การละลายน้ำแข็งให้ความร้อนและการปรุงอาหาร



## ตัวเลือกพารามิเตอร์

ใช้ตัวเลือกเพื่อตั้งค่าพารามิเตอร์

พารามิเตอร์	ฟังก์ชัน
เมนูอัตโนมัติ	โปรแกรมเลือกอัตโนมัติ 13 เมนู จาก P01 ถึง P13
อุณหภูมิ	☉ : 50,100,105,110...230 ☼ : 100,105,110...230 ☽ : 100,105,110...230 ☉+☼ : 50,100,105,110...230 ☼+☽ : 100,105,110...230 ☉+☽ : 100,105,110...230
น้ำหนัก	ตั้งค่าน้ำหนักของการทำอาหาร
เวลา	ตั้งเวลาทำอาหาร
ไมโครเวฟ	เลือกกำลังไมโครเวฟ 1.000 W, 300W450W, 700W และ 900W

### พัฒนาระบายความร้อน

เครื่องของคุณมีพัฒนาระบายความร้อน พัฒนาระบายความร้อนเปิดสวิทช์ระหว่างการทำงาน อากาศร้อนถูกพัดขึ้นเหนือประตู

พัฒนาระบายความร้อนยังคงทำงานต่อไปสักระยะหนึ่งหลังจากการทำงาน

### ข้อควรระวัง!

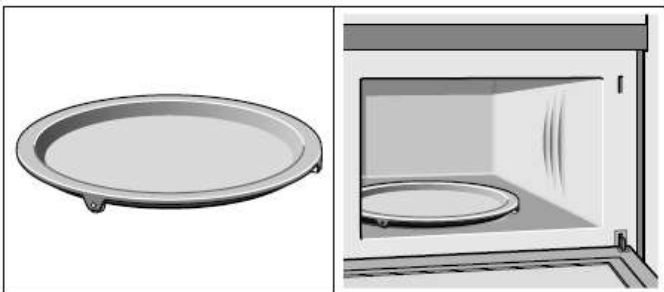
อย่าปิดช่องระบายอากาศ มิฉะนั้นเครื่องจะร้อนมากเกินไป

### หมายเหตุ

■เครื่องใช้ไฟฟ้าจะยังคงไม่ร้อนในขณะที่โหมดการทำงานของไมโครเวฟทำงานอยู่ พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงเปิดอยู่ พัฒนาระบายความร้อนแม้ในขณะที่การทำงานของไมโครเวฟสิ้นสุดลง

■การควบแน่นอาจปรากฏขึ้นที่หน้าต่างประตูผนังภายในและพื้น นี่เป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของไมโครเวฟ เช็ดคราบสกปรกหลังจากปรุงอาหาร

### อุปกรณ์



### เครื่องหมุน

เป็นพื้นผิวสำหรับตะแกรง อาหารที่ต้องใช้ความร้อนมากจากข้างใต้สามารถเตรียมได้โดยตรงจากจานแก้ว แผ่นแก้วหมุนได้ตามเข็มนาฬิกาหรือทวนเข็มนาฬิกา วางจานแก้วตรงกลางของช่องใส่อาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งอย่างถูกต้อง

■ห้ามใช้ไมโครเวฟโดยไม่ใช้แผ่นแก้วหมุน

■จานแก้วหมุนสามารถทนต่อน้ำหนักได้สูงสุด 5 กก.

■เครื่องเล่นแผ่นเสียงต้องเปิดเมื่อใช้เครื่องทำความร้อนทุกประเภท

### ชั้นวางที่ต่ำกว่า

สำหรับไมโครเวฟและสำหรับการอบและคั่วในเตาอบ

### ชั้นลวดที่สูงขึ้น

สำหรับย่างเช่น สเต็ก, ไส้กรอกและขนมปังปิ้ง

เป็นการสนับสนุนอาหารตื้น ๆ

### บันทึก:

ประเภทและปริมาณของอุปกรณ์เสริมนั้นเป็นอุปสรรคต่อความต้องการที่แท้จริง

### ก่อนที่จะใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

ที่นี่คุณจะพบทุกสิ่งที่คุณต้องทำก่อนที่จะใช้เตาอบของคุณเพื่อเตรียมอาหารเป็นครั้งแรก ชั้นแรกอ่านหัวข้อข้อมูลความปลอดภัย

### การตั้งนาฬิกา

เมื่อเชื่อมต่อเครื่องแล้ว "00:00" จะกะพริบเสียงกริ่งจะดังขึ้นหนึ่งครั้ง ตั้งนาฬิกา

1. แตะ < > และใส่ค่าตัวเลข ระหว่างเวลา

00:00 น. ถึง 23:59 น

2. แตะปุ่ม ☉ เพื่อตั้งเวลา

### การทำความร้อนเตาอบ

หากต้องการขจัดกลิ่นหม้อหุงใหม่ให้อุ่นเตาอบเมื่อหีบห่อว่างเปล่าและปิดสนิท หนึ่งชั่วโมงกับ ☉ อากาศร้อนที่ 230 ° C เหมาะ ตรวจสอบดูให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารเหลือทิ้งไว้ในช่องใส่อาหาร

1. แตะปุ่ม ☼ เพื่อเพิ่มความร้อนและตั้งค่า ☉ อากาศร้อน

2. แตะ และแตะ “ < > ” เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ 230 ° C
3. แตะ และแตะ “ < > ” เพื่อตั้งค่าเวลา ถึง 60 นาที
4. แตะปุ่ม เตาอบจะเริ่มร้อนขึ้น

### การทำความสะอาดอุปกรณ์

ก่อนที่คุณจะใช้อุปกรณ์เสริมเป็นครั้งแรกควรทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนสบู่และผ้านุ่มๆ

### การตั้งค่าเตาอบ

มีหลายวิธีที่คุณสามารถตั้งเตาอบของคุณได้ ที่นี่เราจะอธิบายวิธีที่คุณสามารถเลือกประเภทของความร้อนและอุณหภูมิหรือการตั้งค่าอย่างได้ คุณยังสามารถเลือกเวลาการปรุงอาหารของเตาอบสำหรับงานของคุณ โปรดดูที่ส่วนการตั้งค่าตัวเลือกการตั้งเวลา

### การตั้งค่าชนิดของความร้อนและอุณหภูมิ

**ตัวอย่าง:** อากาศร้อนที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที

1. แตะปุ่ม เพื่อตั้งค่าอากาศร้อน
2. ไฟแสดงค่าอุณหภูมิถึง 180 องศาเซลเซียส จะสว่างขึ้นแตะปุ่ม และแตะปุ่ม เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิให้ถึง 200 องศาเซลเซียส
3. แตะปุ่ม และแตะปุ่ม เพื่อตั้งเวลาทำอาหารให้เป็น 25 นาที
4. แตะปุ่ม เพื่อให้เตาเริ่มทำงานและร้อนขึ้น

### เปิดประตูเตาอบระหว่างการทำงาน

การทำงานถูกระงับ หลังจากปิดประตูแล้วให้แตะปุ่ม

ดำเนินการต่อ

### หยุดการทำงานชั่วคราว

แตะ เพื่อหยุดการทำงานและแตะปุ่ม เพื่อดำเนินการต่อ

### การเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร

ทำได้ตลอดเวลาเพียงแค่แตะ และแตะ เพื่อเปลี่ยนเวลาทำอาหาร

### การเปลี่ยนอุณหภูมิ

ทำได้ตลอดเวลาเพียงแค่แตะ และแตะ เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ

### การยกเลิกการทำงาน

เพียงกดปุ่ม เพียง 2 ครั้ง สามารถยกเลิกการทำงานดำเนินการได้

### เร่งความร้อนให้เร็วขึ้น

เตาอบของคุณถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้อย่างรวดเร็วโดยเฉพาะอย่างยิ่ง

การเร่งความร้อนเร็วขึ้นสามารถใช้เร่งได้ตามฟังก์ชันต่อไปนี้

- 3D อากาศร้อน
- อย่างด้วยลมร้อน
- + ไมโครเวฟ + อากาศร้อน
- + ไมโครเวฟ + ลมอย่าง
- การตั้งค่าทำพิซซ่า
- + ไมโครเวฟ + พืชซ่า

เพื่อให้แน่ใจว่าผลการปรุงอาหารของเตาอบให้ใส่อาหารของคุณลงในช่องใส่อาหารเท่านั้นเมื่อสถานะอุ่นก่อน

1. การกำหนดประเภทของความร้อนและอุณหภูมิ
2. แตะปุ่ม ซึ่งจะแสดงบนแผงแสดงผล
3. แตะปุ่ม เตาอบจะเริ่มร้อนขึ้น

