LG
Life's Good

คู่มือการใช้งาน

เตาไมโครเวฟ

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้อยางละเอียด ก่อนเริ่มทำการใช้งาน

MC8189HRC

มอก.1773-2548

P/No. : MFL66680201

www.lg.com

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

สารบัญ 3
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ..... 4~7
ข้อควรระวัง 8
การแกะกล่องและการติดตั้ง ..... 9~10
แผงควบคุม 11
การใช้อุปกรณ์เสริมในแต่ละรูปแบบการทำงาน 12
การตั้งนาฬิกา 13
การล็อคป้องกันเด็ก 14
การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 15
ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ 16
การย่างอาหาร 17
การย่างอาหารรวมกับคลื่นไมโครเวฟ 18
การเตรียมเตาอบเพื่ออบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่ 19
การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่ 20
การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่รวมกับคลื่นไมโครเวฟ 21
การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว (Q-Start) 22
การเพิ่มหรือลดเวลาการทำอาหาร 23
การอุ่นอาหาร 24
อาหารไทยอัตโนมัติ ..... 25~33
การอบอัตโนมัติ ..... 34~35
ระบบนึ่ง ..... 36~38
การย่างเกรียม ..... 39~41
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ ..... 42~43
การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว ..... 44~45
การขจัดกลิ่นภายในเตาอบ (ระบบ EZ Clean) 46
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ 47
ลักษณะเฉพาะของอาหารและการปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ ..... 48~49
คำถามและคำตอบ 50
การทดสอบตามมาตรฐานยุโรป 51
ข้อมูลทางเทคนิค 52

ข้อควรระวัง เพื่อความปลอดภัย

กรุณาเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานทั้งหมดก่อนที่ท่านจะใช้งานเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้, ไฟฟ้าช็อต, การบาดเจ็บ และเตาอบเสียหายขณะใช้งาน. คำแนะนำไม่ได้ครบคลุมปัญหาทั้งหมดที่อาจจะเกิดขึ้น. กรุณาติดต่อที่ศูนย์บริการ เมื่อคุณไม่เข้าใจเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้น

คือสัญลักษณ์แจ้งเตือนอันตรายที่สามรถทำอันตรายแก่ท่าน และสิ่งต่างๆได้
ข้อความความปลอดภัยจะแสดงเป็นคำ เช่น **"คำเตือน"** หรือ **"ข้อควรระวัง"**

คำเตือน สัญลักษณ์นี้จะเตือนถึงอันตราย หรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยของท่าน ซึ่งสามารถทำให้ได้รับบาดเจ็บ หรือถึงแก่ชีวิตนี้

ข้อควรระวัง สัญลักษณ์นี้จะเตือนถึงอันตราย หรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยของท่าน ซึ่งสามารถทำให้ได้รับบาดเจ็บ หรือทรัพย์สินเสียหายได้

คำเตือน

1. ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาอบ, แผงควบคุม, สวิตซ์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ซ่อมแซม รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาอบ สามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

➲ เตาอบไมโครเวฟจะแตกต่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่น, ไมโครเวฟมีกำลังไฟฟ้าที่สูงมากและมีส่วนประกอบต่างๆเยอะ ซึ่งถ้าใช้งาน หรือซ่อมแซมไม่ถูกต้อง อาจจะทำให้ไมโครเวฟ เสียหาย หรือไฟฟ้าช็อตได้

2. ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟขจัดความชื้น เช่น ใช้เตาไมโครเวฟกับหนังสือพิมพ์เปียก, เสื้อผ้า, ของเล่น, เครื่องใช้ไฟฟ้าแบบพกพา

➲ สิ่งเหล่านี้อาจเป็นสาเหตุของความเสียหายที่ร้ายแรงได้ เช่น ไฟไหม้จากไฟฟ้าลัดวงจร

3. ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ควรใช้โดยเด็กเล็ก ท่านสามารถให้เด็กใช้เตาไมโครเวฟได้ ก็ต่อเมื่อท่านได้แนะนำที่ถูกต้อง และได้อธิบายให้เข้าใจได้ถึงอันตรายที่เกิดจากการใช้งานผิดวิธีแก่เด็กแล้ว

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุของไฟไหม้, ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟฟ้าช็อต

4. อุปกรณ์เสริมอาจจะเกิดความร้อนระหว่างใช้งาน ควรเก็บให้ห่างจากเด็กเล็ก
5. ห้ามให้ความร้อนกับอาหารขณะที่อยู่ในถุงพลาสติก ต้องแกะพลาสติกออกก่อนทำอาหาร หรือละลายน้ำแข็ง ถึงแม้ว่าอาหารบางชนิดควรจะมีพลาสติกคลุมก็ตาม เพราะมันสามารถทำให้เกิดการระเบิดได้
6. เพื่อความแน่ใจเกี่ยวกับโปรแกรมการทำงาน อ้างอิงคำแนะนำได้จากหน้า 12

➲ การใช้งานที่ไม่ถูกต้องสามรถทำให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบ และทรัพย์สิน หรือสามารถทำให้เกิดการสปาร์ค และติดไฟได้

7. ไม่ควรให้เด็กเล่นเล่นอุปกรณ์เสริม หรือบริเวณประตูของเตาอบ

➲ เด็กอาจได้รับบาดเจ็บได้

กรุณาเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานทั้งหมดก่อนที่ท่านจะใช้งานเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้, ไฟฟ้าช็อต, การบาดเจ็บ และเตาอบเสียหายขณะใช้งาน. คำแนะนำไม่ได้ครบคลุมปัญหาทั้งหมดที่อาจจะเกิดขึ้น. กรุณาติดต่อที่ศูนย์บริการ เมื่อคุณไม่เข้าใจเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้น

ข้อควรระวัง เพื่อความปลอดภัย

⚠ ข้อควรระวัง

1. ขณะที่ประตูเตาอบเปิดอยู่ระบบความปลอดภัยจะทำงาน ท่านไม่สามราถใช้งานเตาอบของท่านได้

➲ รังสีไมโครเวฟสามารถทำอันตรายต่อท่านได้ (ระบบความปลอดภัยจะทำงานอัตโนมัติในขณะที่ประตูเปิด)

2. ห้ามวางวัสดุ เช่น ผ้า กั้นระหว่างด้านหน้าของเตาอบ และประตู เพื่อกันอาหารกระเด็น

➲ รังสีไมโครเวฟสามารถทำอันตรายต่อท่านได้ (ระบบความปลอดภัยจะทำงาน อัตโนมัติในขณะที่ประตูเปิด)

3. ห้ามใช้งานเตาอบขณะที่เตาอบเสีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณประตูเตาอบ :
   (1) ประตู
   (2) บานพับ หรือตัวล็อค
   (3) ขอบยางประตู และขอบยางด้านหน้า

➲ รังสีไมโครเวฟสามารถทำอันตรายต่อท่านได้ (ระบบความปลอดภัยจะทำงาน อัตโนมัติในขณะที่ประตูเปิด)

4. กรุณาตรวจสอบเวลาการทำอาหารให้ถูกต้อง, อาหารจานเล็กตั้งเวลาทำอาหารสั้น

➲ ตั้งเวลานานเกินไปอาจจะทำให้อาหารไหม้และติดไฟ ซึ่งจะสร้างความเสียหายต่อเตาอบได้

5. เมื่อต้องการอุ่นอาหารจำพวกของเหลว เช่น ซุป
   - หลีกเลี่ยงภาชนะแบบคอขวดแคบ
   - ไม่อุ่นให้ร้อนจนเกินไป
   - หลังจากอุ่น ให้ปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบซักครู่หนึ่ง, เขย่าแก้วเบาๆ และตรวจสอบอุณหภูมิการรับประทาน

➲ นำภาชนะออกจากเตาอย่างระมัดระวัง เพราะการอุ่นเครื่องดื่มโดยไมโครเวฟจะทำให้เครื่องดื่มเดือดโดยไม่มีฟองอากาศ ซึ่งอาทำให้ฟองอากาศประทุขึ้นมาในขณะที่ยกออกได้

