

ARISTON



คู่มือการใช้งานภาษาไทย

เตาไมโครเวฟ

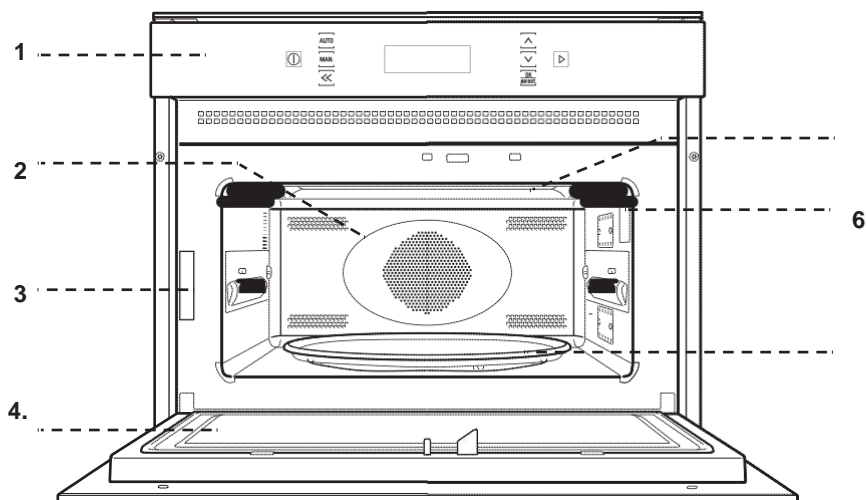
รุ่น MP 796 IX A



[www.aristonchannel.com/ha/entryPoint.do](http://www.aristonchannel.com/ha/entryPoint.do)

:

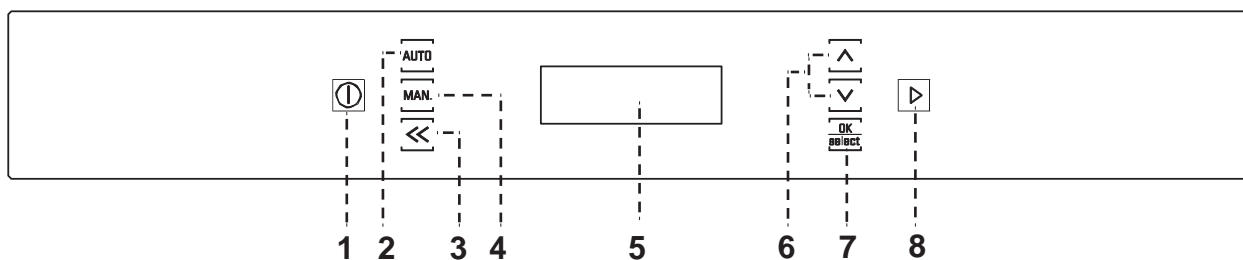
# ส่วนประกอบ เตาไมโครเวฟ



1. หน้าจอบควบคุมการทำงาน
2. ตัวทำความร้อนแบบกลม (อยู่ด้านใน)
3. ตัวล็อคประตู (เคลื่อนย้ายไม่ได้)
4. ประตูไมโครเวฟ
5. ฮีตเตอร์ทำความร้อนบน-ล่าง/ข้าง
6. หลอดไฟเตาอบ
7. ที่หมุนจาน

ข้อควรจำ: เมื่อทำอาหารเสร็จและปิดเตาอบแล้ว พัดลมระบายความร้อนอาจจะทำงานต่อไปอีกระยะเวลาหนึ่ง.

## หน้าจอบควบคุมการทำงาน



### 1. ON/OFF

ปุ่มเปิด-ปิดการทำงาน และหยุดการทำงาน หรือโปรแกรมที่กำลังใช้งานอยู่.

### 2. AUTOMATIC

ปุ่มสำหรับเลือกเมนูโปรแกรมอัตโนมัติ

### 3. BACK

ปุ่มสำหรับกลับไปสู่การตั้งค่าเมนูก่อนหน้า

### 4. MANUAL

ปุ่มสำหรับเลือกเมนู หรือโปรแกรมการทำงาน.

### 5. หน้าจอแสดงโปรแกรมที่กำลังทำงาน

### 6. NAVIGATION BUTTONS

ปุ่มสำหรับการปรับเปลี่ยน/ตั้งค่าของโปรแกรมต่างๆ.

