



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MC7889DR



MFL62517309

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# Precautions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

## Warning

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).  
Be careful when handling the container.

## Warning

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

## How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

## A very safe appliance

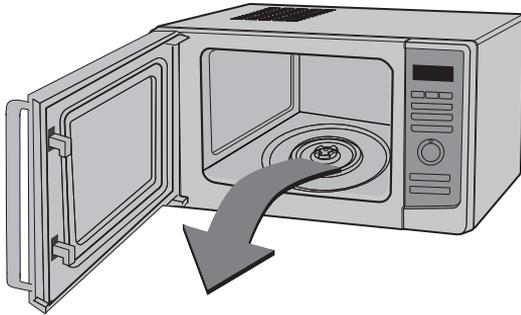
**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

Precautions	2
Contents	3
Unpacking & Installing	4 ~ 5
Setting the Clock	6
Child Lock	7
Micro Power Cooking	8
Micro Power Level	9
Two Stage Cooking	10
Quick Start	11
More or Less Cooking	12
Grill Cooking	13
Convection Cooking	14 ~ 15
Combination Cooking	16 ~ 17
Auto Defrost	18 ~ 19
Quick Defrost	20 ~ 21
Thai Auto Menu	22 ~ 2J
Crispy Reheat	HE ~ HF
Heating or Reheating Guide	32
Fresh Vegetable Guide	33
Grill Cooking Guide	34
Important safety instructions	35 ~ 36
Microwave - safe Utensils	37
Food characteristics & Microwave cooking	38 ~ 39
Questions & Answers	40
Plug Wiring Information/Technical Specifications	41

# Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

**1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.



HIGH RACK



LOW RACK

GLASS TRAY

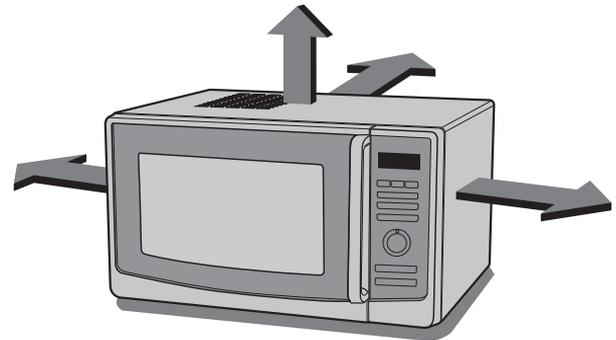


ROTATING RING



METAL TRAY

**2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

**3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

**4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 37.



**6** Press the **STOP/CLEAR** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



**YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**

**8** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

# Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

Make sure that you have removed all packaging from your oven.



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

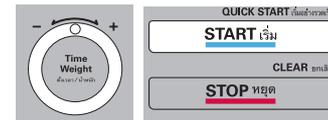
(If you want to use different option, Press **CLOCK** once more.

If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Turn **DIAL** until display shows "14: ".

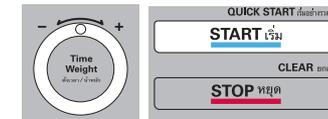
Press **CLOCK** (or **START**) for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:35".

Press **CLOCK** (or **START**).

The clock starts counting.



# Child Lock



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.  
The **CHILD LOCK** is now set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears.  
You will hear BEEP when it's released.



# Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.



Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	900W
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST <sup>**</sup> (๘๘) MEDIUM LOW	40%	360W
LOW	20%	180W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

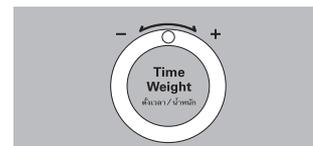
Press **STOP/CLEAR**.



Press **MICRO** twice to select the 80% power.  
"720" display.



Turn **DIAL** until display shows "5:30".



Press **START**.



# Micro Power Level

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
<b>HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts of meat</li> </ul>	100%	900W
<b>MEDIUM HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All reheating</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	80%	720W
<b>MEDIUM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bake cakes and scones</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>	60%	540W
<b>DEFROST/ (δδ) MEDIUM LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All thawing</li> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	40%	360W
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> </ul>	20%	180W



# Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 360W.



During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

Turn **DIAL** until display shows "11:00".



Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 360 power.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".



Press **START**.



# Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.



The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR** .



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power. Your oven will start before you have finished the fourth press.



# More or Less Cooking

In the following example I will show you how to change the preset **Thai Auto Menu** programmes for a longer or shorter cooking time.



If you find that your food is over or undercooked when using the **Thai Auto Menu** programme, you can increase or decrease cooking time by turning DIAL.

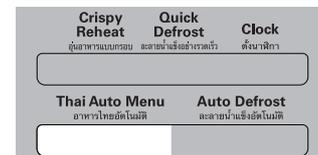
When cooking with auto and manual function, you can lengthen or shorten the cooking time at any point by turning DIAL.

There is no need to stop the cooking process.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **Thai Auto Menu** programme.

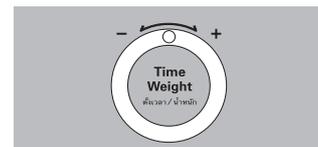


Press **START**.



Turn **DIAL** clockwise. The cooking time will increase.

Turn **DIAL** counterclockwise. The cooking time will decrease.



# Grill Cooking

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

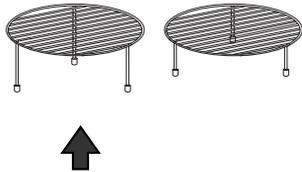


This model is fitted with a **HEATER**, so preheating is not needed.

This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

The metal tray is placed between a glass tray and a grill rack at the grill mode.

**The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.**



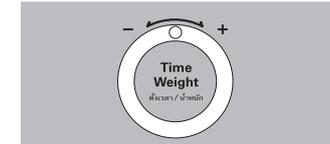
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Grill**.



Turn **DIAL** until display shows "12:30".



Press **START**.



# Convection Cooking

In the following example I will show you how to preheat the oven first, then cook some food at a temperature of 225°C



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~225°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40°C.

Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

## 1. To preheat.

Press **STOP/CLEAR**.

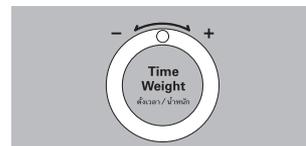


## 2

Press **Conv** mode.



Turn **DIAL** until display shows "225°C".  
The cooking temperature can be changed by turning **DIAL**.  
Press **START**.



## 4

Press **START**.  
Preheating will be started with displaying "Pr-H".



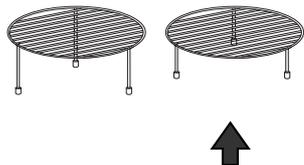
In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 225°C for 50 minutes.

# Convection Cooking



If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C. The cooking temperature can be changed by turn the DIAL.

The convection rack(low rack) must be used during convection cooking.



2. To cook.

Press **STOP/CLEAR**.

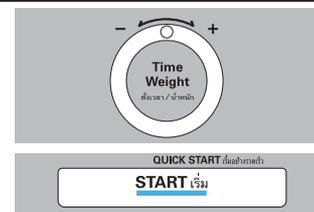


Press **Conv** mode.



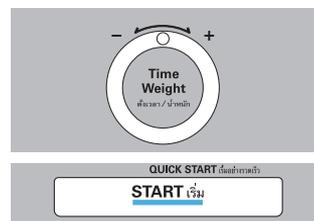
Turn **DIAL** until display shows "225°C".

Press **START**.



Turn **DIAL** until display shows "50:00"

Press **START**.



# Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 20% and grill for a cooking time of 25 minutes.



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

You can set three kinds of micro power level(180,270 and 360W) in combi mode.

Microwave Power(%)	Output Power
20	180W
30	270W
40	360W

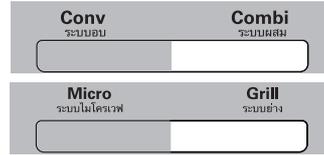
## 1. GRILL COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.

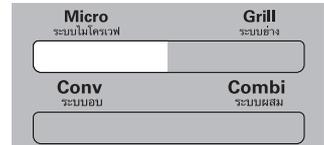


Press **COMBI**.

Press **GRILL**.



Press **MICRO** to select the 20% power.



Turn **DIAL** until display shows "25:00".



Press **START**.

**Be careful when removing your food because the container will be hot!**



# Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 270 power and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

You can set three kinds of micro power level(180,270 and 360W) in combi mode.

Microwave Power(%)	Output Power
20	180W
30	270W
40	360W

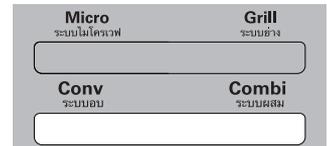
## 2. CONVECTION COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **COMBI**.

Press **CONV**.

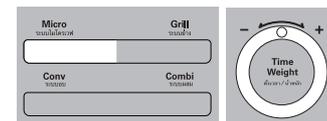


Turn **DIAL** until display shows "200 °C" .



Press **MICRO** to select the 270 power.

Turn **DIAL** until display shows "25:00" .



Press **START**.

When cooking you can use by turning DIAL to increase or decrease cooking time.



**Be careful when removing your food because the container will be hot!**

# Auto Defrost



Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

Category	Press DEFROST	
<b>MEAT</b>	<b>1</b>	time
<b>POULTRY</b>	<b>2</b>	times
<b>FISH</b>	<b>3</b>	times
<b>BREAD</b>	<b>4</b>	times

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The **BREAD** programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of frozen poultry.

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Turn **DIAL** until display shows "1.4kg".



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

- \* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
- \* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- \* Separate items like minced meat and chops as soon as possible.
- \* **When BEEP**, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed. To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

<b>Category</b>	<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Food</b>
<b>Meat</b> <b>Poultry</b> <b>Fish</b>	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm)  Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.  <b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg)  Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.  <b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods  Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
<b>Bread</b>	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

# Quick Defrost

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting (MEAT).

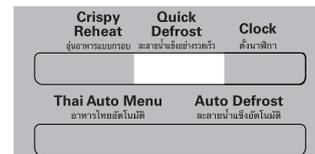
Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **Quick Defrost** once.  
(Put the 0.5kg of Meat)

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.  
**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## QUICK DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from its wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When beeps, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

<b>Category</b>	<b>Weight</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Minced Meat</b>	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep.  After defrosting, let stand for 5-15 minutes.

# Thai Auto Menu

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Stir-fried Squid with Curry Powder .



**Thai AutoMenu** allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Thai Auto Menu** key of the required food type in this example press **Thai Auto Menu** once. "tc-1" appears on the display.



Press **START**.



<b>Category</b>	<b>Food</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Thai Auto Menu</b>	<b>tc-1</b>	Stir-fried Squid with Curry Powder	0.6 kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the head, tentacles and ink-sac from the squid. Pull off and discard the mottled skin. Slice flesh to stripe and cut into cubes, drain.</li> <li>2. Mix egg, milk, oyster sauce, sugar and chili paste together and then put curry powder and leave.</li> <li>3. Pour cooking oil into strong glass bowl, put in the microwave oven until hot and then place the squid cook again until medium rare. After that place egg mixed into the blow and stir well, cook again until well done. Place the remain vegetables, stir and cook again. Then serve.</li> </ol>
	<b>tc-2</b>	Spicy Seafood Soup with Herbs	1.5 kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean mussel, peel and devein shrimp, remove the head, tentacles and ink-sac from the squid. Pull off and discard the mottled skin and slice to rings.</li> <li>2. Place chicken stock to the large blow and move to the microwave oven, bring to the boil. Place galangals, lemongrasses and kaffir lime leaves then cook again until smell herbs aroma. Place seafood and cook until well done.</li> <li>3. Seasoning with fish sauce, lime juice, chili and holy basil. Bring to the boil, serve.</li> </ol>
	<b>tc-3</b>	Stir-fried Seabass with Onion	0.3 kg	Microwave-safe dish	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the seabass, cut to large pieces and toss with tempura flour. Set aside</li> <li>2. Place oil for deep-frying into the strong glass blow, heat in the microwave oven. Then fry seabass in the oil blow, stir occasionally until turn to golden brown, drain and set aside.</li> <li>3. Place oil for stir-fry and garlic in another cooking blow. Cook in the microwave oven until garlic turn to yellow then put onion, chili spur pepper seasoning with oyster sauce, seasoning sauce and sugar. Stir well pour chicken stock, bring to the boil.</li> <li>4. Place spring onion and fried seabass toss well and cook until boil. Then serve.</li> </ol>

<b>Category</b>	<b>Food</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Thai Auto Menu</b>	<b>tc-4</b>	Shrimp and Shitake on Rice Chinese Style	0.4 kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peel and devein shrimp and marinate with soy sauce, Chinese cooking wine, sesame oil and corn flour mix well, set aside.</li> <li>2. Heat oil in the strong glass bowl, add garlic then cook until an aroma develops. Place marinated shrimp and Shitake stir well, cook again. Add chicken stock bring to the boil, take out from oven.</li> <li>3. Seasoning with oyster sauce, seasoning sauce, sugar, dark soy sauce and dissolved corn flour mix well, cook again until boil and thicker, set aside.</li> <li>4. Arrange cooked rice to a serving dish, cover with shrimp and shitake, decorate with coriander leaves and serve with chili spur pepper and spring onion.</li> </ol>
	<b>tc-5</b>	Pork Belly Stewed with Five Chinese Spices	1.2 kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean pork belly, cut to the large pieces and place to mixing bowl. Half soy sauce, dark soy sauce, seasoning sauce marinate with pork belly for 30 minutes.</li> <li>2. Pour half pork stock in the strong glass bowl, heat until boil. Add pork belly cook until well done and tender. Take out from oven.</li> <li>3. Fill the remain stock. Wrap star anise, cinnamon, pepper corn, coriander root and garlic with cheesecloth, put in the bowl and cook again until smell nice.</li> <li>4. Season with soy sauce, seasoning sauce, remain dark soy sauce and sugar. Heat again until boil and pork belly cook through.</li> <li>5. Transfer to a serving bowl, garnish with coriander leaves and serve with cooked rice.</li> </ol>
	<b>tc-6</b>	Pandanus Leaves Flavor Jelly	0.5 kg	Microwave-safe bowl	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mix eggs, coconut sugar and pandanus leaves by hand, strain and set aside.</li> <li>2. Mix water with agar-agar powder, heat in the microwave oven for 2 minutes until boil. Take out side and stir then heat again until dissolve.</li> <li>3. Add egg mixing with agar-agar, stir well. Heat again until well-done about 3 minutes. Stir every 1 minute until mixing thicker, leave from oven.</li> <li>4. Transfer to a mould, leave until firm.</li> </ol>