6. ช่องระบายความร้อนจะอยู่บริเวณด้านบน หรือด้านข้างของเตาอบ ห้ามปิดรูระบายความร้อน

➲ การปิดรูระบายความร้อนสามารถทำให้เตาอบเสียหาย และอาหารแย่ได้

7. ห้ามใช้งานเตาอบเมื่อเตาอบว่างเปล่า วิธีที่ดีที่สุดคือ นำแก้วใส่น้ำวางไว้ในเตาอบขณะที่ไม่ได้ใช้งาน น้ำจะเป็นตัวป้องกันการดูดซึมรังสีไมโครเวฟทั้งหมดถ้าเผลอทำให้เตาอบทำงานขึ้นโดยไมได้ตั้งใจ

➲ การใช้งานเตาอบขณะเตาอบว่างสามารถทำให้เตาอบเสียหายได้

8. ไม่ควรปรุงอาหารโดยถูกคลุมด้วยกระดาษสำหรับคลุมอาหาร, ยกเว้นทำตามคำแนะนำของคู่มือทำอาหาร และไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษสำหรับคลุมอาหาร

➲ กระดาษเป็นสาเหตุของการระเบิด หรือติดไฟได้

ข้อควรระวัง เพื่อความปลอดภัย

กรุณาเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานทั้งหมดก่อนที่ท่านจะใช้งานเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้, ไฟฟ้าช็อต, การบาดเจ็บ และเตาอบเสียหายขณะใช้งาน.
คำแนะนำไม่ได้ครบคลุมปัญหาทั้งหมดที่อาจจะเกิดขึ้น. กรุณาติดต่อที่ศูนย์บริการ เมื่อคุณไม่เข้าใจเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้น

ข้อควรระวัง

9. ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากไม้ และเซรามิคที่มีโลหะผสมอยู่ เช่น เงิน หรือ ทอง ตรวจสอบภาชนะให้เหมาะสมก่อนที่จะให้งานเตาอบไมโครเวฟ
   - โลหะอาจจะสปาร์ค ซึ่งสามารถทำให้เกิดความเสียหายได้
10. ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากกระดาษรีไซเคิล
   - กระดาษรีไซเคิลอาจจะติดไฟขณะทำอาหารได้
11. ห้ามล้างถาด และชั้นวางด้วยน้ำ ทันทีที่ทำอาหารเสร็จ เพราะอาจจะทำให้แตกหัก หรือเสียหายได้
   - อาจจะทำให้ความเสียหายให้กับเตาอบของท่านได้
12. วางเตาอบให้มีพื้นที่ด้านหน้าประมาณ 8 เซนติเมตร หรือมากกว่านั้น เพื่อป้องกัน เตาอบตกลงมา
   - อาจจะทำให้ได้รับบาดเจ็บ และเตาอบเสียหายได้
13. ก่อนทำอาหารประเภทมันฝรั่ง หรือผลไม้ต่างๆ ควรเจาะรูที่อาหารก่อน
   - มันฝรั่ง หรือผลไม้สามารถระเบิดได้
14. ห้ามทำอาหารด้วยไข่ทั้งเปลือก แรงดันจะให้ให้ไข่ระเบิดได้
15. ห้ามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากในเตาอบ
   - จุดเดือดน้ำมันเกินกว่าจุดเดือดของเหลว
16. ถ้ามีควันเกิดขึ้นในเตาอบ ให้รีบปิดสวิตซ์ และถอดปลั๊กเตาอบออก และปิดเตา เอาไว้ก่อนเพื่อป้องกันการลุกลาม
   - เป็นสาเหตุของความเสียหายใหญ่หลวง เช่น ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าลัดวงจร
17. เมื่ออุ่น หรือทำอาหารด้วยภาชนะที่ทำจากพาลสติก, กระดาษ หรือวัสดุที่ติดไฟง่าย ต้องหมั่นตรวจดูภาชนะในเตาอบบ่อยๆ
18. ห้ามสัมผัสบริเวณประตูเตาอบ ด้านหลังเตาอบ ช่องระบายความร้อน ขณะใช้เมนู ย่าง, อบเกรียม และโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ เพราะอุณหภูมิจะสูงมาก และ ก่อนจะยกอาหารต้องมั่นใจแล้วว่าไม่ร้อน
   - ป้องกันอันตรายจากการไหม้ ควรจะใส่ถุงมือกันความร้อน
19. ควรกำจัดเศษอาหารตกค้างในเตาอบก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
20. การตรวจสอบอุณหภูมิให้ใช้ตามคำแนะนำของเตาอบเท่านั้น
21. ขณะใช้งานภาชนะจะร้อนขึ้น ควรจะหลีกเลี่ยงการสัมผัสภาชนะภายในเตาอบ
22. การทำข้าวโพดคั่ว ไม่เปิดเตาอบขณะที่ข้าวโพดกำลังจะพอง และหลังจากที่ทำข้าวโพดคั่วเสร็จแล้ว ยังเหลือเม็ดข้าวโพดอยู่ ไม่ควรนำมาทำอาหารใหม่

กรุณาเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานทั้งหมดก่อนที่ท่านจะใช้งานเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้, ไฟฟ้าช็อต, การบาดเจ็บ และเตาอบเสียหายขณะใช้งาน. คำแนะนำไม่ได้ครบคลุมปัญหาทั้งหมดที่อาจจะเกิดขึ้น. กรุณาติดต่อที่ศูนย์บริการ เมื่อคุณไม่เข้าใจเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้น

ข้อควรระวัง เพื่อความปลอดภัย

⚠ ข้อควรระวัง

23. อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่าง ดังนี้
สีน้ำเงิน ~ สายกลาง
สีน้ำตาล ~ สายกระแสไฟ
สีเขียวและสีเหลือง ~ สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควนเสียบปลั้กไฟ ดังนี้
สายสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีดำ
สายสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง
สายสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือเครื่องหมาย

ถ้าสายไฟที่จัดมาชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่าย หรือช่างผู้ชำนาญงานเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นได้

24. ห้ามใช้ของแข็ง หรือของมีคมในการทำความสะอาดประตูเตาอบ ของแข็งทำให้ เกิดรอยขีดข่วน ซึ่งจะส่งผลถึงประตูกระจกแตกได้
25. ไม่ควรใช้เตาอบไมโครเวฟสำหรับการค้าขาย สามารถทำให้เตาอบของท่านเสียหายได้
26. ต้องหมั่นดูแลประตูเปิด/ปิดของเตาอบไมโครเวฟ
27. ต้องหมั่นตรวจสอบปลั้กไฟ, สายไฟ และสวิตซ์ อยู่เสมอ สายไฟ ปลั้กไฟที่ชำรุด เป็นสาเหตุของไฟฟ้าลัดวงจร

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

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าได้ตั้งไว้ในเวลาที่เหมาะสมแล้วการตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้อาหารในเตาอบไหม้ และมีผลต่อเนื่องทำให้เตาอบของท่านเสียหายได้

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาอบ ได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติดังนี้

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ

2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป

3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาอบ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว

4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)
ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

⚠ คำเตือน

หลังการปรุงอาหารทุกครั้ง ควรวางภาชนะทิ้งไว้สักครู่หนึ่ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก

การแกะกล่องและการติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาอบของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาอบของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาอบของท่าน ควรตรวจสอบว่านำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาอบของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

1 ยกเตาอบของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ

ถาดสี่เหลี่ยม

ถาดพิซซ่า

ฝาครอบถาด

ตะแกรงสี่เหลี่ยม

ตะแกรงทรงสูง

แผ่นรอง

ตะแกรงทรงต่ำ

จานแก้ว

ถาดรองน้ำ

2 วางเตาอบบ**นพื้นที่มีความสูงม**ากกว่า 85 เซนติเมตร และควร**มีพื้นที่ด้านบน**อย่างน้อย 30 เซนติเมตรและด้านหลัง 10 เซนติเมตร เพื่อระบายอากาศร้อนออกจากเตาอบ ด้านหน้าของเตาอบควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 เซนติเมตร เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมาช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนและด้านข้างของเตาอบ การปิดกั้นช่องระบายอากาศจะทำให้เตาอบเสียหายได้