### ขั้นตอนการอุ่นล่วงหน้าเสร็จสิ้น

มีเสียงสัญญาณ สัญลักษณ์ ในจอแสดงผลจะกะพริบใส่จานในเตาอบ

### การยกเลิกการอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็ว

ระหว่างการตั้งค่าฟังก์ชันอุ่นเร็วให้แตะ สามารถยกเลิกฟังก์ชัน

ระหว่างอุ่นเร็วให้สัมผัส หรือ สามารถยกเลิกฟังก์ชัน นอกจากนี้คุณสามารถเปิดประตูเพื่อยกเลิกการทำงานได้

### บันทึก:

1. ฟังก์ชันอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็วจะทำงานเฉพาะเมื่อคุณได้เลือกโหมดข้างต้นแล้วในช่วงอุ่นเครื่องฟังก์ชันไมโครเวฟจะดับลง
2. เฉพาะเมื่อคุณได้ยินเสียงสัญญาณเตือนและไอคอนอุ่นก่อนจะกะพริบคุณสามารถเปิดประตูและใส่อาหารภายในได้

### ไมโครเวฟ

ไมโครเวฟจะถูกเปลี่ยนเป็นความร้อนในอาหาร

ไมโครเวฟสามารถใช้เดี่ยวได้เช่นตัวของมันเองหรือใช้ร่วมกับเครื่องทำความร้อนประเภทต่างๆ คุณจะพบข้อมูลเกี่ยวกับเตาและวิธีการตั้ง ไมโครเวฟ

### บันทึก:

- ใน Expert Cooking Guide คุณจะพบตัวอย่างการละลายน้ำแข็งร้อนและการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟปริมาณขั้นตอนสำหรับการปรับเวลาของสวิตซ์การเข้ารหัสมีดังนี้:
- 0-1 นาที: 1 วินาที
  - 1-5 นาที: 10 วินาที
  - 5-15 นาที: 30 วินาที
  - 15-60 นาที: 1 นาที
  - 60 นาที: 5 นาที

## ข้อสังเกตเกี่ยวกับเตาอบ

### เตาอบที่เหมาะสม

งานเหมาะสมคือเตาอบทนความร้อนที่ทำจากแก้ว แก้ว เซรามิกพอร์ซเลน เซรามิกหรือพลาสติกทนความร้อน วัสดุเหล่านี้ผ่านเตาอบไมโครเวฟได้

นอกจากนี้คุณยังสามารถใช้บริการอาหารได้อีกด้วย นี้ช่วยให้คุณประหยัดเวลาในการถ่ายโอนอาหารจากจานหนึ่งไปยังอีก คุณควรรีใช้เครื่องครัวที่มีสีทองหรือสีเงิน ตกแต่งเท่านั้นหากผู้ผลิตรับประกันว่าเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ

### เตาอบที่ไม่เหมาะสม

เตาโลหะไม่เหมาะสม โลหะไม่อนุญาตให้ใช้ในไมโครเวฟ ทะลุผ่าน. อาหารในภาชนะโลหะที่ปิดสนิทจะยังคงเย็น

### ข้อควรระวัง!

การสร้างประกายไฟ: โลหะ - เช่น ซ้อนในแก้ว - ต้องเก็บไว้อย่างน้อย 2 ซม. จากผนังเตาอบและด้านในของประตู ประตูไฟอาจทำลายกระจกที่ด้านในของประตู

### การทดสอบเตาอบ

อย่าเปิดไมโครเวฟยกเว้นอาหารภายใน การทดสอบเตาอบต่อไปนี้เป็นข้อยกเว้นของกฎนี้เท่านั้น ทำการทดสอบต่อไปนี้หากคุณไม่แน่ใจว่าเตาอบของคุณเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟหรือไม่:


1. ให้ความร้อนกับเตาอบที่มีกำลังไฟสูงสุดไม่เกิน 1/2 นาที

2. ตรวจสอบอุณหภูมิเป็นครั้งคราวในช่วงเวลานั้น

เตาควรยังคงเย็นหรืออบอุ่นในการสัมผัส

เตาอบไม่เหมาะที่จะเกิดประกายไฟหรือเกิดประกายไฟ

### การตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟ

ใช้ปุ่ม  เพื่อตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟที่ต้องการ

100 W

- การละลายน้ำแข็งอาหารที่ละเอียด / อ่อน
- การทำให้น้ำแข็งละลายอาหารที่มีรูปทรงไม่สม่ำเสมอ
- ไอศกรีมอ่อน
- ปลดปล่อยให้แข็งเพิ่มขึ้น

300 W

- ทำละลาย
- ละลายซ็อกโกแลต

450 W

- หุงข้าว
- ซุป

700 W

- อุ่นอาหาร
- เห็ด, หอย
- อาหารที่มีไข่และชีส

900 W


- ต้มน้ำ, อุ่นน้ำ
- อาหารที่มีส่วนผสมของไก่, ผัก, ปลา




บันทึก




- เมื่อแตะที่ปุ่มปุ่มนั้นจะสว่างขึ้น
- พลังงานไมโครเวฟสามารถตั้งค่าเป็น 900 วัตต์ ได้สูงสุด 30 นาที เมื่อใช้การตั้งค่าพลังงานอื่น ๆ ทั้งหมดจะใช้เวลาในการทำอาหารได้สูงสุด 1 ชั่วโมง 30 นาที

## การตั้งค่าไมโครเวฟ

ตัวอย่าง: การตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟ 300 W เวลาในการประกอบอาหาร 17 นาที


1. แตะที่ปุ่ม  ไมโครเวฟ ค่าพลังงาน 900 W จะแสดงขึ้นมา

2. แตะที่ปุ่ม  จะมีสัญญาณเสียงดังขึ้นมาจากนั้น ให้กดที่ปุ่ม   เพื่อปรับเวลาเป็น 17 นาที


3. แตะที่ปุ่ม  จากนั้นแตะที่   เพื่อตั้งค่ากำลังของไมโครเวฟ

### หยุดการทำงานชั่วคราว


แตะที่ปุ่ม  สั้นๆ เพื่อหยุดชั่วคราวจากนั้นจึงกดปุ่ม

 เพื่อทำงานต่อ

### การยกเลิกการทำงาน

กดปุ่ม  ซ้ำกัน 2 ครั้งเพื่อยกเลิกการทำงาน

### หมายเหตุ

■ เมื่อคุณแตะปุ่ม  ไมโครเวฟการตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟสูงสุดจะสว่างขึ้นตามการตั้งค่าที่แนะนำ




■ หากคุณเปิดประตูเครื่องในขณะที่ประกอบอาหารพัลมาอาจจะทำงานได้อีก




## การทำงานของ Micro Combi




นี้เกี่ยวข้องกับการทำงานพร้อมกันของย่างและไมโครเวฟ การใช้ไมโครเวฟทำให้งานของคุณพร้อมกันได้เร็วขึ้น แต่ก็ยังคงเป็นสีน้ำตาลอ่อน คุณสามารถเปิดการตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟทั้งหมด ข้อยกเว้น: 900 วัตต์

### การตั้งค่าการทำงานของไมโครเวฟ Combi

1. แตะที่ปุ่ม  เพื่อตั้งค่า  +  .

2. ไฟที่อุณหภูมิ 180 องศาจะสว่างขึ้น จากนั้นให้กดปุ่ม  แล้วกดปุ่ม   เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิเป็น 190 องศา

3. ค่าเริ่มต้นของกำลังไฟอยู่ที่ 300 W ให้แตะปุ่ม  แล้วแตะที่ปุ่ม   เพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิเป็น 100 องศา

4. แตะที่ปุ่ม  เพื่อตั้งค่าเวลาแล้วกดปุ่ม   เพื่อปรับเวลาเป็น 17 นาที

## 5. ให้แตะที่ปุ่ม


เริ่มดำเนินการอุปกรณ์แล้ว เวลาในการทำอาหารเริ่มนับถอยหลัง

เวลาในการปรุงอาหารหมดไปแล้ว


มีเสียงสัญญาณ โหมดรวมเสร็จสิ้นแล้ว


### เปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหาร

การทำงานถูกระงับ หลังจากปิดประตูแล้วให้แตะปุ่ม

 เบบๆ การทำงานจะดำเนินต่อไป

### หยุดการทำงานชั่วคราว

กดปุ่ม  เครื่องจะหยุดทำงานและหลังจากนั้น


เครื่องจะทำงานต่อเมื่อกด 

### การเปลี่ยนอุณหภูมิ

ทำได้ตลอดเวลาเพียงแค่แตะ  และแตะ 

เพื่อกำหนดอุณหภูมิ

### การยกเลิกการทำงาน

เพียงกดปุ่ม  เพียง 2 ครั้ง สามารถยกเลิกการ

ดำเนินการได้

## โปรแกรมอัตโนมัติ

โปรแกรมอัตโนมัติช่วยให้คุณเตรียมอาหารได้อย่างง่ายดาย คุณเลือกโปรแกรมและป้อนน้ำหนัก

