



เตาไมโครเวฟ/ย่าง/คอนเวคชั่น (การอบอาหารด้วยอุณหภูมิตั้งที่)

คู่มือการใช้งาน

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนทำการใช้งาน

รุ่น MC-766YS

P/No: 3828W5A3752

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อป้องกันอันตรายจากการสัมผัสคลื่นไมโครเวฟโดยตรง

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟของท่านในขณะที่ประตูเตาไมโครเวฟยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล๊อคป้องกัน เพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาไมโครเวฟระบบล๊อคป้องกันนี้จะปิดการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อเปิดประตูเตาไมโครเวฟ เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ท่านควรจำไว้ว่าท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟหรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นฝานี้ประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าเตาไมโครเวฟเสียอยู่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประตูเตาไมโครเวฟต้องปิดสนิทและไม่มี ความเสียหายกับ (1) ประตูเตาไมโครเวฟ (งอ), (2) บานพับและสลัก (แตกหรือหลวม) (3) ฝานี้ก และพื้นผิวฝานี้กประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟของท่านโดยผู้ใดนอกจากช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหารว่าได้ตั้งไว้ในเวลาที่เหมาะสมแล้วการตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้อาหารในเตาไมโครเวฟไหม้และมีผลต่อเนื้อทำให้เตาไมโครเวฟของท่านเสียหายได้

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุ๊ป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาไมโครเวฟของท่านได้รับความร้อนมากเกินไป ของเหลวก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนๆ นั้นล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมาควรปฏิบัติดังนี้

- 1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ
- 2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป
- 3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาคนอีกครั้งหนึ่ง เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาทั้งหมด
- 4 หลังการต้ม ควรวางภาชนะทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะชวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็ก) อีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนดื่ม (โดยเฉพาะชวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็ก) ควรระมัดระวังเมื่อจับหรือถือภาชนะ

คำเตือน

คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟเครื่องนี้มีคลื่นแม่เหล็กที่ถูกออกแบบมาให้สามารถจับพลังงานจากคลื่นไมโครเวฟได้ เมื่อกระแสไฟฟ้าจ่ายไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาไมโครเวฟ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านผนังโลหะของเตาไมโครเวฟได้แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุเช่น แก้ว, กระจก, กระดาษและภาชนะที่ผลิตจากวัตถุที่สามารถใช้กับคลื่นไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้นแต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหาร ความร้อนที่เกิดขึ้นเกิดจากความร้อนของอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

เตาไมโครเวฟของท่านคือหนึ่งในอุปกรณ์ใช้สอยภายในบ้านที่มีความปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาไมโครเวฟเปิดเตาไมโครเวฟจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟ จะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนเมื่อมีอาหารในเตาไมโครเวฟ ซึ่งจะไม่ทิ้งพลังงานใดๆไว้ที่จะทำให้เกิดอันตราย เมื่อรับประทานอาหารนี้เขาไป

ข้อควรระวัง	2
สารบัญ	3
การแกะกล่องและการติดตั้ง	4-5
การตั้งนาฬิกา	6
การลือคป้องกันเด็ก	7
การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ	8
ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ	9
การปรุงอาหาร 2 ชั้นตอน	10
การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว	11
การเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหาร	12
การย่างอาหาร	13
การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่	14-15
การปรุงอาหาร 2 รูปแบบพร้อมกัน	16-17
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ	18-19
การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว	20-21
การปรุงอาหารอัตโนมัติ	22-24
การอบอาหารอัตโนมัติ	25-26
การตั้งเวลา	27
การขจัดกลิ่นภายในเตาไมโครเวฟ	28
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	29
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	30
ลักษณะเฉพาะของอาหารและการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ	31-32
คำถามและคำตอบ	33
ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า/ข้อมูลทางเทคนิค	34

การแกะกล่องและ การติดตั้ง

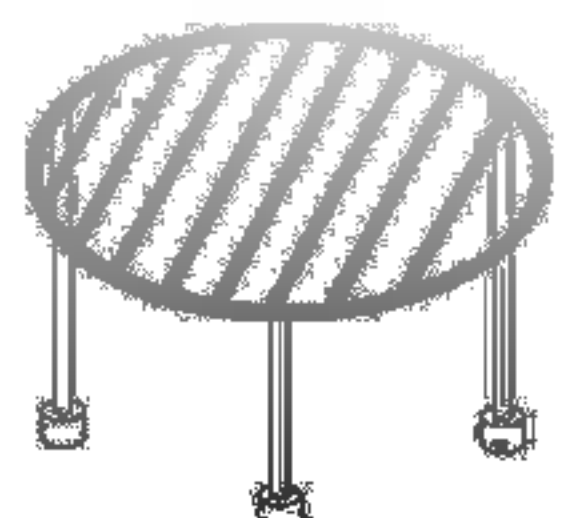
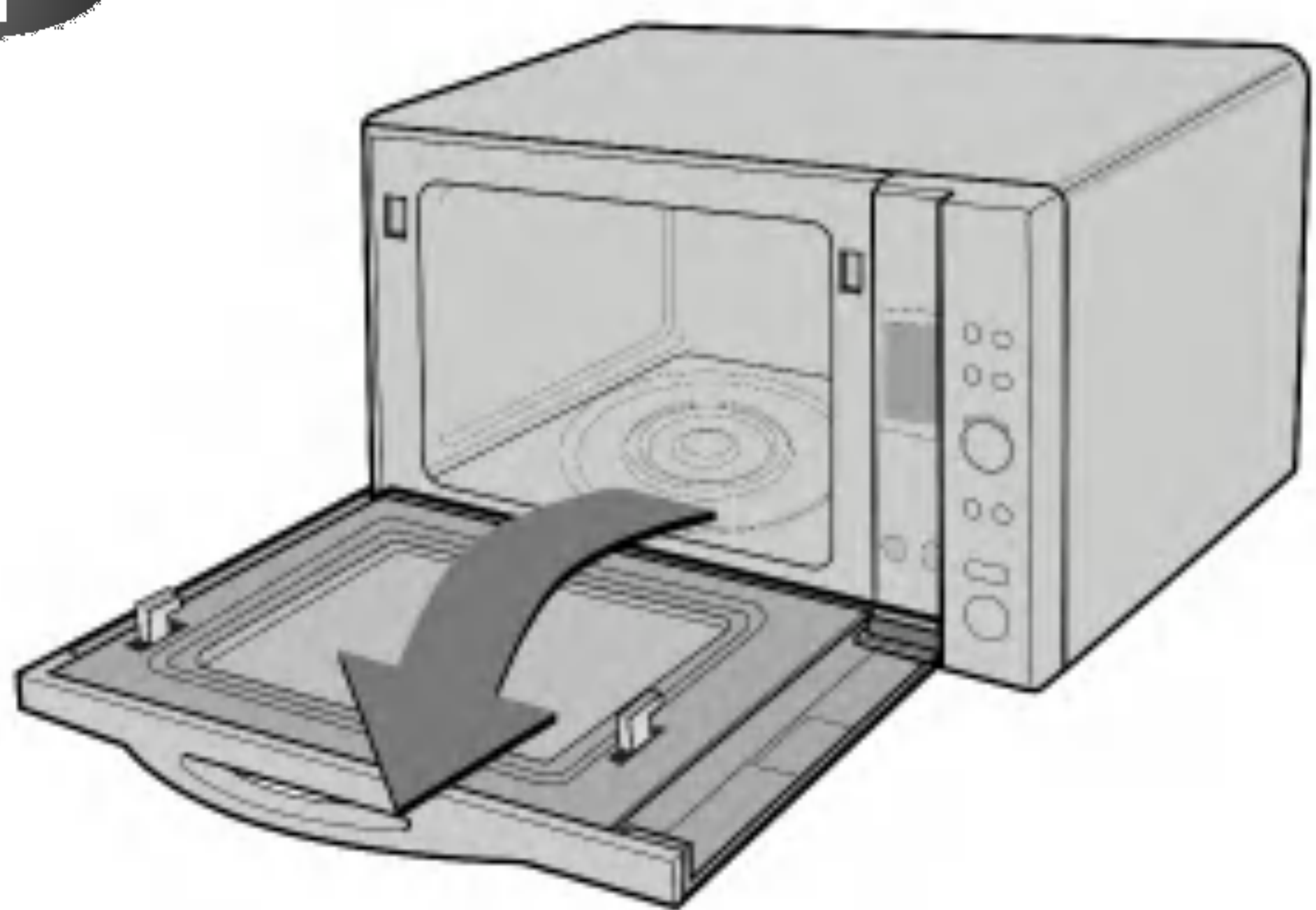
ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ได้อย่างรวดเร็ว

กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำโดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่าน เมื่อแกะกล่องเตาไมโครเวฟของท่าน ท่านควรตรวจสอบว่า

ถอดอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาไมโครเวฟและตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

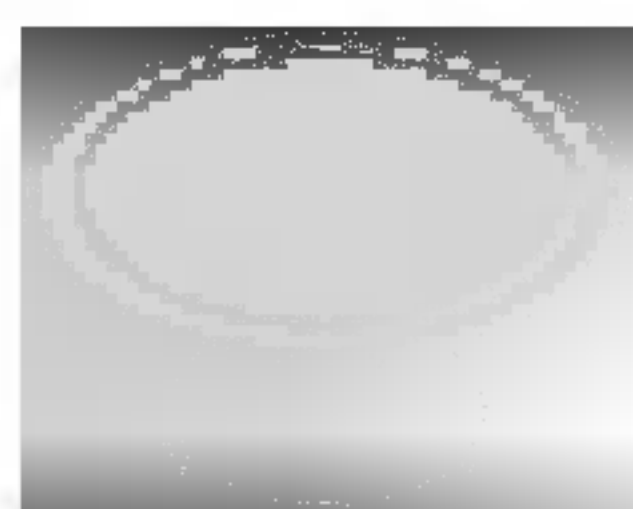
1

นำเตาไมโครเวฟของท่านออกจากกล่องและวางไว้ในพื้นผิวที่ราบเรียบ

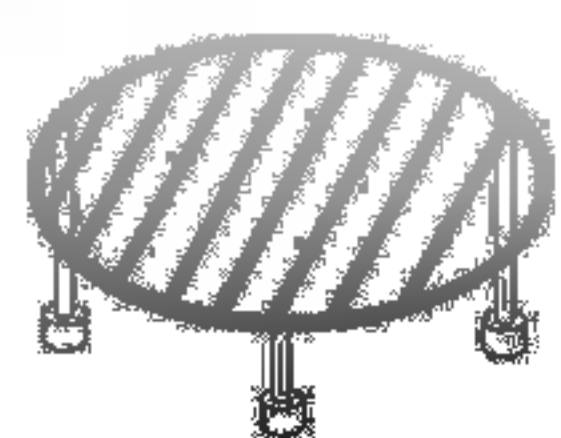


ตะแกรงสูง

ถาดแก้ว



วงแหวนหมุน



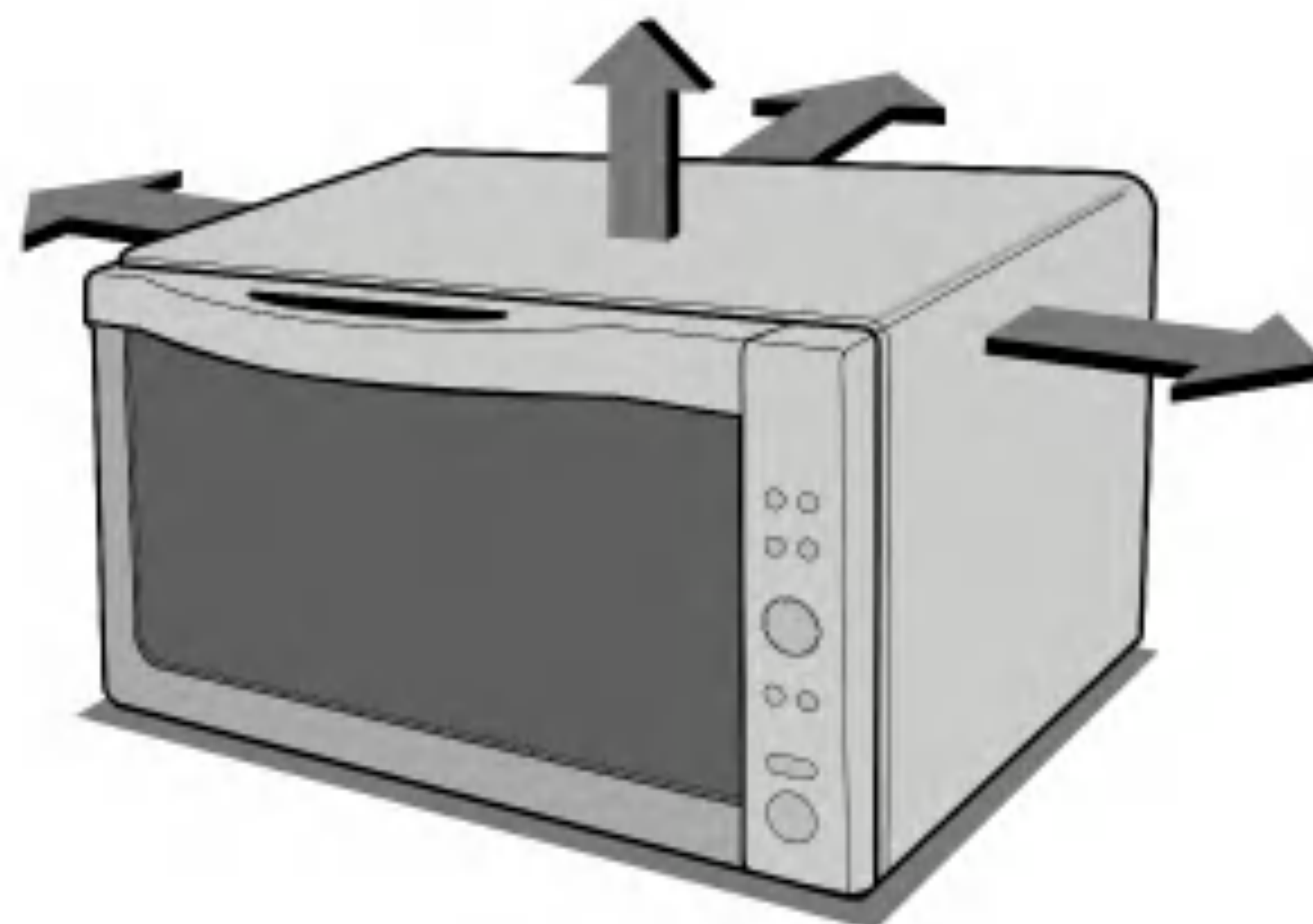
ตะแกรงต่ำ



ถาดโลหะ

2

วางเตาไมโครเวฟไว้ในสถานที่ที่ท่านต้องการแต่ต้องอยู่สูงกว่าพื้นอย่างน้อย 85 ซม. และมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 30 ซม. และด้านหลัง 10 ซม. เพื่อระบายอากาศร้อนออกจากเตาไมโครเวฟ ด้านหน้าของเตาไมโครเวฟควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 ซม. เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟตกลงมา ช่องระบายอากาศจะอยู่ที่ด้านบนและด้านข้างของเตาไมโครเวฟ การปิดช่องระบายอากาศจะทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้



เตาไมโครเวฟนี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายในการปรุงอาหาร เพื่อการพาณิชย์ (ใช้ภายในครัวเรือน)

3 เสียบปลั๊กไฟเตาไมโครเวฟของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟมาตรฐาน ตรวจสอบว่าท่านเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าจ่ายเพียงอุปกรณ์เดียว ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานไม่ถูกต้องให้ถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกและเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง

5 เติมน้ำ 300 มิลลิลิตร (1/2 ไพน์) ลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ วางภาชนะลงบนถาดแก้วแล้วจึงปิดประตูเตาไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟของท่าน กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 30



6 กดปุ่ม **STOP** และกดปุ่ม **START** 6 ครั้ง เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร 3 นาที ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พทุกครั้งที่ท่านกดปุ่มนี้ เตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงานหลังจากท่านกดปุ่มครบ 6 ครั้ง ซึ่งเป็นการทำงานปกติของเตาไมโครเวฟ



4 เปิดประตูเตาไมโครเวฟของท่านโดยการดึงด้ามจับเปิดประตู วางแกนหมุนลงในเตาไมโครเวฟของท่านและวางถาดแก้วไว้บนแกนหมุน

7 จอแสดงผลจะนับเวลาลงหลังจาก 3 นาที เมื่อเวลาเป็น 0 ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พ เปิดประตูเตาไมโครเวฟและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น ท่านต้องระมัดระวังเมื่อหยิบภาชนะออกจากเตาไมโครเวฟเพราะภาชนะอาจจะร้อน



ขณะนี้ท่านติดตั้งเตาไมโครเวฟเสร็จเรียบร้อยแล้ว

การตั้ง

นาฬิกา

ท่านสามารถตั้งนาฬิกาในระบบ 12 ชั่วโมงหรือ 24 ชั่วโมงก็ได้
ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการตั้งเวลาไว้ที่ 14:35 เมื่อใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง
ตรวจสอบว่าท่านได้นำที่บ่อบรรจุต่างๆ ออกจากเตาไมโครเวฟหมดแล้ว



เมื่อท่านเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟในครั้งแรก หรือเมื่อไฟพลา๊กกลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ '0' จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านจะต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกจากเต้าจ่ายไฟและเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมกับตั้งนาฬิกาใหม่

ตรวจสอบว่าท่านทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้อธิบายไว้ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้แล้ว

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



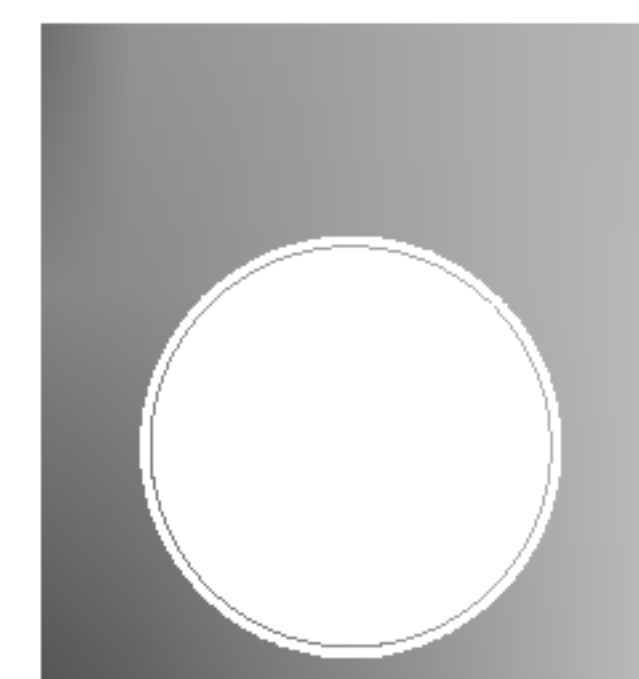
กดปุ่ม **CLOCK** 1 ครั้ง

(ถ้าท่านต้องการใช้ระบบเวลา 12 ชั่วโมงให้กดปุ่ม **CLOCK** ซ้ำ
ถ้าท่านต้องการเปลี่ยนระบบเวลาหลังจากตั้งนาฬิกาเสร็จแล้ว
ท่านต้องถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟและเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง)



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง "14:00" แสดงบนจอแสดงผล

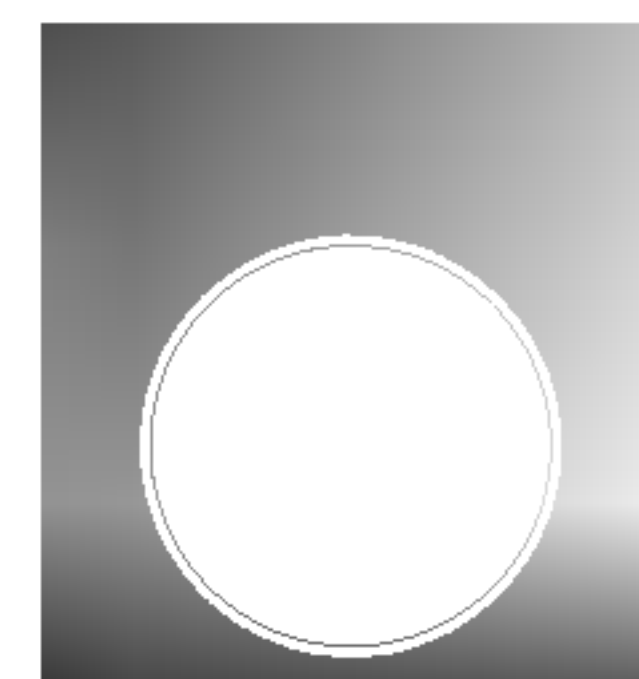
กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันตัวเลขบอกชั่วโมงที่เลือก



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง "14:35" แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START**

นาฬิกาเริ่มเดิน



การลือค ป้องกันเด็ก



เตาไมโครเวฟของท่านมีลักษณะเฉพาะที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงานของเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการลือคป้องกันเด็กไว้ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้ แต่อย่างไรก็ตาม เด็กๆ ก็ยังสามารถเปิดประตูเตาไมโครเวฟได้

