LG
Life's Good

คู่มือการใช้งาน

เตาอบไมโครเวฟ

กรุณาอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดก่อนใช้งาน

MH6589DRL

มอก.1773-2548

P/No. : MFL62517308

www.lg.com

โปรแกรมย่างแบบใหม่

โปรแกรม	วิธีการ	อาหาร
ย่างโดยใช้ไฟล่าง	ในการย่างโดยใช้ไฟล่างนั้น ตัว Heater ทำความร้อนจะเคลื่อนที่ลงมาอยู่ด้านล่าง เป็นโปรแกรมย่างที่เหมาะสำหรับพาย หรือพิซซ่า	
ย่างโดยใช้ไฟบนไฟล่างสลับกัน	ในการย่างโดยใช้ไฟบน และไฟล่างสลับกันนั้น ตัว Heater ทำความร้อนจะเคลื่อนที่ไปมาทั้งด้านบน และด้านล่าง ซึ่งจะเป็นโปรแกรมย่างที่เหมาะสำหรับขนมอบ	

โปรแกรม	วิธีการ	อาหาร
ย่างอย่างรวดเร็ว	ในโปรแกรมย่างอย่างรวดเร็วนั้น ตัว Heater ทำความร้อนจะอยู่บริเวณด้านบน เป็นโปรแกรมย่างที่เหมาะกับอาหารที่อยากให้หน้าตาของอาหารเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว	
ย่างโดยใช้ไฟบนไฟล่าง	ในการย่างโดยใช้ไฟบน และไฟล่างนั้น ตัว Heater ทำความร้อนจะอยู่ทั้งด้านบน และด้านล่าง เป็นโปรแกรมย่างที่เหมาะสำหรับย่างสเต๊ก, ย่างเนื้อปลา	

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาอบของท่านในขณะที่ประตูเตาอบยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาอบ ระบบนี้จะยกเลิกการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อประตูเตาอบเปิด เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ควรจำไว้ว่า ท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ไว้ที่ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาอบและประตูเตาอบ หรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นฝาผนึก

ไม่ควรใช้งานเตาอบถ้าเตาอบชำรุดอยู่ ควรใช้งานเตาอบเมื่อประตูเตาอบปิดสนิท และส่วนต่างๆ ด้านล่างนี้ต้องไม่ชำรุด (1) ประตูเตาอบ (งอ) (2) บานพับและสลัก (แตกหรือหลวม) (3) ฝาผนึกและพื้นผิวฝาผนึก

ไม่ควรทำการปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาอบ โดยบุคคลอื่นๆ ซึ่งไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญ

⚠ คำเตือน

กรณาตรวจสอบเวลาในการปรงอาหาร วาไดตงไวในเวลาทเหมาะสมแลวการตงเวลามากเกนไปอาจทาใหอาหารในเตาอบไหม และมผลตอเนองทาใหเตาอบของทานเสยหายได

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาอบ ได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติดังนี้

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ

2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป

3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาอบ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว

4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)
ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

⚠ คำเตือน

หลงการปรงอาหารทกครง ควรวางภาชนะทงไวสกครหนงและตรวจสอบอณหภมของอาหาร กอนรบประทาน โดยเฉพาะขวดนมและกระปกอาหารสาหรบเดกทารก

สารบัญ

คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้ในคลื่นไมโครเวฟ เมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาอบ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาอบ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาอบออกมาได้ แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระดาษและภาชนะที่ผลิตขึ้นมาจากวัสดุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหาร ความร้อนที่เกิดขึ้นคือความร้อนจากอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

เตาไมโครเวฟของท่านคือ 1 ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาอบเปิด เตาอบจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยจะไม่มีหลงเหลืออยู่ในอาหารมาก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทานได้

ข้อควรระวัง — 2
สารบัญ — 3
การแกะกล่องและ การติดตั้ง — 4~5
การตั้งค่านาฬิกา — 6
การล็อคป้องกันเด็ก — 7
การปรุงอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ — 8
ระดับไฟของไมโครเวฟ — 9
การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน — 10
การเริ่มปรุงอาหาร อย่างรวดเร็ว — 11
การเพิ่มหรือลดเวลาปรุงอาหาร — 12
การย่างอาหาร — 13
การปรุงอาหารด้วยระบบผสม — 14
เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ — 15~20
การปรุงอาหารระบบย่างเพื่อสุขภาพ — 21~22
การปรุงอาหารแบบอบกรอบ — 23~24
การอุ่นอาหารแบบกรอบ — 25~26
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ — 27~28
ระบบคงอุณหภูมิของอาหาร — 29
ระบบแจ้งเตือนความผิดปกติ — 30
คำเตือน — 31
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย — 32~33
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ — 34
ลักษณะของอาหาร & การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ — 35~36
คำถาม & คำตอบ — 37
ข้อมูลสายดิน / ข้อมูลทางเทคนิค — 38

การแกะกล่องและ
การติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาอบของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาอบของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาอบของท่าน ควรตรวจสอบว่านำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาอบของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

1 ยกเตาอบของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ

ตะแกรง

ที่จับถาดย่าง

ถาดแก้ว

แกนหมุน

ถาดย่าง

2 วางเตาอบบนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 เซนติเมตร และควรมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 20 เซนติเมตรและด้านหลัง 10 เซนติเมตร เพื่อระบายอากาศร้อนออกจากเตาอบ ด้านหน้าของเตาอบควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 เซนติเมตร เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมาช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนและด้านข้างของเตาอบ การปิดกั้นช่องระบายอากาศจะทำให้เตาอบเสียหายได้

เตาไมโครเวฟเครื่องนี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายในการปรุงอาหารเพื่อการพานิชย์

3 เสียบปลั๊กไฟเตาอบของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟมาตรฐาน ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟของเตาอบเข้ากับเต้าจ่ายไฟเพียงอุปกรณ์เดียว **ถ้าเตาอบของท่านทำงานไม่ถูกต้อง ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง**

4 เปิดประตูเตาอบของท่านโดยดึงที่**ด้ามจับเปิดประตู** วาง**แกนหมุน**ลงในเตาอบ แล้วจึงวาง**ถาดแก้ว**ไว้บนแกนหมุน

5 เติมน้ำ 300 มิลลิลิตร (1/2 ไพน์) ลงใน**ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้** วางภาชนะลงบน**ถาดแก้ว** แล้วจึงปิดประตูเตาอบ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบนี้ได้ กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 34

6 กดปุ่ม **STOP/CLEAR** และกดปุ่ม **START** หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร 30 วินาที

7 **จอแสดงผล**จะนับเวลาถอยหลังจาก 30 วินาที เมื่อเวลาเป็น 0 เสียงบี๊พจะดังขึ้น เปิดประตูเตาอบและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาอบของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น **ท่านควรระมัดระวังเมื่อหยิบภาชนะ เพราะภาชนะอาจจะร้อน**

ขณะนี้ท่านทำการติดตั้งเตาอบเสร็จเรียบร้อยแล้ว

8 ควรคนหรือเขย่าอาหารภายในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

การตั้งค่านาฬิกา

คุณสามารถตั้งค่านาฬิกาได้ 24 ชม.
ในตัวอย่างนี้ จะแสดงวิธีการตั้งค่านาฬิกาที่ “14:35”
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้แกะอุปกรณ์ห่อหุ้มเตาอบของคุณออกหมดแล้ว

เมื่อคุณเสียบปลั๊กเสียบเตาอบเป็นครั้งแรก “24H” จะแสดงบนหน้าจอ และคุณสามารถตั้งค่านาฬิกาได้

ถ้าหน้าจอแสดงสัญลักษณ์อื่น ให้คุณถอดปลั๊กเตาอบออก และเสียบใหม่ เพื่อเป็นการตั้งค่านาฬิกาใหม่

ขณะตั้งค่านาฬิกาตัวสัญลักษณ์ “โคลอน” จะกระพริบ หลังจากที่ตั้งค่าเสร็จแล้ว “โคลอน” จะหยุดกระพริบ

1 คุณต้องแน่ใจว่าคุณได้ติดตั้งเตาอบตามคู่มือการใช้งานอย่างถูกต้องแล้ว

2 เมื่อเสียบปลั๊กเตาอบครั้งแรกหน้าจอจะแสดง“24H” (ถ้าคุณต้องการจะใช้โปรแกรมต่างๆ หลังจากตั้งเวลาให้คุณทำการถอดปลั๊กออก และเสียบใหม่)

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “14:”
กดปุ่ม “START” เพื่อยืนยันชั่วโมง

4 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “14:35”
กดปุ่ม “START”

นาฬิกาจะเริ่มทำงาน

การล็อค
ป้องกันเด็ก

เตาอบของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเตาอบได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้
แต่อย่างไรก็ตามเด็กๆ ก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเตาอบได้อยู่ดี

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้จนกระทั่ง **"L"** แสดงบนจอแสดงผล และเสียงบี๊พดังขึ้น **การล็อคป้องกันเด็ก**เปิดการทำงาน

3 ถ้าท่านต้องการปิด**การล็อคป้องกันเด็ก** กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้จนกระทั่ง **"L"** ดับลงจากจอแสดงผล ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พเมื่อปล่อยปุ่ม

การปรุงอาหารด้วย
คลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 680 วัตต์ (80%) เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที

เตาอบของท่านสามารถเลือกกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟได้ 5 ระดับ

ระดับไฟ	%	*กำลังไฟ*
สูงสุด	100%	850 วัตต์ (สูงสุด)
สูง	80%	680 วัตต์
ปานกลาง	60%	510 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง (ต่ำ)	40%	340 วัตต์ (**)
ต่ำสุด	20%	170 วัตต์