ของอาหารของคุณ โปรแกรมอัตโนมัติตั้งค่าที่

เหมาะสมที่สุด คุณสามารถเลือกจาก 1 โปรแกรม







วางอาหารไว้ในช่องทำอาหารเย็นเสมอ

### การตั้งค่าโปรแกรม

เมื่อคุณเลือกโปรแกรมให้ตั้งเตาอบ ตัวเลือกอุณหภูมิ

ต้องอยู่ในตำแหน่งปิด

ตัวอย่าง: โปรแกรม 3 น้ำหนัก 1 กิโลกรัม

1. แตะที่ปุ่ม A หมายเลขโปรแกรมแรกจะปรากฏในจอแสดงผล
2. แตะที่ปุ่ม   หรือ A เพื่อเลือกโปรแกรมหมายเลข P03
3. แตะที่ปุ่ม 
4. แตะที่ปุ่ม   เพื่อกำหนดน้ำหนัก เวลาทำอาหารซึ่งค่าทั้งหมดจะโชว์ที่แผงแสดงผล
5. กดปุ่ม  เพื่อเริ่มต้นการทำงาน โปรแกรมตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

## เมนูอัตโนมัติ

หมายเลขโปรแกรม	กลุ่ม	ตัวอย่าง
P01**	ผัก	ผักสด
P02**	เครื่องเคียง	มันฝรั่งปอกเปลือก/นึ่ง
P03*	เครื่องเคียง	มันฝรั่งนึ่ง หากคุณได้ยินเสียงบีบให้เปิดเตาอบเตาอบไมโครเวฟ

		แบบผสมจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ
P04	ไก่/ปลา	เนื้อไก่เป็นชิ้น หากคุณได้ยินเสียงบีบให้เปิดเตาอบเตาอบไมโครเวฟ แบบผสมจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ
P05*	เบอร์เกอร์	เค้ก
P06*	เบอร์เกอร์	แอปเปิ้ลไพน์
P07*	เบอร์เกอร์	คัสซ
P08**	อุ่น	เครื่องดื่ม/ซูป
P09**	อุ่น	อาหารจานหลัก
P10**	อุ่น	สตูว์
P11*	อำนวยความสะดวก	อาหารแซ่แข็ง พืชชา
P12*	อำนวยความสะดวก	เตาอบแซ่แข็ง – เตาอบ หากคุณได้ยินเสียงบีบให้เปิดเตาอบเตาอบไมโครเวฟ แบบผสมจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ
P13*	อำนวยความสะดวก	ลาซานญาแซ่แข็ง

หมายเหตุ

- โปรแกรมที่มี \* มีการอุ่นก่อน

เวลาในการทำอาหารจะหยุดลงและสัญลักษณ์อุ่นเครื่องติดขึ้น หลังจาก

อุ่นเครื่องคุณจะได้ยินเสียงปลุกและสัญลักษณ์อุ่นก่อนจะกะพริบ

- โปรแกรมที่มี \*\* ใช้เฉพาะฟังก์ชันไมโครเวฟเท่านั้น

## โปรแกรมสิ้นสุดลงแล้ว


มีเสียงสัญญาณ เตาอบหยุดให้ความร้อน

### การเปลี่ยนโปรแกรม

เมื่อคุณเริ่มต้นโปรแกรมแล้วหมายเลขโปรแกรม

และน้ำหนักไม่สามารถเปลี่ยนแปลงไป

### การยกเลิกการทำงาน

เพียงกดปุ่ม  เพียง 2 ครั้ง สามารถยกเลิกการ





ดำเนินการได้

### การเปลี่ยนเวลาการหุงต้ม

หากใช้โปรแกรมอัตโนมัติคุณไม่สามารถเปลี่ยนเวลาในการประกอบอาหารได้

# โปรแกรมละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถใช้โปรแกรมละลายน้ำแข็ง 3 ชุดเพื่อละลายเนื้อสัตว์ปีกและขนมปังได้

1. แตะปุ่ม  หมายเลขโปรแกรมแรกจะปรากฏในจอแสดงผล
2. แตะ < > เพื่อเลือกหมายเลขโปรแกรม
3. ถ้าเลือก d01 หรือ d02 ให้แตะที่ปุ่ม 
4. แตะ < > เพื่อเลือกน้ำหนัก
5. ถ้าเลือก d03 ให้เลือก 
6. แตะ < > เพื่อเลือกเวลา
7. แตะ  โปรแกรมจะเริ่มต้นทำงานและระบบจะมีการจับเวลาถอยหลัง

## หมายเหตุ

### ■ การเตรียมอาหาร

ใช้อาหารที่แช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส และเก็บไว้เป็นสัดส่วน

ปริมาณที่บางที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

นำอาหารที่ละลายออกจากบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดและชั่งน้ำหนัก

คุณจำเป็นต้องรู้น้ำหนักเพื่อตั้งโปรแกรม

### ■ ของเหลวจะถูกผลิตขึ้นเมื่อละลายน้ำแข็งเนื้อ

หรือสัตว์ปีก ท่อระบายน้ำ

ปิดของเหลวนี้เมื่อเปลี่ยนเนื้อและสัตว์ปีกและภายใต้ไม่มี

สถานการณ์ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นหรืออนุญาตให้เข้ามา

สัมผัสกับอาหารอื่น ๆ

### ■ เตอบ

วางอาหารไว้ในจานตื้นที่มีไมโครเวฟ จินหรือแผ่นกระจก แต่อย่าปิดบัง

■ เมื่อละลายน้ำแข็งไก่และไก่เนื้อ (d 01) เสียงสัญญาณจะดังขึ้นสองครั้งเพื่อแสดงว่าอาหารควรจะหัน

### ■ เวลาพักพ่อน

ควรวางอาหารที่ละลายน้ำแข็งไว้ประมาณ 10 ถึง 30 นาทีจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่สม่ำเสมอ ชั้นใหญ่ของเนื้อต้องใช้เวลายาวนานกว่าชั้นเล็ก แบน เนื้อสัตว์และสิ่งของที่มาจากเนื้อสัตว์ควรเป็นแยกออกจากกันก่อนที่จะออกไปเย็น หลังจากเวลานี้คุณยังสามารถเตรียมอาหารได้อีกด้วย


แม้ว่าเนื้อสัตว์หนาอาจยังคงแช่แข็งอยู่ตรงกลาง เมื่อถึงจุดนี้สัตว์ปีกชนิดนี้สามารถถอดออกจากสัตว์ปีกได้

หมายเลขโปรแกรม	การทำละลาย	ช่วงของน้ำหนัก (กก.)
*d01	เนื้อ ไก่ ปลา	0.20 – 1.00
*d02	ขนมปัง เค้ก ผลไม้	0.10 – 0.50
*d03	ทำละลายตามเวลา	

\*ในระหว่างการละลายน้ำแข็งวางอาหารไว้บนรางเหล็กด้านล่าง

\* ถ้าคุณได้ยินเสียงบีบให้เปิดอาหาร จากนั้นแตะที่ปุ่มเริ่มต้นเพื่อดำเนินการต่อการละลายน้ำแข็งต่อ

## การตั้งค่าตัวเลือกการตั้งเวลา


เตาอบของคุณมีตัวเลือกการตั้งเวลาต่างกัน คุณสามารถใช้ปุ่มนี้  เพื่อเรียกเมนูและสลับไปมาระหว่างฟังก์ชันต่างๆ คุณสามารถเปลี่ยนตัวเลือกการตั้งเวลาได้โดยใช้ปุ่ม < > โดยตรง

## การตั้งเวลาทำอาหาร



คุณสามารถตั้งเวลาในการประกอบอาหารได้ที่เตาอบ เมื่อเตาอบจะปิดเองอัตโนมัติ ซึ่งหมายความว่าไม่ต้องขัดจังหวะคนอื่นทำงานเพื่อปิดเตาอบ เวลาในการปรุงอาหารไม่สามารถทำได้ตั้งไว้เกิน เตาอบเริ่มทำงาน เวลาในการประกอบอาหารนับลงในจอแสดงผลเวลาในการปรุงอาหารหมดไปแล้ว มีเสียงสัญญาณเสียง เตาอบหยุดให้ความร้อน 0:00 จะปรากฏในจอแสดงผล

