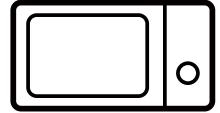


EMC27D22BM



---

**EN** Freestanding Microwave Oven

---

Installation & User manual

2

**TH** เตาไมโครเวฟ ชนิดตั้งโต๊ะ

การติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

16



**Electrolux**

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with its decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. Whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

## BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Check for any damage or marks. If you find the appliance is damaged or marked you must report it within 7 days to claim for damages under the manufacturer's warranty. This does not affect your statutory rights.

Before you use the appliance, we recommend that you read through the whole user manual which provides the description of the product and its functions. It is important that the product is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.

For future reference, please store this booklet in a safe place.

## CONDITIONS OF USE

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
- Farmhouses.
- Use by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

## BEFORE YOU CALL

Please ensure you read the instruction manual fully before you call for service, or a full-service fee could be applicable.

## RECORD MODEL AND SERIAL NUMBER HERE:

Model: \_\_\_\_\_

Serial No: \_\_\_\_\_

### IMPORTANT INFORMATION THAT MAY IMPACT YOUR MANUFACTURER'S WARRANTY

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury, property damage and affect your ability to make a claim under the Electrolux manufacturer's warranty provided with your product. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on the Electrolux manufacturer's warranty if your product fault is due to failure to adhere this manual.

## CONTENTS

General warnings .....	3
Safety instructions .....	4
Product description .....	5
Control panel .....	5
Accessories .....	7
Using the accessories .....	7
Daily use .....	8
Automatic programmes .....	10
Additional functions .....	10
Helpful hints and tips .....	12
Care and cleaning .....	12
Troubleshooting .....	13
Installation .....	14
Electrical Installation .....	15
Customer care center .....	15

## SYMBOLS



**WARNING!**

This symbol indicates information concerning your personal safety.



**CAUTION!**

This symbol indicates information on how to avoid damaging the appliance.



**IMPORTANT!**

This symbol indicates tips and information about use of the appliance.



**ENVIRONMENT!**

This symbol indicates tips and information about economical and ecological use of the appliance.

## INFORMATION ON DISPOSAL FOR USERS



**ENVIRONMENT!**

- Most of the packaging materials are recyclable. Please dispose of these materials through your local recycling depot or by placing them in appropriate collection containers.
- If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

## GENERAL WARNINGS

Important safety instructions, read carefully and keep for future reference. Pass the user manual to possible new owners of the appliance.

**NOTE!** You must read these warnings carefully before installing or using the appliance. If you need assistance, contact our Customer Care Department. The manufacturer will not accept liability, should these instructions or any other safety instructions stated in this book are not followed.

### Safety of children and vulnerable people.



#### **WARNING!**

#### **Risk of suffocation, injury, or permanent disability.**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it if children are present.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away from the oven.



#### **CAUTION!**

**Important safety instructions, read carefully and keep for future reference.**

#### **General safety**

- The interior of the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are inside the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance, disconnect the power supply.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is for heating food and beverages. Do not dry food, clothing, slippers, sponges, damp cloth, or heat up warming pads, and similar as may lead to risk of injury, ignition, or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed to stifle any flames.
- Heating up of beverages in microwave can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken, and the temperature checked before consumption, to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance as they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life span of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- This appliance is designed for freestanding application. It must not be installed behind a decorative door or installed in an enclosed cupboard. Please follow the installation requirements in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door as they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.



#### **CAUTION!**

To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



#### **WARNING!**

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



#### **NOTE:**

If there are manufacturing or oil remains on the cavity or heating element, smoke or odour might occur during the first few operations. This is normal and will cease after repeated use.

We strongly recommend proceeding as follows:

- Turn on the grill mode and let the appliance operate several times without cooking food.
- Ensure sufficient ventilation around the appliance.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### Installation



**WARNING!**

**Only qualified person can install this appliance.**

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions come with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Keep minimum distance from the other appliances and units.

### Electrical connection



**WARNING!**

**Risk of fire and electrical shock.**

- This appliance is supplied with a power cord and 16A power plug suitable for connection to standard 16A power socket. If a power socket needs to be installed, it must be done by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate matches with the power supply. If it is not, contact an electrician.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

### Use



**WARNING!**

**Risk of injury, burns, or electric shock or explosion.**

- Use this appliance in the environment described in page 2.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.
- Do not operate appliance without food.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

### Care and cleaning



**WARNING!**

**Risk of injury, fire, or damage to the appliance.**

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Regularly clean the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Remaining fat or food in the appliance can cause smoke/fire, particularly on the grill element.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents, or metal objects.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.

### Disposal

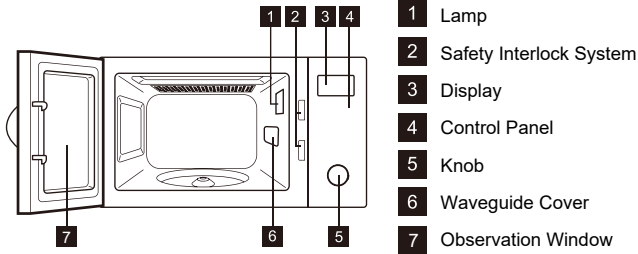


**WARNING!**

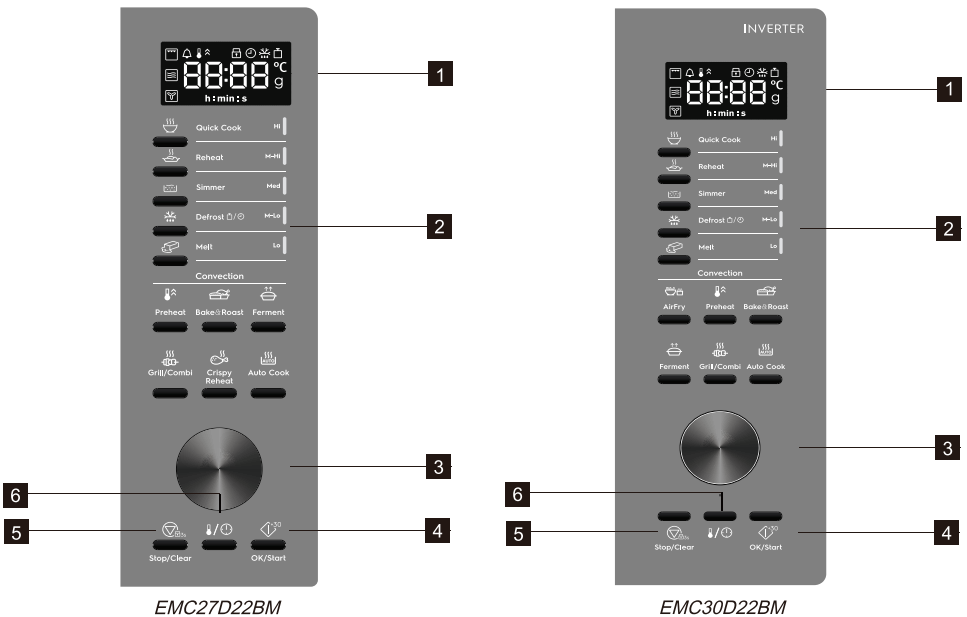
**Risk of injury or suffocation.**




- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## PRODUCT DESCRIPTION















## CONTROL PANEL



Symbol	Function	Description
1	---	Display Show the settings and current time.
2	---	Function buttons To select the different cooking functions.
3	---	Setting knob To adjust cooking time/ weight. To choose selection of auto menus.
4		OK/ Start +30 Sec button To start the appliance or to increase the cooking time for 30 seconds at full power.
5		Stop/ Clear button Child Lock To stop the operation or delete the cooking settings. Hold & press to activate Child Lock function.
6		Temperature/ Timer To set/ adjust temperature and time.

## PRODUCT DESCRIPTION (CONTINUE)

### Other symbols on the control panel

Symbol	Function	Description
	Quick Cook	Fast or normal cooking.
	Reheat	Normal cooking. Reheat.
	Simmer	Slow cooking, simmer, or stew.
	Defrost	To defrost food by weight/ time.
	Melt	Keep warm. Melting/ soften.
	Grill/ Combi	Grill or Combi cooking function.
	Crispy Reheat	Reheat fried foods. <b>** Applicable to EMC27D22BM ONLY.</b>
	Auto Cook	Auto menus.
	AirFry	Air fry cooking at fixed temperature 230°C. <b>** Applicable to EMC30D22BM ONLY.</b>
	Preheat	Preheating oven for baking.
	Bake&Roast	Convection function.
	Ferment	Fermentation at fixed temperature 35°C.

### QUICK COOK

1. Press "Quick Cook" once, "Hi" will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press "OK/Start" to start cooking.

### REHEAT

1. Press "Reheat" once, "M-Hi" will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press "OK/Start" to start counting down.

### SIMMER

1. Press "Simmer" once, "Med" will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press "OK/Start" to start counting down.

### WEIGHT DEFROST

1. Press "Defrost" once, "M-Lo" will display.
2. Turn the knob to set the weight, it should be within 100-2000g.
3. Press "OK/Start" to start counting down.

Note: The buzzer will sound to remind you of turning over the food during defrosting

### TIME DEFROST

1. Press "Defrost" twice, "M-Lo" will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press "OK/Start" to start cooking.

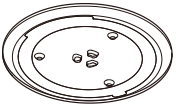
### MELT

1. Press "Melt" once, "Lo" will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press "OK/Start" to start cooking.

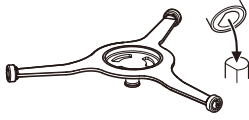
**Temperature range:**  
EMC27D22BM - 150° C - 240° C  
EMC30D22BM - 140° C - 230° C

## ACCESSORIES

### Turntable set



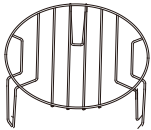
Glass Tray



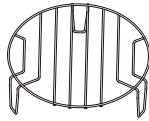
Turntable Ring Assembly

### Grill rack

For grilling food and combi cooking.



**Higher Wire Rack**  
(For grilling, e.g., steaks, sausages and for toasting bread. As a support for shallow dishes.)



**Lower Wire Rack**  
(For the microwave and for baking and roasting in the oven.)



### WARNING!

The wire grill rack is not suitable for use in microwave mode, it can be used on grill, convection, and combi (includes short burst of microwave, which is ok) cooking modes only. Using this wire grill rack in microwave mode may cause damage to the appliance.



Food Steamer

## USING THE ACCESSORIES



### WARNING!

Refer to the safety chapters.



