LG

เตาไมโครเวฟ

คู่มือการใช้งาน

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้อย่างละเอียดทั้งเล่ม ก่อนเริ่มใช้งานเตาไมโครเวฟ

มอก. 1773-2548

MS2448BKB
MS2448BKW

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาอบของท่านในขณะที่ประตูเตาอบยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อคป้องกัน เพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาอบ ระบบนี้จะยกเลิกการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อประตูเตาอบเปิด เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ
ควรจำไว้ว่า ท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ไว้ที่ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาอบและประตูเตาอบ หรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นฝาผนึก

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

ไม่ควรทำการปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นๆ ซึ่งไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหารว่าได้ตั้งไว้ในเวลาที่เหมาะสมแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้อาหารในเตาอบไหม้ และมีผลต่อเนื่องทำให้เตาอบของท่านเสียหายได้

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาอบ ได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติดังนี้

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ

2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป

3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาอบ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว

4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)
ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

คำเตือน

วางภาชนะทิ้งไว้สักครู่หนึ่ง หลังการปรุงทุกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก

สารบัญ

คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก, เคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้ในคลื่นไมโครเวฟ เมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาอบ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาอบ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาอบออกได้ แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระดาษและภาชนะที่ผลิตจากวัตถุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหาร ความร้อนที่เกิดขึ้นเกิดจากความร้อนของอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

เตาไมโครเวฟของท่านคือ1ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาอบเปิด เตาอบจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยไม่มี “หลงเหลือ” อยู่ในอาหาร มาก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทาน

ข้อควรระวัง 2
สารบัญ 3
การแกะกล่องและการติดตั้ง ..... 4~5
การตั้งนาฬิกา 6
การล็อคป้องกันเด็ก 7
การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 8
ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ 9
การปรุงอาหารอัตโนมัติ ..... 10~13
การตั้งโปรแกรมในการปรุงอาหาร 14
การอุ่นอาหารอัตโนมัติ 15
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ 17
การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว 19
การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว 20
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย 21
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ 22
ลักษณะเฉพาะของอาหารและการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ ..... 23~24
คำถามและคำตอบ 25
ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า/ข้อมูลทางเทคนิค 26

การแกะกล่องและ
การติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาไมโครเวฟของท่าน ควรตรวจสอบว่านำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

1 ยกเตาไมโครเวฟของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ

2 วางเตาไมโครเวฟบนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 เซนติเมตร และควรมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 30 เซนติเมตรและด้านหลัง 10 เซนติเมตร เพื่อระบายอากาศร้อนออกจากเตาไมโครเวฟด้านหน้าของเตาไมโครเวฟควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 เซนติเมตร เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟตกลงมา ช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนและด้านข้างของเตาไมโครเวฟ การปิดกั้นช่องระบายอากาศจะทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้

ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟเครื่องนี้เพื่อค้าขายอาหาร

3 เสียบปลั๊กไฟเตาไมโครเวฟของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟมาตรฐาน ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้าจ่ายไฟเพียงอุปกรณ์เดียว ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานไม่ถูกต้อง ถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง

4 เปิดประตูเตาไมโครเวฟของท่านโดยดึงที่**ด้ามจับเปิดประตูวางแกนหมุนลงในเตาอบ แล้วจึงวางถาดแก้วไว้บนแกนหมุน**

5 เติมน้ำ 300 มิลลิลิตรลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ วางภาชนะลงบนถาดแก้วแล้วจึงปิดประตูเตาอบ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟ กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 22

6 กดปุ่ม **START** หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร 30 วินาที เมื่อท่านกดปุ่มนี้ ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พ และเตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

7 จอแสดงผลจะนับเวลาถอยหลังจาก 30 วินาที เมื่อเวลาเป็น 0 เสียงบี๊พจะดังขึ้น เปิดประตูเตาไมโครเวฟและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น ท่านควรระมัดระวังเมื่อหยิบภาชนะเพราะภาชนะอาจจะร้อน

ขณะนี้ท่านได้ติดตั้งเตาไมโครเวฟเสร็จเรียบร้อยแล้ว

การตั้ง

นาฬิกา

ท่านสามารถตั้งนาฬิกาในระบบเวลา 12 ชั่วโมง
ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการตั้งเวลาไว้ที่ 3:15 เมื่อใช้ระบบเวลา 12 ชั่วโมง
ตรวจสอบว่าท่านได้นำอุปกรณ์และหีบห่อต่างๆ ออกจากเตาไมโครเวฟหมดแล้ว

เมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟในครั้งแรก หรือเมื่อไฟฟ้ากลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ 'o' จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมทั้งตั้งนาฬิกาใหม่

*ระหว่างตั้งนาฬิกา เครื่องหมายจุดคู่ (โคลอน) จะกระพริบ หลังจากตั้งเวลาเสร็จแล้ว เครื่องหมายจุดคู่จะ***หยุดกระพริบ**

1

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2

กดปุ่ม CLOCK หนึ่งครั้ง

3

ใส่เวลาโดยใช้ปุ่มตัวเลข

ตัวอย่าง : เพื่อตั้งเวลาไว้ที่ 3:15 กดปุ่มตัวเลข [3], [1] และ [5]

4

กดปุ่ม CLOCK เพื่อตั้งเวลา

นาฬิกาเริ่มเดิน

MS2448BK Thai.p65 6 03/04/52, 10:30

การล็อค
ป้องกันเด็ก

เตาไมโครเวฟของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้
แต่อย่างไรก็ตาม เด็กๆ ก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเตาไมโครเวฟได้อยู่ดี

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **STOP/CLEAR** (หรือปุ่ม **0, START**) ค้างไว้จนกระทั่ง **"L"** แสดงบนจอแสดงผล และเสียงบี๊พดังขึ้น
การล็อคป้องกันเด็กเปิดการทำงาน