## การตั้งนาฬิกา

เมื่อเชื่อมต่อเครื่องแล้ว "00:00" จะกะพริบเสียงกริ่งจะดังขึ้นหนึ่งครั้ง ตั้งนาฬิกา

1. แตะ < > ระหว่างเวลา 00:00 น. ถึง 23:59 น
2. แตะ  เพื่อตั้งค่าเวลา

## การเปลี่ยนเวลา

1. แตะ  เป็นเวลา 3 วินาที เวลาที่ตั้งจะไม่ปรากฏขึ้นแต่เมื่อมีเสียงดังขึ้นจะแสดงผลบนหน้าแผงแสดงทันที
2. แตะ < > เพื่อตั้งเวลาใหม่และแตะ  เพื่อคอนเฟิร์มเวลาที่ตั้งไว้


## ล๊อคกันเด็ก


เตาอบมีระบบป้องกันเด็กเล็กเพื่อป้องกันไม่ให้เด็ก ๆ เปลี่ยนไปโดยบังเอิญ

เตาอบจะไม่ทำปฏิกิริยากับการตั้งค่าใด ๆ นาฬิกาจับเวลาและนาฬิกายังสามารถตั้งค่าได้เมื่อเปิดสวิตช์ล๊อคกันเด็ก


## การเปิดใช้งานล๊อคป้องกันเด็ก


ความต้องการ: ไม่ควรตั้งเวลาในการประกอบอาหารและตัวเลือกฟังก์ชันอยู่ในตำแหน่งปิด

แต่ละปุ่ม  ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที

สัญลักษณ์  : ปรากฏบนจอแสดงผลล็อกเด็กเปิดใช้งาน

### การปิดใช้งานล็อกป้องกันเด็ก


แต่ละปุ่ม  ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที

สัญลักษณ์  : ปรากฏบนจอแสดงผลล็อกเด็กปิดใช้งาน


ล็อกกันเด็กกับการปรุงอาหารอื่น ๆ เมื่อปรุงอาหารอื่น ๆ

## การดูแลและทำความสะอาด


ด้วยความระมัดระวังและการทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณจะยังคงรูปลักษณะและยังคงสั่งซื้อได้ดี เราจะอธิบายวิธีการดูแลและทำความสะอาดเครื่องของคุณอย่างถูกต้อง

 อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

ความชื้นที่เจาะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดแบบแรงดันสูงหรือน้ำยาทำความสะอาดไอน้ำ

 อาจเกิดแผลไหม้!

ห้ามทำความสะอาดเครื่องทันทีหลังจากที่ปิดเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลง

 เสี่ยงต่อความเสียหายร้ายแรงต่อสุขภาพ

พลังงานไมโครเวฟอาจหลบหนีได้ถ้าประตูห้องครัวหีบห่อหรือซิลประตูชำรุด ห้ามใช้เครื่องถ้าประตูปรุงอาหารหรือซิลประตูชำรุด ติดต่อบริการหลังการขาย

หมายเหตุ

- สีที่ด้านหน้าของเครื่องมีความแตกต่างกันเล็กน้อยเกิดจากการใช้วัสดุที่แตกต่างกันเช่นแก้วพลาสติกและโลหะ
- เจาบนแผงประตูซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วมีสาเหตุมาจากการสะท้อนแสงที่ทำจากเตาอบ

- กลิ่นไม่พึงประสงค์เช่น หลังจากที่ได้ปลาได้เตรียมไว้แล้วสามารถถอดออกได้ง่ายมาก เติมน้ำมะนาวลงในถ้วยน้ำเปล่าสักสองสามหยด วางซ้อนลงในภาชนะเช่นกันเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดเดือด อุณหภูมิประมาณ 1 ถึง 2 นาทีด้วยกำลังไมโครเวฟสูงสุด

### สารทำความสะอาด

เพื่อให้แน่ใจว่าพื้นผิวที่แตกต่างกันไม่ได้รับความเสียหายโดยใช้

สารทำความสะอาดที่ไม่ถูกต้องดูข้อมูลในตาราง ทำไม่ใช้

- สารทำความสะอาดคมหรือขัด,
- เครื่องขัดโลหะหรือแก้วเพื่อทำความสะอาดกระจกในประตูเครื่อง
- เครื่องขัดโลหะหรือแก้วเพื่อทำความสะอาดประตูซิล,
- แผ่นขัดถูแข็งและฟองน้ำ

■ สารทำความสะอาดที่มีความเข้มข้นสูงของแอลกอฮอล์ล้างผ้าฟองน้ำใหม่อย่างละเอียดก่อนใช้ให้ทุกพื้นผิวแห้งสนิทก่อนที่จะใช้ตัวแทนอุปกรณ์

พื้นที่	สารทำความสะอาด
ด้านหน้าเครื่องใช้ไฟฟ้า	น้ำสบู่อ่อน: ทำความสะอาดด้วยผ้าจานและเช็ดให้แห้ง ผ้า. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรือโลหะหรือเครื่องขัดแก้วสำหรับทำความสะอาด
ด้านหน้าเครื่องใช้สแตนเลส	น้ำสบู่อ่อน: ทำความสะอาดด้วยผ้าจานและเช็ดด้วยผ้านุ่ม ๆ ลบเศษของไขมันก่อนแปรงแปรงและอัลบูมิน (เช่นไข่ขาว) ทันที การกัดกร่อนอาจเกิดขึ้นภายใต้สารตกค้างดังกล่าว สามารถทำความสะอาดสารทำความสะอาดสแตนเลสแบบพิเศษได้จากบริการหลังการขายหรือจากร้านค้าผู้เชี่ยวชาญ อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรือเครื่องขัดโลหะหรือกระจกสำหรับทำความสะอาด
การปรุงอาหาร	น้ำร้อนสบู่หรือสารละลาย น้ำส้มสายชู: ทำความสะอาดด้วยผ้าจานและเช็ดด้วยผ้านุ่ม ๆ ถ้าเตาอบสกปรกมาก: ห้ามใช้สเปรย์ฟองหรือเตาอบหรือวัสดุขัดอื่น ๆ แผ่นขัดสิ่งสกปรก, ฟองน้ำหยาบและเครื่องทำความสะอาดกระจกที่ยังไม่เหมาะสม รายการเหล่านี้จะขีดข่วนพื้นผิว ปล่อยให้พื้นผิวภายในแห้งสนิท
พักผ่อนในการทำอาหาร	ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ : ตรวจดูให้แน่ใจว่าไม่มีน้ำไหลซึมผ่าน ไดรฟ์แผ่นเสียงเข้าไปภายในเครื่องภายใน
ชั้นวางลวด	น้ำร้อนสบู่: ทำความสะอาดโดยใช้สแตนเลสทำความสะอาดตัวแทนหรือในเครื่องล้างจาน
แผงประตู	เครื่องทำความสะอาด

	<p>กระจก: ทำความสะอาดด้วยผ้าจางาน อย่าใช้ a เครื่องขัดแก้ว</p>
ซีล	<p>น้ำสบู่ร้อน: ทำความสะอาดด้วยผ้า ไม้ ใช้เครื่องขัดโลหะหรือ กระจกสำหรับ การทำความสะอาด</p>

## ข้อมูลทางเทคนิค

รายละเอียดรุ่น	AMMB 44 E1GCB
แหล่งจ่ายไฟ	220 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ์
ความถี่เมื่อเครื่องทำงาน	2450 เมกะเฮิร์ตซ์
กำลังสูงสุด	3200 วัตต์
กำลังคลื่น ไมโครเวฟขาออก	900 วัตต์
กำลังการย่าง	1700 วัตต์
กำลังการอบ	1650 วัตต์
กำลังไมโครเวฟ	1600 วัตต์
ความจุ	44 ลิตร
เส้นผ่าศูนย์กลางจานแก้วหมุน	360 มิลลิเมตร
ขนาดภายนอก(กxลxส)	595x568x454 มม.
ประเภทการติดตั้งและใช้งาน	เครื่องใช้ไฟฟ้าแบบฝังใน
น้ำหนักสุทธิ	36 กิโลกรัม

## ตารางความผิดปกติ

ความผิดปกติมักมีคำอธิบายง่ายๆ โปรดดูที่  
ผิดพลาดก่อนที่จะโทรหาบริการหลังการขาย  
หากมืออาหารไม่ตรงตามที่คุณต้องการโปรดดูที่ส่วน  
"คำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร" ซึ่งคุณจะ  
พบเคล็ดลับและเทคนิคการทำอาหารมากมาย



อาจเกิดไฟฟ้าช็อต!