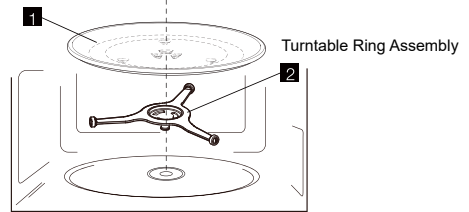
### CAUTION!

Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the appliance.



Never cook food directly on the glass turntable.

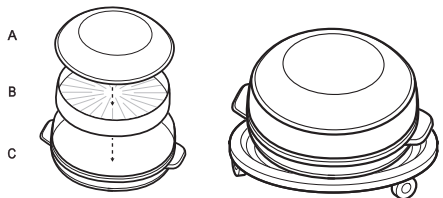
### Inserting the turntable set



1. For new installation, make sure all packaging and shipping tape has been removed.
2. Before using the appliance to prepare food for the first time, you will need to put the turntable in place correctly.
3. You must clean the cooking cavity and accessories.

### Using the Steam Pot set

Steam Pot set cannot be used with the grill function.



1. Fill the water collector (C)
2. Combine the steam pot parts: C - Water collector, B - Steam basket and A - Lid
3. Place the steam pot on the turntable.
4. Keep the Steam valve closed during cooking.

## DAILY USE

## Suitable cookware and materials

Cookware / Material	Microwave			Grilling/ Convection
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e.g., Pyrex, heat-proof glass)	■	■	■	■
Non-ovenproof glass and porcelain <sup>1)</sup>	■	--	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material (e.g., Arcoflam), grill shelf	■	■	■	■
Ceramic <sup>2)</sup> , earthenware <sup>2)</sup>	■	■	■	--
Heat-resistant plastic up to 200°C <sup>3)</sup>	■	■	■	--
Cardboard, paper	■	--	--	--
Clingfilm	■	--	--	--
Roasting film with microwave safe closure <sup>3)</sup>	■	■	■	--
Roasting dishes made of metal, e.g., enamel, cast iron	--	--	--	■
Baking tins, black lacquer or silicon coated <sup>3)</sup>	--	--	--	■
Baking tray	--	--	--	■
Browning cookware, e.g. Crisp pan or Crunch plate	--	■	■	--
Ready meals in packaging <sup>3)</sup>	■	■	■	■

1) With no silver, gold, platinum, or metal plating / decorations.

2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals.

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

■ suitable

-- not suitable



## DAILY USE (CONTINUED)

### Power setting tables

Press	Power Level	EMC27D22BM	Suitable Foods
	High	900W	Heat beverage. Cook rice, vegetable & noodles.
	Medium High	720W	Cook poultry and meat. Reheat.
	Medium	450W	Simmer soup. Stew fish and seafood.
	Medium Low	270W	Thaw foods.
	Low	90W	Melt butter/ chocolate. Keep cooked food warm.

### Defrosting

You can choose between two defrosting modes:

- Weight Defrost
  - Time Defrost
1. Press the Defrost button **1 time** for Weight Defrosting or **2 times** for Time Defrosting .
  2. Turn the Setting knob to set the Weight/ Time. For Weight Defrosting the time is set automatically.
  3. Press to confirm and start.



Do not use weight defrosting on food that is left out of the freezer for more than 20 minutes, or for frozen ready-made food.



Press	Power Setting	Power (W)	Display	Suitable Foods
	Grill	100% Grill		Roast meat, sausage, lamb, seafood, steak or other thin pieces
	Combi 1	50% Convection 50% Microwave		Toasted bread, sliced food, sandwiches or etc.
	Combi 2	20% Grill 100% Convection		Roast whole chicken or duck.
	Combi 3	70% Grill & Convection 50% Microwave		Roast whole chicken or duck.
	Crispy Reheat	50% Grill 50% Microwave		Chicken nuggets, chicken breast meat, chicken wings or etc. <b>** Applicable to EMC27D22BM ONLY.</b>

### Grill or Combi Cooking

1. Press Grill/ Combi button multiple times to select desire cooking mode.
2. Turn the Setting knob to set the time.
3. Press OK/Start button to start cooking. You can adjust the time during cooking.
4. To pause the cooking, press Stop/Clear button.
5. Press OK/Start button to resume. Or press Stop/Clear button again, to stop cooking and reset the settings.



## DAILY USE (CONTINUED)

### Crispy Reheat (FOR EMC27D22BM ONLY)

1. Press Crispy Reheat  button.
2. Turn the Setting knob to set the time.
3. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

### AirFry (FOR EMC30D22BM ONLY)





#### AirFry - Auto Menu

1. Press AirFry  button.
2. Turn the Setting knob to select desired cooking menus.
3. OR press AirFry button multiple times to select menus.
4. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

#### Note:

- (1) AirFry Auto Menus are pre-fix program so temperature and cooking time are not adjustable.
- (2) Use "Bake&Roast" function for customize recipes.

#### AirFry - Customize Recipes

1. Press Bake&Roast  button.
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press OK/Start  or Temp/Time  to confirm.
4. Turn the Setting knob to set the cooking time.
5. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

#### AirFry Auto Menu Chart

No.	AirFry Menus	Weight	Temp	Time
AF-1	Frozen French fries	300g	230°C	28'00"
AF-2	Frozen Potato croquettes	400g	230°C	15'00"
AF-3	Frozen Squid	250g	230°C	16'00"
AF-4	Frozen Onion rings	250g	230°C	16'00"
AF-5	Frozen Chicken nuggets	350g	230°C	18'00"
AF-6	Escalope	400g	230°C	22'00"
AF-7	Shrimps	250g	230°C	18'00"
AF-8	Vegetable	300g	230°C	16'00"
AF-9	Spring Rolls	300g	230°C	16'00"




## AUTOMATIC PROGRAMMES










**WARNING!**

Refer to the safety chapters.





#### Auto Cook

1. Press Auto Cook  button.
2. Turn the Setting knob to choose the auto menu from the list.
3. Press OK/Start  to confirm the selection.
4. Turn the Setting knob to choose weight option.
5. Press OK/Start  to start cooking.



#### Preheat

1. Press Preheat  button.
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press OK/Start  to start preheating.
4. Upon Preheat is completed, the buzzer sound for 3 times. End Reminder bell  icon is shown on display. Preheat  icon on the display stop blinking and the target temperature blinking.
5. Press Temp/Time  button.
6. Turn the Setting knob to set the cooking time.
7. Press OK/Start  to confirm and start cooking.
8. OR press Stop/Clear  button to stop preheating and go to standby mode.

#### Bake&Roast

1. Press Bake&Roast  button.
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press OK/Start  or Temp/Time  to confirm.
4. Turn the Setting knob to set the cooking time.
5. Press OK/Start  to confirm and start cooking.




#### Ferment

1. Press Ferment  button.
2. Turn the Setting knob to set the cooking time.
3. Press OK/Start  to confirm and start cooking.



## ADDITIONAL FUNCTIONS

#### CHILD LOCK FUNCTION

The Child Safety Lock prevents an accidental operation of the appliance.

1. Press Child Lock  button and hold 3 seconds.
2. Child Lock icon  shown on the display.
3. To unlock, press Child Lock  button and hold 3 seconds again.

#### MULTI-STAGE COOKING FUNCTION

1. Press Defrost  once
2. Turn the Setting knob to set the weight
3. Press Function buttons. For example: Quick Cook
4. Turn the Setting knob to set the cooking time
5. Press OK/Start  to start cooking.

#### NOTES

- Two cooking stages can be set in multi-stage cooking.
- If you set defrost function, it will work automatically in the first stage.
- Auto menu cannot be set as one of the multi-stages.
- Each one press on OK/Start could increase the cook time by 30 seconds during cooking except for weight defrost.

## MENU CHART

Menus		Serving / Weight					EMC27D22BM
A-01	Pizza	100g	200g	300g	--	--	Combi 3
A-02	Potato	1 (230g)	2 (460g)	3 (690g)	--	--	900W
A-03	Pasta/ Spaghetti	100g (with 800g cold water)	150g (with 1200g cold water)	200g (with 1600g cold water)	--	--	720W
A-04	Beverage	1 Cup (250ml)	2 Cups (500ml)	3 Cups (750ml)	--	--	900W
A-05	Rice/ Casserole Rice	100g	200g	300g	--	--	900W/ 450W
A-06	Congee/Porridge	50g	100g	150g	--	--	900W/ 450W
A-07	Double Boil ( Soup)	200ml	400ml	600ml	--	--	900W
A-08	Vegetable	150g	350g	500g	--	--	900W
A-09	Meat	150g	350g	500g	--	--	720W
A-10	Fish	150g	250g	350g	450g	650g	720W
A-11	Roast Chicken	500g	750g	1000g	1200g	--	Combi 3
A-12	Roast Beef/ Lamb	500g	750g	1000g	1200g	--	Combi 3
A-13	Cake	475g	--	--	--	--	Preheat 160°C/ Convection 160°C
A-14	Cordonbleu	300g	600g	900g	--	--	Combi 3
A-15	Lasagna	200g	300g	400g	500g	--	Combi 3
A-16	Bread	100g	--	--	--	--	Convection 240°C (No Pre-heating)
A-17	Pie/ Tart	300g	--	--	--	--	Preheat 230°C/ Convection 230°C
A-18	Deodorization	Cleaning function					Yes

Low Temperature Menus		Weight	HYa d"	7 cc ]b[ Hja Y
A-19	Slow Cook	1200g	90°C	8-10h
			110°C	6-8h
A-20	Keep Warm	1200g	60°C	Min 5 secs Max 95 mins
			70°C	
			80°C	
A-21	Dehydrating Food	200g	50°C	9-10h
			60°C	7-9h
			70°C	6-8h
			80°C	5-7h
A-22	Yogurt	1000g	40°C	7-9h
A-23	Warming Box	500g	70°C	Min 10 mins Max 12h
			80°C	
			90°C	
			100°C	

## HELPFUL HINTS AND TIPS

Problem	Remedy
You cannot find details for food prepared.	Look for a similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: <b>Double the amount = almost double the time, Half the amount = half the time</b>
The food got too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power.
The food is not defrosted, hot or cooked after the cooking time ended.	Set longer cooking time or set higher power. Note that large dishes need longer time.
After the cooking time comes to an end, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g., soup.

To get better results for rice use a flat, wide dish.

### Defrosting

Always defrost roast with the fat side down. Do not defrost covered meat because this may cause cooking instead of defrosting. Always defrost whole poultry breast side down.