- เตาไมโครเวฟเครื่องนี้ไม่ได้มีจุดหมายในการปรุงอาหารเพื่อการพานิชย์
- เตาอบไมโครเวฟเครื่องนี้สามรถทำเป็นแบบ Built-In ได้
- ต้องใช้เครื่องครัว Built-in ที่ทำโดยบริษัท LG

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 47

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

แผงควบคุม

1. **อาหารไทยอัตโนมัติ** : โปรแกรมทำอาหารอัตโนมัติจะทำให้คุณทำอาหารที่คุณชื่นชอบได้มากมาย โดยเลือกประเภทของอาหารและน้ำหนักของอาหาร
2. **ย่างอัตโนมัติ** : คุณสามารถเลือกประเภทของอาหาร และน้ำหนักของอาหารได้
3. **ระบบนึ่ง** : คุณสามารถเลือกประเภทของอาหารและน้ำหนักของอาหารได้
4. **ละลายน้ำแข็งรวดเร็ว** : คุณสามารถเลือกประเภทของอาหารและน้ำหนักของอาหารได้
5. **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** : คุณสามารถเลือกประเภทของอาหารและน้ำหนักของอาหารได้
6. **ระบบย่างเกรียม** : คุณสามารถเลือกประเภทของอาหารและน้ำหนักของอาหารได้
7. **ระบบ** : คุณสามารถเลือกการปรุงอาหาร และระบบตามรายการได้
8. **จอแสดงผล** : สามารถแสดงวัน, เวลาปรุงอาหาร, อุณหภูมิ, ระดับพลังงานและรายการอาหารได้
9. **ตั้งเวลา / น้ำหนัก**
   - คุณสามารถกำหนดได้จากรายการทำอาหาร
   - คุณสามรถตั้งเวลาทำอาหาร, อุณหภูมิ, ระดับพลังงาน และน้ำหนักได้
   - ขณะทำอาหารแบบอัตโนมัติ และแบบตั้งค่าเอง คุณสามารถเพิ่ม หรือลดเวลาการทำอาหารได้ที่ตัวตั้งเวลาแบบหมุน (ยกเว้นโปรแกรมละลายน้ำแข็ง)
10. **ตั้งนาฬิกา** : คุณสามารถตั้งวันที่ได้
11. **เริ่ม / เริ่ใทำงานรวดเร็ว**
    - ในคำสั่ง Start จะเลือกโดยการกดปุ่ม 1 ครั้ง
    - สำหรับโปรแกรม Quick Start จะตั้งเวลาที่ 30 วินาที และระดับพลังงานในการทำอาหารสูง โดยกดปุ่มทำอาหารอย่างรวดเร็ว
12. **หยุด / ยกเลิก** : คุณสามารถหยุดเตาอบ และยกเลิกโปรแกรมทุกอย่างได้ยกเว้นวันที่

การใช้อุปกรณ์เสริมในแต่ละโปรแกรม

	ไมโครเวฟ	ย่าง	อบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่	ย่างกับไมโครเวฟ	อุณหภูมิคงที่กับไมโครเวฟ	อบอาหารอัติโนมัติ	ย่างเกรียม
ถาดสี่เหลี่ยม	—	—	O	—	O	—	—
ตะแกรงสี่เหลี่ยม	—	—	O	—	—	—	—
ถาดพิซซ่า	O	O	—	O	O	O	O
ภาชนะนึ่ง	O	—	—	—	—	—	—
ตะแกรงทรงสูง	—	O	O	O	O	—	O
ตะแกรงทรงต่ำ	—	O	O	O	O	O	O
จานแก้ว (จานหมุน)	O	O	O	O	O	O	O

ข้อควรระวัง : ใช้อุปกรณ์เสริมตามคู่มือแนะนำ

O : สามารถใช้ได้
— : ไม่สามารถใช้ได้

การตั้งนาฬิกา

ท่านสามารถตั้งค่านาฬิกาในระบบเป็น 12 ชั่วโมง หรือ 24 ชั่วโมงก็ได้
ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือ การตั้งเวลาที่ 10:30 เมื่อใช้ระบบเวลา 12 ชั่วโมง
ตรวจสอบให้มั่นใจว่าท่านได้นำอุปกรณ์และหีบห่อต่างๆ ออกจากเตาอบหมดแล้ว

เมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาอบในครั้งแรกหรือเมื่อไฟฟ้ากลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ ‘0’ จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมทั้งตั้งนาฬิกาใหม่

1 ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่นนี้
กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **CLOCK** หนึ่งครั้ง
(ถ้าท่านต้องการใช้นาฬิกาแบบ 12 ชั่วโมง, หมุน **TIME/WEIGHT**)
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

3 หมุน **TIME/WEIGT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“10:00”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุน **TIME/WEIGT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“10:30”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT**
นาฬิกาเริ่มทำงาน

การล็อคป้องกันเด็ก

ตัวอย่างแสดงการตั้งค่าการล็อคป้องกันเด็ก

เตาอบของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเตาอบได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้

แต่อย่างไรก็ตามเด็กๆ ก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเตาอบได้อยู่ดี

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้ จนกระทั่ง **L** แสดงขึ้นบนหน้าจอ และมีเสียงบี๊พ ดังขึ้น

การล็อคป้องกันเด็ก เปิดทำงานเวลาจะแสดงบนหน้าจอ

ถ้ากดปุ่มใดๆในขณะการล็อคป้องกันเด็กทำงาน จะแสดง **L** บนหน้าจอ

3 ถ้าท่านต้องการปิดการทำงานของ **การล็อคป้องกันเด็ก** กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้ จนกระทั่ง **L** หายไปจากหน้าจอแสดงผล ท่านจะได้ยินเสียง บี๊พ เมื่อปลดล็อค

การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างด้านล่างนี้ จะแสดงวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 400 วัตต์ เป็นเวลา 5 นาที

เตาอบของท่านจะสามารถเลือกกำลังไฟได้ 5 ระดับ กำลังไฟสูงสุดจะถูกเลือกโดยอัตโนมัติ และถ้าจะเลือกกำลังไฟระดับต่างๆ ให้ท่านหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมดังด้านล่าง

ตะแกรงทรงสูง

ตะแกรงทรงต่ำ

ตะแกรงสี่เหลี่ยม

ถาดสี่เหลี่ยม

1 ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 หมุนปุ่ม **MODE** เลือก **Microwave** จะมีสัญลักษณ์ขึ้นที่หน้าจอ “ ≋ ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“400 วัตต์”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** เพื่อเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **5:00**
กดปุ่ม **START/QUICK START**

ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับ ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้ ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหาร และแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่างๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟ	กำลังไฟ	ใช้สำหรับ	อุปกรณ์เสริม
สูงสุด	1000 W	* ต้มน้ำ * อบเนื้อวัวสับ * ปรุงอาหารประเภทสัตว์ปีกที่หั่นเป็นชิ้น, ปลาและผัก * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นให้สุก	ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้
สูง	800 W	* อุ่นอาหาร (ของเหลว) * ย่างเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก * อบเห็ดและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก * ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยไข่และชีส	
ปานกลาง	600 W	* อุ่นอาหาร (**มันฝรั่ง**บด, อาหารในจาน, อาหารสำเร็จรูป) * ทำไข่ให้สุก * ทำคัสตาร์ด * หุงข้าว, ต้มซุป	
ละลายน้ำแข็ง (ต่ำ)	400 W	* ละลายน้ำแข็งอาหารทุกชนิด * ละลายเนยและช็อคโกแลต * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้สุก	
ต่ำสุด	200 W	* ละลายเนยและเนยแข็ง * ทำให้ไอศครีมนุ่มลง * ทำให้เชื้อยีสต์ในแป้งสาลีขึ้นฟู	