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้จนกระทั่ง “L” แสดงบนจอแสดงผลและเสียงบี๊พดังขึ้น การลือคป้องกันเด็กจะถูกเปิดการทำงาน

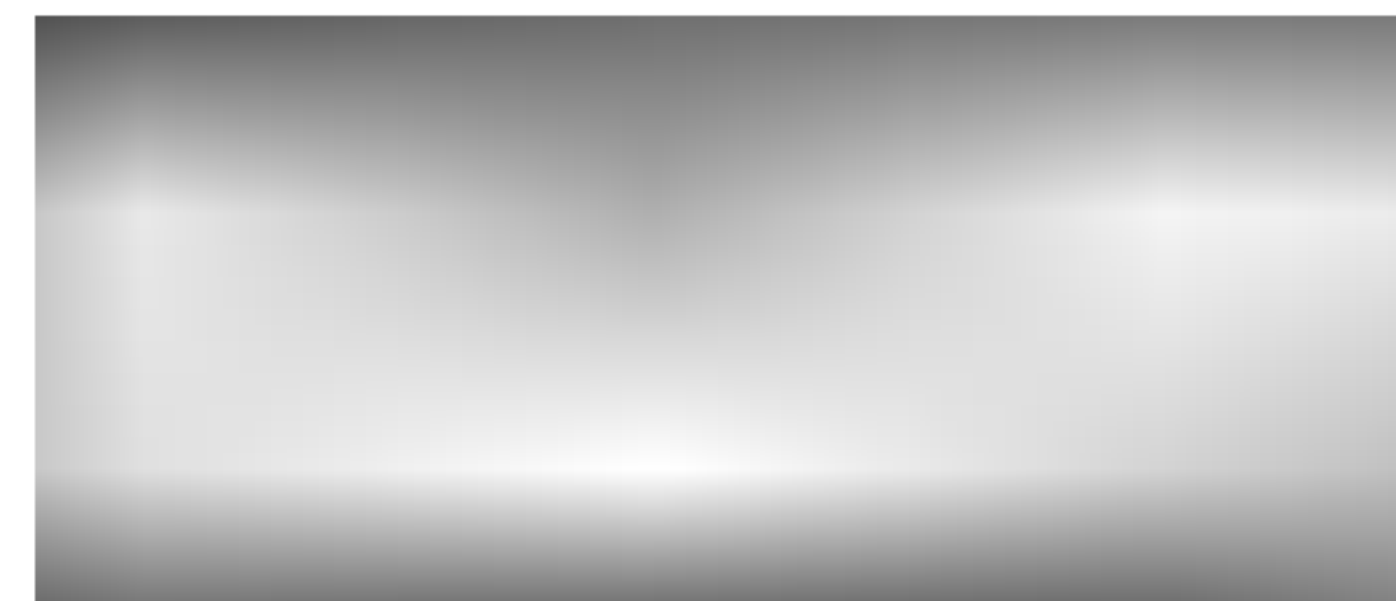
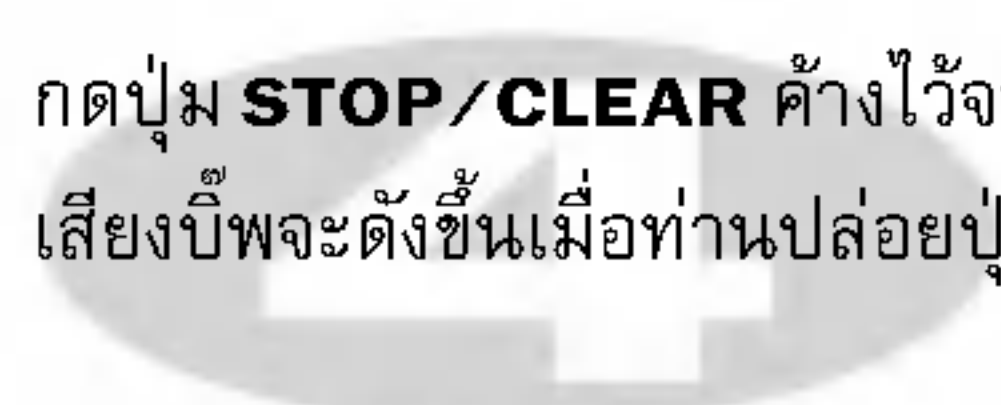
นาฬิกาจะดับลงจากจอแสดงผลแต่หลังจากนั้น 2-3 วินาที นาฬิกาก็จะแสดงบนจอแสดงผลอีกครั้ง



ถ้าท่านกดปุ่มใดๆ ก็ตาม “L” จะแสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้จนกระทั่ง “L” ดับลงจากจอแสดงผลเพื่อยกเลิกการลือคป้องกันเด็ก เสียงบี๊พจะดังขึ้นเมื่อท่านปล่อยปุ่มนี้



การปรุงอาหารด้วย คลื่นไมโครเวฟ

ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 80% เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที



เตาไมโครเวฟของท่านสามารถตั้งกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟได้ 5 ระดับ ระดับไฟสูงสุดจะถูกเลือกอัตโนมัติ ท่านสามารถเลือกระดับไฟได้โดยการหมุนปุ่ม DIAL

ระดับไฟ

HIGH (สูงสุด)	900 วัตต์	100%
MEDIUM	720 วัตต์	80%
HIGH (สูง)		
MEDIUM (ปานกลาง)	540 วัตต์	60%
DEFROST MEDIUM	360 วัตต์	40%
LOW (ต่ำ)		
LOW (ต่ำสุด)	180 วัตต์	20%

ตรวจสอบว่าท่านทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้อธิบายไว้ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้แล้ว

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

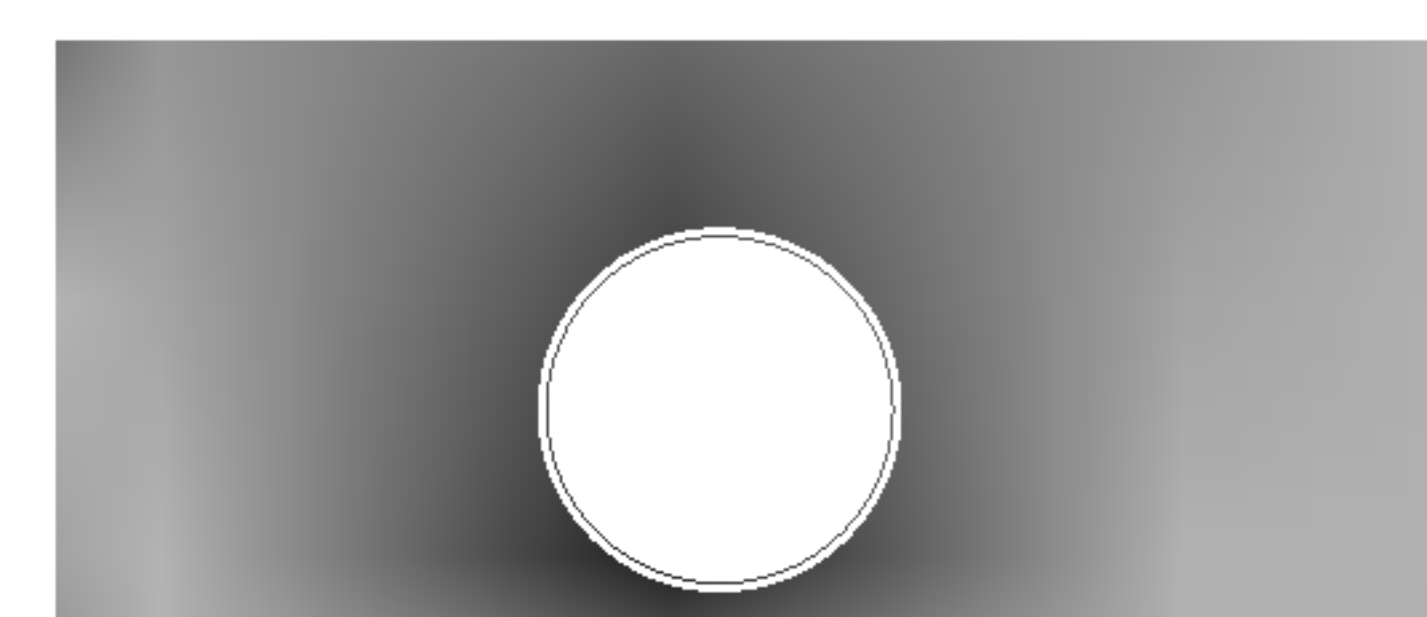
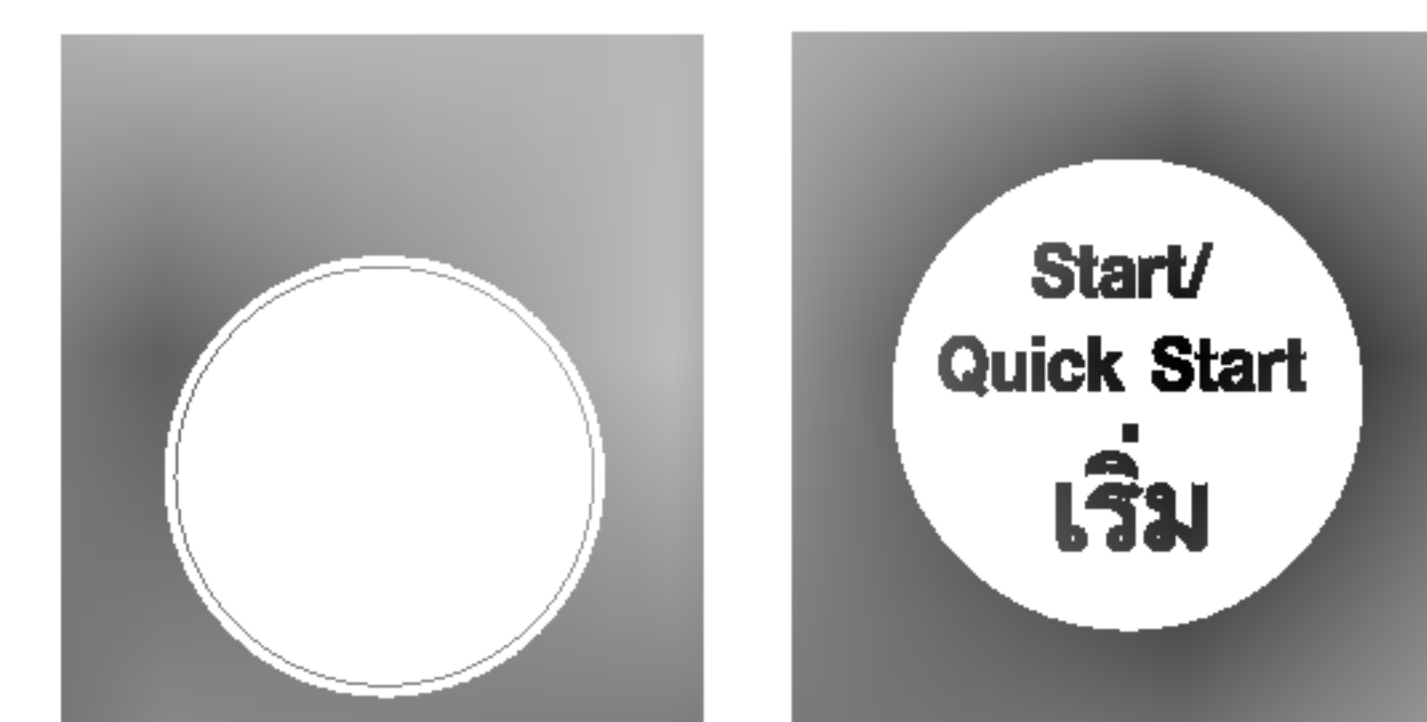
กดปุ่ม **FUNCTION 1** ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบคลื่นไมโครเวฟ

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “7:20” แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันระดับไฟที่เลือก

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “5:30” แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START**



เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารได้ดีที่สุด ตารางด้านล่างนี้จะแสดง ตัวอย่างของอาหารและแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารนั้นๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟของ คลื่นไมโครเวฟ

HIGH (สูงสุด)	100%	<ul style="list-style-type: none"> • ต้มน้ำ • อบเนื้อวัวอบ • อบสัตว์ปีก, ปลา, ผัก • อบเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นๆ
MEDIUM HIGH (สูง)	80%	<ul style="list-style-type: none"> • อุณหภูมิอาหารต่างๆ • ย่างเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก • อบเห็ดและสัตว์น้ำที่มีเปลือก • อบอาหารที่ประกอบด้วยเนยแข็งและไข่
MEDIUM (ปานกลาง)	60%	<ul style="list-style-type: none"> • อบเค้กและขนมปังก้อนเล็กๆ • ปรุงไข่ให้สุก • ทำคัสตาร์ด • หุงข้าว, ทำซूप
DEFROST/ MEDIUM LOW (ต่ำ)	40%	<ul style="list-style-type: none"> • ละลายน้ำแข็ง • ละลายเนยและชีสโกกแลต • อบเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ
LOW (ต่ำสุด)	20%	<ul style="list-style-type: none"> • ละลายเนยและเนยแข็ง • ละลายไอศกรีม • ทำให้เยลลี่สตั๊ดแตกฟอง



การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน

ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรกจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 11 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH และขั้นตอนที่สองจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 35 นาทีด้วยกำลังไฟ 40%



ระหว่างการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ท่านสามารถเปิดประตูของเตาไมโครเวฟและตรวจสอบอาหารที่อยู่ข้างในเตาไมโครเวฟได้ ปิดประตูเตาไมโครเวฟและ กดปุ่ม **START** เตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหารต่อ

เมื่อเตาไมโครเวฟทำการปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 1 เสร็จแล้วเสียงบี๊พจะดังขึ้นและเตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 2 ต่อ

ถ้าท่านต้องการยกเลิกโปรแกรมที่ตั้งไว้ให้ กดปุ่ม **STOP/CLEAR** 2 ครั้ง

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหารสำหรับขั้นตอนที่ 1

กดปุ่ม **FUNCTION** 1 ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบคลื่นไมโครเวฟ

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “9:00” แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันกำลังไฟที่เลือก

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “11:00” แสดงบนจอแสดงผล

ตั้งระดับไฟและเวลาในการปรุงอาหารสำหรับขั้นตอนที่ 2

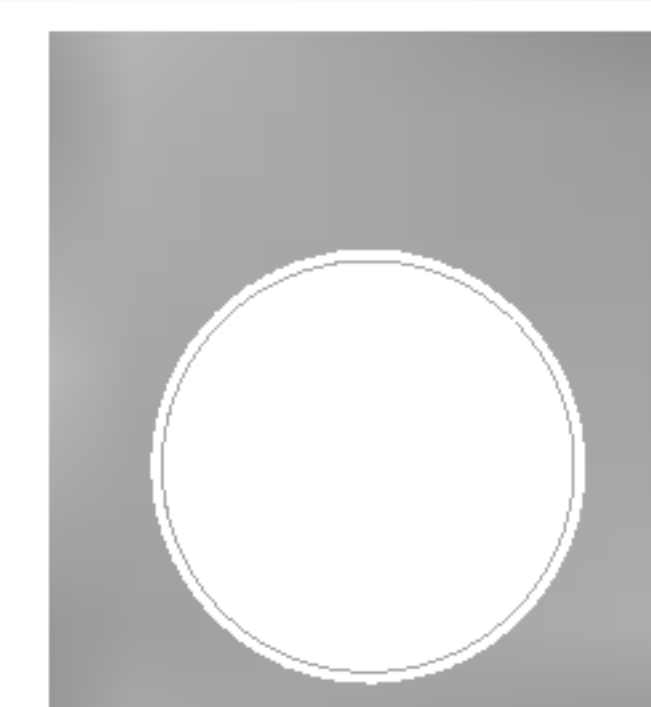
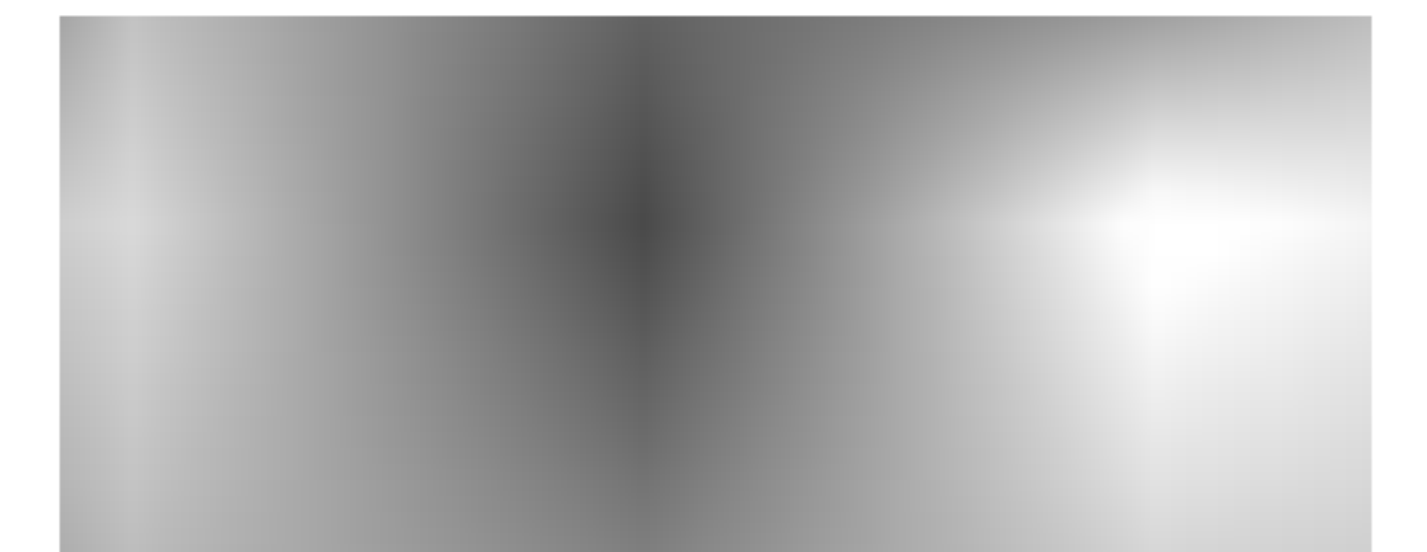
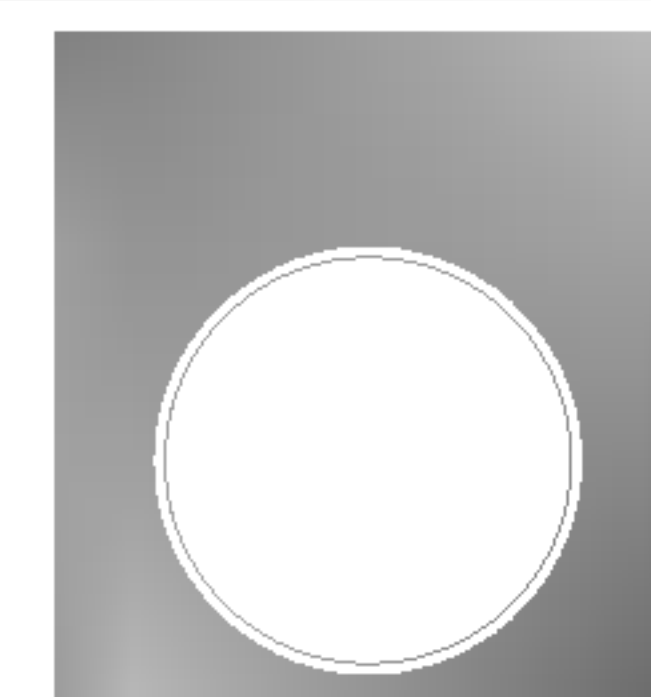
กดปุ่ม **FUNCTION** 1 ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบคลื่นไมโครเวฟ

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “3:60” แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันกำลังไฟที่เลือก

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “35:00” แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START**