### Cooking

Always remove chilled meat and poultry from the refrigerator at least 30 minutes before cooking. Let the meat, poultry, fish, and vegetables stay covered after cooking.

Brush a little oil or melted butter over the fish. Add 30-45ml of cold water for every 250g of vegetables. Cut the fresh vegetables into even size pieces before cooking. Cook all vegetables with a cover on the container.

### Reheating

When you reheat packed ready meals always follow the instructions written on the packaging.

### Grilling

Grill flat food items in the middle of the grill rack. Turn the food over halfway through the set time and continue grilling.

### Combi Cooking

Use Combi Cooking to keep the crispness of certain foods. Halfway through the cooking time turn the foods over and continue cooking. Each Combi mode combines the microwave and grill functions at different time periods and power levels.

## CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to the safety chapters.

### Notes on cleaning:

- To clean the fingerprint-resistant stainless steel front panel, simply wipe with a soft cloth using warm water and a mild detergent. DO NOT use stainless steel cleaners, abrasive cleaners, or harsh solvents.
- Clean the interior of appliance interior after each use. You can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special cleaner.
- Clean all accessories regularly and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To soften hard to remove residual, boil a glass of water at full microwave power for 2 to 3 minutes.
- To remove odours, mix a glass of water with 2 tsp of lemon juice and boil at full microwave power for 5 minutes.

## TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to the safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
	The fuse in the fuse box is blown.	Check the fuse. If the fuse blows more than one time, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
	The lamp is defective.	The lamp must be replaced. Contact the customer service center.
There is sparking in the cavity.	Metal dish or dish with metal trim is used.	Remove the dish from the appliance.
	There are metal skewers or aluminum touches the interior walls.	Make sure that the skewers and foil does not foil that touch the interior walls.
The turntable set makes scratching or grinding noise or does not rotate smoothly.	There is an object or dirt below the glass cooking tray.	Clean the area below the glass cooking tray including rollers. Check turntable roller assembly and glass are installed correctly.
Oven is in operation, but food is not heat up.	There is a malfunction.	Check ventilation of the unit is not obstructed. If this situation repeats with correct installation call the customer service center.
Microwave runs cooking cycle but food does not heat up.	Internal self-resetting thermostat has activated. The microwave is fitted with a thermostat to protect internal components from overheating.	Once the thermostat's temperature has reduced the unit should function normally. Wait 5 minutes then try the appliance again.
Steam accumulating on microwave oven door or leaking from vents.	Cooking foods with a high moisture content will always produce steam.	This is a normal part of the cooking process.
Smoke detected during cooking process.	Fat accumulated on cavity grill element.	Ensure inside of unit is cleaned regularly.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future, you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the customer service center.

The necessary data for the customer service center is on the rating plate on the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (M)

.....

Product number (PNC)

.....

Serial number (S.N.)

.....

## INSTALLATION



### CAUTION!

Do not block the air vents. If you do that, the appliance can overheat.



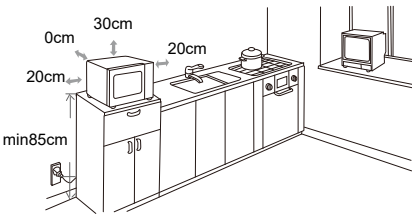
### CAUTION!

Do not connect the appliance to adapters or extension leads. This can cause overloading and risk of fire.

- Put the appliance far away from steam, hot air and water splashes.
- If the appliance is stored/ transported at sub-zero temperatures, do not activate it immediately after installation. Allow at least two hours for it to be brought up to room temperature before turning on the unit.

### Installation

- Remove all packing material and any promotional material from the microwave oven.
- Examine the oven for any damage such as dents or a broken door. Do not install if the oven is damaged. Call the service centre.
- Remove the protective film on the oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the right-hand side of the oven cavity to protect the magnetron.
- Do not leave the packing material so that small children can play with it. This can be hazardous.
- Select a flat, level surface that provides enough open space for the intake and outlet vents and that is strong enough to bear the weight of the oven. Leave a minimum clearance 30cm above the oven.



- 1) The minimum installation height is 85cm.
- 2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven. A minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
- 3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- 4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- 5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

Blocking the intake or outlet vents can damage the oven. If air vents are blocked during operation, the oven may overheat, and this may lead to malfunctioning. Hot air escapes from the vents, so be sure not to obstruct it or let curtains come between the oven and the rear wall.

- The oven should be placed in a stable position to avoid the possibility of causing vibration or noise.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- This oven should only be installed freestanding; not built-in or in a cabinet.
- Keep the oven away from heat and water. Exposure to heat and water can lower the efficiency and lead to malfunctioning.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of the oven may cause interference to your radio or TV reception.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - Clean door and sealing surface of the microwave oven.
  - Reorient the receiving antenna of the radio and/or television.
  - Move the microwave oven away from the receiver.
  - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
- Be sure the voltage and frequency where you connect the microwave oven is the same as specified on the rating plate on the microwave oven. If the microwave oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.



### WARNING!

Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



## ELECTRICAL INSTALLATION



### WARNING!

Only qualified person can do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Instructions".

This appliance is supplied with a main cable and main plug.



### WARNING!

The microwave oven is fitted with a plug and must be only connected to a properly installed, earthed socket. In accordance with the appropriate regulations, the socket must only be installed, and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.

## Customer care center

<p><b>Thailand</b> Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p>	<p><b>Malaysia</b> Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 7843 599 9 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p><b>Indonesia</b> Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co.id SMS &amp; WA : 0812.8088.8863</p>	<p><b>Philippines</b> Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline : (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg,Lawton Avenue, McKinley West,Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>
<p><b>Vietnam</b> Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99 Tel: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 10th, Sofic Tower 10 Mai Chi Tho Street – Thu Thiem Ward – District 2 Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>	<p><b>Singapore</b> Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road #01-04, 351 On Braddell Singapore 579713 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p><b>Korea</b> Contact Center: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. Youngpoong Building, 22F, 41, Cheonggyecheon-ro, Jongno-gu, Seoul 03188, Korea Electrolux Korea Home page: www.electrolux.co.kr Customer Care Home page: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com</p>	<p><b>Taiwan</b> Consumer Care Center Toll Free: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songshan Dist., Taipei City 105408 Taiwan (R.O.C.) Email: service.tw@electrolux.com</p>

## ด้วยความห่วงใยผู้ใช้งานทุกท่าน

ขอบคุณที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าของ Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับประสบการณ์และนวัตกรรมอย่างมืออาชีพที่สั่งสมมานานนับสิบปี สร้างสรรค์และมีสไตล์ ออกแบบโดยคำนึงถึงคุณเป็นหลัก ดังนั้นเมื่อใดก็ตามที่คุณใช้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว คุณจะรู้สึกปลอดภัย เพราะรู้ว่าคุณจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง ขอต้อนรับสู่ Electrolux

## ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ตรวจสอบหาร่องรอยความเสียหายหรือตำหนิต่าง ๆ หากพบว่าอุปกรณ์ชำรุดเสียหายหรือมีรอย คุณต้องแจ้งภายใน 7 วัน เพื่อเคลมสินค้าที่ชำรุดเสียหายภายใต้การรับประกันของบริษัทฯ และไม่กระทบต่อสิทธิ์ตามกฎหมายของคุณ

ก่อนใช้งาน เราขอแนะนำให้คุณอ่านคู่มือการใช้งานทั้งหมดซึ่งมีคำอธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และฟังก์ชันการทำงานให้เข้าใจก่อน สิ่งสำคัญคือต้องติดตั้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง และอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างละเอียด เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นและการใช้อุปกรณ์ผิดวัตถุประสงค์

โปรดเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ในที่ปลอดภัยเพื่อนำมาใช้อ้างอิงในอนาคต

## เงื่อนไขการใช้งาน

อุปกรณ์นี้ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในครัวเรือน และการใช้งานที่คล้าย ๆ กันเช่น:

- ส่วนของห้องครัวสำหรับพนักงานภายในร้าน สำนักงานและพื้นที่ทำงานอื่น ๆ
- บ้านพักในฟาร์ม
- โถยูลูกค้าในโรงแรม ห้องพักและพื้นที่พักอาศัยในรูปแบบอื่น ๆ
- สถานประกอบการที่ให้บริการห้องพักและอาหารเช้า

## ก่อนโทรติดต่อศูนย์บริการ

คุณต้องอ่านคู่มือการใช้งานอย่างครบถ้วนก่อนโทรเข้าศูนย์บริการที่อาจมีการเรียกเก็บค่าบริการเพิ่มเติม

## บันทึกกลุ่มและหมายเลขเครื่องที่นี้:

รุ่น: \_\_\_\_\_

หมายเลขเครื่อง: \_\_\_\_\_

### ข้อมูลสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อการใช้งาน

การปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานที่ปรากฏในคู่มือนี้มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพและความปลอดภัย การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในคู่มือนี้ อาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บ ความเสียหายต่อทรัพย์สิน และส่งผลกระทบต่อสิทธิ์ในการเรียกร้องค่าเสียหายของคุณภายใต้การรับประกันของบริษัท Electrolux ที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ จะต้องใช้ ติดตั้ง และใช้งานผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณอาจไม่สามารถอ้างสิทธิ์ในการรับประกันของบริษัท Electrolux ได้ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์เสียหายเนื่องจากคุณไม่ได้ปฏิบัติตามคู่มือนี้

## สารบัญ

คำเตือนทั่วไป .....	17
คำแนะนำด้านความปลอดภัย .....	18
แผงควบคุม .....	19
รายละเอียดผลิตภัณฑ์ .....	19
อุปกรณ์เสริม .....	21
การใช้อุปกรณ์เสริม .....	21
การใช้งานประจำวัน .....	22
โปรแกรมอัตโนมัติ .....	24
ฟังก์ชันเพิ่มเติม .....	25
เคล็ดลิบและข้อแนะนำ .....	26
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด .....	26
การแก้ไขปัญหา .....	27
การติดตั้ง .....	28
การติดตั้งระบบไฟฟ้า .....	29
ศูนย์บริการลูกค้า .....	29

## สัญลักษณ์



คำเตือน!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยของคุณ



ข้อควรระวัง!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับเครื่อง



สิ่งสำคัญ!

สัญลักษณ์นี้แสดงเคล็ดลิบและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้เครื่อง



สิ่งแวดล้อม!

สัญลักษณ์นี้แสดงเคล็ดลิบและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างประหยัดและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

## ข้อมูลการกึ่งผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ใช้



สิ่งแวดล้อม!

