

EMS3082CR



EN Free-standing Microwave Oven  
TH เตาไมโครเวฟ ชนิดตั้งโต๊ะ

instruction manual  
คู่มือการใช้งาน



**Electrolux**

## Content

|  |      |
|--|------|
| Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy ..... | 1    |
| Important Safety Instructions .....  | 1    |
| Installation Guide .....   | 2    |
| Grounding Instructions.....  | 3    |
| Radio Interference .....   | 3    |
| Before Calling For Service.....  | 3    |
| Cooking Techniques .....   | 3    |
| Cooking Utensils Guide .....   | 4    |
| Product Diagram .....  | 5    |
| Control Panel.....   | 6    |
| Operation Instructions.....  | 7-11 |
| Setting Clock.....   | 7    |
| Setting Kitchen Timer.....   | 7    |
| Microwave Cooking .....  | 7    |
| Grill Cooking .....  | 7    |
| Quick Start .....  | 7    |
| Convection Cooking.....  | 7    |
| Microwave + Convection Cooking .....                                       | 8    |
| Multistage Cooking .....   | 8    |
| Time Defrost .....   | 8    |
| Weight Defrost .....   | 8    |
| Ferment .....  | 8    |
| Setting Child Lock.....  | 9    |
| Automatic Protection Mechanism .....                                       | 9    |
| <b>Auto Menu</b> .....   | 9    |
| <b>Steam Menu</b> .....  | 10   |
| <b>Air-Cook Menu</b> .....   | 11   |
| Specifications.....  | 12   |
| Cleaning and Care.....   | 13   |
| Customer care center .....   | 14   |

## Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door close properly and that there is no damage to the a) Door (including any dents), b) Hinges and latches (broken or loosened), c) Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

## Important Safety Instructions

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING!**--To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance and keep for future reference.
2. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food .It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. **WARNING!**--When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
6. **WARNING!**--Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - When heating food in plastic or paper container, check the oven frequently to the possibility of ignition.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
  - The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of clothing and heating of warming buttons, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. **WARNING!**--Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
9. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handle the container.
10. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
11. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
12. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
13. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
14. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
16. **WARNING!**--It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
17. This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used

- in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
18. 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.
  19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  20. The microwave oven is only used in freestanding.
  21. **WARNING!**—Do not install oven over a range cook top or other heat-producing appliance. If installed could be damaged and the warranty would be avoid.
  22. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.
  23. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
  24. Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
  25. During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven, for cooking ranged and ovens.
  26. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
  27. **WARNING!**—If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person .
  28. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote -control system.
  29. The microwave oven is for household use only and not for commercial use.
  30. Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
  31. Please secure the turntable before you move the appliance to avoid damages.
  32. **CAUTION!**—It is dangerous to repair or maintain the appliance by no other than a specialist because under these circumstances the cover have to be removed which assures protection against microwave radiation.This applies to changing the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these case to our service centre.
  33. The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.
  34. Use gloves if you remove any heated food.
  35. Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
  36. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.Children shall not play with the appliance.Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged aged from 8 years and above and supervised.
  37. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

## Installation Guide

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING!**—Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow minimum 20cm of free space necessary above the top surface of the oven and 5cm at both sides. The microwave oven rear plate must be placed close to the wall. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

## Grounding Instructions

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

**WARNING!**—Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Note:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

## Radio Interference

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits

## Before Calling For Service

Before asking for service, please check each item below:

- Check to ensure the oven is plugged in securely. If not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- Check to ensure the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- Check to ensure the door is securely closed, engaging the door lock system. If the door is not properly closed the microwave energy will not flow inside.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN.

DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

## Cooking Techniques

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwave cooking to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

## Cooking Utensils Guide

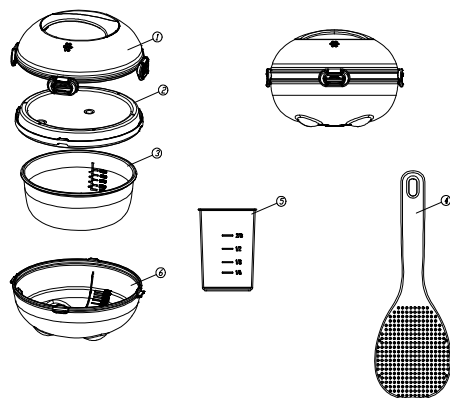
1. Microwave cannot penetrate metal. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
2. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

| Cookware                        | Microwave | Grill | Convection | Combination* |
|---------------------------------|-----------|-------|------------|--------------|
| Heat-Resistant Glass            | Yes       | Yes   | Yes        | Yes          |
| Non Heat-Resistant Glass        | No        | No    | No         | No           |
| Heat-Resistant Ceramics         | Yes       | Yes   | Yes        | Yes          |
| Microwave-Safe Plastic Dish     | Yes       | No    | No         | No           |
| Kitchen Paper                   | Yes       | No    | No         | No           |
| Metal Tray                      | No        | Yes   | Yes        | No           |
| Metal Rack                      | No        | Yes   | Yes        | No           |
| Aluminum Foil & Foil Containers | No        | Yes   | Yes        | No           |

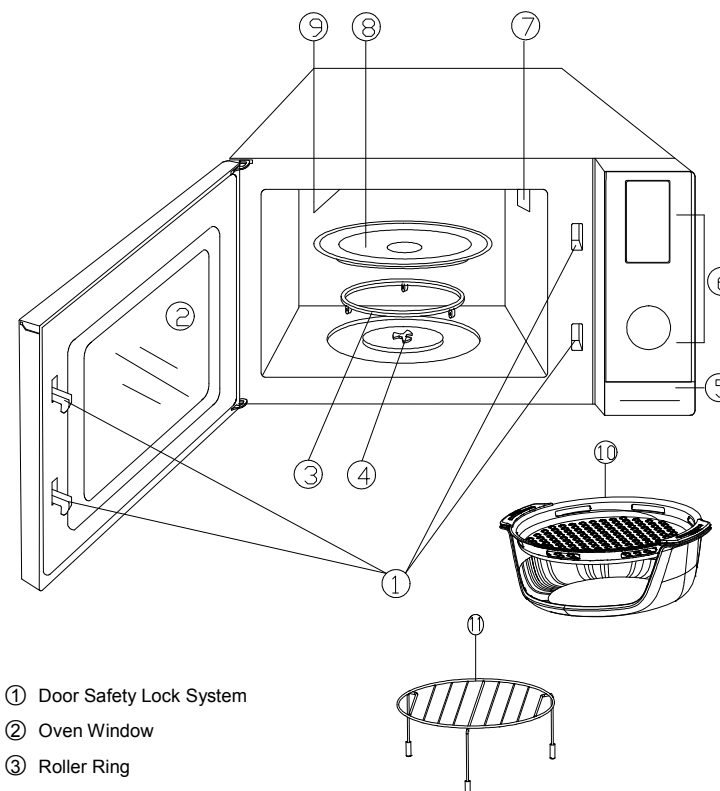
Combination: applicable for both "microwave + grill", and "microwave + convection" cooking.

## Accessory(Optional)



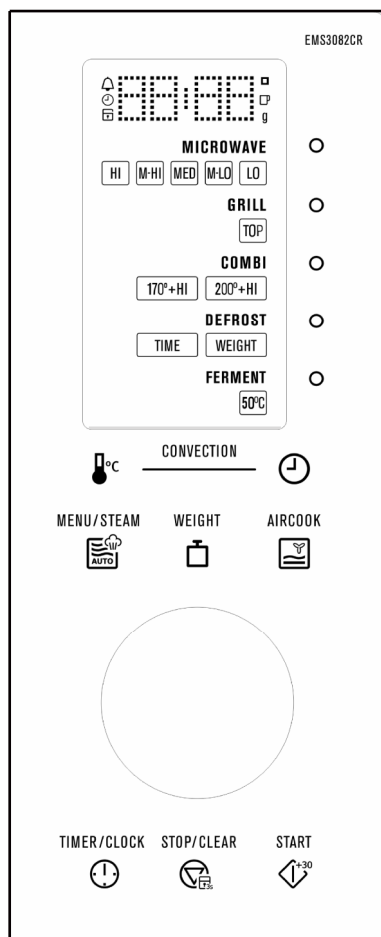
1. Cover
2. Plate
3. Inner pot
4. Spoon
5. Measuring Cup
6. Base pot

## Product Diagram



- ① Door Safety Lock System
- ② Oven Window
- ③ Roller Ring
- ④ Shaft
- ⑤ Door Release Button
- ⑥ Control Panel
- ⑦ Wave Guide (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
- ⑧ Glass Tray
- ⑨ Grill Heater
- ⑩ AirCook Accessory (Only can use with Air-Cook Menu F-1 to F-14)
- ⑪ Metal Rack

## Control Panel



- **DISPLAY**  
Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.
- **MICROWAVE**  
Use to select microwave power level.
- **GRILL**  
Use to set grill cooking.
- **COMBI**  
Use to select microwave and convection combination cooking temperature.
- **DEFROST**  
Use to set time or weight defrost program.
- **FERMENT**  
Use to set ferment program.
- **CONVECTION**   
Use to select convection cooking temperature and cooking time.
- **MENU/STEAM (please use this steam function with steam pot accessory)**  
Use to set auto menu cooking and to set steam menu cooking.
- **WEIGHT**  
Use to set food weight
- **AIRCOOK**  
Use to set AirCook menu cooking program.
- **DIAL**  
Use to set time or select food weight.
- **TIMER/ CLOCK**  
Use to set the oven clock and kitchen timer.
- **STOP/CLEAR**  
Use to pause a cooking, cancel all settings or set child lock.
- **START**  
Use to start the oven or set quick start program.

## Operation Instructions

- When the oven first plugged in, all icons and buttons are scanned once from top to bottom, then the display will show "00:00".
- During cooking setting progress, the oven will return to standby mode if there is not any operation within 1 minute.
- During cooking, if press STOP/CLEAR button once or open the door, the program will be paused, then press START button to resume, but if press STOP/CLEAR button twice, the program will be canceled.
- After ending cooking, the system will sound beeps to remind user every two minutes until user press STOP/CLEAR button or open the door.
- This system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode which cooking time above 2 minutes, after finishing cooking, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.

### Setting Clock

This is a 24 hour clock.

1. In standby mode, touch TIMER/CLOCK button twice.
2. Turn DIAL to set the hour digit.
3. Touch TIMER/CLOCK button to confirm.
4. Turn DIAL to set the minute digit.
5. Touch TIMER/CLOCK button again to confirm.

**NOTE:** During cooking, the current time can be seen by touching TIMER/CLOCK button twice.

### Setting Kitchen Timer

You could set the oven timer to remind you the cooking time. The longest time you can set is 95 minutes.

Suppose you want to set the kitchen timer for 30 minutes:

1. Press TIMER/CLOCK button once.
2. Rotate the DIAL to set 30:00.
3. Press START button to confirm.

**NOTE:**

- If you omit step 2, the timer will count time from 0:00, up to 95:00.
- During cooking or cooking pause state, you can press TIMER/CLOCK to see the timer for 5 seconds.
- When setting timer in standby mode, the display shows timer, and you can set cooking program. If press STOP/CLEAR button once, the counting will be paused, then press START button to resume, but if press STOP/CLEAR button twice, the counting will be canceled.

### Microwave Cooking

(please use this steam function with steam pot accessory)

1. Touch MICROWAVE button repeatedly to select microwave power level.

| Power Level | 100% | 80%  | 60% | 40%  | 20% |
|-------------|------|------|-----|------|-----|
| Display     | HI   | M-HI | MED | M-LO | LO  |

2. Turn DIAL to enter cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Touch START button.

**NOTE:** The new power level will remain whenever you touch MICROWAVE until you reset it or cut the power.

### Grill Cooking

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. The longest cooking time is 95 minutes.