การย่าง อาหาร

ตัวอย่างด้านล่างนี้ แสดงการทำอาหารด้วยการย่างเป็นเวลา 12 นาที

การย่างอาหารทำให้อาหารป็นสีน้ำตาล และกรอบ ได้อย่างรวดเร็ว

อุปกรณ์เสริมที่ใช้สำหรับการย่าง

ตะแกรงทรงสูง

ตะแกรงทรงสูง + ถาดพิซซ่า

ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม ดังนี้

ตะแกรงสี่เหลี่ยม

ถาดสี่เหลี่ยม

ภาชนะนึ่ง

1 กดปุ่ม **STOP/CLELAR**

2 หมุนปุ่ม **MODE** เลือก **Grill**
จะมีสัญลักษณ์ขึ้นที่หน้าจอดังรูป “ 〰 ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“12:00”**

4 กดปุ่ม **START/QUICK START**
สวมถุงมือทุกครั้ง เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ เพราะอุปกรณ์เสริมจะร้อนมาก

การย่างอาหาร รวมกับคลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงการทำอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 400 วัตต์ รวมกับการย่างเป็นเวลา 25 นาที

เตาอบของท่านสามารถปรุงอาหารได้ 2 แบบพร้อมกันด้วย ความร้อน และ คลื่นไมโครเวฟ หรือทำงานสลับกันก็ได้ ซึ่งจะช่วยให้เวลาในการปรุงอาหารของท่านลดลง

ท่านสามารถเลือกระดับคลื่นไมโครเวฟได้ 3 ระดับ (200 วัตต์, 400 วัตต์, 600วัตต์) ในการทำอาหารแบบพร้อมกัน

อุปกรณ์เสริมที่ใช้ได้

ชั้นวางทรงสูง

ชั้นวางทรงสูง + ถาดพิซซ่า

ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม ดังนี้

ตะแกรงสี่เหลี่ยม

ถาดสี่เหลี่ยม

ภาชนะนึ่ง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 หมุนปุ่ม **MODE** เลือก **Grill Combi**
จะมีสัญลักษณ์ขึ้นที่หน้าจอดังรูป “ ≋ 〰 ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“400 วัตต์”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“25:00”**

5 กดปุ่ม **START/QUICK START**
สวมถุงมือทุกครั้ง เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ เพราะอุปกรณ์เสริมจะร้อนมาก

การเตรียมเตาอบเพื่ออบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงการอุ่นเตาอบก่อนทำอาหารให้มีอุณหภูมิ 200 องศา

เตาอบแบบความร้อนคงที่จะมีอุณหภูมิปกติอยู่ที่ 40 องศา และ 100 องศา ~ 230 องศา(ถ้าเลือกการทำงาน convection อุณหภูมิจะถูกตั้งไว้ที่ 180 องศา โดยอัตโนมัติ)

เตาอบมีระบบการหมักเชื้อที่อุณหภูมิของเตาอบ 40 องศา ท่านต้องรอตนกระทั่งเตาอบเย็นลง เพราะท่านไม่สามารถใช้ระบบการหมักได้ ถ้าอุณหภูมิเตาอบเกิน 40 องศา

เมื่อท่านเลือกอุณหภูมิแล้ว เตาอบของท่านจะทำงานใน 1-2 นาที

เมื่อท่านเลือกอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว เตาอบของท่านจะดัง บี๊พ

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 หมุนปุ่ม **MODE** เลือก **Conv.**
จะมีสัญลักษณ์ขึ้นที่หน้าจอดังรูป “ ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“200 องศา”**

4 กดปุ่ม **START/QUICK START**
โปรมแกรมอุ่นเตาอบเริ่มทำงาน และหน้าจอแสดง **“Pr-H”**

การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงการทำอาหารที่อุณภูมิ 230 องศา เป็นเวลา 50 นาที

ถ้าท่านไม่ได้ตั้งอุณหภูมิ เตาอบของท่านจะตั้งอุณหภูมิที่ 180 องศา โดยอัตโนมัติ ท่านสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิได้โดยหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

การทำอาหารแบบ 2 ชั้น

1. เมื่อทำอาหารแบบชั้นวาง 2 ชั้น ให้ใช้ชั้นวางคู่กัน ใช้ถาดสีเหลี่ยมในชั้นล่างและชั้นวางสี่เหลี่ยมในชั้นบน
2. เมื่อทำอาหารแบบชั้นวาง 2 ชั้น ให้นำอุปกรณ์ต่างๆออก เช่น แก้ว, จานหมุน

การทำอาหารแบบชั้นเดียว
อุปกรณ์เสริมมีดังนี้

ชั้นวางทรงต่ำ

ถาดสี่เหลี่ยม

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
ถาดโลหะ หรือชั้นวางโลหะ ใช้ได้ในการอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่

2 หมุนปุ่ม **MODE** เลือก **Conv.**
จะมีสัญลักษณ์ขึ้นที่หน้าจอดังรูป “ ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“230 องศา”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“50:00”**

5 กดปุ่ม **START/QUICK START**
สวมถุงมือทุกครั้ง เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ
เพราะอุปกรณ์เสริมจะร้อนมาก

การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่รวมกับคลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงการทำอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 300 วัตต์ รวมกับแบบอุณหภูมิคงที่ที่อุณหภูมิ 200 องศาเป็นเวลา 25 นาที

ท่านสามารถเลือกระดับคลื่นไมโครเวฟ
ได้ 3 ระดับ (200 วัตต์, 300 วัตต์, 400วัตต์)

อุปกรณ์เสริมที่ใช้ได้มีดังนี้

ตะแกรงทรงต่ำ

ตะแกรงทรงต่ำ
+ ถาดพิซซ่า

ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมดังนี้

ตะแกรงสี่เหลี่ยม

ภาชนะนึ่ง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 หมุนปุ่ม **MODE** เลือก **Conv. Combi**
จะมีสัญลักษณ์ที่หน้าจอดังรูป “ ≋ ✣ ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“300 วัตต์”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“200 องศา”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

5 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“25:00”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

6 กดปุ่ม **START/QUICK START**
สวมถุงมือทุกครั้ง เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ
เพราะอุปกรณ์เสริมจะร้อนมาก

การเริ่มปรุงอาหาร อย่างรวดเร็ว

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงการทำอาหารโดยใช้เวลา 2 นาที กำลังไฟสูงสุด 1000 วัตต์

เมื่อกดปุ่ม **Quick Start** เวลาจะตั้งไว้ที่ 30 วินาที และกำลังไฟสูงสุด 1000 วัตต์

ภาชนะที่ใช้ทำอาหารต้องเป็นภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมดังนี้

ตะแกรงทรงสูง

ตะแกรงทรงต่ำ

ตะแกรงสี่เหลี่ยม

ถาดสี่เหลี่ยม

1

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2

กดปุ่ม **START/QUICK START** 4 ครั้ง และเลือก 2 นาที
กำลังไฟสูงสุด 1000 วัตต์
เตาอบของท่านจะเริ่มทำงานก่อนที่ท่านจะกดครบ 4 ครั้ง

การเพิ่มหรือลดเวลาการทำอาหาร

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงการเปลี่ยนเวลาทำอาหารของโปรแกรมทำอาหารสำเร็จรูปที่นานไป หรือสั้นไป

เมื่อท่านใช้โปรแกรมทำอาหารสำเร็จรูป ท่านสามารถเพิ่ม หรือลดเวลาการทำอาหารได้โดยหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

ท่านสามารถเพิ่มเวลาทำอาหารให้นานขึ้นหรือสั้นลงได้ (ยกเว้นโปรแกรมละลายน้ำแข็ง) โดยหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 ตั้งโปรแกรมทำอาหารสำเร็จรูป เลือกตามน้ำหนักของอาหาร

3 กด **START/QUICK START**
หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**
เวลาการทำอาหารจะเพิ่มขึ้น หรือลดลง