- วัสดุบรรจุภัณฑ์ส่วนใหญ่ทำไปรีไซเคิลได้ โปรดทิ้งวัสดุเหล่านี้ ณ ศูนย์รีไซเคิลในพื้นที่ของคุณ หรือหรือทิ้งในถังขยะที่เหมาะสม
- หากคุณต้องการกึ่งผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อหน่วยงานในพื้นที่ของคุณ และสอบถามวิธีการทิ้งที่ถูกต้อง



## คำเตือนทั่วไป

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญให้เข้าใจ และเก็บไว้ใช้อ้างอิงในอนาคต ส่งต่อคู่มือผู้ให้ใช้กับเจ้าของเครื่องคนใหม่

หมายเหตุ! คุณต้องอ่านคำเตือนอย่างละเอียดก่อนติดตั้งหรือใช้เครื่อง หากต้องการความช่วยเหลือ โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า บริษัทฯจะไม่ยอมรับผิดในกรณีที่มีการละเลยคำแนะนำนำหรือคำแนะนำด้านความปลอดภัยอื่นๆ ที่รวมอยู่ในคู่มือนี้

### ความปลอดภัยของเด็กและผู้ที่มีความเสี่ยง



#### คำเตือน!

#### เสี่ยงต่อการบาดเจ็บจากสายไฟ การบาดเจ็บ หรือการถูกพลาสมาเผา

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจหรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- ควรควบคุมดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นจากมือเด็ก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์ป้องกันเด็ก เราขอแนะนำให้ท่านเปิดใช้งานอุปกรณ์ดังกล่าวหากมีเด็กอยู่ด้วย
- คำเตือน! ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน จึงควรระวังไม่ให้เด็กเลือกอยู่ใกล้กับเครื่อง



- ภายในเครื่องจะร้อนเมื่อใช้งาน ห้ามแตะชิ้นส่วนที่ทำความร้อนที่อยู่ในเครื่อง สวมถุงมือเสมอเมื่อต้องหยิบอุปกรณ์เสริมหรือเครื่องใช้ในเตาออกมา รวมทั้งตอนนำเข้าไป
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำมาสะอาดเตา
- ถอดปลั๊กเตาไมโครเวฟออกก่อนทำการบำรุงรักษา
- ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซิลประตูชำรุดจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- เตาไมโครเวฟไม่ได้ผลิตขึ้นเพื่อใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- ผ่าครอบของเตาไมโครเวฟมีไว้เพื่อป้องกันการสัมผัสกับพลังงานไมโครเวฟ การซ่อมบำรุงหรือการซ่อมแซมที่ถอดผ่าครอบเตาออกมา ต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- อย่างอื่นของเหลวและอาหารอื่น ๆ ที่อยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท เพราะอาจเกิดการระเบิด
- ใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้เผื่ออยู่ตลอดเวลา เพราะภาชนะอาจติดไฟได้

- เตาไมโครเวฟออกแบบมาเพื่ออุ่นอาหารและเครื่องดื่ม การใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้อาหารหรือเสื้อผ้าแห้ง ให้ความร้อนกับแผ่นทำความร้อน รองเท้าแตะ ฟองน้ำ ผ้าขนหนูขนาด ๆ และอื่นๆ อาจเสี่ยงที่จะเกิดการบาดเจ็บ เกิดประกายไฟ หรือไฟไหม้ได้
- หากมีควันลอยออกมา ให้ปิดสวิทช์เตาไมโครเวฟหรือถอดปลั๊กออก โดยที่ยังปิดประตูเตาไว้เพื่อไม่ให้เปลวไฟลุกลาม
- การใช้เตาไมโครเวฟอุ่นเครื่องดื่ม อาจทำให้เครื่องดื่มเดือดและร้อนจัด ได้ ต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อยกภาชนะ
- ควรคนหรือเขย่าขวดนมและโภชนาเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนบริโภค เพื่อป้องกันทารก
- ไม่ควรอุ่นในถังฟองและใบไม้ที่ยังไม่ได้ปกปิดล็อกในเตาไมโครเวฟ เพราะใช้ของระเบิดได้ แม้วาเตาไมโครเวฟจะหยุดให้ความร้อนแล้วก็ตาม
- ควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟและจัดคราบอาหารที่ค้างอยู่ในเตาออกเป็นประจำ
- หากโบริกความสะอาดของเตาไมโครเวฟ พื้นผิวของเตาจะเสื่อมสภาพ ที่อาจส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานและอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- พื้นผิวของเตาในส่วนที่สัมผัสได้อาจร้อนขณะใช้เตา
- เตาไมโครเวฟออกแบบมาเพื่อตั้งวาง ต้องไม่วางเตาไว้ด้านหลังประตูตู้แช่หรือในตู้ที่ปิดมิดชิด โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการติดตั้งในคู่มือนี้
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะแหลมคมในการทำมาสะอาดประตูกระจก เพราะอาจทำให้กระจกเป็นรอยและแตกได้
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ผู้มีหน้าที่เปลี่ยนคือบริษัท ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

### ข้อควรระวัง!

หลีกเลี่ยงอันตรายจากการรีเซ็ตอุปกรณ์ตัววงจรเมื่ออุณหภูมิสูงโดยไม่ได้ตั้งใจโดยการใช้การเชื่อมปลั๊กเตาไมโครเวฟเข้ากับอุปกรณ์สวิตช์ภายนอก เช่น ตัวจับเวลา หรือเชื่อมต่อกับวงจรที่มีการเปิดปิดเป็นประจํา

### คำเตือน!

ปิดสวิทช์เตาไมโครเวฟก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต



อาจมีสารตกค้างหรือน้ำมันจากการผลิตหลงเหลืออยู่ภายในเตา อาจส่งผลให้เกิดกลิ่นหรือควันได้ในช่วงแรกของการใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติและจะหายไปเองหลังจากใช้งานไประยะหนึ่ง

เราแนะนำให้ท่านทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

- เปิดหมุดย่างแล้วปล่อยให้เครื่องทำงาน 10 นาทีเป็นเวลาหลายครั้งโดยไม่ต้องใส่อาหารเข้าไปในเตาไมโครเวฟ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องอยู่ในที่อากาศถ่ายเทสะดวก

## คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### การติดตั้ง



#### คำเตือน!

#### การติดตั้งเครื่องนี้ ต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีความสามารถเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- ห้ามติดตั้งหรือใช้เตาไมโครเวฟที่ชำรุดเสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ
- โปรดใช้ความระมัดระวังในการเคลื่อนย้าย เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก สวมถุงมือนิรภัยเสมอ
- รักษาระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้และอุปกรณ์อื่นๆ

### การเชื่อมต่อกับวงจรไฟฟ้า



#### คำเตือน!

#### เสียบต่อไฟใหม่และไฟฟ้าช็อต

- อุปกรณ์นี้มาพร้อมกับสายไฟและปลั๊กไฟ 16A เหมาะสำหรับใช้กับเตารับ 16A แบบมาตรฐาน หากจำเป็นต้องติดตั้งเตารับ ควรให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ดำเนินการ
- อุปกรณ์จะต้องต่อสายดิน
- ข้อมูลทางไฟฟ้าที่อยู่บนป้ายระบุต้องสอดคล้องกับแหล่งจ่ายไฟ หากไม่ตรงกัน แนะนำให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตารับไฟหลักเมื่อวางเตาไมโครเวฟเรียบร้อยแล้ว คุณจะต้องเชื่อมต่อเสียบปลั๊กและดึงปลั๊กไฟได้สะดวกหลังจากติดตั้งเสร็จแล้ว
- ปลั๊กไฟและสายไฟต้องไม่ชำรุดเสียหาย ติดต่อกับศูนย์บริการหรือช่างไฟฟ้าเพื่อเปลี่ยนสายไฟที่ชำรุดเสียหาย
- ห้ามดึงที่สายไฟเมื่อจะถอดปลั๊ก ดึงที่ตัวปลั๊กไฟเสมอ

### การใช้งาน



#### คำเตือน!

#### เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต หรือเกิดการระเบิด

- ใช้เตาไมโครเวฟในครัวเรือนเท่านั้น
- ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้
- ต้องไม่มีอะไรปิดกั้นช่องระบายอากาศ
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีอยู่ดูแล
- อย่าออกแรงกดประตูที่เปิดอยู่
- ห้ามใช้เครื่องเป็นพื้นที่ทำงาน และห้ามเก็บของในช่องใส่อาหาร
- ห้ามใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหาร
- ไม้อนุญาตให้ใช้ภาชนะโลหะใส่อาหารและเครื่องดื่มในระหว่างการทำอาหารด้วยไมโครเวฟ

### การดูแลรักษาและการทำความสะอาด



#### คำเตือน!

#### เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไฟไหม้ หรือเครื่องชำรุดเสียหาย

- ก่อนบำรุงรักษา ควรปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเตารับ
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวเสื่อมสภาพ
- อย่าให้เศษอาหารหรือสารตกค้างจากน้ำยาคำความสะอาดสะสมบนขอบยางของประตู
- ไขมันหรืออาหารที่เหลืออยู่ในเครื่อง อาจทำให้เกิดควัน/ไฟไหม้ได้ โดยเฉพาะที่อยู่บนตะแกรงย่าง
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ใช้ยาทำความสะอาดที่มีค่าเป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นใยขัดถู ตัวทำลาย หรือวัตถุที่เป็นโลหะ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำทำความสะอาดอุปกรณ์

### การกึ่งผลิตภัณฑ์

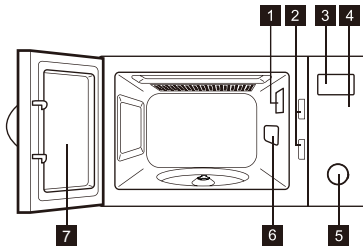


#### คำเตือน!

#### เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดจากาศหายใจ

- ถอดปลั๊กอุปกรณ์ออกจากเตารับ
- ถอดสายไฟแล้วนำไปทิ้ง

## รายละเอียดผลิตภัณฑ์

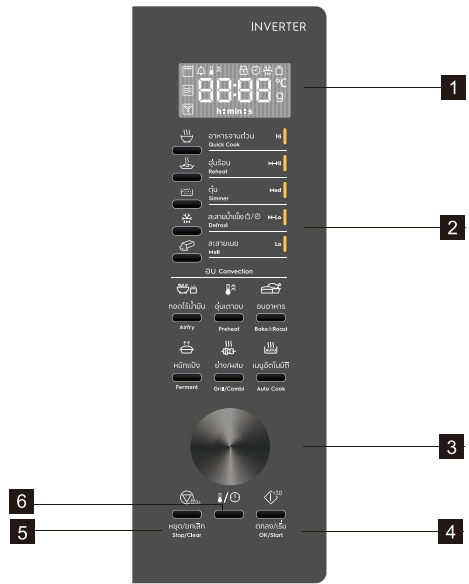


- 1 หลอดไฟ
- 2 ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย
- 3 หน้าจอแสดงผล
- 4 แผงควบคุม
- 5 ปุ่มหมุน
- 6 แผ่นปิดกั้นน้ำคั้น
- 7 หน้าบานส่องอาหาร