เวลาจะดับลงจากจอแสดงผล ถ้าท่านตั้งนาฬิกาไว้

3 **"L"** จะแสดงบนจอแสดงผลตลอดเวลา เพื่อบอกให้รู้ว่าท่านได้เปิด
การล็อคป้องกันเด็กไว้

4 ถ้าท่านต้องการปิด**การล็อคป้องกันเด็ก** กดปุ่ม **STOP/CLEAR** (หรือปุ่ม **0, START**) ค้างไว้จนกระทั่ง
"L" ดับลงจากจอแสดงผล ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พเมื่อปล่อยปุ่ม

MS2448BK Thai.p65 7 03/04/52, 10:30

การปรุงอาหารด้วย
คลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 80% เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟ 10 ระดับ ระดับไฟสูงสุดจะถูกเลือกอัตโนมัติ แต่ท่านสามารถกดปุ่ม **POWER** ซ้ำๆ เพื่อเลือกระดับไฟที่ท่านต้องการได้

1

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2

ใส่เวลา 5 นาที 30 วินาทีโดยกดปุ่ม **[5], [3]** และ **[0]**

3

กดปุ่ม **POWER**

P-HI แสดงบนจอแสดงผล

เตาไมโครเวฟของท่านถูกตั้งไว้ในระดับไฟสูงสุด (HIGH)

4

กดปุ่ม **[8]** เพื่อเลือกระดับไฟ 8

5

กดปุ่ม **START**

หลังจากเตาไมโครเวฟปรุงอาหารเสร็จแล้ว เสียงบี๊พสั้นจะดังขึ้น 2 ครั้ง และเสียงบี๊พยาวจะดังขึ้น 1 ครั้ง และ “End” จะแสดงบนจอแสดงผล

MS2448BK Thai.p65 8 03/04/52, 10:30

ระดับไฟของ
คลื่นไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 10 ระดับ (11 ระดับรวมทั้งระดับ 0 ด้วย) ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้ เสียงบี๊พจะดังขึ้นเมื่อเตาไมโครเวฟปรุงอาหารตามเวลาที่กำหนดไว้เสร็จแล้ว ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหารและแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่าง ๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟ	กำลังไฟ (เป็นวัตต์)	ใช้สำหรับ
10 (สูงสุด)	100%	ต้มน้ำ อบเนื้อวัวบดให้เป็นสีน้ำตาล ปรุงอาหารประเภทผักและผลไม้สด ทำลูกกวาด ปรุงอาหารประเภทปลา, เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก อบอาหารที่ต้องการอบให้เป็นสีน้ำตาลไว้ล่วงหน้า
9	90%	ทำอาหารที่ปรุงไว้ล่วงหน้าแล้วให้ร้อน ทอดหอมหัวใหญ่, เซอเลอรี่และพริกหยวกด้วยเนยหรือน้ำมันเพียงเล็กน้อย
8	80%	อุ่นอาหารทุกประเภท
7	70%	ย่างเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก ปรุงอาหารประเภทเห็ดและสัตว์น้ำที่มีเปลือก เช่น หอย, กุ้ง, ปู ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยเนยแข็งและไข่
6	60%	อบเค้กและมัฟฟิน ทำไข่ให้สุก
5	50%	ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก ทำคัสตาร์ด หุงข้าว, ต้มซุป
4	40%	ละลายเนยและช็อคโกแลต ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ให้สุก
3	30%	ละลายน้ำแข็งอาหารทุกประเภท
2	20%	ทำเนยและเนยแข็งให้นุ่มลง
1	10%	ทำไอศครีมให้นุ่มลง ทำให้เชื้อยีสต์ในแป้งสาลีขึ้นฟู
0	0	วางอาหารพักทิ้งไว้ เป็นเครื่องตั้งเวลา

การปรุงอาหาร
อัตโนมัติ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการทำไข่ตุ๋นสำหรับรับประทาน 4 คน

ระบบ **AUTO COOK** (การปรุงอาหารอัตโนมัติ) จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกอาหารโดยกดปุ่ม **Auto Cook**

		2 คน	4 คน	6 คน	8 คน
กดปุ่ม	Cabbage with oyster Sauce	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	4 ครั้ง
	Cooked Rice	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	-
	Tom yum Soup	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	4 ครั้ง
	Spicy chicken Curry	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	-
	Steam Egg	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	-
	Steam Fish	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	4 ครั้ง
	Steam Meat with Soy	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	-

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **STEAM EGG** สองครั้ง

เตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหารอัตโนมัติ โดยที่ท่านไม่ต้องกดปุ่ม **START**