### 7. CONFIRMATION BUTTON

ปุ่มยืนยันโปรแกรมที่เลือก หรือที่ตั้งค่าไว้.

### 8. START

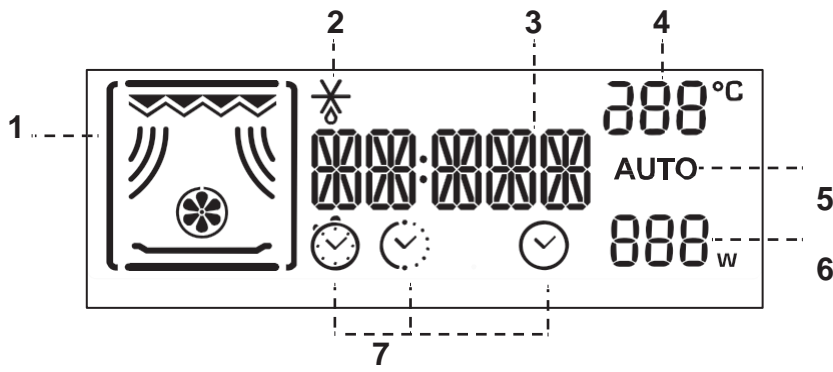
ปุ่มเปิดเครื่อง.

เมื่อเตาอบจะปิด เครื่องจะเปิดใช้งาน "Jet Start"

ฟังก์ชันเตาไมโครเวฟ



## รายละเอียดหน้าจอแสดงการทำงาน



1. สัญลักษณ์ของโปรแกรมที่ใช้งานอยู่
2. โปรแกรมละลายน้ำแข็ง
3. **ปรุงอาหาร**; ข้อมูลและระยะเวลาการทำงาน
4. ค่าของโปรแกรม (เช่น คุณหมุมิ, ประเภทของอาหาร, ระดับของการย่าง)
5. ปุ่ม **Automatic**
6. กำลังไฟไมโครเวฟ
7. เวลาที่ตั้งไว้, ระยะเวลาที่เครื่องกำลังทำงาน.

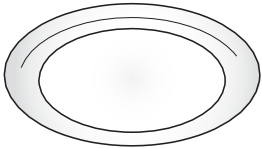
# ACCESSORIES

มีอุปกรณ์เสริมสำหรับเตาไมโครเวฟมากมายที่วางขายในท้องตลาด. ก่อนตัดสินใจซื้อ, กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าเหมาะกับเตาไมโครเวฟของท่าน และสามารถทนต่ออุณหภูมิสูงของเตาอบไมโครเวฟได้.

ภาชนะที่เป็นโลหะสำหรับใส่อาหารหรือเครื่องตีไม่ควรนำเข้าไปไมโครเวฟ. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหาร หรืออุปกรณ์เสริมไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในของเตา.

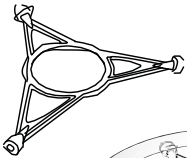
ตรวจสอบที่วางจานไมโครเวฟว่าหมุนได้หรือไม่ก่อนใช้งานเตาไมโครเวฟ. รมิตระวังไม่ให้เกิดการชำรุดของที่วางจาน ระหว่างการใช้งาน หรือเอาอุปกรณ์เสริมออก.

## จานแก้ว

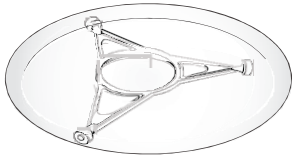


ใช้สำหรับเป็นฐานก่อนการวางภาชนะหรืออุปกรณ์อื่นๆ ในไมโครเวฟเพื่อการปรุงอาหาร.

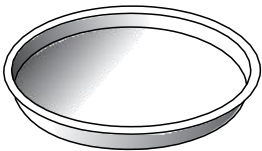
## ที่รองจานแก้ว



ใช้สำหรับวางจานแก้ว. ห้ามทำหายโดยเด็ดขาด.