## แผงควบคุม



EMC27D22BM















EMC30D22BM

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน	คำอธิบาย
1	---	หน้าจอแสดงผล แสดงการตั้งค่าและเวลาปัจจุบัน
2	---	ปุ่มฟังก์ชัน เลือกฟังก์ชันการทำอาหารแบบต่างๆ
3	---	ปุ่มตั้งค่า ปรับเวลาทำอาหาร/น้ำหมักอาหาร เลือกเมนูอัตโนมัติ
4		ปุ่มเริ่ม/ + 30 นาที เริ่มการทำงานหรือเพิ่มเวลาทำอาหาร 30 นาทีโดยใช้กำลังไฟสูงสุด
5		ปุ่มหยุด/ยกเลิก ระบบล็อกป้องกันเด็ก ปิดการทำงานหรือลบการตั้งค่าการทำอาหาร กดค้างไว้เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชันล็อกป้องกันเด็ก
6		อุณหภูมิ/ ตัวตั้งเวลา ตั้งค่า/ปรับอุณหภูมิและเวลา

## รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

### สัญลักษณ์อื่นบนแผงควบคุม

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน	รายละเอียด
	อาหารจานด่วน	ทำอาหารอย่างรวดเร็วหรือตามปกติ
	อุ่นร้อน	ทำอาหารตามปกติ อุ่นร้อน
	ตุ๋น	ทำอาหารอย่างช้าๆ ตุ๋น หรือเคี้ยว
	ละลายน้ำแข็ง	ละลายน้ำแข็งตามน้ำหนัก/เวลา
	ละลายเนย	คงความร้อนของอาหาร ละลาย/ทำให้นุ่ม
	ย่าง/ผสม	ฟังก์ชันย่างหรือทำอาหารแบบผสม
	อุ่นกรอบ	อุ่นอาหารทอด <small>* สำหรับรุ่น EMC27D22BM เท่านั้น</small>
	เมนูอัตโนมัติ	ทำอาหารอัตโนมัติ
	ทอดโร้มน้ำมัน	ทำอาหารแบบ ทอดโร้มน้ำมัน ด้วยอุณหภูมิ 230°C แบบคงที่ <small>* สำหรับรุ่น EMC30D22BM เท่านั้น</small>
	อุ่นเตาอบ	อุ่นเตาก่อนอบอาหาร
	อบอาหาร	ฟังก์ชันอบลมร้อน
	หมักแป้ง	หมักที่อุณหภูมิ 35°C

#### อาหารจานด่วน

- กด "อาหารจานด่วน" หนึ่งครั้ง "Hi" จะปรากฏขึ้น
- หมุนปุ่มเพื่อตั้งเวลาทำอาหาร ควรอยู่ในช่วง 0:00-95:00 น.
- กด ตกลง/เริ่ม เพื่อเริ่มทำอาหาร

#### อุ่นร้อน

- กด "อุ่นร้อน" หนึ่งครั้ง "M-Hi" จะปรากฏขึ้น
- หมุนปุ่มเพื่อตั้งเวลาทำอาหาร ควรอยู่ในช่วง 0:00-95:00 น.
- กด ตกลง/เริ่ม เพื่อเริ่มนับถอยหลัง

#### ตุ๋น

- กด "ตุ๋น" หนึ่งครั้ง "Med" จะปรากฏขึ้น
- หมุนปุ่มเพื่อตั้งเวลาทำอาหาร ควรอยู่ในช่วง 0:00-95:00 น.
- กด ตกลง/เริ่ม เพื่อเริ่มนับถอยหลัง

#### ละลายน้ำแข็งตามน้ำหนัก

- กด "ละลายน้ำแข็ง" หนึ่งครั้ง "M-Lo" จะปรากฏขึ้น
- หมุนปุ่มเพื่อตั้งน้ำหนัก ควรอยู่ในช่วง 100-2000 กรัม
- กด ตกลง/เริ่ม เพื่อเริ่มนับถอยหลัง

หมายเหตุ: เสียงกริ่งจะเตือนให้คุณพลิกอาหารระหว่างการละลายน้ำแข็ง

#### ละลายน้ำแข็งตามเวลา

- กด "ละลายน้ำแข็ง" สองครั้ง "M-Lo" จะปรากฏขึ้น
- หมุนปุ่มเพื่อตั้งเวลาทำอาหาร ควรอยู่ในช่วง 0:00-95:00 น.
- กด ตกลง/เริ่ม เพื่อเริ่มทำอาหาร

#### ละลายเนย

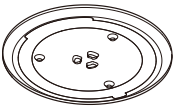
- กด "ละลายเนย" หนึ่งครั้ง "Lo" จะปรากฏขึ้น
- หมุนปุ่มเพื่อตั้งเวลาทำอาหาร ควรอยู่ในช่วง 0:00-95:00 น.
- กด ตกลง/เริ่ม เพื่อเริ่มทำอาหาร

#### ช่วงอุณหภูมิ:

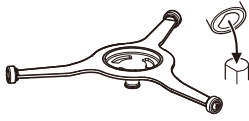
EMC27D22BM - 150°C - 240°C  
EMC30D22BM - 140°C - 230°C

## อุปกรณ์เสริม

### ชุดจานหมุน



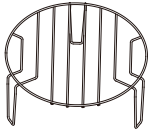
จานหมุนแก้ว



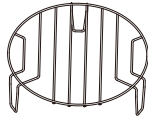
ชุดวงแหวน

### ตะแกรงย่าง

สำหรับย่างอาหารและทำอาหารแบบผสม



ตะแกรงย่างแบบขาสูง  
(สำหรับย่างอาหาร เช่น สเต็ก  
ไส้กรอก และขนมปังปิ้ง  
ใช้วางรองจานอื่นๆ)



ตะแกรงย่างแบบขาเตี้ย  
(สำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ  
รวมทั้งอบและย่างอาหารใน  
เตา)



### คำเตือน!

ตะแกรงย่างไม่เหมาะกับการใช้งานฟังก์ชันไมโครเวฟ สามารถใช้กับฟังก์ชันย่าง ออบร้อน และแบบผสม (รวมถึงการไมโครเวฟเป็นระยะเวลาสั้นๆ) เท่านั้น การใช้ตะแกรงย่างในฟังก์ชันไมโครเวฟ อาจทำให้อุปกรณ์เสียหายได้

ควรทำความสะอาดและวางจานหมุนให้เข้าที่เสมอ



หม้อนึ่งอาหาร

## การใช้อุปกรณ์เสริม



### คำเตือน!

โปรดดูรายละเอียดจากหัวข้อความปลอดภัย



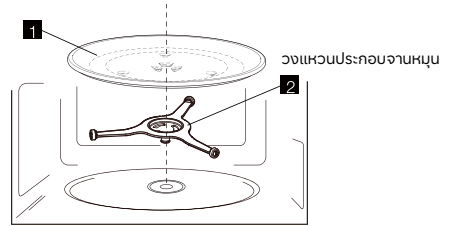
### ข้อควรระวัง!

ห้ามทำอาหารโดยไม่วางจานหมุน ใช้จานหมุนที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น



ห้ามวางอาหารลงบนจานหมุนแก้วภายในเตาไมโครเวฟโดยตรง

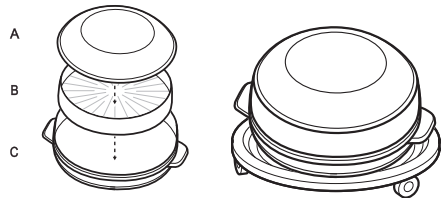
### การติดตั้งจานหมุน



1. อย่าลืมแกะบรรจุภัณฑ์และเทปสำหรับการขนส่งทั้งหมดออกก่อนติดตั้ง
2. ก่อนใช้ในไมโครเวฟเพื่อเตรียมอาหารในครั้งแรก คุณจะต้องวางจานหมุนให้ถูกต้อง
3. คุณต้องทำความสะอาดก่อนทำอาหารและอุปกรณ์เสริม

### การวางชุดหม้อนึ่ง

ชุดหม้อนึ่งไม่สามารถใช้กับฟังก์ชันย่างได้



1. เติมน้ำลงในหม้อใส่น้ำ (C) ประคบหม้อนึ่งเข้าด้วยกัน: C - ฐานใส่น้ำ, B - ชั่งนึ่ง, A - ฝา
2. วางหม้อนึ่งบนถาดหมุน
3. ลวาล์วจะต้องเปิดไว้เสมอขณะนึ่งอาหาร

## การใช้งานประจำวัน

### ภาชนะและวัสดุที่ใช้ร่วมกันได้

ภาชนะ / วัสดุ	ไมโครเวฟ			ย่าง / อบลมร้อน
	ละลายน้ำแข็ง	อุ่นอาหาร	การทำอาหาร	
แก้วและพอร์ซเลนที่ใช้กับเตาอบได้ (ไม่มีส่วนประกอบที่เป็นโลหะ เช่น แก้ว Pyrex, แก้วทนความร้อน)	■	■	■	■
แก้วและพอร์ซเลนที่ใช้กับเตาอบไม่ได้ <sup>1)</sup>	■	--	--	--
แก้วและเซรามิกแก้วที่ทำจากวัสดุที่ใช้กับเตาอบได้/ทนการแช่แข็ง (เช่น Arcoflam) ชั้นวางสำหรับย่าง	■	■	■	■
เซรามิก <sup>2)</sup> , เครื่องปั้นดินเผา <sup>2)</sup>	■	■	■	--
พลาสติกทนความร้อนที่อุณหภูมิ 200°C <sup>3)</sup>	■	■	■	--
กระดาษแข็ง, กระดาษ	■	--	--	--
ฟิล์มยืดถนอมอาหาร	■	--	--	--
ฟิล์มสำหรับอบย่างพร้อมฝาปิดที่นำเข้าไมโครเวฟได้ <sup>3)</sup>	■	■	■	--
จานสำหรับอบย่างที่ทำจากโลหะ เช่น อีนาเมล เหล็กหล่อ	--	--	--	■
แม่พิมพ์อบขนม เคลือบเงาทำหรือซิลิโคน <sup>3)</sup>	--	--	--	■
ถาดอบขนม	--	--	--	■
ภาชนะทำอาหาร เช่น กระจก หรือจานสำหรับอบกรอบ	--	■	■	--
อาหารสำเร็จรูปบรรจุห่อ <sup>3)</sup>	■	■	■	■