MS2448BK Thai.p65 10 03/04/52, 10:30

รายการเมนูสำหรับการปรุงอาหารอัตโนมัติ

	ส่วนผสม	2 คน	4 คน	6 คน	8 คน	หน่วย	คำแนะนำ
1. Cabbage with oyster Sauce (ผัดกะหล่ำปลีกับซอสหอยนางรม)	น้ำมันพืช	2	3	3	3	ช้อนโต๊ะ	1. วางกะหล่ำปลีลงในจาน เติมน้ำตาล, ซอสหอยนางรม, พริกไทยและกระเทียมเจียวลงในจาน คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน 2. ใช้แผ่นพลาสติกใสห่อด้านบนของจาน ปิดประตูของเตาไมโครเวฟ 3. กดปุ่ม “Cabbage with oyster Sauce”
	กระเทียมเจียว	2 ช้อนชา	1	2	2	ช้อนโต๊ะ	
	กะหล่ำปลี (ขนาดปานกลาง)	5	10	12	15	หัว	
	เห็ด	6	15	17	20	ดอก	
	ซอสหอยนางรม	2	4	5	6	ช้อนโต๊ะ	
	พริกไทย	1/4	1/4	2	2	ช้อนชา	
2. Cooked Rice (ข้าวสวย)	ข้าวสาร	1/2	1	1 1/2	-	ถ้วย	1. แช่ข้าวในน้ำสะอาดเป็นเวลา 30 นาทีถึง 1 ชั่วโมง 2. เทน้ำออกจากข้าวและใส่ข้าวลงในชามทรงลึกขนาดใหญ่ 3. เทน้ำดื่มลงในชาม 4. กดปุ่ม “Cooked Rice”
	น้ำดื่ม	1 1/2	3	4 1/2	-	ถ้วย	
3. Tom yum Soup (ต้มยำ)	น้ำต้มกระดูก/น้ำดื่ม	2	2	3	5	ถ้วย	1. เทน้ำต้มกระดูก/น้ำดื่มลงในชาม เติมกระชายหั่น, ตะไคร้หั่น, ใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ, น้ำปลา, น้ำมะนาว, พริกตำพอแตก, กุ้งหรือก้ามปูขนาดใหญ่, เห็ด, ผักชีและมะเขือเทศ 2. กดปุ่ม “Tom yum Soup”
	กระชายหั่น	3	3	5	7	หัว	
	ตะไคร้หั่น	1	1	2	3	ต้น	
	ใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ	2	2	2-3	4	ใบ	
	น้ำปลา	3	3	4	5	ช้อนชา	
	น้ำมะนาว	2	2	2	3	ช้อนชา	
	พริกตำพอแตก	4	4	5-6	6	เม็ด	
	กุ้งหรือก้ามปูขนาดใหญ่	2	4	6	7	ตัว/ก้าม	
	เห็ด	100	100	200	300	กรัม	
	ผักชี	1	1	2	3	ต้น	
	มะเขือเทศ	2	2	4	5	หัว	

MS2448BK Thai.p65 11 03/04/52, 10:30

	ส่วนผสม	2 คน	4 คน	6 คน	8 คน	หน่วย	คำแนะนำ
4. Spicy chicken Curry (แกงเผ็ดไก่)	น้ำมันพืช	1 ช้อนชา	2 ช้อนชา	1	-	ช้อนโต๊ะ	1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในชามขนาดใหญ่
	น้ำพริกแกงเผ็ด	1	1	2	-	ช้อนโต๊ะ	2. กดปุ่ม “Spicy chicken Curry”
	ไก่เป็นชิ้น	250	350	500	-	กรัม	
	น้ำดื่ม	2	2	2 1/2	-	ถ้วย	
	น้ำปลา	1	1	1	-	ช้อนโต๊ะ	
	มะเขือเปราะ	3	3	6	-	ลูก	
	กระชายหั่น	1	1	2	-	ช้อนโต๊ะ	
	พริกไทยอ่อน	1	1	2	-	พวง	
	ใบกะเพรา	1/4	1/4	1/2	-	ถ้วย	
	พริกชี้ฟ้าแดงหั่น	1	1	1	-	เม็ด	
5. Steam Egg (ไข่ตุ๋น)	ไข่ (ไก่)	2	4	6	-	ฟอง	1. ตีไข่ให้เข้ากันและเทไข่ลงในจาน
	กุ้ง (หั่น)	3	6	9	-	ตัว	เติมกุ้งหั่น, หมูบด, ซีอิ๊ว, พริกไทย,
	หมูบด	3	6	9	-	ช้อนโต๊ะ	หอมแดงซอยและต้นหอมซอยลงในจาน
น้ำต้มกระดูก/น้ำดื่ม	1/2	1	1	-	ถ้วย		
	ซีอิ๊ว	2	3	4	-	ช้อนโต๊ะ	2. ใช้แผ่นพลาสติกใส (แบบที่ใช้ในเตาไมโครเวฟได้)
พริกไทย	1/4	1	2	-	ช้อนชา	ห่อด้านบนของจาน	
	หอมแดงซอย	1	2	3	-	ช้อนโต๊ะ	
	ต้นหอมซอย	1	1	1	-	ต้น	3. กดปุ่ม “Steam Egg”
	ผักชี	1	1	1	-	ต้น	4. วางผักชีโรยบนหน้าไข่ตุ๋น ก่อนนำไปเสิร์ฟ
	เนย	1	1	2	-	ช้อนชา	

MS2448BK Thai.p65 12 03/04/52, 10:30

	ส่วนผสม	2 คน	4 คน	6 คน	8 คน	หน่วย	คำแนะนำ
6. Steam Fish (ปลานึ่ง)	ปลากะพงขาว	140	260	400	540	กรัม	1. ล้างทำความสะอาดปลา ดึงเหงือกและเครื่องในทั้งหมดออกจากตัวปลา 2. เทซีอิ๊ว, ซอสหอยนางรม, น้ำตาล, พริกไทย, น้ำมันงา, น้ำต้มกระดูก/น้ำดื่ม, ขิงหั่น, ต้นหอมซอย และพริกชี้ฟ้าแดงหั่นลงบนตัวปลา 3. กดปุ่ม “Steam Fish”
	ซีอิ๊ว	1	1 1/2	3	3 1/2	ช้อนโต๊ะ	
	ซอสหอยนางรม	1/2	1/2	1	1	ช้อนโต๊ะ	
	น้ำตาล	1/4	1/4	1/2	1/2	ช้อนชา	
	พริกไทย	1/2	1/2	1/2	1/2	ช้อนชา	
	น้ำมันงา	1/2	1/2	1	1	ช้อนชา	
	น้ำต้มกระดูก/น้ำดื่ม	1/4	1/4	1/4	1/4	ถ้วย	
	ขิงหั่น	1	1	2	2	ช้อนโต๊ะ	
	ต้นหอมซอย	1/4	1/4	1/4	1/4	ถ้วย	
	พริกชี้ฟ้าแดงหั่น	1/2	1/2	1	1	เม็ด	
7. Steam meat with Soy (หมูอบซีอิ๊ว)	เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้น	250	500	750	-	กรัม	1. วางเนื้อหมูที่หั่นเป็นชิ้นลงบนจาน 2. ใช้ส้อมแทงเนื้อหมูให้เป็นรู 3. นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้ากันและคลุกเคล้ากับเนื้อหมู หมักเนื้อหมูทิ้งไว้ในตู้เย็นประมาณ 30-40 นาที 4. นำจานเนื้อหมูออกมาจากตู้เย็น ใช้แผ่นพลาสติกใส (แบบที่ใช้ในเตาไมโครเวฟได้) ห่อด้านบนของจาน 5. กดปุ่ม “Steam Meat with Soy”
	ซีอิ๊ว	1/2	1	2	-	ช้อนชา	
	ซอสหอยนางรม	2 ช้อนชา	1	1 1/2	-	ช้อนโต๊ะ	
	เกลือ	1	2	2	-	ช้อนชา	
	พริกไทย	1	1	2	-	ช้อนชา	
	เนย	1	2	3	-	ช้อนโต๊ะ	
	น้ำมันพืช	1	2	2	-	ช้อนโต๊ะ	
	น้ำดื่ม	1/4	1/4	1/4	-	ถ้วย	
	แป้งสาลี	2 ช้อนชา	1/2	1	-	ช้อนโต๊ะ	