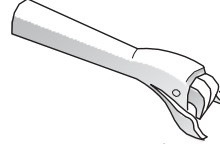
## ถาดอบกรอบ



ออกแบบมาโดยเฉพาะสำหรับการอบอาหารให้เหลืองทองกรอบ "Dynamic Crisp" หรือแม้แต่การทำกราแตงหรือทำอาหารทอด. ให้วางถาดไว้บนจานแก้ว และอุ่นถาดก่อนการใช้งาน

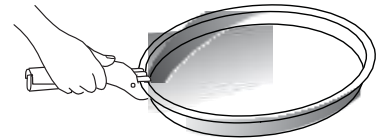
อย่าวางอุปกรณ์เสริมอื่นๆบนถาดนี้, เมื่อความร้อนอาจจะทำลายเตาไมโครเวฟได้.

## มือจับ สำหรับจับถาดอบกรอบ

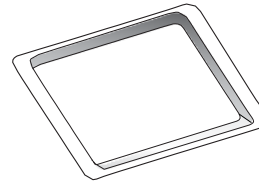


ถาดอบกรอบจะร้อนมากในระยะเวลายืนยัน: ให้ใช้ด้ามจับนี้สำหรับการเอาถาดออกจากเตาไมโครเวฟ.

ให้ด้ามจับจับเข้าที่ขอบของถาดอบ บีบให้แน่น เพื่อให้มั่นใจว่าถาดไม่หลุดระหว่างการยก.

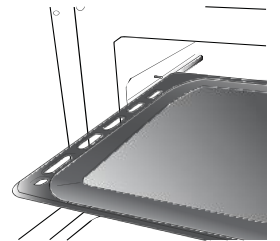


## ถาดอบอาหาร

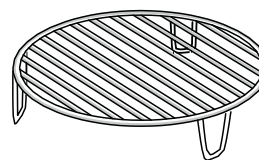


ใช้สำหรับการอบขนมต่าง จะช่วยให้อาหารอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมสำหรับโปรแกรม, ไม่ควรใช้ร่วมกับโปรแกรมเตาไมโครเวฟ.

วางถาดอบลงในเตาในแนวนอน, วางบนจานแก้วในตำแหน่งที่เหมาะสมตามที่แนะนำไว้. เมื่อใช้งานถาดอบนี้, สามารถเอาจานหมุนไว้ในเตาอบออกได้.

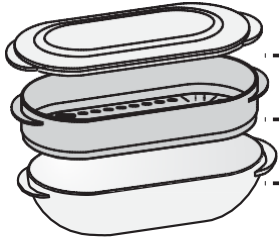


## ตะแกรงวาง



ตะแกรงใช้สำหรับวางอาหารที่ต้องการจะย่าง, ตะแกรงนี้ช่วยให้ลมร้อนผ่านอาหารได้ทุกทิศทาง, ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตะแกรงไม่โดนส่วนอื่นของเตา

## ถาดอบไอน้ำ

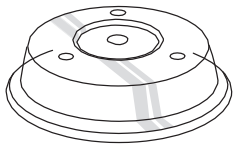


- 1 สำหรับอบอาหาร เช่น ปลา หรือ ผักต่างๆ,
- 2 วางตะแกรงรูปที่(2) และ เติมน้ำ (100 มล.) ลงไปในถาด
- 3 อบตามรูป (3) หรือ ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดไอน้ำ ในการอบอาหาร.

ในการต้มอาหาร เช่น พาสต้า, ข้าว หรือ มันฝรั่ง, วางอาหารไว้ที่ด้านล่างของถาด, (ไม่จำเป็นต้องใช้ถาดตะแกรง) และให้เติมน้ำ ตามจำนวนที่คุณต้องการ. เพื่อให้ได้ไอน้ำที่มีคุณภาพดีที่สุดในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดไอน้ำ ในการอบอาหาร. ให้ปิดฝาถาดอบไอน้ำด้วยฝาปิดที่เหมาะสม(รูปที่ 1).

ควรวางถาดอบไอน้ำบนจานแก้ว และใช้เฉพาะโปรแกรม ทำอาหารที่เหมาะสมสำหรับไมโครเวฟ.

## ฝาปิด



ใช้ครอบอาหารในขณะที่เครื่องกำลังให้ความร้อนในเตาไมโครเวฟ.

ป้องกันอาหารกระเด็น, ช่วยให้อาหารชื้นไม่แห้งเกินไป

สามารถใช้เพิ่มระหว่างการทำอาหารได้ถึงสองระดับ

(รวมทั้งโปรแกรม “Crisp Dynamic”)



จำนวนและชนิดของอุปกรณ์เสริมอาจแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับรุ่นที่ซื้อ อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ สามารถซื้อแยกต่างหากจากแผนกบริการหลังการขาย.