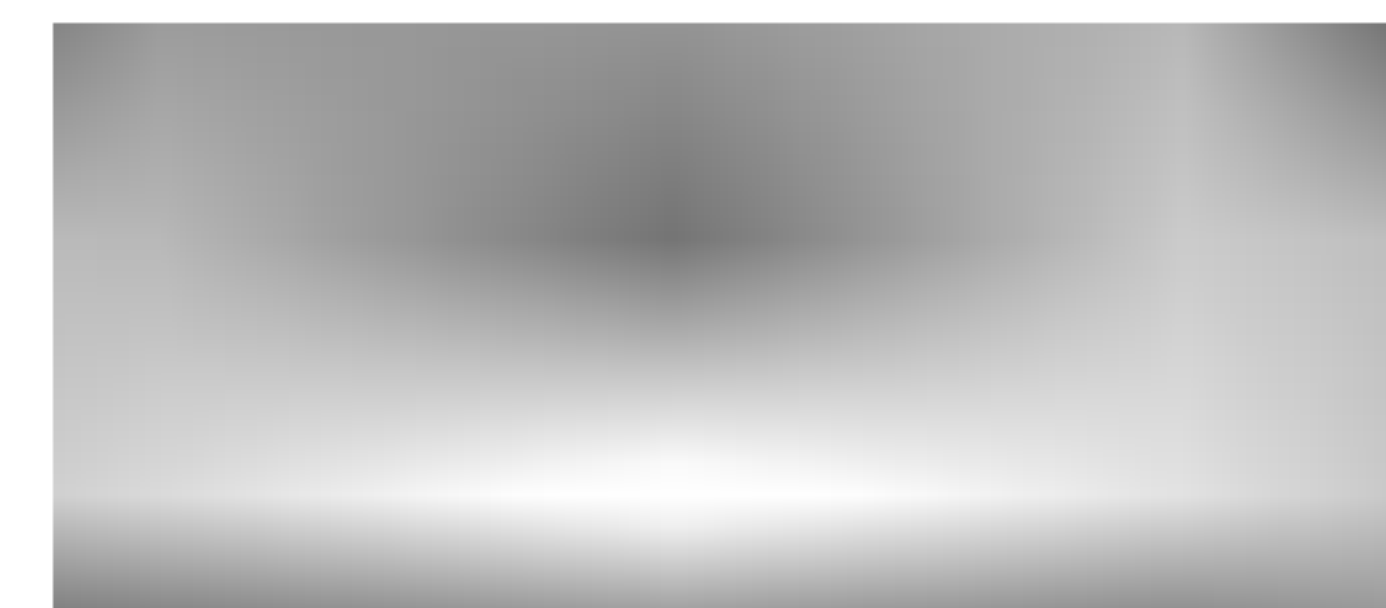
ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที

การเริ่มปรุงอาหาร อย่างรวดเร็ว

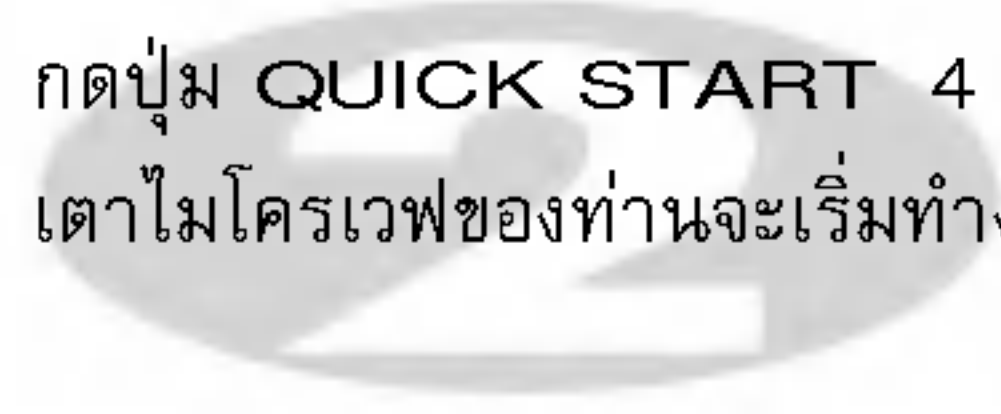


ด้วยระบบ **QUICK START** (การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว) จะทำให้ท่านสามารถตั้งการปรุงอาหารด้วยระดับไฟ HIGH เป็นเวลา 30 วินาที ได้ด้วยการกดปุ่ม **START**

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **QUICK START** 4 ครั้งเพื่อเลือกการปรุงอาหารด้วยระดับไฟ HIGH เป็นเวลา 2 นาที
เตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงานก่อนท่านกดปุ่มครบ 4 ครั้ง



การเพิ่มหรือลดเวลา ในการปรุงอาหาร

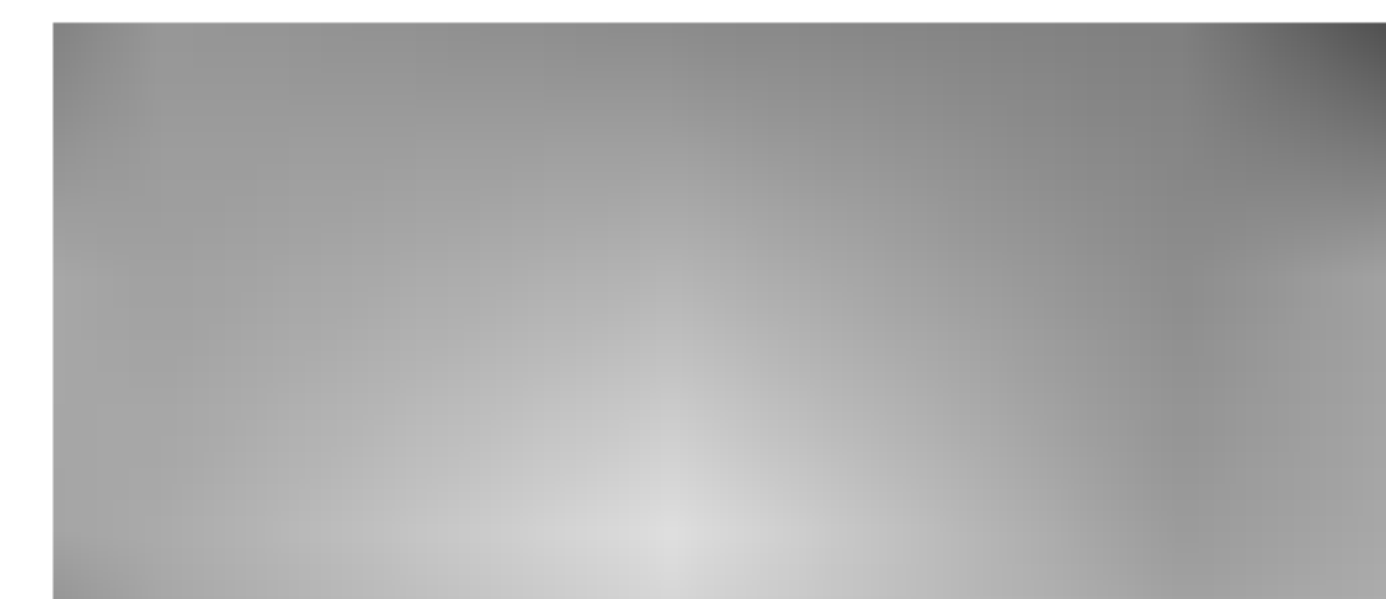
ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหารสำหรับโปรแกรมการปรุงอาหารอัตโนมัติ (AUTO COOK) ให้เพิ่มขึ้นหรือลดลง



ถ้าท่านพบว่าอาหารของท่านไหม้เกรียมหรือยังไม่สุกเมื่อใช้โปรแกรมการปรุงอาหารอัตโนมัติ (AUTO COOK) ท่านสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารได้โดยหมุนปุ่ม DIAL

เมื่อปรุงอาหารด้วยระบบอัตโนมัติและปรุงอาหารโดยเลือกการทำงานด้วยตนเอง ท่านจะสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารโดยหมุนปุ่ม DIAL ได้ตลอดเวลา

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



เลือกโปรแกรมการปรุงอาหารอัตโนมัติ (AUTO COOK) ที่ท่านต้องการ

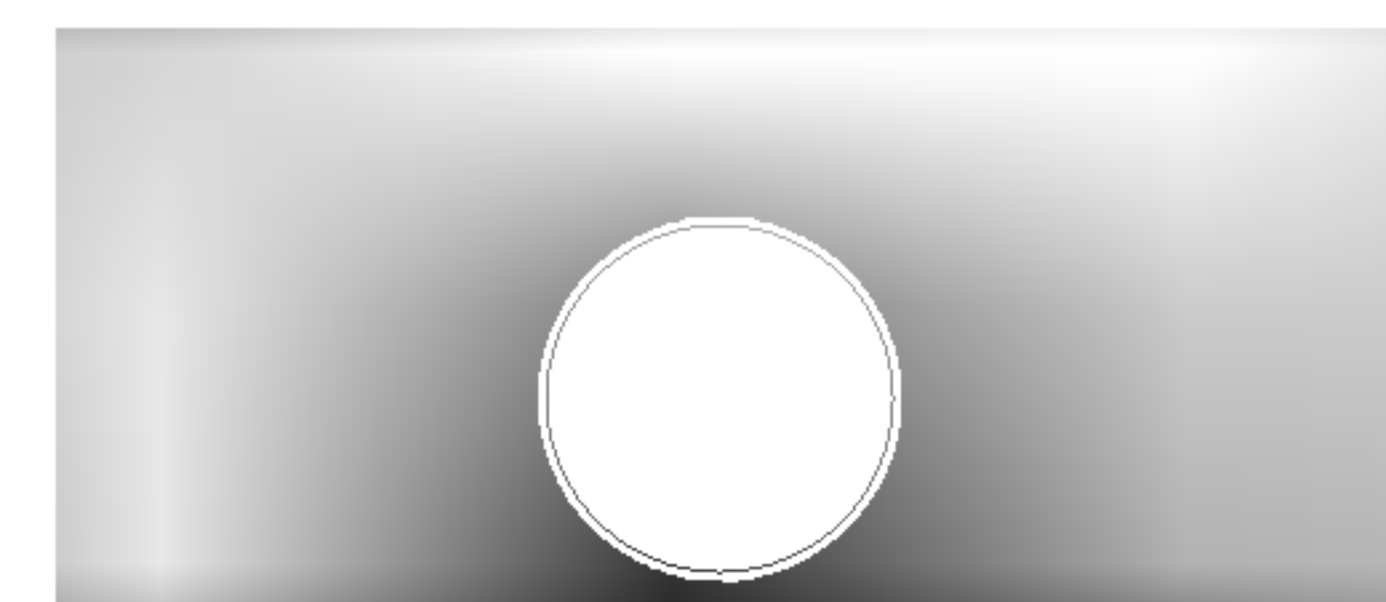
เลือกน้ำหนักของอาหาร

กดปุ่ม **START**



หมุนปุ่ม **DIAL**

เวลาในการปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้นหรือลดลง



การย่าง

อาหาร

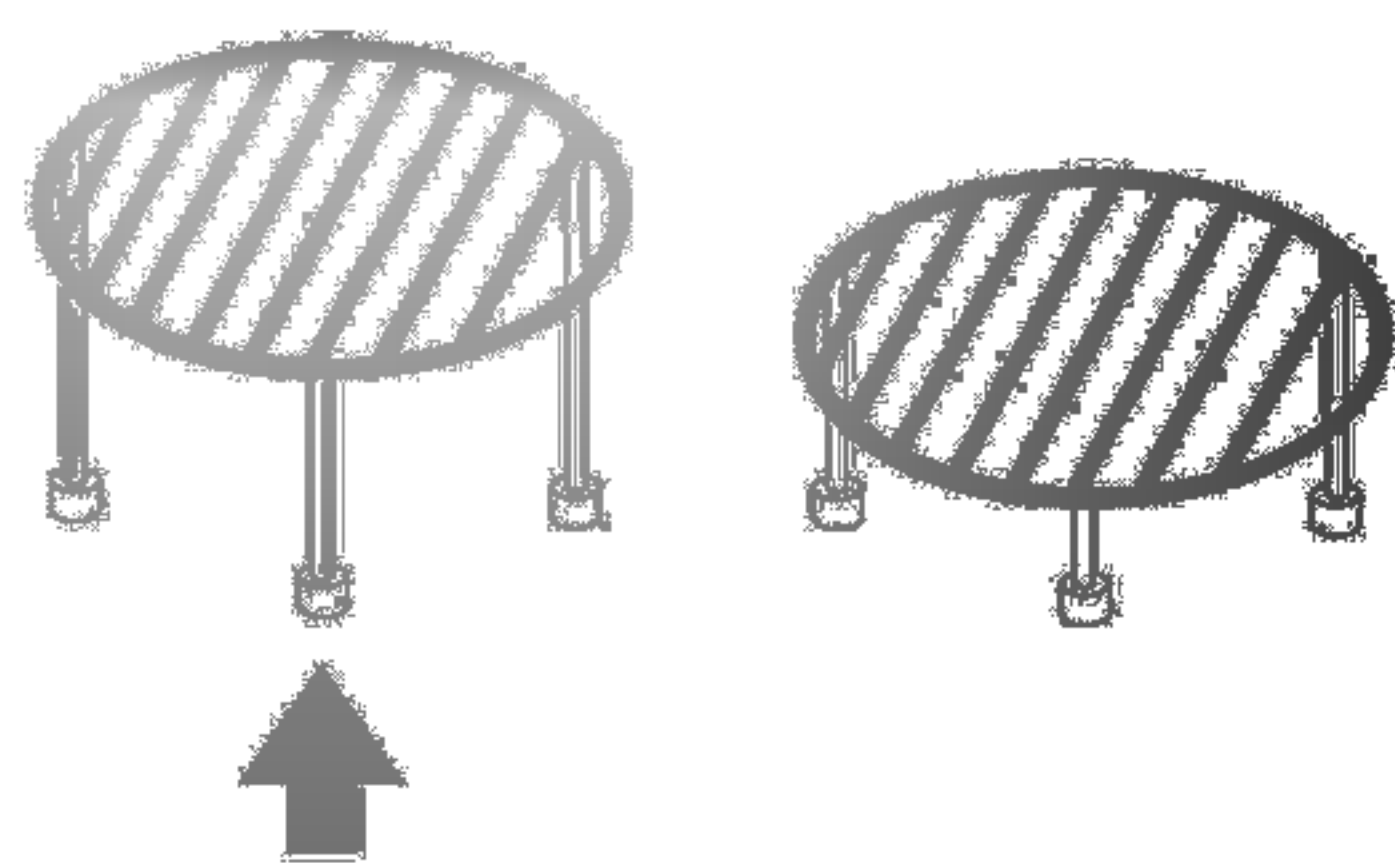
ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการใช้การย่างอาหารเพื่อปรุงอาหารเป็นเวลา 12 นาที 30 วินาที



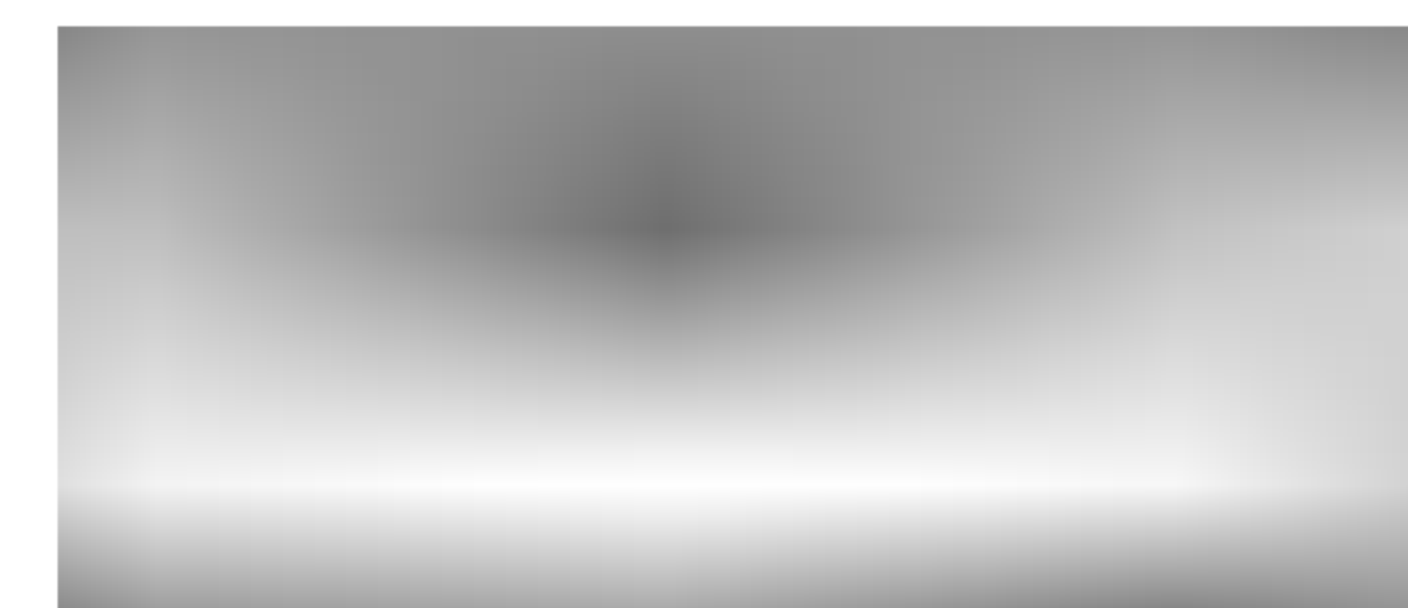
การย่างอาหารจะทำให้ท่านสามารถอบอาหารให้เป็นสีน้ำตาลและทำให้อาหารกรอบได้อย่างรวดเร็ว

เมื่อใช้การย่างอาหารวางตะแกรงอย่างลงบนถาดโลหะ แล้วจึงวางถาดโลหะบนถาดแก้ว

ท่านต้องใช้ตะแกรงย่าง (ตะแกรงสูง) ระหว่างการย่างอาหาร



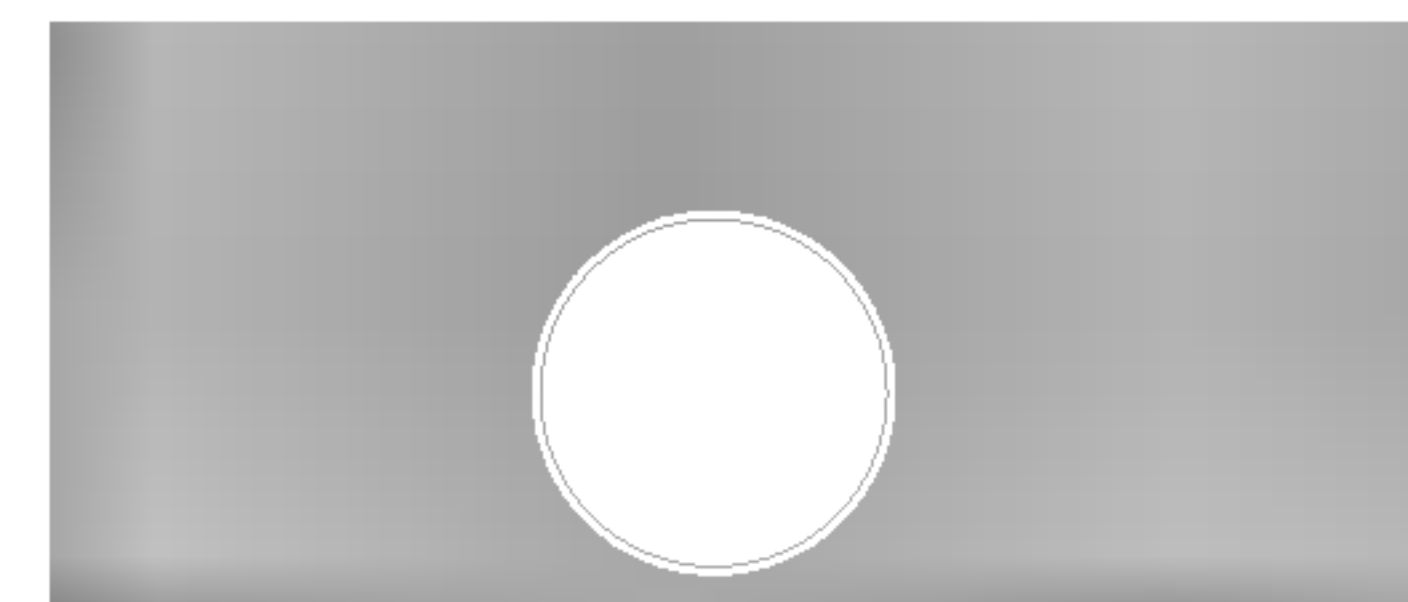
กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **FUNCTION** 2 ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบการย่าง



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “12:30” แสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **START**



คอนเวคชั่น (การอบอาหาร ด้วยอุณหภูมิคงที่)

ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการเตรียมเตาไมโครเวฟให้ร้อนก่อนแล้วจึงอบอาหารเป็นเวลา 50 นาทีที่อุณหภูมิ 220°C



การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่ของเตาไมโครเวฟจะมีอุณหภูมิระหว่าง 40 องศาเซลเซียสและ 100 ถึง 250 องศาเซลเซียส (เตาไมโครเวฟจะเลือกอุณหภูมิไว้ที่ 180 องศาเซลเซียสอัตโนมัติเมื่อท่านเลือกใช้การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่)