1. Touch GRILL button once.
2. Turn DIAL to enter cooking time.
3. Touch START button.



### Quick Start

In standby mode, press START button repeatedly to enter cooking time, the longest time is 95 minutes, and the oven will start automatically at 100% high power level.

### Convection Cooking


During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to make crisp foods quickly and evenly. This oven has ten different cooking temperatures from 110°C to 200°C. The longest cooking time is 95 minutes. During cooking, the preset temperature can be seen by touching button.

#### To Cook with Convection:

1. Touch  button once.
2. Turn the DIAL to choose a desired temperature.
3. Touch the  button once.
4. Turn the DIAL to enter cooking time.
5. Touch START button.

#### To Preheat and Cook with Convection:

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations.

1. Touch  button once.
2. Turn the DIAL to select desired temperature.
3. Touch START button. When the oven reaches the programmed temperature, beeps sound to remind user to the door and place food into the oven..
4. Open the door and place container of food at the center of the turntable.
5. Turn the DIAL to enter cooking time.
6. Touch START button.

**NOTE:** The maximum preheat time is 30 minutes, and the preheat time cannot be set. When the temperature reaches the preheat temperature, it will keep for 30 minutes. If you don't open the oven door within the 30 minutes, the system will stop automatically.

### Microwave + Convection Cooking

This oven has two different combination cooking temperatures 170°C + HI and 200°C + HI. It's easy to cook with both convection heat and microwave automatically.

1. Touch COMBI button repeatedly to select desired combination temperature.
2. Turn the DIAL to enter cooking time. The longest cooking time is 95 minutes.
3. Touch START button.

**NOTE:** The new combination power level will remain whenever you touch COMBI until you reset it or cut the power.

### Multistage Cooking

|              |   |
|--------------|---|
| First stage  | Defrost / Microwave cooking / Grill cooking / Convection cooking (without preheating) / Microwave + Convection cooking    |
| Second stage | Microwave cooking / Grill cooking / Steam menu / Convection cooking (without preheating) / Microwave + Convection cooking |

1. Set the first stage cooking program. DO NOT TOUCH START.
2. Set the second stage cooking program.
3. Touch START button.

**NOTE:** Quick start, auto menu and convection cooking with preheat cannot be set in multistage cooking program.

If you set weight defrost in the second stage, when the oven start cooking, it will auto adjust to the first stage.

### Time Defrost

The longest defrosting time is 95 minutes.

1. Touch DEFROST button repeatedly to select time defrost.
2. Enter desired defrosting time by turning DIAL.
3. Touch START.

**NOTE:** After two-thirds of the defrosting time the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over, and then press START button to resume.

### Weight Defrost

The defrosting time and power level are adjusted automatically once the weight is programmed. The range weight of frozen food varies between 100g and 1000g.

1. Touch DEFROST button repeatedly to select weight defrost.
2. Turn the DIAL to enter food weight.
3. Touch START button to start.

**NOTE:** During defrosting program, the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over, and then press START button to resume.

The new defrosting way will remain whenever you touch DEFROST until you reset it or cut the power.

### Ferment

It helps you to ferment food easily. The default setting is working at 50°C temperature.

1. Place a larger and covered container with food into the oven.
2. Touch FERMENT button once.
3. Turn the DIAL to enter desire time. (You can set the time from 60 minutes to 95 minutes.)
4. Press START button.

### Setting Child Lock

The lock prevents unsupervised operation by children.

- To set the child lock: In standby mode, press STOP/ CLEAR button for 3 seconds, then a beep will sound. In the lock mode, the oven can't be operated.
- To cancel the child lock: Press STOP/ CLEAR button for 3 seconds, then a beep will sound, and the oven can be operated.

### Automatic Protection Mechanism


**High Temperature Protection:** While entering into super high temperature protection status, the system sounds beeps and the display shows "E01", after troubleshooting, press STOP/CLEAR button to return normal condition. Please open the door to cool the oven cavity or call for consumer service to check.

**Low Temperature Protection:** While entering into super low temperature protection status, the system sounds beeps and the display shows "E02", after troubleshooting, press STOP/CLEAR button to return normal condition. Please call for consumer service to check.


**Sensor Malfunction Protection:** When the sensor is short circuited, the system enters into protection mode and sound beeps, the display shows "E03", after troubleshooting, press STOP/CLEAR button to return normal condition. Please call for consumer service to check and replace the faulty sensor.

### Auto Menu


It is not necessary to program the cooking time and power level.

1. In standby mode, touch  button once, the display will show "A-1".
2. Turn the DIAL to select menu code.
3. Touch WEIGHT button once.
4. Turn the DIAL to select the weight or amount of food.
5. Touch START button.

#### Auto cook menus:

| Code | Menu                     | <b>Note:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● For menus A-1 to A-4, A-6 and A-11 during cooking, the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over for uniform cooking, then close the door and press START button to resume.</li><li>● The result of auto cooking depends on factors such as fluctuation of voltage, the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, please adjust the cooking time a little bit accordingly.</li><li>● The microwave will remember the last AUTOMENU code until you reset it or cut the power. Suppose you select A-8 this time, and start the function. The next time you touch , the display will show A-8 again.</li></ul> |
|------|--------------------------|--|
| A-1  | Grill Chicken (g)        |  |
| A-2  | Roast beef/lamb (g)      |  |
| A-3  | Roast pork (g)           |  |
| A-4  | Baked Fish (g)           |  |
| A-5  | Baked Potato (230g/each) |  |
| A-6  | Frozen Pizza (g)         |  |
| A-7  | Pasta (g)                |  |
| A-8  | Rice (g)                 |  |
| A-9  | Congee/Porridge (g)      |  |
| A-10 | Cake (475g)              |  |
| A-11 | Toast (piece)            |  |
| A-12 | Popcorn (100g)           |  |
| A-13 | Dim Sum (reheat) (g)     |  |
| A-14 | Beverages (200ml/each)   |  |

## Steam Menu

1. In standby mode, touch  button twice, the display will show "S-1".
2. Turn the DIAL to select steam menu code.
3. Touch WEIGHT button once.
4. Turn the DIAL to select the weight or amount of food.
5. Touch START button.

### Steam menus:

| Code | Menu                | Code | Menu                   |
|------|---------------------|------|------------------------|
| S-1  | Steam Fish (g)      | S-4  | Steam Dim Sum (g)      |
| S-2  | Steam Vegetable (g) | S-5  | Steam Rice(reheat) (g) |
| S-3  | Steam Egg (unit)    |      |                        |

#### S-1 Steam Fish (g)

Ingredient: fish 200g-400g

Steps:

1. Base pot: add 200ml into the base plate
2. Inner pot: marinate the fish and put it into the pot
3. Put the inner pot into the base pot and lock up the cover.
4. Select weight as below then time and power will follow default setting automatically as below:

| Weight (g) | time  | power |
|------------|-------|-------|
| 200        | 6:00  | M-HI  |
| 300        | 8:00  |       |
| 400        | 10:00 |       |

#### S-2 Steam Vegetable (g)

Ingredient: vegetables 200g-400g

Steps:

1. Base pot: add 200ml into the base plate
2. Inner pot: get them washed and put into the pot
3. Put the inner pot into the base pot and lock up the cover.
4. Select weight as below then time and power will follow default setting automatically as below:

| Weight (g) | time | power |
|------------|------|-------|
| 200        | 6:00 | HI    |
| 300        | 7:00 |       |
| 400        | 8:00 |       |

#### S-3 Steam Egg (portion)

Ingredient: 2 eggs

Steps:

1. Base pot: add 200ml into the base plate
2. Inner pot: crack eggs and put in a pot, add 200ml water with a bit salt, beat the egg mixture together.
3. Put the inner pot into the base pot and lock up the cover.
4. Select weight as below then time and power will follow default setting automatically as below:

| Weight (portion) | time | power |
|------------------|------|-------|
| 1                | 7:00 | MED   |

#### S-4 Steam Dim Sum (g)--reheat

Ingredient: dim sum

Steps:

1. Base pot: add 200ml into the base plate
2. Inner pot: put the dim sum into the pot
3. Put the inner pot into the base pot and lock up the cover.
4. Select weight as below then time and power will follow default setting automatically as below:

| Weight (g) | time | power |
|------------|------|-------|
| 100        | 2:00 | MED   |
| 200        | 3:30 |       |
| 300        | 5:00 |       |

#### S-5 Steam Rice (g)--reheat

Ingredient: rice 200-400g

Steps:

1. Base pot: add 200ml into the base plate
2. Inner pot: cooked rice which need to reheat
3. Put the inner pot into the base pot and lock up the cover.
4. Select weight as below then time and power will follow default setting automatically as below:

| Weight (g) | time | power |
|------------|------|-------|
| 200        | 3:00 | HI    |
| 300        | 4:00 |       |
| 400        | 5:00 |       |



Note:

1. Steam cooking can only be used together with steam pot.
2. The menu you set up here will remain until you reset it or cut the power.

## Air-Cook Menu

AirCook function can be used in many ways to help make your hectic life easier.


It takes enjoyable and healthy cooking to a whole new level. You can cook with little or no oil depending on your needs and the parts can be easily removed for cleaning. With its 14 menus, you can now cook a variety of food at ease.

1. In standby mode, touch  button once, the display will show "F-1".
2. Turn the DIAL to select food code.
3. Touch  button once.
4. Turn the DIAL to select weight code.
5. Touch START to confirm.

### Air Cook menus:

| Code | Menu               | Weight code | Food weight |
|------|--------------------|-------------|-------------|
| F-1  | Potato Wedges      | 1           | 150-200g    |
|      |                    | 2           | 201-250g    |
|      |                    | 3           | 251-300g    |
|      |                    | 4           | 301-350g    |
| F-2  | French Fries       | 1           | 150-200g    |
|      |                    | 2           | 201-250g    |
|      |                    | 3           | 251-300g    |
|      |                    | 4           | 301-350g    |
| F-3  | Chicken Nuggets    | 1           | 150-200g    |
|      |                    | 2           | 201-250g    |
|      |                    | 3           | 251-300g    |
|      |                    | 4           | 301-350g    |
| F-4  | Fried Spring Rolls | 1           | 150-200g    |
|      |                    | 2           | 201-250g    |
|      |                    | 3           | 251-300g    |
|      |                    | 4           | 301-350g    |
| F-5  | Satay Pork         | 1           | 150-250g    |
|      |                    | 2           | 251-350g    |
|      |                    | 3           | 351-450g    |
|      |                    | 4           | 451-550g    |
| F-6  | Pork Chop          | 1           | 100-150g    |
|      |                    | 2           | 151-250g    |
|      |                    | 3           | 251-350g    |

Note:

- For some food, the oven will pause and sound beep during cooking to remind user to turn the food over, after that, press START to resume.
- The result of air cooking depends on several factors such as fluctuation of voltage, the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven.
- The microwave will remember the last AirCook code until you reset it or cut the power. Suppose you select F-12 Fried Streaky Pork this time and start the function, the next time you touch , the display will show F-12 again.