MS2448BK Thai.p65 13 03/04/52, 10:30

การตั้งโปรแกรม

ในการปรุงอาหาร

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 80% เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟ 10 ระดับ ระดับไฟสูงสุดจะถูกเลือกอัตโนมัติ แต่ท่านสามารถกดปุ่ม **POWER** ซ้ำๆ เพื่อเลือกระดับไฟที่ท่านต้องการได้

สำหรับขั้นตอนการปรุงอาหารที่ 2 และ 3 ทำขั้นตอนที่ 2 ถึง 5 ซ้ำเพื่อตั้งเวลาและระดับไฟที่ท่านต้องการ แล้วจึงกดปุ่ม Start

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **TIME**

3 ใส่เวลา 5 นาที 30 วินาทีโดยกดปุ่ม **[5], [3]** และ **[0]**

4 กดปุ่ม **POWER**

P–HI แสดงบนจอแสดงผล

เตาไมโครเวฟของท่านถูกตั้งไว้ในระดับไฟสูงสุด (HIGH)

5 **กดปุ่ม [8] เพื่อเลือกระดับไฟ 8**

6 **กดปุ่ม START**

หลังจากเตาไมโครเวฟปรุงอาหารเสร็จแล้ว เสียงบี๊พสั้นจะดังขึ้น 2 ครั้งและเสียงบี๊พยาวจะดังขึ้น 1 ครั้ง และ End จะแสดงบนจอแสดงผล

การอุ่นอาหาร
อัตโนมัติ

การอุ่นอาหารอัตโนมัติ (**AUTO REHEAT**) จะทำให้ท่านสามารถอุ่นอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดายเพียงแค่กดปุ่ม Auto Reheat

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **REHEAT** หนึ่งครั้ง
" rh-1 " แสดงบนจอแสดงผล

3 เลือกน้ำหนักของอาหารสำเร็จรูป
กด [5] เพื่อใส่น้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม

4 กดปุ่ม **START**

การทำงาน	ประเภท	น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
AUTO REHEAT	**1. Ready Meal (อาหารปรุงสำเร็จ)**	0.3~0.6 กิโลกรัม (0.3 กิโลกรัม กดปุ่ม 1 ครั้ง; 0.4 กิโลกรัม กดปุ่ม 2 ครั้ง; 0.5 กิโลกรัม กดปุ่ม 3 ครั้ง; 0.6 กิโลกรัม กดปุ่ม 4 ครั้ง)	จานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้	แช่เย็น	ใช้ส้อมแทงด้านหน้าของอาหารให้เป็นรู วางอาหารไว้บนถาดแก้ว หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที ก่อนนำอาหารไปเสิร์ฟ - ตัวอย่างของอาหารที่สามารถคนให้เข้ากันได้ : สปาเก็ตตี้, สตูเนื้อ - ตัวอย่างของอาหารที่ไม่สามารถคนให้เข้ากันได้ : ลาซานญ่า, พาย หมายเหตุ : สำหรับอาหารที่อยู่ในถุง ใช้ส้อมแทงส่วนที่เป็นเนื้อสัตว์และส่วนที่เป็นข้าว/พาสต้าให้เป็นรู - สำหรับอาหารที่สามารถคนให้เข้ากันได้ คนอาหารให้เข้ากันเมื่อท่านได้ยินเสียงบี๊พ - สำหรับอาหารที่ไม่สามารถคนให้เข้ากันได้ ไม่ต้องทำอะไร เมื่อท่านได้ยินเสียงบี๊พ
	2. Beverage (เครื่องดื่ม)	1~2 ถ้วย (1 ถ้วย กดปุ่ม 1 ครั้ง; 2 ถ้วย กดปุ่ม 2 ครั้ง)	ถ้วยที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ (1 ถ้วย=240 มล.)	อุณหภูมิห้อง	ตรวจสอบว่าถ้วยสามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ วางไม้เสียบหรือไม้ไอติมลงในถ้วยเครื่องดื่มแต่ละถ้วย เพื่อป้องกันพื้นผิวด้านบนของเครื่องดื่มเดือดปะทุ อุ่นเครื่องดื่มโดยไม่ต้องปิดฝา หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว คนเครื่องดื่มให้เข้ากัน ก่อนนำไปเสิร์ฟ
	3. Soup/ Sauce (ซุป/ซอส)	1~4 ถ้วย (1 ถ้วย กดปุ่ม 1 ครั้ง; 2 ถ้วย กดปุ่ม 2 ครั้ง; 3 ถ้วย กดปุ่ม 3 ครั้ง; 4 ถ้วย กดปุ่ม 4 ครั้ง)	ถ้วยที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ (1 ถ้วย=240 มล.)	อุณหภูมิห้อง	ตรวจสอบว่าถ้วยสามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ เทซุป/ซอสลงในถ้วย ปิดฝาหรือห่อด้านบนของถ้วยด้วยพลาสติกห่ออาหาร หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว วางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 2 นาที โดยไม่ต้องเปิดฝาหรือแกะพลาสติกออก คนซุป/ซอสให้เข้ากัน ก่อนรับประทาน