การอุ่นอาหาร

ตัวอย่างด้านล่างนี้ จะแสดงการอุ่นอาหารด้วยอุณหภูมิ 90 องศา เป็นเวลา 30 นาที

อุณหภูมิที่ใช้อุ่นอาหารประมาณ 30 ~ 90 องศา เมื่อท่านเลือกโปรแกรมนี้ อุณหภูมิจะถูกตั้งไว้ที่ 60 องศา

เมื่อท่านเลือกอุณหภูมิแล้ว เตาอบของท่านจะเริ่มทำงานใน 1 ~ 2 นาที

เมื่อเลือกอุณหภูมิถูกต้องแล้ว เตาอบของท่านจะมีเสียงดัง บี๊ฟ

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 หมุนปุ่ม **MODE** หน้าจอแสดง **"60** องศา**"**
จะมีสัญลักษณ์ที่หน้าจอดังรูป

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **"90** องศา**"**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **"30:00"**

5 กดปุ่ม **START/QUICK START**

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีปรุงจากหารด้วยผักแช่แข็งหนัก 0. 3 ปลากะพงทอด ผัดหอมใหญ่

อาหารไทยอัตโนมัติ

อาหารไทยอัตโนมัติ จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทและน้ำหนักของอาหาร

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **THAI AUTO MENU**
จะแสดงหน้าจอดังรูป " AUTO "

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง " tc-3 "
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT**
จนกระทั่งหน้าจอแสดง "0. 3 **kg**"

4 กดปุ่ม **START/QUICK START**
ขณะปรุงอาหารท่านสามารถเพิ่ม หรือลดเวลาในการปรุงอาหารได้
โดยหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัติ

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	1.2kg	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

คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัติ

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	ไก่ย่างพริกไทยดำ	1.0kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	1. ล้างไก่อีกครั้งให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 2. แบ่งพริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะมาโขลกกับรากผักชีและกระเทียมเข้าด้วยกันให้ละเอียด นำไปใส่ในท้องไก่เพื่อดับกลิ่นคาว พักไว้ 3. ผสมพริกไทยที่เหลือกับซอสปรุงรส น้ำมันหอย น้ำตาลทราย และซีอิ๊วดำ คนให้ละลาย นำไปทาบนตัวไก่ให้ทั่ว พักไว้ 20 นาที 4. จัดไก่ใส่ตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งตัวจึงยกออก จัดใส่จาน เสิร์ฟกับน้ำจิ้มไก่

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

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-21	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 จากนั้นใส่น้ำมันและกระเทียม ลงในชามแก้วอีกใบ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เหลืองหอม ใส่ส่วนผสมซอสมะเขือเทศ เวฟต่อจนเดือด 4. ใส่ปีกไก่ทอด นำไปเวฟต่อจนส่วนผสมสุกและน้ำขลุกขลิก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จาน เสิร์ฟ
	tc-22	ปลาแซลมอนนึ่งมะนาว	0.2kg	ถาดอุ่น Crispy tray อุปกรณ์นึ่ง	1. จัดเนื้อปลาใส่จานสำหรับนึ่ง พักไว้ 2. ผสมกระเทียม พริกขี้หนู น้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาลเข้าด้วยกัน ราดบนเนื้อปลา 3. นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบนึ่ง กดปุ่มให้เครื่องทำงานประมาณ 12-15 นาทีหรือจนเนื้อปลาสุกยกออกจากเตาไมโครเวฟ เรียงมะนาวหั่นแว่น โรยผักชี เสิร์ฟ
	tc-23	กุ้งนึ่งเนยกระเทียม	กุ้ง 3 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray อุปกรณ์นึ่ง	1. ล้างกุ้งให้สะอาด ผ่ากุ้งตามยาวลำตัวทั้งเปลือกตั้งแต่หัวถึงหาง ดึงเส้นดำออก บากใต้ท้องกุ้ง 2-3 รอย เพื่อไม่ให้กุ้งงอตัวเวลานึ่ง จัดใส่จานสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟ วางหน่อไม้ฝรั่งข้างๆ 2. ผสมน้ำซุป ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย น้ำมันงา น้ำตาล และพริกไทยเข้าด้วยกัน จากนั้นนำจานแก้วทนไฟมาใส่เนย กระเทียม และหอมแดง แล้วนำเข้าเตาไมโครเวฟจนกระเทียมและหอมแดงมีกลิ่นหอม ใส่น้ำซุปที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน 3. นำส่วนผสมเนยกระเทียมที่ทำไว้ราดให้ทั่วตัวกุ้ง โรยต้นหอมพอสวยงาม นำเข้าเตาไมโครเวฟ ใช้ระบบนึ่ง กดปุ่มให้เครื่องทำงานประมาณ 10-12 นาทีหรือจนกุ้งสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟร้อนๆ
	tc-24	หมูอบสับปะรด	1.0kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร), ตะแกรงเตี้ย	1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นใหญ่ พักให้สะเด็ดน้ำ 2. ผสมน้ำสต๊อกหมู น้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วขาวเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลาย นำเข้าเตาไมโครเวฟจนเดือด 3. ใส่เนื้อหมู สับปะรด และพริกไทย นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ กดปุ่มให้เครื่องทำงาน อบจนเนื้อหมูสุกนุ่ม ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 4. ตักหมูอบใส่จานพร้อมกับสับปะรด โรยผักชี เสิร์ฟ

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-25	ไข่ตุ๋นกุ้งผักโขม	90g / 1 ถ้วย	ถาดอุ่น Crispy tray อุปกรณ์นึ่ง	1. ต่อยไข่ใส่ชามผสม เติมน้ำเปล่าแล้วตีให้เข้ากัน จากนั้นใส่ผักโขม เนื้อหมูสับ กุ้งสับ คนให้เข้ากัน 2. ปรุงรสด้วยพริกไทยและซีอิ๊วขาว คนให้เข้ากั 3. เทส่วนผสมไข่ลงในถ้วยสำหรับนึ่ง โรยต้นหอม ปิดด้วยพลาสติกถนอมอาหาร เปิดมุมไว้เล็กน้อ 4. นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบนึ่ง กดปุ่มให้เครื่องทำงานประมาณ 5 นาทีหรือจนไข่สุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ
	tc-26	ฉู่ฉี่ปลาหมึกยัดไส้	0.46kg	ถาดอุ่น Crispy tray อุปกรณ์นึ่ง	1. ล้างปลาหมึกให้สะอาด เอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นผสมเนื้อหมูบดกับรากผักชี ที่โขลกและซีอิ๊วขาวเข้าด้วยกัน นำไปยัดใส่ในตัวปลาหมึกให้เต็ม แต่อย่าให้แน่นมาก แล้วบั้งตัวปลาหมึกสัก 2-3 บั้ง 2. เรียงปลาหมึกยัดไส้ใส่จาน นำไปนึ่งในเตาไมโครเวฟประมาณ 3 นาทีหรือจนสุก พักไว้ 3. ผสมกะทิ น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำปลา และน้ำตาลลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟจนเดือดและกะทิแตกมัน ใส่ใบมะกรูดและพริกชี้ฟ้าอย่างละครึ่ง คนให้ทั่ว 4. ราดบนปลาหมึก โรยด้วยใบมะกรูดและพริกชี้ฟ้าที่เหลือ
	tc-27	พิซซ่าไข่	0.3kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	1. ต่อยไข่ใส่ชาม ตีให้ฟู ใส่พริกหวาน ผักโขม และเห็ดอย่างละครึ่ง คนให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย คนอีกครั้งให้เข้ากัน 2. ใส่น้ำมันลงในจานแก้วทนไฟ นำไปเวฟให้ร้อน เทส่วนผสมไข่ใส่ ใส่เตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ อบจนไข่เริ่มสุกจึงยกออก 3. โรยเห็ดฟาง พริกหวาน และผักโขมที่เหลือ โรยชีสทั้งสองชนิด นำไปอบต่อจนชีสละลายและเป็นสีน้ำตาลอ่อน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศหรือซอสพริกตามชอบ
	tc-28	พิซซ่าหน้าชูชิ	1 tray	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	1. เตรียมน้ำปรุงรสข้าวโดยผสมน้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลเข้าด้วยกัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดและน้ำตาลละลาย ยกออกมาพักไว้ 2. อุ่นข้าวสวยด้วยเตาไมโครเวฟให้ร้อน เทใส่ชามผสม ใส่น้ำปรุงรสแล้วคลุกให้เข้ากัน ปิดฝาไว้จนข้าวดูดน้ำปรุงรส 3. นำแผ่นสาหร่ายวางบนเสื่อสำหรับม้วนข้าว ใส่ข้าวปรุงรส แผ่ข้าวออกพอประมาณ ใส่กุ้งลวก ห่อให้แน่น หั่นเป็นแว่นหนา 3 เซนติเมตร เรียงใส่ถาดสำหรับอบในเตาไมโครเวฟโดยหงายด้านตัดขึ้น 4. โรยพริกหวาน ใส่ชีสและผงออริกาโน วางสาหร่ายชิ้นเล็กๆ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ อบจนหน้าชีสละลาย เป็นสีน้ำตาลอ่อน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ

คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัติ

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-29	หมูนึ่งไข่เค็ม	0.27kg	ถาดอุ่น Crispy tray อุปกรณ์นึ่ง	1. โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยเข้าด้วยกันให้ละเอียด นำไปผสมกับเนื้อหมูบด ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว ใส่ต้นหอม แครอท และพริกขี้หนู ผสมให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วยสำหรับนึ่ง พักไว้ 2. ต่อยไข่เค็มโดยแยกไข่ขาวกับไข่แดง นำไข่แดงมาผ่าครึ่งฟอง วางบนเนื้อหมูบด แล้วตักไข่ขาวใส่เล็กน้อย เรียงใส่ถาดสำหรับนึ่ง นำไปนึ่งในเตาไมโครเวฟโดยเลือกระบบนึ่ง นึ่งจนส่วนผสมหมูสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 3. จัดใส่จาน เสิร์ฟกับข้าวสวยร้อนๆ
	tc-30	ขนมถ้วยฟูชาเขียว	100g / 1 ถ้วย	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	1. ผสมยีสต์ แป้งข้าวเจ้า และผงชาเขียวให้เข้ากัน ค่อยๆ ใส่น้ำลอยดอกไม้ทีละน้อย แล้วนวดจนแป้งนิ่ม และน้ำลอยดอกไม้หมด 2. ใส่น้ำตาล ผงฟู และกลิ่นชาเขียว นวดต่อให้เข้ากัน ปิดฝาครอบไว้ 1-2 ชั่วโมง 3. เรียงถ้วยตะไลลงในถาดสำหรับนึ่งในเตาไมโครเวฟ นึ่งถ้วยให้ร้อนประมาณ 5 นาที 4. ตักส่วนผสมขนมใส่ในถ้วยตะไลพอเต็ม นึ่งต่อ 10-15 นาทีหรือจนสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ พักไว้ให้เย็นแล้วแคะออกจากถ้วยตะไล

การอบ
อัตโนมัติ

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีปรุงอาหารด้วยเนื้อหนัก 1.4 กก. โดยการย่างอัตโนมัติ

การอบอัตโนมัติ สามารถช่วยให้ท่านปรุงเมนูที่ท่านชื่นชอบได้อย่างง่ายดาย โดยการเลือกชนิด และน้ำหนักของอาหาร

อุปกรณ์เสริมที่ใช้

ตะแกรงทรงต่ำ + ถาดพิซซ่า

ข้อควรระวัง :

สวมถุงมือทุกครั้งเมื่อนำอาหารออกมา เพราะอุปกรณ์เสริมจะร้อนมาก

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **AUTO ROAST.**
จะมีสัญลักษณ์ที่หน้าจอดังรูป “ AUTO ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“Ar 1”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“1.4 kg ”**

5 กดปุ่ม **START/QUICK START**
ขณะปรุงอาหารท่านสามารถเพิ่ม หรือลดเวลาการปรุงอาหารได้ โดยหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

การทำงาน	ประเภท		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
 ตะแกรงทรงตำ + ถาดพิซซ่า	Ar 1	เนื้อวัว	0.5~1.5 kg	ตะแกรงทรงต่ำ วางบนถาด พิซซ่า	แช่เย็น	ทาน้ำมันบนเนื้อ วางอาหารไว้ที่ด้านล่างของตะแกรงย่าง เมื่อได้ยินเสียง บี๊ฟ แสดงว่าอาหารน้ำหนักเกิน หลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว ให้ห่ออาหารด้วยอลูมิเนียมฟอร์ยไว้ 10 นาที
	Ar 2	เนื้อหมู	0.5~1.5 kg	ตะแกรงทรงต่ำ วางบนถาด พิซซ่า	แช่เย็น	
	Ar 3	ไก่ทั้งตัว	0.8~1.5 kg	ตะแกรงทรงต่ำ วางบนถาด พิซซ่า	แช่เย็น	ล้างและทำผิวให้แห้ง ท่าน้ำมันให้ทั่วตัวไก่ ผูกขาไก่ทั้ง 2 ข้างด้วยด้าย วางอาหารไว้ที่ด้านล่างของตะแกรงย่าง เมื่อได้ยินเสียง บี๊ฟ แสดงว่าอาหารน้ำหนักเกิน หลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว ให้ห่ออาหารด้วยอลูมิเนียมฟอร์ยไว้ 10 นาที

ระบบนึ่ง

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีปรุงอาหารเนื้อปล 0.6 กก. โดยการนึ่ง

ข้อควรระวัง

1. **ควรใช้ถุงมือสำหรับใช้กับเตาอบ ทุกครั้งที่ยกชุดนึ่งอาหารออกจากเตาอบ เพราะชุดนึ่งอาหารจะร้อนมาก**
2. **หลังการปรุงอาหาร ไม่ควรวางชุดนึ่งอาหารที่กำลังร้อนไว้บนถาดแก้ว หรือบนพื้นผิวที่ละลายได้ง่าย ควรใช้ที่รองสำหรับภาชนะร้อนหรือถาด**
3. **เมื่อใช้ชุดนึ่งอาหาร ก่อนปรุงอาหาร เทน้ำลงในถาดรองน้ำอย่างน้อย 300 มิลลิลิตร ถ้าปริมาณของน้ำน้อยกว่า 300 มิลลิลิตร อาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์ หรืออาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ หรือทำให้เตาอบเสียหายได้**
4. **ตรวจสอบว่ามีน้ำอยู่ในถาดรองน้ำ ก่อนปรุงอาหารโดยใช้ชุดนึ่งอาหาร**
5. **เมื่อท่านใช้ชุดนึ่งอาหาร ท่านควรใช้ทั้งฝาครอบถาดและถาดรองน้ำให้ครบชุด ไข่หรือลูกเกาลัดอาจระเบิดได้ ถ้าท่านปรุงอาหารโดยไม่ใช้ฝาครอบถาดหรือถาดรองน้ำ**
6. **ไม่ควรใช้ชุดนึ่งอาหารนี้กับเตาอบรุ่นอื่น ๆ เป็นอันขาดเพราะอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ หรือทำให้เตาอบเสียหายได้**

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **Steam Chef**
จะมีสัญลักษณ์ที่หน้าจอดังรูป “ ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“Sc 2”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“0.6 kg”**

5 กดปุ่ม **START/QUICK START**
ขณะปรุงอาหารท่านสามารถเพิ่ม หรือลดเวลาการปรุงอาหารได้
โดยหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