## FUNCTIONS

MAN.	ฟังก์ชันการทำงาน
	<b>ไมโครเวฟ</b> สำหรับการปรุงอาหาร และอุ่นอาหาร หรือเครื่องดื่ม.
กำลังไฟ	แนะนำสำหรับ
900 W	อุ่นอาหาร เครื่องดื่ม ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบเยอะ
750 W	ผักต่างๆ
650 W	เนื้อ หรือ ปลา
500 W	เนื้อหมัก, ไล้กรอกที่มีชีส หรือไข่สด เนื้อ พาสต้าอบ
350 W	อุ่นอาหาร, อาหารอ่อน. เหมาะสำหรับการละลายเนย หรือซอสค็อกแล็ต
160 W	ละลายน้ำแข็ง เนย หรือชีส
90 W	ไอศกรีม
Recommended accessory: cover	
	<b>CRISP DYNAMIC</b> ใช้สำหรับโปรแกรมไมโครเวฟ และย่าง, จะทำให้อาหารออกมากรอบ สีน้ำตาลสวยทั้งด้านบนและด้านล่างของอาหารที่อบ. ใช้โปรแกรมนี้สำหรับการอบพิซซ่า หรือพิซซ่าแช่แข็ง, หรืออาหารประเภทแป้งอื่นๆเหมาะสำหรับการทอดเบคอน หรือไข่, ไล้กรอก, มันฝรั่ง, เฟรนช์ฟรายส์, แฮมเบอร์เกอร์ และอาหารอื่น, ไม่ต้องใส่น้ำมัน (หรือใช้น้ำมันในจำนวนที่น้อยมาก). ฟังก์ชันนี้มีเฉพาะบางรุ่นเท่านั้น
<b>Crisp-plate</b> ถาดอบกรอบมีไว้, มีไว้เพื่อการอบโปรแกรมนี้วางถาดนี้บนจานหมุนเพื่อใช้งาน. แนะนำให้อุ่นถาดอบกรอบก่อน 2-3 นาทีก่อนการทำอาหาร ไม่ควรใช้เวลาวอร์มนานสำหรับอาหารจำพวกพิซซ่า และขนมหวาน อุปกรณ์แนะนำ: ที่ใช้งานคู่กับถาดอบกรอบ, คือมือจับถาด	

**GRILL**

สำหรับการย่างและกราดแต่ง.

เหมาะสำหรับการทำอาหารประเภท ชีส ขนมปังปิ้ง แซนวิช มันฝรั่ง ไล้กรอก หรือผัก ให้วางอาหารไว้บนตะแกรง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะที่ใช้เป็นวัสดุทนความร้อนเหมาะกับเตาไมโครเวฟ. ให้อุ่นเตาก่อน 3-5 นาทีก่อนการทำอาหาร.

อุปกรณ์ที่แนะนำสำหรับโปรแกรมย่าง: ตะแกรง

**GRILL + MICROWAVES**

เหมาะสำหรับการปรุงอาหารแบบรวดเร็ว เช่น กราดแต่ง ลานาน ปลา และมันฝรั่ง.

จัดวางอาหารบนจานแก้ว หรือภาชนะที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟ

อุปกรณ์ที่แนะนำสำหรับ โปรแกรมย่างและไมโครเวฟ: ตะแกรง

**TURBO GRILL + MICROWAVE**

สำหรับการปรุงอาหารได้รวดเร็วเป็นกอรผสมผสานการทำงานระหว่างไมโครเวฟ ย่างและเตาอบ. โปรแกรมนี้ออกแบบมาเพื่อการปรุงอาหารจำพวกเนื้อ ไก่ได้อย่างรวดเร็ว (ขาไก่, เนื้อย่าง, สัตว์ปีก), ผักยัดไส้ และ มันฝรั่งเผา.