MS2448BK Thai.p65 16 03/04/52, 10:30

การละลายน้ำแข็ง

อัตโนมัติ

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย การละลายน้ำแข็งต้องวางอาหารพักทิ้งไว้ด้วย เพื่อปล่อยให้น้ำแข็งภายในอาหารละลายจนหมด ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการละลายน้ำแข็งออกจากสัตว์ปีกแช่แข็ง 1.4 กิโลกรัม

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยโปรแกรมการละลายน้ำแข็ง 3 ประเภท ได้แก่ **เนื้อสัตว์, สัตว์ปีก,** และ**ปลา** แต่ละประเภทจะใช้กำลังไฟที่แตกต่างกัน กดปุ่ม **AUTO DEFROST** ซ้ำๆ เพื่อเลือกประเภทในการละลายน้ำแข็งที่ท่านต้องการ

ประเภท	กดปุ่ม **AUTO DEFROST**	
เนื้อสัตว์	1	ครั้ง
สัตว์ปีก	2	ครั้ง
ปลา	3	ครั้ง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง แกะวัสดุโลหะที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร วางอาหารลงในเตาไมโครเวฟของท่านและปิดประตูเตาไมโครเวฟ

2 กดปุ่ม **AUTO DEFROST** สองครั้งเพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็ง**สัตว์ปีก**
"dEF 2" จะแสดงบนจอแสดงผล

3 ใส่น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

ใส่น้ำหนักของอาหารโดยกดปุ่ม **[1]** และ **[4]**

4 กดปุ่ม **START**

5 เมื่อเวลาในการละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง ท่านจะได้ยิน "เสียงบี๊พ" ในขณะนี้ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อกลับด้านของอาหารและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาไมโครเวฟหรือใช้แผ่นฟอยล์หุ้มชิ้นส่วนเหล่านี้ ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ **เตาไมโครเวฟของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาไมโครเวฟ**

ตารางแนะนำการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ประเภท		อาหาร	น้ำหนักต่ำสุด/สูงสุด
เนื้อสัตว์	**เนื้อวัว**	เนื้อวัวบด, สเต็คเนื้อที่ไม่มีมัน, เนื้อสำหรับตุ๋น, สเต็คเนื้อสันนอก, เนื้ออบในหม้อ, เนื้อสะโพกอบ, เบอร์เกอร์เนื้อ	0.1/4.0 กิโลกรัม
	เนื้อแกะ	หั่นเป็นชิ้น (หนา 2.5 เซนติเมตร), เนื้อย่าง	
	เนื้อหมู	หั่นเป็นชิ้น (หนา 1.2 เซนติเมตร.), ซี่โครง, เนื้อย่าง, ไส้กรอก	
	เนื้อลูกวัว	หั่นเป็นชิ้น (หนา 1.2 เซนติเมตร, 450 กรัม)	
สัตว์ปีก	**ไก่**	ทั้งตัว (ไม่เกิน 2 กิโลกรัม), เนื้อหน้าอก (ไม่มีกระดูก), น่อง	0.1/4.0 กิโลกรัม
	ไก่งวง	เนื้อหน้าอก (ไม่เกิน 2.5 กิโลกรัม)	
ปลา	**ปลา**	ปลาชิ้น, สเต็กปลา, ทั้งตัว	0.1/4.0 กิโลกรัม
	สัตว์น้ำที่มีเปลือก	เนื้อปู, กุ้งทะเล, กุ้ง, หอยแครง	

* ประโยชน์ของการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติคือ เตาไมโครเวฟจะปรับตั้งและควบคุมการละลายน้ำแข็งของอาหารประเภทต่างๆ โดยอัตโนมัติ ท่านเพียงแค่ตรวจสอบอาหารระหว่างการละลายน้ำแข็งเท่านั้น
* ควรแกะห่อบรรจุ (เครื่องห่อ) ออกจากอาหาร เพื่อทำให้เครื่องสามารถละลายน้ำแข็งออกจากอาหารได้อย่างทั่วถึง ห่อบรรจุจะกักเก็บไอน้ำและหยดน้ำ ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้พื้นผิวด้านนอกของอาหารสุก
* วางอาหารลงในจานแบบตื้นที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้
* เมื่อนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ ตรงส่วนกลางของอาหารอาจยังเป็นน้ำแข็งอยู่เล็กน้อย
* ถ้าท่านไม่สะดวกในการแกะห่อบรรจุออกจากอาหาร ให้ทำการละลายน้ำแข็งออกจากอาหาร (โดยไม่แกะห่อบรรจุออก) โดยใช้เวลาประมาณ 1/4 ของเวลาในการละลายน้ำแข็งทั้งหมด หลังจากนั้นยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ, แกะห่อบรรจุออกและยกอาหารเข้าเตาไมโครเวฟเพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ
* วางขนมปังแบบแผ่นไว้ระหว่างกระดาษเช็ดจาน และหั่นแบ่งครึ่งขนมปังแบบก้อนกลม ก่อนนำขนมปังไปละลายน้ำแข็ง

การละลายน้ำแข็ง
อย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อบด 0.5 กิโลกรัมอย่างรวดเร็ว
เมื่อท่านละลายน้ำแข็งโดยใช้การทำงานนี้ ท่านต้องวางเนื้อพักทิ้งไว้เพื่อละลายน้ำแข็งที่อยู่ตรงกลางของเนื้อ ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้คือวิธีการละลายน้ำแข็งเนื้อบด 0.5 กิโลกรัม

เตาไมโครเวฟของท่านมีโปรแกรมสำหรับละลายน้ำแข็ง (เนื้อสัตว์) อย่างรวดเร็ว

1 กดปุ่ม **Stop/Clear**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง แกะวัสดุโลหะที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร วางอาหารลงในเตาไมโครเวฟของท่านและปิดประตูเตาไมโครเวฟ

2 กดปุ่ม **Quick Defrost** เพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ (**Meat**)
เตาไมโครเวฟจะเริ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