1 ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม MICRO 2 ครั้ง จะใช้กำลังไฟ 80%
หรือ หน้าจอแสดง "*680*"

3 หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง "5:30" แสดงบนจอแสดงผล

4 กดปุ่ม **START**

ระดับไฟของ
คลื่นไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับ ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้
ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหาร และแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่างๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟ	ใช้สำหรับ	ระดับไฟ (%)	กำลังไฟ
สูงสุด	* ต้มน้ำ * อบเนื้อวัวสับ * ปรุงอาหารประเภทสัตว์ปีกที่หั่นเป็นชิ้น, ปลาและผัก * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นให้สุก	100%	850 วัตต์ (สูงสุด)
สูง	* อุ่นอาหาร (ของเหลว) * ย่างเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก * อบเห็ดและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก * ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยไข่และชีส	80%	680 วัตต์
ปานกลาง	* อุ่นอาหาร (มันฝรั่งบด, อาหารในจาน, อาหารสำเร็จรูป) * ทำไข่ให้สุก * ทำคัสตาร์ด * หุงข้าว, ต้มซุป	60%	510 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง (ต่ำ)	* ละลายน้ำแข็งอาหารทุกชนิด * ละลายเนยและช็อคโกแลต * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้สุก	40%	340 วัตต์ (⁂)
ต่ำสุด	* ละลายเนยและเนยแข็ง * ทำให้ไอศครีมนุ่มลง * ทำให้เชื้อยีสต์ในแป้งสาลีขึ้นฟู	20%	170 วัตต์

การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน

ในตัวอย่าง จะแสดงวิธีการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่แรกจะทำอาหารโดยใช้เวลา 11 นาที ด้วยไฟสูงสุด และในขั้นตอนที่ 2 จะทำอาหารโดยใช้เวลา 35 นาทีด้วยไฟ 340 W.

ในระหว่างการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน สามารถ
เปิดประตูเพื่อดูอาหารได้
และเมื่อปิดประตูให้
กดปุ่ม START อีกครั้งเพื่อทำงานต่อ

เมื่อขั้นตอนแรกเสร็จ จะได้ยินเสียง “ปี๊บ” และจะเริ่มในขั้นตอนที่ 2

คุณควรจะกดปุ่ม “STOP/CLEAR” 2 ครั้ง เพื่อยกเลิกโปรแกรม

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 ตั้งระดับไฟ และเวลาสำหรับขั้นตอนแรกโดยการ
กดปุ่ม “MICRO” หนึ่งครั้งเพื่อเลือกไฟสูงสุด
หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “11:00”

3 ตั้งระดับไฟ และเวลาสำหรับขั้นตอนที่ 2 โดยการ
กดปุ่ม “MICRO” 4 ครั้งเพื่อเลือกไฟ “340 วัตต์”
หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “35:00”

4 กดปุ่ม “START”

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที

การเริ่มปรุงอาหาร
อย่างรวดเร็ว

ด้วยระบบ **QUICK START** การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว) จะทำให้ท่านสามารถตั้งการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 30 วินาทีได้โดยกดปุ่ม **QUICK START**

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **QUICK START** สี่ครั้ง เพื่อเลือกการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที เตาอบของท่านจะเริ่มทำงาน ก่อนที่ท่านจะกดปุ่มครบสี่ครั้ง

การเพิ่มหรือลด
เวลาปรุงอาหาร

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการเพิ่ม หรือลดเวลาปรุงอาหาร ของโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

เมื่อคุณปรุงอาหารด้วยโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ
และคุณคิดว่าเวลาที่เครื่องตั้งมาไม่เหมาะสม
คุณสามารถ
เพิ่มหรือลดเวลาได้โดยการหมุนปุ่ม “DIAL”

ไม่ว่าจะทำอาหารด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ หรือโปรแกรมธรรมดา
คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลา
ปรุงอาหารได้โดยหมุนปุ่ม “DIAL”

ในการเพิ่มหรือลดเวลาไม่จำเป็นจะต้องกดปุ่มหยุดการทำงาน

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 เลือกโปรแกรม “ Auto Cook ”
เลือกน้ำหนัดของอาหาร
กดปุ่ม “START”

3 หมุนปุ่ม “DIAL” ตามเข็มนาฬิกา

หน้าจอ	ประเภท	กดปุ่ม "GRILL"	กำลังไฟ (วัตต์)
SP-G	ย่างอย่างรวดเร็ว	1 ครั้ง	2,000
do-G	ย่างโดยใช้ไฟบนไฟล่าง	2 ครั้ง	2,000
Lo-G	ย่างโดยใช้ไฟล่าง	3 ครั้ง	1,000
ro-G	ย่างโดยใช้ไฟบนไฟล่าง สลับกัน	4 ครั้ง	2,000

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม "GRILL" 3 ครั้งจนหน้าจอแสดง "Lo-G"

3 หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง "12:30" แสดงบนจอแสดงผล

4 กดปุ่ม **START**

การปรุงอาหารด้วยระบบผสม

ในตัวอย่างนี้จะแสดงวิธีการปรุงอาหารด้วยระบบผสม “Co-3” ใช้เวลา 25 นาที

เตาอบของคุณสามารถปรุงอาหารด้วยระบบผสมได้ ซึ่งจะใช้พลังงานจาก “HEATER” และ “ไมโครเวฟ” โดยจะทำงานพร้อมกันหรือสลับกันทำงานก็ได้ โดยจะสามารถช่วยลดเวลาปรุงอาหารของท่านให้น้อยลงได้

“Heater” จะให้ความร้อนบริเวณผิวด้านนอก และไมโครเวฟ
จะให้ความร้อนภายในของอาหาร
สำหรับเตาอบรุ่นนี้ไม่จำเป็น
ต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อนทำอาหาร

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “COMBI” เลือกโปรแกรม “Co-3”

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “25:00”

4 กดปุ่ม “START”
ระวังเมื่อจะนำอาหารออกจากเตาอบ เพราะภาชนะจะร้อนมาก

โปรแกรมสำหรับปรุงอาหารแบบระบบผสม

ประเภท	กำลังไฟของไมโครเวฟ (%)	กำลังไฟของ Heater (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

เมนูอาหารไทยอัตโนมัติจะช่วยให้คุณสามารถ
ปรุงอาหารจานโปรดของคุณได้อย่างง่ายดาย
โดยการเลือกประเภทและน้ำหนักของอาหาร

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “Thai Auto Menu” เลือกประเภทของอาหาร ตามตารางหน้าถัดไป (ตามตัวอย่างกดปุ่ม “Thai Auto Menu” 1 ครั้ง “tc-1” จะแสดงขึ้นที่หน้าจอ)

4 กดปุ่ม “START”

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-1	ผัดผงกะหรี่ปลาหมึกสด	0.6kg	ถาดอุ่น Crispy tray	1. ล้างปลาหมึกให้สะอาด ผ่าครึ่งตัวตามยาว เอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก ล้างอีกครั้งให้สะอาดพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วบั้งตัวปลาหมึกเป็นตาราง หั่นชิ้นใหญ่ พักให้สะเด็ดน้ำ 2. ต่อยไข่ใส่ชาม ใส่นมข้นจืด น้ำมันหอย น้ำตาล และน้ำพริกเผา แล้วตีให้เข้ากันจึงใส่ผงกะหรี่ ตีอีกครั้งให้เข้ากันพักไว้ 3. ใส่น้ำมันลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อน ใส่ปลาหมึกลงผัดพอสุก ใส่ส่วนผสม คนให้ทั่วแล้วนำเข้าเตาไมโครเวฟต่ออีกครั้งให้สุก หมั่นคนเป็นระยะเพื่อไม่ให้ส่วนผสมไหม้ใส่หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า ขึ้นฉ่ายและต้นหอมคนพอทั่วแล้วเวฟต่อพอผักสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ
	tc-2	ต้มโป๊ะแตกทะเล	1.5kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร)	1. ล้างเนื้อหอยให้สะอาด ใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำ แกะเปลือกกุ้งกุลาดำ เด็ดหัวไว้หาง ผ่าหลัง ดึงเส้นดำปลาหมึก เอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก หั่นเป็นแว่น พักไว้ 2. ใส่น้ำสต๊อกไก่ลงในชามใบใหญ่ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เวฟต่ออีกครั้งให้หอม กลิ่นตะไคร้ ใบมะกรูด ใส่อาหารทะเลซึ่งมีกุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และก้ามปู เวฟต่อจนสุก 3. ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริกขี้หนู ใส่ใบกะเพรา เวฟต่อให้เดือดจึงยกออกจากเตาเตาไมโครเวฟ ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟร้อนๆ
	tc-3	ปลากะพงทอดผัดหอมใหญ่	0.3kg	ถาดอุ่น Crispy tray	1. ล้างเนื้อปลาให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ คลุกกับแป้งชุบทอดให้ทั่ว พักไว้ 2. ใส่น้ำมันลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อนใส่เนื้อปลาที่คลุกแป้งไว้ลงทอดโดยใส่เข้าเตาไมโครเวฟให้เนื้อปลาสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น หมั่นกลับเนื้อปลาให้ถูกน้ำมันทั่วชิ้น ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ช้อนเนื้อปลาขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน 3. ใส่น้ำมันและกระเทียมลงในชามแก้วอีกใบ นำเข้าไปเตาไมโครเวฟให้กระเทียมเหลือง ใส่หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า ปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย คนให้ทั่ว ใส่น้ำสต๊อกไก่ เวฟต่อให้เดือด 4. ใส่ต้นหอมและปลาทอด คนให้เข้ากัน เวฟต่อจนเดือด ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักใส่จาน เสิร์ฟ
	tc-4	ข้าวราดหน้ากุ้ง	0.4kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ	1. ล้างกุ้ง แกะเปลือก เด็ดหัวไว้หาง ผ่าหลัง ดึงเส้นดำออก แล้วหมักกับซีอิ๊วขาว เหล้าจีน และน้ำมันงา ใส่แป้งข้าวโพดเคล้าให้ทั่ว พักไว้ 2. ใส่น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ ลงในชามแก้วทนไฟ ใส่กระเทียม นำเข้าเตาไมโครเวฟให้หอม ใส่กุ้งที่หมักและเห็ดหอมคนให้ทั่ว เวฟต่อพอสุก เติมน้ำสต๊อกไก่ คนให้ทั่ว เวฟต่ออีกครั้งให้เดือด ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 3. ปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำตาล ซีอิ๊วดำ ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำ คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟต่อให้เดือดจนแป้งสุกข้น ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 4. ตักข้าวสวยใส่จาน ราดด้วยน้ำราดหน้ากุ้ง โรยพริกไทย ใบผักชี เสิร์ฟพร้อมพริกชี้ฟ้าและต้นหอม