<b>Category</b>	<b>Food</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Thai Auto Menu</b>	<b>tc-7</b>	Honey Pork Ribs	0.5 kg	Heat-proof dish On the High rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean pork rib and cut to 5 inches, marinate with soy sauce, tomato sauce, salt, honey and pineapple juice. Mix well and leave for 30 minutes.</li> <li>2.Arrange marinated pork rib on griddle, put in the microwave oven and choose grill function. Cook until turn brown and well done.</li> <li>3.Arrange to serving dish with vegetable pickle as needed.</li> </ol>
	<b>tc-8</b>	Beef Tenderloin Korean Style	0.5 kg	Heat-proof dish On the High rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Slice beef tenderloin in thin pieces and mix with white sesame seed, pepper powder, spring onion, sugar, Japanese soy sauce, oyster sauce, Chinese cooking wine, sesame oil. Mix together and marinate for 1 hour.</li> <li>2.Clean vegetable, for asparagus and baby corn just break off the tough ends.</li> <li>3.Make dipping by mix the liquid of garlic pickle with sugar and salt, heat in the microwave oven until boil. Leave it outside and add chili, coriander root, garlic stir well, set aside.</li> <li>4.Arrange marinated beef on griddle, put in the microwave oven and choose grill function. Cook until turn brown and well done. Transfer to a serving dish after that grill the vegetable until well done, arrange on dish. Serve with dipping sauce.</li> </ol>
	<b>tc-9</b>	Teriyaki Chicken with Rice	0.45 kg	High rack On the metal tray	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean chicken and use fork stab chicken breasts, marinate with half Teriyaki sauce for 30 minutes.</li> <li>2.Arrange marinated chicken on griddle, put in the microwave oven and choose grill function. During cooking frequent spared with Teriyaki sauce. Cook until turn golden brown color and well done.</li> <li>3.Arrange cooked rice on serving dish, slice Teriyaki chicken to bite size and serve together with remain Teriyaki sauce and Kimchi.</li> </ol>

<b>Category</b>	<b>Food</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Thai Auto Menu</b>	<b>tc-10</b>	Prawn Stuff with Shrimp Curry Paste	6 river prawns	Heat-proof dish On the High rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean prawns, prepare for stuffing by cut along shell lengthwise and clean devein. Set aside.</li> <li>2.Mix ½ cup coconut milk with curry paste until dissolve. Add minced shrimp, stir until fluffy. Season with fish sauce and sugar, stir well until sugar dissolve.</li> <li>3.Arrange marinated beef on griddle, add basil in the middle of prawn and fill curry topping on top. Put in the microwave oven and choose grill function, heat until well done and fragrance.</li> <li>4.Meanwhile make topping by mix coconut milk for topping with rice flour, stir well. Heat in the microwave oven until boil, stir frequently and be careful lump. Heat until thicker.</li> <li>5.When prawns ready, drop coconut topping on prawns and decorate with red chili spur pepper.</li> </ol>
	<b>tc-11</b>	Squids Stuffed with Spicy Rice	4 squids	Heat-proof dish On the High rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean squids pull off and discard the mottled skin, drain.</li> <li>2.Add oil and garlic in the strong glass bowl, heat in microwave until boil and fragrance. Add carrot and cook until well done. Add cooked rice and season with salt, pepper. Add spinach, chili, stir well and heat until hot. Leave outside.</li> <li>3.Stuff spicy rice in squids but not too full. Slice flesh to 3-4 stripes but not to cut off. Arrange on griddle, put in the microwave oven and choose grill function. Cook until well done.</li> <li>4.Transfer to a serving dish with salad.</li> </ol>
	<b>tc-12</b>	Roasted Chicken with Black Pepper	1.0 kg	Low rack On the metal tray	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean chicken and drain.</li> <li>2.Pound 1 tablespoon of black pepper with coriander root and garlic until fine. Stuff in chicken, set aside.</li> <li>3.Mix remain pepper with seasoning sauce, oyster sauce, sugar, dark soy sauce and salt. Stir until dissolve and spread on chicken, marinate for 20 minutes.</li> <li>4.Arrange on griddle, put in the microwave oven and choose grill function. Cook until turn to golden brown and well done. Transfer to serving dish with Thai sweet chili sauce for dipping.</li> </ol>

<b>Category</b>	<b>Food</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Thai Auto Menu</b>	<b>tc-13</b>	Grilled Fish with Pandanus Leaves	0.35 kg	High rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean fish by clear all entrails, drain. Rub with salt, stuff with herb crushed and lemongrasses, kaffir lime leaves. Wrap around fish by pandanus leaves.</li> <li>2.Arrange on griddle, put in the microwave oven and choose grill function. Cook about 8-10 minutes or until turn to golden brown and well done.</li> <li>3.Meanwhile make dipping sauce by crush chilies with garlic, season with fish sauce, sugar and lime juice. Stir well, set aside.</li> <li>4.Arrange to serving dish with fresh vegetable and dipping sauce</li> </ol>
	<b>tc-14</b>	Grilled Fish with Salt and Thai Herbs	0.5 kg	Heat-proof dish On the high rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Prepare dipping sauce by roast chilies, shallot, garlic on frying pan until well done and fragrance. Transfer to mortar, pound until almost fine. Arrange to cup and season with fish sauce, lime juice, sugar. Stir until sugar dissolve, add spring onion, stir and set aside.</li> <li>2.Clean fish by clear all entrails, fish scale, use salt for clean fish, drain.</li> <li>3.Mix sea salt, lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and garlic together, rub over fish. Arrange on griddle, put in the microwave oven and choose grill function, flip when fish turn to brown color. Cook until well done.</li> <li>4.Arrange on a serving dish with blanched vegetable and dipping sauce.</li> </ol>
	<b>tc-15</b>	Pork ribs barbeque	0.5 kg	Heat-proof dish On the high rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean pork ribs and marinate with half barbeque sauce, put in refrigerator for 2 hours.</li> <li>2.Arrange on griddle, put in the microwave oven and choose grill function, flip when pork ribs turn to golden brown color. Cook until well done. Transfer to serving dish.</li> <li>3.Grill bell pepper and okra until well done, serve with pork ribs and barbeque sauce.</li> </ol>

<b>Category</b>	<b>Food</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Thai Auto Menu</b>	<b>tc-16</b>	Chicken Wings with Chinese Style Red Sauce	6 wings	Heat-proof dish On the high rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean chicken wings, drain. Marinate with salt, pepper for 15 minutes.</li> <li>2.Pour oil for deep-frying in the strong glass blow, heat in the microwave oven until hot. Add chicken wings, heat again until turn to golden brown color and well done, drain. Set aside.</li> <li>3.Mix tomato sauce, water, sugar, Chinese cooking wine, soy sauce and seasoning sauce together, set aside. Pour cooking oil and garlic in other blow, heat in the microwave oven until garlic turn to yellow color and fragrant. Fill tomato sauce mixing, heat again until boil.</li> <li>4.Add chicken wings in sauce, heat again until well done and sauce thicker. Arrange to a serving dish.</li> </ol>
	<b>tc-17</b>	Roasted Pork with Pineapple	1.0 kg	Microwave-safe bowl (2.5L) On the low rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean pork neck and cut to large pieces, drain.</li> <li>2.Mix pork stock with coconut sugar and soy sauce together, stir until sugar dissolve, heat in microwave oven until boil.</li> <li>3.Add pork, pineapple and pepper, heat again by use roast function until well done, Take outside.</li> <li>4.Arrange pork on a serving dish with pineapple, garnish with coriander, serve.</li> </ol>
	<b>tc-18</b>	Egg Pizza	0.3 kg	Heat-proof dish On the low rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Whip eggs with half bell pepper, spinach and mushroom, season with salt and pepper, stir well.</li> <li>2.Pour oil in a strong glass dish, heat until hot, add egg mixing, put in microwave oven and choose roast function, cook until well done.</li> <li>3.Top with the remain mushroom, bell pepper, spinach and two cheeses. Heat again until cheese melt and turn to golden brown color. Take out from oven, serve with tomato sauce or chili sauce.</li> </ol>

<b>Category</b>	<b>Food</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Instructions</b>
<b>Thai Auto Menu</b>	<b>tc-19</b>	Pizza Sushi	1 tray	Heat-proof dish On the low rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Prepare vinegar for sushi rice by heat vinegar, salt and sugar together in microwave oven until boil and sugar dissolve, set aside.</li> <li>2.Heat Japanese rice until hot and mix with vinegar, cover until rice absorb vinegar.</li> <li>3.Place Nori on bamboo sushi mat, Spread sushi rice on top of the nori. Place blanched shrimp lengthwise on the rice. Roll up the bamboo sushi mat, pressing forward to shape the sushi into a cylinder. Press the bamboo mat firmly with hands. Unwrap the bamboo mat. Cut the sushi roll into bite-size 3 cm pieces. Arrange sushi on plate for microwave oven by cut-side up.</li> <li>4.Dash with bell pepper, cheese, oregano and seaweed flake. Heat in microwave oven by use roast function until cheese melt and turn to golden brown color. Serve.</li> </ol>
	<b>tc-20</b>	Green Tea Thai Style Cup Cake	100g / 1cup	Low rack	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mix yeast, rice flour, green tea powder together. Pour a bit of flower floating water, knead until soft and water run out.</li> <li>2.Add sugar, baking powder, green tea flavour and knead again, cover for 1-2 hours.</li> <li>3.Arrange small confection cups on plate for microwave, steam cups until hot about 5 minutes.</li> <li>4.Fill mixing in cups until full, steam 10-15 minutes or until well done, take out from oven, cool down and take out from cups.</li> </ol>

# Crispy Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Roasted Meat".



Crispy reheat allows you to cook your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the wheel dial.

Category	Press	Crispy reheat
Roasted Meat	<b>1</b>	time
Lasagna	<b>2</b>	times
Bread	<b>3</b>	times
Pie	<b>4</b>	times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Crispy Reheat** once.



Turn **DIAL** until display shows "0.3kg".



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Roasted Meat	0.2-0.6kg	Metal tray + low rack	Refrigerated	Slice each of roasted meat under 2.5cm thickness. Place food on the high rack. After cooking, remove from the oven and stand.
Lasagna	0.2-0.6kg	Metal tray + low rack	Refrigerated	Place leftover lasagna on the high rack. And do same as above.
Bread	0.1-0.3kg	low rack	Frozen	Place frozen baguette or croissant on the high rack. Brush baguettes with milk or water. And do same as above.
Pie	0.2-0.6kg	Metal tray + low rack	Refrigerated	Place leftover pie on the high rack. And do same as above.

# Heating or Reheating Guide

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1 1/2-2 1/2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2-3 1/2 minutes 1 1/2-2 1/2 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1-2 1/2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4 1/2-7 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2-3 minutes 5-7 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1 1/2-3 minutes 4-6 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1-3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 350g	6-7 minutes (at 540W)	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	2-3 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	3-4 1/2 minutes 8-11 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1 1/2-2 minutes 4-6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	20-35 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2-3 minutes 4-6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	2-3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Plated meal (1 serving) Meat 125g, Mashed potato 150g Carrot, cooked 150g	12 1/2-14 1/2 minutes (at 540W)	COOK covered in microwavable dinner plate.

# Fresh Vegetable Guide

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 8 10 ~ 13	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	2 ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450g	7 ~ 12	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beats, Fresh	450g	12 ~ 17	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	300g	5 ~ 7	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5-8	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	3 ~ 6	Add 1/4 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	7 ~ 10	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	2 ~ 3	Place mushrooms in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	3 ~ 7	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 8 8~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	4 ~ 6 7 ~ 10	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	5 ~ 8	Add 1/2 cup water in 2 litre casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	5 ~ 8	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

# Grill Cooking Guide

## Directions for grilling meat on grill

- Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean. (This will stop the fat curling.)
- Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.
- Halfway through, turn the meat over.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Beefburgers	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the grill rack. Thick items can be placed on to a drip tray. Turn food over after half the cooking time.
Beefsteaks (2.5cm (1") thick)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20	
Rare		22-24	
Medium		26-28	
Well			
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230g x 2	25-32	

## Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling. Brush fish and seafood with melted butter, margarine or oil before and during cooking. This helps stop the fish drying out. Grill for times recommended in the chart. Whole fish and fish steaks should be carefully turned over halfway through grilling time. If desired thick fillets can also be turned halfway.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Fish fillets			Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
1 cm (1/2") thick	230g	17-21	
1.5cm (1/2") thick	230g	20-24	
Fish steaks			
2.5 cm (1") thick	230g	24-28	
Whole fish	225-350g each 400g	16-20 24-28	Allow extra time for thick and oily fish. Turn over halfway through cooking.
Scallops	450g	16-20	Baste well during cooking. Turn over halfway through cooking.
Prawns uncooked	450g	16-20	

## **WARNING**

*Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.*

# **Important safety instructions**

Read carefully and keep for future reference

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

# Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

## WARNING

Please do not let the POWER CORD touch the BACK COVER.

- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

# Microwave-safe Utensils

## **Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven**

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

### **Dinner plates**

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

### **Glassware**

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

### **Plastic storage containers**

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## **Paper**

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

## **Plastic cooking bags**

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

## **Plastic microwave cookware**

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## **Pottery, stoneware and ceramic**

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

## **CAUTION**

**Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.**

**Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.**

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2.cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

## Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

## Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

## Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

## Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

## Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

## Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.  
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.  
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
- 5 Do not use any steam cleaner.

# Questions & Answers

## **Q What's wrong when the oven light will not glow?**

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.  
Light bulb has blown  
Door is not closed

## **Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

## **Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?**

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

## **Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?**

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

## **Q Why do eggs sometimes pop?**

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

## **Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?**

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

## **Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?**

- A Yes, if using one of the two methods described below  
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.  
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

## **CAUTION**

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

## **Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?**

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

# Plug wiring information/ Technical Specifications

## Warning

**This appliance must be earthed**

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes  
 BLUE ~ Neutral  
 BROWN ~ Live  
 GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  $\perp$ .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

## Technical Specification

		MC7889DR
Power Input		220 V AC / 50Hz
Output		900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		512 mm(W) X 312 mm(H) X 505 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1300 Watts
	Grill	1100 Watts
	Combination	3150 Watts
	Convection	800 Watts(max.1850 Watts)



# คู่มือการใช้งาน เตาอบไมโครเวฟ

กรุณาอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดก่อนใช้งาน

MC7889DD



MFL62517309

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาอบของท่านในขณะที่ประตูเตาอบยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาอบ ระบบนี้จะยกเลิกการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อประตูเตาอบเปิด เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ

**ควรจำไว้ว่า ท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัย**

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ไว้ที่ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาอบและประตูเตาอบ หรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นผิวนี้

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

ไม่ควรทำการปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาอบ โดยบุคคลอื่นฯ ซึ่งไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญ

## ⚠ คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าใดตรงไว้ในเวลาที่เหมาะสมแล้วการตวงเวลามากเกินไปอาจทำให้อาหารในเตาอบไหม และผลต่อนองทำให้เตาอบของท่านเสียหายได้

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซूप, ซอสและเครื่องดื่มในเตาอบ ได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติตามนี้

- 1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ
- 2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป
- 3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาอบ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว
- 4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)  
ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

## ⚠ คำเตือน

หลังการปรุงอาหารทุกครั้ง ควรวางภาชนะทิ้งไว้สักระยะหนึ่ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก

## คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้กับคลื่นไมโครเวฟเมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาอบ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาอบ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาอบออกมาได้ แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุเช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระจกและภาชนะที่ผลิตขึ้นมาจากวัสดุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหาร ความร้อนที่เกิดขึ้นคือความร้อนจากอาหาร

## อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

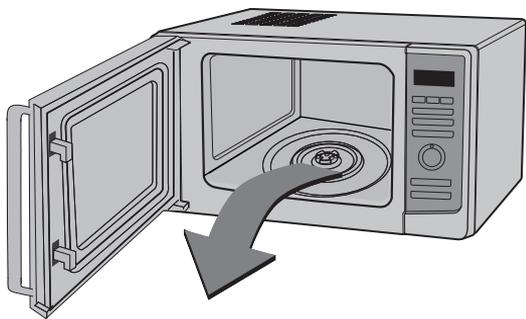
เตาไมโครเวฟของท่านคือ 1 ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาอบเปิดเตาอบจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยจะไม่มีหลงเหลืออยู่ในอาหารมาก่อนให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทานได้

ข้อควรระวัง	2
สารบัญ	3
<b>การแกะกล่องและ</b> การติดตั้ง	4~5
การตั้งค่านาฬิกา	6
<b>การล็อค</b> ป้องกันเด็ก	7
การปรุงอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ	8
ระดับไฟของไมโครเวฟ	9
การปรุงอาหาร 2 ชั้นตอน	10
<b>การเริ่มปรุงอาหาร</b> อย่างรวดเร็ว	11
การเพิ่มหรือลดเวลาปรุงอาหาร	12
<b>การย่าง</b> อาหาร	13
การปรุงอาหารด้วยระบบอบ	14~15
การปรุงอาหารด้วยระบบผสม	16~17
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ	18~19
<b>การละลายอย่างรวดเร็ว</b>	20~21
<b>เมนู</b> อาหารไทยอัตโนมัติ	22~27
การอุ่นอาหารแบบกรอบ	28~29
<b>ตารางแนะนำการทำให้อุ่น</b> หรือการอุ่นอาหาร	30
<b>ตารางแนะนำ</b> การปรุงผักสด	31
<b>ตารางแนะนำ</b> การย่างอาหาร	32
<b>ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย</b>	33~34
<b>ภาชนะที่สามารถใช้กับ</b> เตาไมโครเวฟได้	35
ลักษณะของอาหาร & การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ	36~37
คำถาม & คำตอบ	38
ข้อมูลสายดิน / ข้อมูลทางเทคนิค	39

# การแกะกล่องและ การติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาอบของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาอบของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาอบของท่าน ควรตรวจสอบว่าน้ำหนักบรรทุก และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาอบของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

**1** ยกเตาอบของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ



ตะแกรงสูง

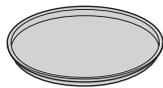


ตะแกรงเตี้ย



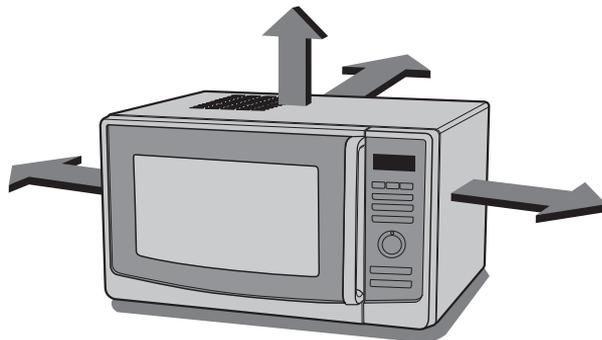
ถาดแก้ว

แกนหมุน



ถาดโลหะ

**2** วางเตาอบบนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 เซนติเมตร และควรมีพื้นที่ด้านบน อย่างน้อย 20 เซนติเมตรและด้านหลัง 10 เซนติเมตร เพื่อระบายอากาศร้อน ออกจากเตาอบ ด้านหน้าของเตาอบควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 เซนติเมตร เพื่อป้องกัน เตาอบตกลงมาซึ่งระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนและด้านข้างของเตาอบ การปิดกั้นช่องระบายอากาศ จะทำให้เตาอบเสียหายได้



เตาไมโครเวฟเครื่องนี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายในการปรุงอาหาร เพื่อการพาณิชย์

**3** เสียบปลั๊กไฟเตาอบของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟมาตรฐาน ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟของเตาอบเข้ากับเต้าจ่ายไฟเพียงอุปกรณ์เดียว **ถ้าเตาอบของท่านทำงานไม่ถูกต้อง ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง**

**4** เปิดประตูเตาอบของท่านโดยดึงที่**ด้ามจับเปิดประตู** วาง**แกนหมุน**ลงในเตาอบ แล้วจึง**วางถาดแก้ว**ไว้บน**แกนหมุน**

**5** เติมน้ำ 300 มิลลิลิตร (1/2 ไพน์) ลงใน**ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้** วางภาชนะลงใน**ถาดแก้ว** แล้วจึง**ปิดประตูเตาอบ** ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบนี้ได้ กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 35



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



**7** **จอแสดงผลจะนับเวลาถอยหลังจาก 30 วินาที** เมื่อเวลาเป็น 0 เสียงบี๊พจะดังขึ้น เปิดประตูเตาอบและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาอบของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น **ท่านควรระมัดระวังเมื่อหยิบภาชนะ เพราะภาชนะอาจจะร้อน**



**ขณะนี้ท่านทำการติดตั้งเตาอบเสร็จเรียบร้อยแล้ว**

**8** ควรคนหรือเขย่าอาหารภายในชวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลื่น

# การตั้งนาฬิกา

ท่านสามารถตั้งนาฬิกาในระบบเวลา 12 ชั่วโมงหรือ 24 ชั่วโมงก็ได้ ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการตั้งเวลาไว้ที่ 14:35 เมื่อใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง ตรวจสอบว่าท่านได้นำอุปกรณ์และที่บ่ท่อต่างๆ ออกจากเตาอบหมดแล้ว



เมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาอบในครั้งแรกหรือเมื่อไฟฟ้ากลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ '0' จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมทั้งตั้งนาฬิกาใหม่

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

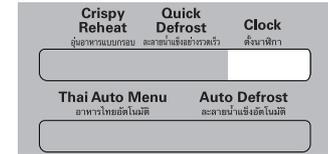
กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **CLOCK** หนึ่งครั้ง

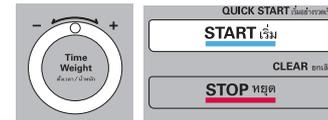
กดปุ่มยืนยันการตั้งเวลา 24 ชั่วโมง

(ถ้าท่านต้องการใช้ระบบเวลา 12 ชั่วโมง กดปุ่ม **CLOCK** ซ้ำๆ ถ้าท่านต้องการเปลี่ยนระบบเวลาหลังจากตั้งนาฬิกาเสร็จแล้ว ท่านต้องถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟและเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง)



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

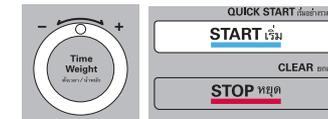
กดปุ่ม **DIAL** เพื่อยืนยันตัวเลขของชั่วโมงที่เลือก



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

กดปุ่ม **CLOCK**

นาฬิกาเริ่มเดิน



# การลือค ป้องกันเด็ก



เดาอบของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเดาอบได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการลือคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้ แต่อย่างไรก็ตามเด็กก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเดาอบได้อยู่ดี

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้จนกระทั่ง “L” แสดงบนจอแสดงผล และเสียงบี๊พดังขึ้น  
การลือคป้องกันเด็กเปิดการทำงาน



ถ้าท่านต้องการปิดการลือคป้องกันเด็ก กดปุ่ม **STOP/CLEAR** ค้างไว้จนกระทั่ง “L” ดับลงจากจอแสดงผล ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พเมื่อปล่อยปุ่ม



# การปรุงอาหารด้วย คลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 720 วัตต์ (80%) เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที



เตาอบของท่านสามารถเลือกกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟได้ 5 ระดับ

ระดับไฟ	%	กำลังไฟ
สูงสุด	100%	900 วัตต์ (สูงสุด)
สูง	80%	720 วัตต์
ปานกลาง	60%	540 วัตต์
ลดลงน้ำแข็ง (ต่ำ)	40%	360 วัตต์ (**)
ต่ำสุด	20%	180 วัตต์

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ใน  
สิ่งจแนรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

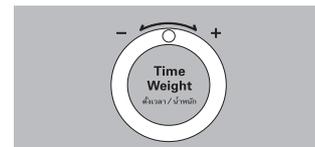
กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



กดปุ่ม **MICRO 2** ครั้ง จะใช้กำลังไฟ 80%  
หรือ หน้าจอแสดง “720”



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



กดปุ่ม **START**



เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับ ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้ ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหาร และแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่างๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

## ระดับไฟของ คลื่นไมโครเวฟ



ระดับไฟ	ใช้สำหรับ	ระดับไฟ (%)	กำลังไฟ
สูงสุด	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ต้มน้ำ</li> <li>* อบเนื้อวัวสับ</li> <li>* ปรุงอาหารประเภทสัตว์ปีกที่หั่นเป็นชิ้น, ปลาและผัก</li> <li>* ทำเนื้อสัตว์ที่ติดเป็นชิ้นให้สุก</li> </ul>	100%	900 วัตต์ (สูงสุด)
สูง	<ul style="list-style-type: none"> <li>* อุณหภูมิอาหาร (ของเหลว)</li> <li>* ย่างเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</li> <li>* อบเห็ดและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก</li> <li>* ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยไข่และชีส</li> </ul>	80%	720 วัตต์
ปานกลาง	<ul style="list-style-type: none"> <li>* อุณหภูมิอาหาร (มันฝรั่งบด, อาหารในจาน, อาหารสำเร็จรูป)</li> <li>* ทำไข่ให้สุก</li> <li>* ทำคัสตาร์ด</li> <li>* หุงข้าว, ต้มซูป</li> </ul>	60%	540 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง (ต่ำ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ละลายน้ำแข็งอาหารทุกชนิด</li> <li>* ละลายเนยและชีสค็อกแลต</li> <li>* ทำเนื้อสัตว์ที่ติดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้สุก</li> </ul>	40%	360 วัตต์ (**)
ต่ำสุด	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ละลายเนยและเนยแข็ง</li> <li>* ทำให้ไอศกรีมนุ่มลง</li> <li>* ทำให้เยลลี่สติโมแ่งงาสลีสั่นฟู</li> </ul>	20%	180 วัตต์

## การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน

ในตัวอย่าง จะแสดงวิธีการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่แรกจะทำอาหารโดยใช้เวลา 11 นาที ด้วยไฟสูงสุด และในขั้นตอนที่ 2 จะทำอาหารโดยใช้เวลา 35 นาทีด้วยไฟ 360W.