3 ระหว่างละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อกลับด้านของอาหารและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาไมโครเวฟหรือใช้แผ่นฟอยล์หุ้มชิ้นส่วนเหล่านี้ ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม **Start** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ เตาไมโครเวฟของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาไมโครเวฟ

MS2448BK Thai.p65 19 03/04/52, 10:30

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที

การเริ่มปรุงอาหาร
อย่างรวดเร็ว

ด้วยระบบ **QUICK START** (การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว) จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 30 วินาทีได้โดยกดปุ่ม QUICK START

หลังจากเลือกเวลาในการปรุงอาหารมากกว่า 3 นาที ในแต่ละครั้งที่ท่านกดปุ่ม เวลาในการปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้น 1 นาที

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **QUICK START** สี่ครั้ง เพื่อเลือกปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที เตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงาน ก่อนที่ท่านจะกดปุ่มครบสี่ครั้ง

3 ระหว่างปรุงอาหารด้วยระบบ QUICK START ท่านสามารถเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารโดยกดปุ่ม **QUICK START** ซ้ำๆ ได้มากถึง 99 นาที 59 วินาที

MS2448BK Thai.p65 20 03/04/52, 10:30

เมนูสำหรับปรุงอาหาร
อย่างรวดเร็ว

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการทำไก่อบหนัก 0.5 กิโลกรัม

Keep moisture (เมนูสำหรับปรุงอาหารแบบอบไอน้ำ) จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทและใส่น้ำหนักของอาหารโดยกดปุ่ม **More/Less**

ประเภท	กดปุ่ม **Keep Moisture**
ไก่อบ	1 ครั้ง
ขนมปัง / พิซซ่า	2 ครั้ง
ดิ่มซำ	3 ครั้ง
โจ๊ก	4 ครั้ง
อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	5 ครั้ง
ไส้กรอก	6 ครั้ง

1 กดปุ่ม **Stop/Clear**

2 กดปุ่ม **Keep Moisture** 1 ครั้ง
"Sc-1" แสดงบนจอแสดงผล

3 เลือกน้ำหนักของไก่อบ
กด [5] เพื่อใส่น้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม

4 กดปุ่ม **Start/Quick Start**

MS2448BK Thai.p65 21 03/04/52, 10:30

ประเภทของอาหาร	น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
1. ไก่อบ	0.2 ~ 0.6 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาขอของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้
2. ขนมปัง / พิซซ่า	0.1 ~ 0.3 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาขอของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที
3. ต้มซำ	0.2 ~ 0.4 กิโลกรัม	จานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาขอของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้
4. โจ๊ก	0.3 ~ 0.6 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาขอของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที
5. อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	0.3 ~ 0.6 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาขอของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที
6. ไส้กรอก	0.1 ~ 0.3 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	แช่เย็น	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาขอของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้

1. ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตา, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ซ่อมแซม รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาอบสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
2. ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟ เมื่อไม่ได้ใส่อะไรไว้ในเตาอบ ท่านควรวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาไมโครเวฟ เมื่อไม่ได้ใช้งาน น้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้เมื่อเตาอบเริ่มทำงานโดยบังเอิญ
3. ไม่ควรทำผ้าให้แห้งโดยใส่ผ้าลงในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ถ้าผ้าได้รับความร้อนมากเกินไป
4. ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษอเนกประสงค์ ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร
5. ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษอเนกประสงค์ ซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร
6. ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิคที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่นทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มัดอาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาอาจทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้เตาเสียถาวรได้
7. ไม่ควรใช้เตาอบกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใดๆ ขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟรั่วออกมาได้
8. ไม่คววรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้อาจจะมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้
9. อย่านำถาดแก้วของไมโครเวฟไปล้างทันทีหลังจากการใช้งาน เพราะอาจทำให้เกิดการแตกหรือเสียหายได้
10. อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไป และอาจทำให้อาหารไหม้หรือเกรียมได้
11. ควรวางเตาไมโครเวฟให้มีพื้นที่ด้านหน้าจากขอบพื้นผิวที่วางเตาอย่างน้อย 8 ซม./ไม่เกิน 22 ซม. หรือมากกว่าขอบด้านหลังของพื้นที่ที่วางเตาไมโครเวฟ เพื่อป้องกันเตาตกลงมา
12. แทงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร
13. ห้ามต้มไข่ดิบหรือไข่สุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้
14. ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากๆ ในเตาอบของท่าน
15. แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง แต่การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้ปรุงอาหาร
16. ควรมีการตรวจสภาพของเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ ถ้าประตูหรือวัสดุกันรั่วของประตูชำรุดต้องไม่ใช้เตาไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมให้เรียบร้อยจากบุคลากรที่ชำนาญงาน
17. ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาไมโครเวฟหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไว้ เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาอบลามออกมา
18. ขณะปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้เฝ้าระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ
19. ท่านสามารถให้เด็กๆ ใช้เตาไมโครเวฟด้วยตัวเอง เฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้
20. ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้
21. การรักษาความสะอาดไม่ดีพอ อาจทำให้เกิดการเสื่อมของพื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟและเป็นผลให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้

ภาชนะที่สามารถใช้กับ
เตาไมโครเวฟได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ

ภาชนะไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่ที่สามารถทนต่อความร้อนได้ ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมด้วยโลหะบางชนิด ซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ท่านสามารถรู้ได้อย่างง่ายดาย ว่าภาชนะไหนปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน

โดยการวางภาชนะที่ท่านต้องการรู้ ว่าใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ลงในถ้วยแก้วที่เติมน้ำไว้ แล้ววางถ้วยแก้วลงในเตาไมโครเวฟ ตั้งเตาไมโครเวฟ 1 นาที ด้วยระดับไฟที่ HIGH ถ้าน้ำร้อนขึ้น