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-5	แกงป่าลูกชิ้นปลากราย	1.0kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร)	1. โขลกเนื้อปลากรายกับน้ำเกลือเล็กน้อยให้เหนียว พักไว้ 2. ใส่น้ำลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟประมาณ 3 นาทีหรือจนเดือด จากนั้นปั้นเนื้อปลากรายให้เท่ากับลูกชิ้น แล้วใส่ลงในชามน้ำที่เดือด นำเข้าเตาไมโครเวฟต่ออีกประมาณ 4 นาทีหรือจนลูกชิ้นสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 3. ใส่เครื่องปรุงที่เหลือทั้งหมดลงในชาม แล้วนำเข้าเตาไมโครเวฟต่ออีกระมาณ 5 นาที จนส่วนผสมสุก แล้วยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟร้อนๆ
	tc-6	พะโล้หมูสามชั้น	1.2kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร)	1. ล้างเนื้อหมูสามชั้นให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ ใส่ชาม แบ่งซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสปรุงรสอย่างละครึ่งหมักกับเนื้อหมู เคล้าให้ทั่ว หมักไว้ประมาณ 30 นาที 2. ใส่น้ำสต๊อกครึ่งหนึ่งลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด ใส่เนื้อหมูที่หมักลงต้มให้สุก โดยเวฟต่อจนเนื้อหมูสุกนุ่ม ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 3. เติมน้ำสต๊อกที่เหลือ แล้วห่อโป๊ยกั๊ก อบเชย พริกไทย รากผักชี และกระเทียมด้วยผ้าขาวบาง ใส่ลงในชามเนื้อหมู เวฟต่อจนเดือดและมีกลิ่นหอม 4. ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ซีอิ๊วดำที่เหลือ และน้ำตาล เวฟต่อจนเดือดและมีกลิ่นหอม เมื่อเนื้อหมูนุ่มแล้วจึงยกออก 5. ตักใส่ถ้วย โรยใบผักชี เสิร์ฟกับข้าวสวยร้อนๆ
	tc-7	พะแนงปลาแซลมอน	0.3kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร)	1. ล้างเนื้อปลาแซลมอนให้สะอาด ซับน้ำให้แห้ง พักไว้ 2. ใส่น้ำมันลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อน ใส่เนื้อปลาแซลมอนลงทอดให้เหลืองทั่วทั้งชิ้น โดยเข้าเตาไมโครเวฟต่อ หมั่นกลับเนื้อปลาให้ถูกน้ำมันทั่วชิ้น เวฟจนสุกเหลืองจึงยกออก ตักเนื้อปลาใส่จานไว้ 3. ใส่กะทิลงในชามแก้วอีกใบ เวฟให้เดือดและแตกมันเล็กน้อย ใส่น้ำพริกแกงพะแนง คนให้ละลายทั่วแล้วเวฟต่อจนมีกลิ่นหอม 4. ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลคนให้เข้ากัน ใส่ใบมะกรูดและใบโหระพาอย่างละครึ่ง เวฟต่อให้เดือดยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักราดบนปลาแซลมอน โรยด้วยใบโหระพาและใบมะกรูดที่เหลือ โรยพริกชี้ฟ้า เสิร์ฟ
	tc-8	สตูไก่น้ำใส	1.1kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร)	1. ล้างสะโพกไก่ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นใหญ่ พักให้สะเด็ดน้ำ 2. ใส่น้ำเปล่าลงในชามใบใหญ่ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด ใส่เนื้อไก่ คนให้ทั่วแล้วเวฟต่อให้เนื้อไก่สุกยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักเนื้อไก่ขึ้นให้สะเด็ดน้ำ 3. ใส่น้ำสต๊อกไก่ลงในชามใบใหญ่ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด ใส่เนื้อไก่ที่ลวกไว้ แครอท และมันฝรั่ง เวฟต่อให้สุก ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย ใส่หอมใหญ่และก้านเซลรี แล้วเวฟต่อให้สุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 4. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟร้อนๆ

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-9	วุ้นสังขยา	0.5kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ	1. ผสมไข่ไก่ น้ำตาลปี๊บ กะทิ และใบเตย ขย่ำให้เข้ากันแล้วกรอง พักไว้ 2. ผสมน้ำเปล่ากับผงวุ้นเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาไมโครเวฟ ตั้งเวลา 2 นาทีจนเดือด นำออกมาคนให้เข้ากัน แล้วเวฟต่อจนผงวุ้นละลายหมด 3. จากนั้นใส่ส่วนผสมไข่ คนให้เข้ากัน แล้วนำเข้าเตาไมโครเวฟต่อให้ส่วนผสมไข่สุก ใช้เวลาประมาณ 3 นาที โดยคนทุกๆ 1 นาทีจนส่วนผสมสุกและข้น ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 4. เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้จนวุ้นแข็งตัว
	tc-10	ตะโก้ข้าวโพด	0.3kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร)	1. ทำตัวตะโก้โดยผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งเท้ายายม่อม น้ำตาลทราย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด หมั่นคนจนส่วนผสมข้นเหนียว ใส่เมล็ดข้าวโพด คนให้เข้ากัน เวฟต่อให้เดือด ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 2. ตักตัวขนมหยอดใส่พิมพ์ประมาณ 3/4 ของพิมพ์ พักไว้ 3. ทำหน้าตะโก้โดยผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด หมั่นคนจนแป้งสุกข้น ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักหยอดบนตัวขนมให้เต็มพิมพ์ พักไว้จนเย็นจึงเสิร์ฟ
	tc-11	ซี่โครงหมูย่างน้ำผึ้ง	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างซี่โครงหมูให้สะอาด สับเป็นชิ้นยาว 5 นิ้ว หมักกับซีอิ๊วขาว ซอสมะเขือเทศ เกลือ น้ำผึ้ง และน้ำสับปะรดเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 30 นาที 2. เมื่อจะรับประทาน เรียงซี่โครงหมูที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น 3. จัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมผักกาดดอง
	tc-12	เนื้อย่างเกาหลี	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างเนื้อวัว ซับน้ำให้แห้ง แล่เป็นชิ้นบาง ใส่ลงในชาม แล้วใส่งาขาว พริกไทย ต้นหอม น้ำตาล ซีอิ๊วญี่ปุ่น เหล้าจีนและน้ำมันงา เคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง 2. ล้างผักทุกชนิดให้สะอาด ตัดโคนหน่อไม้ฝรั่งที่แข็งออก แกะโคนเปลือกข้าวโพดอ่อนออก 3. เตรียมน้ำจิ้มโดยผสมน้ำกระเทียมดอง น้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดจึงยกออกใส่พริกขี้หนู รากผักชี กระเทียม คนให้เข้ากัน พักไว้ 4. เมื่อจะรับประทาน เรียงเนื้อที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น จัดใส่จาน จากนั้นย่างผักต่อพอสุก จัดใส่จาน รับประทานกับน้ำจิ้ม