| Code | Menu                          | Weight code | Food weight      |
|------|-------------------------------|-------------|------------------|
| F-7  | Pork Steak                    | 1           | 100-150g         |
|      |                               | 2           | 151-250g         |
|      |                               | 3           | 251-350g         |
|      |                               | 4           | 351-450g         |
| F-8  | Chicken Breast(Fried Chicken) | 1           | 150-250g         |
|      |                               | 2           | 251-350g         |
|      |                               | 3           | 351-450g         |
|      |                               | 4           | 451-550g         |
| F-9  | Chicken Wings                 | 1           | 150-250g         |
|      |                               | 2           | 251-350g         |
|      |                               | 3           | 351-450g         |
|      |                               | 4           | 451-550g         |
| F-10 | Chicken Drumsticks            | 1           | 100-200g         |
|      |                               | 2           | 201-300g         |
|      |                               | 3           | 301-400g         |
|      |                               | 4           | 401-500g         |
| F-11 | Beef or Pork Hamburgers       | 1           | 2(120-150g/unit) |
|      |                               | 2           | 3(120-150g/unit) |
|      |                               | 3           | 4(120-150g/unit) |
|      |                               | 4           | 5(120-150g/unit) |
| F-12 | Fried Streaky Pork            | 1           | 150-250g         |
|      |                               | 2           | 251-350g         |
|      |                               | 3           | 351-450g         |
|      |                               | 4           | 451-550g         |
| F-13 | Bread Fried Fish              | 1           | 1(100-150g/unit) |
|      |                               | 2           | 2(100-150g/unit) |
|      |                               | 3           | 3(100-150g/unit) |
|      |                               | 4           | 4(100-150g/unit) |
| F-14 | Pork Bacon(added)             | 1           | 100-150g         |
|      |                               | 2           | 151-200g         |
|      |                               | 3           | 201-250g         |

## Specifications

|                        |   |
|------------------------|---|
| Model                  | EMS3082CR   |
| Power Consumption      | 220V/50/60Hz<br>1400W(microwave); 1250W(grill); 2200W(convection) |
| Output                 | 900W  |
| Operation Frequency    | 2450MHz   |
| Product Dimensions     | 294mm(H)×538mm(W)×436mm(D)  |
| Oven Cavity Dimensions | 240mm(H)×354mm(W)×358mm(D)  |
| Oven Capacity          | 30Litres  |
| Cooking Uniformity     | Turntable System  |
| Net Weight             | Approx.18.3kg   |

## Packing list

1. Microwave Oven\*1
2. User Manual\*1
3. Metal Rack\*1
4. Glass Turntable\*1
5. Roller Ring\*1
6. Steam Pot set\*1
7. AirCook base\*1
8. AirCook tray\*1

## Cleaning and Care

1. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall when cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside of the oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
5. A steam cleaner is not be used.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild, soapy water or in a dishwasher. When removing the roller ring, be sure to replace it in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. If the light bulb burns out, please contact customer service to have it replaced.
12. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
13. Please do not dispose of this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
14. When the microwave ovens have grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon, because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of using.



## Customer care center

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Thailand</b><br/> Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000<br/> Electrolux Thailand Co., Ltd.<br/> Electrolux Building 14th Floor<br/> 1910 New Phetchaburi Road,<br/> Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310<br/> Office Tel : (+66 2) 7259100<br/> Office Fax : (+66 2) 7259299<br/> Email : <a href="mailto:customercareshai@electrolux.com">customercareshai@electrolux.com</a></p>                             | <p><b>Malaysia</b><br/> Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22<br/> Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.<br/> Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor,<br/> Tower 2 ,<br/> Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat,<br/> Seksyen 13,<br/> 46100 Petaling Jaya, Selangor<br/> Office Tel : (+60 3) 7843 5999<br/> Office Fax : (+60 3) 7955 5511<br/> Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28,<br/> Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,<br/> 40200 Shah Alam, Selangor<br/> Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521<br/> Email: <a href="mailto:malaysia.customercareshai@electrolux.com">malaysia.customercareshai@electrolux.com</a></p> |
| <p><b>Indonesia</b><br/> Hotline service: 08041119999<br/> PT. Electrolux Indonesia<br/> Electrolux Building<br/> Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,<br/> Gambir Jakarta Pusat 10160<br/> Email:<a href="mailto:customercareshai@electrolux.co.id">customercareshai@electrolux.co.id</a><br/> SMS &amp; WA : 0812.8088.8863</p>   | <p><b>Philippines</b><br/> Consumer Care Center Toll Free :<br/> 1-800-10-845-CARE 2273<br/> Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273<br/> Electrolux Philippines, Inc.<br/> 10th Floor. W5th Avenue Building<br/> 5th Avenue Corner 32nd Street<br/> Bonifacio Global City,<br/> Taguig Philippines 1634<br/> Trunkline: +63 2 737- 4756<br/> Website : <a href="http://www.electrolux.com.ph">www.electrolux.com.ph</a><br/> Email : <a href="mailto:wecare@electrolux.com">wecare@electrolux.com</a></p>  |
| <p><b>Vietnam</b><br/> Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99<br/> Tel : (+84 8) 3910 5465<br/> Electrolux Vietnam Ltd.<br/> Floor 9th, A&amp;B Tower<br/> 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1<br/> Ho Chi Minh City , Vietnam<br/> Office Tel : (+84 8) 3910 5465<br/> Office Fax : (+84 8) 3910 5470<br/> Email : <a href="mailto:vncareshai@electrolux.com">vncareshai@electrolux.com</a></p> | <p><b>Singapore</b><br/> Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699<br/> Electrolux S.E.A. Pte Ltd.<br/> 1 Fusionopolis Place,<br/> #07-10 Galaxis, West Lobby<br/> Singapore 138522.<br/> Office Fax : (+65) 6727 3611<br/> Email : <a href="mailto:customer-care.sin@electrolux.com">customer-care.sin@electrolux.com</a></p>  |
| <p><b>Hong Kong</b><br/> Tel: (+852) 8203 0298<br/> Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre<br/> 8/F., Yee Lim Godown Block C<br/> 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.</p>   |   |

## สารบัญ

|  |    |
|--|----|
| ข้อควรระวังเพื่อไม่ให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป.....            | 1  |
| ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....  | 1  |
| ข้อแนะนำการติดตั้ง.....  | 3  |
| ข้อแนะนำการต่อสายดิน .....   | 4  |
| คลื่นรบกวน .....   | 4  |
| ก่อนติดต่อศูนย์บริการ .....  | 4  |
| เคล็ดลับในการใช้เตาไมโครเวฟ .....                                    | 5  |
| การเลือกใช้ภาชนะ .....   | 5  |
| รายละเอียดของเครื่อง.....  | 7  |
| แผงควบคุม .....  | 8  |
| ข้อแนะนำการใช้งาน.....   | 9  |
| การตั้งนาฬิกา .....  | 9  |
| การตั้งนาฬิกาจับเวลา .....   | 9  |
| การทำอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟ .....                                 | 10 |
| การทำอาหารด้วยฟังก์ชันย่าง .....                                     | 10 |
| เริ่มการทำงานแบบเร่งด่วน (Quick Start).....                          | 10 |
| ฟังก์ชันทำอาหารด้วยพัดลมกระจายความร้อน.....                          | 10 |
| การทำอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟพร้อมฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน ..... | 11 |
| การทำอาหารตามลำดับหลายขั้นตอน.....                                   | 11 |
| การละลายอาหารแช่แข็งตามเวลา .....                                    | 11 |
| การละลายอาหารแช่แข็งตามน้ำหนัก .....                                 | 11 |
| การหมักอาหาร.....  | 12 |
| การตั้งค่าระบบล็อกป้องกันเด็ก.....                                   | 12 |
| กลไกการป้องกันอัตโนมัติ .....  | 12 |
| เมนูทำอาหารอัตโนมัติ .....   | 13 |
| เมนูทำอาหารด้วยระบบไอน้ำ .....                                       | 14 |
| เมนูทำอาหารด้วยฟังก์ชัน Air-Cook .....                               | 16 |
| ข้อกำหนดทางเทคนิค .....  | 18 |
| การทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่อง.....                            | 19 |
| ศูนย์บริการลูกค้า .....  | 20 |

## ข้อควรระวังเพื่อป้องกันไม่ให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

- ห้ามใช้เตาในขณะที่ประตูเครื่องปิดอยู่ เพราะจะทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป และห้ามดัดแปลงแก้ไขสวิตช์ล็อก เพื่อความปลอดภัยที่ประตูเตาไมโครเวฟโดยเด็ดขาด
- ห้ามมีวัตถุติดอยู่ระหว่างฟิวชน้ำของซิลยอบประตูกับประตู ห้ามมีเศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดตกค้างอยู่ที่ฟิวชน้ำของซิลยอบประตู
- ห้ามใช้เตาไมโครเวฟที่เสียหาย สิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงคือประตูเตาไมโครเวฟต้องปิดได้อย่างถูกต้องและไม่เกิดความเสียหายต่อ
  - ประตู (รวมถึงส่วนหัวต่างๆ), b. บานพับและสลักของประตู (หักหรือหลวม), c. ซิลยอบประตูและฟิวชน้ำของซิล
- การปรับแต่งหรือซ่อมแซมส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องต้องทำโดยช่างผู้ชำนาญงานเท่านั้น

## ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยขั้นพื้นฐาน ในขณะที่ใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ดังนี้:

**คำเตือน**–เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บต่อตัวบุคคล หรือได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

- โปรดอ่านข้อแนะนำอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่อง
- ใช้เครื่องนี้ตามวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในคู่มือนี้เท่านั้น และห้ามใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์ในการกัดกร่อนหรือไวไฟภายในเครื่อง เตาอบชนิดนี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับทำความร้อน ทำอาหาร หรืออบแห้งอาหาร ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานอุตสาหกรรมหรือในห้องทดลอง
- ห้ามใช้งานเตาไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องหากสายไฟฟ้าหรือปลั๊กชำรุด เครื่องที่ทำงานไม่ปกติ ชำรุด หรือร่วงหล่น ถ้าสายไฟเกิดความเสียหาย โปรดให้ผู้ผลิตหรือตัวแทนฝ่ายบริการหรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้า
- คำเตือน!** - เมื่อใช้ฟังก์ชันผสม เด็กควรใช้เครื่องโดยมีผู้ใหญ่ดูแล เพราะจะเกิดความร้อนสูง
- คำเตือน!** - อนุญาตให้เด็กใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีการควบคุมดูแลได้ หากเด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี
- เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ในช่องใส่อาหาร:
  - ขณะทำอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ต้องใช้การทำงานเป็นระยะๆ เพราะอาจเกิด การจุดติดไฟได้
  - ถอดสวด หรือที่มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือพลาสติกก่อนนำเข้าเครื่อง
  - หากสังเกตว่ามีควันไฟเกิดขึ้น ให้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊กออก แต่ยังคงปิดประตูไว้ เพื่อปิดกั้นเปลวไฟ
  - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟด้านในสำหรับเก็บของ และห้ามเก็บกระดาษ ภาชนะสำหรับทำอาหาร หรืออาหารไว้ในเครื่องในขณะที่ไม่ได้ใช้งาน
  - เตาไมโครเวฟใช้สำหรับการทำอาหารและเครื่องดื่ม หากนำไปใช้เพื่อทำรอบเสื้อผ้าให้แห้งและทำความร้อนให้กับรองเท้าใส่ในบ้าน, ฟองน้ำ, ผ้าที่เปียกชื้น และวัตถุอื่นๆ ที่คล้ายกันอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บ เกิดประกายไฟ หรือเพลิงไหม้ได้
- คำเตือน!** - ห้ามอุ่นของเหลวหรืออาหารในภาชนะที่ปิดสนิทเพราะจะทำให้ระเบิดแตกออกได้
- การอุ่นเครื่องดื่มในเตาจะมีการเดือดและกระเด็นเกิดขึ้นภายหลัง ควรใช้ความระมัดระวังเมื่อหยิบจับภาชนะออกจากเตา
- ห้ามทอดอาหารในเตาไมโครเวฟ น้ำมันที่ร้อนอาจทำให้ชิ้นส่วนของเตาและภาชนะเสียหาย และอาจทำให้เกิดการลวกพองได้
- ห้ามใส่ไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มที่มีเปลือกในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้ แม้ว่าจะไม่ได้ใช้เครื่องทำอาหารแล้ว
- ควรใช้ส้อมเจาะเปลือกหรือฟัวอาหารที่หนา เช่น มันฝรั่ง สควอชทั้งลูก แอปเปิ้ล และกล้วย ก่อนนำเข้าเตาอบ
- คนหรือย่ำอาหารเด็กที่บรรจุในขวดและภาชนะให้ทั่ว และต้องตรวจสอบอุณหภูมิอาหารดังกล่าวก่อนบริโภคเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก
- ภาชนะในเตาจะร้อนเพราะความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะ จึงควรใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

15. ใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟเท่านั้น และต้องตรวจเช็คก่อนใช้งาน
16. **คำเตือน!** - การดำเนินการบำรุงรักษาใดๆ หรือการซ่อมที่ ต้องมีการถอดฟาส์ครอบสำหรับป้องกัน การรั่วไหลของพลังงานไมโครเวฟเป็นเรื่องอันตรายต่อทุกคน ต้องทำโดยบุคลากรผู้ชำนาญงาน
17. เตาไมโครเวฟจัดอยู่ในอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM ซึ่ง Group 2 ประกอบด้วยอุปกรณ์ที่ เกี่ยวข้องอุตสาหกรรม (I) วิทยาศาสตร์ (S) และการแพทย์ (M) ซึ่งอุปกรณ์นี้ก่อให้เกิดพลังงาน คลื่นวิทยุและ/หรือใช้ในรูปแบบของคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าสำหรับทำความร้อนแก่อาหาร และอยู่ในประเภท Class B Equipment ซึ่งเหมาะสำหรับใช้ในบ้านเรือน และสถานที่ที่ใช้ระบบแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งใช้ตาม อาคารและบ้านเรือน
18. เครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็ก และผู้ใหญ่ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้ หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ ควรหลีกเลี่ยงการใช้เครื่อง โดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
19. ควรดูแลเด็กอย่างใกล้ชิด เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายในการใช้เครื่อง
20. เตาไมโครเวฟรุ่นนี้ ใช้สำหรับติดตั้งบนพื้นเรียบเท่านั้น
21. **คำเตือน!** - ห้ามติดตั้งเครื่องบนเตาประกอบอาหาร หรือบนเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ทำให้เกิดความร้อน เพราะจะทำให้เครื่องเสียหายได้ และไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน
22. พื้นผิวที่สามารถเอื้ออัมจับได้จะร้อนมากขณะใช้งาน
23. ห้ามวางเครื่องไว้ในตู้ที่มีระบบดูดควันใช้งาน
24. ประตูหรือพื้นผิวด้านนอกเครื่องจะร้อนมากขณะใช้งาน
25. อาจมีอุณหภูมิสูงบริเวณพื้นผิวที่สามารถเอื้ออัมจับได้ ขณะใช้งาน
26. ให้วางด้านหลังเครื่องไว้เพียงพอ
27. **คำเตือน!** - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซิลยอนประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการ ซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญงาน
28. อุปกรณ์นี้ไม่สามารถใช้งานกับนาฬิกาจับเวลาหรือรีโมทที่ไม่ได้อยู่ที่ตัวเครื่อง
29. เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ภายในบ้านเท่านั้น ห้ามใช้งานในเชิงพาณิชย์
30. ห้ามถอดตัววัดระยะออกจากด้านหลังและด้านข้างของตัวเครื่อง เพื่อเว้นระยะห่างขั้นต่ำจากผนังให้ สามารถหมุนเวียนอากาศได้เพียงพอ
31. ใส่ถุงมือให้แน่นก่อนเคลื่อนย้ายเครื่อง เพื่อป้องกันความเสียหาย
32. **ข้อควรระวัง!** - การดำเนินการบำรุงรักษาใดๆ หรือการซ่อมแซมเครื่องเป็นเรื่องอันตรายต่อทุกคน และต้องทำโดยบุคลากรผู้ชำนาญงาน เพราะต้องมีการถอดฟาส์ครอบสำหรับป้องกันการรั่วไหลของ พลังงานไมโครเวฟออก รวมถึงการเปลี่ยนสายไฟและหลอดไฟด้วย โปรดส่งเครื่องให้ศูนย์บริการ อิเล็กทรอนิกส์
33. เตาชนิดนี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง ทำอาหาร และนึ่งอาหารเท่านั้น
34. ใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา
35. ข้อควรระวัง! ให้อาบน้ำหรืออาบน้ำในขณะเปิดฟาส์ครอบภาชนะ หรือฟอยล์ห่ออาหาร
36. เครื่องรุ่นนี้สามารถให้เด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป ผู้ใหญ่ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาท รับรู้ หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ ใช้งานได้ หากมีผู้ดูแลหรือมีผู้ให้คำแนะนำ ในการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและใกล้ชิด ทั้งนี้ ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่อง และไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีทำอาหารและบำรุงรักษาเครื่องโดยไม่มีผู้ดูแล
37. หากสังเกตว่ามีควันไฟเกิดขึ้น ให้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊กออก และยังคงปิดประตูไว้เพื่อปิดกั้นเปลวไฟ

## ข้อแนะนำการติดตั้ง

1. แกะป้ายต่างๆ ออกจากประตูเครื่องก่อนการติดตั้ง
2. **คำเตือน!** - ตรวจสอบว่าเตาไม่ชำรุดเสียหาย เช่น ประตูไม่แข็งแรงหรือถังแก๊สผิดปกติ ตรวจสอบประตูและพืชน้ำของเตาไม่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย บานพับและสลักของประตูไม่หักหรือหลวม รวมถึงส่วนต่างๆ ในช่องใส่อาหารหรือบนประตู ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย และติดต่อศูนย์บริการ ฮีเลคโตรลักซ์
3. ติดตั้งเตาไมโครเวฟไว้บนพื้นผิวที่เรียบและต้องแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเครื่องและน้ำหนักของอาหารที่หนักที่สุดได้

4. ห้ามติดตั้งเครื่องใกล้ความร้อน ความชื้น และบริเวณที่มีความชื้นสัมพัทธ์สูง หรือใกล้วัสดุที่ติดไฟได้
5. ต้องมีการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอเพื่อให้เครื่องทำงานได้เป็นปกติ ให้เว้นช่องว่างเหนือเครื่อง 20 ซม. ด้านหลังเครื่อง 10 ซม. และด้านข้างทั้ง 2 ด้าน 5 ซม. ห้ามปิดทับช่องระบายอากาศที่ด้านบน ห้ามกอดขาตั้งออกจากใต้เครื่อง
6. ห้ามใช้งานเครื่องโดยไม่ได้ใส่จานหมุนแก้ว วงแหวน และแกนหมุน
7. ตรวจสอบว่าสายไฟไม่ชำรุดเสียหาย อย่าให้สายไฟอยู่ใต้เครื่อง ไม่พาดผ่านพื้นผิวส่วนที่ร้อนหรือมีคม
8. อย่าจ่ายไฟพรออยู่ในตำแหน่งที่เอื้อมถึงได้ง่าย เพื่อให้สามารถถอดปลั๊กออกได้ง่ายในกรณีฉุกเฉิน
9. ห้ามใช้งานเครื่องนอกอาคาร

## ข้อเสนอแนะการต่อสายดิน

๑. อุปกรณ์ที่ต้องต่อสายดินเสมอ สายไฟของเครื่องนี้บัสสายดิน ๓เส้นมาพร้อมปลั๊กที่ติดตั้งสายดิน เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าจ่ายไฟที่ติดตั้งอย่างถูกต้องและต่อสายดินเรียบร้อยแล้ว ในกรณีที่เกิดไฟฟ้าลัดวงจร สายดินจะช่วยลดความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต เพราะจะนำกระแสไฟฟ้าลงสู่ดิน ไม่ควรเสียบปลั๊กเต้าไม่ครบวงจรร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น หากใช้แรงดันไฟฟ้าสูงกว่าที่ระบุไว้ที่ตัวเครื่อง จะทำให้เกิดไฟไหม้ หรือทำให้เครื่องเสียหายได้

**คำเตือน!**–การใช้ปลั๊กที่ต่อสายดินไม่ถูกวิธีทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

က မာယာဝါဒ:

1. โปรดติดต่อช่างไฟหรือศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสายดิน หรือ
2. ทางผู้ผลิตและจำหน่ายจะรับประกันขอบเขตความเสียหายกับตัวเครื่อง และการบาดเจ็บต่อตัวบุคคล  
ที่ก่อกำเนิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อแนะนำการต่อสายไฟ

สี่ ขอบสายไฟแต่ละเส้นมีความหมายดังต่อไปนี้:

สี่ ปียวและสี่เหลือง = สายดิน      สี่ พ้า = สายนิวเทรล      สี่ น้ำตาล = สายไฟ

# คลื่นรบกวน

ก. การใช้งานเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดคลื่นรบกวนสัญญาณวิทยุ โทรทัศน์ หรืออุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นๆ  
 เมื่ ่อเกิดการรบกวน ให้ลดหรือกำจัดการรบกวนได้โดยปฏิบัติตามนี้:

1. ทำความสะอาดประตูและพวงมาลัย
2. เปลี่ยนตำแหน่งเสาอากาศของวิทยุหรือโทรทัศน์
3. ย้ายตำแหน่งเตาไมโครเวฟให้อยู่ในตำแหน่งที่ไม่รบกวนเสาอากาศ
4. วางเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเสาอากาศ
5. เสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้าจ่ายไฟอื่น เพื่อให้เตาไมโครเวฟและเสาอากาศอยู่ในวงจรกระแสไฟฟ้าย่อย ที่แตกต่างกัน

## ก่อนติดต่อศูนย์บริการ

ก่ อนติดต่อกับบริการ โปรดทำการตรวจเช็ค ดังนี้:

- ตรวจสอบว่าสียบบปลั๊กแน่นดีแล้วหรือไม่ หากสียบบปลั๊กไม่แน่น ให้ถอดปลั๊กออกจากเต้าจ่ายไฟ รอประมาณ 10 วินาทีแล้วสียบบปลั๊กอีกครั้งให้แน่น
- ตรวจสอบดูว่าฟิวส์ขาดหรือเซอร์กิตเบรกเกอร์หลักตัดหรือไม่ ถ้าเกิดขึ้นบ่อยครั้ง ให้ลองสียบบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเข้ากับเต้าจ่ายไฟนี้
- ตรวจสอบดูว่าตั้งโปรแกรมที่แพคเกจคอมพิวเตอร์มาทำงานถูกต้องหรือไม่ และตั้งระยะเวลาการทำอาหารเรียบร้อยแล้ว
- ปิดประตูเข้าสวิตช์ล๊อคเพื่อความปลอดภัยที่ประตูแน่นหรือไม่ ไม่เช่นนั้น ฟลั่งจานใบโครงวงฟางไม้มีรันทำงาน ถ้าทำไม่ได้สามารถเกี่ยปัญหานี้ได้ด้วยตนเอง โปรดติดต่อศูนย์บริการฮิลส์กริลล์ฯ ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องด้วยตัวเอง