การซ่อมแซมไม่ถูกต้องเป็นอันตราย สามารถซ่อมแซมได้  
เท่านั้น โดยวิศวกรที่ได้รับการฝึกฝนมาเป็นอย่างดี

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข / ข้อมูล
เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ทำงาน	-เบรกเกอร์ ผิดพลาด -ไม่ได้เสียบปลั๊ก -ตัดไฟ	-ดุกลองไฟวส์และตรวจสอบว่าเบรกเกอร์สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าทำงานได้ตามปกติ -เสียบปลั๊ก -ตรวจสอบว่าไฟของห้องครัวทำงานหรือไม่
เครื่องไม่ทำงานจะปรากฏในแผงแสดงผล	ปุ่มล็อคเด็กทำงาน	ปิดใช้งานการป้องกันเด็ก (ดูส่วน: ล็อคเด็ก)
0:00 และ 🕒 แสดงผล	ไฟตัด	ทำการรีเซ็ตเครื่องใหม่
ไมโครเวฟไม่เปิดเครื่อง	ประตูปิดไม่สนิท	ตรวจสอบว่าเศษอาหารหรือเศษอาหารติดอยู่ในประตูหรือไม่
ใช้เวลานานกว่าก่อนที่อาหารจะร้อนขึ้นในไมโครเวฟ	-ระดับพลังงาน ไมโครเวฟที่เลือก ไว้ต่ำเกินไป -มีจำนวนมากขึ้น กว่าปกติในเครื่อง -อาหารเย็นกว่า ปกติ	-เลือกระดับพลังงานที่สูงขึ้น -ดับเบิ้ล = เกือบสองเท่าของเวลาในการหุงต้ม -คนหรือเปิดอาหารระหว่างการทำอาหาร
ถาดอย่างหมุน	สิ่งสกปรกหรือเศษซากอาหารในบริเวณรอบ ๆ แผ่นหมุน	ทำความสะอาดกำจัดเศษซากอาหารออก
ไม่สามารถตั้งค่าโหมดการทำงานหรือระดับพลังงานได้	ไม่สามารถใช้อุณหภูมิระดับพลังงานหรือการตั้งค่าร่วมกันได้สำหรับโหมดการทำงานนี้	เลือกการตั้งค่าที่อนุญาต
E1 ปรากฏขึ้น	มีการเปิดใช้งานฟังก์ชันสวีทช์ความปลอดภัยด้านความร้อน	โทรหาบริการหลังการขาย
E4 ปรากฏขึ้น	มีการเปิดใช้งานฟังก์ชันสวีทช์ความปลอดภัยด้านความร้อน	โทรหาบริการหลังการขาย
E11	ความชื้นในแผงควบคุม	ปล่อยให้แผงควบคุมแห้ง
E17	ฟังก์ชันความร้อนอย่างรวดเร็วล้มเหลว	โทรหาบริการหลังการขาย



## อะคริลาไมด์ (Acrylamide) ในอาหาร

อาหารที่ได้รับผลกระทบ?

Acrylamide ส่วนใหญ่ผลิตในผลิตภัณฑ์จากธัญพืชและมันฝรั่งที่ถูกให้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงเช่นมันฝรั่งทอดขนมปังกรอบขนมปังขนมปังขนมอบ (บิสกิตขนมปังขิงคุกกี้)

### เคล็ดลับในการรักษา acrylamide ให้น้อยที่สุดเมื่อเตรียมอาหาร

ทั่วไป	เก็บเวลาการปรุงอาหารไว้ให้น้อยที่สุด ปรุงอาหารจนเป็นสีน้ำตาลทอง แต่ไม่มีดเกินไป อาหารที่มีขนาดใหญ่หนาและมีอะคริลาไมด์น้อย
บิสกิตเบเกอรี่ มันฝรั่งอบ	สูงสุด 200 ° C ในเครื่องทำความร้อนด้านบน / ด้านล่างหรือสูงสุด 180 ° C ในโหมดอากาศร้อนหรืออากาศร้อนแบบ 3 มิติ สูงสุด 190 ° C ในเครื่องทำความร้อนด้านบน / ด้านล่างหรือสูงสุด 170 ° C ในโหมดอากาศร้อนหรืออากาศร้อนแบบ 3 มิติ ไช้ขาว และไช้แดงลดการสะสมของอะคริลาไมด์กระจายอย่างสม่ำเสมอและทั่วถึง ถาดอบ ปรุงอาหารอย่างน้อย 400 กรัมต่อครั้งในถาดอบเพื่อให้มันฝรั่งไม่แห้ง

## คำแนะนำด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม

ที่นี่คุณสามารถหาคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการประหยัดพลังงานเมื่ออบและคั่วและวิธีการกำจัดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง  
ประหยัดพลังงาน

- เฉพาะอุ่นเตาอบเฉพาะในกรณีทีระบุไว้ในสูตรหรือในตารางสอนการใช้งาน  
ใช้กระป๋องอบเคลือบดำหรือเคลือบสีดำ พวกเขาดูดซับความร้อนได้ดี
- เปิดประตูเตาอบบ่อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้  
การทำอาหารการอบหรือการคั่ว
- ควรทำขนมเค้กหลายชิ้นต่อหนึ่งอัน เตาอบอยู่ยังอุ่น ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบเค้กที่สอง  
นอกจากนี้คุณยังสามารถวางกระป๋องสองก้อนที่อยู่ติดกัน
- สำหรับการปรุงอาหารที่ยาวขึ้นคุณสามารถเปิดเตาได้ 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหารและใช้ความร้อนที่เหลือจะเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร

### การกำจัดขยะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



กำจัดบรรจุภัณฑ์ด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอุปกรณ์นี้สอดคล้องกับระเบียบยุโรป 2002/96 / EC เกี่ยวกับอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์เสีย (WEEE) คำสั่งนี้เป็นกรอบสำหรับการ

เก็บและรีไซเคิลเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าซึ่งใช้ได้ทั่วทั้งสหภาพยุโรป

## คู่มือการทำอาหารสำหรับผู้เชี่ยวชาญ

ที่นี่คุณจะพบกับสูตรและการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับพวกเขา เราจะแสดงประเภทของเครื่องทำความร้อนและที่อุณหภูมิหรือการตั้งค่าพลังงาน ไมโครเวฟจะดีที่สุดสำหรับมี้อาหารของคุณ

คุณสามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและความสูงที่ควรแทรก นอกจากนี้ยังมีเคล็ดลับเกี่ยวกับเตาอบและวิธีการเตรียม  
หมายเหตุ

- ค่าในตารางใช้กับอาหารที่วางอยู่ในช่องใส่อาหารเมื่อเย็นและวางเปล่า อุณหภูมิเท่านั้น เครื่องถ้ำตารางระบุว่าควรทำเช่นนั้น ก่อนใช้อุปกรณ์ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเครื่องหุงต้มช่องที่คุณจะไม่ใช้

■ อย่าให้อุปกรณ์เสริมพร้อมกับกระดาษชั๊กผ้า พวกเขาได้รับการ preheated

■ เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น พวกเขาจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและองค์ประกอบของอาหาร

■ ใช้อุปกรณ์เสริมที่ให้เรา อุปกรณ์เพิ่มเติมอาจจะที่ได้รับจากผู้ค้าปลีกผู้เชี่ยวชาญหรือจากบริการหลังการขาย

■ ใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดหรือถุงมือเตาอบเสมอเมื่อใช้

อุปกรณ์เสริมหรือ ovenware ออกจากห้องครัว

## ละลายน้ำแข็งร้อนและปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ตารางต่อไปนี้จะช่วยให้คุณเลือกมากมายและ  
การตั้งค่าสำหรับไมโครเวฟ

เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น พวกเขาอาจแตกต่างกันไปตามเตาอบที่ใช้คุณภาพอุณหภูมิและความสอดคล้อง  
ของอาหาร ช่วงเวลายังจะระบุไว้ในตาราง กำหนดเวลาที่สั้นที่สุดก่อนจากนั้นขยายเวลาหากจำเป็น อาจเป็นไปได้ว่าคุณมี  
ปริมาณแตกต่างจากที่ระบุไว้

โตะ. สามารถใช้กฎของหัวแม่มือ: Double จำนวนเพียงภายใต้สองครั้งเวลาการปรุงอาหารจำนวนครั้งหนึ่ง - ครั้งเวลาการ  
ปรุงอาหาร  
ละลายน้ำแข็ง  
หมายเหตุ

■ วางอาหารแช่แข็งไว้ในภาชนะที่เปิดบนชั้นวางที่ต่ำกว่า

■ ชั้นส่วนที่บอบบางเช่นขาและปีกของไก่หรือไขมัน

ชั้นนอกของ roasts สามารถครอบคลุมกับชั้นเล็ก ๆ ของ

อลูมิเนียมฟอยล์ ฟอยล์ต้องไม่สัมผัสช่องทำอาหาร

ผนัง คุณสามารถถอดฟอยล์ออกครึ่งทางได้โดยการละลายน้ำแข็ง  
เวลา.