แต่ภาชนะที่ทดสอบนั้นยังคงเย็นอยู่ แสดงว่าภาชนะนั้นสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ แต่ถ้าอุณหภูมิของน้ำไม่เปลี่ยนแปลงและภาชนะที่ทดสอบร้อนขึ้น แสดงว่าภาชนะนั้นไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ท่านสามารถใช้อุปกรณ์ภายในครัวของท่านกับเตาไมโครเวฟได้ อ่านข้อมูลที่แสดงในด้านล่างนี้เพื่อตรวจสอบว่าท่านสามารถใช้ภาชนะชนิดใดกับเตาไมโครเวฟของท่านได้

จานอาหารค่ำ

ภาชนะสำหรับอาหารค่ำหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาปรึกษาผู้ผลิต หรือทำการทดสอบภาชนะตามวิธีที่แสดงในด้านบน

ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่านรวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติกสำหรับเก็บอาหาร

ภาชนะชนิดนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ในการอุ่นได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการ ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟเป็นเวลานาน อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกโค้งงอหรือละลายได้

กระดาษ

จานและภาชนะกระดาษคือภาชนะที่สะดวกสบาย และปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน ภาชนะกระดาษจะใช้เวลาในการปรุงอาหารสั้นลงและทำให้อาหารมีไขมันและความชื้นน้อยลง 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 เพื่อความมั่นใจว่าท่านสามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาไมโครเวฟของท่านได้

MS2448BK Thai.p65 24 03/04/52, 10:30

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ควรมองเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

วิธีการปรุงอาหารในคู่มือเล่มนี้คือสูตรการปรุงอาหารอย่างละเอียด แต่โดยขึ้นอยู่กับวิธีในการเตรียมอาหารและคอยดูแลอาหารระหว่างการปรุง จึงจะได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและมีรสชาติดีเยี่ยม ท่านควรมองอาหาร ระหว่างปรุงตลอดเวลา เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระบบไฟอัตโนมัติ ซึ่งจะเปิดขึ้นเมื่อเตาไมโครเวฟทำงานและทำให้ท่านมองเห็นภายในเตาไมโครเวฟและตรวจสอบอาหารของท่านได้ ขอแนะนำให้ท่านคนอาหารและใช้ไฟในระยะเวลาสั้นๆ ก่อน ถ้าอาหารสุกไม่เท่ากันท่านจึงค่อยๆ ปรับระดับไฟ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหารจะทำให้เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันมาก เช่น เค้กที่ทำด้วยเนยแข็งแข็ง, นม, ไข่จะใช้เวลาในการอบมากกว่าเค้กที่ใช้ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิปกติ การปรุงอาหารในคู่มือการใช้งานเล่มนี้จะใช้ช่วงเวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันไป โดยปกติท่านจะพบว่าอาหารยังไม่สุก เมื่อปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำไว้ และในบางครั้งอาหารของท่านต้องใช้เวลาสูงสุดที่แนะนำในการปรุงอาหาร กลุ่มนักวิทยาศาสตร์ของคู่มือการใช้งานเล่มนี้ มั่นใจว่าเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำนั้นเหมาะสมที่สุด การปรุงอาหารบางชนิด โดยเฉพาะขนมปัง, เค้กและขนมคัสตาร์ด ขอแนะนำว่าควรนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟในขณะที่อาหารยังไม่ค่อยสุก สิ่งนี้ไม่ใช่การแนะนำที่ผิดเมื่อนำอาหารออกมาวางพักทิ้งไว้ข้างนอก ความร้อนภายในอาหารก็จะปรุงอาหารอย่างต่อเนื่องจนกระทั่งอาหารสุกทั่วทั้งหมด ถ้าปล่อยอาหารทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟจนสุกหมด ส่วนภายนอกของอาหารก็จะไหม้เกรียม ท่านจะต้องกะทั้งเวลาในการปรุงอาหาร และเวลาวางพักทิ้งไว้เองตามชนิดของอาหารที่แตกต่างกัน

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วยรู เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่หนาทึบ เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูอาหารในระหว่างที่ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟ เพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

ส่วนที่สูงสุดของอาหาร

ส่วนที่สูงสุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นจึงขอแนะนำให้ท่านกลับอาหารระหว่างปรุงหลายๆ ครั้ง

ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกมาจะทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิดควรพรมน้ำให้เปียกก่อน หรือหาอะไรมาห่อไว้ก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟเพื่อรักษาความชื้นไว้

กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อน และอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมัน ซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากัน และไม่ควรปล่อยให้อาหารไหม้

ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตาไมโครเวฟของท่านจะคงที่ ถึงแม้อาหารในเตาไมโครเวฟจะมีปริมาณมากน้อยแค่ไหนก็ตาม ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตาไมโครเวฟมาก ท่านก็ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น เมื่อท่านปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครึ่งเดียว ควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมด

รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุเข้าไปในอาหารได้ประมาณ 2.5 ซม. ด้านในของอาหารที่หนาจึงสุกช้ากว่าด้านนอก ความร้อนภายนอกจะแพร่เข้าไปภายในเฉพาะด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่สุกโดยคลื่นไมโครเวฟ ส่วนที่เหลือของอาหารจะสุกโดยการถ่ายความร้อนอาหารที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมหนาๆ ไม่เหมาะสำหรับ ปรุงในเตาไมโครเวฟ เพราะมุมของอาหารจะไหม้ก่อนที่ข้างในจะเริ่มร้อน อาหารที่เป็นรูปวงกลม และบางเหมาะสำหรับปรุงในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาหารจะสุกได้ง่ายกว่า

การปิดฝา

การห่ออาหารจะช่วยเก็บความชื้นในอาหาร, ช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารและลดการกระเด็น ควรใช้ฝาหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตกของอาหาร

การอบสีน้ำตาล

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกจะใช้เวลาในการปรุงอาหารอย่างน้อย 15 นาที เพื่อทำให้เนื้อกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ อาหารที่ใช้เวลาในการปรุงน้อยกว่านี้ อาจต้องใช้ซอสที่ทำให้เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcesterchire, ซอสถั่วเหลืองหรือซอสบาร์บีคิว เพื่อแต่งสีสันของอาหารการใส่ซอสในปริมาณเพียงเล็กน้อยไม่ทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไป

การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะช่วยป้องกันการกระเด็น และยังช่วยคงความร้อนของอาหาร แต่กระดาษนี้ไม่แน่นหนาเท่ากับการใช้ฝาปิด จึงมีผลทำให้อาหารแห้งเล็กน้อย

การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารบางชนิด เช่น การอบมันฝรั่ง, เค้กชิ้นเล็กๆ และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางอาหารแต่ละชิ้นในเตาไมโครเวฟในระยะห่างที่เท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ แต่ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไปการคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการปรุงอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านนอกเข้าหาจุดศูนย์กลาง เพราะด้านนอกจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัว ท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อที่ไก่จะได้สุกสม่ำเสมอทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านนอก

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านนอกของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านนอกขอบจาน ซึ่งจะทำให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

การห่ออาหาร

ห่อกระดาษฟอยด์ (ที่กั้นคลื่นไมโครเวฟ) ไว้ที่มุมหรือขอบเหลี่ยมของอาหาร เพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้กระดาษฟอยด์มากเกินไป และตรวจสอบว่ากระดาษฟอยด์ติดอยู่กับจาน มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาไมโครเวฟได้

การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูง ซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

การแทงอาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาไมโครเวฟ นอกจากอาหารเหล่านี้จะถูกแทงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ไข่แดงและไข่ขาว, หอยกาบ, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

การทดสอบอาหาร

อาหารที่ปรุงในไมโครเวฟจะสุกอย่างรวดเร็ว ท่านควรทดสอบความสุกของอาหารบ่อยๆ อาหารบางชนิดควรปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟจนเสร็จ แต่อาหารส่วนมากรวมทั้งเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกสามารถนำออกจากเตาไมโครเวฟ และปล่อยไว้ข้างนอกจนสุกได้ อุณหภูมิภายในของอาหารระหว่างวางพักทิ้งไว้จะเพิ่มขึ้นประมาณ 5˚F (3˚C) ถึง 15˚F (8˚C)

การพักอาหาร

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

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟของท่าน

1 รักษาความสะอาดภายในเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

ขอแนะนำให้ท่านทำความสะอาดเศษอาหารและของเหลวที่หกออกมาด้วยผ้าชุบน้ำทันที ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเศษอาหารระหว่างประตูเตาไมโครเวฟและโครงฝา เศษอาหารหรือน้ำที่ล้นออกมาจะดูดคลื่นไมโครเวฟและเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น พื้นที่บริเวณประตูเตาไมโครเวฟและโครงฝาควรสะอาดอยู่เสมอ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถปิดประตูเตาไมโครเวฟได้แน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่และผ้าแห้ง ไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ ท่านสามารถล้างถาดแก้วด้วยตัวท่านเอง หรือใช้เครื่องล้างจานก็ได้

2 รักษาความสะอาดภายนอกเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

ทำความสะอาดด้านนอกเตาไมโครเวฟด้วยน้ำสบู่และน้ำ แล้วเช็ดน้ำให้แห้งด้วยผ้าแห้งหรือผ้าขนหนู ไม่ควรปล่อยให้น้ำไหลลงในช่องระบายอากาศเพื่อป้องกันส่วนประกอบภายในเตาไมโครเวฟเสียหาย เปิดประตูเตาไมโครเวฟเมื่อทำความสะอาดแผงควบคุม เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟทำงานโดยบังเอิญ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำอีกที กดปุ่ม **STOP/CLEAR** หลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว

3 ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาไมโครเวฟ ควรเช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้นเมื่อเตาไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาไมโครเวฟทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนึกเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ โดยใช้น้ำอุ่น, น้ำสบู่, น้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ
ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและแผ่นพลาสติก
ขอแนะนำให้ท่านทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ

Q ทำไมไฟในเตาไมโครเวฟถึงไม่สว่าง?
A อาจมีสาเหตุมาจากหลอดไฟแตกหรือท่านปิดประตูเตาไมโครเวฟไม่สนิท

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่?
A ไม่ได้ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบี๊พ เมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม?
A เสียงบี๊พดังขึ้น เพื่อยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอะไรอยู่ข้างในเตาไมโครเวฟ?
A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีถาดแก้ว

Q ทำไมบางครั้งไข่ถึงแตก?
A เมื่ออบ, ทอดหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรทิ่มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเสร็จแล้ว?
A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเสร็จแล้ว ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ชั่วครู่หนึ่ง จะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการวางอาหารพักทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

Q สามารถทำข้าวโพดคั่วในเตาไมโครเวฟได้หรือไม่?
A ได้ ท่านสามารถทำข้าวโพดคั่วได้โดย ปฏิบัติตามวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้
1 ใช้ภาชนะในการทำข้าวโพดคั่ว ซึ่งออกแบบมาให้ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ
2 ใช้ข้าวโพดคั่วที่บรรจุอยู่ในซอง ซึ่งสามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้เลย ข้าวโพดคั่วที่บรรจุมาแล้วจะมีเวลาในการอบและระดับไฟที่เหมาะสม

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยเตาไมโครเวฟทิ้งไว้ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น เมื่อข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็นหลังจากผ่านเวลาที่แนะนำไว้ ท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไป จะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

ข้อควรระวัง

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่เหลือมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

Q ทำไมเตาไมโครเวฟของฉันถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?
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 ⏚

ถ้าสายไฟที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อมูลทางเทคนิค

	MS2448BKB / MS2448BKW
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V AC/ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	800 วัตต์ (มาตรฐาน IEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก	485 X 280 X 377 มิลลิเมตร (กว้าง x สูง x ลึก)
ใช้กำลังไฟ	1,200 วัตต์

MS2448BK Thai.p65 28 03/04/52, 10:30

P/No : MFL41073809