## เคล็ดลับในการใช้เตาไมโครเวฟ

1. เรียงอาหารให้เหมาะสม วางอาหารขึ้นใหญ่และหนาใกล้ๆ ขอบจาน

- เลือกระยะเวลาทำอาหารที่เหมาะสม ตั้งเวลาให้สั้นกว่าเวลาที่ระบุไว้ในตำราทำอาหาร และเพิ่มเวลาเมื่อจำเป็น อาหารที่สุกมากเกินไปจะทำให้เกิดควันหรือติดไฟได้
- ห่ออาหาร การห่ออาหารช่วยลดการกระเด็น และทำให้อาหารสุกทั่วถึง
- กลับอาหาร 1 ครั้ง เพื่อให้อาหารสุกเร็วยิ่งขึ้น เช่น ไก่และแฮมเบอร์เกอร์ อาหารที่ต้องกลับอาหารขึ้นใหม่ อย่างน้อย 1 ครั้ง
- จัดเรียงอาหารใหม่เมื่อทำอาหารได้ครึ่งทางของระยะเวลาทั้งหมด เช่น ลูกชิ้น ให้จัดเรียงใหม่จากด้านบนมาเป็นด้านล่าง จากตรงกลางมาที่รอบนอกของจาน

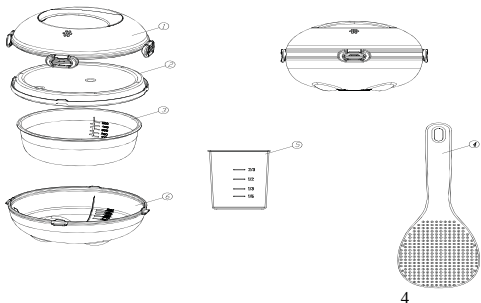
## การเลือกใช้งาน:

- ไมโครเวฟไม่สามารถละลายโลหะได้ จึงควรเลือกใช้งานที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานในเตาไมโครเวฟเท่านั้น ภาชนะใส่อาหารและเครื่องปั้นดินเผาจากโลหะจะไม่สามารถนำมาใช้ระหว่างการทำอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟ เว้นแต่ว่าทางบริษัทผู้ผลิตจะกำหนดขนาดและรูปทรงของภาชนะโลหะที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟไว้ให้
- พลังงานไมโครเวฟไม่สามารถละลายโลหะได้ ถ้าใช้ภาชนะโลหะหรือจานที่มีขอบโลหะ
- ห้ามใช้กระดาษเช็ดมือ เพราะอาจมีส่วนผสมของโลหะเจือปน ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดประกายไฟและ/หรือไฟไหม้ได้
- แนะนำให้ใช้ภาชนะทรงกลมหรือรูปไข่ เพราะช่วยให้อาหารสุกได้ทั่วถึงมากที่สุด ภาชนะสี่เหลี่ยมอาจทำให้อาหารที่อยู่มุมจานสุกเกินไป
- สามารถใช้อลูมิเนียมฟอยล์ห่อหุ้มอาหารส่วนที่สุกได้ง่าย เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสุกเกินไป หากใช้ในปริมาณมากเกินไปอาจเกิดประกายไฟ และควรวางให้ห่างจากพื้นผิวด้านข้างของเตาอย่างน้อย 1 นิ้ว (2.54 ซม.) ภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

| ภาชนะ:                               | ฟังก์ชันไมโครเวฟ | ฟังก์ชันย่าง | ฟังก์ชันทำอาหารด้วยพัดลมกระจายความร้อน | ฟังก์ชันผสม* |
|--------------------------------------|------------------|--------------|--|--------------|
| แก้วทนความร้อน                       | ใช้ได้           | ใช้ได้       | ใช้ได้                                 | ใช้ได้       |
| แก้วทั่วไป                           | ใช้ไม่ได้        | ใช้ไม่ได้    | ใช้ไม่ได้                              | ใช้ไม่ได้    |
| เซรามิกทนความร้อน                    | ใช้ได้           | ใช้ได้       | ใช้ได้                                 | ใช้ได้       |
| จานพลาสติกสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ    | ใช้ได้           | ใช้ไม่ได้    | ใช้ไม่ได้                              | ใช้ไม่ได้    |
| กระดาษสำหรับใช้งานในครัว             | ใช้ได้           | ใช้ไม่ได้    | ใช้ไม่ได้                              | ใช้ไม่ได้    |
| ภาชนะโลหะ                            | ใช้ไม่ได้        | ใช้ได้       | ใช้ได้                                 | ใช้ไม่ได้    |
| ตะแกรงโลหะ                           | ใช้ไม่ได้        | ใช้ได้       | ใช้ได้                                 | ใช้ไม่ได้    |
| อลูมิเนียมฟอยล์/ภาชนะอลูมิเนียมฟอยล์ | ใช้ไม่ได้        | ใช้ได้       | ใช้ได้                                 | ใช้ไม่ได้    |
| หม้อไอน้ำ (อุปกรณ์เสริม)             | ใช้ได้           | ใช้ไม่ได้    | ใช้ไม่ได้                              | ใช้ไม่ได้    |

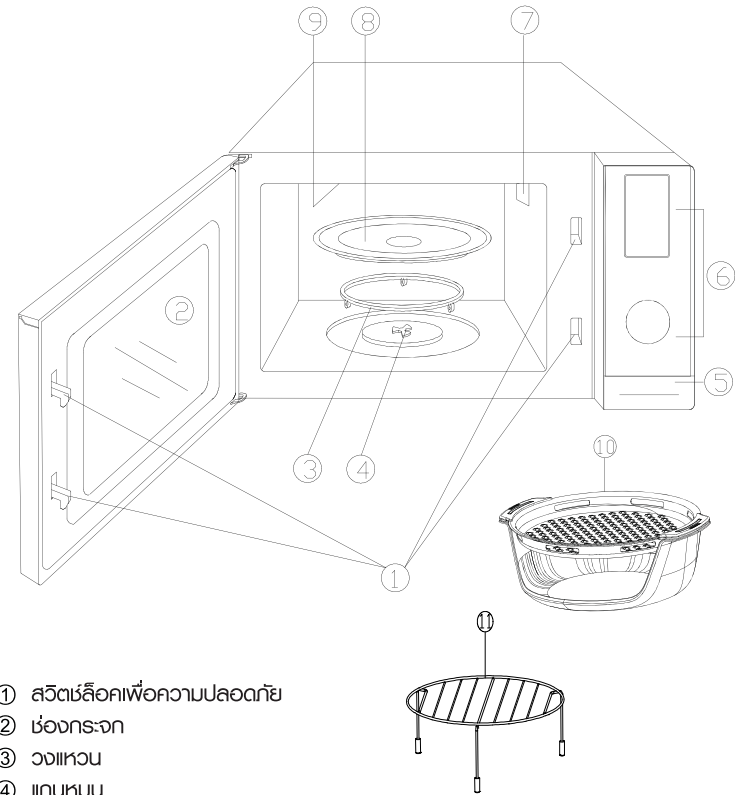
ฟังก์ชันผสม: คือการทำอาหารด้วย "ฟังก์ชันไมโครเวฟผสมฟังก์ชันย่าง" และ "ฟังก์ชันไมโครเวฟผสมฟังก์ชันทำอาหารด้วยพัดลมกระจายความร้อน"

## อุปกรณ์เสริม (ตัวเลือก)



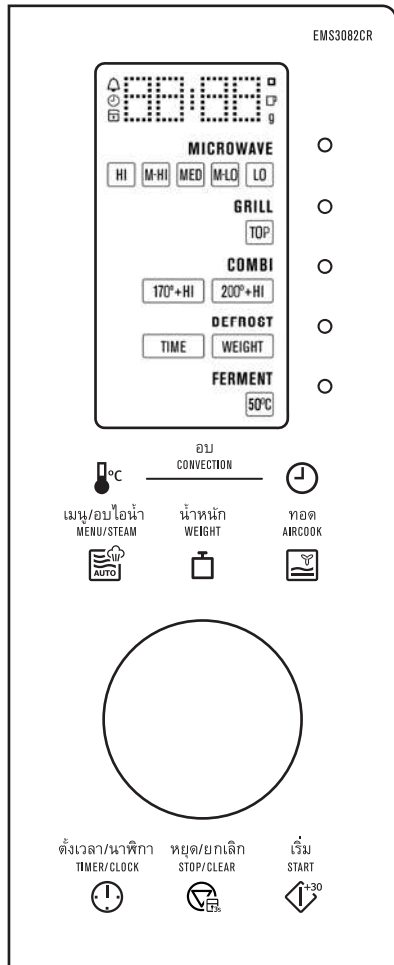
- ฝาปิด
- จาน
- หม้อชั้นใน
- ก้นพิตักข้าว
- ถ้วยตวง
- ฐานหม้อ

## รายละเอียดของเครื่อง



- สวิตช์เลือกเพื่อความปลอดภัย
- ช่องกระจก
- วงแหวน
- แกนหมุน
- ปุ่มกดเปิดประตู
- แผงควบคุมการทำงาน
- ฟาปิดช่องส่งคลื่น (ห้ามถอดฟาครอบ Mica ซึ่งใช้สำหรับปิดฟาปิดช่องส่งคลื่น)
- จานหมุนแก้ว
- แผงทำความร้อนสำหรับย่าง
- Air Cook อุปกรณ์สำหรับทอด (ใช้สำหรับฟังก์ชันทอดเมนู F-1 ถึง F-14 เท่านั้น)
- ตะแกรงโลหะ

## แผงควบคุมการทำงาน



- **หน้าจอ**  
แสดงระยะเวลาการทำอาหาร ระดับความร้อน ไฟสัญญาณต่างๆ และนาฬิกา
- **ปุ่มฟังก์ชันไมโครเวฟ (MICROWAVE)**  
สำหรับเลือกระดับความร้อนฟังก์ชันไมโครเวฟ
- **ปุ่มฟังก์ชันย่าง (GRILL)**  
สำหรับตั้งฟังก์ชันย่าง
- **ปุ่มฟังก์ชันผสม (COMBI)**  
สำหรับเลือกอุณหภูมิของการทำอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟพร้อมฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน
- **ปุ่มฟังก์ชันละลายอาหารแช่แข็ง (DEFROST)**  
สำหรับตั้งเวลาหรือน้ำหนักของโปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง
- **ปุ่มฟังก์ชันหมักอาหาร (FERMENT)**  
สำหรับตั้งโปรแกรมหมักอาหาร
- **ปุ่มฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน (CONVECTION)**  
สำหรับเลือกอุณหภูมิและระยะเวลาการทำอาหารด้วยฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน
- **ปุ่มเมนูอัตโนมัติ/ฟังก์ชันไอน้ำ (MENU/STEAM)**  
(โปรดใช้อุปกรณ์หม้อบิ๊บน้ำร้อนที่ใช้งานโปรแกรมนี้)  
สำหรับตั้งโปรแกรมเมนูอาหารอัตโนมัติ และตั้งเมนูทำอาหารด้วยระบบไอน้ำ
- **ปุ่มน้ำหนัก (WEIGHT)**  
สำหรับตั้งน้ำหนักอาหาร
- **ปุ่มเมนู (AIRCOOK)**  
สำหรับตั้งโปรแกรมการทำอาหารด้วยเมนู AIRCOOK
- **ลูกบิด (DIAL)**  
ใช้สำหรับตั้งเวลาหรือเลือกน้ำหนักอาหาร
- **ปุ่มตั้งเวลา/นาฬิกา (TIMER/ CLOCK)**  
ใช้สำหรับตั้งนาฬิกาและตั้งนาฬิกาจับเวลา
- **ปุ่มหยุด/ยกเลิก (STOP/CLEAR)**  
ใช้สำหรับหยุดเครื่องชั่วคราว ยกเลิกการตั้งค่า หรือตั้งระบบล็อกป้องกันเด็ก
- **ปุ่มเริ่มทำงาน (START)**  
ใช้สำหรับเริ่มการทำงาน หรือเริ่มการทำงานแบบเร่งด่วน (Quick Start)