■ หมุนหรือกวนอาหารหนึ่งครั้งหรือสองครั้งในระหว่างเวลาการละลายน้ำแข็ง

ควรเปลี่ยนอาหารเป็นจำนวนมากหลายครั้ง เมื่อ

หมุนเอาของเหลวที่เป็นผลมาจากการละลายน้ำแข็ง

■ ทั้งชั้นส่วนที่ละลายน้ำแข็งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 10 ถึง 60 นาทีเพื่อให้อุณหภูมิคงที่

เมื่อถึงจุดนี้สัตว์ปีกชนิดนี้สามารถถอดออกจากสัตว์ปีกได้

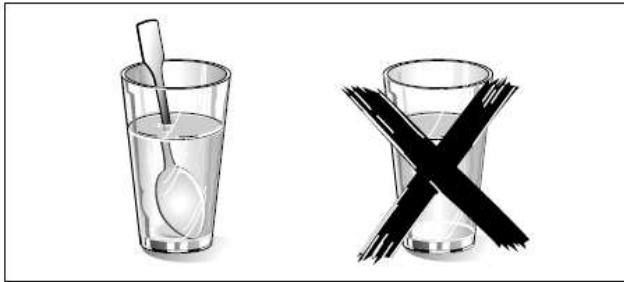
การละลายน้ำแข็ง	น้ำหนัก	การตั้งค่ากำลังไมโครเวฟในวัตต์, เวลา การปรุงอาหารเป็นนาที	หมายเหตุ
ทั้งเนื้อ (เนื้อวัวหรือเนื้อลูกวัว หมู - บนกระดูกหรือกระดูก)	-800 g -1 kg - 1.5 kg	- 300 W, 15 นาที + 100 W, 10-20 นาที - 300 W, 20 นาที + 100 W, 15-25 นาที - 300 W, 30 นาที + 100 W, 20-30 นาที	เปิดหลายครั้ง
เนื้อเป็นชิ้นหรือชิ้นเนื้อวัว หรือเนื้อหมู	-200g -500g -800g	- 300 W, 3 นาที + 100 W, 10-15 นาที -300 W, 5 นาที + 100 W, 15-20นาที -300 W, 8 นาที + 100 W, 15-20นาที	แยกส่วนที่ละลาย น้ำแข็งเมื่อเปิด
เนื้อสับผสม	-200g -500g -800g	-100 W, 10-15 นาที -300 W, 5 นาที + 100 W, 10-15นาที -300 W, 8 นาที + 100 W, 15-20 นาที	เปิดหลายครั้งเพื่อนำ ส่วนที่ละลายแล้ว ออก
ไก่และที่จัดเตรียมไว้	-600 g -1.2 kg	- 300 W, 8นาที + 100 W, 10-15 นาที -300 W, 15นาที + 100 W, 25-30 นาที	เปิดหลายๆครั้งใน ระหว่างที่ทำอาหาร
เปิด	2 kg	-300 W, 20นาที + 100 W, 30-40 นาที	เปิดหลายๆครั้ง

■ วางอาหารไว้บนจานหมุนโดยตรง

## อาหารเครื่องทำความร้อน

### ⚠️ เสี่ยงต่อการลวก!

ความเป็นไปได้ในการต้มเดือดเมื่อของเหลวร้อน ซึ่งหมายความว่าของเหลวถึงจุดเดือดโดยไม่ใช้ ฟองอากาศไอน้ำปกติขึ้นไปพื้นผิว ถึงแม้จะเป็นภาชนะ เพียงเล็กน้อยขยับของเหลวร้อนก็จะเดือดและ ไปรยลงมา เมื่อของเหลวที่ให้ความร้อนควรวางซ้อนในชาม ภาชนะ ซึ่งจะป้องกันไม่ให้เดือดเดือด



### ข้อควรระวัง!

โลหะเช่น ช้อนในแก้วต้อง

เก็บไว้อย่างน้อย 2 ซม

ผนังเตาอบและด้านในของประตู ปรกกายไฟอาจไม่สามารถแก้ไขได้

ทำความเข้าใจที่กระจกด้านในของประตู

หมายเหตุ

■เตรียมอาหารที่พร้อมออกจากบรรจุภัณฑ์ พวกเขาจะร้อนขึ้น

ได้อย่างรวดเร็วและเท่าเทียมกันใน ovenware ไมโครเวฟ ความแตกต่าง

ส่วนประกอบของอาหารอาจไม่จำเป็นต้องมีปริมาณเท่ากัน

เวลาร้อนขึ้น

ควรปิดอาหารเสมอ หากคุณไม่มีฝาครอบที่เหมาะสม

ภาชนะของคุณใช้แผ่นหรือฟอยด์ไมโครเวฟพิเศษ

■ผัดหรือเปิดอาหารหลาย ๆ ครั้งในช่วงเวลาที่เครื่องทำความร้อน

ตรวจสอบอุณหภูมิ

■หลังจากการให้ความร้อนแล้วให้อาหารยืนต่ออีก 2 ถึง 5 นาที

เพื่อให้สามารถบรรจุอุณหภูมิได้

■เมื่อถอดแผ่นออกจากเตาอบควรรใช้ผ้าอบหรือถุงมือเตาอบเสมอ

■วางอาหารไว้บนจานหมุนโดยตรง

ทำอาหาร

หมายเหตุ

■อาหารที่แบนจะปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่มี

กองสูง คุณควรแจกจ่ายอาหารเพื่อให้เป็นเช่นนั้น

เป็นแบนที่สุดใน ovenware บริโภคอาหารที่แตกต่างกัน

ไม่ได้ถูกวางไว้ในชั้นบนของอีกคนหนึ่ง

- วางอาหารไว้บนจานหมุนโดยตรง
- ปรุงอาหารในเตาอบที่มีฝาปิด ถ้าคุณไม่มี a ฝาปิดที่เหมาะสมสำหรับเตาอบของคุณ ใช้จานหรือไมโครเวฟพิเศษ กระดาษฟอยล์.
- สิ่งนี้จะช่วยให้อาหารมีรสชาติที่แตกต่างออกไปดังนั้นจึงเป็นไปได้ ต้องปรุงรสน้อย
- หลังจากปรุงอาหารควรรีให้อาหารเย็นอีกประมาณ 2 ถึง 5 นาทีเพื่อให้สามารถให้ได้อุณหภูมิที่สม่ำเสมอ
- ใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดหรือถุงมือเตาอบเสมอเมื่อถอดแผ่นออกจากเตาอบ

### ข้าวโพดคั่วสำหรับไมโครเวฟ

หมายเหตุ

ใช้เตาอบแก้วแบบทนความร้อน ฝาของ a

จาน ovenproof, จานแก้วหรือถาดแก้ว (Pyrex)

- วางเครื่องครัวทุกครั้งทีวางบนตะแกรง
- ห้ามใช้แผ่นดาบหรือแผ่นโค้งมากเกินไป
- ทำการตั้งค่าตามที่อธิบายไว้ในตาราง คุณสามารถปรับ การกำหนดเวลาตามผลิตภัณฑ์และจำนวน
- เพื่อให้ข้าวโพดคั่วไม่เผาไหม้ให้ใช้ถุงข้าวโพดคั่วสั้น ๆ ออกจากเตาหลังจาก 1 นาที 30 วินาทีและเขย่าขวด ดูแลเป็นถุงจะร้อน!