วางอาหารบนตะแกรงหรือบนจานแก้วหรือภาชนะที่ทนความร้อนและออกแบบมาสำหรับเตาไมโครเวฟ (ไม่ต้องอุ่นเตาก่อน)

อุปกรณ์ที่แนะนำสำหรับ โปรแกรมย่างและไมโครเวฟ: ตะแกรง

## FORCED AIR

โปรแกรมที่ให้ผลการการอบแบบ conventional oven. สามารถใช้ปรุงอาหารประเภท meringues, บิสกิต, สปอนเค้ก, soufflés, สัตว์ปีก และพวกซอไก่.

โปรแกรมนี้สามารถใช้ปรุงอาหารได้ในอุณหภูมิ 250 °C for 30 นาที. เมื่อเวลาผ่านไปอุณหภูมิจะลดลงไปที่ 200°C. ขอแนะนำให้อ่างอาหารบนชั้นวางเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้เพียงพอ.

ถาดอบ หรือภาชนะอื่นที่ใช้สำหรับฟังก์ชันนี้ต้องทนความร้อนและออกแบบมาใช้สำหรับเตาไมโครเวฟ.

อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับโปรแกรมนี้: ถาดอบ/ ตะแกรงวาง

## FORCED AIR + MICROWAVES

โปรแกรมสำหรับการเตรียมอาหารด้วยเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาให้คุณอบอาหารได้ในเวลาที่รวดเร็ว.

สำหรับการทำเนื้อย่าง, เนื้อสัตว์ปีก, มันฝรั่ง, อาหารแช่แข็ง, สปอนเค้ก, ขนมอบ, ปลา และพุดดิ้ง.

ให้อ่างอาหารบนตะแกรงเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้ดี

อุปกรณ์แนะนำ: ตะแกรง

## QUICK REHEAT

สำหรับการอุ่นเตาอบก่อนการทำอาหารอย่างรวดเร็ว

รอให้ฟังก์ชันทำงานเสร็จสิ้นก่อนใส่อาหารภายในเตาอบ

## SETTI SETTINGS

สำหรับการปรับเปลี่ยนตั้งค่าเตาอบ ( ภาษา, เวลา, ความสว่าง ,

ระดับเสียงที่ได้ยิน, โหมด Eco ).

ข้อควรจำ: เมื่อโหมด Eco ทำงาน, ความสว่างของหน้าจอแสดงผลจะลดลง หลังผ่านไปสักครู่เพื่อเก็บพลังงาน. จะใช้งานใหม่ได้อัตโนมัติเมื่อคุณปุ่มไดบนตัวเครื่อง

สำหรับการอุ่นเตาอบก่อนการทำอาหารอย่างรวดเร็ว รอให้ฟังก์ชันเสร็จสิ้นก่อนใส่อาหารภายในเตาอบ






## AUTO

## AUTOMATIC FUNCTIONS

With the automatic functions, simply select the type and weight or quantity of food to achieve the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. The total time does not include preparation or preheating phases.

 **DEFRO** <sup>AUTO</sup> **DEFROST DYNAMIC**  
For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight.

Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted. A standing time always improves the result.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
 2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
 3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
 4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
 5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 2 kg

 **REHEA** <sup>AUTO</sup> **REHEAT DYNAMIC**  
For reheating ready-made food that is either frozen 

or at room temperature. The oven will automatically calculate the power level and the time necessary to obtain the best possible results in the least amount of time.

A standing time always improves the result, especially for frozen food.






Arrange the food on a heat and microwave-resistant plate, and cover it if possible.



**CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**

For quickly reheating and cooking






โปรแกรมไดนามิก คริปส์ ทำให้การทำอาหารกรอบเป็นเรื่องง่ายโดยทันทีในอุณหภูมิที่สมบูรณ์แบบที่สุดไม่ว่าจะเป็นอาหารแช่แข็งก็สามารถทำให้ทานได้ในทันที เช่นพิซซ่า มันฝรั่งทอด ใช้คู่กับถาดอบกรอบ

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single before cooking)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	250 - 500 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	300 - 600 g
 5*	FISH FINGERS Crisp plate must be preheated	200 - 600 g

อุปกรณ์ที่แนะนำ: ถาดอบกรอบ, และที่จับถาด

**COOK**AUTO **COOK DYNAMIC**

สำหรับอาหารที่ทำจากเตอบได้อย่างรวดเร็วและบรรลุผลที่ดีที่สุด ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารในเตอบและทานต่อไมโครเวฟ.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	Roast chicken	800 g - 1.5 kg
 2	Biscuits	1 batch
 3	Whole fish	600 g - 1.2 kg
 4	Potato gratin	800 g - 2 kg
 5	Roast beef	800 g - 1.5 kg