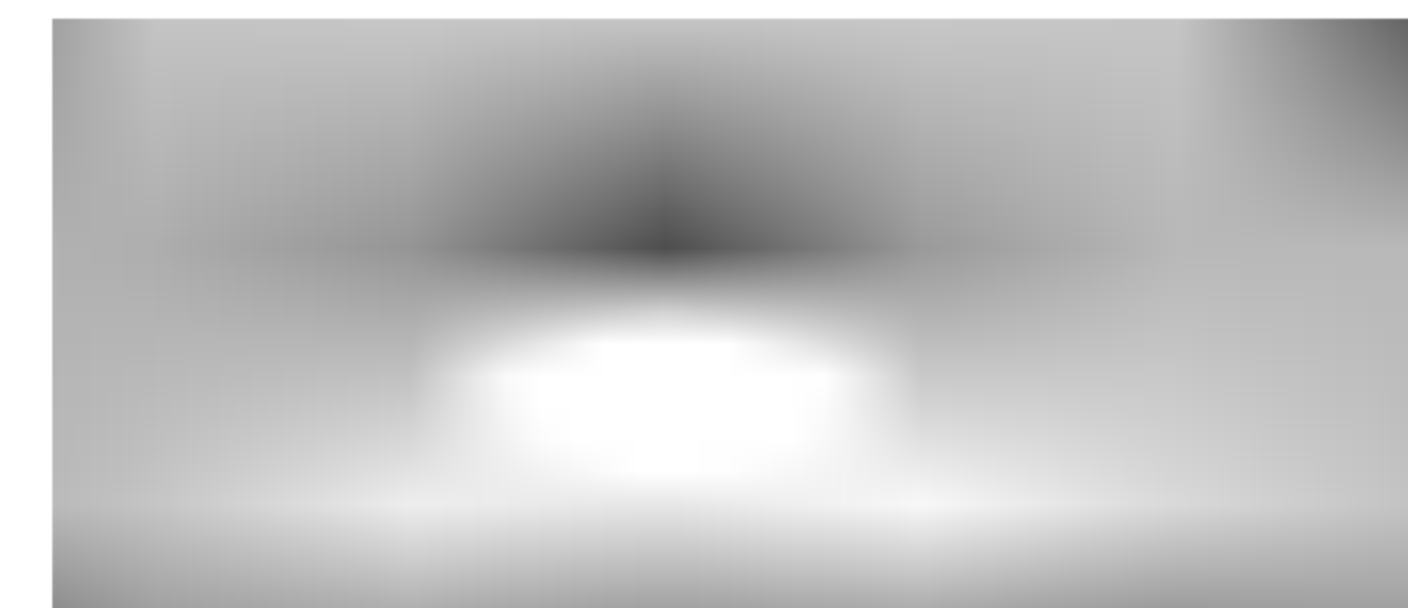
เตาไมโครเวฟนี้มีระบบสะสมความร้อนที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส ท่านควรรอจนกระทั่งเตาไมโครเวฟเย็นลง ก่อนใช้การสะสมความร้อน เนื่องจากท่านจะไม่สามารถทำการสะสมความร้อนได้ ถ้าเตาไมโครเวฟมีอุณหภูมิเกิน 40 องศาเซลเซียส

เตาไมโครเวฟของท่านจะใช้เวลาประมาณ 2-3 นาที เพื่อทำอุณหภูมิของเตาไมโครเวฟให้ได้อุณหภูมิที่เลือก

เมื่อได้อุณหภูมิที่ต้องการแล้ว เสียงบี๊พจะดังขึ้นเพื่อบอกให้ท่านรู้ว่าท่านสามารถวางอาหารลงในเตาไมโครเวฟได้แล้วและเตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มปรุงอาหาร

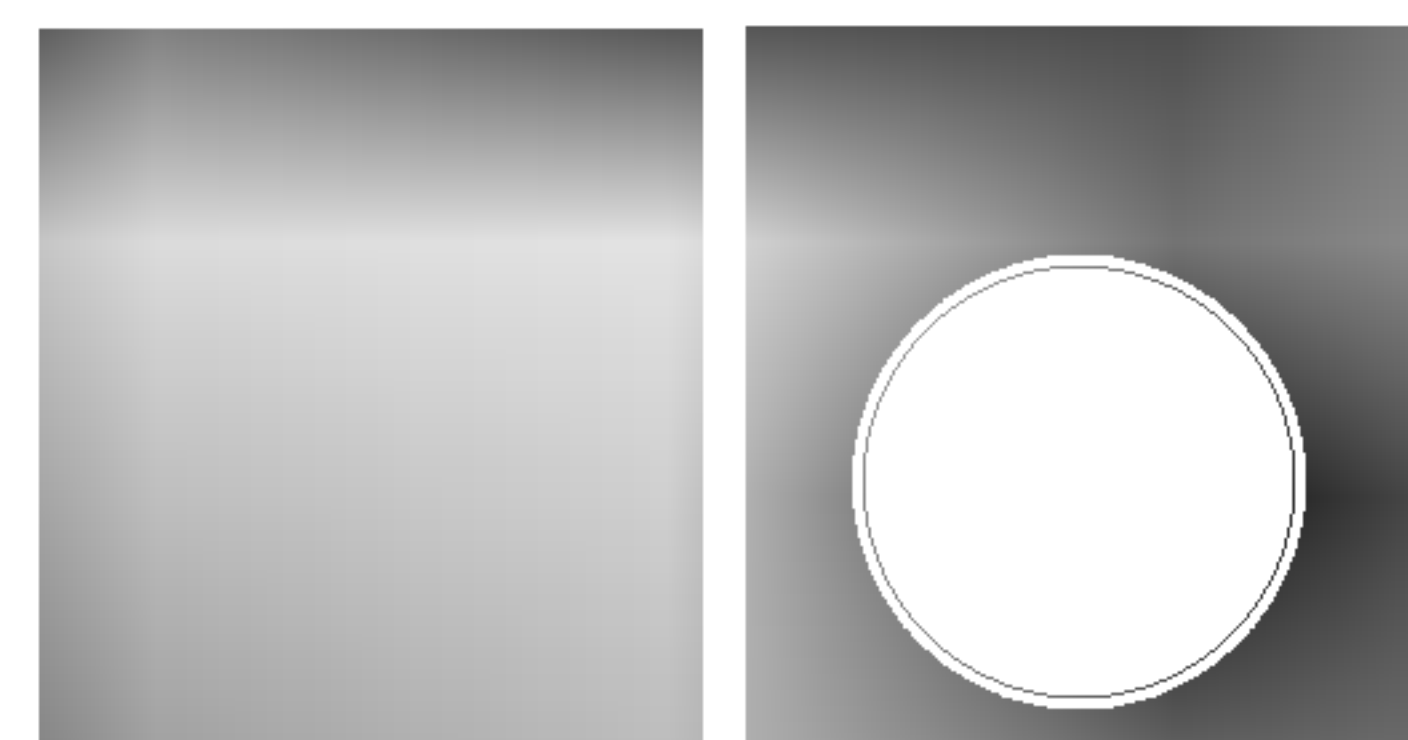
1. การทำเตาไมโครเวฟให้ร้อน

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **FUNCTION** 3 ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบการอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “220” แสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **START**

“Pr-H” แสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **START**

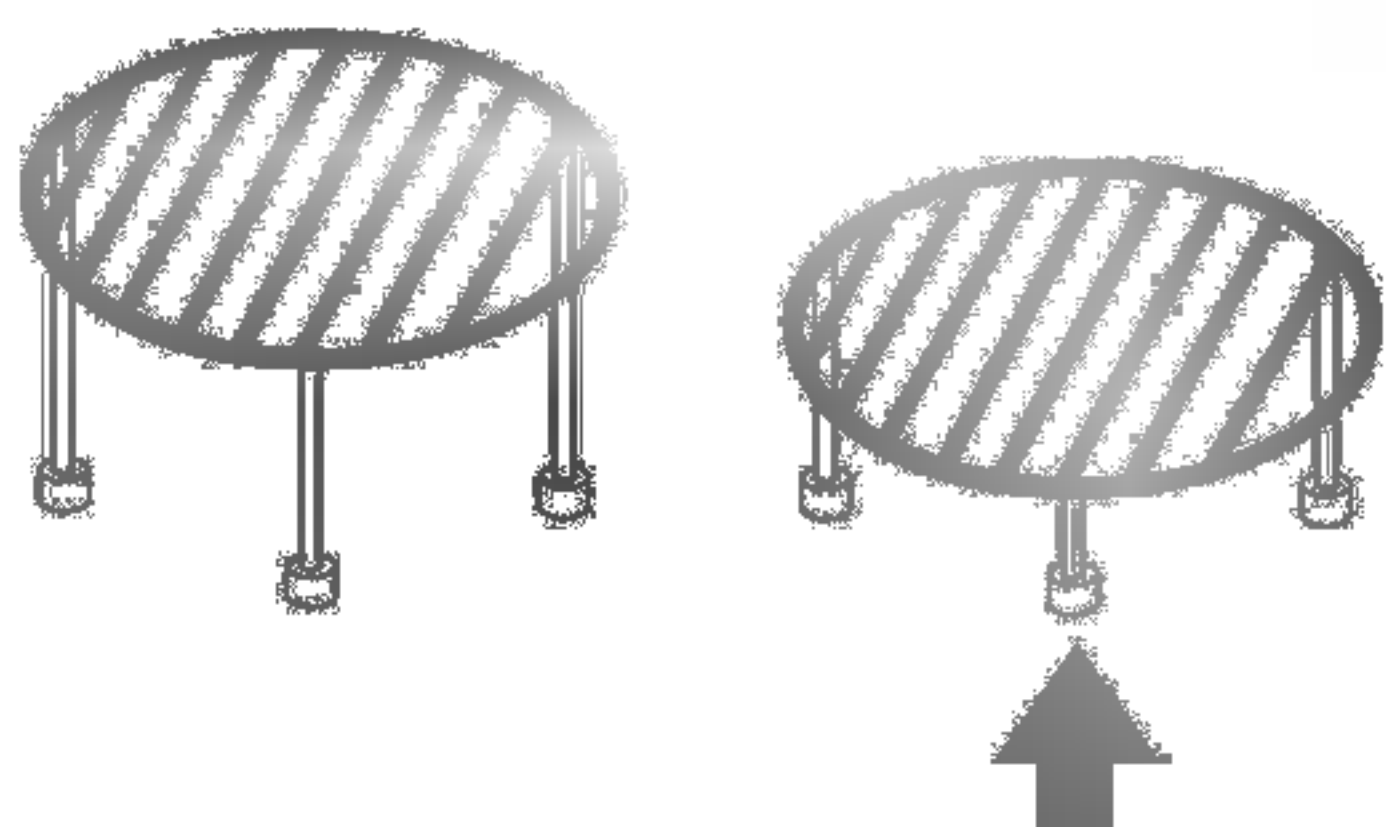


การอบอาหาร ด้วยอุณหภูมิคงที่



ถ้าท่านไม่ตั้งอุณหภูมิ เต่าไมโครเวฟของท่าน จะเลือกอุณหภูมิไว้ที่ 180 องศาเซลเซียส อัตโนมัติ ท่านสามารถหมุนปุ่ม DIAL เพื่อ เปลี่ยนอุณหภูมิในการปรุงอาหารได้

ท่านต้องใช้ตะแกรงอบอาหารด้วยอุณหภูมิตั้งที่ (ตะแกรงต่ำ) ระหว่างการอบอาหารด้วยอุณหภูมิตั้งที่



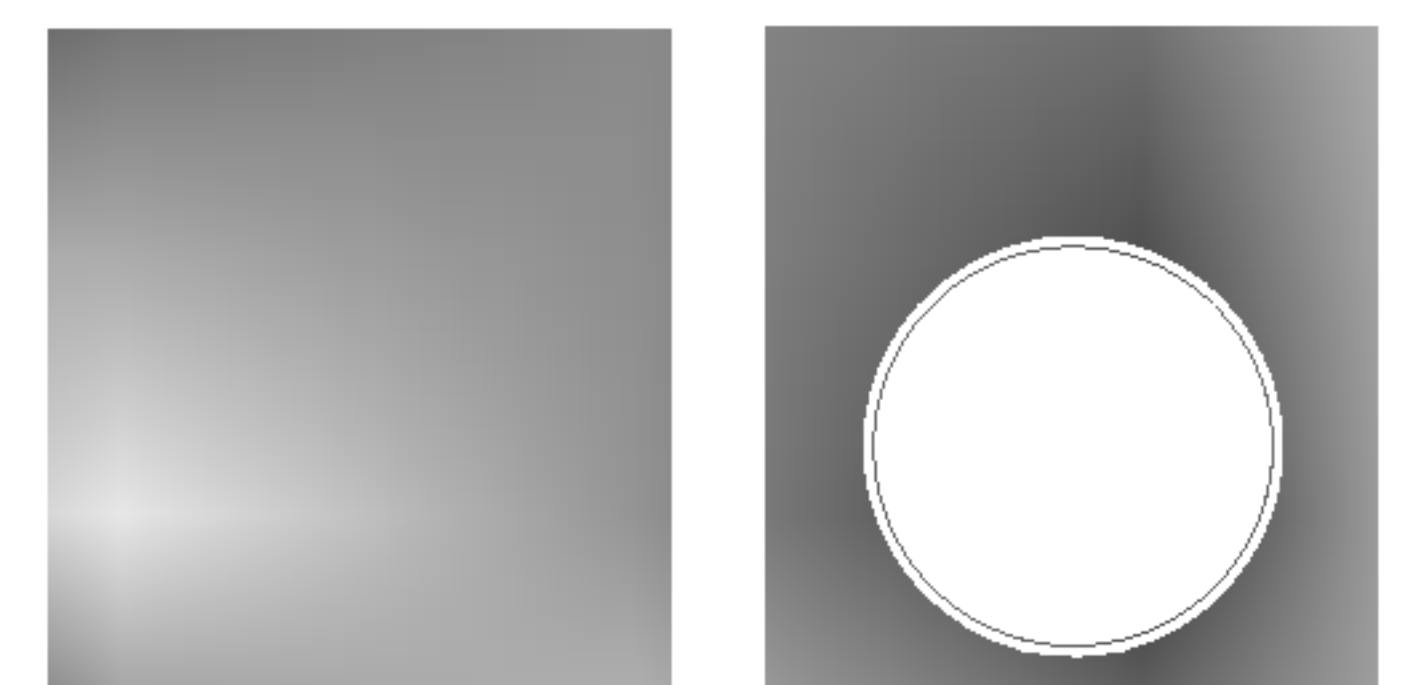
2. การปรุงอาหาร

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **FUNCTION** 3 ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบการอบอาหารด้วยอุณหภูมิตั้งที่

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “220” แสดงบนจอแสดงผล



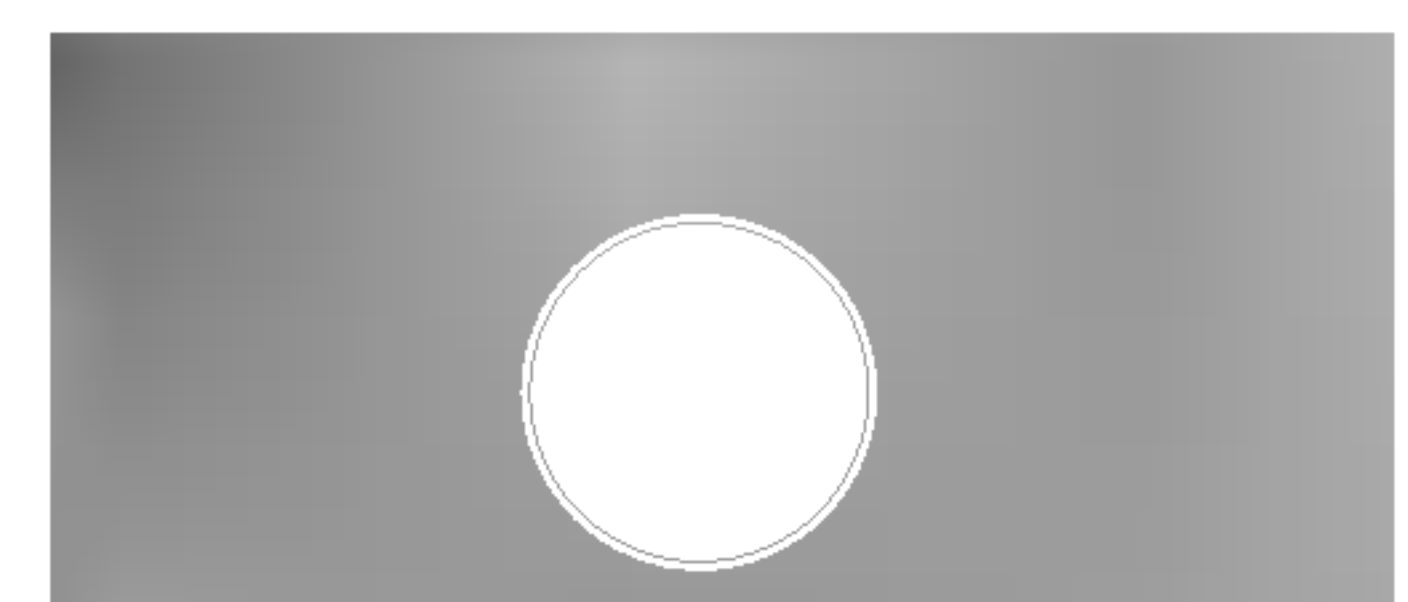
กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันอุณหภูมิที่เลือก

3



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “50:00” แสดงบนจอแสดงผล

4



กดปุ่ม **START**

5



การปรุงอาหาร 2 รูปแบบ พร้อมกัน

ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการตั้งโปรแกรมเตาไมโครเวฟของท่านให้ปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 40% และย่างอาหารเป็นเวลา 25 นาที



เตาไมโครเวฟของท่านมีระบบการปรุงอาหารพร้อมกัน ซึ่งทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารด้วยความร้อน และคลื่นไมโครเวฟพร้อมกันหรือสลับกันก็ได้ ซึ่งหมายความว่าท่านสามารถปรุงอาหารได้โดยใช้เวลาน้อยลง

ท่านสามารถตั้งระดับคลื่นไมโครเวฟในการปรุงอาหาร 2 รูปแบบพร้อมกันได้ 3 ระดับ (20%, 40% และ 60%)

เมื่อใช้การปรุงอาหาร 2 รูปแบบพร้อมกัน วางตะแกรงย่างลงบนถาดโลหะแล้วจึงวางถาดโลหะบนถาดแก้ว

1. การปรุงอาหารโดยใช้การย่างและคลื่นไมโครเวฟพร้อมกัน

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

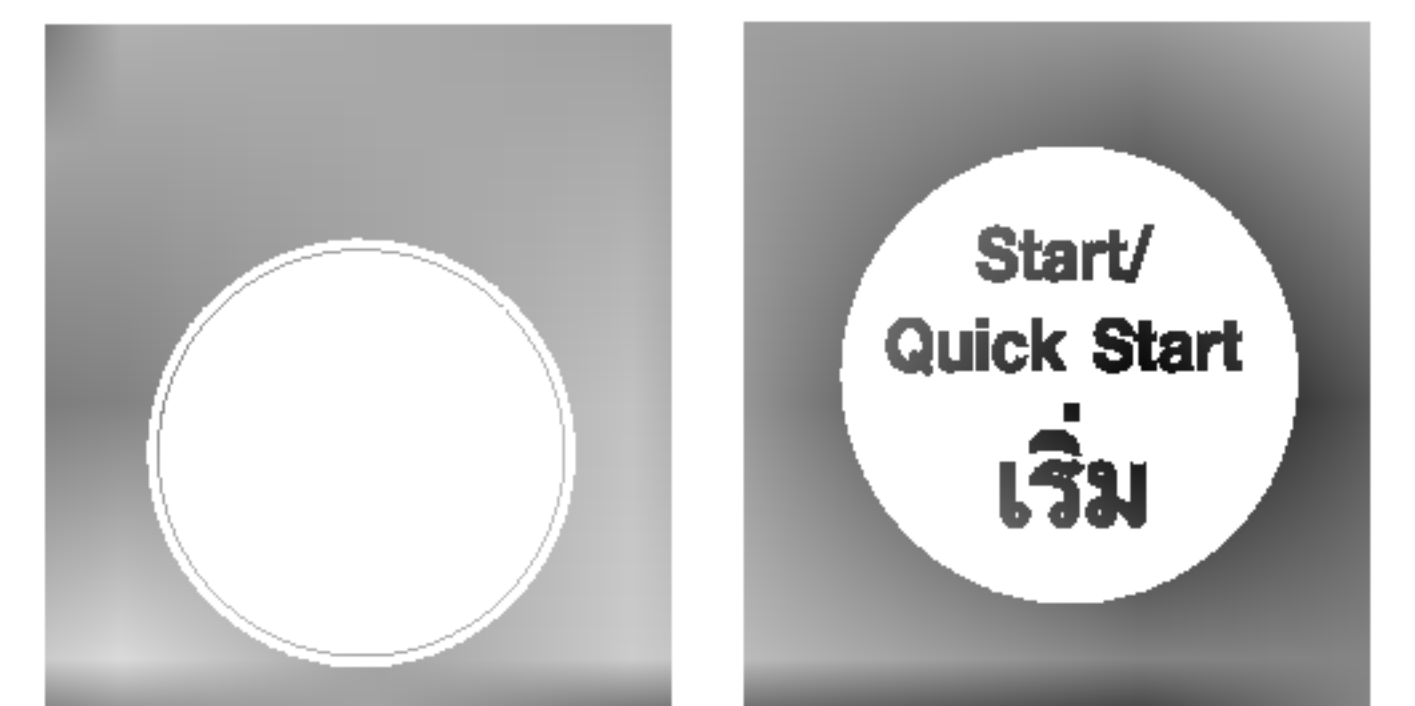


กดปุ่ม **FUNCTION 4** ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบการย่างร่วมกับคลื่นไมโครเวฟ