ในระหว่างการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน  
สามารถ  
เปิดประตูเพื่อดูอาหารได้  
และเมื่อปิดประตูให้  
กดปุ่ม START อีกครั้งเพื่อทำงานต่อ

เมื่อขั้นตอนแรกเสร็จ จะได้ยินเสียง “บีบ”  
และจะเริ่มในขั้นตอนที่ 2

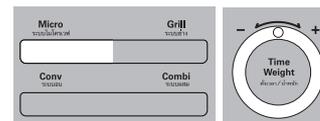
คุณควรกดปุ่ม “STOP/CLEAR”  
2 ครั้ง เพื่อยกเลิกโปรแกรม

กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

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

ตั้งระดับไฟ และเวลาสำหรับขั้นตอนที่ 2 โดยการ  
กดปุ่ม “MICRO” 4 ครั้งเพื่อเลือกไฟ “360 วัตต์”  
หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “35:00”

กดปุ่ม “START”



ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรองอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที

# การเริ่มปรองอาหาร อย่างรวดเร็ว



ด้วยระบบ **QUICK START** การเริ่มปรองอาหารอย่างรวดเร็ว) จะทำให้ท่านสามารถตั้งการปรองอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 30 วินาทีได้โดยกดปุ่ม **QUICK START**

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



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



QUICK START (เริ่มอย่างรวดเร็ว)

**START** เริ่ม

CLEAR ยกเลิก

**STOP** หยุด

QUICK START (เริ่มอย่างรวดเร็ว)

**START** เริ่ม

CLEAR ยกเลิก

**STOP** หยุด

# การเพิ่มหรือลด เวลาปรุงอาหาร

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการเพิ่ม หรือลดเวลาปรุงอาหาร ของโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ



เมื่อคุณปรุงอาหารด้วยโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

และคุณคิดว่าเวลาที่เครื่องตั้งมาไม่เหมาะสม

คุณสามารถ

เพิ่มหรือลดเวลาได้โดยการหมุนปุ่ม “DIAL”

ไม่ว่าจะทำอาหารด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ หรือโปรแกรมธรรมดา คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาปรุงอาหารได้โดยหมุนปุ่ม “DIAL”

ในการเพิ่มหรือลดเวลาไม่จำเป็นจะต้อง

กดปุ่มหยุดการทำงาน

กดปุ่ม “STOP/CLEAR”



เลือกโปรแกรม “Thai AutoMenu”



กดปุ่ม “START”



หมุนปุ่ม “DIAL” ตามเข็มนาฬิกา เพื่อเพิ่มเวลาปรุงอาหาร  
หมุนปุ่ม “DIAL” ทวนเข็มนาฬิกา เพื่อเพิ่มเวลาปรุงอาหาร



# การย่าง

## อาหาร

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการย่างอาหารเป็นเวลา 12 นาที 30 วินาที



สำหรับรุ่นนี้ไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาให้ร้อนก่อนทำอาหาร เพราะมี HEATER ทำความร้อน

ตัว HEATER นี้จะช่วยให้อาหารของคุณสุกมีน้ำน้ำตาล และกรอบ ได้ในเวลาอันรวดเร็ว

วางถาดโลหะระหว่างตะแกรงย่าง กับถาดหมุนในการปรุงอาหารด้วยระบบย่าง

ตะแกรงย่าง (ตะแกรงสูง) ควรใช้ทุกครั้งเมื่อปรุงอาหารด้วยระบบย่าง



กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

กดปุ่ม **GRILL**

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

กดปุ่ม **START**

QUICK START เริ่มย่างทันที

**START** เริ่ม

CLEAR ยกเลิก

**STOP** หยุด

Micro  
ระบบไมโครเวฟ

Grill  
ระบบย่าง

Conv  
ระบบอบ

Combi  
ระบบผสม

Time  
Weight

ตั้งเวลา/น้ำหนัก

QUICK START เริ่มย่างทันที

**START** เริ่ม

CLEAR ยกเลิก

**STOP** หยุด

# การปรุงอาหารด้วยระบบอบ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการอุ่นเตาก่อนเป็นอันดับแรก และจะปรุงอาหารด้วยการอบที่อุณหภูมิ 225 °C



เตาอบจะมีอุณหภูมิอยู่ในช่วง 40 °C และ 100 °C~225 °C (180C จะเป็นอุณหภูมิที่ถูกตั้งขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อใช้โปรแกรมอบ)

เตาอบนี้จะมีโปรแกรมหมัก และจะหมักด้วยอุณหภูมิ 40 °C และสำหรับโปรแกรมหมักนี้ไม่สามารถใช้ได้ ถ้าอุณหภูมิในเตาอบมากกว่า 40 °C

เตาอบของท่านจะใช้เวลาประมาณ 1-2 นาทีถึงจะสามารถเลือกอุณหภูมิได้

เมื่อท่านได้เลือกอุณหภูมิแล้ว เตาอบของท่านจะมีเสียง “บีบ” เพื่อแจ้งให้ท่านทราบว่าได้เลือกอุณหภูมิถูกต้องแล้ว และจึงใส่อาหารเข้าไปในเตาอบ และกดปุ่ม “START” เริ่มทำงาน

## 1. การอุ่นเตาอบ กดปุ่ม “STOP/START”



## 2. กดปุ่มเลือกโปรแกรม “CONVECTION”



## 3. หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “225 °C” อุณหภูมิในการปรุงอาหารสามารถเปลี่ยนได้โดยหมุนปุ่ม “DIAL” กดปุ่ม “START”



## 4. กดปุ่ม “START” โปรแกรมอุ่นเตาอบจะเริ่มทำงานเมื่อหน้าจอแสดง “Pr-H”



ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่ ที่อุณหภูมิ 225°C เป็นเวลา 50 นาที

## การปรุงอาหารด้วยระบบอบ



2. ปรุงอาหาร  
กดปุ่ม “STOP/CLEAR”



กดปุ่มเลือกโปรแกรม “CONVECTION”



ถ้าท่านไม่ตั้งอุณหภูมิ เตาอบของท่านจะตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 180°C อัตโนมัติ ท่านสามารถหมุนปุ่ม DIAL เพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิ ในการอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่ได้

ตะแกรงอบ (ตะแกรงเตี้ย) ควรใช้ทุกครั้ง  
เมื่อปรุงอาหารด้วยระบบอบ



หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “225°C”  
กดปุ่ม **START**



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



# การปรุงอาหารด้วยระบบผสม

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการปรุงอาหารด้วยระบบผสม โดยใช้ระดับไฟของระบบไมโครเวฟ 20% และย่างอาหารด้วยเวลา 25 นาที



เตาอบของคุณสามารถปรุงอาหารด้วยระบบผสมได้ ซึ่งจะใช้พลังงานจาก “HEATER” และ “ไมโครเวฟ” โดยจะทำงานพร้อมกันหรือสลับกันทำงานก็ได้ โดยจะสามารถช่วยลดเวลาปรุงอาหารของท่านให้น้อยลงได้

คุณสามารถเลือกระดับไฟของไมโครเวฟได้ 3 ระดับ (180, 270 และ 360 วัตต์) ในระบบผสม

ระดับไฟของไมโครเวฟ (%)	ระดับไฟ
20	180 วัตต์
30	270 วัตต์
40	360 วัตต์

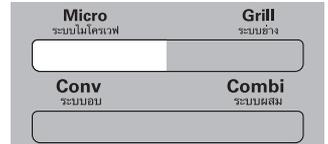
1. การปรุงอาหารด้วยการย่างแบบระบบผสม  
กดปุ่ม “STOP/CLEAR”



กดปุ่ม “COMBI”  
กดปุ่ม “GRILL”



กดปุ่ม “MICRO” เลือกกำลังไฟ 20%



หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “25:00”



กดปุ่ม “START”

ระวังเมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ เพราะภาชนะจะร้อนมาก



# การปรุงอาหารด้วยระบบผสม

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการปรุงอาหารด้วยระบบผสม โดยใช้ระดับไฟของระบบไมโครเวฟ 270 วัตต์ และอบอาหารที่อุณหภูมิ 200 °C ด้วยเวลา 25 นาที



เตาอบของคุณสามารถปรุงอาหารด้วยระบบผสมได้ ซึ่งจะใช้พลังงานจาก “HEATER” และ “ไมโครเวฟ” โดยจะทำงานพร้อมกันหรือสลับกันทำงานก็ได้ โดยจะสามารถช่วยลดเวลาปรุงอาหารของท่านให้น้อยลงได้

คุณสามารถเลือกระดับไฟของไมโครเวฟได้ 3 ระดับ (180, 270 และ 360 วัตต์) ในระบบผสม

ระดับไฟของไมโครเวฟ (%)	ระดับไฟ
20	180 วัตต์
30	270 วัตต์
40	360 วัตต์

## 2. การปรุงอาหารด้วยการอบแบบระบบผสม

กดปุ่ม “COMBI”  
กดปุ่ม “CONVECTION”

หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “200”

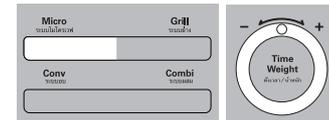
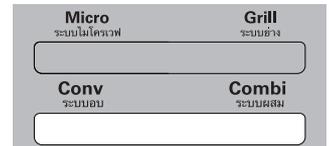
กดปุ่ม “MICRO” เลือกกำลังไฟ “270 วัตต์”

หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “25:00”

กดปุ่ม “START”

ขณะทำอาหารคุณสามารถหมุนปุ่ม “DIAL” เพื่อทำการเพิ่มหรือลดเวลาทำอาหารได้

ระวังเมื่อจะนำอาหารออกจากเตาอบ เพราะภาชนะจะร้อนมาก



# การละลายน้ำแข็ง

## อัตโนมัติ



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

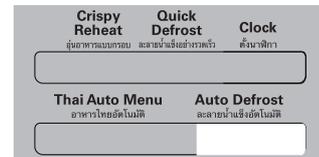
อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย โปรแกรมละลายน้ำแข็งประเภทขนมปังเหมาะสำหรับใช้ เพื่อละลายน้ำแข็งขนมปังก่อนหรือขนมปังแฉกเล็ก ๆ การละลายน้ำแข็งต้องวางอาหารพักทิ้งไว้ด้วย เพื่อปล่อยให้น้ำแข็งภายในอาหารละลายจนหมด ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้คือวิธีการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกแช่แข็ง 1.4 กิโลกรัม

### กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

ซึ่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง แกะวัสดุที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร วางอาหารลงในเตาอบของท่านและปิดประตูเตาอบ

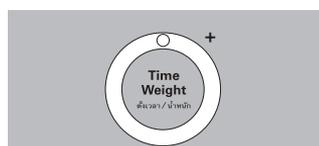


### กดปุ่ม “AUTO DEFROST” 2 ครั้ง สำหรับโปรแกรมละลายน้ำแข็งไก่/เปิดแช่แข็ง



### ใส่หน้ากากโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

หมุนปุ่ม **DIAL** จนกระทั่ง “1.4kg” แสดงบนจอแสดงผล



### กดปุ่ม **START**



ระหว่างละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเตาอบเพื่อกลับด้านของอาหารและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาอบหรือใช้แผ่นฟอยล์หุ้มชิ้นส่วนเหล่านั้น ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาอบและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ เตาอบของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาอบ

# ตารางแนะนำการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

- \* ควรใส่อาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็งลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ และวางภาชนะลงบนถาดแก้ว โดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ
- \* ควรห่อเนื้อส่วนเล็กๆ ของเนื้อสัตว์ หรือสัตว์ปีกด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ สิ่งนี้จะช่วยป้องกันเนื้อบางส่วนสุกระหว่างละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบว่าแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ไม่สัมผัสกับผนังของเตาอบ
- \* แยกชิ้นส่วนของเนื้อออกจากกัน เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ไส้กรอกและเบคอน
- \* **เมื่อท่านได้ยินเสียงบี๊พ เปิดประตูเตาอบและพลิกอาหารอีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง** นำอาหารส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาอบและทำการละลายน้ำแข็งส่วนที่เหลือต่อ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ควรวางอาหารพักทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด

ประเภท	น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อาหาร
เนื้อสัตว์ (dEF1)	0.1 ~ 4.0 กิโลกรัม	จานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	<b>เนื้อสัตว์</b> เนื้อวัวบด, สเต็กเนื้อที่ไม่มีมัน, เนื้อสำหรับตุ๋น, สเต็กเนื้อสันนอก, เนื้ออบในหม้อ, เนื้อสะโพกอบ, เบอร์เกอร์เนื้อ เนื้อแกะหั่นเป็นชิ้น, เนื้อหมูคอบ, ไส้กรอก, เนื้อทอดเป็นชิ้น (2 เซนติเมตร) หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ห่อเนื้อทั้งหมดด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที
สัตว์ปีก (dEF2)			<b>สัตว์ปีก</b> เนื้อไก่ทั้งตัว, น่องไก่, เนื้อหน้าอก, เนื้อหน้าอกของไก่วง (ไม่เกิน 2.0 กิโลกรัม) หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ห่อเนื้อทั้งหมดด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที
ปลา (dEF3)			<b>ปลา</b> ปลาชิ้น, สเต็กปลา, ปลาทั้งตัว, อาหารทะเล หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ห่อเนื้อทั้งหมดด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 10-20 นาที
ขนมปัง (dEF4)	0.1 ~ 0.5 กิโลกรัม	กระดาษเช็ดจาน	ขนมปังปอนด์หั่นเป็นชิ้น, ขนมปังก้อนและขนมปังอื่น ๆ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางขนมปังพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาที

## การละลายอย่างรวดเร็ว

ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับการละลายน้ำแข็งออกจากเนื้อบดน้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม อย่างรวดเร็ว  
ฟังก์ชันนี้จะให้ระยะเวลาในการละลายน้ำแข็ง  
ต่อไปนี้เป็นตัวอย่างการละลายน้ำแข็ง ของเนื้อแช่แข็งน้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม



เตาอบไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมละลายน้ำแข็งแบบเร่งด่วน (เนื้อสัตว์)

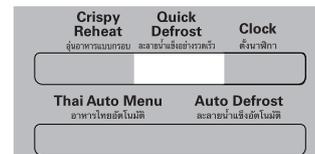
### กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

ขังน้ำหนักเนื้อที่ต้องการละลายน้ำแข็ง ต้องนำสิ่งแปลกปลอม เช่น โลหะ หรือ กระจาดห่อ ออกให้หมด จากนั้นนำเนื้อเข้าเตาไมโครเวฟ แล้วปิดฝา



### กดปุ่ม **QUICK DEFROST** ครั้ง (วางเนื้อน้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม)

เตาไมโครเวฟจะทำงานโดยอัตโนมัติ



ระหว่างการละลายน้ำแข็ง ถ้าเกิดเสียง “บีบ” ให้เปิดเตา เพื่อพลิกเนื้ออีกด้านขณะละลายน้ำแข็ง และนำสิ่งที่ทำให้การละลายช้าลง เช่น กระจาดห่อ ออกให้หมด จากนั้นปิดเตาไมโครเวฟ และกดปุ่ม

**START/QUICK START** เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ

เตาไมโครเวฟจะไม่หยุดทำงานถ้าไม่เปิดเตา เมื่อเกิดเสียง “บีบ”

# คำแนะนำละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

ใช้ฟังก์ชันการละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว สำหรับเนื้อบด

และเนื้อออกจากห่อ วางบนจานในเตาไมโครเวฟ

เมื่อมีเสียงดัง “บีบ” ให้น้ำเนื้อออกจากเตา พลิกเนื้อด้านที่ยังไม่ละลายน้ำแข็ง

แล้วนำกลับไปวางบนจานในเตาไมโครเวฟเหมือนเดิม

กดปุ่มสตาร์ท เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ เมื่อละลายเสร็จแล้วให้น้ำเนื้อออกจากเตา แล้วห้อนเนื้อด้วยอลูมิเนียมฟอยล์

ปล่อยให้ทิ้งไว้ 5-15 นาที หรือจนกระทั่งน้ำแข็งละลายออกจนหมด

ประเภท	น้ำหนัก	ภาษา	คำแนะนำ
เนื้อบด	0.5 กิโลกรัม	งานภายในเตาไมโครเวฟ	เนื้อบด หลังจากการละลายน้ำแข็ง ให้ห้อนด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ ประมาณ 5-15 นาที

# เมนู

## อาหารไทยอัตโนมัติ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการทำ “ผัดผงกะหรีปลาหมึกสด” น้ำหนัก 0.6 กก.

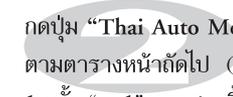


เมนูอาหารไทยอัตโนมัติจะช่วยให้คุณ  
ณสามารถ  
ปรุงอาหารจานโปรดของคุณได้อย่าง  
ง่ายดาย  
โดยการเลือกประเภทและน้ำหนักของ  
อาหาร

กดปุ่ม “STOP/CLEAR”



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



กดปุ่ม “START”



# คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัต

โปรแกรม	ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ	
เมนูอาหารไทย อัตโนมัต	tc-1	พัตผงกะหรี่ ปลาหมึกสด	0.6kg	ถาดอุ่น Crispy tray	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างปลาหมึกให้สะอาด พ่าครึ่งตัวตามยาว เอาส่วนที่รับประมาณไม่ได้ออก ล้างอีกครั้งให้สะอาดพ่าให้สะอาดเติมน้ำ แล้วบั้งตัวปลาหมึกเป็นตาราง หั่นชิ้นใหญ่ พ่าให้สะอาดเติมน้ำ</li> <li>ต่อซี่ไข่สดรม ใส่ลมชั้นจัด น้ำมันหอย น้ำตาล และน้ำพริกเผา แล้วตีให้เข้ากันจึงใส่ผงกะหรี่ ตีอีกครั้งให้เข้ากันพ่าไว้</li> <li>ใส่น้ำมันลงในชามแก้วกนัฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อน ใส่ปลาหมึกลงพัตพอสุก ใส่ส่วนผสม คนให้ทั่วแล้วนำเข้าเตาไมโครเวฟ ต่อกครั้งให้สุก หมั่นคนเป็นระยะเพื่อให้ส่วนผสมใหม่ใส่หอมใหญ่ พริกขี้หนู ขึ้นฉ่ายและต้นหอมคนพอทั่วแล้วเวฟต่อพอพักสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ</li> </ol>
	tc-2	ต้มปี๊เต๊กทะเล	1.5kg	ชามสำหรับ ไมโครเวฟ (2.5 ลิตร)	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างเนื้อหอยให้สะอาด ใส่ตะแกรง พ่าให้สะอาดเติมน้ำ แทะเปลือกกุ้งกุลาค่า เด็ดหัวไว้หาง พ่าหลัง ตั้งเส้นตำปลาหมึก เอาส่วนที่รับประมาณไม่ได้ออก หั่นเป็นแว่น พ่าไว้</li> <li>ใส่น้ำสต็อกปลงในชามใบใหญ่ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด ใส่ไข่ ตะใคร้ ใบมะกรูด เวฟต่ออีกครั้งให้หอม กลั่นตะใคร้ ใบมะกรูด ใส่อาหารทะเลซึ่งมีกุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และกัมปูลู เวฟต่อจนสุก</li> <li>ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมันงา พริกขี้หนู ใส่ใบกระเพรา เวฟต่อให้เดือดจึงยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟพร้อมๆ</li> </ol>
	tc-3	ปลากระพงทอด พัตหอมใหญ่	0.3kg	ถาดอุ่น Crispy tray	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างเนื้อปลาให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ คลุกกับแป้งชุบทอดให้ทั่ว พ่าไว้</li> <li>ใส่น้ำมันลงในชามแก้วกนัฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อนใส่เนื้อปลาที่คลุกแป้งไว้ลงทอดโดยใส่เข้าเตาไมโครเวฟที่เนื้อปลาสุก เหลือทั่วทั้งชิ้น หมั่นกลับเนื้อปลาให้ดูน้ำมันทั่วชิ้น ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ซ่อนเนื้อปลาขึ้นบนพ่าให้สะอาดเติมน้ำมัน</li> <li>ใส่น้ำมันและกระเทียมลงในชามแก้วอีกใบ นำเข้าไปเตาไมโครเวฟให้กระเทียมเหลือง ใส่หอมใหญ่ พริกขี้หนู ปรุงรสด้วย น้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย คนให้ทั่ว ใส่แป้งต๋อไก่ เวฟต่อให้เดือด</li> <li>ใส่ต้นหอมและปลาทอด คนให้เข้ากัน เวฟต่อจนเดือด ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักใส่จาน เสิร์ฟ</li> </ol>
	tc-4	ข้าวราดหน้ากุ้ง	0.4kg	ชามสำหรับ ไมโครเวฟ	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างกุ้ง แทะเปลือก เด็ดหัวไว้หาง พ่าหลัง ตั้งเส้นตำออก แล้วหมักกับซีอิ๊วขาว เหล้าจีน และน้ำมันงา ใส่แป้งข้าวโพด คลุกให้ทั่ว พ่าไว้</li> <li>ใส่น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ ลงในชามแก้วกนัฟ ใส่กระเทียม นำเข้าเตาไมโครเวฟให้หอม ใส่กุ้งที่หมักและหั่นหอมคนให้ทั่ว เวฟต่อพอสุก เติมน้ำสต็อกไก่ คนให้ทั่ว เวฟต่ออีกครั้งให้เดือด ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>ปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำตาล ซีอิ๊วดำ ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำ คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟต่อให้เดือดจนแป้งสุกขึ้น ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>ตักข้าวสวยใส่จาน ราดด้วยน้ำราดหน้ากุ้ง โรยพริกไทย ใบพริกขี้ เสิร์ฟพร้อมพริกขี้หนูและต้นหอม</li> </ol>

# คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัต

โปรแกรม	ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ	
เมนูอาหารไทย อัตโนมัต	tc-5	หมูสามชั้น	1.2kg	ชามสำหรับ โปโครเวฟ (2.5 ลิตร)	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างเนื้อหมูสามชั้นให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ ใส่ชาม แบ่งซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสปรุงรสอย่างละครึ่งหมักกับเนื้อหมู เคล้าให้ทั่ว หมักไว้ประมาณ 30 นาที</li> <li>ใส่น้ำสดคอกครึ่งหนึ่งลงในชามแก้วกวนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟที่เคี้ยวตูด ใส่เนื้อหมูที่หมักลงต้มให้สุก โดยเวฟต่อจนเนื้อหมูสุกนุ่ม ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>เติมน้ำสดคอกที่เหลือ แล้วห่อป๊ายก๊าก อบเชย พริกไทย รากผักชี และกระเทียมด้วยผ้าขาวบาง ใส่ลงในชามเนื้อหมูเวฟต่อจนเดือดและมีกลิ่นหอม</li> <li>ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ซีอิ๊วดำที่เหลือ และน้ำตาล เวฟต่อจนเดือดและมีกลิ่นหอม เมื่อเนื้อหมูนุ่มแล้วจึงยกออก</li> <li>ตักใส่ถ้วย โรยใบผักชี เสริมกับข้าวสวยร้อนๆ</li> </ol>
	tc-6	วุ้นสังขยา	0.5kg	ชามสำหรับ โปโครเวฟ	<ol style="list-style-type: none"> <li>ผสมไข่ไก่ น้ำตาลปึก กะทิ และใบเตย ชงให้เข้ากันแล้วกรอง ผักไฉ้ว</li> <li>ผสมน้ำเปล่ากับผงวุ้นเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาไมโครเวฟ ตั้งเวลา 2 นาทีจนเดือด นำออกมาคนให้เข้ากัน แล้วเวฟต่อจนผงวุ้นละลายหมด</li> <li>จากนั้นใส่ส่วนผสมไข่ คนให้เข้ากัน แล้วนำเข้าเตาไมโครเวฟต่อให้ส่วนผสมสุก ใช้เวลาประมาณ 3 นาที โดยคนทุกๆ 1 นาทีจนส่วนผสมสุกและข้น ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ตั้งไว้จนวุ้นแข็งตัว</li> </ol>
	tc-7	ซีโรงหมูย่าง น้ำพริก	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างซีโรงหมูให้สะอาด สับเป็นชิ้นยาว 5 นิ้ว หมักกับซีอิ๊วขาว ซอสมะเข็เทศาเกลือ น้ำพริก และน้ำส้มปรดเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 30 นาที</li> <li>เมื่อจะรับประทาน เรียงซีโรงหมูที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น</li> <li>จัดใส่จาน เสริมพร้อมผักทอด</li> </ol>
	tc-8	เนื้อย่างเกาหลี	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างเนื้อวัว ซับน้ำให้แห้ง เสร็จเป็นชิ้นบาง ใส่ลงในชาม แล้วใส่ซาวขาว พริกไทย ต้นหอม น้ำตาล ซีอิ๊วญี่ปุ่น เหล้าจีนและน้ำมันงา เคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง</li> <li>ล้างผักทุกชนิดให้สะอาด ตัดโคนหน่อไม้ฝรั่งที่แข็งออก และโคนเปลือกข้าวโพดอ่อนออก</li> <li>เตรียมน้ำจิ้มโดยผสมน้ำกระเทียมดอง น้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟที่เคี้ยวตูดจึงยกออกไปใส่พริกขี้หนู รากผักชี กระเทียม คนให้เข้ากัน ผักไฉ้ว</li> <li>เมื่อจะรับประทาน เรียงเนื้อที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น จัดใส่จาน จากนั้นย่างผักต่อพอสุก จัดใส่จาน รับประทานกับน้ำจิ้ม</li> </ol>

# คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัต

โปรแกรม	ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ	
เมนูอาหารไทย อัตโนมัต	tc-9	ข้าวหน้าไก่ย่าง เฮอร์ยาภิ	0.45kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างเนื้อไก่ให้สะอาด แบ่งซอสเทอริยากิครึ่งหนึ่งหมักกับเนื้อไก่ ใช้สอนจิมเนื้อไก่ให้ทั่ว แล้วหมักไว้ประมาณ 30 นาที</li> <li>เมื่อจ้รับประมาณ เรียงเนื้อไก่ที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มไม้เครื่องทำงาน อย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น ขณะที่ย่างให้ทาด้วยน้ำซอสเทอริยากิไปด้วย</li> <li>ตัดข้าวใส่จาน ทิ้งไก่ย่างเทอริยากิเป็นชิ้นพอคำ เรียงข้างๆ ข้าวสวย ราดด้วยซอสเทอริยากิที่เหลือตามชอบ เสิร์ฟพร้อมกินจิม</li> </ol>
	tc-10	กุ้งย่างใส่ห่อหมก	กุ้งแม่น้ำ 6 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างกุ้งให้สะอาด พาดล้างกุ้งทิ้งเปลือก ตึงเส้นตัวออก แล้วแกะออกเพื่อใส่ห่อหมก พักไว้</li> <li>ผสมกะทิกับน้ำพริกแกง คนให้เข้ากันจนน้ำพริกแกงละลายเข้ากับกะทิ ใส่เนื้อกุ้งแล้วคนต่อให้ขึ้นฟู ปรงรสด้วยน้ำปลา และน้ำตาล คนให้เข้ากันและน้ำตาลละลายหมด</li> <li>เรียงกุ้งกับมกรนในถาดสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟ ใส่ใบโหระพาตรงหลังกุ้งที่แกะไว้ ตักส่วนผสมห่อหมกใส่ นำไปย่างในเตาไมโครเวฟโดยใช้ระบบย่างจนสุกเหลืองและมีกลิ่นหอม</li> <li>ขณะย่างกุ้งให้ทำห่อนักกะทิ โดยผสมกะทิกับแป้งข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด หมั่นคนจนกะทิขึ้น แต่อย่าให้ส่วนผสมเป็นก้อน</li> <li>เมื่อย่างกุ้งสุกแล้วจึงตักห่อนักกะทิหยอดบนห่อหมก แต่งด้วยพริกชี้ฟ้า</li> </ol>
	tc-11	ปลาหมักกล้วย ใส่ข้าวปรงรสย่าง	ปลาหมักกล้วย 4 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างปลาหมักให้สะอาด เอาส่วนที่รับประมาณไม่ได้ออก ล้างอีกครึ่งให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ</li> <li>ใส่น้ำมันและกระเทียมลงในหม้อแกว่งนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดและหมกกลิ่นกระเทียม ใส่แคโรต เวฟต่อให้สุก ใส่ข้าวสวยปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย ใส่ผักโขม พริกชี้หนู คนให้เข้ากันทั่ว เวฟต่อให้ร้อน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>นำข้าวปรงรสใส่ในถ้วยปลาหมัก แต่อย่าให้เต็มมาก บั้งตัวปลาหมัก 3-4 บั้ง เรียงใส่ถาดสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มไม้เครื่องทำงาน อย่างจนสุกเหลืองจึงยกออก</li> <li>จัดใส่จาน เสิร์ฟกับผักสดตามชอบ</li> </ol>
	tc-12	ไก่ย่างพริกไทยดำ	1.0kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างไก่อีกครั้งให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ</li> <li>แบ่งพริกไทยดำ 1 ซ่อนใส่ถุงพลาสติกกับรากผักชีและกระเทียมเข้าด้วยกันให้ละเอียด นำไปใส่ในท้องไก่เพื่อดับกลิ่นคาว พักไว้</li> <li>ผสมพริกไทยที่หั่นกับซอสปรงรส น้ำมันหอย น้ำตาลทราย และซีอิ๊วดำ คนให้ละลาย นำไปทานบนตัวไก่ให้ทั่ว พักไว้ 20 นาที</li> <li>จัดใส่ตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มไม้เครื่องทำงาน อย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งตัวจึงยกออก จัดใส่จาน เสิร์ฟกับน้ำจิ้มไก่</li> </ol>

# คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัต

โปรแกรม	ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ	
เมนูอาหารไทย อัตโนมัต	tc-13	ปลาสาละงิงใบเตย	0.35kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ทำความสะอาดปลาโดยคว่ำไส้ออก ล้างน้ำอีกครั้งให้สะอาดแล้วผึ่งไว้ ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา นำรากผักชีโขลกใส่ในปากปลา ใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด แล่น้ำใบเตยมาพูนให้รอบตัวปลา พักไว้</li> <li>วางปลาบนตะแกรงสำหรับอบในเตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ กดปุ่มให้เครื่องทำงาน อย่างประมาณ 8-10 นาทีหรือจนปลาสุกเหลืองทั้งสองด้าน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>ขณะทอดปลา ทำน้ำจิ้มโดยโขลกพริกชี้ฟ้ากับกระเทียมเข้าด้วยกันพอแหลกตักใส่ถ้วย ใส่น้ำปลา น้ำตาล มะนาว คนให้เข้ากัน</li> <li>จัดปลาอย่างใส่จาน เสิร์ฟพร้อมผักสดและน้ำจิ้ม</li> </ol>
	tc-14	ปลานิลย่างเกลือ กับสมุนไพร	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>เตรียมน้ำจิ้มโดยคั่วพริกชี้ฟ้า หอมแดง และกระเทียมจนสุกหอม ตักขึ้น โขลกให้แหลกจนเกือบละเอียด ตักใส่ถ้วยปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมันงา น้ำตาล คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลายหมด ใส่ต้นหอม คนให้เข้ากัน พักไว้</li> <li>ขูดเกล็ดปลา ทำท้อง ตึงไส้และเหงือกออก ล้างอีกครั้งให้สะอาด เคล้ากับเกลือแล้วล้างอีกครั้งให้หมดเปลือก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ</li> <li>ผสมเกลือ ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด และกระเทียมเข้าด้วยกัน นำไปพอกให้ทั่วตัวปลา จัดใส่ถาดสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน อย่างจนสุกทั่วทั้งตัวและหมั่นกลับตัวปลาขณะย่างด้วย ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>จัดปลาอย่างใส่จาน เสิร์ฟพร้อมผักต้มและน้ำจิ้ม</li> </ol>
	tc-15	บาร์บีคิวซี่โครง หมูอ่อน	0.5kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างซี่โครงหมูอ่อนให้สะอาด ใส่ในหม้อผสม ใส่ซอสบาร์บีคิวครึ่งหนึ่ง หมักไว้ในตู้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง</li> <li>เรียงซี่โครงหมูที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่าง นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน อย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้นโดยหมั่นกลับด้าน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จานไว้</li> <li>ย่างพริกหวานและกระเทียมเขียวต่อจนสุก จัดใส่จานเคียงกับซี่โครงหมู เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิวที่เหลือตามชอบ</li> </ol>
	tc-16	ปีกไก่อบน้ำแดง	ปีกไก่ 6 ชิ้น	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างปีกไก่ให้สะอาด ตึงขนไก่ที่ติดอยู่ออกให้หมด พักให้สะเด็ดน้ำ หมักปีกไก่ด้วยเกลือและพริกไทย เคล้าให้เข้ากัน ประมาณ 15 นาที</li> <li>ใส่น้ำมันสำหรับทอดลงในหม้อแกว่ง นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อน ใสปีกไก่ แล้วเวฟต่อจนปีกไก่สุกเหลืองทั่ว ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักปีกไก่ขึ้นจากน้ำมัน พักไว้</li> <li>ผสมซอสมะเขือเทศ น้ำปลา น้ำตาล เหล้าจีน ซีอิ๊วขาว และซอสปรุงรสเข้าด้วยกัน พักไว้ จากนั้นใส่น้ำมันและกระเทียมลงในหม้อแกว่งอีกใบ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้สุกหอม ใสส่วนผสมซอสมะเขือเทศ เวฟต่อจนเดือด</li> <li>ใสปีกไก่ทอด นำไปเวฟต่อจนส่วนผสมสุกและน้ำลดขลุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จาน เสิร์ฟ</li> </ol>

# คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัต

โปรแกรม	ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ	
เมนูอาหารไทย อัตโนมัต	tc-17	หมูอบสับประด	1.0kg	ชามสำหรับ โม่โครเวฟ (2.5 ลิตร), ตะแกรงเตี้ย	<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างเนื้อหมูให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นใหญ่ พักให้สะเด็ดน้ำ</li> <li>ผสมน้ำสต็อกหมู น้ำตาลปีบ ซีอิ๊วขาวเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลาย นำเข้าเตาไมโครเวฟจนเดือด</li> <li>ใส่เนื้อหมู สับประด และพริกไทย นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ กดปุ่มไค้เครื่องทำงาน อบจนเนื้อหมูสุกนุ่ม ยกออกจากเตาไมโครเวฟ</li> <li>ตักหมูอบใส่จานพร้อมสับประด โรยพริกไทย เสิร์ฟ</li> </ol>
	tc-18	พืชชำไข่	0.3kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	<ol style="list-style-type: none"> <li>ต่อไข่ใส่ชาม ตีไข่ฟู ใส่พริกหวาน พักโซม และเค็ดย่างละครึ่ง คนให้เข้ากัน ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย คนอีกครั้งให้เข้ากัน</li> <li>ใส่น้ำมันลงในจานแกว่งไข่ นำไปเวฟให้ร้อน เทส่วนผสมไข่ใส่ ใส่เตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ อบจนไข่เริ่มสุกจึงยกออก</li> <li>โรยเค็ดย่าง พริกหวาน และพักโซมที่เหลือ โรยเมล็ดงาสองชนิด นำไปอบต่อจนมีสีละลายและเป็นสีน้ำตาลอ่อน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศหรือซอสพริกตามชอบ</li> </ol>
	tc-19	พืชชำกล้วย	1 tray	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	<ol style="list-style-type: none"> <li>เตรียมน้ำปรงรสข้าวโดยผสมน้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลเข้าด้วยกัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดและน้ำตาลละลาย ยกออกมาพักไว้</li> <li>อุ่นข้าวสวยด้วยเตาไมโครเวฟให้ร้อน เทใส่ชามผสม ใส่ไข่ปรงรสแล้วคลุกให้เข้ากัน ปิดฝาไว้จนข้าวดูดน้ำปรงรส</li> <li>นำแผ่นสาหร่ายวางบนเสื่อสำหรับนึ่งข้าว ใส่ข้าวปรงรส แผ่ข้าวออกพอประมาณ ใส่กุ้งลวก ห่อให้แน่น หั่นเป็นแว่นหนา 3 เซนติเมตร เรียงใส่ถาดสำหรับอบในเตาไมโครเวฟโดยหงายด้านตัดขึ้น</li> <li>โรยพริกหวาน ไข่ต้มและพองออริกาโน่ วางสาหร่ายขึ้นเสื่อๆ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ อบจนหน้ามีสีละลาย เป็นสีน้ำตาลอ่อน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ</li> </ol>
	tc-20	ขนมถ้วยฟูกล้วยเขียว	0.1kg / 1 ถ้วย	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	<ol style="list-style-type: none"> <li>ผสมยีสต์ แป้งข้าวเจ้า และผงกล้วยให้เข้ากัน ค่อยๆ ใส่น้ำลอยดอกไม้มะลิสน้อย แล้วนวดจนแป้งนุ่ม และน้ำลอยดอกไม้มะลิสนุ่ม</li> <li>ใส่น้ำตาล พงฟู และกลิ่นกล้วย นวดต่อให้เข้ากัน ปิดฝาทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง</li> <li>เรียงถ้วยตมใส่ลงในถาดสำหรับนึ่งในเตาไมโครเวฟ นึ่งด้วยไฟร้อนประมาณ 5 นาที</li> <li>ตักส่วนผสมขนมใส่ในถ้วยตมพอเต็ม นึ่งต่อ 10-15 นาทีหรือจนสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ พักไว้ให้เย็นแล้วเขี่ยออกจากถ้วยตม</li> </ol>

# การอุ่นอาหารแบบกรอบ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการทำ “เนื้อมบ” น้ำหนัก 0.3 กก. ด้วยการ



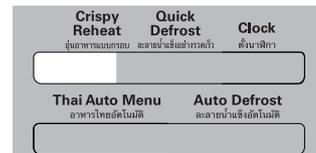
การปรุงอาหารด้วยการอบกรอบจะทำให้  
คุณสามารถ  
ทำอาหารจานโปรดได้อย่างง่ายดายโดย  
เลือกประเภท  
และน้ำหนักของอาหาร โดยการหมุนปุ่ม  
“DIAL”

ประเภท	กดปุ่ม “Crispy reheat”
เนื้อมบ	<b>1</b> ครั้ง
ลาซานญ่า	<b>2</b> ครั้ง
ขนมปัง	<b>3</b> ครั้ง
พาย	<b>4</b> ครั้ง

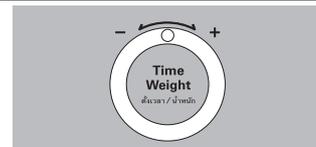
กดปุ่ม “STOP/CLEAR”



กดปุ่ม “Crispy Reheat” 1 ครั้ง



หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “0.3kg”



กดปุ่ม “START”



ประเภทอาหาร	น้ำหนัก	อุปกรณ์	อุณหภูมิอาหาร	วิธีทำ
เนื้ออบ	0.2-0.6 กก.	ถาดโลหะ + ตะแกรงเตี้ย	แช่เย็น	สไลต์เนื้อให้หนาไม่เกิน 2.5 ซม. วางอาหารบนตะแกรงเตี้ย หลังจากทำอาหารเสร็จนำอุปกรณ์ออกจากเตาอบ
ลาซานญ่า	0.2-0.6 กก.	ถาดโลหะ + ตะแกรงเตี้ย	แช่เย็น	วางลาซานญ่าบนตะแกรงเตี้ย และทำตามวิธีการด้านบน
ขนมปัง	0.1-0.3 กก.	ตะแกรงเตี้ย	แช่แข็ง	วางขนมปังบนตะแกรงเตี้ย ใช้แปรงทานม หรือน้ำบนขนมปัง และทำตามวิธีการด้านบน
พาย	0.2-0.6 กก.	ถาดโลหะ + ตะแกรงเตี้ย	แช่เย็น	วางพายบนตะแกรงเตี้ย และทำตามวิธีการด้านบน

# ตารางแนะนำการทำให้อุ่น หรือการอุ่นอาหาร

ท่านควรปฏิบัติตามคำแนะนำที่แสดงในตารางด้านล่างนี้ เมื่อต้องการทำอาหารให้อุ่นหรืออุ่นอาหารโดยใช้เตาอบ ซึ่งปริมาณของอาหารเพื่อกำหนดเวลาในการอุ่น เพื่อให้ได้ผลที่ดีที่สุดท่านควรเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิของห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่แข็ง สำหรับอาหารกระป๋อง ท่านควรนำอาหารออกจากกระป๋อง และใส่อาหารลงในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรือห่ออาหารด้วยพลาสติกและเจาะรูระบายอากาศและวัสดุที่ห่ออาหารออก เพื่อป้องกันการเกิดควันและเพลิงไหม้ กรุณาใช้คำแนะนำที่แสดงในตารางด้านล่างนี้เพื่ออุ่นอาหาร