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-13	ข้าวหน้าไก่ย่างเทอริยากิ	0.45kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างเนื้อไก่ให้สะอาด แบ่งซอสเทอริยากิครึ่งหนึ่งหมักกับเนื้อไก่ ใช้ส้อมจิ้มเนื้อไก่ให้ทั่ว แล้วหมักไว้ประมาณ30 นาที 2. เมื่อจะรับประทาน เรียงเนื้อไก่ที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น ขณะที่ย่างให้ทาด้วยน้ำซอสเทอริยากิไปด้วย 3. ตักข้าวใส่จาน หั่นไก่ย่างเทอริยากิเป็นชิ้นพอคำ เรียงข้างๆ ข้าวสวย ราดด้วยซอสเทอริยากิที่เหลือตามชอบ เสิร์ฟพร้อมกิมจิ
	tc-14	กุ้งย่างไส้ห่อหมก	กุ้งแม่น้ำ 6 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างกุ้งให้สะอาด ผ่าหลังกุ้งทั้งเปลือก ดึงเส้นดำออก แล้วแบะออกเพื่อใส่ห่อหมก พักไว้ 2. ผสมกะทิกับน้ำพริกแกง คนให้เข้ากันจนน้ำพริกแกงละลายเข้ากับกะทิ ใส่เนื้อกุ้งแล้วคนต่อให้ขึ้นฟู ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล คนให้เข้ากันและน้ำตาลละลายหมด 3. เรียงกุ้งก้ามกรามในถาดสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟ ใส่ใบโหระพาตรงหลังกุ้งที่แบะไว้ ตักส่วนผสมห่อหมกใส่ นำไปย่างในเตาไมโครเวฟโดยใช้ระบบย่างจนสุกเหลืองและมีกลิ่นหอม 4. ขณะย่างกุ้งให้ทำหน้ากะทิ โดยผสมกะทิกับแป้งข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด หมั่นคนจนกะทิข้น แต่อย่าให้ส่วนผสมเป็นก้อน 5. เมื่อย่างกุ้งสุกแล้วจึงตักหน้ากะทิหยอดบนห่อหมก แต่งด้วยพริกชี้ฟ้า
	tc-15	ปลาหมึกกล้วยไส้ข้าวปรุงรสย่าง	ปลาหมึกกล้วย 4 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างปลาหมึกให้สะอาด เอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก ล้างอีกครั้งให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 2. ใส่น้ำมันและกระเทียมลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดและหอมกลิ่นกระเทียม ใส่แครอต เวฟต่อให้สุก ใส่ข้าวสวยปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ใส่ผักโขม พริกขี้หนู คนให้เข้ากันทั่ว เวฟต่อให้ร้อน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 3. นำข้าวปรุงรสใส่ในตัวปลาหมึก แต่อย่าให้เต็มมาก บั้งตัวปลาหมึก 3-4 บั้ง เรียงใส่ถาดสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองจึงยกออก 4. จัดใส่จาน เสิร์ฟกับผักสดตามชอบ
	tc-16	ปีกไก่อบน้ำแดง	ปีกไก่ 6 ชิ้น	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างปีกไก่ให้สะอาด ดึงขนไก่ที่ติดอยู่ออกให้หมด พักให้สะเด็ดน้ำ หมักปีกไก่ด้วยเกลือและพริกไทย เคล้าให้เข้ากัน ประมาณ 15 นาที 2. ใส่น้ำมันสำหรับทอดลงในชามแก้ว นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อน ใส่ปีกไก่ แล้วเวฟต่อจนปีกไก่สุกเหลืองทั่ว ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักปีกไก่ขึ้นจากน้ำมัน พักไว้ 3. ผสมซอสมะเขือเทศ น้ำเปล่า น้ำตาล เหล้าจีน ซีอิ๊วขาว และซอสปรุงรสเข้าด้วยกัน พักไว้ จากนั้นใส่น้ำมันและกระเทียมลงในชามแก้วอีกใบ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เหลืองหอม ใส่ส่วนผสมซอสมะเขือเทศ เวฟต่อจนเดือด 4. ใส่ปีกไก่ทอด นำไปเวฟต่อจนส่วนผสมสุกและน้ำขลุกขลิก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จาน เสิร์ฟ

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-17	ปลาสำลีย่างใบเตย	0.35kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ทำความสะอาดปลาโดยควักไส้ออก ล้างน้ำอีกครั้งให้สะอาดแล้วผึ่งไว้ ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา นำรากผักชีที่โขลกใส่ในปากปลา ใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด แล้วนำใบเตยมาพันให้รอบตัวปลา พักไว้ 2. วางปลาบนตะแกรงสำหรับอบในเตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างประมาณ 8-10 นาทีหรือจนปลาสุกเหลืองทั้งสองด้าน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 3. ขณะที่อบปลา ทำน้ำจิ้มโดยโขลกพริกขี้หนูกับกระเทียมเข้าด้วยกันพอแหลกตักใส่ถ้วย ใส่น้ำปลา น้ำตาล มะนาว คนให้เข้ากัน 4. จัดปลาย่างใส่จาน เสิร์ฟพร้อมผักสดและน้ำจิ้ม
	tc-18	ปลานิลย่างเกลือกับสมุนไพร	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. เตรียมน้ำจิ้มโดยคั่วพริกขี้หนู หอมแดง และกระเทียมจนสุกหอม ตักขึ้น โขลกให้แหลกจนเกือบละเอียด ตักใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล คนให้เข้ากันจนน้ำตาละลายหมด ใส่ต้นหอม คนให้เข้ากัน พักไว้ 2. ขอดเกล็ดปลา ผ่าท้อง ดึงไส้และเหงือกออก ล้างอีกครั้งให้สะอาด เคล้ากับเกลือแล้วล้างอีกครั้งให้หมดเมือก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 3. ผสมเกลือ ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด และกระเทียมเข้าด้วยกัน นำไปพอกให้ทั่วตัวปลา จัดใส่ถาดสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกทั่วทั้งตัวและหมั่นกลับตัวปลาขณะย่างด้วย ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 4. จัดปลาย่างใส่จาน เสิร์ฟพร้อมผักต้มและน้ำจิ้ม
	tc-19	สเต๊กหมูย่างนมสด	0.6kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นผสมนมข้นจืด เกลือ พริกไทย รากผักชี และกระเทียมเข้าด้วยกัน ใส่เนื้อหมูลงไปหมักไว้ ใช้ส้อมจิ้มเนื้อหมูให้ทั่ว หมักไว้ 1 ชั่วโมงในตู้เย็น 2. เรียงเนื้อหมูที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้นโดยหมั่นกลับด้าน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จานไว้ 3. นำส่วนผสมนมที่เหลือจากการหมักหมูมาผสมกับน้ำสต๊อกหมู ใส่เนยสดและแป้งข้าวโพด คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟ ให้เดือดหมั่นคนอย่าให้ส่วนผสมเป็นก้อน ชิมรส ถ้ารสยังอ่อนสามารถเติมเกลือและพริกไทยได้อีกยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักราดบนเนื้อหมูย่าง เสิร์ฟกับผักผัดเนย
	tc-20	บาร์บีคิวซี่โครงหมูอ่อน	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างซี่โครงหมูอ่อนให้สะอาด ใส่ในชามผสม ใส่ซอสบาร์บีคิวครึ่งหนึ่ง หมักไว้ในตู้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง 2. เรียงซี่โครงหมูที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่าง นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้นโดยหมั่นกลับด้าน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จานไว้ 3. ย่างพริกหวานและกระเจี๊ยบเขียวต่อจนสุก จัดใส่จานเดียวกันกับซี่โครงหมู เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิวที่เหลือตามชอบ

การปรุงอาหารระบบย่างเพื่อสุขภาพ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการทำเนื้อปลาแซลมอน น้ำหนัก 0.3กก.

การปรุงอาหารระบบย่างเพื่อสุขภาพ จะช่วยให้คุณสามารถทำอาหารจานโปรดได้อย่างง่ายดาย โดยการเลือกประเภท และน้ำหนักของอาหาร

ประเภท	กดปุ่ม “Healthy cook”	
เนื้อปลาแซลมอน	1	ครั้ง
เนื้อปลาทูน่า	2	ครั้ง
ปลาเทราต์ทั้งตัว	3	ครั้ง
เนื้อปลาคอท	4	ครั้ง
มันฝรั่ง	5	ครั้ง
เห็ด	6	เห็ด
ผักเสียบไม้	7	ครั้ง
ดอกกะหล่ำ	8	ครั้ง

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “Healthy Grill ” 1 ครั้ง
จนหน้าจอแสดง “HG-1”

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “0.3kg”

4 กดปุ่ม “START”

ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
เนื้อปลาแซลมอน HG-1	0.2–0.6 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	เตรียมเนื้อปลาแซลมอนหนัก 200ก. หนา 2.5ซม. ใช้แปรงทาน้ำมัน หรือเนยให้ทั่ว วางเนื้อปลาลงบนถาดย่าง เลือกเมนู และน้ำหนัก กดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อเสร็จแล้วนำออกจากเตาอบ
เนื้อปลาทูน่า HG-2	0.2–0.6 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	เตรียมเนื้อปลาทูน่าหนัก 200ก. หนา 2.5ซม. ทำตามวิธีการด้านบน
ปลาเทราต์ทั้งตัว HG-3	0.3–0.9 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	เตรียมเนื้อปลาเทราต์ 300-400ก. ทำตามวิธีการด้านบน
เนื้อปลาคอท HG-4	0.2–0.6 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	เตรียมเนื้อปลาคอทหนัก 200ก. ทำตามวิธีการด้านบน
มันฝรั่ง HG-5	0.2–0.6 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิห้อง	หั่นมันฝรั่งในแนวยาวออกเป็น 4 ส่วน ทำตามวิธีการด้านบน
เห็ด	0.1–0.3 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิห้อง	หั่นครึ่งเห็ด ทำตามวิธีการด้านบน
ผักเสียบไม้	0.2–0.4 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิห้อง	เตรียมมะเขือม่วง, ซูกินี, หัวหอม, พริกไทย, มะเขือเทศ และเห็ด ส่วนผสมของซอส น้ำมะมาว 6 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันโอลิฟว์ 200มล, สาระแหน่สับ 2 ช้อนโต๊ะ, ใบพลาสลี่สับ 2 ช้อนโต๊ะ และเกลือ, พริกไทยสำหรับปรุงรส หั่นผักต่างๆใส่ลงในภาชนะ เติมเกลือพริกไทย ทิ้งไว้ 30 นาที ใช้ไม้เสียบผัก และใช้น้ำมันหรือเนยทาให้ทั่ว วางอาหารบนถาดย่าง บนตะแกรงย่าง เมื่อเสร็จแล้วนำออกจากเตาอบ เสริฟพร้อมซอส
ดอกกะหล่ำ HG-8	0.2–0.4 กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิห้อง	ล้างดอกกะหล่ำให้สะอาด ทำตามวิธีการด้านบน

การปรุงอาหารแบบอบกรอบ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการทำนัตเก็ตไก่ น้ำหนัก 0.3กก.