AUTO **DYNAMIC STEAM**

โปรแกรมอบอาหารด้วยไอน้ำ ถูกออกแบบมาเพื่อคนรักสุขภาพสามารถทำอาหารทานเองได้, **btained using the special supp**

เลือกฟังก์ชันอบไอน้ำ สำหรับผัก หรือปลาตามที่แนะนำไว้ในคู่มือ. ขั้นตอนการเตรียมสร้างไอน้ำโดยอัตโนมัติ นำน้ำได้ลงในด้านล่างของถาดอบไอน้ำ ไปคัมตามระยะเวลาที่บอกไว้ สำหรับระยะนี้อาจแตกต่างกันไป จากนั้นเตอบจะปรุงอาหารด้วยไอน้ำตามระยะเวลาที่กำหนด

เวลาที่เหมาะสมในการปรุงอาหาร:

- ผักสด (250-500 กรัม): 4-6 นาที;
- ผักแช่แข็ง (250-500 กรัม): 5-7 นาที;
- เนื้อปลา (250-500 กรัม): 4-6 นาที.

อุปกรณ์: ถาดอบไอน้ำ

# การใช้งานไมโครเวฟ

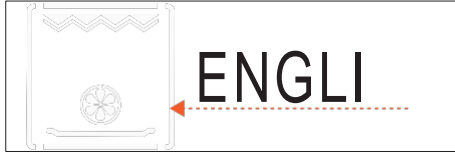
## การใช้งานครั้งแรก

### 1. เลือกภาษา

ต้องตั้งค่าภาษา และเวลา

เมื่อใช้งานครั้งแรก:

"ENGLISH" จะปรากฏบนหน้าจอ.



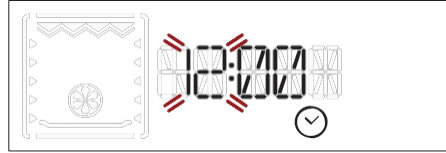
ใช้  $\wedge$  หรือ  $\vee$  เลื่อนขึ้นลง เพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ. กดปุ่ม **OK select** เพื่อยืนยันการเลือก.

ข้อควรจำ: สามารถปรับเปลี่ยนภาษาได้โดยการเข้าสู่โหมดการตั้งค่า "Settings" เพื่อปรับเปลี่ยน.

อ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างรอบคอบก่อนใช้ผลิตภัณฑ์.

### 2. ตั้งเวลา

หลังจากการตั้งค่าภาษาที่ใช้งาน, คุณสามารถตั้งค่าเวลาปัจจุบัน : เลข2ตัวจะปรากฏสำหรับแสดงเวลาชั่วโมง



ใช้  $\wedge$  หรือ  $\vee$  เพื่อเลือกชั่วโมงปัจจุบันแล้วกดปุ่ม **OK select** เพื่อยืนยัน: แล้วเวลานาทีจะกระพริบขึ้นมา.



ใช้  $\wedge$  หรือ  $\vee$  ตั้งนาที่ **OK select** แล้วกดยืนยัน.

ข้อควรจำ: คุณอาจต้องตั้งเวลาอีกครั้งหลังจากเกิดไฟดับนาน.

เตาอบใหม่อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์เนื่องจากกระบวนการผลิตดำเนินการที่โรงงาน ก่อนที่จะเริ่มปรุงอาหารเราขอแนะนำให้อุ่นเตาอบว่างเปล่าเพื่อเอากลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ออกไปได้

ถอดแผ่นแผ่นฟิล์ม โปร่งใสออกจากเตาอบและถอดอุปกรณ์เสริมออกจากถาดใน อุณหภูมิที่อุณหภูมิ 200 " ชั่วโมงโดยใช้ฟังก์ชัน **Forced Air**" ปฏิบัติตามคำแนะนำในการตั้งค่าฟังก์ชันอย่างถูกต้อง

องศาเซลเซียสเป็นเวลาประมาณ 1

# การใช้งาน

## ประจำวัน

### 1. การเลือกโปรแกรม

กดปุ่ม ① เพื่อเปิดเตาอบ, จากนั้นใช้  
เพื่อใช้งานเตาอบแบบอัตโนมัติ หรือด้วยตัวเอง .  
เลือกเมนู, กดปุ่ม

**MAN.** จนโปรแกรมที่คุณต้องการปรากฏบนหน้าจอ:  
จอแสดงผลจะแสดง ไอคอนสำหรับฟังก์ชัน

การตั้งค่าเบื้องต้นที่คุณสามารถเปลี่ยนแปลงได้.