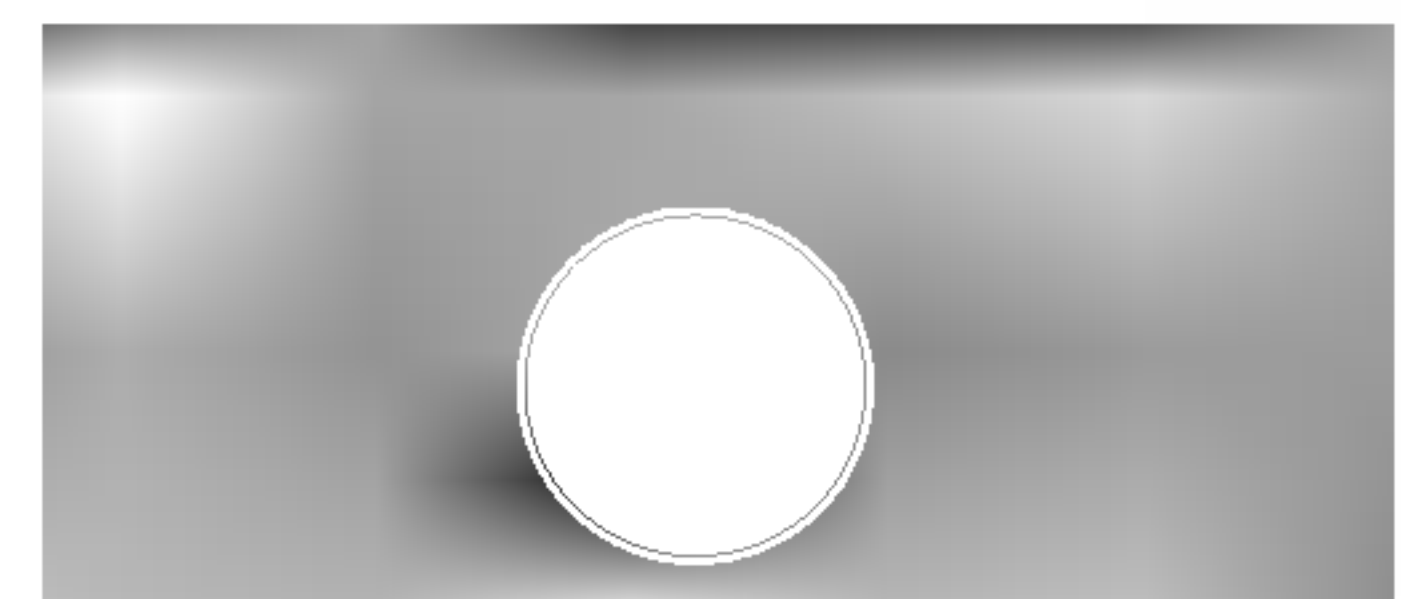
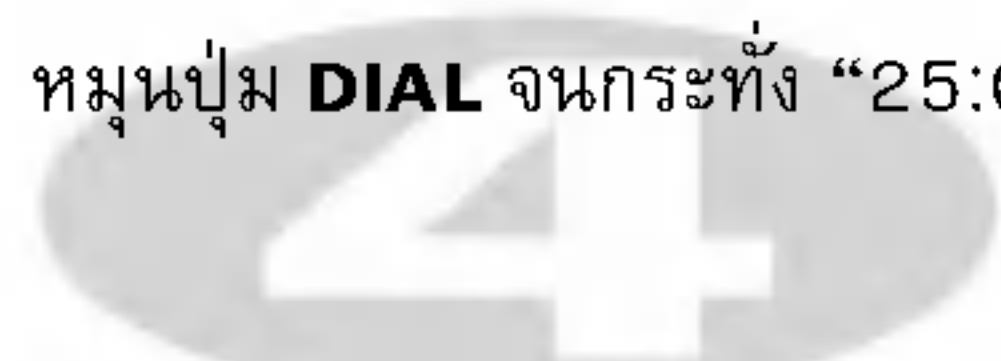


หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “360” แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันระดับไฟที่เลือก



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “25:00” แสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **START** ท่านสามารถหมุนปุ่ม **DIAL** เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารได้

ควรระมัดระวังเมื่อนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟเพราะภาชนะที่ใส่อาหารจะร้อนมาก



ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการตั้งโปรแกรมเตาไมโครเวฟของท่านให้ปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 40% และอบอาหารด้วยอุณหภูมิที่ 200°C เป็นเวลา 25 นาที

การปรุงอาหาร 2 รูปแบบ พร้อมกัน



เตาไมโครเวฟของท่านมีระบบการปรุงอาหารรวมกัน ซึ่งทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารด้วยความร้อน และคลื่นไมโครเวฟพร้อมกันหรือสลับกันก็ได้ ซึ่งหมายความว่าท่านสามารถปรุงอาหารได้โดยใช้เวลาน้อยลง

2. การปรุงอาหารโดยใช้การอบด้วยอุณหภูมิคงที่และคลื่นไมโครเวฟพร้อมกัน

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

กดปุ่ม **FUNCTION** 5 ครั้งเพื่อเลือกรูปแบบการอบด้วยอุณหภูมิคงที่ร่วมกับคลื่นไมโครเวฟ

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “200” แสดงบนจอแสดงผล

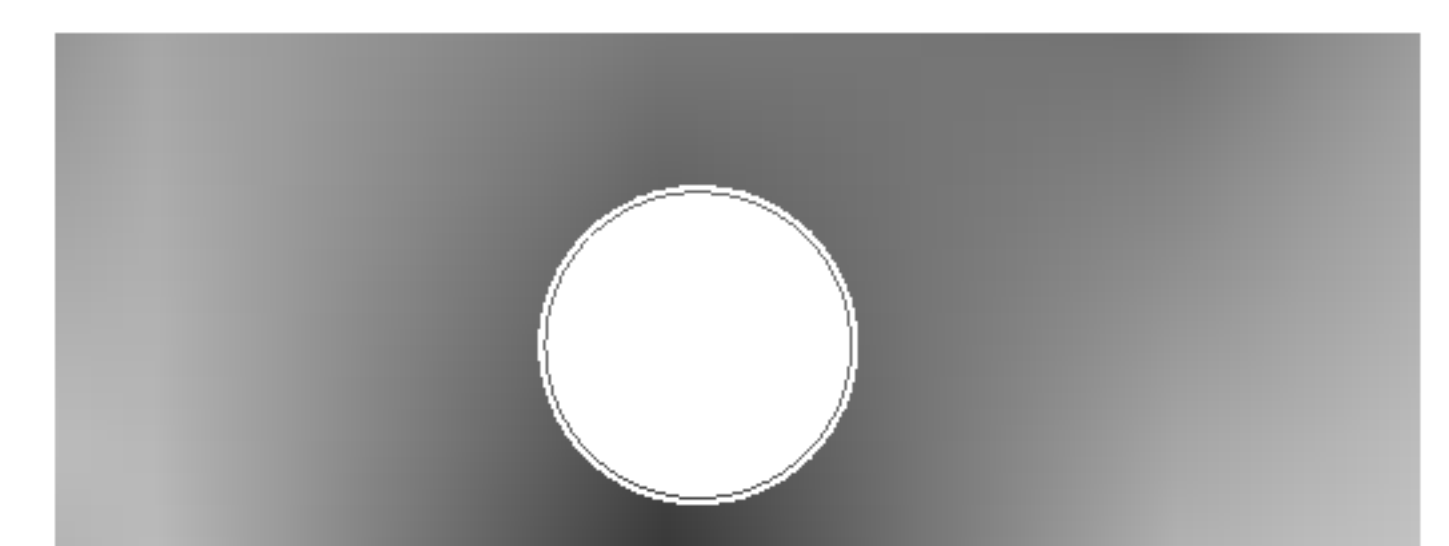
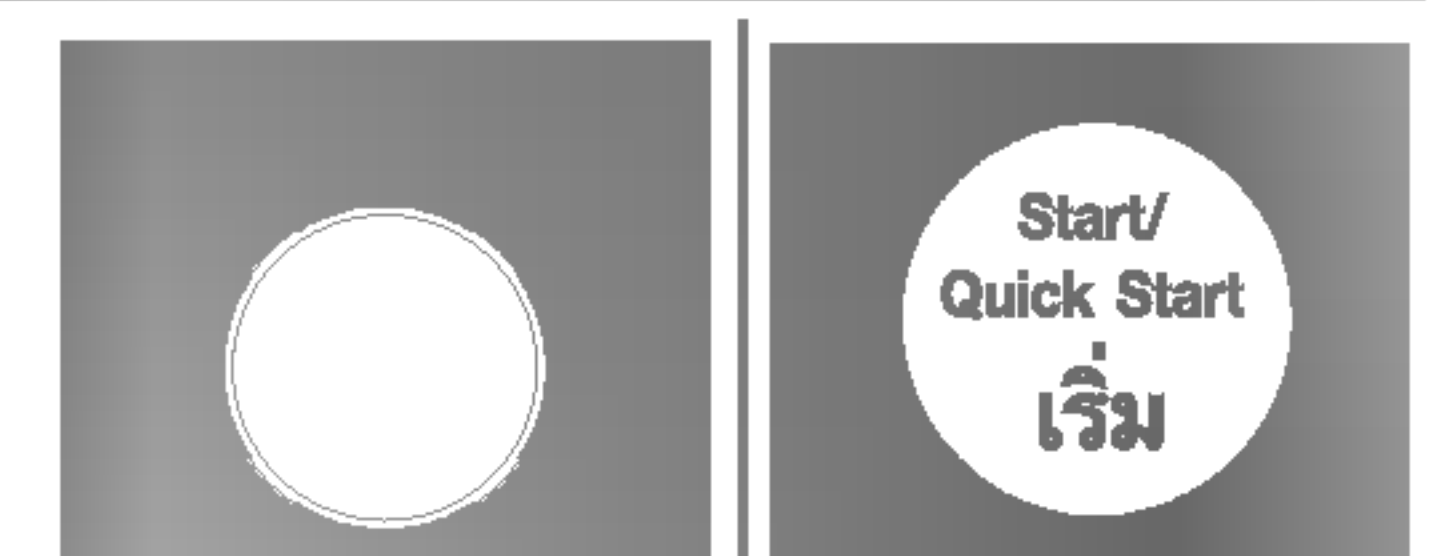
กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันอุณหภูมิที่เลือก

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง 360 แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันระดับไฟที่เลือก

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “25:00” แสดงบนจอแสดงผล

กดปุ่ม **ART 5**
ในขณะที่เตาไมโครเวฟทำงาน ท่านสามารถหมุนปุ่ม **DIAL** เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารได้
ควรระมัดระวังเมื่อนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟเพราะภาชนะที่ใส่อาหารจะร้อนมาก



การละลายน้ำแข็ง อัตโนมัติ

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้คุณตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอยู่เล็กน้อย โปรแกรมขนมปัง (BREAD) เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งอาหารชิ้นเล็กๆ เช่น ขนมปังก้อนเล็กๆ การทำงานนี้ต้องพักอาหารทิ้งไว้ด้วยเพื่อปล่อยให้ น้ำแข็งภายในอาหารละลายจนหมด ในตัวอย่างด้านล่างจะแสดงวิธีการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกแช่แข็งน้ำหนัก 1.4 กิโลกรัม



เตาไมโครเวฟของท่านมีระบบการละลายน้ำแข็ง 4 ประเภทคือ เนื้อสัตว์, สัตว์ปีก, ปลา และขนมปัง ในแต่ละประเภทจะใช้กำลังไฟที่แตกต่างกัน กดปุ่ม **AUTO DEFROST** ซ้ำๆ เพื่อเลือกประเภทที่ท่านต้องการ

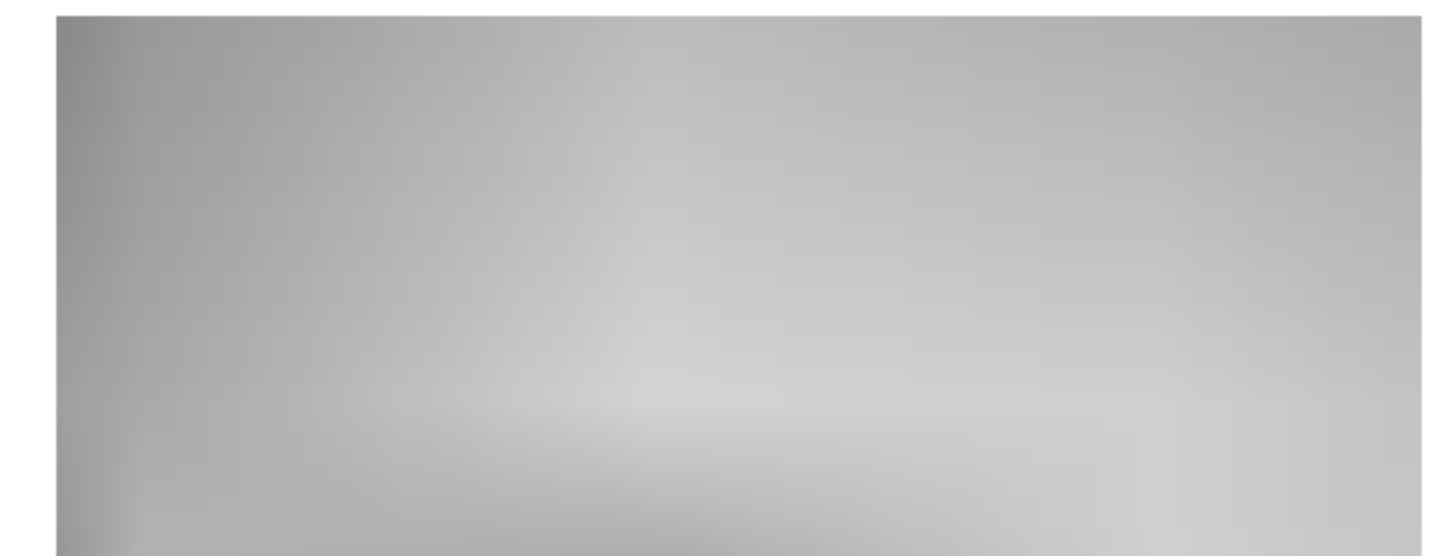
ประเภท	กดปุ่ม
	AUTO DEFROST
เนื้อสัตว์ (MEAT)	1 ครั้ง
สัตว์ปีก (POULTRY)	2 ครั้ง
ปลา (FISH)	3 ครั้ง
ขนมปัง (BREAD)	4 ครั้ง

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

ซึ่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง ท่านควรนำวัตถุโลหะที่ใช้มัดหรือห่ออาหารออกจากอาหารแล้วจึงวางอาหารลงในเตาไมโครเวฟและปิดประตูเตาไมโครเวฟ

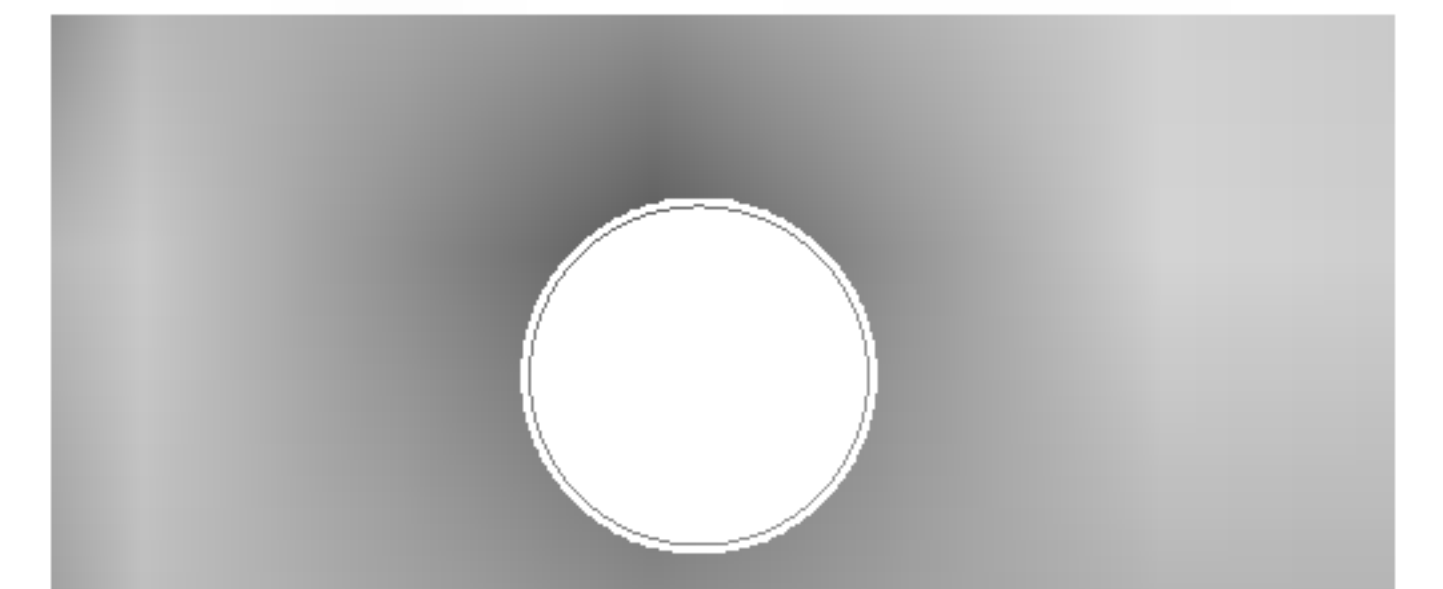


กดปุ่ม **AUTO DEFROST** 2 ครั้งเพื่อเลือกโปรแกรมการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีก “DEF 2” แสดงบนจอแสดงผล



ใส่ น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “1400” แสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **START**



ระบบการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติของท่านได้ยื่น “เสียงบี๊” ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อกลับอาหารอีกด้านหนึ่งลงด้านล่างและแยกอาหารออกจากกันซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำอาหารส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตาไมโครเวฟหรือห่ออาหารส่วนที่ละลายแล้วเพื่อทำให้อาหารละลายน้ำแข็งได้เร็วขึ้น หลังจากนั้นก็ปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ เตาไมโครเวฟของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊จะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำในการละลายน้ำแข็ง

- ควรใส่อาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็งไว้ในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้และวางภาชนะไว้บนถาดแก้วโดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ
 - ควรห่อเนื้อส่วนเล็กๆ ของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ สิ่งนี้จะช่วยป้องกันเนื้อบางส่วนสุกกระหว่างละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบว่าแผ่นฟอยล์ไม่สัมผัสกับผนังของเตาไมโครเวฟ
 - แยกชิ้นส่วนของเนื้อออกจากกัน เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ไส้กรอกและเบคอน
- เมื่อท่านได้ยินเสียงบี๊ ให้กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง** นำเนื้อที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาไมโครเวฟแล้วจึงทำการละลายน้ำแข็งเนื้อส่วนที่เหลือต่อ
- หลังจากทำการละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ควรวางเนื้อพักทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด
- สำหรับเนื้อขนาดใหญ่และไก่ทั้งตัวควรวางพักทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนปรุงอาหาร

เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา	0.1 ~ 4.0 กิโลกรัม	ภาชนะที่สามารถใช้กับ เตาไมโครเวฟได้ (จานแบน)	<p>เนื้อสัตว์ เนื้อวัวบด, สเต็กเนื้อที่ไม่มีมัน, เนื้อสำหรับตุ๋น, สเต็กเนื้อสันนอก, เนื้ออบในหม้อ, เนื้อสะโพกอบ, เบอร์เกอร์เนื้อ เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้น, เนื้อแกะหั่นเป็นชิ้น, เนื้อหมูบดอบ, ไส้กรอก, เนื้อทอดเป็นชิ้น (2 ซม.) กลับด้านของเนื้อเมื่อได้ยินเสียงบี๊ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ 5-15 นาที</p> <p>สัตว์ปีก เนื้อไก่ทั้งตัว, น่องไก่, เนื้อหน้าอก, เนื้อหน้าอกของไก่วง (ไม่เกิน 2.0 กก.) กลับด้านของเนื้อเมื่อได้ยินเสียงบี๊ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ 20-30 นาที</p> <p>ปลา เนื้อปลาไม่ติดมัน, สเต็กปลา, ปลาทั้งตัว, อาหารทะเล กลับด้านของเนื้อเมื่อได้ยินเสียงบี๊ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ 10-20 นาที</p>
ขนมปัง	0.1 ~ 0.5 กิโลกรัม	กระดาษเช็ดจานหรือ	ขนมปังปอนด์หั่นเป็นชิ้น, ขนมปังก้อนและขนมปังอื่นๆ จานแบน