การทำงาน	ประเภท		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
ระบบนึ่ง	SC 1	อาหารทะเล ปู, กุ้ง	0.1~0.4 kg	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	แช่เย็น	ทำความสะอาดอาหาร เช่น กุ้ง, ปู (ขนาดยาวไม่เกิน 25 ซม.) เทน้ำ 300 มล.ลงในถาดรองน้ำ วางแผ่นรองบนถาดรองน้ำ วางอาหารบนแผ่นรอง โดยไม่วางซ้อนทับกัน ปิดฝาอาหารด้วยฝาครอบถาด วาวชุดนึ่งอาหารไว้ตรงกลางของถาดแก้ว หลังจาทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 1 นาที
	SC 2	เนื้อปลา	0.2~0.6 kg	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	อุณหภูมิห้อง	ทำความสะอาดอาหาร เช่น กุ้ง, ปู (หนาไม่เกิน 25 ซม.) เทน้ำ 300 มล.ลงในถาดรองน้ำ วางแผ่นรองบนถาดรองน้ำ วางอาหารบนแผ่นรอง โดยไม่วางซ้อนทับกัน ปิดฝาอาหารด้วยฝาครอบถาด วาวชุดนึ่งอาหารไว้ตรงกลางของถาดแก้ว หลังจาทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 1 นาที
	SC 3	แคร็อท	0.2~0.8 kg	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	อุณหภูมิห้อง	ทำความสะอาดผัก และตัดให้ได้ขนาดที่เหมาะสม เทน้ำ 300 มล.ลงในถาดรองน้ำ วางแผ่นรองบนถาดรองน้ำ วางอาหารบนแผ่นรอง โดยไม่วางซ้อนทับกัน ปิดฝาอาหารด้วยฝาครอบถาด วาวชุดนึ่งอาหารไว้ตรงกลางของถาดแก้ว หลังจาทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 1 นาที
	SC 4	ไข่	2~9eggs	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	แช่เย็น	เทน้ำ 300 มล.ลงในถาดรองน้ำ วางแผ่นรองบนถาดรองน้ำ วางอาหารบนแผ่นรอง โดยไม่วางซ้อนทับกัน ปิดฝาอาหารด้วยฝาครอบถาด วาวชุดนึ่งอาหารไว้ตรงกลางของถาดแก้ว หลังจาทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 1 นาที

คู่มือการนึ่งอาหาร

การทำงาน	ประเภท		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
ระบบนึ่ง	SC 5	บล็อคโคลี่	0.2~0.6 kg	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	อุณหภูมิห้อง	เหมือนด้านบน
	SC 6	ถั่วเขียว	0.1~0.3 kg	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	อุณหภูมิห้อง	เทน้ำ 300 มล.ลงในถาดรองน้ำ วางแผ่นรองบนถาดรองน้ำ วางอาหารบนแผ่นรองโดยไม่วางซ้อนทับกัน ปิดฝาอาหารด้วยฝาครอบถาด วาวชุดนึ่งอาหารไว้ตรงกลางของจานแก้ว หลังจากทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 1 นาที
	SC 7	แอปเปิ้ล	0.2~0.8 kg	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	อุณหภูมิห้อง	ล้างเศษดิน เศษหิน และหั่นแอปเปิ้ลให้บางๆ เทน้ำ 300 มล.ลงในถาดรองน้ำ วางแผ่นรองบนถาดรองน้ำ วางอาหารบนแผ่นรอง โดยไม่วางซ้อนทับกัน ปิดฝาอาหารด้วยฝาครอบถาด วาวชุดนึ่งอาหารไว้ตรงกลางของถาดแก้ว หลังจาทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 1 นาที
	SC 8	สัตว์น้ำ มีเปลือก	0.2~0.6 kg	ถาดรองน้ำ แผ่นรอง ฝาครอบ	แช่เย็น	ล้างอาหาร เช่น หอย ปลาหมึก ความยาวไม่เกิน 25 ซม. เทน้ำ 300 มล.ลงในถาดรองน้ำ วางแผ่นรองบนถาดรองน้ำ วางอาหารบนแผ่นรอง โดยไม่วางซ้อนทับกัน ปิดฝาอาหารด้วยฝาครอบถาด วาวงชุดนึ่งอาหารไว้ตรงกลางของจานแก้ว หลังจากทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 1 นาที

การย่างเกรียม

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการอบกรอบพิซซ่าแช่แข็งหนัก 0.4 กก.

ใช้อุปกรณ์เสริมดังนี้

ถาดพิซซ่า + ตะแกรงทรงสูง
(หรือตะแกรงทรงต่ำ)

ข้อควรระวัง

1. ใส่ถุงมือทุกครั้งที่นำอาหารออกจาเตาอบ เพราะอุปกรณ์เสริมจะร้อนมาก
2. ห้ามวางตะแกรงร้อนๆบนโต๊ะที่ทำด้วยแก้ว
3. ห้ามใช้ตะแกรงกับเตาอบไมโครเวฟที่ต่างรุ่นกัน เพราะมันอาจจะทำให้เตาอบเสียหาย

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **CRISPY COOK**
จะมีสัญลักษณ์ที่หน้าจอดังรูป“ AUTO ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“cc 1”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“0.4 kg”**

5 กดปุ่ม **START/QUICK START**
ขณะปรุงอาหารท่านสามารถเพิ่ม หรือลดเวลาการปรุงอาหารได้
โดยหมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT**

คู่มือการย่างเกรียมอาหาร

การทำงาน	ประเภท		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
ถาดอบกรอบ + ตะแกรง	cc 1	พิซซ่าแช่แข็ง	0.3~0.5 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงสูง	แช่แข็ง	แกะภาชนะบรรจุออกให้หมด วางอาหารในถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงสูง หลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว ทิ้งเอาไว้ 1-2 นาที **ข้อควรระวัง : รอบ ๆภายในเตาอบจะร้อนมากให้ใช้ถุงมือทุกครั้ง**
	cc 2	พิซซ่าแช่เย็น	0.6 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงต่ำ	แช่เย็น	ปฏิบัติตามสูตรพิซซ่าแช่เย็นด้านล่าง วางอาหารบนถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงต่ำ
	cc 3	แป้งแช่แข็ง	0.3~0.6 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงสูง	แช่แข็ง	วางไส้กรอกบนถาดพิซซ่า ปฏิบัติตามวิธีด้านบน
	cc 4	แป้งแช่เย็น	0.8 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงต่ำ	แช่เย็น	ปฏิบัติตามสูตรด้านล่าง วางอาหารในถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงต่ำ
	cc 5	พายผลไม้ แช่เย็น	0.8 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงต่ำ	แช่เย็น	ปฏิบัติตามสูตรพายแอ๊ปเปิ้ลกรอบด้านล่าง วางอาหารในถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงต่ำ
	cc 6	อกไก่	0.2~0.8 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงสูง	แช่เย็น	วางอกไก่ในถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงสูง เมื่อได้ยินเสียง บี๊ฟ น้ำหนักอาหารเกิน
	cc 7	ปีกไก่	0.2~0.8 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงสูง	แช่เย็น	วางปีกไก่บนถาดพิซซ่า ปฏิบัติตามวิธีด้านบน
	cc 8	กราแตงซ์	1.0 kg	ถาดพิซซ่า ตะแกรงทรงต่ำ	อุณหภูมิห้อง	วางมันฝรั่งลงบนถาดพิซซ่าและใส่ชีท 60 g และวางถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงต่ำ

* สูตรในการย่างเกรียม (cc2/cc4/cc5)