AUTO OR MAN.

AUTO OR

## . SAFETY LOCK

ฟังก์ชันนี้จะเปิดใช้งานโดยอัตโนมัติเพื่อป้องกันไม่ให้เตาอบเปิดโดยบังเอิญ



เปิด หรือ ปิดประตูเตาไมโครเวฟ, กดปุ่ม

▶ เพื่อเริ่มต้นฟังก์ชัน

### 2. ตั้งค่าโปรแกรมใช้งาน

หลังจากเลือกโปรแกรมที่ต้องการใช้งาน,  
คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้ตลอด.

จอแสดงผลจะโชว์การตั้งค่า  
ที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้.



เมื่อค่าโปรแกรมเริ่มกะพริบที่หน้าจอ, กดปุ่ม

หรือ เพื่อเลือกเปลี่ยน, จากนั้นให้กดปุ่ม **select OK**

เพื่อตั้งค่าตามที่ต้องการ.



ข้อควรจำ: กดปุ่ม << จะช่วยให้คุณเปลี่ยนการตั้งค่าก่อนหน้าได้อีก.

### 3. การเปิดใช้งานฟังก์ชัน

เมื่อคุณต้องการใช้ฟังก์ชันการทำงานที่คุณต้องการ, กดปุ่ม

▶ เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันที่ต้องการ.



คุณสามารถกดปุ่ม ① ได้ตลอดเวลา

เพื่อกดดูฟังก์ชันกำลังทำงานอยู่.

### . ปุ่มหยุด

เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว, ตัวอย่างเช่นการถนอมหรือควนอาหาร,

เพียงแค่เปิดประตู

เพื่อจะเริ่มต้นขึ้นอีกครั้งปิดประตูและกด

### . JET START

เมื่อเตาไมโครเวฟปิดสนิท, กดปุ่ม

การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟที่ตั้งเต็มกำลัง  
(900 วัตต์) สำหรับเวลา 30 วินาที.

ทุกครั้งที่คุณกดปุ่ม <math>\blacktriangleright</math> อีกครั้ง, เวลาในการประกอบอาหาร  
จะเพิ่มขึ้นอีก 30 วินาที.

### . เปิดใช้งานฟังก์ชันอัตโนมัติ

AUTO

### CATEGORIES

เมื่อใช้ฟังก์ชันอัตโนมัติ, คุณจะต้องดูประเภทของอาหาร  
และเลือกประเภทของอาหารที่ต้องการปรุง

การปรุงอาหารเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด.

ให้ดูประเภทของอาหารที่อ้างอิง กับหมายเลข




















































ที่ปรากฏขึ้นบนด้านขวาของหน้าจอ.










ดูตารางที่มีรายละเอียดของฟังก์ชัน the functions for  
สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประเภทต่างๆ.





















เมื่อคุณเลือกหมวดหมู่อาหารแล้ว, ฟังก์ชันของอัตโนมัติส่วนใหญ่  
ต้องการให้คุณป้อนน้ำหนักของอาหารด้วย.