การละลายน้ำแข็ง อย่างรวดเร็ว

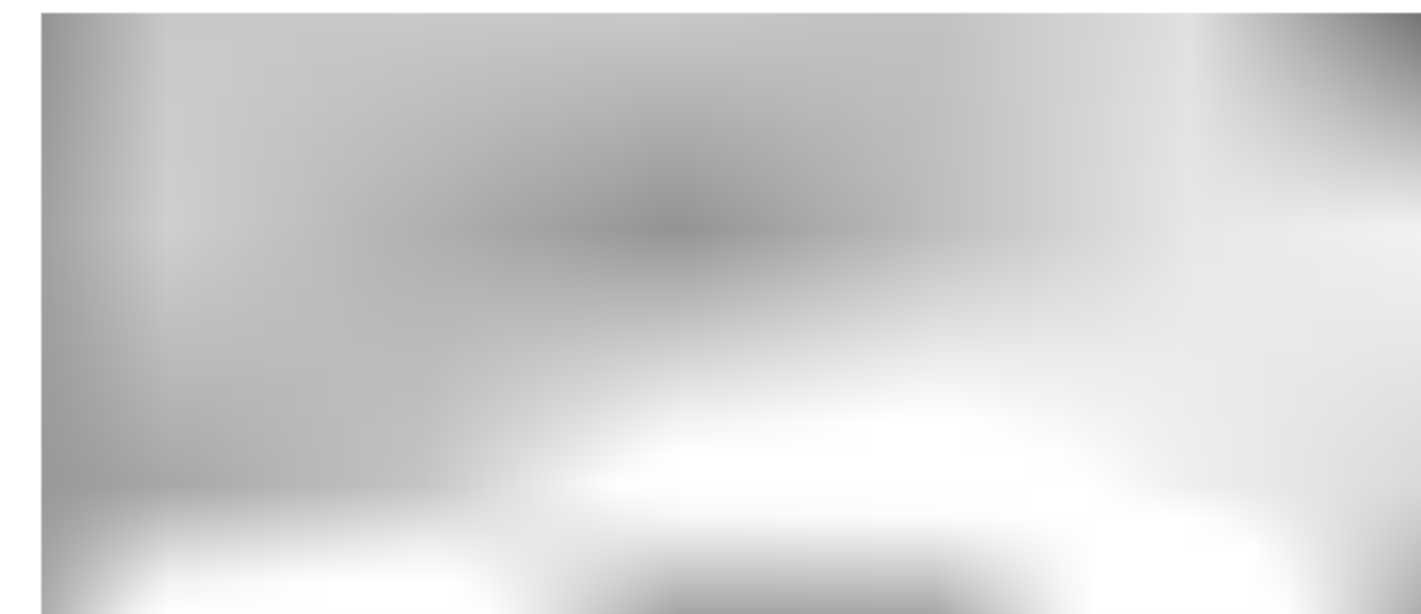
ใช้การทำงานนี้เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อบดแช่แข็ง 0.5 กิโลกรัมอย่างรวดเร็ว
เมื่อท่านละลายน้ำแข็งโดยใช้การทำงานนี้ ท่านต้องวางเนื้อพักทิ้งไว้เพื่อละลายน้ำแข็งที่อยู่ตรงกลางของเนื้อทั้งหมด ในตัวอย่างด้านล่างนี้
จะแสดงวิธีการละลายน้ำแข็งเนื้อบดแช่แข็ง 0.5 กิโลกรัม



เตาไมโครเวฟของท่านมีระบบละลายน้ำแข็ง
เนื้อสัตว์ (MEAT) อย่างรวดเร็ว

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

ซึ่งนำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง ท่านควรนำโลหะที่ใช้มัดหรือห่อ
อาหารออกจากอาหารแล้วจึงวางอาหารลงในเตาไมโครเวฟและปิดประตูเตาไมโครเวฟ



กดปุ่ม **QUICK DEFROST** เพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ (MEAT)



ระหว่างการละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟ เพื่อกลับอาหารอีกด้านหนึ่งลงด้านล่างและแยกอาหารออกจากกัน
ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำอาหารส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตาไมโครเวฟหรือห่ออาหารส่วนที่ละลายแล้วเพื่อทำให้อาหารละลายน้ำแข็ง
ได้ช้าลงหลังจากนั้นปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ
เตาไมโครเวฟของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำในการละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้ออย่างรวดเร็ว

แกะห่อบรรจุเนื้อบดออกวางเนื้อบดลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เมื่อท่านได้ยินเสียงบี๊พให้นำเนื้อบดออกจากเตาไมโครเวฟ, กลับอีกด้านหนึ่งของเนื้อบดลงด้านล่างและวางเนื้อบดลงในเตาไมโครเวฟกดปุ่ม START เพื่อละลายน้ำแข็งต่อหลังจากเตาไมโครเวฟทำการละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ห่อเนื้อบดด้วยฟอยล์และวางเนื้อบดพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที หรือจนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด

เนื้อบด	0.5 กิโลกรัม	ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ (จานแบน)	เนื้อบด กลับอีกด้านหนึ่งของเนื้อบดลงด้านล่างเมื่อได้ยินเสียงบี๊พ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อบดพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที
---------	--------------	---	--

การปรุงอาหาร อัตโนมัติ

ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการอบมันฝรั่งน้ำหนัก 0.6 กิโลกรัม

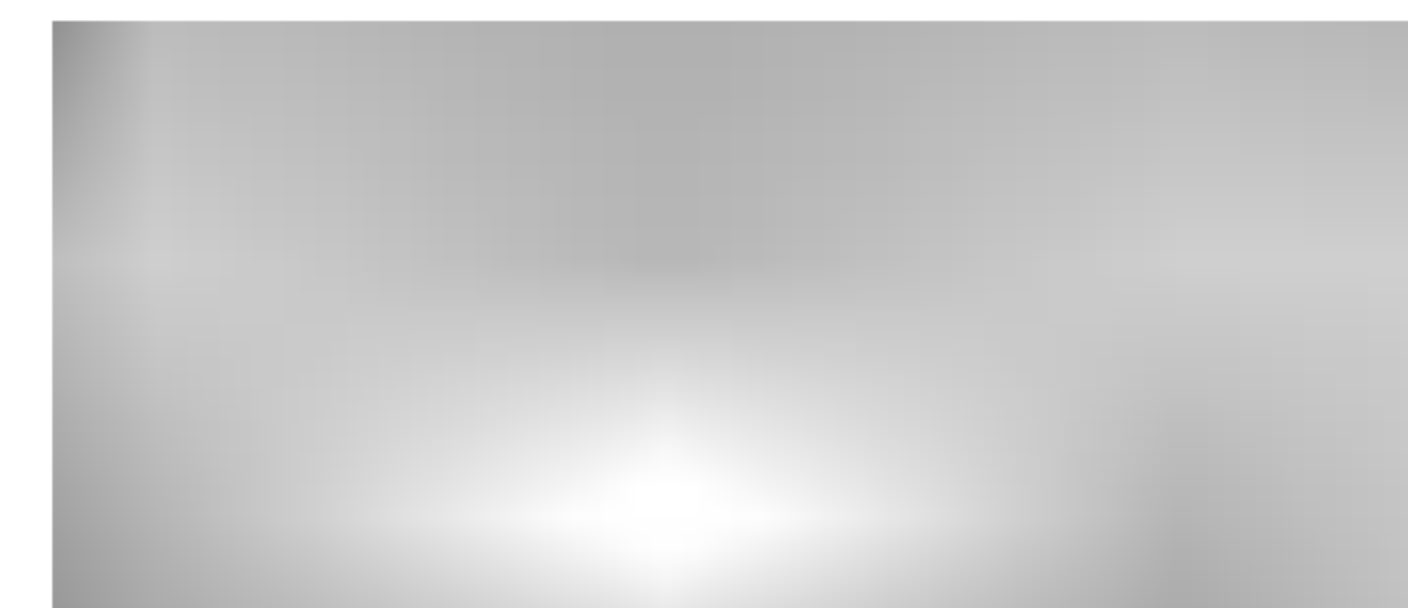


การปรุงอาหารอัตโนมัติ (AUTO COOK)
จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรด
ของท่านได้อย่างง่ายดายเพียงแค่เลือกประเภท
ของอาหารและใส่น้ำหนักของอาหาร

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



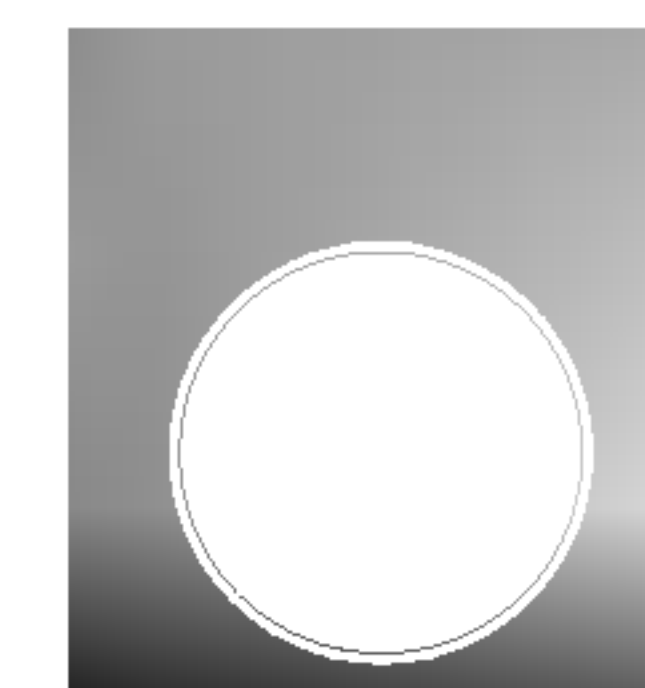
กดปุ่ม **AUTO COOK**



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “Ac-1” แสดงบนจอแสดงผล



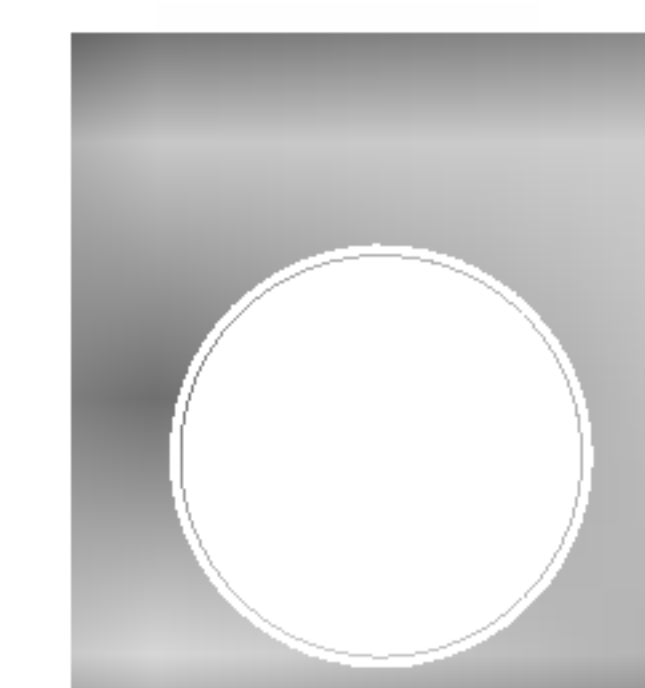
กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันประเภทของอาหารที่เลือก



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “600” แสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **START**



การปรุงอาหาร อัตโนมัติ	มันฝรั่งทั้งเปลือก	0.1 ~ 1.0 กก.	ถาดโลหะ	อุณหภูมิห้อง	เลือกมันฝรั่งขนาดกลางหนักประมาณ 200-220 กรัม ล้างและผึ่งมันฝรั่งให้แห้ง ใช้ส้อมแทงมันฝรั่งหลายๆ ครั้ง วางมันฝรั่งลงบนถาดโลหะ, ปรับน้ำหนักและกดปุ่ม START หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว นำมันฝรั่งออกจากเตาไมโครเวฟ ท่อมันฝรั่งด้วยแผ่นฟอยด์และวางมันฝรั่งพักทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที ข้อควรระวัง : ตะแกรงและผนังเตาไมโครเวฟจะร้อนมาก ควรใช้ถุงมือเพื่อหยิบอาหาร																	
	ข้าว/พาสต้า	0.1 ~ 0.3 กก.	ชามแบบมีฝาปิดซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	ล้างข้าวและแช่ข้าวไว้ในน้ำประมาณ 30 นาที ใส่ข้าวและน้ำต้มกับเกลือ 1/4 ช้อนโต๊ะลงในชามลึกขนาดใหญ่ <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">น้ำหนัก</th> <th>100 กรัม</th> <th>200 กรัม</th> <th>300 กรัม</th> <th>ฝาปิด</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">น้ำ</td> <td>ข้าว</td> <td>180 มิลลิลิตร</td> <td>330 มิลลิลิตร</td> <td>480 มิลลิลิตร</td> <td>ใช้</td> </tr> <tr> <td>พาสต้า</td> <td>300 มิลลิลิตร</td> <td>600 มิลลิลิตร</td> <td>900 มิลลิลิตร</td> <td>ไม่ต้องใช้</td> </tr> </tbody> </table> ** ข้าว - หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว วางชามข้าวพักทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีหรือรอจนกระทั่งข้าวแห้ง ** พาสต้า - ระหว่างปรุงอาหาร คนพาสต้าในชามหลายๆ ครั้ง หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางชามพาสต้าพักทิ้งไว้ 1-2 นาที เทน้ำเย็นลงในพาสต้าแล้วจึงรินน้ำออก	น้ำหนัก		100 กรัม	200 กรัม	300 กรัม	ฝาปิด	น้ำ	ข้าว	180 มิลลิลิตร	330 มิลลิลิตร	480 มิลลิลิตร	ใช้	พาสต้า	300 มิลลิลิตร	600 มิลลิลิตร	900 มิลลิลิตร	ไม่ต้องใช้
	น้ำหนัก		100 กรัม	200 กรัม	300 กรัม	ฝาปิด																
	น้ำ	ข้าว	180 มิลลิลิตร	330 มิลลิลิตร	480 มิลลิลิตร	ใช้																
		พาสต้า	300 มิลลิลิตร	600 มิลลิลิตร	900 มิลลิลิตร	ไม่ต้องใช้																
ผักสด	0.2 ~ 0.8 กก.	ชามแบบมีฝาปิดซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	วางผักลงในชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เติมน้ำสะอาดลงในชามแล้วจึงปิดฝา หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว คนผักในชามและวางชามผักพักทิ้งไว้ ปริมาณของน้ำที่เติมลงในชามจะขึ้นอยู่กับน้ำหนักของผักทั้งหมด ** 0.2-0.4 กิโลกรัม : 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.5-0.8 กิโลกรัม : 4 ช้อนโต๊ะ																		
ผักแช่แข็ง	0.2 ~ 0.8 กก.	ชามแบบมีฝาปิดซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟได้	แช่แข็ง	วางผักลงในชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เติมน้ำสะอาดลงในชามแล้วจึงปิดฝา หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว คนผักในชามและวางชามผักพักทิ้งไว้ ปริมาณของน้ำที่เติมลงในชามจะขึ้นอยู่กับน้ำหนักของผักทั้งหมด ** 0.2-0.4 กิโลกรัม : 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.5-0.8 กิโลกรัม : 4 ช้อนโต๊ะ																		
พิซซ่าแช่เย็น	0.2 ~ 0.4 กก.	ตะแกรงต่ำและถาดโลหะ	แช่เย็น	ใช้การทำงานนี้เพื่ออุ่นพิซซ่าแช่เย็น วางพิซซ่าแช่เย็นบนตะแกรงต่ำซึ่งวางอยู่บนถาดโลหะ หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว นำพิซซ่าออกจากเตาไมโครเวฟทันทีและวางพิซซ่าพักทิ้งไว้ประมาณ 2~3 นาที																		

การปรุงอาหาร อัตโนมัติ	พิซซ่าแช่แข็ง	0.1 ~ 0.5 กก.	ตะแกรงต่ำและ ถาดโลหะ	แช่แข็ง	ใช้การทำงานนี้เพื่ออบพิซซ่าแช่แข็ง นำพิซซ่าออกจากหีบบรรจุและวางพิซซ่าบนตะแกรงต่ำ ซึ่งวางอยู่บนถาดโลหะ หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว ควรวางพิซซ่าพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาที
	มันฝรั่งแช่แข็ง	0.2 ~ 0.4 กก.	ถาดโลหะและ ตะแกรงต่ำ	แช่แข็ง	เทมันฝรั่งแช่แข็งลงในถาดโลหะซึ่งวางอยู่บนตะแกรงต่ำและกระจายมันฝรั่งแช่แข็งให้ทั่วถาด ไม่ควรวางมันฝรั่งแช่แข็งซ้อนทับกันเพื่อให้ได้มันฝรั่งแช่แข็งที่กรอบอร่อย หลังจากเตาไมโครเวฟทำงาน เสร็จแล้ว นำมันฝรั่งแช่แข็งออกจากเตาไมโครเวฟและวางพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาที
	กราแต็ง	0.5 ~ 1.2 กก.	ถาดต่ำและ ถาดโลหะ	อุณหภูมิห้อง	ใช้การทำงานนี้เพื่ออบกราแต็งให้สุก วางอาหารบนตะแกรงต่ำซึ่งวางอยู่บนถาดโลหะ หลังจาก เตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว นำกราแต็งออกจากเตาไมโครเวฟและวางพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาที * กราแต็งมันฝรั่ง* ส่วนผสม มันฝรั่ง 400 กรัม หัวหอม 100 กรัม (หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ) เนย $\frac{2}{3}$ ช้อนโต๊ะ เบคอน 3 ชิ้น ซอสขาว 350 กรัม เนยแข็งมอซซาเรลล่า 80 กรัม (mozzarella cheese) เกลือ, พริกไทยดำ (ซอสขาว) เนย 3 ช้อนโต๊ะ, แป้ง 5 ช้อนโต๊ะ, นม $2\frac{1}{2}$ ถ้วย ใส่เนยลงในถ้วยขนาดใหญ่ ปรุงอาหารโดยตั้งคลื่นไมโครเวฟไว้ที่ระดับ HIGH จนกระทั่งเนยละลาย เติมแป้งและปรุงอาหารโดยตั้งคลื่นไมโครเวฟไว้ที่ระดับ HIGH 2 นาที เติมนม, เกลือและพริกไทยดำ ปรุงอาหารโดยตั้งคลื่นไมโครเวฟไว้ที่ระดับ HIGH 15 นาที (ระหว่างปรุงอาหาร คนอาหารในชามหลายๆ ครั้ง) วิธีการทำ 1. อบมันฝรั่งด้วยการปรุงอาหารอัตโนมัติ ปลอกเปลือกและหั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นเล็กๆ เติมเกลือ และพริกไทย 2. ใส่หัวหอมและเนยลงในชาม ปรุงอาหารโดยตั้งคลื่นไมโครเวฟไว้ที่ระดับ HIGH 2 นาที 3. ใส่ซอสขาว $\frac{1}{3}$ ของซอสทั้งหมดลงในจานทำกราแต็ง ใส่มันฝรั่ง, หัวหอมและเบคอนลงในจาน แล้วจึงราดหน้าด้วยซอสขาวส่วนที่เหลือ 4. โรยหน้าด้วยเนยแข็ง วางจานบนตะแกรงต่ำซึ่งวางอยู่บนถาดโลหะ หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว วางจานกราแต็งพักทิ้งไว้ประมาณ 2~3 นาที

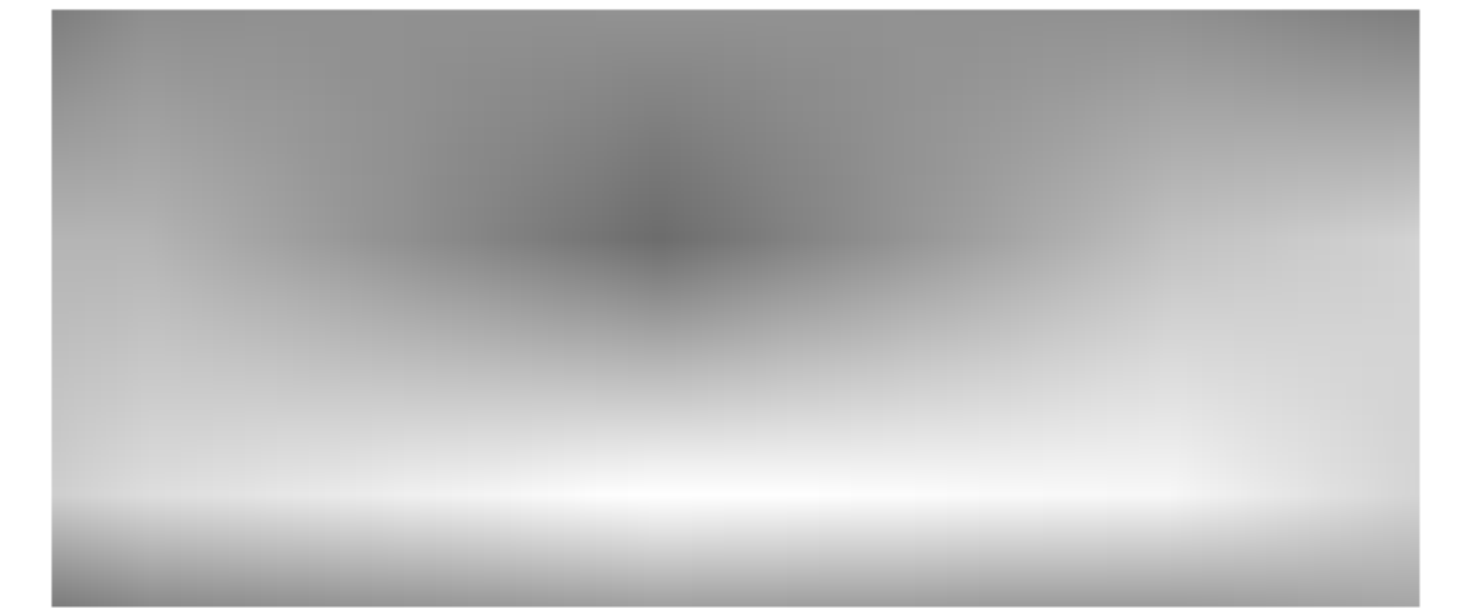
ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการอบอาหารหนัก 0.6 กิโลกรัมโดยใช้การอบอาหารอัตโนมัติ