## ข้อแนะนำการใช้งาน

- เมื่อเสียบปลั๊กเพื่อใช้งานเครื่องครั้งแรก สัญลักษณ์และปุ่มกดทั้งหมดจะถูกลบออกจนหมดรอบจากบนสุดลงล่างสุดจากนั้นหน้าจอจะแสดง “00:00”
- ในขั้นตอนการตั้งค่าการทำงาน เครื่องจะกลับสู่โหมดสแตนด์บายหากไม่มีการทำงานใดๆ ภายใน 1 นาที
- เมื่อกดปุ่มหยุด/ยกเลิก 1 ครั้ง หรือเปิดประตูในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน โปรแกรมจะหยุดทำงานชั่วคราว กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อทำอาหารต่อ หรือกดปุ่มหยุด/ยกเลิก 2 ครั้งเพื่อยกเลิกโปรแกรม
- เมื่อสิ้นสุดเวลาทำอาหาร จะมีเสียงสัญญาณเตือนทุกๆ 2 นาที จนกว่าจะกดปุ่มหยุด/ยกเลิก หรือ เปิดประตู
- เตาไมโครเวฟเครื่องนี้มีระบบระบายความร้อน โหมดการทำอาหารใดที่ใช้ระยะเวลานานกว่า 2 นาที หลังจากที่ทำอาหารเสร็จ พัดลมของเตาไมโครเวฟจะทำงานประมาณ 3 นาทีโดยอัตโนมัติเพื่อให้เครื่องเย็นลงและเพื่ออายุการใช้งานของตัวเครื่องที่ยาวนาน

### การตั้งนาฬิกา

เครื่องรุ่นนี้สามารถตั้งนาฬิกาได้แบบ 24 ชั่วโมง

1. ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่มตั้งเวลา/นาฬิกา 2 ครั้ง 2. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งชั่วโมง
3. กดปุ่มตั้งเวลา/นาฬิกาเพื่อยืนยัน 4. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งนาที
5. กดปุ่มตั้งเวลา/นาฬิกาอีกครั้งเพื่อยืนยัน

**หมายเหตุ:** ระหว่างทำอาหาร สามารถดูเวลาปัจจุบันได้ด้วยการกดปุ่มตั้งเวลา/นาฬิกา 2 ครั้ง

### การตั้งนาฬิกาจับเวลา

สามารถตั้งนาฬิกาจับเวลาเพื่อเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาทำอาหาร สามารถตั้งได้สูงสุด 95 นาที ตัวอย่าง หากต้องการตั้งนาฬิกาจับเวลา 30 นาที:

1. กดปุ่มตั้งเวลา/นาฬิกา 1 ครั้ง
2. หมุนลูกบิดเพื่อเลือก 30:00
3. กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อยืนยัน

**หมายเหตุ:**

- หากข้ามขั้นตอนที่ 2 เวลาจะเริ่มต้นนับตั้งแต่ 0:00 ไปจนถึง 95:00
- ระหว่างการทำอาหารหรือในสถานะหยุดพักการทำอาหาร ท่านสามารถกดปุ่มตั้งเวลา/นาฬิกา เพื่อดูนาฬิกาจับเวลาเป็นเวลา 5 วินาที
- เมื่อตั้งนาฬิกาจับเวลาในโหมดสแตนด์บาย หน้าจอจะแสดงนาฬิกาจับเวลา และท่านจะสามารถตั้งโปรแกรมการทำอาหาร หากกดปุ่มหยุด/ยกเลิก หนึ่งครั้ง การจับเวลาจะหยุดชั่วคราว จากนั้นกดปุ่มเริ่ม เพื่อจับเวลาต่อ แต่ถ้าหากกดปุ่มหยุด/ยกเลิก สองครั้ง การจับเวลาจะถูกยกเลิก

### การทำอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟ

1. กดปุ่มฟังก์ชันไมโครเวฟหลายๆ ครั้งเพื่อเลือกระดับความร้อน

| ระดับความร้อน | 100%      | 80%                 | 60%            | 40%                 | 20%       |
|---------------|-----------|---------------------|----------------|---------------------|-----------|
| หน้าจอ        | HI<br>สูง | M-HI<br>ปานกลาง-สูง | MED<br>ปานกลาง | M-LO<br>ปานกลาง-ต่ำ | LO<br>ต่ำ |

2. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งเวลาทำอาหาร สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 95 นาที
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**หมายเหตุ:** เครื่องจะใช้ระดับความร้อนที่ตั้งเอาไว้ล่าสุดจนกว่าจะรีเซ็ตเครื่อง หรือเมื่อตัดกระแสไฟฟ้าจาก เครื่อง

### การทำอาหารด้วยฟังก์ชันย่าง

การย่างอาหารเหมาะสำหรับเนื้อหั่นบางๆ สเต็ก เนื้อติดกระดูก เนื้อสะตี่ ไส้กรอก และชิ้นเนื้อไก่ สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 95 นาที


1. กดปุ่มฟังก์ชันย่าง 1 ครั้ง
2. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งระยะเวลา
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

### เริ่มการทำงานแบบเร่งด่วน (Quick Start)

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่มเริ่มทำงานหลายๆ ครั้งเพื่อตั้งเวลา สามารถตั้งได้สูงสุด 95 นาที และเครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติที่ระดับความร้อน 100%



## ฟังก์ชันทำอาหารด้วยพัดลมกระจายความร้อน

ในระหว่างการใช้ฟังก์ชันนี้ สมร้อนจะหมุนเวียนทั่วช่องใส่อาหาร เพื่อให้อาหารกรอบอย่างรวดเร็วและทั่วถึง สามารถเลือกอุณหภูมิได้ 10 ระดับ ตั้งแต่ 110 องศาเซลเซียส ไปจนถึง 200 องศาเซลเซียส และสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 95 นาที ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน สามารถดูอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้โดยกดปุ่ม 

**การทำอาหารด้วยฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน :**

1. กดปุ่ม  1 ครั้ง
2. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
3. กดปุ่ม  1 ครั้ง
4. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งระยะเวลา
5. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**การอุ่นเตาสำหรับทำอาหารด้วยฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน :**

เตารุ่นนี้สามารถตั้งโปรแกรมเพื่อรวมการอุ่นเตา และการทำอาหารด้วยฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อนได้

1. กดปุ่ม  1 ครั้ง
2. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อเตาทำความร้อนได้ตามอุณหภูมิที่ตั้งโปรแกรมเอาไว้ จะมีเสียงสัญญาณเตือน
4. เปิดประตู แล้ววางภาชนะที่ใส่อาหารไว้ตรงกลางจานหมุน
5. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งระยะเวลา
6. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**หมายเหตุ:** การทำให้เครื่องร้อนโดยอัตโนมัติได้อีกครั้งสูงสุด 30 นาที และไม่สามารถตั้งระยะเวลาการอุ่นเตาได้ เมื่อเตาทำความร้อนได้ตามอุณหภูมิสำหรับอุ่นเตาแล้ว เครื่องจะคงอุณหภูมิไว้ 30 นาที หากไม่เปิดประตูเครื่องภายใน 30 นาที เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

## การทำอาหารด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟพร้อมฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน

สามารถเลือกอุณหภูมิได้ 2 ระดับ คือ 170°C + HI และ 200°C + HI ทำให้ง่ายต่อการทำอาหารด้วยฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อนและไมโครเวฟพร้อมกันแบบอัตโนมัติ

1. กดปุ่มฟังก์ชันผสม COMBI หลายๆ ครั้ง เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
2. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งระยะเวลา สามารถตั้งได้สูงสุด 95 นาที
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**หมายเหตุ:** เครื่องจะใช้ระดับความร้อนที่ตั้งเอาไว้ล่าสุด จนกว่าจะรีเซ็ตเครื่อง หรือเมื่อตัดกระแสไฟฟ้าจากเครื่อง

## การทำอาหารตามลำดับหลายขั้นตอน

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่มเริ่มทำงานหลายๆ ครั้งเพื่อตั้งเวลา สามารถตั้งได้สูงสุด 95 นาที และเครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติที่ระดับความร้อน 100%

|              |   |
|--------------|---|
| ขั้นตอนที่ 1 | ละลายอาหารแช่แข็ง / ไมโครเวฟ / ย่าง / พัดลมกระจายความร้อน (ไม่อุ่นเตา) / ไมโครเวฟพร้อมพัดลมกระจายความร้อน |
| ขั้นตอนที่ 2 | ไมโครเวฟ / ย่าง / รบน้ำ / พัดลมกระจายความร้อน (ไม่อุ่นเตา) / ไมโครเวฟพร้อมพัดลมกระจายความร้อน             |

1. ตั้งโปรแกรมสำหรับขั้นตอนที่ 1 โดยไม่ต้องกดปุ่มเริ่มทำงาน
2. ตั้งโปรแกรมสำหรับขั้นตอนที่ 2
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**หมายเหตุ:** โปรแกรมการทำอาหารตามลำดับหลายขั้นตอน ทำงานไม่สามารถตั้งให้เครื่องเริ่มการทำงานแบบเร่งด่วน (Quick Start) ตั้งเมนูการทำอาหารอัตโนมัติ และการทำอาหารด้วยพัดลมกระจายความร้อน หากท่านตั้งให้เครื่องละลายอาหารแช่แข็งในขั้นตอนที่ 2 เมื่อเครื่องเริ่มทำอาหาร เครื่องจะปรับไปเป็นการทำงานในขั้นตอนที่ 1 โดยอัตโนมัติ

## การละลายอาหารแช่แข็งตามเวลา

สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 95 นาที

1. กดปุ่มฟังก์ชันละลายอาหารแช่แข็งหลายๆ ครั้งเพื่อเลือกเวลาการละลายอาหารแช่แข็ง
2. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งระยะเวลาที่ต้องการ
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**หมายเหตุ:** เมื่อละลายอาหารได้ 2 ใน 3 ของระยะเวลาที่ตั้งเอาไว้ เครื่องจะหยุดชั่วคราว และมีเสียงสัญญาณเตือนเพื่อให้กลับอาหาร หลังจากนั้นให้ปิดประตู แล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อละลายอาหารต่อ

## การละลายอาหารแช่แข็งตามน้ำหนัก

เครื่องจะตั้งระยะเวลาและระดับความร้อนโดยอัตโนมัติหลังจากตั้งน้ำหนักแล้ว สามารถตั้งน้ำหนักอาหารแช่แข็งได้ตั้งแต่ 100 กรัมไปจนถึง 1,000 กรัม

1. กดปุ่มฟังก์ชันละลายอาหารแช่แข็งหลายๆ ครั้งเพื่อเลือกน้ำหนักอาหารที่ต้องการ
2. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งน้ำหนัก
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**หมายเหตุ:** ในระหว่างละลายอาหาร เครื่องจะหยุดชั่วคราว และมีเสียงสัญญาณเตือนเพื่อให้กลับอาหาร หลังจากนั้นให้ปิดประตู แล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อละลายอาหารต่อ เครื่องจะละลายอาหารตามวิธีที่ตั้งเอาไว้ล่าสุด จนกว่าจะรีเซ็ตเครื่อง หรือเมื่อตัดกระแสไฟฟ้าจากเครื่อง