การปรุงอาหารแบบอบกรอบ จะช่วยให้คุณสามารถทำอาหารจานโปรดได้อย่างง่ายดาย โดยการเลือกประเภท และน้ำหนักของอาหาร

ประเภท	กดปุ่ม “Crispy Cook”
สเต๊กเนื้อ	1 ครั้ง
นัตเก็ตไก่	2 ครั้ง
เฟร้นชฟราย	3 ครั้ง
เนื้อสไลด์	4 ครั้ง
เนื้อปลาแท่ง	5 ครั้ง
พิซซ่าแช่แข็ง	6 ครั้ง

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “Crispy Cook” 2 ครั้ง จนหน้าจอแสดง “ Cc-2 ”

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “0.3kg”

4 กดปุ่ม “START”

คู่มือปรุงอาหารด้วยการอบกรอบ

อาหาร	น้ำหนัก	อุปกรณ์	อุณหภูมิอาหาร	วิธีทำ
สเต๊กเนื้อ	0.2-0.6กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง	แช่เย็น	เตรียมเนื้อวัวหนัก 200กก. หนัก 2.5ซม. ใส่เกลือพริกไทย วางเนื้อวัวในถาดย่างบนตะแกรง เลือกเมนูและน้ำหนักอาหาร กดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากอบเสร็จแล้วนำออกจากเตาอบ
นัตเก็ตไก่	0.2-0.4กก.		แช่แข็ง	วางนัตเก็ตไก่ในถาดย่างบนตะแกรง เลือกเมนูและน้ำหนักอาหาร กดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากอบเสร็จแล้วนำออกจากเตาอบ
เฟร้นชฟราย	0.2-0.4กก.		แช่เย็น	วางเฟร้นชฟรายแช่แข็งในถาดย่างบนตะแกรง ไม่ควรวางเฟร้นชฟรายซ้อนกัน ทำตามวิธีการด้านบน
เนื้อทอด	0.2-0.4กก.		แช่เย็น	มันฝรั่งบด 500ก, เนื้อวัวหรือเนื้อแกะหั่นชิ้นเล็กๆ 500ก, ไข่ 3 ฟอง, หัวหอมสับ, ใบพลาสลี่สับ 1 ช้อนโต๊ะ, แป้งขนมปัง 1 ถ้วย, น้ำมันโอลีฟว์, เกลือพริกไทยสำหรับปรุงรส 1. ผสมมันฝรั่งบด, ไข่, หัวหอม, ใบพลาสลี่ และเนื้อเข้าด้วยกัน ทิ้งไว้ 5-10 นาที ปั้นเป็นก้อนกลมๆ 2. จากขั้นตอนที่แรก เนื้อหนักประมาณ 30-40ก. หนา 1ซม. 3. ชุบด้วยแป้งขนมปังป่น และทาน้ำมัน หรือเนยให้ทั่ว 4. วางนัตเก็ตไก่ในถาดย่างบนตะแกรง ลือกเมนูและน้ำหนักอาหาร กดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากอบเสร็จแล้วนำออกจากเตาอบ
เนื้อปลาแท่ง	0.2-0.4กก.		แช่แข็ง	วางเนื้อปลาแท่งในถาดย่างบนตะแกรง ทำตามวิธีการด้านบน
พิซซ่าแช่แข็ง	0.3-0.5กก.		แช่เย็น	วางพิซซ่าแช่แข็งในถาดย่างบนตะแกรง ทำตามวิธีการด้านบน

การอุ่นอาหาร แบบกรอบ

ในตัวอย่างนี้จะแสดงวิธีการอุ่นพิซซ่าแช่เย็น น้ำหนัก 0.3กก.

การปรุงอาหารด้วยการอบกรอบจะทำให้คุณสามารถทำอาหารจานโปรดได้อย่างง่ายดายโดยเลือกประเภทและน้ำหนักของอาหร โดยการหมุนปุ่ม “DIAL”

ประเภท	กดปุ่ม “Crispy reheat”
พิซซ่าแช่เย็น	1 ครั้ง
เนื้ออบ	2 ครั้ง
ลาซานญ่า	3 ครั้ง
ครัวซอง	4 ครั้ง
ขนมปังฝรั่งเศส	5 ครั้ง
พาย	6 ครั้ง

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “Crispy Reheat ” 1 ครั้ง จนหน้าจอแสดง “Cr-1”

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “0.3kg”

4 กดปุ่ม “START”

ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
พิซซ่าแช่เย็น Cr-1	0.2-0.4กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	วางพิซซ่าแช่แข็งในถาดย่างบนตะแกรง เลือกเมนูและน้ำหนักอาหาร กดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากอบเสร็จแล้วนำออกจากเตาอบ
เนื้ออบ Cr-2	0.2-0.6กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	สไลด์เนื้อให้หน้าประมาณ 2.5ซม. วางอาหารในถาดย่างบนตะแกรง ทำตามวิธีการด้านบน
ลาซานญ่า Cr-3	0.2-0.8กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	วางอาหารในถาดย่างบนตะแกรง ทำตามวิธีการด้านบน
ครัวซอง Cr-4	0.1-0.3กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่แข็ง	วางครัวซองแช่แข็งในถาดย่างบนตะแกรง ใช้แปรงทานม หรือน้ำให้ทั่วครัวซอง ทำตามวิธีการด้านบน
ขนมปังฝรั่งเศส Cr-5	0.1-0.4กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่แข็ง	วางขนมปังฝรั่งเศสแช่แข็งในถาดย่างบนตะแกรง ใช้แปรงทานม หรือน้ำให้ทั่วขนมปังฝรั่งเศส ทำตามวิธีการด้านบน
พาย Cr-6	0.2-0.6กก.	ถาดย่าง + ตะแกรง อุณหภูมิแช่เย็น	วางพายในถาดย่างบนตะแกรง ทำตามวิธีการด้านบน

การละลายน้ำแข็ง
อัตโนมัติ

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย โปรแกรมละลายน้ำแข็งประเภทขนมปังเหมาะสำหรับใช้ เพื่อละลายน้ำแข็งขนมปังก้อนหรือขนมปังแถวเล็กๆ การละลายน้ำแข็งต้องวางอาหารพักทิ้งไว้ด้วย เพื่อปล่อยให้น้ำแข็งภายในอาหารละลายจนหมด ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้คือวิธีการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกแช่แข็ง 1.4 กิโลกรัม

เตาอบของท่านประกอบด้วยโปรแกรมการละลายน้ำแข็ง 4 ประเภท ได้แก่ **เนื้อสัตว์**, **สัตว์ปีก**, **ปลา**และ**ขนมปัง** แต่ละประเภทจะใช้กำลังไฟที่แตกต่างกัน

ประเภท	กดปุ่ม "Auto Defrost"
เนื้อ	1 ครั้ง
ไก่/เป็ด	2 ครั้ง
ปลา	3 ครั้ง
ขนมปัง	4 ครั้ง
ละลายน้ำแข็งแบบเร่งด่วน (เนื้อน้ำหนักไม่เกิน 500n.)	5 ครั้ง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง แกะวัสดุที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร วางอาหารลงในเตาอบของท่านและปิดประตูเตาอบ

2 กดปุ่ม "AUTO DEFROST" 2 ครั้ง สำหรับโปรแกรมละลายน้ำแข็งไก่/เป็ดแช่แข็ง

3 ใส่น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง "1.4kg" แสดงบนจอแสดงผล

4 กดปุ่ม **START**

5 ระหว่างละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน "เสียงบี๊พ" ท่านต้องเปิดประตูเตาอบเพื่อกลับด้านของอาหารและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาอบหรือใช้แผ่นฟอยล์หุ้มชิ้นส่วนเหล่านี้ ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาอบและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ

เตาอบของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาอบ

ตารางแนะนำการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

* ควรใส่อาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็งลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ และวางภาชนะลงบนถาดแก้ว โดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ
* ควรห่อเนื้อส่วนเล็กๆ ของเนื้อสัตว์ หรือสัตว์ปีกด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ สิ่งนี้จะช่วยป้องกันเนื้อบางส่วนสุกระหว่างละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบว่าแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ไม่สัมผัสกับผนังของเตาอบ
* แยกชิ้นส่วนของเนื้อออกจากกัน เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ไส้กรอกและเบคอน
* **เมื่อท่านได้ยินเสียงบิ๊พ เปิดประตูเตาอบและพลิกอาหารอีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง นำอาหารส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาอบและทำการละลายน้ำแข็งส่วนที่เหลือต่อ**
  หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ควรวางอาหารพักทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด

ประเภท	น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อาหาร
เนื้อสัตว์ (dEF1)	0.1 ~ 4.0 กิโลกรัม	จานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	**เนื้อสัตว์** เนื้อวัวบด, สเต็คเนื้อที่ไม่มีมัน, เนื้อสำหรับตุ๋น, สเต็คเนื้อสันนอก, เนื้ออบในหม้อ, เนื้อสะโพกอบ,เบอร์เกอร์เนื้อ เนื้อแกะหั่นเป็นชิ้น, เนื้อหมูบดอบ, ไส้กรอก, เนื้อทอดเป็นชิ้น (2 เซนติเมตร) หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ห่อเนื้อทั้งหมดด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาท
สัตว์ปีก (dEF2)			**สัตว์ปีก** เนื้อไก่ทั้งตัว, น่องไก่, เนื้อหน้าอก, เนื้อหน้าอกของไก่งวง (ไม่เกิน 2.0 กิโลกรัม) หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ห่อเนื้อทั้งหมดด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที
ปลา (dEF3)			**ปลา** ปลาชิ้น, สเต็กปลา, ปลาทั้งตัว, อาหารทะเล หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ห่อเนื้อทั้งหมดด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 10-20 นาที
ขนมปัง (dEF4)	0.1 ~ 0.5 กิโลกรัม	กระดาษเช็ดจาน	ขนมปังปอนด์หั่นเป็นชิ้น, ขนมปังก้อนและขนมปังอื่นๆ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางขนมปังพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาที
เนื้อสับ (ละลายน้ำแข็งแบบเร่งด่วน) dEF5	0.5กก.	ถาดหมุน	หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้วห่อด้วยฟรอยทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการใช้ระบบคงอุณหภูมิของอาหารที่ระดับสูงสุด เป็นเวลา 90 นาที