การอบอาหาร อัตโนมัติ

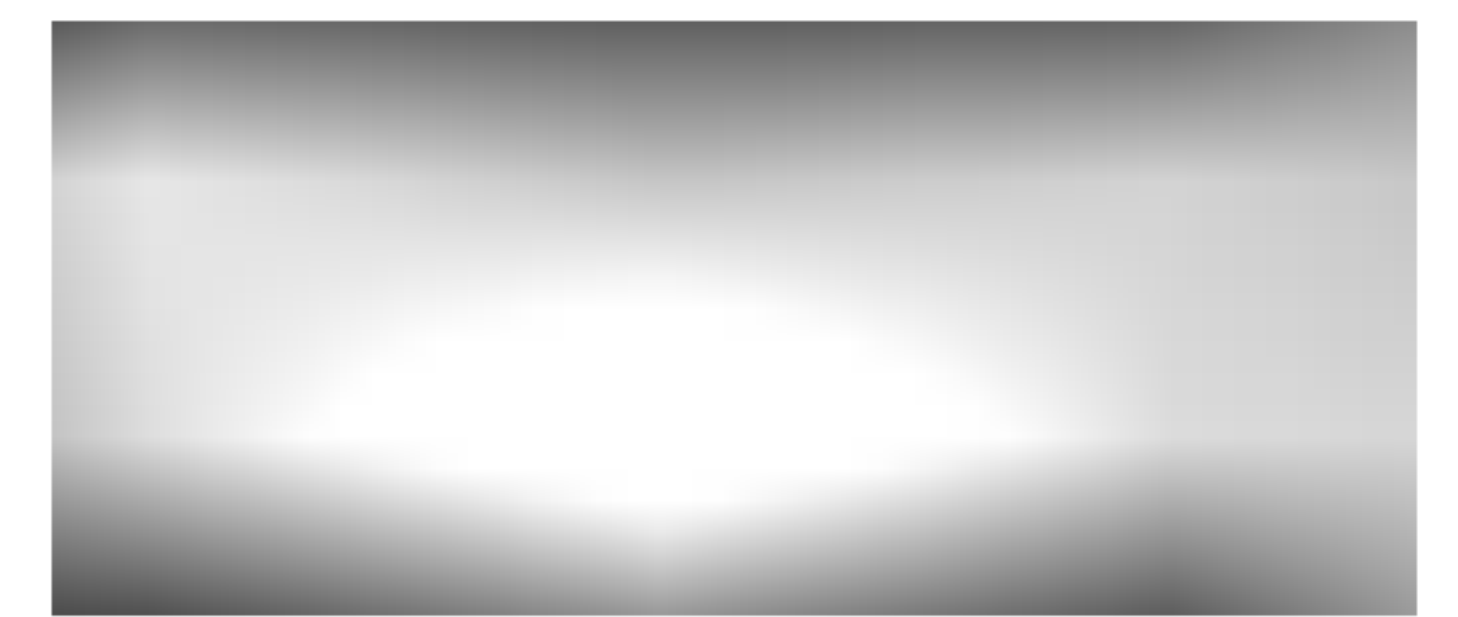


การอบอาหารอัตโนมัติ (AUTO ROAST)
จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดายเพียงแค่เลือกประเภทของอาหารและใส่น้ำหนักของอาหาร

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
1

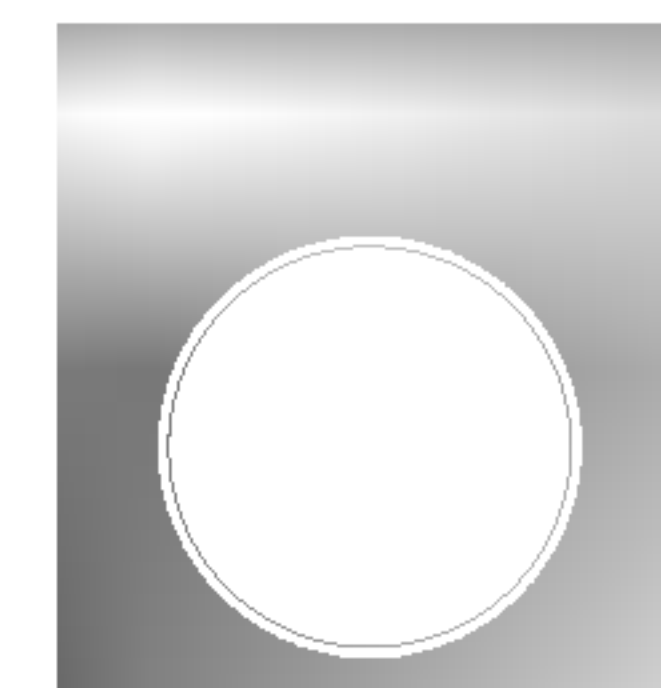


กดปุ่ม **AUTO ROAST**
2



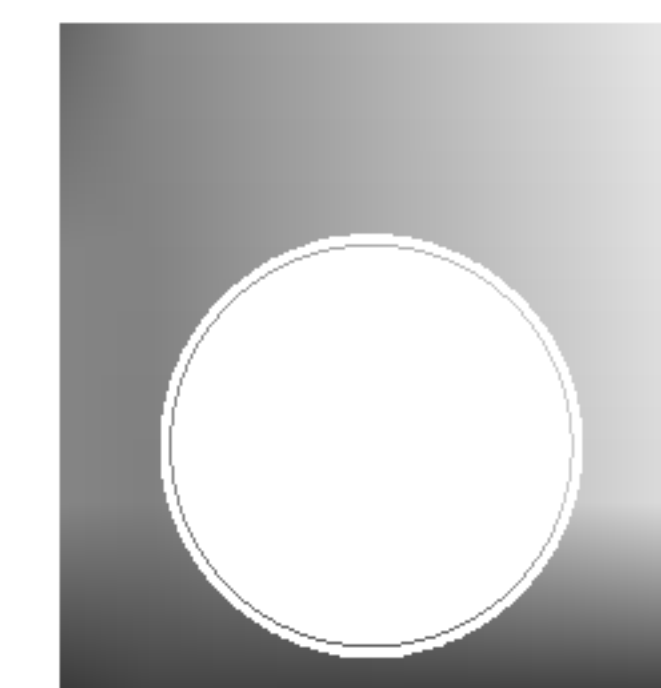
หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “Ar-1” แสดงบนจอแสดงผล
3

กดปุ่ม **START** เพื่อยืนยันประเภทของอาหารที่เลือก



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “600” แสดงบนจอแสดงผล
4

กดปุ่ม **START**



การทำงาน	ประเภท	น้ำหนักที่จำกัด	ลักษณะ	อุณหภูมิของอาหาร	คำแนะนำ
การอบอาหาร อัตโนมัติ	เนื้อวัวอบ	0.5 ~ 1.5 กก.	ตะแกรงต่ำและ ถาดโลหะ	แช่เย็น	ทาเนื้อวัวด้วยเนยหรือเนยเทียมที่ละลายแล้ว วางตะแกรงต่ำลงบนถาดโลหะแล้วจึงวางเนื้อวัวบนตะแกรง เมื่อเสียงบี๊ดังขึ้นให้กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงบนตะแกรง แล้วจึงกดปุ่ม START เพื่ออบอาหารต่อ หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว ท่อเนื้อวัวด้วยแผ่นฟอยล์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที
	เนื้อหมูอบ	0.5 ~ 1.5 กก.	ตะแกรงต่ำและ ถาดโลหะ	แช่เย็น	ทาเนื้อหมูด้วยเนยหรือเนยเทียมที่ละลายแล้ว วางตะแกรงต่ำลงบนถาดโลหะแล้วจึงวางเนื้อหมูบนตะแกรง เมื่อเสียงบี๊ดังขึ้นให้กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงบนตะแกรง แล้วจึงกดปุ่ม START เพื่ออบอาหารต่อ หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว ท่อเนื้อหมูด้วยแผ่นฟอยล์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที
	น่องไก่	0.2 ~ 0.8 กก.	ตะแกรงสูงและ ถาดโลหะ	แช่เย็น	ล้างและผึ่งน่องไก่ให้แห้ง ทาน่องไก่ด้วยเนยหรือเนยเทียมที่ละลายแล้ว วางตะแกรงสูงบนถาดโลหะแล้วจึงวางน่องไก่บนตะแกรง เมื่อเสียงบี๊ดังขึ้นให้กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงบนตะแกรงแล้วจึงกดปุ่ม START เพื่ออบอาหารต่อ หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว ท่อน่องไก่ด้วยแผ่นฟอยล์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 2-5 นาที
	ไก่ทั้งตัว	0.8 ~ 1.5 กก.	ถาดแก้วและ ถาดโลหะ	5° C	ทาซอสปรุงรส, เนยหรือเนยเทียมที่ละลายแล้วให้ทั่วทั้งตัวไก่ตามความชอบของท่าน วางไก่ทั้งตัวลงบนถาดโลหะซึ่งวางอยู่บนถาดแก้ว เมื่อเสียงบี๊ดังขึ้น เทน้ำออกจากถาดและกลับเนื้ออีกด้านหนึ่งของไก่ลงในถาดทันที หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว ท่อไก่ทั้งตัวด้วยแผ่นฟอยล์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที

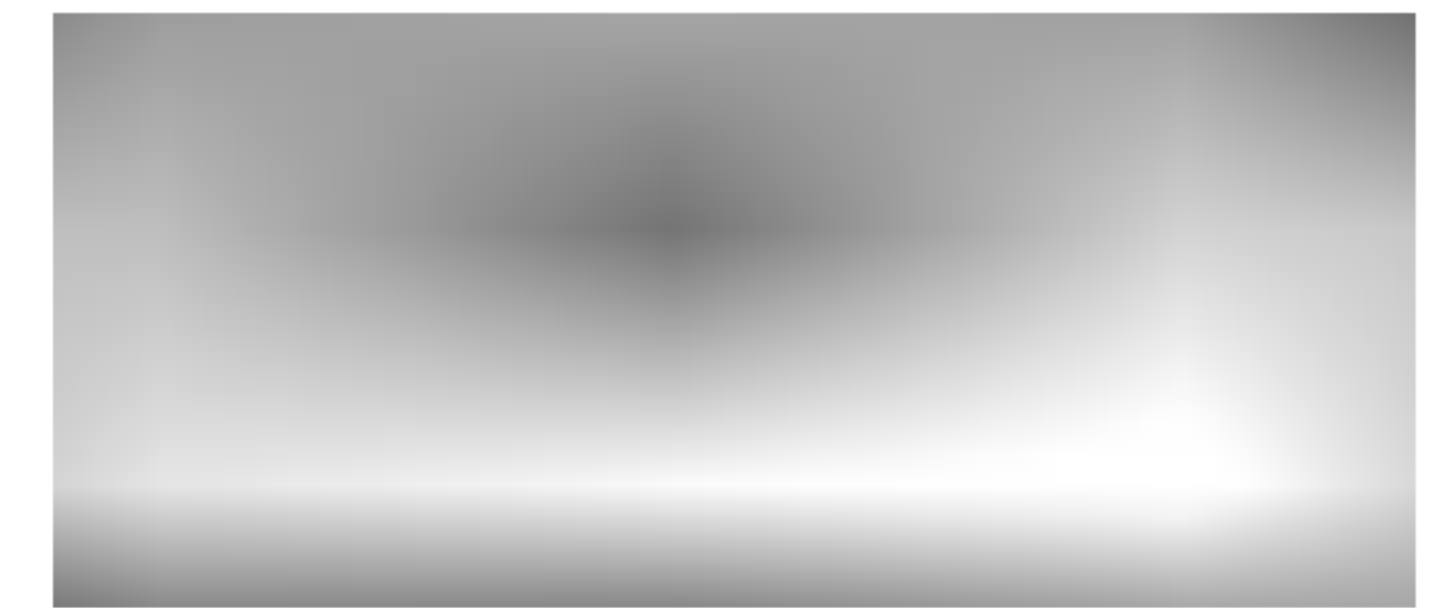
การตั้งเวลา

ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการตั้งเวลา 15 นาที

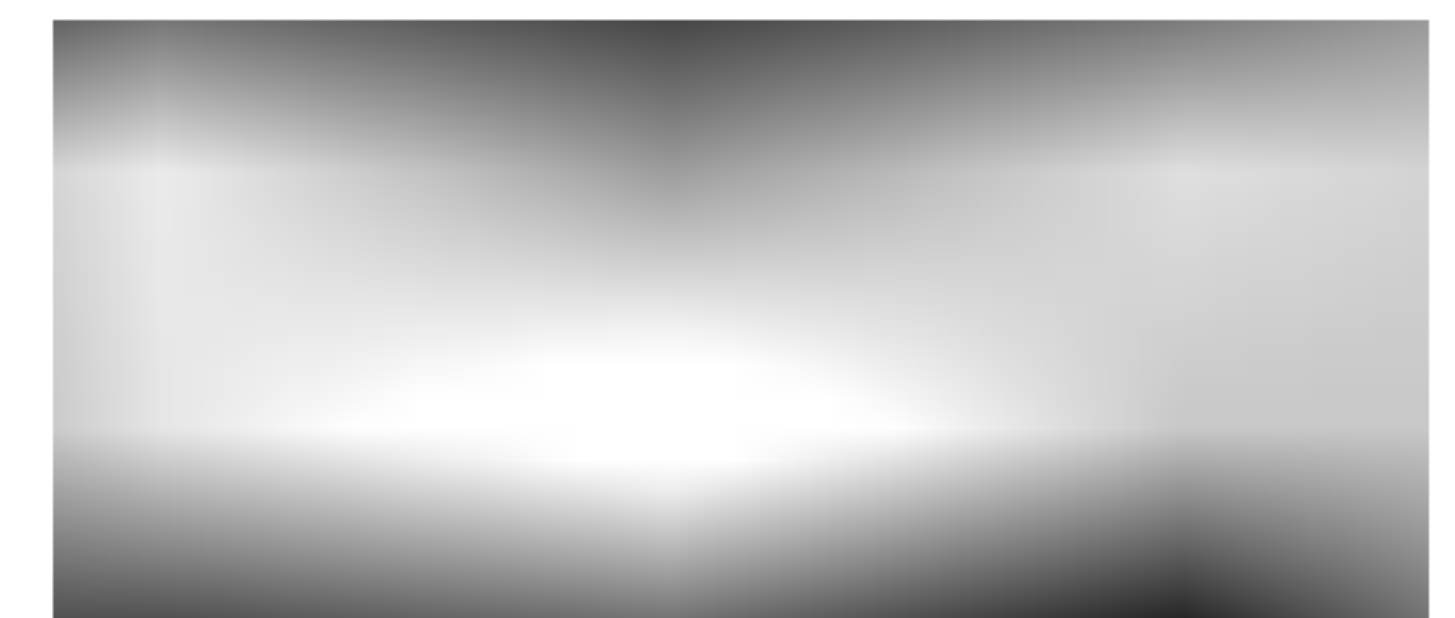


เตาไมโครเวฟของท่านมีระบบการตั้งเวลา ซึ่งท่านสามารถใช้ตั้งเวลาเตาไมโครเวฟ โดยไม่ต้องปรุงอาหารใดๆ ได้ เมื่อใช้การตั้งเวลา เตาไมโครเวฟจะไม่ทำงาน เวลาที่ตั้งไว้จะลดลงทีละ 1 วินาที

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



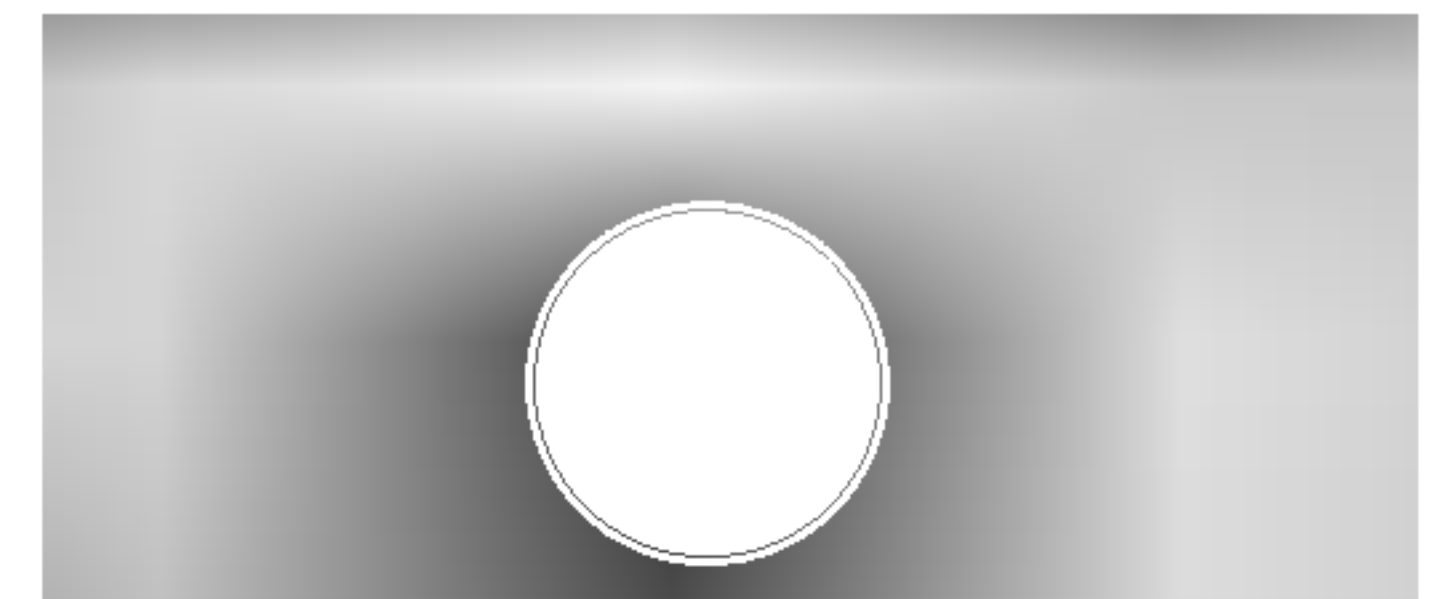
กดปุ่ม **TIMER**



สำหรับวิธีการใส่จำนวนเวลาที่ท่านต้องการนับถอยหลัง



หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “15:00” แสดงบนจอแสดงผล



กดปุ่ม **START**



บนจอแสดงข้อมูล เวลาจะเริ่มนับถอยหลังโดยที่ไม่มีการปรุงอาหารหรือมีความร้อนเกิดขึ้นภายในเตาไมโครเวฟ เมื่อนับถอยหลังจนถึง 0 ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พและ “End” จะแสดงบนจอแสดงข้อมูล