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (นาที/ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำพิเศษ
เนื้อหันเป็นชิ้น 3 ชิ้น (หนา 0.5 ซม.)	1 ~ 2	วางชิ้นเนื้อลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อเนื้อด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ หมายเหตุ : น้ำเกรวี่หรือซอสจะช่วยให้เนื้อไม่แห้ง
เนื้อไก่ หน้าอก 1 ชิ้น ขาและกระดูกขาอ่อน 1 ชิ้น	1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2	วางชิ้นไก่ลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อเนื้อไก่ด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
ปลาที่ไม่มีไขมัน (170~230 กรัม)	1 ~ 2	วางเนื้อปลาลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อปลาด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
ลาซานย่า เสิร์ฟ 1 ที่ (300 กรัม)	4 ~ 6	วางลาซานย่าลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่ออาหารด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
ต้มหรือเคี่ยวอาหารใน หม้อที่มีฝาปิด 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ต้มครีมหรือเนยแข็ง 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
Sloppy Joe หรือเนื้อวัว บาศีวี สำหรับแซนวิช 1 คู่ (เนื้อวัวสำหรับยัดไส้ 1/2 ถ้วย) ไม่มีซอสหมัก	1 ~ 2 1/2	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (นาที/ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำพิเศษ
มันฝรั่งบด 350 กรัม	5 ~ 7 (ที่ 540 วัตต์)	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ถั่วบด 1 ถ้วย	1 1/2 ~ 2 1/2	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
พาสต้าในซอส 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ข้าว 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
แซนวิชมันฝรั่งหรือขนมปัง 1 แถว	15 ~ 30 วินาที	ห่อขนมปังด้วยกระดาษเช็ดจาน และวางบนถาดแก้ว
ผัก 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
น้ำซूप เสิร์ฟ 1 ที่ (230 กรัม)	1 1/2 - 2	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
อาหารในจาน (เสิร์ฟ 1 ที่) เนื้อ 125 กรัม มันฝรั่งบด 150 กรัม แครอทสุก 150 กรัม	9 ~ 14 (ที่ 540 วัตต์)	ปรุงอาหารในจานอาหารค่ำที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

# ตารางแนะนำ

## การปรุงผักสด

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (นาที/ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ
อาร์ติโชค (หัวละ 230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	ตากแห้ง เติมน้ำ 2 ซ่อนโต๊ะและน้ำผลไม้ 2 ซ่อนโต๊ะ ปิดฝา วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
หน่อไม้ฝรั่งสด	450 กรัม	3 ~ 6	เติมน้ำ 1 ถ้วย ปิดฝา วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
ถั่วเขียว	450 กรัม	6 ~ 10	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
หัวบีทสด	450 กรัม	10 ~ 14	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด กลับอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
บรอกโคลีสด	300 กรัม	3 1/2 ~ 4	วางบรอกโคลีลงในจานอบ เติมน้ำ 1/4 ถ้วย วางอาหารพักทิ้งไว้ 2 นาที
กะหล่ำปลีสดหั่น เป็นชิ้นเล็ก ๆ	450 กรัม	7 ~ 9	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
แครอทสดหั่นเป็น แว่นเล็ก ๆ	200 กรัม	2 ~ 3	เติมน้ำ 1/4 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
กะหล่ำดอกสด ทั้งหัว	450 กรัม	5 ~ 7	ตากแห้ง เติมน้ำ 1/4 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
ข้าวโพดสด	2 ฝัก	4 ~ 8	ปอกเปลือก เติมน้ำ 2 ซ่อนโต๊ะลงในจานอบ 1.5 ลิตร ปิดฝา วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (นาที/ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ
เห็ดสดหั่นเป็นชิ้น	230 กรัม	1 1/2 - 2 1/2	วางเห็ดลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
พาร์สนิปสด หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	6 ~ 8	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
ถั่ว, ถั่วเขียวและสด	4 ถ้วย	6 ~ 9	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
อบมันฝรั่งหวาน ทั้งหัว (170~230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	5 ~ 9 9 ~ 13	แทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัวด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงในกระทงแช่แข็งจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
อบมันฝรั่งขาว ทั้งหัว (170~230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	5 1/2 - 7 1/2 9 1/2 ~ 14	แทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัวด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงในกระทงแช่แข็งจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
ผักขมสดใบ	450 กรัม	6 ~ 8	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
คูเก็ตสด หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4 1/2 ~ 7 1/2	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้ 2~3 นาที
คูเก็ตสดทั้งหัว	450 กรัม	6 ~ 9	แทงคูเก็ตให้เป็นรูรอบๆ หัว วางคูเก็ตลงในกระทงแช่ แข็งจาน 2 แผ่น กลับด้านคูเก็ตเมื่อเวลาผ่านไป ครึ่งหนึ่ง

# ตารางแนะนำ

## การย่างอาหาร

### คำแนะนำในการย่างเนื้อบดตะแกรง

เนื้อส่วนที่มีไขมันมากกว่า ออกจากเนื้อ ควรระมัดระวังแลโดนเนื้อที่ไม่มีไขมัน (สิ่งนี้จะช่วยป้องกันเนื้อแข็งหรือมันได้)

เรียงชิ้นเนื้อบดตะแกรง ทาเนื้อด้วยเนยที่ละลายแล้วหรือน้ำมันพืช

เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการย่าง (นาที/ที่ระดับไฟ สูงสุด)	คำแนะนำ
เบอร์เกอร์เนื้อ	50 กรัม x 2 100 กรัม x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	ทาเนื้อด้วยเนยที่ละลายแล้วหรือน้ำมันพืช
สเต็กเนื้อวัว (หนา 2.5 ซม.)			ถ้าเนื้อบาง ควรวางเนื้อบดตะแกรง ถ้าเนื้อหนา ท่านสามารถวางชิ้นเนื้อ บนถาดตรงได้
ไม่สุกมาก	230 กรัม x 2	16 ~ 18	เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง กลับเนื้อ
สุกปานกลาง	230 กรัม x 2	19 ~ 21	อีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง
สุกมาก	230 กรัม x 2	23 ~ 25	ควรกลับด้านของเนื้อบ่อยๆ
เนื้อแกะ (หนา 2.5 ซม.)	230 กรัม x 2	22 ~ 29	
ไส้กรอก (แกะห่อออก)	230 กรัม x 2	11 ~ 14	

### คำแนะนำในการย่างปลาและอาหารทะเล

วางปลาและอาหารทะเลบนตะแกรง สำหรับปลาทั้งตัว ใช้มีดฉีกปลาให้เป็นรอยบากทั้งสองด้าน  
ก่อนนำไปย่าง

ก่อนย่างและระหว่างย่าง ทาเนื้อปลาและอาหารทะเลด้วยน้ำมันพืช, เนยหรือเนยเทียมที่ละลายแล้ว  
สิ่งนี้จะช่วยป้องกันเนื้อปลาแห้งมากเกินไป เวลาที่แนะนำให้ใช้สำหรับการย่าง แสดงอยู่ในตาราง  
ด้านล่างนี้ สำหรับปลาทั้งตัวและเนื้อปลาเป็นชิ้น เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่งควรกลับด้านของเนื้อปลา  
อย่างระมัดระวัง ท่านสามารถกลับด้านของเนื้อปลาที่ไม่มีไขมัน แต่ชิ้นค่อนข้างหนาได้เช่นกัน

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการย่าง (นาที/ที่ระดับไฟ สูงสุด)	คำแนะนำ
ปลาไม่มีไขมัน หนา 1 ซม.	230 กรัม	11 ~ 14	ทาเนื้อปลาด้วยเนยที่ละลายแล้ว และกลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง
หนา 1.5 ซม.	230 กรัม	17 ~ 21	เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อปลาเป็นชิ้น หนา 2.5 ซม.	230 กรัม	18 ~ 23	
ปลาทั้งตัว	225~350 กรัม 400 กรัม	18 ~ 23 22 ~ 32	เพิ่มเวลาในการย่างมากขึ้น สำหรับ ปลาที่มีเนื้อหนาและมีไขมันมาก
หอยแครง	450 กรัม	16 ~ 20	ทาน้ำมันระหว่างย่าง
กุ้งนาง	450 กรัม	16 ~ 20	

## ⚠ คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจเป็นผลทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาอบเสียหายได้

## ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

- 1 ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาอบ, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ใช้หรือซ่อม รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่งกระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาอบสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- 2 ไม่ควรใช้งานเตาอบเมื่อไม่ได้ใส่อะไรไว้ในเตาอบ ท่านควรวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบ เมื่อไม่ได้ใช้งาน น้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เมื่อเตาอบเริ่มทำงานโดยบังเอิญ
- 3 ไม่ควรใช้เตาอบเพื่อขจัดความชื้น เพราะอาจทำให้ท่านได้รับบาดเจ็บสาหัสได้ (เช่น ใช้เตาอบกับหนังสือพิมพ์, ผ้า, ของเล่น, สัตว์เลี้ยง หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าแบบพกพาที่เปียก)
- 4 ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษเช็ดจาน ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร
- 5 ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษเช็ดจาน ซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร
- 6 ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิกที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่นทองหรือเงิน) ครอบนำโลหะที่มีต่ออาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาอบอาจทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้เตาอบเสียหายได้
- 7 ไม่ควรใช้เตาอบกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใดๆ ขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาอบ เพราะอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟรั่วได้
- 8 ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้อาจมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้
- 9 หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรนำถาดแก้วไปล้างน้ำทันที เพราะอาจทำให้ถาดแก้วแตกหรือเสียหายได้
- 10 อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไป และอาหารอาจจะไหม้ได้
- 11 ควรวางเตาอบให้มีพื้นที่ด้านหน้าจากขอบพื้นผิวที่วางเตาอบอย่างน้อย 8 เซนติเมตรหรือมากกว่าขอบด้านหลังของพื้นที่ที่วางเตาอบ เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมา

- 12 แหงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร
- 13 ไม่ควรรอบใช้ทั้งเปลือก แรงดันอากาศที่เกิดขึ้นภายในช่องจะทำให้ไข่แตกได้
- 14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากๆ ในเตาอบของท่าน
- 15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร
- 16 ถ้าประตูเตาอบและฝาผนึกประตูเตาอบเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้ จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 17 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาอบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาอบไว้เพื่อป้องกันไฟไหม้ในเตาอบลามออกมา
- 18 เมื่อปรุงอาหารในภาชนะพลาสติก, กระดาษหรือโลหะที่ติดไฟได้ ท่านควรตรวจสอบเตาอบและภาชนะที่ใช้บ่อยๆ ว่าชำรุดหรือไม่
- 19 ท่านสามารถปล่อยให้เด็ก ๆ ใช้เตาอบด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้องซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้
- 20 ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงดันและทำให้อาหารหกกระจายได้
- 21 ไม่ควรใช้งานเตาอบ ถ้าฝาผนึกประตูเตาอบและส่วนที่ใกล้เคียงเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้ จนกว่าส่วนที่เสียจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 22 ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาอบได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตาอบ
- 23 ไม่ควรสัมผัสประตูเตาอบ, ภายนอกเตาอบ, ด้านหลังเตาอบ, ช่องระบายอากาศบนเตาอบ อุปกรณ์ต่างๆ และจาน เมื่ออยู่ในรูปแบบการย่างอาหาร, การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่และการปรุงอาหารอัตโนมัติ นอกจากท่านจะใส่ถุงมืออย่างหนา เพราะส่วนต่างๆ เหล่านี้จะร้อนมากก่อนสัมผัสอุปกรณ์ ควรตรวจสอบว่าอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงแล้ว

# ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

- 24 ใช้เฉพาะภาษาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- 25 เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาอบตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจติดไฟได้
- 26 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาอบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาอบไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาอบลามออกมา
- 27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาชนะของเครื่องดื่ม
- 28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระป๋องอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น
- 29 ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาอบ เพราะไข่อาจจะระเบิดได้ ถึงแม้เตาอบจะหยุดส่งคลื่นไมโครเวฟแล้วก็ตาม
- 30 ควรรักษาความสะอาดในบริเวณฝาน้ำประตูดอก, ช่องระบายอากาศบนเตาอบ และส่วนที่ใกล้เคียงอยู่เสมอ
- 31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาอบ และเศษอาหารที่เหลืออยู่ในเตาอบเป็นประจำ
- 32 การดูแลรักษาทำความสะอาดเตาอบที่ผิดวิธี อาจทำให้พื้นผิวของเตาอบเสียหายและส่งผลกระทบต่ออายุในการใช้งานของเตาอบอีกด้วย และอาจทำให้เกิดเหตุการณ์ที่อันตรายขึ้นได้
- 33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตาอบนี้เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบอุณหภูมิได้อย่างสะดวก)
- 34 ระหว่างใช้งานเตาอบ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสอุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตาอบ

- 35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคลทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล
- 36 เตามิโครเวฟจะต้องทำงานโดยเปิดฝาประตูไว้
- 37 การเชื่อมต่อนี้สามารถกระทำได้โดยใช้ปลั๊กแบบเสียบต่อ หรือติดตั้งสวิตช์โดยเดินสายไฟถาวรให้เป็นไปตามมาตรฐาน การเดินสายไฟ
- 38 อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีผิวหยาบ หรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำทำความสะอาดกระจก ฝาเตามิโครเวฟ เพราะจะทำให้เกิดการลอกที่พื้นผิว ซึ่งอาจจะทำให้กระจกแตกได้