ระบบคงอุณหภูมิของอาหาร

ถ้าคุณต้องการให้อาหารของคุณคงความร้อนอยู่ได้ ซึ่งโปรแกรมพิเศษนี้ จะสามารถทำให้อาหารของคุณร้อนอยู่ตลอดเวลาเพียงแค่กดปุ่ม

เมื่อคุณทำอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว และต้องการที่จะให้อาหารของคุณร้อนอยู่ตลอดเวลาเพื่อ รอเวลาเสริฟ์ คุณสามารถทำได้โปรกดปุ่มโปรแกรมนี้

ระบบคงอุณหภูมิของอาหารจะตั้งค่าเวลาอยู่ที่ 90นาที โดยโปรแกรมนี้จะหยุดทำงานเมื่อคุณเปิดประตูออก

ระดับไฟ	กดปุ่ม "keep warm"		หน้าจอ
ต่ำ	1	ครั้ง	Ho-L
สูง	2	ครั้ง	Ho-H

คู่มือระบบรักษาอุณหภูมิของอาหาร

1

ใส่อาหารในเตาอบ กดปุ่ม "keep warm" 2 ครั้ง หน้าจอจะแสดง "Ho-H" กดปุ่ม "Start"

เมื่อโปรแกรมทำงานหน้าจอจะแสดง และเมื่อคุณกดปุ่ม "keep warm" อีกครั้ง เวลาการทำงานของโปรแกรมจะแสดงบนหน้าจอ "

การใช้ระบบคงอุณหภูมิของอาหารหลังโปรแกรงปรุงอาหารอัตโนมัติ (ตัวอย่าง)

2

ตั้งโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติที่ต้องการ

กดปุ่ม "Start" และหลังจากโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติเสร็จสิ้น ประมาณ 10นาที ระบบคงอุณหภูมิของอาหารจะทำงานเองโดยอัตโนมัติ

หรือเมื่อโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติเสร็จ คุณสามารถกดปุ่ม "keep warm" ได้ ซึ่งระบบคงอุณหภูมิของอาหารจะทำงานทันที

หน้าจอ	ปิดฝา & แรฟอาหาร	ความแตกต่างของอุณหภูมิหลังจากระบบคงอุณหภูมิของอาหารทำงาน
Ho-H	X	15°C
Ho-H	O	8°C
Ho-L	X	25°C
Ho-L	O	15°C

ระบบแจ้งเตือน

ความผิดปกติ

ความผิดปกติของเตาอบไมโครเวฟ อาจจะเกิดขึ้นกับเตาอบของคุณได้ หน้าจอที่แสดงในขณะนั้นจะบอกถึงข้อมูลบางอย่าง ดังนั้นอาจจะทำให้คุณสามารถแก้ไขปัญหาต่างๆได้จากข้อมูลนี้

หน้าจอ	สถานะ	Heater เคลื่อนที่เป็นวงรอบ	วิธีการแก้ไขปัญหา
F-20	ตำแหน่งของ Heater ไม่ได้อยู่ด้านบน เมื่อเสียบปลั๊ก	—	กดปุ่ม “STOP/CLEAR” 1 ครั้ง ถ้า Heater ไม่เคลื่อนที่ไปด้านบน ให้หมุนตัว Heater ด้วยที่จับถาดย่าง
	ตำแหน่งของ Heater ไม่ได้อยู่ด้านบน เมื่อเปิดประตูขณะเครื่องทำงานอยู่	—	กดปุ่ม “STOP/CLEAR” 1 ครั้ง ถ้า Heater ไม่เคลื่อนที่ไปด้านบน ให้หมุนตัว Heater ด้วยที่จับถาดย่าง
F-22	Heater เคลื่อนที่ขณะใช้โปรแกรมย่างอย่างรวดเร็ว	มากกว่า 2 รอบ	กดปุ่ม “STOP/CLEAR” 1 ครั้ง ถ้า Heater ไม่เคลื่อนที่ไปด้านบน ให้หมุนตัว Heater ด้วยที่จับถาดย่าง ถ้ายังไม่ได้ลองอีกครั้งหนึ่ง
	Heater เคลื่อนที่ขณะใช้โปรแกรมย่างโดยใช้ไฟบน และไฟล่าง	มากกว่า 2 รอบ	กดปุ่ม “STOP/CLEAR” 1 ครั้ง ถ้า Heater ไม่เคลื่อนที่ไปด้านบน ให้หมุนตัว Heater ด้วยที่จับถาดย่าง ถ้ายังไม่ได้ลองอีกครั้งหนึ่ง
	Heater เคลื่อนที่ขณะใช้โปรแกรมย่างโดยใช้ไฟล่าง	มากกว่า 2 รอบ	กดปุ่ม “STOP/CLEAR” 1 ครั้ง ถ้า Heater ไม่เคลื่อนที่ไปด้านบน ให้หมุนตัว Heater ด้วยที่จับถาดย่าง ถ้ายังไม่ได้ลองอีกครั้งหนึ่ง
F-23	Heater ไม่เคลื่อนที่ขณะใช้โปรแกรมย่างโดยใช้ไฟบน และไฟล่างสลับกัน	น้อยกว่า 1 รอบ	กดปุ่ม “STOP/CLEAR” 1 ครั้ง ถ้า Heater ไม่เคลื่อนที่ไปด้านบน ให้หมุนตัว Heater ด้วยที่จับถาดย่าง ถ้ายังไม่ได้ลองอีกครั้งหนึ่ง

คำเตือน

คำเตือน

เมื่อคุณใช้งานเตาอบไมโครเวฟ คุณควรจะปฏิบัติตามคู่มือการใช้งานเล่มนี้ เพื่อความปลอดภัยของคุณ

1 ห้ามเคลื่อนย้ายตัว Heater ด้วยมือ เพราะอาจจะทำให้อายุการใช้งานของ Heater นั้นสั้นลงได้

2 Heater จะร้อนมากๆ หลังจากเมื่อคุณกดปุ่ม “START” และหลังจากทำอาหาร ดังนั้นห้ามสัมผัสกับตัว Heater เพราะอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บได้

3 ห้ามสัมผัสกับถาดย่างด้วยมือเปล่าหลังทำอาหารเสร็จ ให้ใช้ที่จับถาดย่าง

4 เมื่อคุณใช้โปรแกรมย่างต่างๆ คุณต้องใช้ตะแกรงด้วยทุกครั้ง ยกเว้นโปรแกรมย่างแบบรวดเร็ว
วางตะแกรงในตำแหน่งที่ถูกต้อง

5 ห้ามใช้ภาชนะที่สูงกว่า หรือใกล้เคียงกับ Heater เพราะภาชนะของคุณอาจจะเกิดสปากกับตัว Heater จนเกิดประกายไฟได้

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

⚠ คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจเป็นผลทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาอบเสียหายได้

1 ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาอบ, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ซ่อมแซม รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาอบสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

2 ไม่ควรใช้งานเตาอบเมื่อไม่ได้ใส่อะไรไว้ในเตาอบ ท่านควรวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบ เมื่อไม่ได้ใช้งาน น้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เมื่อเตาอบเริ่มทำงานโดยบังเอิญ

3 ไม่ควรใช้เตาอบเพื่อขจัดความชื้น เพราะอาจทำให้ท่านได้รับบาดเจ็บสาหัสได้ (เช่น ใช้เตาอบกับหนังสือพิมพ์, ผ้า, ของเล่น, สัตว์เลี้ยง หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าแบบพกพาที่เปียก)

4 ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษเช็ดจาน ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร

5 ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษเช็ดจาน ซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร

6 ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิคที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่นทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มัดอาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาอบอาจทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้เตาอบเสียถาวรได้

7 ไม่ควรใช้เตาอบกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใดๆ ขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาอบ เพราะอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟรั่วได้

8 ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้อาจมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้

9 หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรนำถาดแก้วไปล้างน้ำทันที เพราะอาจทำให้ถาดแก้วแตกหรือเสียหายได้

10 อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไป และอาหารอาจจะไหม้ได้

11 ควรวางเตาอบให้มีพื้นที่ด้านหน้าจากขอบพื้นผิวที่วางเตาอบอย่างน้อย 8 เซนติเมตรหรือมากกว่าขอบด้านหลังของพื้นที่ที่วางเตาอบ เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมา

12 แทงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร

13 ไม่ควรอบไข่ทั้งเปลือก แรงดันอากาศที่เกิดขึ้นภายในไข่จะทำให้ไข่แตกได้

14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากๆ ในเตาอบของท่าน

15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร

16 ถ้าประตูเตาอบและฝาผนึกประตูเตาอบเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้ จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

17 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาอบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาอบไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาอบลามออกมา

18 เมื่อปรุงอาหารในภาชนะพลาสติก, กระดาษหรือโลหะที่ติดไฟได้ ท่านควรตรวจสอบเตาอบและภาชนะที่ใช้บ่อยๆ ว่าชำรุดหรือไม่

19 ท่านสามารถปล่อยให้เด็กๆ ใช้เตาอบด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้

20 ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้

21 ไม่ควรใช้งานเตาอบ ถ้าฝาผนึกประตูเตาอบและส่วนที่ใกล้เคียงเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้ จนกว่าส่วนที่เสียจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

22 ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาอบได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตาอบ

23 ไม่ควรสัมผัสประตูเตาอบ, ภายนอกเตาอบ, ด้านหลังเตาอบ, ช่องระบายอากาศบนเตาอบ อุปกรณ์ต่างๆ และจาน เมื่ออยู่ในรูปแบบการย่างอาหาร, การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่และการปรุงอาหารอัตโนมัติ นอกจากท่านจะใส่ถุงมืออย่างหนา เพราะส่วนต่างๆ เหล่านี้จะร้อนมากก่อนสัมผัสอุปกรณ์ ควรตรวจสอบว่าอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงแล้ว

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

24 ใช้เฉพาะภาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

25 เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาอบตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจติดไฟได้

26 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาอบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาอบไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาอบลามออกมา

27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาชนะของเครื่องดื่ม

28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

29 ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาอบ เพราะไข่อาจระเบิดได้ ถึงแม้เตาอบจะหยุดส่งคลื่นไมโครเวฟแล้วก็ตาม

30 ควรรักษาความสะอาดในบริเวณฝาผนึกประตูเตาอบ, ช่องระบายอากาศบนเตาอบ และส่วนที่ใกล้เคียงอยู่เสมอ

31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาอบ และเศษอาหารที่เหลืออยู่ในเตาอบเป็นประจำ

32 การดูแลรักษาทำความสะอาดเตาอบที่ผิดวิธี อาจทำให้พื้นผิวของเตาอบเสียหายและส่งผลต่ออายุในการใช้งานของเตาอบอีกด้วย และอาจทำให้เกิดเหตุการณ์ที่อันตรายขึ้นได้

33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตาอบนี้เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบอุณหภูมิได้อย่างสะดวก)

34 ระหว่างใช้งานเตาอบ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสอุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตาอบ

35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคลทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

36 เตาไมโครเวฟจะต้องทำงานโดยเปิดฝาประตูไว้

37 การเชื่อมต่อนี้สามารถกระทำได้โดยใช้ปลั๊กแบบเสียบต่อ หรือติดตั้งสวิทช์โดยเดินสายไฟถาวรให้เป็นไปตามมาตรฐาน การเดินสายไฟ

38 อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีผิวหยาบ หรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจก ฝาเตาไมโครเวฟ เพราะจะทำให้เกิดการถลอกที่พื้นผิว ซึ่งอาจจะทำให้กระจกแตกได้

⚠ **คำเตือน** : ถ้าประตูเตาอบและฝาผนึกประตูเตาอบเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

⚠ **คำเตือน** : ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาอบ, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ซ่อมแซมรวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาอบสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

⚠ **คำเตือน** : ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้

⚠ **คำเตือน** : ท่านสามารถปล่อยให้เด็กๆ ใช้เตาอบด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้

⚠ **คำเตือน** : ชิ้นส่วนบางอย่างที่สามารถเข้าถึงได้อาจจะร้อนในระหว่างการใช้งาน อย่าให้เด็กๆเข้าใกล้

ภาชนะที่สามารถใช้กับ
เตาไมโครเวฟได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาอบไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะภายในเตาอบ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ

ภาชนะซึ่งไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่ที่สามารถทนต่อความร้อนได้ ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมด้วยโลหะบางชนิด ซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาอบไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ท่านสามารถรู้ได้อย่างง่ายดาย ว่าภาชนะไหนปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน

โดยการวางภาชนะที่ท่านต้องการรู้ ว่าใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ลงในถ้วยแก้วที่เติมน้ำไว้แล้ววางถ้วยแก้วลงในเตาอบ ตั้งเตาอบ 1 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH ถ้าน้ำร้อนขึ้นแต่ภาชนะที่ทดสอบนั้นยังคงเย็นอยู่ แสดงว่าภาชนะนั้นสามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้ แต่ถ้าน้ำไม่เปลี่ยนอุณหภูมิ และภาชนะที่ทดสอบร้อนขึ้น แสดงว่าภาชนะนั้นไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ท่านสามารถใช้อุปกรณ์ภายในครัวที่แสดงอยู่ในตารางด้านล่างนี้กับเตาไมโครเวฟได้

จานอาหารค่ำ

ภาชนะสำหรับอาหารค่ำหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาปรึกษาผู้ผลิต หรือทำการทดสอบภาชนะตามวิธีที่แสดงในด้านบน

ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน รวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติกสำหรับเก็บอาหาร

ภาชนะชนิดนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ในการอุ่นได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการปรุงอาหารในเตาอบเป็นเวลานาน อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกโค้งงอหรือละลายได้

กระดาษ

จานและภาชนะกระดาษคือภาชนะที่สะดวกสบาย และปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน ภาชนะกระดาษจะใช้เวลาในการปรุงอาหารสั้นลง และทำให้อาหารมีไขมันและความชื้นน้อยลง กระดาษที่ใช้ในการทำอาหารมีประโยชน์ในการห่ออาหาร และใส่ในถาดอบอาหาร ในกรณีที่ปรุงอาหารที่มีความมันมาก เช่น เบคอน ควรหลีกเลี่ยงการใช้ผ้าสีและกระดาษรีไซเคิล เพราะผ้าและกระดาษบางชนิดอาจมีสิ่งเจือปนที่ทำให้เกิดประกายไฟหรือเพลิงไหม้ เมื่อใช้ในเตาไมโครเวฟได้

ถุงพลาสติกสำหรับปรุงอาหาร

ถุงพลาสติกเหล่านี้ได้ถูกผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษ สำหรับใช้ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ แต่เพื่อความมั่นใจในการใช้งาน ท่านควรฉีกถุงให้มีรอยขาดเล็กน้อย เพื่อให้ควันสามารถระบายออกจากถุงได้ ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกทั่วไป เพื่อปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟของท่าน เพราะถุงอาจจะละลายและแตกได้

ภาชนะพลาสติกสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

ท่านสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่มีรูปร่างและขนาดต่างๆ ได้ทุกชนิด และสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่ท่านมีอยู่แล้วได้ โดยไม่จำเป็นต้องลงทุนซื้อใหม่

ภาชนะเคลือบ, หินและกระเบื้อง

ภาชนะที่กล่าวมาในด้านบนนี้สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เป็นอย่างดี แต่ท่านก็ควรทดสอบภาชนะก่อนเพื่อความมั่นใจ

⚠ ข้อควรระวัง

ภาชนะบางชนิดเป็นตัวนำความร้อน หรือประกอบด้วยเหล็ก ซึ่งไม่เหมาะสมสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อน เพื่อความมั่นใจว่าท่าน สามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาไมโครเวฟของท่านได้

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ควรมองเตาอบอยู่เสมอ

วิธีการปรุงอาหารในคู่มือเล่มนี้คือสูตรการปรุงอาหารอย่างละเอียด แต่โดยขึ้นอยู่กับวิธีในการเตรียมอาหารและคอยดูแลอาหารระหว่างการปรุง จึงจะได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและมีรสชาติดีเยี่ยม ท่านควรมองอาหารระหว่างปรุงตลอดเวลา เตาอบของท่านประกอบด้วยระบบไฟอัตโนมัติ ซึ่งจะเปิดขึ้นเมื่อเตาอบทำงาน และทำให้ท่านมองเห็นภายในเตาอบและตรวจสอบอาหารของท่านได้ ขอแนะนำให้ท่านคนอาหาร และใช้ไฟในระยะเวลาสั้นๆ ก่อน ถ้าอาหารสุกไม่เท่ากัน ท่านจึงค่อยๆ ปรับระดับไฟของเตาอบ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหารจะทำให้เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันมาก เช่น เค้กที่ทำด้วยเนยแข่แข็ง, นม, ไข่จะใช้เวลาในการอบมากกว่าเค้กที่ใช้ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิปกติ การปรุงอาหารในคู่มือการใช้งานเล่มนี้จะใช้ช่วงเวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันไป โดยปกติท่านจะพบว่าอาหารยังไม่สุก เมื่อปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำไว้ และในบางครั้งอาหารของท่านต้องใช้เวลาสูงสุดที่แนะนำในการปรุงอาหาร กลุ่มนักวิทยาศาสตร์ของคู่มือการใช้งานเล่มนี้ มั่นใจว่าเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำนั้นเหมาะสมที่สุด การปรุงอาหารบางชนิด โดยเฉพาะขนมปัง, เค้กและขนมคัสตาร์ด ขอแนะนำว่าควรนำอาหารออกจากเตาอบในขณะที่อาหารยังไม่ค่อยสุก สิ่งนี้ไม่ใช่การแนะนำที่ผิด เมื่อนำอาหารออกมาวางพักทิ้งไว้ข้างนอกความร้อนภายในอาหารก็จะปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งอาหารสุกทั่วทั้งหมด ถ้าปล่อยอาหารทิ้งไว้ในเตาอบจนสุกหมด ส่วนภายนอกของอาหารก็จะไหม้เกรียม ท่านจะต้องกะทั้งเวลาในการปรุงอาหาร และเวลาวางพักทิ้งไว้เองตามชนิดของอาหารที่แตกต่างกัน