## การหมักอาหาร

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้หมักอาหารได้ง่ายยิ่งขึ้น ค่ามาตรฐานที่ตั้งเอาไว้คือ 50 องศาเซลเซียส

1. วางอาหารลงในภาชนะที่มีขนาดใหญ่ ปิดฝาภาชนะ: แล้วนำเข้าเครื่อง
2. กดปุ่มฟังก์ชันหมักอาหาร 1 ครั้ง
3. หมุนลูกบิดเพื่อตั้งระยะเวลาที่ต้องการ (แนะนำให้ตั้งเวลาระหว่าง 60 นาทีถึง 95 นาที)
4. กดปุ่มเริ่มทำงาน

## การตั้งค่าระบบล็อกป้องกันเด็ก

เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดใช้งานเครื่อง โดยไม่มีผู้ใหญ่ให้คำแนะนำ

- การตั้งค่าล็อก: ในโหมดสแตนด์บาย ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จนมีเสียงสัญญาณดังขึ้น ในโหมดล็อกจะไม่สามารถใช้งานเครื่องได้
- การยกเลิกล็อก: กดปุ่มหยุด/ยกเลิก ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จนมีเสียงสัญญาณดังขึ้น สามารถใช้งานเครื่องได้ตามปกติ

## ระบบป้องกันอัตโนมัติ


**ระบบป้องกันเมื่อเกิดอุณหภูมิสูง:** เมื่ออุณหภูมิสูงมากเกินไป เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น และ “E01” แสดงที่หน้าจอจนกว่ากดปุ่มยกเลิกเพื่อกลับเข้าสู่สภาวะปกติ ให้ปิดประตูเครื่องเพื่อให้ช่องใส่อาหารเย็นลง หรือติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการตรวจสอบเช็ค

**ระบบป้องกันเมื่อเกิดอุณหภูมิต่ำ:** เมื่ออุณหภูมิต่ำมากเกินไป เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น และ “E02” แสดงที่หน้าจอจนกว่ากดปุ่มหยุดเพื่อกลับเข้าสู่สภาวะปกติ โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการตรวจสอบเช็ค

**ระบบเซ็นเซอร์ป้องกันสิ่งผิดปกติ:** เมื่อเซ็นเซอร์เกิดการสั่นไหวจนรุนแรงขึ้น เครื่องจะเข้าสู่โหมดป้องกัน เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น และ “E03” แสดงที่หน้าจอจนกว่าจะกดปุ่มหยุดเพื่อกลับเข้าสู่สภาวะปกติ โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการตรวจสอบเช็ค และเปลี่ยนเซ็นเซอร์ใหม่


## เมนูทำอาหารอัตโนมัติ

ไม่ต้องตั้งระยะเวลากำอาหารและระดับความร้อน


1. ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม  1 ครั้ง หน้าจอจะแสดง “A-1”
2. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกรหัสของเมนูที่ต้องการ
3. กดปุ่มน้ำหนัก 1 ครั้ง
4. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกน้ำหนักหรือปริมาณอาหาร
5. กดปุ่มเริ่มทำงาน

**เมนูทำอาหารอัตโนมัติ:**

| รหัส | เมนู                        | หมายเหตุ |
|------|-----------------------------|----------|
| A-1  | ไก่ย่าง (กรัม)              |          |
| A-2  | เนื้อวัว/เนื้อแกะ (กรัม)    |          |
| A-3  | หมูอบ (กรัม)                |          |
| A-4  | ปลาย่าง (กรัม)              |          |
| A-5  | มันฝรั่งอบ (230 กรัม/ครั้ง) |          |
| A-6  | พิซซ่าแช่แข็ง (กรัม)        |          |
| A-7  | พาสต้า (กรัม)               |          |
| A-8  | ข้าว (กรัม)                 |          |
| A-9  | โจ๊ก/ข้าวต้ม (กรัม)         |          |
| A-10 | เค้ก (475 กรัม)             |          |

|      |                              |   |
|------|------------------------------|---|
| A-11 | ขนมปังปัง (ชิ้น)             | <ul style="list-style-type: none"> <li>เครื่องจะใช้เมนูทำอาหารที่ตั้งเอาไว้ล่าสุด จนกว่าจะรีเซ็ตเครื่อง หรือเมื่อตัดกระแสไฟฟ้าจากเครื่อง ตัวอย่างเช่น หากท่านเลือกรหัสเมนู A-8 แล้วเริ่มการทำงานของฟังก์ชั่น ครึ่งต่อไปที่ท่านกดปุ่ม  หน้าจอจะแสดงรหัส A-8 อีกครั้ง</li> </ul> |
| A-12 | ป๊อปคอร์น (100 กรัม)         |   |
| A-13 | ต้มข้าว (อุ่นให้ร้อน) (กรัม) |   |
| A-14 | เครื่องต้ม (200 มล./ครั้ง)   |   |

### เมนูทำอาหารด้วยระบบไอน้ำ

1. ไปโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม  2 ครั้ง หน้าจอจะแสดง “S-1”
2. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกรหัสของเมนูทำอาหารด้วยระบบไอน้ำที่ต้องการ
3. กดปุ่มน้ำหนัก 1 ครั้ง
4. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกน้ำหนักหรือปริมาณอาหาร
5. กดปุ่มเริ่มทำงาน

#### เมนูทำอาหารด้วยระบบไอน้ำ:

| รหัส | เมนู                 | รหัส | เมนู                             |
|------|----------------------|------|----------------------------------|
| S-1  | นึ่งปลา (กรัม)       | S-4  | นึ่งต้มข้าว - อุ่นให้ร้อน (กรัม) |
| S-2  | นึ่งผัก (กรัม)       | S-5  | ข้าวสวย - อุ่นให้ร้อน (กรัม)     |
| S-3  | ไข่ตุ๋น (ตามสัดส่วน) |      |                                  |

#### S-1 นึ่งปลา (กรัม)

ส่วนผสม: ปลา 200-400 กรัม

ขั้นตอน:

1. ฐานหม้อ: เติมน้ำ 200 มิลลิลิตร
2. หม้อชั้นใน: ประจุปลา แล้วใส่ลงในหม้อ
3. วางหม้อชั้นในลงในฐานหม้อ ใส่ฟาปิด แล้วล็อกให้แน่น
4. เลือกน้ำหนักตามตารางข้างล่าง เครื่องจะตั้งระยะเวลาและระดับความร้อนโดยอัตโนมัติ:

| น้ำหนัก (กรัม) | ระยะเวลา | ระดับความร้อน       |
|----------------|----------|---------------------|
| 200            | 6:00     | M-HI<br>ปานกลาง-สูง |
| 300            | 8:00     |                     |
| 400            | 10:00    |                     |

#### S-2 นึ่งผัก (กรัม)

ส่วนผสม: ผัก 200-400 กรัม

ขั้นตอน:

1. ฐานหม้อ: เติมน้ำ 200 มิลลิลิตร
2. หม้อชั้นใน: ใส่ผักให้สะอาด แล้วใส่ลงในหม้อ
3. วางหม้อชั้นในลงในฐานหม้อ ใส่ฟาปิด แล้วล็อกให้แน่น
4. เลือกน้ำหนักตามตารางข้างล่าง เครื่องจะตั้งระยะเวลาและระดับความร้อนโดยอัตโนมัติ:

| น้ำหนัก (กรัม) | ระยะเวลา | ระดับความร้อน |
|----------------|----------|---------------|
| 200            | 6:00     | HI สูง        |
| 300            | 7:00     |               |
| 400            | 8:00     |               |

#### S-3 ไข่ตุ๋น (ตามสัดส่วน)

ส่วนผสม: ไข่ 2 ฟอง

ขั้นตอน:

1. ฐานหม้อ: เติมน้ำ 200 มิลลิลิตร
2. หม้อชั้นใน: ตอกไข่ลงในหม้อ เติมน้ำ 200 มิลลิลิตร ใส่เกลือเล็กน้อย แล้วตีไข่ให้เข้ากัน
3. วางหม้อชั้นในลงในฐานหม้อ ใส่ฟาปิด แล้วล็อกให้แน่น
4. เลือกน้ำหนักตามตารางข้างล่าง เครื่องจะตั้งระยะเวลาและระดับความร้อนโดยอัตโนมัติ:

| น้ำหนัก (สัดส่วน) | ระยะเวลา | ระดับความร้อน |
|-------------------|----------|---------------|
| 1                 | 7:00     | MED ปานกลาง   |

#### S-4 นึ่งต้มข้าว (กรัม) - อุ่นให้ร้อน

ส่วนผสม: ต้มข้าว

ขั้นตอน:

1. ฐานหม้อ: เติมน้ำ 200 มิลลิลิตร
2. หม้อชั้นใน: ใส่ต้มข้าวลงในหม้อ
3. วางหม้อชั้นในลงในฐานหม้อ ใส่ฟาปิด แล้วล็อกให้แน่น
4. เลือกน้ำหนักตามตารางข้างล่าง เครื่องจะตั้งระยะเวลาและระดับความร้อนโดยอัตโนมัติ:

| น้ำหนัก (กรัม) | ระยะเวลา | ระดับความร้อน |
|----------------|----------|---------------|
| 100            | 2:00     | MED ปานกลาง   |
| 200            | 3:30     |               |
| 300            | 5:00     |               |

#### S-5 ข้าวสวย (กรัม) - อุ่นให้ร้อน

ส่วนผสม: ข้าวสวย 200-400 กรัม

ขั้นตอน:

1. ฐานหม้อ: เติมน้ำ 200 มิลลิลิตร
2. หม้อชั้นใน: ใส่ข้าวสวยที่ต้องการอุ่นให้ร้อน
3. วางหม้อชั้นในลงในฐานหม้อ ใส่ฟาปิด แล้วล็อกให้แน่น
4. เลือกน้ำหนักตามตารางข้างล่าง เครื่องจะตั้งระยะเวลาและระดับความร้อนโดยอัตโนมัติ:



| น้ำหนัก (กรัม) | ระยะเวลา | ระดับความร้อน |
|----------------|----------|---------------|
| 200            | 3:00     | HI สูง        |
| 300            | 4:00     |               |
| 400            | 5:00     |               |

หมายเหตุ:

1. เมนูทำอาหารด้วยระบบไอน้ำจำเป็นต้องใช้ร่วมกับหม้อไอน้ำในชุดอุปกรณ์เท่านั้น
2. เครื่องจะจดจำและใช้เมนูทำอาหารที่ตั้งไว้ล่าสุด จนกว่าเครื่องจะถูกรีเซ็ต หรือเมื่อตัดกระแสไฟฟ้าจากเครื่อง

### เมนูทำอาหารด้วยฟังก์ชั่น Air Cook


ท่านสามารถใช้ฟังก์ชั่น Air Cook ได้อย่างหลากหลายวิธีเพื่อช่วยให้การใช้ชีวิตที่เร่งรีบเป็นเรื่องที่ง่ายขึ้น อีกทั้งยังทำให้การทำอาหารเป็นเรื่องที่เพลิดเพลินและมีสุขภาพที่ดีขึ้น ท่านสามารถทำอาหารแบบใช้น้ำมันน้อยหรือไม่ใช้น้ำมันได้ตามที่ต้องการ และสามารถล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ส่วนต่างๆ ได้อย่างง่ายดาย ด้วยเมนูอาหารทั้ง 14 เมนู ท่านสามารถทำอาหารหลากหลายเมนูได้อย่างง่ายดาย

1. ไปโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม  1 ครั้ง จากนั้น “F-1” จะแสดงที่หน้าจอ
2. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกรหัสของเมนูอาหาร
3. กดปุ่ม  1 ครั้ง
4. หมุนลูกบิดเพื่อเลือกรหัสของน้ำหนัก
5. กดปุ่มเริ่มทำงาน

#### เมนูทำอาหารด้วยฟังก์ชั่น Air Cook:

| รหัส | เมนู                  | รหัสน้ำหนัก | น้ำหนักของอาหาร | หมายเหตุ:   |
|------|-----------------------|-------------|-----------------|---|
| F-1  | มันฝรั่งทอดแบบดัดแปลง | 1           | 150-200 กรัม    | <ul style="list-style-type: none"> <li>สำหรับอาหารบางเมนู ในระหว่างทำอาหาร เครื่องจะหยุดชั่วคราวและมีเสียงสัญญาณเตือนให้กลับอาหารเพื่อให้อาหารสุกทั่วถึง หลังจากนั้นปิดประตู แล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อทำอาหารต่อ</li> <li>ผลการทำอาหารด้วยเมนู Air Cook ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ความผันผวนของกระแสไฟฟ้า รูปทรงและขนาดของอาหาร ความพึงพอใจส่วนบุคคลเกี่ยวกับระดับความสุกของอาหารบางประเภท และยังรวมไปถึงลักษณะการวางอาหารในเครื่อง</li> </ul> |
|      |                       | 2           | 201-250 กรัม    |   |
|      |                       | 3           | 251-300 กรัม    |   |
|      |                       | 4           | 301-350 กรัม    |   |
| F-2  | เฟรนช์ฟราย            | 1           | 150-200 กรัม    |   |
|      |                       | 2           | 201-250 กรัม    |   |
|      |                       | 3           | 251-300 กรัม    |   |
|      |                       | 4           | 301-350 กรัม    |   |
| F-3  | นัทเก็ตไก่            | 1           | 150-200 กรัม    |   |
|      |                       | 2           | 201-250 กรัม    |   |
|      |                       | 3           | 251-300 กรัม    |   |
|      |                       | 4           | 301-350 กรัม    |   |



|      |                           |   |                      |   |
|------|---------------------------|---|----------------------|---|
| F-4  | เปาะเปี๊ยะทอด             | 1 | 150-200 กรัม         | <ul style="list-style-type: none"> <li>เครื่องจะจดจำรหัสของเมนู Air Cook ที่ตั้งเอาไว้ล่าสุด จนกว่าจะรีเซ็ตเครื่อง หรือเมื่อตัดกระแสไฟฟ้าจากเครื่อง ตัวอย่างเช่น หากท่านเลือกรหัส F-12 สำหรับเมนูหมูสามชั้นทอด และกดปุ่มเริ่มการทำงานของฟังก์ชันนี้ ครั้งต่อไปที่ท่านกดปุ่ม  รหัส F-12 ก็จะแสดงขึ้นที่หน้าจออีกครั้ง</li> <li>ควรใช้คู่กับ Air Cook อุปกรณ์สำหรับทอดที่ไฟใ้</li> </ul> |
|      |                           | 2 | 201-250 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 251-300 กรัม         |   |
|      |                           | 4 | 301-350 กรัม         |   |
| F-5  | หมูสะตือ:                 | 1 | 150-250 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 251-350 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 351-450 กรัม         |   |
|      |                           | 4 | 451-550 กรัม         |   |
| F-6  | สเต็กพอร์คเรีอ            | 1 | 100-150 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 151-250 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 251-350 กรัม         |   |
| F-7  | สเต็กหมู                  | 1 | 100-150 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 151-250 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 251-350 กรัม         |   |
|      |                           | 4 | 351-450 กรัม         |   |
| F-8  | อกไก่ทอด                  | 1 | 150-250 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 251-350 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 351-450 กรัม         |   |
|      |                           | 4 | 451-550 กรัม         |   |
| F-9  | ปีกไก่ทอด                 | 1 | 150-250 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 251-350 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 351-450 กรัม         |   |
|      |                           | 4 | 451-550 กรัม         |   |
| F-10 | น่องไก่ทอด                | 1 | 100-200 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 201-300 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 301-400 กรัม         |   |
|      |                           | 4 | 401-500 กรัม         |   |
| F-11 | แฮมเบอร์เกอร์เนื้อหรือหมู | 1 | 2(120-150 กรัม/ชิ้น) |   |
|      |                           | 2 | 3(120-150 กรัม/ชิ้น) |   |
|      |                           | 3 | 4(120-150 กรัม/ชิ้น) |   |
|      |                           | 4 | 5(120-150 กรัม/ชิ้น) |   |
| F-12 | หมูกรอบ                   | 1 | 150-250 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 251-350 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 351-450 กรัม         |   |
|      |                           | 4 | 451-550 กรัม         |   |
| F-13 | ปลาแซลมอนย่าง             | 1 | 1(100-150 กรัม/ชิ้น) |   |
|      |                           | 2 | 2(100-150 กรัม/ชิ้น) |   |
|      |                           | 3 | 3(100-150 กรัม/ชิ้น) |   |
|      |                           | 4 | 4(100-150 กรัม/ชิ้น) |   |
| F-14 | เบคอนหมู (แบบแผ่น)        | 1 | 100-150 กรัม         |   |
|      |                           | 2 | 151-200 กรัม         |   |
|      |                           | 3 | 201-250 กรัม         |   |

## ข้อกำหนดทางเทคนิค

|                      |  |
|----------------------|--|
| รุ่น                 | EMS3082CR  |
| การใช้กระแสไฟฟ้า     | 220V/50/60Hz ,<br>1,400 วัตต์ (ไมโครเวฟ); 1,250 วัตต์ (ย่าง);<br>2,200 วัตต์ (พัดลมกระจายความร้อน) |
| กำลังไฟออกจากเครื่อง | 900 วัตต์  |
| ความถี่              | 2,450 MHz  |
| ขนาดผลิตภัณฑ์ภายนอก  | 294 มม. (สูง)x538 มม. (กว้าง)x436 มม. (ลึก)  |
| ขนาดช่องใส่อาหาร     | 240 มม. (สูง)x354 มม. (กว้าง)x358 มม. (ลึก)  |
| ความจุ               | 30 ลิตร  |
| รูปแบบการทำอาหาร     | จานหมุน  |
| น้ำหนัก              | ประมาณ 18.3 กก.  |

## รายการสินค้า

- เตาอบไมโครเวฟ\*1 เครื่อง
- คู่มือการใช้งาน\*1 ฉบับ
- ตะแกรงโลหะ\*1 ชิ้น
- จานหมุนแก้ว\*1 ชิ้น
- วงแหวน\*1 ชิ้น
- ชุดหม้อไอน้ำ\*1 ชุด
- ฐานสำหรับทำเมนู AirCook\*1 ชิ้น
- ถาดสำหรับทำเมนู AirCook\*1 ชิ้น

## การทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่อง

- ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กออกจากเต้าจ่ายไฟก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
- ทำความสะอาดด้านในเครื่องอยู่เสมอ เช็ดคราบอาหารที่หกหรือกระเด็นอยู่ที่ผนังด้านในเครื่องด้วยฟ้านุ่มหรือน้ำหมาดๆ ใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อนสำหรับคราบสกปรกที่เช็ดออกได้ยาก ห้ามใช้สเปรย์และน้ำยาคleaning ที่มีความเข้มข้นสูง เพราะจะทิ้งคราบ รื้อรอย หรือทำให้สีของพื้นผิว ประสิทธิภาพเสียหาย ห้ามทำน้ำหกลงในช่องระบายอากาศ
- ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกเครื่องด้วยฟ้านุ่มหรือน้ำหมาดๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ชิ้นส่วนของเครื่องเสียหาย ห้ามทำน้ำหกลงในช่องระบายอากาศ
- เช็ดประตูและช่องกระจกทั้ง 2 ด้าน ซิลิโคนประตู และชิ้นส่วนที่อยู่ติดกันเสมอด้วยฟ้านุ่มหรือน้ำหมาดๆ เพื่อเช็ดคราบอาหารที่หกหรือกระเด็นติดอยู่ ห้ามใช้น้ำยาคleaning ที่มีความเข้มข้นสูง
- ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดระบบไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- ควรระวังไม่ให้ผงควบคุมการทำงานเปียกน้ำ ให้ใช้ฟ้านุ่มหรือน้ำหมาดๆ เช็ดให้สะอาด เปิดประตูเครื่อง ขณะทำความสะอาดผงควบคุมการทำงานเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ
- หากเกิดไอน้ำสะสมอยู่ตามด้านในหรือด้านนอกของประตู ให้ใช้ฟ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานในสภาวะที่มีความชื้นสัมพัทธ์สูง ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติสำหรับการทำอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ
- ถอดจานหมุนแก้วออกทำความสะอาดเป็นครั้งคราว ให้ล้างด้วยน้ำสบู่อุ่นหรือเครื่องล้างจาน
- ทำความสะอาดวงแหวนและพื้นเตาไมโครเวฟเป็นประจำเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเสียงดังในขณะทำงาน เช็ดพื้นผิวด้านล่างด้วยน้ำยาคleaning ชนิดอ่อน และล้างวงแหวนด้วยน้ำสบู่อุ่นหรือเครื่องล้างจาน หลังจากถอดวงแหวนออกทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ตรวจสอบว่าใส่กลับเข้าที่เดิมเรียบร้อยแล้ว

10. เพื่อขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากด้านในเตา ให้พรมน้ำ 1 แก้วกับน้ำมะนาวและเปลือกมะนาว 1 ชิ้น ใส่ในถ้วยที่สามารถนำเข้าเครื่องได้ ต้มในเตาไมโครเวฟประมาณ 5 นาที หลังจากนั้นเช็ดให้ทั่ว แล้วใช้ฟ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
11. เมื่อต้องการเปลี่ยนหลอดไฟในเตา โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์
12. ควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟและจัดคราบอาหารออกจากเตาเสมอ หากเตาไมโครเวฟไม่สะอาดจะ ทำให้ไฟวเตาเสียหาย ลดอายุการใช้งาน และอาจทำให้เกิดอันตรายได้
13. ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะมูลฝอยในครัวเรือน เครื่องนี้ไม่ควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์
14. อาจเกิดควันหรือได้กลิ่นเหม็นไหม้เมื่อใช้ฟังก์ชันย่างเป็นครั้งแรก ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ เพราะเตาทำจากแผ่นเหล็กเคลือบน้ำมันหล่อลื่น เตาเครื่องใหม่จึงเกิดควันหรือกลิ่นที่เกิดจากการเผาไหม้ของน้ำมันหล่อลื่นและจะหายไปเมื่อใช้งานได้สักระยะ

## ศูนย์บริการลูกค้า

|  |   |
|--|---|
| <b>Thailand</b><br>Tel: (+662) 725 9000<br>Electrolux Thailand Co., Ltd.<br>14th Floor, 1910 New Petchburi Road<br>Bangkapi, Huay Kwang<br>Bangkok 10310 | <b>ประเทศไทย</b><br>เบอร์ติดต่อ: (+662) 725 9000<br>บริษัท อิเล็คทริกัลส์ ประเทศไทย จำกัด<br>ชั้น 14, 1910 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่<br>แขวงบางกะปิ, เขตห้วยขวาง<br>กรุงเทพฯ 10310 |
|--|---|