	วัตถุดิบ	สูตร
cc2 พิซซ่าแช่แข็ง	แป้งพิซซ่า 1 ชิ้น หัวหอม 40 ก. ซอสพิซซ่า 60 ก. แฮม 50 ก. ชีส 150 ก. พริกหวาน 70 ก.	วางแป้งพิซซ่าในถาดพิซซ่า และจิ้มผิวแป้งด้วยส้อม ใส่ซอสพิซซ่า, ชีส, พริกหวาน, หัวหอม และแฮมบนแป้ง นำถาดวางบนตะแกรงทรงต่ำ
cc4 พายเบคอน และหัวหอม	แป้งพาย 1 ชิ้น นมสด 120 ก. หัวหอม 40 ก. ชีส 120 ก. เบคอนแผ่น 3 ชิ้น ไข่ 3 ฟอง วิปปิ้งครีม 300 ก.	ผัดหัวหอมสับ และเบคอนในกะทะ ใส่ไข่, วิปปิ้งครีม, นมสด และชีส ใส่แป้งพายลงในถาดพิซซ่า และจิ้มผิวแป้งด้วยส้อม ใส่หัวหอม และเบคอนผัด ลงบนแป้ง วางถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงต่ำ
cc5 พายแอปเปิ้ล	แป้งพาย 1 ชิ้น น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วยตวง เนยเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ แป้ง 1/3 ถ้วยตวง เครื่องเทศ 1/4 ช้อนชา แอปเปิ้ลปอกเปลือก และหั่น 2 ลูก	วางแป้งในถาดพิซซ่า และจิ้มผิวแป้งด้วยส้อม ใส่ครีม น้ำตลทราย และเนยเข้าด้วยกัน ใส่แป้ง และเครื่องเทศ ผสมให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมบนแป้งพาย ประมาน 1/2 ของแป้ง วางแอปเปิ้ลปอกเปลือก ที่หั่นแล้วด้านบน วางถาดพิซซ่าบนตะแกรงทรงต่ำ

ละลายน้ำแข็ง อัตโนมัติ

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย โปรแกรมละลายน้ำแข็งประเภทขนมปังเหมาะสำหรับใช้ เพื่อละลายน้ำแข็งขนมปังก้อนหรือขนมปังแถวเล็กๆ การละลายน้ำแข็งต้องวางอาหารพักทิ้งไว้ด้วย เพื่อปล่อยให้น้ำแข็งภายในอาหารละลายจนหมด ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้คือวิธีการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกแช่แข็ง 0.8 กิโลกรัม

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

ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมดังนี้

ตะแกรงทรงสูง

ภาชนะนึ่ง

ตะแกรงสี่เหลี่ยม

ถาดสี่เหลี่ยม

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง
วัสดุที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร
วางอาหารในเตาอบและปิดประตูเตาอบ

2 กดปุ่ม **AUTO DEFROST**
จะแสดงหน้าจอดังรูป “ AUTO ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“dEF2”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** เลือกน้ำหนักจนกระทั่งหน้าจอแสดง **“0.8kg”**
กดปุ่ม **START / QUICK START**

5 ระหว่างละลายน้ำแข็ง เมื่องท่านได้ยินเสียงบี๊พ ท่านต้องเปิดประตูเตาอบเพื่อกลับด้านและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาอบ หรือใช้แผ่นฟอล์ยหุ้ม ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนที่หุ้มนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาอบและกดปุ่ม **START** เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ **เตาอบของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียง บี๊พ จะดังขึ้น) จนกว่าจะเปิดประตูเตาอบ**

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

การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย โปรแกรมละลายน้ำแข็งประเภทขนมปังเหมาะสำหรับใช้ เพื่อละลายน้ำแข็งขนมปังก้อนหรือขนมปังแถวเล็กๆ การละลายน้ำแข็งต้องวางอาหารพักทิ้งไว้ด้วย เพื่อปล่อยให้น้ำแข็งภายในอาหารละลายจนหมด ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้คือวิธีการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกแช่แข็ง 0.8 กิโลกรัม

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

เตาอบของท่านมีการละลายน้ำแข็งแบบรวดเร็วโดยใช้ ฮีตเตอร์ และคลื่นไมโครเวฟร่วมด้วย โปรแกรมนี้จะทำให้ท่านละลายน้ำแข็งได้เร็วขึ้น

อุปกรณ์เสริมมีดังนี้

ตะแกรงทรงสูง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง
วัสดุที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร
วางอาหารในเตาอบและปิดประตูเตาอบ

2 กดปุ่ม **COMBI DEFROST**
จะแสดงหน้าจอดังรูป “ ⁂ ”

3 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“dEF2”**
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

4 หมุนปุ่ม **TIME/WEIGHT** เลือกน้ำหนักจนกระทั่งหน้าจอแสดง **“0.8kg”**
กดปุ่ม **START / QUICK START**

5 ระหว่างละลายน้ำแข็ง เมื่องท่านได้ยินเสียงบี๊พ ท่านต้องเปิดประตูเตาอบเพื่อกลับด้านและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาอบ หรือใช้แผ่นฟอล์ยหุ้ม ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนที่หุ้มนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาอบและกดปุ่ม **START** เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ **เตาอบของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียง บี๊พ จะดังขึ้น) จนกว่าจะเปิดประตูเตาอบ**

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	 ตะแกรงทรงสูง	**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		ขนมปังปอนด์หั่นเป็นชิ้น, ขนมปังก้อนและขนมปังอื่นๆ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางขนมปังพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาที

การขจัดกลิ่นภายในเตาอบ

EZ Clean

ตัวอย่างด้านล่างนี้จะแสดงวิธีการขจัดกลิ่นในเตาอบของท่าน

เตาอบมีโปรแกรมขจัดกลิ่นภายในเตาอบของท่าน

ท่านสามารถใช้โปรแกรม **EZ Clean** ได้เมื่อไม่มีอาหารอยู่ในเตาอบ

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 หมุนปุ่ม **MODE** จนกระทั่งหน้าจอแสดง **“230 องศา”**
จะแสดงหน้าจอดังรูป“ ”
กดปุ่ม **TIME/WEIGHT** สำหรับเลือก

3 กดปุ่ม **START / QUICK START**

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

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**

คำถามและ

คำตอบ

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

ระบบการทำงาน	Meal	ตั้งค่ากำลังไฟ ไมโครเวฟ	ความร้อน อุณหภูมิ (องศา)	เนื้อหา
ละลายน้ำแข็ง	เนื้อ	200 วัตต์, 10~11นาที หรือกดโปรแกรมอัตโนมัติ	–	วางภาชนะลงบนจานหมุน หมุนเลือกเวลาทำอาหารครึ่งหนึ่งของเวลาทั้งหมด หรือใช้โปรแกรม “ **Auto defrost 1 (0.5kg)**”
ปรุงอาหารด้วย คลื่นไมโครเวฟ	คัสตาร์ด	400วัตต์, 25~30นาที	–	วางภาชนะลงบนจานหมุน
	สปองก์ เค้ก	1000วัตต์, 4~5นาที	–	วางภาชนะลงบนจานหมุน
	เนื้อสเต็ก	600วัตต์, 13~17นาที	–	วางภาชนะลงบนจานหมุน
ปรุงอาหาร แบบรวมกับ คลื่นไมโครเวฟ	มันผรั่งทั้งลูก	400วัตต์, 25~29นาที	200 องศา	วางภาชนะบนตะแกรงทรงต่ำ
	เค้ก	–	180 องศา	วางภาชนะบนตะแกรงทรงต่ำ
	ไก่	300วัตต์, 38~42นาที หรือกดโปรแกรมอัตโนมัติ	200 องศา	วางไก่บนตะแกรงทรงต่ำบนถาดพิซซ่า หมุนเลือกเวลาทำอาหารครึ่งหนึ่งของเวลาทั้งหมด หรือเลือกโปรแกรม “**Auto Roast 3(1.3kg)**”

ข้อมูลทางเทคนิค

ข้อมูลทางเทคนิค	
	MC8189HRC
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220V/50Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	1000วัตต์ (ระดับมาตรฐานIEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2450 เฮิรตซ์
ขนาดภายนอก (ก X ส X ล)	474 X 380 X 564 มิลลิเมตร
ค่าไฟสูงสุด	2850 วัตต์
การใช้คลื่นไมโครเวฟ	1500 วัตต์
การย่างอาหาร	1150(สูงสุด 2500) วัตต์
การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่	1350(สูงสุด 2500) วัตต์
การทำงาน 2 รูปแบบรวมกัน	สูงสุด 2850 วัตต์