- 1) ไม่มีภาชนะเคลือบหรือตกแต่งด้วยเงิน ทอง ทองคำขาว หรือโลหะ  
 2) ไม่มีส่วนประกอบที่ทำจากควอตซ์ หรือโลหะ หรือการเคลือบผิวด้วยโลหะ  
 3) คุณจะต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทรผู้ผลิตเกี่ยวกับการใช้อุณหภูมิสูงสุด

■ เหมาะสม  
 -- ไม่เหมาะสม

## การใช้งานประจำวัน (ต่อ)




### ตารางการตั้งค่าระดับความร้อน

กต	กำลังไฟฟ้า	EMC27D22BM	อาหารที่เหมาะสม
	สูง	900วัตต์	อุ่นเครื่องต้ม หุงข้าว ทำอาหารชนิดผัดและก๋วยเตี๋ยว
	ปานกลาง สูง	720วัตต์	ทำอาหารชนิดเนื้อสัตว์ อุ่นร้อน
	ปานกลาง	450วัตต์	เคี้ยวน้ำพุด สตูว์ปลาและอาหารทะเล
	ปานกลาง ต่ำ	270วัตต์	ละลายอาหาร
	ต่ำ	90วัตต์	ละลายเนย / ซ็อกโกแลต อุ่นอาหารปรุงสุก

### ละลายน้ำแข็ง

เลือกโหมดละลายน้ำแข็งได้ 2 แบบคือ

- ละลายน้ำแข็งตามน้ำหนัก
- ละลายน้ำแข็งตามเวลา






- กดปุ่มละลายน้ำแข็ง **1 ครั้ง** หากต้องการใช้โหมดละลายน้ำแข็งตามน้ำหนัก  หรือ **2 ครั้ง** หากต้องการใช้โหมดละลายน้ำแข็งตามเวลา 
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งน้ำหนัก/เวลา สำหรับการละลายน้ำแข็งตามน้ำหนัก เวลาจะตั้งโดยอัตโนมัติ
- กด  เพื่อยืนยันและเริ่มการทำงาน



ห้ามใช้การละลายน้ำแข็งตามน้ำหนักกับอาหารที่นำออกมาจากช่องแช่แข็งเกิน 20 นาที หรืออาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

กต	การตั้งค่ากำลังไฟฟ้า	กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	หน้าจอแสดงผล	อาหารที่เหมาะสม
 x 1	ย่าง	ย่าง 100%		ย่างเนื้อสัตว์ ไส้กรอก เนื้อแกะ อาหารทะเล สเต็ก หรืออาหารอื่นที่เสخينบาง
 x 2	แบบผสม 1	อบลมร้อน 50% ไมโครเวฟ 50%		ขนมปังปิ้ง อาหารที่สไลด์เป็นแผ่น แซนวิช ฯลฯ
 x 3	แบบผสม 2	ย่าง 20% อบลมร้อน 100%		ย่างไก่หรือเปิดทั้งตัว
 x 4	แบบผสม 3	ย่างและอบลมร้อน 70% ไมโครเวฟ 50%		ย่างไก่หรือเปิดทั้งตัว
	อุ่นกรอบ	ย่าง 50% ไมโครเวฟ 50%	 	บักเก็ตไก่ เนื้ออกไก่ ปีกไก่ ฯลฯ <b>** สำหรับรุ่น EMC27D22BM เท่านั้น</b>

### ย่างหรือทำอาหารแบบผสม

- กดปุ่มย่าง/ ผสม  Grill/Combi หลายๆครั้งเพื่อเลือกโหมดการทำอาหารที่ต้องการ.
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อเลือกเวลา
- จากนั้นกดปุ่มตกลง/เริ่มเพื่อเริ่มการทำอาหาร  คุณสามารถปรับเวลาได้ระหว่างที่เตากำลังทำอาหาร.
- หากต้องการหยุดทำอาหารชั่วคราว ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก 
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อทำอาหารต่อ กดปุ่มหยุด/ยกเลิก  อีกครั้ง เพื่อหยุดการทำอาหาร และรีเซ็ตการตั้งค่า



## การใช้งานประจำวัน (ต่อ)

### อุ่นกรอบ (เฉพาะรุ่น EMC27D22BM เท่านั้น)

- กดปุ่มอุ่นกรอบ  Crispy Reheat
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งเวลา
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อยืนยันและเริ่มทำอาหาร

### ทอดโร้มน้ำมัน (เฉพาะรุ่น EMC30D22BM เท่านั้น)

#### ทอดโร้มน้ำมัน - เมนูอัตโนมัติ





- กดปุ่มทอดโร้มน้ำมัน 
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อเลือกเมนูทำอาหารที่ต้องการ
- หรือกดปุ่ม ทอดโร้มน้ำมัน หลายๆ ครั้งเพื่อเลือกเมนู
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อยืนยันและเริ่มทำอาหาร

(1) เมนูทอดโร้มน้ำมันอัตโนมัติ เป็นการตั้งค่าอาหารเครื่อง

ไมสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาทำอาหารทำได้

(2) ใช้ฟังก์ชัน "จบอาหาร" สำหรับการปรับอุณหภูมิและเวลาทำอาหารที่ต้องการได้

#### ทอดโร้มน้ำมัน - เมนูปรับอุณหภูมิและเวลาทำอาหารที่ต้องการ

- กดปุ่มจบอาหาร 
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งเวลาและอุณหภูมิ
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  หรืออุณหภูมิ/เวลา  เพื่อยืนยัน
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งเวลาทำอาหาร
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อยืนยันและเริ่มทำอาหาร

### ตารางเมนู ทอดโร้มน้ำมัน

เมนู	เมนูทอดโร้มน้ำมัน	น้ำหนัก	อุณหภูมิ	เวลา
AF-1	เฟรมชีสพายสี่เหลี่ยม	300 กรัม	230°C	28'00"
AF-2	โครเก้บิรันฝรั่งสี่เหลี่ยม	400 กรัม	230°C	15'00"
AF-3	ปลาหมึกแช่แข็ง	250 กรัม	230°C	16'00"
AF-4	หัวหอมแวนแช่แข็ง	250 กรัม	230°C	16'00"
AF-5	บิกเก็ตไก่แช่แข็ง	350 กรัม	230°C	18'00"
AF-6	เนื้อสัตว์หั่นเป็นแผ่นบาง	400 กรัม	230°C	22'00"
AF-7	กุ้ง	250 กรัม	230°C	18'00"
AF-8	ผัก	300 กรัม	230°C	16'00"
AF-9	เปาะเปี๊ยะ	300 กรัม	230°C	16'00"




## โปรแกรมอัตโนมัติ










คำเตือน!

### โปรดดูรายละเอียดจากหัวข้อความปลอดภัย





#### เมนูอัตโนมัติ

- กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ 
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อเลือกเมนูอัตโนมัติจากรายการ
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อยืนยันการเลือก
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อเลือกน้ำหนัก
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อเริ่มทำอาหาร

#### อุ่นเตาอบ

- กดปุ่มอุ่นเตาอบ 
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งอุณหภูมิ
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อเริ่มอุ่นเตา
- หลังจากอุ่นเตาเสร็จ สัญญาณเตือนจะดังขึ้น 3 ครั้ง สัญญาณรัวขึ้นเตือนจบการทำงาน  จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล สัญญาณอุ่นเตาอบ  บนหน้าจอแสดงผลจะหยุดกะพริบ และอุณหภูมิเป้าหมายที่ตั้งไว้จะกะพริบ
- กดปุ่มอุณหภูมิ/เวลา 
- หมุนปุ่มการตั้งค่า เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหาร
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อยืนยันและเริ่มทำอาหาร
- หรือกดปุ่มหยุด/ยกเลิก  เพื่อหยุดอุ่นเตาอบ แล้วไปยังโหมดสแตนด์บาย

#### จบอาหาร

- กดปุ่มจบอาหาร 
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งเวลาและอุณหภูมิ
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  หรืออุณหภูมิ/เวลา  เพื่อยืนยัน
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งเวลาทำอาหาร
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อยืนยันและเริ่มทำอาหาร




#### หมักแป้ง

- กดปุ่มหมักแป้ง 
- หมุนปุ่มการตั้งค่า เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหาร
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อยืนยันและเริ่มทำอาหาร



## ฟังก์ชันเพิ่มเติม

### ฟังก์ชันระบบล็อกป้องกันเด็ก

ระบบล็อกป้องกันเด็ก ช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องเปิดทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

- กดปุ่มระบบล็อกป้องกันเด็ก  ค่าตั้งไว้ 3 วินาที
- สัญลักษณ์ล็อกป้องกันเด็ก  จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ
- หากต้องการปลดล็อก ให้กดปุ่มระบบล็อกป้องกันเด็ก  ค่าตั้งไว้ 3 วินาที อีกครั้ง

### ฟังก์ชันการทำอาหารแบบหลายขั้นตอน

- กดปุ่มละลายน้ำแข็ง  1 ครั้ง
- หมุนปุ่มตั้งค่า เพื่อตั้งน้ำหนัก
- กดปุ่มฟังก์ชัน ตัวอย่างเช่น อาหารจานด่วน
- หมุนปุ่มการตั้งค่า เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหาร
- กดปุ่มตกลง/เริ่ม  เพื่อเริ่มทำอาหาร

#### หมายเหตุ

- ตั้งค่าการทำอาหารที่ต้องใช้ 2 ขั้นตอน ได้จากการทำอาหารหลายขั้นตอน
- หากคุณตั้งค่าฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง ฟังก์ชันนี้จะทำงานโดยอัตโนมัติในขั้นตอนแรก
- ไม่สามารถตั้งค่าเมนูอัตโนมัติเป็นหนึ่งในการทำอาหารหลายขั้นตอนได้
- แต่ละครั้งที่กดปุ่ม OK/Start จะเพิ่มเวลาทำอาหาร 30 วินาทีขณะทำอาหาร ยกเว้นการละลายน้ำแข็งตามน้ำหนัก