# ตารางการปรุงอาหาร

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุ่น	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	ระยะเวลา	ACCESSORIES
<b>Sponge cakes</b>		-	160-180	-	30-60	 
		-	160-180	90	25-50	 
<b>Filled pies</b> (cheesecake, strudel, apple tart)		Yes	160-190	-	35-70	 
<b>Cookies</b>		Yes	170-180	-	10-20	
<b>Meringues</b>		Yes	100-120	-	40-50	
<b>Rolls</b>		Yes	210-220	-	10-12	
<b>Bread Loaf</b>		Yes	180-200	-	30-35	
<b>Pizza/Pie</b>		Yes	190-220	-	20-40	
<b>Pizza</b> (0.4-0.5 kg)		-	-	-	14-16	
<b>Quiche</b> (vegetable tart, quiche lorraine)		Yes	180-190	-	40-55	 
<b>Quiche Lorraine</b> (1-1.2 kg)		-	-	-	18-20	
<b>Lasagne/pasta bake</b>			Medium	350-500	15-40	 
<b>Roast lamb/veal/roast beef</b> (1.3-1.5 kg)		-	170-180	-	70-80 *	 
		-	160-180	160	50-70 *	 
<b>Roast beef – medium</b> (1.3-1.5 kg)		-	170-180	-	40-60 *	 
<b>Roast chicken/rabbit/duck</b> (whole 1-1.2 kg)		-	210-220	-	50-70 *	 
		-	210-220	350	45-60 *	 
<b>Chicken/rabbit/duck</b> (fillets/pieces)		-	Medium - High	350-500	20-40 *	 
<b>Chicken pieces</b> (0.4-1 kg)		-	-	-	12-18	
<b>Baked fish</b> (whole)		-	High	160-350	20-40	 










FUNCTIONS					
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire shelf 	Crisp plate 	Rectangular baking plate 	



อาหาร	ฟังก์ชัน	อุ่น	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	ระยะเวลา	ACCESSORIES
<b>Fish fillets/slices</b>		Yes	High	-	15-30 *	
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, zucchinis, eggplants)		-	Medium	500-650	25-50	
<b>Toast</b>		-	High	-	3-6	
<b>Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers</b>		-	Medium - High	-	20-40 *	
<b>Sausages / Hamburgers (0.2-1 kg)</b>		Yes**	-	-	6-16	
<b>Baked potatoes</b>		-	Medium	350-500	20-40 *	
<b>Potato wedges (0.3-0.8 kg)</b>		-	-	-	10-20	
<b>Baked fruit</b>		-	Medium	160-350	15-25	
<b>Fried vegetables (0.3-0.8 kg)</b>		Yes**	-	-	8-18	

\* Turn the food halfway through cooking

\*\* Preheat the crisp plate for 3-5 minutes

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 	Forced Air 	Forced Air + Microwave 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire shelf 	Crisp plate 	Rectangular baking plate 	



# การทำความสะอาด

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไมโครเวฟเย็นก่อนการบำรุงรักษาหรือทำความสะอาด.

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดไอน้ำ.  
ห้ามใช้ขดลวด, ขัดผิวหน้าเตาเพราะจะททำให้มีรอย/

ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ, เพราะอาจจะทำลายผิวหน้าของเตาได้

## พื้นผิวภายในและภายนอก

- ทำความสะอาดพื้นผิวด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ , ถ้าสกปรกมากให้เติมผงซักฟอก ที่เป็นกลางลงไป แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้า.
- ทำความสะอาดกระจกประตูด้วยผงน้ำยาที่เหมาะสม. ในกรณีปกติหรือในกรณีที่มีการรั่วไหล, เอาจานหมุนและฐานรองจานออกก่อนทำความสะอาดด้านล่างของเตาอบ, นำเศษอาหารทั้งหมดออก.
- การย่างไม่จำเป็นต้องทำความสะอาด ความร้อนที่สูงเป็นตัวเผาไหม้ความสกปรกออกไป: ควรใช้ฟุ้งกันนี้เป็นประจำ.

เพื่อที่จะจัดคราบอาหารที่แข็งและติดแน่น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง, ขอแนะนำให้ต้มน้ำโดยวางไว้ในไมโครเวฟที่กำลังไฟสูงสุดไม่กั้นน้ำที่: ให้นำที่กระจายออกไปทั่วเตาอบจะทำให้ผิวของคราบสกปรกอ่อนและสามารถเช็ดทำความสะอาดออกได้ง่าย.

ข้อควรจำ: การเพิ่มน้ำมะนาวลงไปจะช่วยลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ในเตาอบไมโครเวฟออกได้.

## อุปกรณ์

อุปกรณ์เสริมทั้งหมดสามารถทำความสะอาดโดยใช้เครื่องจานได้. ยกเว้นถาดอบกรอบ. ควรทำความสะอาดโดยใช้น้ำหรือน้ำยาล้างจานสำหรับคราบสกปรกชิ้นใหญ่ให้ดูเบาๆ ด้วยผ้า และควรปล่อยให้ถาดอบกรอบเย็นลงก่อนทำความสะอาด

①

①