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วยรู เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่หนาทึบ เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูอาหารในระหว่างที่ปรุงอาหารในเตาอบ เพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

ส่วนที่สูงสุดของอาหาร

ส่วนที่สูงสุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นท่านควรกลับอาหารระหว่างการปรุงหลายๆ ครั้ง

ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกมาจะทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิดควรพรมน้ำให้เปียกก่อน หรือหาอะไรมาห่อไว้ก่อนนำเข้าเตาอบ เพื่อรักษาความชื้นไว้

กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อน และอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมัน ซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากัน และไม่ควรปล่อยให้อาหารไหม้

ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตาอบของท่านจะคงที่ ถึงแม้อาหารในเตาอบจะมีปริมาณมากน้อยแค่ไหนก็ตาม ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตาอบมาก ท่านก็ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น เมื่อท่านปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครึ่งเดียว ควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมด

รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุเข้าไปในอาหารได้ประมาณ 2 ซม. ด้านในของอาหารที่หนาจึงสุกช้ากว่าด้านนอก ซึ่งความร้อนภายนอกจะแพร่เข้าไปภายใน เฉพาะด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่สุกโดยคลื่นไมโครเวฟส่วนที่เหลือของอาหารจะสุกโดยการถ่ายความร้อน อาหารที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมหนาๆ ไม่เหมาะสำหรับปรุงในเตาอบไมโครเวฟ เพราะมุมของอาหารจะไหม้ก่อนที่ข้างในจะเริ่มร้อนอาหารที่เป็นรูปวงกลมและบางเหมาะสำหรับปรุงในเตาอบไมโครเวฟ

การปิดฝา

การปิดฝาจะช่วยเก็บความร้อนและไอน้ำ ซึ่งทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ใช้ฝาหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตกของอาหาร

การอบสีน้ำตาล

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกจะใช้เวลาในการปรุงอาหารอย่างน้อย 15 นาที เพื่อทำให้เนื้อกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ อาหารที่ใช้เวลาในการปรุงน้อยกว่านี้ อาจต้องใช้ซอสที่ทำให้เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcesterchire, ซอสถั่วเหลืองหรือซอสบาร์บีคิว เพื่อแต่งสีสันของอาหารการใส่ซอสในปริมาณเพียงเล็กน้อย ไม่ทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไป

การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะช่วยป้องกันการกระเด็น และยังช่วยคงความร้อนของอาหาร แต่กระดาษนี้ไม่แน่นหนาเท่ากับการใช้ฝาปิด จึงมีผลทำให้อาหารแห้งเล็กน้อย

การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารบางชนิด เช่น การอบมันฝรั่ง, เค้กชิ้นเล็กๆ และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางอาหารแต่ละชิ้นในเตาอบ ในระยะห่างที่เท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ แต่ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาอบไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไป การคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการปรุงอาหารโดยใช้เตาอบ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านนอกเข้าหาจุดศูนย์กลาง เพราะด้านนอกจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัว ท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อที่ไก่จะได้สุกสม่ำเสมอทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านนอก

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านนอกของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านนอกขอบจาน ซึ่งจะทำให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

การห่ออาหาร

ห่อแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ (ที่กั้นคลื่นไมโครเวฟ) ไว้ที่มุมหรือขอบเหลี่ยมของอาหาร เพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยด์มากเกินไป และตรวจสอบว่าแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ติดอยู่กับจาน มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาอบได้

การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูง ซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

การแทงอาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาอบ นอกจากอาหารเหล่านี้จะถูกแทงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ไข่แดงและไข่ขาว, หอยกาบ, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

การทดสอบอาหาร

อาหารที่ปรุงในไมโครเวฟจะสุกอย่างรวดเร็ว ท่านควรทดสอบความสุกของอาหารบ่อยๆ อาหารบางชนิดควรปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบจนเสร็จ แต่อาหารส่วนมาก รวมทั้งเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกสามารถนำออกจากเตาอบ และปล่อยไว้ข้างนอกจนสุกได้ อุณหภูมิภายในของอาหารระหว่างวางพักทิ้งไว้จะเพิ่มขึ้นประมาณ 5˚F (3˚C) ถึง 15˚F (8˚C)

การพักอาหาร

หลังจากนำอาหารออกจากเตาอบไมโครเวฟ ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 3 ถึง 10 นาที อาหารโดยส่วนมากจะยังคงร้อนอยู่ระหว่างที่วางทิ้งไว้ ยกเว้นอาหารบางชนิดที่ต้องการให้เนื้อของอาหารแห้ง (เช่นเ ค้กและบิสกิตบางชนิด) การวางอาหารพักทิ้งไว้จะทำให้การปรุงเสร็จสิ้น และยังช่วยให้รสชาติของอาหารกลมกลืนและดีขึ้น

การทำความสะอาดเตาอบของท่าน

1 รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

อาหารจะกระเด็นหรือมีน้ำเหนียวๆ หกใส่ผนังเตาอบและประตูเตาอบ ท่านควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดรอยเปื้อนนี้ออกไป เศษอาหารหรือน้ำที่ล้นออกมาจะดูดคลื่นไมโครเวฟ และเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเศษอาหารระหว่างประตูเตาอบและโครงฝา ถ้าประตูเตาอบสะอาดจะทำให้ฝาปิดแน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่และผ้าแห้ง ไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ ท่านสามารถล้างถาดโลหะด้วยตัวท่านเอง หรือใช้เครื่องล้างจานก็ได้

2 รักษาความสะอาดภายนอกเตาอบอยู่เสมอ

ทำความสะอาดด้านนอกเตาอบด้วยน้ำสบู่และน้ำ แล้วเช็ดน้ำให้แห้งด้วยผ้าแห้งหรือผ้าขนหนู เพื่อป้องกันส่วนประกอบภายในเสียหาย ไม่ควรปล่อยให้น้ำไหลลงในช่องระบายอากาศ การทำความสะอาดแผงควบคุม เปิดประตูเตาอบเพื่อป้องกันเตาอบทำงานโดยบังเอิญ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำอีกที กดปุ่ม STOP/CLEAR หลังการทำความสะอาด

3 ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาอบ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้น เมื่อเตาไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาอบทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนึกเตาอบอยู่เสมอ โดยใช้น้ำอุ่น, น้ำสบู่, น้ำสะอาดแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและพลาสติก

ส่วนประกอบโลหะนั้นสามารถทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย เพียงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดบ่อยๆ

5 อย่าใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

Q ทำไมไฟในเตาอบถึงไม่สว่าง?

A มีหลายสาเหตุที่ทำให้ไฟในเตาอบไม่สว่าง
หลอดไฟแตก
ประตูเตาอบเปิดอยู่

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่?

A ไม่ได้ แสงสามารถลอดผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาอบได้ แต่คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาอบได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบี๊พ เมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม?

A เสียงบี๊พจะดังขึ้น เพื่อยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาอบจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอะไรอยู่ข้างในเตาอบ ?

A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาอบถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาอบโดยไม่มีถาดแก้ว

Q ทำไมบางครั้งไข่ถึงแตก?

A เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรทิ่มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว?

A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ชั่วครู่หนึ่ง ซึ่งจะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการวางอาหารพักทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

Q พัดลมทำงาน ในขณะที่ไม่ได้ใช้งานเตาไมโครเวฟ สิ่งนี้คือการทำงานที่ผิดปกติหรือไม่?

A ไม่ผิดปกติ 'ระบบทำความเย็นอัตโนมัติ' จะควบคุมให้พัดลมทำงานอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้ ถ้าอุณหภูมิภายในเตาอบมากเกินกว่าค่าที่กำหนดไว้ หลังจากเตาอบทำงานเสร็จสมบูรณ์แล้ว

Q สามารถทำข้าวโพดคั่วในเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ?

A ได้ ท่านสามารถทำข้าวโพดคั่วได้โดย ปฏิบัติตามวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้

1. ใช้ภาชนะในการทำข้าวโพดคั่ว ซึ่งออกแบบมาให้ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ
2. ใช้ข้าวโพดคั่วที่บรรจุอยู่ในซอง ซึ่งสามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้เลย ข้าวโพดคั่วที่บรรจุมาแล้วจะมีเวลาในการอบและระดับไฟที่เหมาะสม

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยเตาอบทิ้งไว้ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น เมื่อข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น หลังจากผ่านเวลาที่แนะนำไว้ ท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไป จะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

⚠ ข้อควรระวัง

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่เหลือมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

Q ทำไมเตาอบของฉันถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?

A ตรวจสอบตำราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติถูกต้องทุกวิธี หรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้แนะนำไว้ในตำราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไปจะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตำราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาท่านทำอาหารตามปกติได้

ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า/
ข้อมูลทางเทคนิค

คำเตือน

อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้

สีน้ำเงิน ~ สายกลาง

สีน้ำตาล ~ สายกระแสไฟ

สีเขียวและสีเหลือง ~ สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควรเสียบปลั๊กไฟดังนี้

สายที่มีสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีดำ

สายที่มีสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง

สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือเครื่องหมาย ⏚

ถ้าสายไฟฟ้าที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟฟ้าโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อมูลทางเทคนิค

	MH6589DRL
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V~ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	850 วัตต์ (ระดับมาตรฐาน IEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก x ส x ล)	507 X 283 X 438 มิลลิเมตร
การใช้คลื่นไมโครเวฟ	1,250 วัตต์
การย่างอาหาร	1, 000 วัตต์
การทำงาน 2 รูปแบบรวมกัน	สูงสุด 2, 250 วัตต์