## ตารางเมนูจัดในมิติ

เมนู	ปริมาณ / น้ำหนัก						EMC27D22BM
A-01 พืชชำ	100 กรัม	200 กรัม	300 กรัม	--	--	แบบผสม 3	
A-02 มันฝรั่ง	1 (230กรัม)	2 (460กรัม)	3 (690กรัม)	--	--	900 วัตต์	
A-03 พาสต้า/สปาเก็ตตี้	100 กรัม (ใช้น้ำเย็น 800 กรัม)	150 กรัม (ใช้น้ำเย็น 1200 กรัม)	200 กรัม (ใช้น้ำเย็น 1600 กรัม)	--	--	720 วัตต์	
A-04 เครื่องดื่ม	1 ถ้วย (250 มล.)	2 ถ้วย (500 มล.)	3 ถ้วย (750 มล.)	--	--	900 วัตต์	
A-05 ข้าว/ ข้าวอบหม้อดิน	100 กรัม	200 กรัม	300 กรัม	--	--	900 วัตต์/ 450 วัตต์	
A-06 โจ๊ก/ข้าวต้ม	50 กรัม	100 กรัม	150 กรัม	--	--	900 วัตต์/ 450 วัตต์	
A-07 ต้มด้วยหม้อสองชั้น (ซุป)	200 มล.	400 มล.	600 มล.	--	--	900 วัตต์	
A-08 ผัก	150 กรัม	350 กรัม	500 กรัม	--	--	900 วัตต์	
A-09 เนื้อ	150 กรัม	350 กรัม	500 กรัม	--	--	720 วัตต์	
A-10 ปลา	150 กรัม	250 กรัม	350 กรัม	450 กรัม	650 กรัม	720 วัตต์	
A-11 ย่างไก่	500 กรัม	750 กรัม	1000 กรัม	1200 กรัม	--	แบบผสม 3	
A-12 ย่างเนื้อ/แกะ	500 กรัม	750 กรัม	1000 กรัม	1200 กรัม	--	แบบผสม 3	
A-13 เค้ก	475 กรัม	--	--	--	--	อุ่นเตาอบ 160°C/ อบลมร้อน 160°C	
A-14 คอร์รดวงเบลอ	300 กรัม	600 กรัม	900 กรัม	--	--	แบบผสม 3	
A-15 ลาซานญา	200 กรัม	300 กรัม	400 กรัม	500 กรัม	--	แบบผสม 3	
A-16 ขนมปัง	100 กรัม	--	--	--	--	อบลมร้อน 240°C	
A-17 พาย/ทาร์ต	300 กรัม	--	--	--	--	อุ่นเตาอบ 230°C/ อบลมร้อน 230°C	
A-18 ทำจัดกลิ่น	ฟังก์ชันทำความสะอาด						มี

เมนูอุณหภูมิต่ำ	น้ำหนัก	อุณหภูมิ	เวลา
A-19 ดูน	1200 กรัม	90°C	8-10 ชม.
		110°C	6-8 ชม.
A-20 คงความอุ่นของอาหาร	1200 กรัม	60°C	ขึ้นต่ำ 5 นาที สูงสุด 95 นาที
		70°C	
		80°C	
A-21 อบอุ่น	200 กรัม	50°C	9-10 ชม.
		60°C	7-9 ชม.
		70°C	6-8 ชม.
		80°C	5-7 ชม.
A-22 โยเกิร์ต	1000 กรัม	40°C	7-9 ชม.
A-23 อุ่นกล่องใส่อาหาร	500 กรัม	70°C	ขึ้นต่ำ 10 นาที สูงสุด 12 ชม.
		80°C	
		90°C	
		100°C	

## เคล็ดลับและข้อแนะนำ

ปัญหา	วิธีการแก้ไข
ไม่พบรายละเอียดเกี่ยวกับปริมาณอาหารที่เตรียมไว้	เทียบเคียงจากอาหารที่คล้ายกัน เพิ่มหรือลดระยะเวลาในการทำอาหารตามกฎต่อไปนี้: <b>ปริมาณเพิ่มขึ้นสองเท่า = เพิ่มเวลาเกือบสองเท่า, ปริมาณลดลงครึ่งหนึ่ง = ลดเวลาลงครึ่งหนึ่ง</b>
อาหารแห้งเกินไป	ตั้งเวลาทำอาหารให้สั้นลงหรือเลือกกำลังไฟไมโครเวฟที่ต่ำลง
อาหารแห้งแข็งไม่ละลาย อาหารไม่ร้อนหรือสุกหลังจากหมดเวลาที่ตั้งไว้	ตั้งเวลาทำอาหารให้มากขึ้นหรือตั้งค่ากำลังไฟให้สูงขึ้น อาหารจานใหญ่ปริมาณมาก จะใช้เวลานานขึ้น
หลังจากครบเวลา อาหารใหม่ที่ยอบ แต่ตรงกลางยังไม่พร้อมรับประทาน	ในครั้งต่อไป ให้ใช้กำลังไฟต่ำลงและตั้งเวลาให้มากขึ้น คนอาหารที่เป็นน้ำ เช่น ซุป เมื่อถึงครึ่งทางของระยะเวลาทำอาหาร

สำหรับข้าว ควรใช้จานแบนกว้างเพื่อให้ผลลัพธ์ออกมาดีขึ้น

### การละลายน้ำแข็ง

ควรละลายอาหารประเภทเนื้อโดยให้ด้านไขมันอยู่ด้านล่าง ห้ามละลายโดยมีฝาครอบปิดไว้ เพราะจะทำให้เนื้อสุก แทนที่จะเป็นการละลายเท่านั้น หากต้องการนำสัตว์ปีกทั้งตัวมาละลายน้ำแข็ง ให้คว่ำส่วนอกลงเสมอ

### การทำอาหาร

ควรนำเนื้อและเนื้อสัตว์ปีกออกมาจากตู้เย็นก่อนทำอาหารอย่างน้อย 30 นาที ควรพักเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก เนื้อปลา และผัก โดยปิดฝาครอบไว้หลังทำอาหารเสร็จ

ใช้แรงทาน้ำมันหรือเนยที่ละลายแล้วบนเนื้อปลาเล็กน้อย เติมน้ำเย็น 30-45 มล. สำหรับผักทุกๆ 250 กรัม หั่นผักเป็นชิ้นๆ ขนาดเท่าๆ กัน ก่อนนำไปประกอบอาหาร ขณะทำอาหารที่เป็นผัก ให้ปิดฝารอบภาชนะด้วยทุกครั้ง

### การอุ่นอาหาร

เมื่อคุณอุ่นอาหารพร้อมทานที่ใช้บรรจุภัณฑ์ไว้ ควรปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์

### การย่าง

สำหรับอาหารที่เป็นชิ้นแบนๆ ให้วางไว้กลางตะแกรงย่าง พลิกด้านอาหารหลังจากเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ผ่านไปครึ่งทาง แล้วย่างต่อ

### การทำอาหารแบบผสม

ใช้ฟังก์ชันทำอาหารแบบผสม เพื่อรักษาความกรอบของอาหารไว้ พลิกด้านอาหารหลังจากเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ผ่านไปครึ่งทางแล้วทำอาหารต่อ โหมดผสมแต่ละแบบจะผสมฟังก์ชันไมโครเวฟกับฟังก์ชันย่าง โดยกำหนดระยะเวลาและระดับกำลังไฟฟ้าต่างกัน

## การดูแลรักษาและการทำความสะอาด



### คำเตือน!

โปรดดูรายละเอียดจากหัวข้อความปลอดภัย

### ข้อควรทราบเกี่ยวกับการทำความสะอาด:

- ทำความสะอาดเสตเลนเลสด้วยการผสมของร้อนนึ่งมือบริเวณแผงด้านหน้าของตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อน ห้ามใช้น้ำยาคleaning ความสะอาดเสตเลนเลส สารกัดกร่อน หรือตัวทำลายที่มีฤทธิ์รุนแรง
- ทำความสะอาดภายในตัวเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน เพื่อให้สามารถเปิดคราบสกปรกได้ง่ายยิ่งขึ้น และไม่ถูกเผาไหม้
- ทำความสะอาดคราบที่กำจัดออกยากโดยใช้น้ำยาคleaning เฉพาะชนิดพิเศษ
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาคleaning ความสะอาด หลังล้างควรผึ่งให้แห้ง
- หากต้องการทำให้คราบติดแน่นนิ่มลง ให้นำน้ำเปล่า 1 แก้ว ใส่ในเตาไมโครเวฟ และตั้งค่ากำลังไฟสูงสุด 2 ถึง 3 นาที
- หากต้องการกำจัดกลิ่น ให้นำน้ำ 1 แก้ว ผสมน้ำมะนาว 2 ช้อนชา ใส่ในเตาไมโครเวฟ และตั้งค่ากำลังไฟเพิ่มที่เป็นเวลา 5 นาที

## การแก้ไขปัญหา



**คำเตือน!**

โปรดดูรายละเอียดจากหัวข้อความปลอดภัย

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	เครื่องปิดการทำงานอยู่	เปิดเครื่องอีกครั้ง
	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กไฟ	เสียบปลั๊ก
	พิวส์ในกล่องพิวส์เกิดขาด	ตรวจสอบพิวส์ หากพิวส์ขาดมากกว่าหนึ่งครั้ง โปรดติดต่อช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ
หลอดไฟไม่ทำงาน	ปิดประตูไม่สนิท	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีวัตถุกั้นประตูไว้
	หลอดไฟชำรุด	จำเป็นต้องเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า
เกิดประกายไฟภายในเตา	มีจานโลหะหรือจานที่มีขอบโลหะ	นำจานออกจากเตาไมโครเวฟ
	มีไม้เสียบโลหะหรือฟอยล์อลูมิเนียมที่แตะกับผนังถาดในของเตาไมโครเวฟ	ไม้เสียบและฟอยล์ต้องไม่แตะกับผนังถาดในของเตาไมโครเวฟ
ชุดจานหมุนมีเสียงขูดหรือเสียดสีหรือหมุนไม่สะดวก	มีวัตถุหรือคราบสกปรกอยู่ข้างใต้จานหมุนแก้ว	ทำความสะอาดพื้นที่ด้านล่างจานหมุนแก้ว รวมถึงลู่วงแหวน ตรวจสอบวงวางชุดล่อและจานหมุนแก้วได้อย่างถูกต้อง
เครื่องหยุดทำงานโดยไม่ทราบสาเหตุ	การทำงานบางอย่างผิดปกติ	ตรวจสอบว่าไม่ได้ปิดกั้นช่องระบายอากาศของตัวเครื่อง หากยังเกิดปัญหานี้อยู่ทั้ง ๆ ที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า
เตาไมโครเวฟทำงานตามเวลาที่ตั้งไว้แต่อาหารไม่ร้อน	อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิภายในเครื่องที่ผิดปกติหรือเชื้อเพลิงในตัวทำงาน เตาไมโครเวฟติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนประกอบภายในร้อนเกินไป	เมื่ออุณหภูมิของอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิลดลง เตาจะกลับมาทำงานได้ตามปกติ รอ 5 นาที แล้วลองใช้เตาอีกครั้ง
ไอน้ำสะสมที่ประตูเตาไมโครเวฟหรือรั่วออกจากช่องระบายอากาศ	การรับประทานอาหารที่มีความชื้นสูงทำให้เกิดไอน้ำ	เป็นเรื่องปกติของกระบวนการทำอาหาร
เกิดควันในระหว่างทำอาหาร	ไขมันสะสมบนตะแกรงถาดใน	ทำความสะอาดภายในเตาเสมอ