**คำเตือน:** ถ้าประตูเตาอบและฝาน้ำประตูดอกเสียหาย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

**คำเตือน:** ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาอบ, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ซ่อมแซมรวมทั้งผู้ที่นำฝามาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาอบสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

**คำเตือน:** ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรถูกอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้

**คำเตือน:** ท่านสามารถปล่อยให้เด็ก ๆ ใช้เตาอบด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้

**คำเตือน:** ชั้นส่วนบางอย่างที่สามารถเข้าถึงได้อาจจะร้อนในระหว่างการใช้งานอย่าให้เด็ก ๆ เข้าใกล้

# ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

## ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาอบไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะภายในเตาอบ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ

ภาชนะซึ่งไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่ที่สามารถทนต่อความร้อนได้ ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมด้วยโลหะบางชนิด ซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาอบไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ท่านสามารถรู้ได้อย่างง่ายดาย ว่าภาชนะไหนปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน

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

## จานอาหารคำ

ภาชนะสำหรับอาหารคำหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาปรึกษาผู้ผลิต หรือทำการทดสอบภาชนะตามวิธีที่แสดงในด้านบน

## ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน รวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

## ภาชนะพลาสติกสำหรับเก็บอาหาร

ภาชนะชนิดนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ในการอุ่นได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการปรุงอาหารในเตาอบเป็นเวลานาน อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกโค้งงอหรือละลายได้

## กระดาษ

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

## ถุงพลาสติกสำหรับปรุงอาหาร

ถุงพลาสติกเหล่านี้ได้ถูกผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษ สำหรับใช้ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ แต่เพื่อความมั่นใจในการใช้งาน ท่านควรฉีกถุงให้มียอดขนาดเล็กน้อย เพื่อให้ควันสามารถระบายออกจากถุงได้ ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกทั่วไป เพื่อปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟของท่าน เพราะถุงอาจจะละลายและแตกได้

## ภาชนะพลาสติกสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

ท่านสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่มีรูปร่างและขนาดต่างๆ ได้ทุกชนิด และสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่ท่านมีอยู่แล้วได้ โดยไม่จำเป็นต้องลงทุนซื้อใหม่

## ภาชนะเคลือบ, หินและกระเบื้อง

ภาชนะที่กล่าวมาในด้านบนนี้สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เป็นอย่างดี แต่ท่านก็ควรทดสอบภาชนะก่อนเพื่อความมั่นใจ

## ⚠️ ข้อควรระวัง

ภาชนะบางชนิดเป็นตัวนำความร้อน หรือประกอบด้วยเหล็ก ซึ่งไม่เหมาะสมสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อน เพื่อความมั่นใจว่าท่าน สามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาไมโครเวฟของท่านได้

# ลักษณะเฉพาะของอาหารและ

## การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

### ความองเดาอบอยู่เสมอ

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

### ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหารจะทำให้เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันมาก เช่น เค้กที่ทำด้วยเนยแข็งแช่แข็ง, นม, ไข่จะใช้เวลาในการอบมากกว่าเค้กที่ใช้ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิปกติ การปรุงอาหารในคู่มือการใช้งานเล่มนี้จะใช้ช่วงเวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันไป โดยปกติท่านจะพบว่าอาหารยังไม่สุก เมื่อปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำไว้ และในบางครั้งอาหารของท่านต้องใช้เวลาดูสูงสุดที่แนะนำในการปรุงอาหาร กลุ่มนักวิทยาศาสตร์ของคู่มือการใช้งานเล่มนี้ มั่นใจว่าเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำนั้นเหมาะสมที่สุด การปรุงอาหารบางชนิด โดยเฉพาะขนมปัง, เค้กและขนมคีสตาร์ด ขอแนะนำว่าควรนำอาหารออกจากเตาอบในขณะที่อาหารยังไม่ค่อยสุก สิ่งนี้ไม่ใช่การแนะนำที่ผิด เมื่อนำอาหารออกจาทิ้งไว้ข้างนอกความร้อนภายในอาหารก็จะปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งอาหารสุกทั่วทั้งหมด ถ้าปล่อยอาหารทิ้งไว้ในเตาอบจนสุกหมด ส่วนภายนอกของอาหารก็จะไหม้เกรียม ท่านจะต้องกะทั้งเวลาในการปรุงอาหาร และเวลาดูรวมทั้งไว้เองตามชนิดของอาหารที่แตกต่างกัน

### ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วยรู เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่หนาทึบ เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูอาหารในระหว่างที่ปรุงอาหารในเตาอบ เพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

### ส่วนที่สูงที่สุดของอาหาร

ส่วนที่สูงที่สุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นท่านควรกลับอาหารระหว่างการปรุงหลาย ครั้ง

### ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกมาจะทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิดควรหมั่นน้ำให้เปียกก่อน หรือหาวะโรมาห่อไว้ก่อนนำเข้าเตาอบ เพื่อรักษาความชื้นไว้

### กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อน และอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมัน ซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากัน และไม่ควรถ่ายใส่อาหารใหม่

### ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตาอบของท่านจะคงที่ ถึงแม้ว่าอาหารในเตาอบจะมีปริมาณมากน้อยแค่ไหนก็ตาม ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตาอบมาก ท่านก็ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น เมื่อท่านปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครึ่งเดียว ควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมด

### รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุเข้าไปในอาหารได้ประมาณ 2 ซม. ด้านในของอาหารที่หนาจึงสุกช้ากว่าด้านนอก ซึ่งความร้อนภายนอกจะแพร่เข้าไปภายใน เฉพาะด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่สุกโดยคลื่นไมโครเวฟส่วนที่เหลือของอาหารจะสุกโดยการถ่ายความร้อน อาหารที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมหาไม่เหมาะสำหรับปรุงในเตาอบไมโครเวฟ เพราะมุมของอาหารจะไหม้ก่อนที่ข้างในจะเริ่มร้อนอาหารที่เป็นรูปวงกลมและบางเหมาะสำหรับปรุงในเตาอบไมโครเวฟ

### การปิดฝา

การปิดฝาจะช่วยเก็บความร้อนและไอน้ำ ซึ่งทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ใช้ผ้าหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตกของอาหาร

### การอบสีน้ำตาล

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกจะใช้เวลาในการปรุงอาหารอย่างน้อย 15 นาที เพื่อให้เนื้อกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ อาหารที่ใช้เวลาในการปรุงน้อยกว่านี้ อาจต้องใช้ข้อซอที่ให้เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcesterchire, ซอสถั่วเหลืองหรือซอสบาร์บีคิว เพื่อแต่งสีสีนของอาหารการใส่ซอสในปริมาณเพียงเล็กน้อย ไม่ทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไป

### การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะช่วยป้องกันการกระเด็น และยังช่วยคงความร้อนของอาหาร แต่กระดาษนี้ไม่แน่นอนเท่ากับการใช้ฝาปิด จึงมีผลทำให้อาหารแห้งเล็กน้อย

### การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารบางชนิด เช่น การอบมันฝรั่ง, เค้กชั้นเล็ก ๆ และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางอาหารแต่ละชิ้นในเตาอบ ในระยะห่างที่เท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ แต่ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

# ลักษณะเฉพาะของอาหารและ การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

## การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาอบไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไป การคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการปรุงอาหารโดยใช้เตาอบ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านบนลงเข้าหาจุดศูนย์กลาง เพราะด้านบนจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

## การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัว ท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อให้จะได้สุกสม่ำเสมอ ทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

## วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านล่าง

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านบนของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านล่างของอบจาน ซึ่งจะให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

## การห่ออาหาร

ห่อแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ (ที่กันคลื่นไมโครเวฟ) ไว้ที่มุมหรือขอบเหลี่ยมของอาหาร เพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยด์มากเกินไป และตรวจสอบว่าแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ติดอยู่กับจาน มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาอบได้

## การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูง ซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

## การแหงอาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาอบ นอกจากอาหารเหล่านั้นจะถูกแทงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ใช้ด้ายและไข่ขาว, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

## การทดสอบอาหาร

อาหารที่ปรุงในไมโครเวฟจะสุกอย่างรวดเร็ว ท่านควรทดสอบความสุกของอาหารบ่อยๆ อาหารบางชนิดควรปล่อยให้ไว้ในเตาอบจนเสร็จ แต่อาหารส่วนมาก รวมทั้งเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกสามารถนำออกจากเตาอบ และปล่อยให้ข้างนอกจนสุกได้ อุณหภูมิภายในของอาหารระหว่างวางพักทั้งไว้จะเพิ่มขึ้นประมาณ 5°F (3°C) ถึง 15°F (8°C)

## การพักอาหาร

หลังจากนำอาหารออกจากเตาอบไมโครเวฟ ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 3 ถึง 10 นาที อาหารโดยส่วนมากจะยังคงร้อนอยู่ระหว่างที่วางทิ้งไว้ ยกเว้นอาหารบางชนิดที่ต้องการให้เนื้อของอาหารแห้ง (เช่น คั๊กและบิสกิตบางชนิด) การวางอาหารพักทิ้งไว้จะทำให้การปรุงเสร็จสิ้น และยังช่วยให้รสชาติของอาหารกลมกลืนและดีขึ้น

## การทำความสะอาดเตาอบของท่าน

### 1 รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

อาหารจะกระเด็นหรือมีน้ำเหนียวๆ ทกใส่ผนังเตาอบและประตูเตาอบ ท่านควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดรอยเปื้อนนี้ออกไป เศษอาหารหรือน้ำที่ล้นออกมาจะดูดคลื่นไมโครเวฟ และเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเศษอาหารระหว่างประตูเตาอบและโครงฝา ถ้าประตูเตาอบสะอาดจะทำให้ฝาปิดแน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบูและผ้าแห้ง ไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ ท่านสามารถล้างถาดโลหะด้วยตัวท่านเอง หรือใช้เครื่องล้างจานก็ได้

### 2 รักษาความสะอาดภายนอกเตาอบอยู่เสมอ

ทำความสะอาดด้านนอกเตาอบด้วยน้ำสบู่น้ำ แล้วเช็ดน้ำให้แห้งด้วยผ้าแห้งหรือผ้าขนหนู เพื่อป้องกันส่วนประกอบภายในเสียหาย ไม่ควรปล่อยให้แห้งไหลลงในช่องระบายอากาศ การทำความสะอาดแผงควบคุม เปิดประตูเตาอบเพื่อป้องกันเตาอบทำงานโดยบังเอิญ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำอีกที่ กดปุ่ม STOP/CLEAR หลังการทำความสะอาด

3 ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาอบ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้น เมื่อเตาไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาอบทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนังเตาอบอยู่เสมอ โดยใช้ผ้าอุ่น, น้ำสบู, น้ำสะอาดแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุที่กัดกร่อน 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 เตาอบจะเสียหายหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอะไรอยู่ข้างในเตาอบ?**

A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาอบถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาอบโดยไม่มีภาชนะ

**Q ทำไมบางครั้งไขถึงแตก?**

A เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรต้มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

**Q ทำไมถึงแนะนำให้อุ่นอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว?**

A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ชั่วคราวหนึ่ง ซึ่งจะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการวางอาหารพักทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

**Q พัดลมทำงาน ในขณะที่ไม่ได้ใช้งานเตาไมโครเวฟ สิ่งนี้คือการทำงานที่ผิดปกติหรือไม่?**

A ไม่ผิดปกติ 'ระบบทำความเย็นอัตโนมัติ' จะควบคุมให้พัดลมทำงานอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้ ถ้าอุณหภูมิภายในเตาอบมากเกินไปตามที่กำหนดไว้ หลังจากเตาอบทำงานเสร็จสมบูรณ์แล้ว

**Q สามารถทำข้าวโพดคั่วในเตาไมโครเวฟได้หรือไม่?**

A ได้ ท่านสามารถทำข้าวโพดคั่วได้โดย ปฏิบัติตามวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้  
1. ใช้ภาชนะในการทำข้าวโพดคั่ว ซึ่งออกแบบมาให้ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ  
2. ใช้ข้าวโพดคั่วที่บรรจุอยู่ในซอง ซึ่งสามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้เลย ข้าวโพดคั่วที่บรรจุมาแล้วจะมีเวลาในการอบและระดับไฟที่เหมาะสม

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยให้เตาอบทิ้งไว้ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น เมื่อข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น หลังจากผ่านเวลาที่แนะนำไว้ ท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไป จะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

### **⚠️ ข้อควรระวัง**

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่เหลือมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

**Q ทำไมเตาอบของฉันทถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?**

A ตรวจสอบตารางทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติตามทุกวิธี หรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้แนะนำไว้ในตารางทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไปจะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตารางปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาที่ท่านทำอาหารตามปกติได้

# ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า/

## ข้อมูลทางเทคนิค

### คำเตือน

#### อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้

สีน้ำเงิน ~ สายกลาง

สีน้ำตาล ~ สายกระแสไฟ

สีเขียวและสีเหลือง ~ สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควรเทียบปลั๊กไฟดังนี้

สายที่มีสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีดํา

สายที่มีสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง

สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือ  
เครื่องหมาย  $\equiv$

ถ้าสายไฟฟ้าที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟฟ้าโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

#### ข้อมูลทางเทคนิค

	MC7889DR
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V ~ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	900 วัตต์ (ระดับมาตรฐาน IEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก X ส X ล)	530 X 322 X 427 มิลลิเมตร
ใช้กำลังไฟ	
การใช้คลื่นไมโครเวฟ	1,300 วัตต์
การย่างอาหาร	1,100 วัตต์
การทำงาน 2 รูปแบบรวมกัน	สูงสุด 3,150 วัตต์
การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่	สูงสุด 1,850 วัตต์