### เสี่ยงต่อการลวก!

- เปิดถุงป๊อปคอร์นอย่างระมัดระวังเนื่องจากไอน้ำร้อนอาจถูกปล่อยออกมา
- อย่าตั้งไมโครเวฟให้เต็มกำลัง

	น้ำหนัก	อุปกรณ์	กำลังไมโครเวฟในวัตต์, เวลาทำอาหารเป็นนาที
ข้าวโพดคั่วสำหรับไมโครเวฟ	1 ถุง 100 กรัม	ภาชนะในไมโครเวฟ	700 W, 3-5 นาที

### เคล็ดลับไมโครเวฟ

คุณไม่สามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าสำหรับปริมาณอาหารที่คุณเตรียมไว้ได้	เพิ่มหรือลดระยะเวลาการปรุงอาหารโดยใช้กฎต่อไปนี้ นิ้วหัวแม่มือ: ดับเบิล = เกือบสองเท่าของเวลาในการหุงต้ม ครึ่งจำนวน = ครึ่งเวลาการหุง
อาหารแห้งเกินไป	ครั้งต่อไปให้ตั้งเวลาการหุงต้มที่สั้นลงหรือเลือกการตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟที่ต่ำกว่า ครอบคลุมอาหารและเพิ่มของเหลวมากขึ้น
เมื่อเวลาผ่านไปอาหารไม่ละลายน้ำแข็งร้อนหรือปรุงสุก	ตั้งเวลาให้ยาวนานขึ้น ปริมาณมากและอาหารที่ซ้อนสูงต้องใช้เวลานาน
เมื่อเวลาผ่านไปอาหารจะร้อนเกินไปที่ชอบ แต่ไม่ได้ทำตรงกลาง	ผิดระหว่างการปรุงอาหารและครั้งต่อไปเลือกการตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟที่ต่ำลงและเวลาในการประกอบอาหาร

	นานขึ้น
หลังจากการละลายน้ำแข็งแล้วเนื้อสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์จะถูกละลายน้ำแข็งอยู่ด้านนอก แต่ไม่ละลายน้ำแข็งอยู่ตรงกลาง	ครั้งต่อไปให้เลือกการตั้งค่าพลังงานไมโครเวฟที่ต่ำลง หากคุณกำลังละลายน้ำแข็งอยู่ในปริมาณมากให้เปิดมันหลาย ๆ ครั้ง

## เค้กและขนมอบ

### เกี่ยวกับตาราง

#### หมายเหตุ

■เวลาที่กำหนดให้ใช้กับอาหารที่วางในเตาอบเย็น

■อุณหภูมิและเวลาอบขึ้นอยู่กับความสม่ำเสมอ

และปริมาณของส่วนผสม นี่คือเหตุผลที่ช่วงอุณหภูมิอยู่ที่

ให้ไว้ในตาราง เริ่มต้นด้วยอุณหภูมิที่ต่ำกว่าและถ้า

จำเป็นต้องใช้การตั้งค่าที่สูงขึ้นในครั้งต่อไปเนื่องจากอุณหภูมิที่ต่ำลงส่งผลให้เกิดสีน้ำตาลได้มากขึ้น

■สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้จากส่วนเคล็ดลับการทำขนม

ตามตาราง

■วางกระป๋องเค้กไว้ตรงกลางของตะแกรงด้านล่างเสมอ

กระป๋องเบเกอรี่

หมายเหตุ: ควรใช้กระป๋องโลหะสีเข้ม

## เคล็ดลับการอบ

คุณต้องการอบตามสูตรของคุณเอง	ใช้รายการที่คล้ายกันในตารางการอบเป็นแนวทาง
ใช้ถาดอบทำจากซิลิโคนแก้วพลาสติกหรือวัสดุเซรามิก	แผ่นอบต้องทนความร้อนได้ถึง 250 ° C เค้กในกระป๋องอบเหล่านี้จะเป็นน้ำตาลน้อย เมื่อใช้ไมโครเวฟระยะเวลาในการหุงจะสั้นลงกว่าเวลาแสดงในตาราง
วิธีการตรวจสอบว่าเค้กฟองน้ำอบผ่านหรือไม่	ประมาณ 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาที่ระบุไว้ในสูตรให้เคาะเค้กด้วยค็อกเทลที่จุดสูงสุด ถ้าค็อกเทลออกมาสะอาดเค้กก็พร้อม
เค้กยุบ	ใช้ครั้งต่อไปของเหลวให้น้อยลงหรือตั้งอุณหภูมิเตาอบไว้ที่ 10 องศาและขยายเวลาการอบ สังเกตเวลาผสมที่ระบุไว้ในสูตร
เค้กขึ้นกลาง แต่ต่ำกว่าขอบ	จาระบีฐานของกระป๋องเค้ก เท่านั้น หลังจากอบให้เช็ดเค้กอย่างระมัดระวังด้วยมีด
เค้กดำเกินไป	เลือกอุณหภูมิที่ต่ำกว่าและอบเค้กนาน ๆ
เค้กแห้งเกินไป	เมื่อทำเสร็จแล้วให้ทำเป็นรูเล็ก ๆ ในเค้กโดยใช้ไม้จิ้มฟัน จากนั้นนำผลไม้หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เหนียวมาครั้งต่อไปให้เลือกอุณหภูมิ 10 องศาและลดเวลาในการอบ
ขนมปังหรือเค้ก (เช่นชีสเค้ก) ตูดี แต่มีการเปียกชื้นอยู่ด้านใน (เหนียวและมีลายด้วยน้ำ)	ใช้เวลาในการทำให้น่าลงเล็กน้อยในคราวถัดไปและนำไปอบที่อุณหภูมิต่ำกว่าเล็กน้อย เมื่ออบขนมเค้กที่มีส่วนผสมของซามให้อบฐานก่อนปิดด้วยอัลมอนต์หรือขนมปังแล้วเพิ่มท็อปปิ้ง โปรดปฏิบัติตามสูตรและปฏิบัติตามขั้นตอนการอบ
เค้กไม่สามารถเปิดออกจากจานเมื่อหันคว่ำลง	หลังจากอบให้เค้กเย็นอีก 5 ถึง 10 นาทีจากนั้นก็ง่ายต่อการเปิดออกจากกระป๋อง หากยังเกาะติดอยู่ให้เช็ดเค้กรอบขอบอย่างระมัดระวังโดยใช้มีด เปิดตบเค้กคว่ำลงอีกครั้งและครอบคลุมหลายครั้งด้วยผ้าเย็นเปียก ครั้งต่อไปควรเจาะจาระบีให้ดีและโรยแป้งลงไป

คุณได้วัดอุณหภูมิของเตาอบโดยใช้เครื่องวัดอุณหภูมิของคุณเอง และพบว่ามีความแตกต่างกัน	อุณหภูมิเตาอบจะวัดโดยผู้ผลิตหลังจากระยะเวลาที่กำหนด โดยใช้เซ็นเซอร์วางทดสอบตรงกลางของช่องใส่อาหาร เครื่องอบและอุปกรณ์เสริมจะมีผลต่อการวัดอุณหภูมิ ดังนั้นจะมีความคลาดเคลื่อนเมื่อคุณวัดอุณหภูมิด้วยตัวเอง
เกิดประกายไฟระหว่างกระป๋องและตะแกรง	ตรวจสอบว่าดีบุกสะอาดจากภายนอก เปลี่ยนตำแหน่งของกระป๋องในช่องใส่อาหาร หากไม่ได้ผลให้ถอด แต่ไม่มีไมโครเวฟ เวลาอบจะยาวขึ้น

## การย่าง

อุณหภูมิและเวลาการพ่นขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณอาหารที่ปรุงสุก นี่คือเหตุผลที่ช่วงอุณหภูมิอยู่ที่ให้ไว้ในตาราง เริ่มต้นด้วยอุณหภูมิที่ต่ำกว่าและถ้าจำเป็นต้องใช้การตั้งค่าที่สูงขึ้นในครั้งต่อไป, สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมให้ดูที่หัวข้อ "เคล็ดลับการปิ้งย่าง" และคั่วที่ตามตาราง

### ovenware

คุณอาจใช้วัสดุทนความร้อนได้  
เตาอบเหมาะสำหรับ  
ใช้ในไมโครเวฟ งานคั่วโลหะไม่เหมาะสำหรับ  
คั่วกับไมโครเวฟ  
เตาอบอาจร้อนจัดได้ ใช้ถุงมือเพื่อใช้  
เตาอบออกจากเตาอบ  
วางเตาอบแก้วร้อนไว้บนผ้าเช็ดตัวห่อครีวแห้งหลังจากที่ได้  
ถูกนำออกจากเตาอบ กระจกอาจร้าวได้หากวางไว้บน a  
พื้นผิวที่เย็นหรือเปียก

### เคล็ดลับสำหรับการคั่ว

หมายเหตุ

- ใช้จานคั่วแบบลึกสำหรับการย่างเนื้อและสัตว์ปีก
- ตรวจสอบว่าเตาอบของคุณพอดีกับช่องใส่อาหาร มันไม่ควรใหญ่เกินไป

■ เนื้อ:

ครอบคลุมประมาณ สองในสามของฐานเตาด้วยของเหลว เพิ่มของเหลวน้อยสำหรับคั่วหม้อ เลี้ยวเนื้อสัตว์ครึ่งทางผ่านเวลาทำอาหาร เมื่อเนื้ออย่างพร้อมแล้วให้ปิดกล่องเตาอบและปล่อยให้เหลืออีก 10 นาที นี้ช่วยให้สามารถกระจายน้ำผลไม้ได้ดีขึ้น

■ สัตว์ปีก:

เปิดชั้นเนื้อหลังจาก Z ของเวลาการทำอาหารได้ที่ผ่านไปที่ผ่านไป  
เคล็ดลับสำหรับการย่าง