ตามข้อบังคับเกี่ยวกับอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ของเสีย อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ควรเก็บรวบรวมและกำจัดแยกกัน หากในอนาคตคุณต้องทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ โปรดอย่าทิ้งรวมกับขยะในครัวเรือน กรุณาส่งผลิตภัณฑ์ไปยังจุดเก็บของเสียประเภทอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่มีให้บริการ

หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ด้วยตัวเอง โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการลูกค้า

ข้อมูลที่จำเป็นเมื่อติดต่อศูนย์บริการลูกค้าคือข้อมูลบนป้ายระบุบนเครื่องเราขอแนะนำให้คุณจดบันทึกข้อมูลไว้ที่:

รุ่น (M) .....

หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC) .....

หมายเลขเครื่อง (S.N.) .....

## การติดตั้ง



### ข้อควรระวัง!

อย่าบังช่องระบายอากาศ เพราะอาจทำให้เครื่องร้อนเกินไป



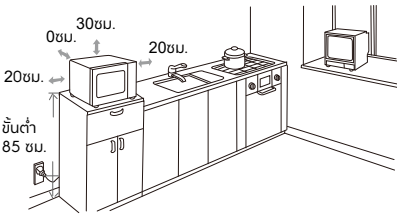
### ข้อควรระวัง!

ห้ามเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแอมป์เตอร์ หรือปลั๊กพ่วง ไม่เช่นนั้นอาจทำให้เกิดกระแสไฟฟ้าเกิน และเกิดความเสียหายของเพลิงไหม้

- วางเครื่องให้ห่างจากโอ่งน้ำ สมร้อน และน้ำที่อาจกระเด็นได้
- หากจัดเก็บ/ขนย้ายเครื่องไปในที่อุณหภูมิต่ำกว่าศูนย์ ห้ามเปิดใช้งานทันทีหลังติดตั้งเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องอยู่ที่อุณหภูมิห้องอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนใช้เครื่อง

## การติดตั้ง

- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และสื่อส่งเสริมการขายทั้งหมดออกจากเตาไมโครเวฟ
- ตรวจสอบเตาเครื่องเพื่อหาร่องรอยความเสียหาย เช่น รอยบุบหรือประตูที่ชำรุด ห้ามติดตั้งหากเตาอบชำรุดเสียหาย ติดต่อบริการ
- แกะแผ่นฟิล์มป้องกันที่อยู่ด้านบนของใส่อาหารของเตาออก อย่าถอดแผ่นปิดกอน้ำคูลิ่งสีน้ำตาลอ่อนที่ติดอยู่ทางด้านบนของช่องเตาออกเพื่อป้องกันแมงมีตรอน
- อย่าวางวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ถึงใจของเด็กเล็กนำไปเล่น เพราะอาจเป็นอันตรายได้
- เลือกพื้นผิวที่เรียบและไต่ระดับ มีพื้นที่กว้างขวางเพียงพอสำหรับช่องระบายอากาศเข้าและออก และแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้ ระหว่างเตากับผนังที่อยู่ ติดกัน เว้นระยะห่างเหนือเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 30 ซม.



- 1) ความสูงขั้นต่ำในการติดตั้งคือ 85 ซม.
- 2) พื้นผิวที่ด้านหลังของตัวเครื่องควรหันเข้าผนังห้อง เว้นระยะห่างเหนือเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 30 ซม. ต้องมีระยะห่างอย่างน้อย 20 ซม. ระหว่างเตากับผนังที่อยู่ติดกัน
- 3) ห้ามถอดขาตั้งออกจากด้านล่างของเตาไมโครเวฟ
- 4) การปิดกั้นช่องทางเข้าและ/หรือช่องทางออกอาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้
- 5) วางเตาไมโครเวฟให้ห่างจากวิทยุและทีวีให้มากที่สุด การทำงานของเตาไมโครเวฟอาจรบกวนการทำงานของสัญญาณวิทยุหรือทีวีของคุณ

การปิดกั้นช่องระบายอากาศเข้าหรือออก อาจทำให้เตาเสียหายได้ หากช่องระบายอากาศถูกปิดกั้นระหว่างการทำงาน เตาอาจร้อนเกินไปจนทำงานผิดปกติได้ สมร้อนจะพ่นออกจากช่องระบายอากาศ ดังนั้นอย่าปิดกั้นหรือปล่อยให้มันบวมที่ระหว่างเตากับผนังด้านหลัง

- ควรวางเตาไว้บนพื้นที่มั่นคงเพื่อป้องกันไม่ให้เตาสั่นหรือเกิดเสียงดัง
- ห้ามถอดขาตั้งออกจากด้านล่างของเตาไมโครเวฟ
- ควรตั้งเตาไว้บนโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ ไม่ควรวางไว้บนเฟอร์นิเจอร์อื่น หรือในตู้
- ต้องวางเตาให้ห่างจากความร้อนและน้ำ การสัมผัสกับความร้อนและน้ำอาจทำให้ประสิทธิภาพลดลงและทำงานผิดปกติได้
- วางเตาให้ห่างจากวิทยุและทีวีให้มากที่สุด การทำงานของเตาอาจรบกวนการทำงานของสัญญาณวิทยุหรือทีวี
- ลดหรือขจัดปัญหาเกิดคลื่นรบกวนการทำงานได้ด้วยการปฏิบัติตามมาตรการดังต่อไปนี้:
  - ทำความสะอาดประตูและซิลลอนประตูเตาไมโครเวฟ
  - ปรับตำแหน่งเสาอากาศรับสัญญาณของวิทยุและ/หรือทีวี
  - ย้ายเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับสัญญาณ
  - เปลี่ยนปลั๊กเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้ารับอื่น เพื่อให้เตาไมโครเวฟและเครื่องรับสัญญาณอยู่ในเต้ารับต่างกัน
- แรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่คลื่นใช้เชื่อมต่อเตาไมโครเวฟเป็นตรงกับที่ระบุไว้บนป้ายระบุที่อยู่บนเตาไมโครเวฟ หากเตาไมโครเวฟเชื่อมต่อปลั๊กไฟกับเต้าเสียบประเภทปลั๊กพ่วง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำการต่อสายดินเป็นที่เรียบร้อยแล้ว



### คำเตือน!

ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟเหนือเตาตั้งพื้นหรืออุปกรณ์ให้ความร้อนอื่น ๆ หากติดตั้งใกล้หรือเหนือแหล่งความร้อน เตาอาจเสียหายและการรับประกันจะกลายเป็นโมฆะ

## พื้นผิวส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน



## การติดตั้งระบบไฟฟ้า



**คำเตือน!**

การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น



บริษัทจะไม่รับผิดชอบ หากคุณไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยจากหัวข้อ “คำแนะนำด้านความปลอดภัย”



**คำเตือน!**

เตาไมโครเวฟมาพร้อมกับปลั๊กไฟที่ต้องต่อเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินอย่างเหมาะสมเท่านั้น ระเบียบข้อบังคับกำหนดให้ช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญเป็นผู้ติดตั้งเต้ารับและเปลี่ยนสายไฟเท่านั้น หากไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กไฟได้หลังจากติดตั้ง ต้องมีวิศวกรตรวจสอบทุกชั่วโมงในด้านที่ติดตั้ง พร้อมระงับการทำงานชั่วคราวอย่างน้อย 3 ชม.

## อุปกรณ์ที่มาพร้อมกับสายไฟและปลั๊ก

### ศูนย์บริการลูกค้า

<p><b>ประเทศไทย</b> ศูนย์บริการลูกค้า โทร: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. อาคาร อีลีคโทรลักซ์ เลขที่ 1910 ชั้น 14 ถนนพหลโยธินใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310 www.electrolux.co.th LINE ID: @electroluxTH-care อีเมล: customercarethai@electrolux.com</p>	<p><b>มาเลเซีย</b> Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 7843 599 9 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Ta man Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax: (+60 3) 5524 2521 อีเมล: malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p><b>อินโดนีเซีย</b> บริการออนไลน์: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email: customercare@electrolux.co.id SMS &amp; WA : 0812.8088.8863</p>	<p><b>ฟิลิปปินส์</b> Consumer Care Center เบอร์โทรฟรี: 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline : (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 เว็บไซต์: www.electrolux.com.ph อีเมล: wecare@electrolux.com</p>
<p><b>เวียดนาม</b> Consumer Care Center เบอร์ โทรฟรี: 1800-58-88-99 โทรศัพท์ : (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 10th, Sofic Tower 10 Mai Chi Tho Street - Thu Thiem Ward - District 2 Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+84 28) 3910 5470 อีเมล: vncare@electrolux.com</p>	<p><b>สิงคโปร์</b> Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road #01-04, 351 On Braddell Singapore 579713. หมายเลขโทรสารสำนักงาน: (+65) 6727 3611 อีเมล: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p><b>เกาหลี</b> Contact Center: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. Youngpoong Building, 22F, 41, Cheonggyecheon-ro, Jongno-gu, Seoul 03188, Korea Electrolux Korea Home page: www.electrolux.co.kr Customer Care Home page: www.electroluxconsumer.co.kr อีเมล: homecare.kr@electrolux.com</p>	<p><b>ไต้หวัน</b> Consumer Care Center เบอร์ โทรฟรี: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songsshan Dist., Taipei City 105408 อีเมล: service.tw@electrolux.com</p>





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