การขจัดกลิ่น ภายในเตาไมโครเวฟ

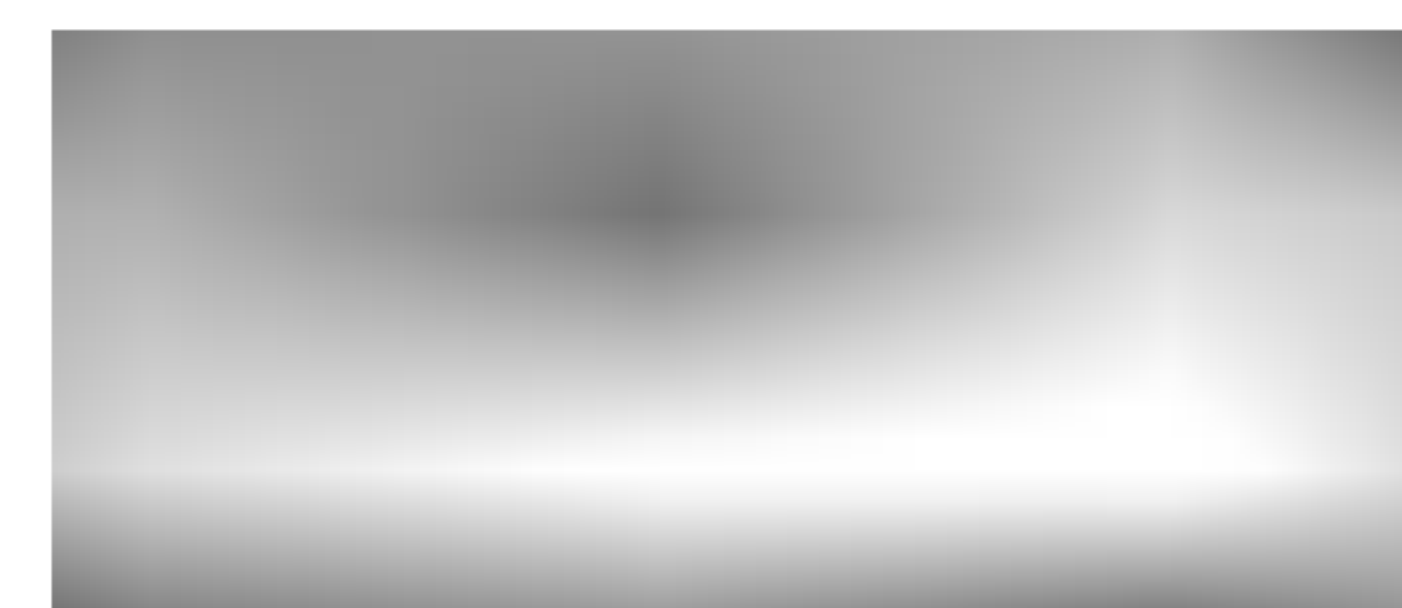
ในตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการกำจัดกลิ่นเหม็นภายในเตาไมโครเวฟของท่าน



เตาไมโครเวฟของท่านมีการทำงานพิเศษ
ซึ่งสามารถกำจัดกลิ่นเหม็นภายในเตาไมโครเวฟ
ของท่านได้โดยกดปุ่มเพียงแค่ปุ่มเดียว

ท่านสามารถใช้ระบบขจัดกลิ่นภายในเตาไมโครเวฟ
ได้ในกรณีที่ไม่มีอาหารอยู่ภายในเตาไมโครเวฟ

กดปุ่ม STOP/CLEAR



กดปุ่ม DEODERISER



ระบบขจัดกลิ่นภายในเตาไมโครเวฟจะเริ่มทำงานอัตโนมัติ



คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหารว่าท่านได้ตั้งเวลาถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และอาจมีผลต่อเนื้อทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

- 1 ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาไมโครเวฟ, แผงควบคุม, ระบบล็อกป้องกันเพื่อความปลอดภัยหรือส่วนประกอบอื่นๆ ภายในเตาไมโครเวฟซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ซ่อมแซมรวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก การซ่อมแซมสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- 2 ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟเมื่อไม่ได้ใส่อาหารไว้ในเตาไมโครเวฟ ท่านควรวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาไมโครเวฟเมื่อไม่ได้ใช้งานน้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เมื่อเตาไมโครเวฟเริ่มทำงานโดยบังเอิญ
- 3 ไม่ควรทำผ้าให้แห้งโดยใส่ผ้าลงในเตาไมโครเวฟเพราะอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- 4 ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษเช็ดจาน ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร
- 5 ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษเช็ดจานซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร
- 6 ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิกที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่นทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มีดอาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดประกายไฟซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้
- 7 ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือใช้งานเตาไมโครเวฟ ในขณะที่มีสิ่งใดขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟรั่วออกมาจากเตาไมโครเวฟไมโครเวฟได้
- 8 ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิลเพราะกระดาษเหล่านี้อาจจะมีสารเจือปนซึ่งอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้
- 9 หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรล้างถาดแก้วโดยแช่ถาดลงในน้ำทันทีเพราะอาจทำให้ถาดแก้วแตกหรือชำรุดได้

- 10 อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาในการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาในการปรุงอาหารตามปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไปและอาหารอาจจะไหม้ได้
- 11 ควรวางเตาไมโครเวฟให้มีพื้นที่ด้านหน้าห่างจากขอบพื้นผิวที่วางเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 8 ซม. หรือมากกว่า

ขอบด้านหลังของพื้นที่ที่วางเตาไมโครเวฟไมโครเวฟเพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟไมโครเวฟตกลงมา

- 12 แทงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร
- 13 ไม่ควรรอบโซ่ทั้งเปลือก แรงดันอากาศที่เกิดขึ้นภายในโซ่จะทำให้โซ่แตกได้
- 14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันในเตาไมโครเวฟของท่าน
- 15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้ง ควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ
- 16 ถ้าประตูเตาไมโครเวฟและฝามันประตูเตาไมโครเวฟเสีย เตาไมโครเวฟจะไม่สามารถใช้งานได้ จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 17 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาไมโครเวฟหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟและปิดประตูเตาไมโครเวฟไว้ เพื่อป้องกันไฟไหม้ที่อยู่ในเตาไมโครเวฟลามออกมาข้างนอก
- 18 เมื่อปรุงอาหารในภาชนะพลาสติก, กระดาษหรือโลหะที่ติดไฟได้ท่านควรตรวจสอบเตาไมโครเวฟและภาชนะที่ใช้บ่อยๆ ว่าชำรุดหรือไม่
- 19 ท่านควรปล่อยให้เด็กๆ ใช้งานเตาไมโครเวฟด้วยตัวเอง เฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้องซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างถูกวิธีและเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้
- 20 ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝาเพราะอาจทำให้อาหารหกกระจายได้

ภาชนะที่สามารถใช้กับ

เตาไมโครเวฟได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ ภาชนะที่ไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่จะสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับการใช้ในเตาไมโครเวฟ แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมโลหะ ซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุ ท่านสามารถดูได้อย่างง่ายดายว่าภาชนะไหนสามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟ

โดยการวางภาชนะที่ท่านต้องการรู้ว่าใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ไว้ข้างถ้วยแก้วที่เติมน้ำไว้ ตั้งเวลาเตาไมโครเวฟ 1 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH ถ้าน้ำร้อนขึ้นแต่ภาชนะที่ทดสอบนั้นยังคงเย็นอยู่แสดงว่าภาชนะนั้นสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ แต่ถ้าน้ำไม่เปลี่ยนอุณหภูมิแล้ว ภาชนะที่ทดสอบร้อนขึ้นแสดงว่าภาชนะนั้นไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ท่านยังสามารถใช้อุปกรณ์ภายในครัวที่อยู่ในตารางด้านล่างนี้กับเตาไมโครเวฟได้

จานอาหารคั่ว

ภาชนะอาหารคั่วหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ถ้ามีข้อสงสัยกรุณาปรึกษาผู้ผลิตหรือทำการทดสอบ

ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วจะทนต่อความร้อนซึ่งเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เหมือนกัน รวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตามไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วใสไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติก

ภาชนะนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาอุ่นสั้นๆ ได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟเป็นเวลานาน อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกโค้งงอหรือละลายได้

กระดาษ

จานและภาชนะกระดาษเป็นสิ่งที่สะดวกสบายและปลอดภัยในการใช้กับเตาไมโครเวฟของท่าน ภาชนะกระดาษใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วขึ้นและอาหารก็จะมีไขมันและความชื้น น้อยลงกระดาษที่ใช้ในการทำอาหารมีประโยชน์ในการห่ออาหารและใส่ในถาดอบอาหาร ในกรณีที่ปรุงอาหารที่มีความมันมาก เช่น เบคอน โดยทั่วไปหลีกเลี่ยงการใช้ผ้าสีและกระดาษรีไซเคิล บางชนิดอาจจะมีสิ่งเจือปนที่ทำให้เกิดประกายไฟหรือไฟไหม้ เมื่อใช้ในเตาไมโครเวฟได้

ถุงพลาสติกสำหรับปรุงอาหาร

ถุงพลาสติกเหล่านี้ถูกผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษสำหรับใช้ในการปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ แต่เพื่อความมั่นใจในการใช้งาน ท่านควรฉีกถุงให้มีรอยขาดเล็กน้อยเพื่อให้ควันสามารถระบายออกจากถุงได้ ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกทั่วไปสำหรับการปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟของท่านเพราะถุงอาจจะละลายและแตกได้

ภาชนะพลาสติกสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

ท่านสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่มีรูปร่างและขนาดต่างๆ ได้ทุกชนิดและสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่ท่านมีอยู่แล้วได้โดยไม่ต้องลงทุนซื้อใหม่

ภาชนะเคลือบ, หินและกระเบื้อง

ภาชนะที่กล่าวมาข้างต้นนี้สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เป็นอย่างดีแต่ก็ควรทดสอบภาชนะก่อนเพื่อความมั่นใจ

ข้อควรระวัง

ภาชนะบางชนิดเป็นตัวนำความร้อนหรือประกอบด้วยเหล็กซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาไมโครเวฟ

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อนเพื่อความมั่นใจว่าสามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาไมโครเวฟของท่านได้

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ควรมองเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

วิธีปรุงอาหารในคู่มือเล่มนี้มีวิธีการควบคุมที่ดี แต่ขึ้นอยู่กับวิธีในการเตรียมอาหารและคอยดูแลอาหารระหว่างการปรุงจึงจะได้อาหารที่ออกมาดีเยี่ยม ท่านควรมองอาหารระหว่างปรุงตลอดเวลา เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยไฟที่เปิดอัตโนมัติเมื่อเตาไมโครเวฟทำงาน ซึ่งทำให้ท่านมองเห็นภายในเตาไมโครเวฟและตรวจสอบอาหารของท่านได้ ขอแนะนำให้ท่านคนอาหารและใช้ไฟในระยะเวลาสั้นๆ ก่อน ถ้าอาหารสุกไม่ทั่วถึงกันท่านก็ค่อยๆ ปรับระดับไฟของเตาไมโครเวฟ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหาร จะทำให้เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันมาก เช่น เค้กที่ทำด้วยเนยแข็ง, นม, ไข่จะใช้เวลาในการอบมากกว่าเค้กที่ใช้ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิปกติ การปรุงอาหารในคู่มือการใช้งานเล่มนี้จะใช้ช่วงเวลาในการปรุงอาหารต่างกันไป โดยปกติท่านจะพบว่าอาหารยังไม่สุกเมื่อปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำ และบางครั้งอาหารของท่านต้องใช้เวลาสูงสุดที่แนะนำในการปรุงอาหาร กลุ่มนักวิทยาศาสตร์ของคู่มือการใช้งานเล่มนี้ มั่นใจว่าเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำนั้นเหมาะสมที่สุด การปรุงอาหารบางชนิดโดยเฉพาะขนมปัง, เค้กและขนมคัสตาร์ดขอแนะนำว่าควรนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟขณะที่อาหารยังไม่ค่อยสุก สิ่งนี้ไม่ใช่การแนะนำที่ผิด เมื่อนำอาหารออกมาวางพักทิ้งไว้ข้างนอก ความร้อนภายในอาหารก็จะปรุงอาหารต่อเนื่องจนอาหารสุกทั่วทั้งหมด ถ้าปล่อยอาหารทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟจนสุกหมดส่วนภายนอกของอาหารก็จะไหม้เกรียม ท่านจะต้องกะทั้งเวลาในการปรุงอาหารและเวลาวางพักทิ้งไว้เองตามชนิดของอาหารที่แตกต่างกัน

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วยรู เช่น เค้กและขนมปัง จะใช้เวลาในการปรุงเร็วกว่าอาหารที่หนาทึบ เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูเมื่อปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟเพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

ส่วนที่สูงสุดของอาหาร

ส่วนที่สูงสุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นท่านควรกลับอาหารระหว่างการปรุงหลายๆ ครั้ง

ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกจึงทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิด ควรพรมน้ำให้เปียกก่อนหรือห่ออะไรมาห่อไว้ก่อนปรุงเพื่อรักษาความชื้นไว้

กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อนและอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมีมันซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากันและไม่ควรปล่อยให้เนื้อไหม้

ปริมาณของอาหาร

จำนวนของคลื่นไมโครเวฟในเตาไมโครเวฟของท่านจะยังคงบอกถึงวิธีการปรุงอาหารที่มีปริมาณมากด้วย ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตาไมโครเวฟมาก เวลาในการปรุงอาหารก็จะเพิ่มขึ้น ควรจำไว้ว่าควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมดเมื่อปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครั้งเดียว

รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟจะสามารถเข้าไปได้ประมาณ 2 ซม. ของอาหาร ด้านในของอาหารที่หนาจะสุกช้ากว่าด้านนอกซึ่งความร้อนภายนอกจะแพร่เข้าไปภายใน เฉพาะด้านนอกเท่านั้นที่สุกโดยคลื่นไมโครเวฟ ส่วนที่เหลือจะสุกโดยการถ่ายความร้อน อาหารที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมทึบๆ ไม่เหมาะใช้กับเตาไมโครเวฟ เพราะมุมของอาหารจะไหม้ก่อนที่ข้างในจะเริ่มร้อน อาหารที่เป็นวงกลมและบางเหมาะสำหรับปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟ

การปิดฝา

การปิดฝาจะช่วยเก็บความร้อนและไอน้ำซึ่งทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ใช้ฝาหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตก

การอบสีน้ำตาล

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกจะใช้เวลาปรุงอาหาร 15 นาทีหรือมากกว่านั้นเพื่อให้กลายเป็นสีน้ำตาล อ่อนๆ อาหารที่ใช้เวลาในการปรุงน้อยกว่านี้อาจจะต้องใช้ซอสที่ทำให้เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcesterchire, ซอสถั่วเหลืองหรือซอสบาร์บีคิวเพื่อแต่งสีของอาหาร การใส่ซอสในปริมาณเพียงเล็กน้อยจะไม่ทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนไป

การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะป้องกันการกระเด็นและช่วยให้อาหารยังคงความร้อนอยู่ แต่กระดาษนี้จะไม่แนะนำหากกับการใช้ฝาปิดจึงมีผลให้อาหารแห้งเล็กน้อย

การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารแต่ละชนิดเช่นการอบมันฝรั่ง, เค้กชิ้นเล็กๆ และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางในเตาไมโครเวฟในระยะห่างที่เท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไป การคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการใช้คลื่นไมโครเวฟ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านบนลงเข้าหาจุดศูนย์กลางเพราะด้านบนจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัว ท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อที่ไก่จะได้สุกสม่ำเสมอทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านบน

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านบนของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านบนขอบจานซึ่งจะทำให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

การห่ออาหาร

หุ้มกระดาษฟอยล์ (ที่กันคลื่นไมโครเวฟ) ที่นุ่มหรือขอบเหลี่ยมของอาหารเพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้กระดาษฟอยล์มากเกินไปและควรดูว่ากระดาษฟอยล์ติดอยู่กับจานมิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาไมโครเวฟได้

การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูงซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

การแหงอาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาไมโครเวฟ นอกจากอาหารเหล่านั้นจะถูกแหงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ไข่แดงและไข่ขาว, หอยกาบ, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

การทดสอบอาหาร

อาหารที่ปรุงในไมโครเวฟจะสุกอย่างรวดเร็ว ท่านควรทดสอบความสุกของอาหารบ่อยๆ อาหารบางชนิดควรปล่อยให้เย็นในเตาไมโครเวฟจนเสร็จ แต่อาหารส่วนมากรวมทั้งเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกสามารถนำออกจากเตาไมโครเวฟและปล่อยให้ข้างนอกจนสุกได้อุ่นหุ้มภายในของอาหารระหว่างตั้งทิ้งไว้จะประมาณ 5°F (3°C) ถึง 15°F (8°C)

การพักอาหาร

หลังจากนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 3 ถึง 10 นาที อาหารโดยส่วนมากจะยังคงร้อนอยู่ระหว่างที่วางทิ้งไว้ ยกเว้นอาหารบางชนิดที่ต้องการให้เนื้อของอาหารแห้ง (เช่นเค้กและบิสกิตบางชนิด) การพักอาหารไว้จะทำให้การปรุงเสร็จสิ้นและยังช่วยให้รสชาติกลมกลืนและดีขึ้น

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟของท่าน

1 รักษาความสะอาดด้านในเตาไมโครเวฟเสมอ

อาหารจะกระเด็นหรือมีน้ำเหนียวๆ หกใส่ผนังเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟท่านควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดรอยเปื้อนนี้ออกไป เศษอาหารหรือน้ำที่ล้นออกมาจะอุดตันไมโครเวฟและเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเศษอาหารระหว่างประตูเตาไมโครเวฟและโครงฝา ถ้าประตูเตาไมโครเวฟสะอาดจะทำให้ประตูปิดแน่นเช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่อ่อนๆ และผ้าแห้งไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ ท่านสามารถล้างถาดแก้วด้วยตัวท่านเองหรือใช้เครื่องล้างจานก็ได้

2 รักษาความสะอาดด้านนอกเตาไมโครเวฟเสมอ

ทำความสะอาดด้านนอกเตาไมโครเวฟด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ และน้ำแล้วเช็ดน้ำให้แห้งด้วยผ้าแห้งหรือผ้าขนหนู เพื่อป้องกันส่วนประกอบภายในเสียหาย ไม่ควรให้น้ำไหลลงในช่องระบายอากาศ การทำความสะอาดแผงควบคุม เปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟทำงานโดยบังเอิญเช็ดแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำอีกที กดปุ่ม STOP/CLEAR หลังการทำความสะอาด

3 ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาไมโครเวฟ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้นเมื่อเตาไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูงและสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาไมโครเวฟทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝานอกประตูเตาไมโครเวฟอยู่เสมอโดยใช้น้ำอุ่น, น้ำสบู่, น้ำสะอาดแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและแผ่นพลาสติก ส่วนประกอบโลหะนั้นทำความสะอาดได้อย่างง่ายดายโดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดบ่อยๆ

คำถามและ

คำตอบ

Q ทำไมไฟในเตาไมโครเวฟถึงไม่สว่าง

A มีหลายสาเหตุที่ทำให้ไฟในเตาไมโครเวฟไม่สว่าง
หลอดไฟแตก
ยังไม่ได้ปิดประตูเตาไมโครเวฟ

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่

A ไม่ได้ แสงจะสามารถผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาไมโครเวฟได้แต่คลื่นไมโครเวฟจะไม่สามารถผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาไมโครเวฟได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบี๊พเมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม

A เสียงบี๊พนั้นยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ถ้าใช้งานโดยไม่มีอาหารอยู่ข้างในเตาอบ

A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างในหรือใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีถาดแก้ว

Q ทำไมบางครั้งไขถึงแตก

A เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรที่มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q ทำไมถึงแนะนำให้พักอาหารทิ้งไว้หลังจากที่ปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว

A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟจนเสร็จ ท่านควรตั้งอาหารทิ้งไว้สักพักหนึ่ง เพราะจะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการตั้งอาหารทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

Q สามารถทำข้าวโพดคั่วในเตาไมโครเวฟได้หรือไม่

A ได้ ท่านสามารถทำข้าวโพดคั่วได้โดยปฏิบัติตามวิธีใดวิธีหนึ่งด้านล่างนี้
1 ใช้ภาชนะในการทำข้าวโพดคั่วที่ออกแบบมาสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ
2 ใช้ข้าวโพดคั่วที่บรรจุในซองที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้เลย ซึ่งข้าวโพดคั่วที่บรรจุมาแล้วจะมีเวลาในการอบและระดับไฟที่เหมาะสม

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยให้เตาไมโครเวฟทิ้งไว้ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น หลังจากข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็นหลังจากผ่านเวลาที่แนะนำท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไปจะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

ข้อควรระวัง

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่หล่นมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

Q ทำไมเตาไมโครเวฟของฉันทถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ

A ตรวจสอบตำราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติตามทุกวิธีหรืออาจจะเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้แนะนำไว้ในตำราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไปจะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตำราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหารเหมือนกับเวลาที่ท่านทำอาหารตามปกติได้

ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า

ข้อมูลทางเทคนิค

คำเตือน

อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้

สีน้ำเงิน ~ สายกลาง


สีน้ำตาล ~ สายกระแสไฟ

สีเขียวและสีเหลือง ~ สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควรเสียบปลั๊กไฟดังนี้

สายที่มีสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีดำ

สายที่มีสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง

สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือเครื่องหมาย 

ถ้าสายไฟที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้นเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อมูลทางเทคนิค

		MC-766YS
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง		220 V AC/ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก		900 วัตต์ (ระดับมาตรฐาน IEC 60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ		2450 MHz
ขนาดภายนอก		515 X 303 X 510 มิลลิเมตร (ท X ส X ล)
กำลังไฟฟ้า	การใช้คลื่นไมโครเวฟ	1200 วัตต์
	การย่าง	1150 วัตต์
ที่สูญเสีย	การทำงาน 2 รูปแบบ	2450 วัตต์
	การอบด้วยอุณหภูมิคงที่	1300 วัตต์ (สูงสุดที่ 2400 วัตต์)



LG Electronics Inc.