หมายเหตุ

- ปิดฝาปิดเตาเสมอเมื่อย่างและอย่า

ทำให้ร้อนก่อน

- เท้าที่เป็นไปได้ที่อาหารที่คุณควรเป็น

มีความหนาเท่ากัน สเด็กควรมีความหนาอย่างน้อย 2 ถึง 3 เซนติเมตร นี้จะช่วยให้พวกเขาสีน้ำตาลสม่ำเสมอและยังคงฉ่ำและฉ่ำ. อย่าใส่เกลือลงในสเด็กจนกว่าจะย่าง

■ ใช้แหวนเพื่อเปลี่ยนชั้นอาหารที่คุณวาง ถ้าคุณ  
เจาะเนื้อด้วยส้อมน้ำผลไม้จะหมดและจะแห้ง

■ เนื้อดำเช่น เนื้อวัว, น้ำตาลได้เร็วกว่าสีอ่อน  
เนื้อสัตว์เช่นเนื้อลูกวัวหรือเนื้อหมู เมื่อย่างไฟอ่อน  
เนื้อสัตว์หรือปลาเหล่านี้มักจะมีเพียงสีน้ำตาลเล็กน้อยบนพื้นผิว,  
แม้ว่าพวกเขาจะสุกและฉ่ำอยู่ข้างใน

■ ส่วนประกอบตะแกรงปิดและเปิดใหม่โดยอัตโนมัติ นี้  
เป็นเรื่องปกติ การตั้งค่าการย่างจะกำหนดความถี่นี้เกิดขึ้น  
**เนื้อวัว**

หมายเหตุ

■ หันเนื้อวัวคว่ำลงหลังจาก Y และ Z จากเวลาในการหุงต้ม  
สุดท้ายอนุญาตให้เย็นประมาณ อีก 10 นาที

■ ใส่เนื้อสันนอกและเนื้อสันนอกช่วงเวลากการปรุงอาหาร  
สุดท้ายอนุญาตให้เย็นประมาณ อีก 10 นาที

■ เปิดสติกหลังจาก Z จากเวลาทำอาหาร

หมายเหตุ

■ เลี้ยวข้อต่อแบบสลับและข้อต่อที่ไม่มีกระดูกสันหลังเลื่อนไปครึ่งทาง  
เวลาทำอาหาร. สุดท้ายอนุญาตให้เย็นประมาณ  
อีก 10 นาที

■ วางรองเขาไปใน ให้คะแนนเปลือก ทำ  
ไม่หันข้อต่อ สุดท้ายอนุญาตให้เย็นประมาณ  
อีก 10 นาที

■ อย่าเปิดเนื้อหมูหรือหมูสับ สุดท้ายอนุญาตให้เย็นสำหรับ  
ประมาณ อีก 5 นาที

■ เปิดคอกหมูหลังจาก Z จากเวลาในการหุงต้ม

**เนื้อหมู**

หมายเหตุ

■ เลี้ยวข้อต่อแบบสลับและข้อต่อที่ไม่มีกระดูกสันหลังเลื่อนไปครึ่งทาง  
เวลาทำอาหาร. สุดท้ายอนุญาตให้เย็นประมาณ  
อีก 10 นาที

■ วางรองเขาไปใน ให้คะแนนเปลือก ทำ  
ไม่หันข้อต่อ สุดท้ายอนุญาตให้เย็นประมาณ  
อีก 10 นาที

■ อย่าเปิดเนื้อหมูหรือหมูสับ สุดท้ายอนุญาตให้เย็นสำหรับ  
ประมาณ อีก 5 นาที

■ เปิดคอกหมูหลังจาก Z จากเวลาในการหุงต้ม

**ขนมปังย่างขนมปังปิ้งกับท็อปปิ้ง**

หมายเหตุ

■ ค่าในตารางใช้กับอาหารที่วางในเตาอบเย็น

■ สำหรับขนมอบ gratins มันฝรั่งและลาซานญาใช้ไมโครเวฟ,  
ทนความร้อนจาน ovenproof 4 ถึง 5 ซม. ลึก

■ วางขนมบนชั้นลวดสลิงที่ต่ำกว่า

■ ใส่ขนมอบและเตาย่างไว้ในเตาอบต่อไป  
5 นาทีหลังจากปิดเครื่อง

## ■ ซีสบนขนมปังปิ้ง

อบ ,ขนมปังปิ้ง	อุปกรณ์	ประเภทของเครื่องทำความร้อน	อุณหภูมิใน° C, การตั้งค่าการย่าง	กำลังไมโครเวฟในวัตต์	เวลาทำอาหารเป็นนาที
อบขนมหวานประมาณ 1.5 กก. *	เตาอบไม่มีฝาปิด	☒	140-160	300	25-35
ขนมปังซาลาเปาทำด้วยส่วนผสมที่สุกประมาณ 1 กก. *	เตาอบไม่มีฝาปิด	☒	150-160	700	20-25
ลาซานญาสด*	เตาอบไม่มีฝาปิด	☒	200-220	300	25-35
มันฝรั่ง ทำจากวัตถุดิบส่วนผสมประมาณ 1.1 กก. *	เตาอบไม่มีฝาปิด		180-200	700	25-30
ขนมปังปิ้งกับท็อปปิ้ง 4 ชั้น **			3		8-10

\* ชั้นวางสายที่ต่ำกว่า \*\* ชั้นวางสายสูงกว่า

## ผลิตภัณฑ์สะดวกแช่แข็ง

หมายเหตุ

- ปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์
- ค่าในตารางใช้กับอาหารที่วางในเตาอบเย็น
- อยู่ยาวงชิปเค้ก croquettes หรือ rutstis มันฝรั่งที่ด้านบนของแต่ละอื่น ๆ เปิดครึ่งเวลาในการปรุงอาหาร
- วางอาหารไว้บนจานหมุนโดยตรง

ผลิตภัณฑ์อำนวยความสะดวก	อุปกรณ์	ประเภทของเครื่องทำความร้อน	อุณหภูมิใน° C, การตั้งค่าการย่าง	กำลังไมโครเวฟในวัตต์	เวลาทำอาหารเป็นนาที
พิซซ่าที่มีฐานบาง *	จานหมุน	☒	220-230		10-15
พิซซ่ากับฐานกระทะลึก	จานหมุน	☒☒	220-230	700	13-18
พิซซ่าขนาดเล็ก*	จานหมุน	☒	220-230		10-15
Baguette พืชซ่า *	จานหมุน	☒☒	220-230	700	13-18
มันฝรั่ง	จานหมุน	☒	220-230		8-13
ผักม้วน *	จานหมุน	☒	210-220		13-18
Rösti, มันฝรั่งยัดไส้	จานหมุน	☒	200-220		25-30
ม้วนสำเร็จรูปหรือขนมอบบางส่วน	ชั้นวางที่ต่ำกว่า	☒	170-180		13-18
ปลาโดนัท	จานหมุน	☒	210-230		10-20
ไก่นักเก็ต	จานหมุน	☒	200-220		15-20
ลาซานญา ประมาณ 400 g	ชั้นวางที่ต่ำกว่า	☒	220-230	700	12-17

\* เปิดช่องทำอาหาร 5 นาทีก่อน

\*\* วางอาหารไว้ในเตาอบที่ทนความร้อนได้ดี



## หมายเหตุเพิ่มเติม

อาการปกติ	
เตาอบไมโครเวฟจะรบกวนการรับสัญญาณโทรทัศน์	วิทยุและการรับสัญญาณโทรทัศน์อาจจะถูกรบกวน เมื่อเตาอบไมโครเวฟทำงาน คล้ายกับการรบกวนของเครื่องใช้ไฟฟ้าขนาดเล็ก คล้ายเครื่องปั่น เครื่องทำความสะอาดสูญญากาศ และพัดลมไฟฟ้า ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
แสงไฟเตาอบไมโครเวฟที่สลัว	การประกอบอาหารด้วยพลังงานไมโครเวฟต่ำ แสงไฟของเตาอบไมโครเวฟจะสลัว
ไอน้ำสะสมบริเวณประตูเตาอบไมโครเวฟ ทำให้อากาศร้อนระบายออกจากช่องระบายอากาศ	ห้ามใช้เครื่อง โดยไม่มีอาหารภายในเตาอบ ซึ่งอาจเกิดอันตรายได้
ฝ้าบริเวณหน้าบานเตาอบไมโครเวฟ ไม่ส่งผลต่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้	เมื่อมีการเปิดใช้งานเตาอบไมโครเวฟ หรือตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิปกติ ฝ้าจะค่อยๆ ลดลงหรือหายไป