LG
Life's Good

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MC8289URC

มอก.1773-2548

MFL66680101

www.lg.com

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.

Contents

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 created 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
Grill Cooking — 12
Convection Cooking — 13 ~ 14
Combination Cooking — 15 ~ 16
Steam Chef (Auto) — 17 ~ 18
Auto Defrost — 19 ~ 20
Crispy Reheat — 21 ~ 22
Defrost & Bake — 23 ~ 24
Thai Auto Menu — 25 ~ 33
Important safety instructions — 34 ~ 35
Microwave - safe Utensils — 36
Food characteristics & Microwave cooking — 37 ~ 38
Questions & Answers — 39
Plug Wiring Information/Technical Specifications — 40

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.

Unpacking & Installing

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

HIGH RACK

LOW RACK

GLASS TRAY

ROTATING RING

STEAMER

STEAM COVER

STEAM PLATE

STEAM WATER BOWL (METAL TRAY, CRISPING 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 36.

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 either12 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 ‘24H’ will be shown in the display; you can 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.

1

Plug in your oven for the first time.
"24H" appears on the display.
(If you want to use different option,Press **AUTO DEFROST** .
If you want to change different option after setting clock,
you have to unplug and plug it back in.)

2

Turn **DIAL** until display shows “14: ” .

Press **START** for hour confirmation.

3

Turn **DIAL** until display shows “14:35”.

Press **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.

1 Press **STOP/CLEAR.**

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

The time will disappear on the display but will reappear on the display a few seconds later.

3 If any button is pressed, **"L"** will appear on the display

4 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 (**) MEDIUM LOW	40%	360W
LOW	20%	180W

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

Press **STOP/CLEAR.**

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

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

4 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*
HIGH MAX	* Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat	100%	900W
MEDIUM HIGH	* All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs	80%	720W
MEDIUM	* Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup	60%	540W
DEFROST/ (**) MEDIUM LOW	* All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat	40%	360W
LOW	* Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough	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.

1

Press **STOP/CLEAR.**

2

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

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

Turn **DIAL** until display shows “11:00”.

3

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

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

Turn **DIAL** until display shows “35:00”.

4

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.

1

Press **STOP/CLEAR .**

2

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

3

During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.

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.

1 Press **STOP/CLEAR .**

2 Press **Grill.**

3 Turn **DIAL** until display shows “12:30”.

4 Press **START.**

Convection Cooking

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 230°C.

The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~230°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.**

Press **Conv** mode.

Turn **DIAL** until display shows "230°C".
The cooking temperature can be changed by turning **DIAL**.
Press **START**.

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 230°C for 50 minutes.

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.

1 Press **STOP/CLEAR.**

2 Press **Conv** mode.

3 Turn **DIAL** until display shows "230°C ".
Press **START.**

4 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.

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

1. GRILL COMBINATION.

1 Press **STOP/CLEAR.**

2 Press **COMBI.**

Press **GRILL.**

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

4 Turn **DIAL** until display shows “25:00”.

5 Press **START.**

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

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.

1

Press **STOP/CLEAR.**

2

Press **COMBI.**

Press **CONV**

3

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

4

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

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

5

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!

Steam
Chef (Auto)

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of vegetable(small cut).

This feature allows you steamed cook.

CAUTION:

1. **Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.**
2. **Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place easy to be melted after cooking. Always make sure to use a pad or tray.**
3. **When you use this Steamer, pour at least 300ml water before use. If the amount of water is less than 300ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.**
4. **Be careful when you move the STEAMER with water.**
5. **When you use the STEAMER, the steam cover and steam water bowl should be set perfectly right. The eggs or the chestnut would be exploding without setting the steam cover and steam water bowl.**
6. **Never use this Steamer with a product of different model. it may cause a fire or fatal damage to the product.**

1 Press **STOP/CLEAR .**

2 Press **STEAM CHEF** once to select vegetable(small cut).

3 Turn **DIAL** until display shows "0.6kg".

4 Press **START.**

FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS
VEGETABLE (SMALL CUT)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Room (Water:300ml)	Clean the vegetables and cut into similar sized pieces. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared vegetables on the steam plate. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven. -Sliced carrots, sliced potatoes, pepper, courgettes, cauliflower florets and broccoli florets. Tomatoes(small size)
SEAFOODS	0.2 kg ~ 0.6 kg	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Refrigerated (Water:300ml)	Clean the food. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven. - Fish fillets, fish steak, whole fish, shrimp, crab, clam
CHICKEN BREASTS	0.2 kg ~ 0.6 kg	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Refrigerated (Water:300ml)	Clean the food. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared chicken on the steam plate. Cover with steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven. - Chicken breasts, Turkey breasts
EGGS	2-9 eggs	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Refrigerated (Water:300ml)	Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the eggs on the steam plate. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven.

Auto
Defrost

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.

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 AUTO DEFROST	
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

1 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.

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

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

Turn **DIAL** until display shows “1.4kg”.

4 Press **START.**

5 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.

Category	*Weight Limit*	*Utensil*	*Food*
Meat **Poultry** **Fish**	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	**Meat** 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. **Poultry** Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. **Fish** Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread	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.

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	1	time
Lasagna	2	times
Bread	3	times
Pie	4	times

1 Press **STOP/CLEAR.**

2 Press **Crispy Reheat** once.

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

4 Press **START**.

Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Roasted Meat	0.2-0.6kg	Low Rack	Refrigerated	Slice each of roasted meat under 2.5cm thickness. Place food on the low rack. After cooking, remove from the oven and stand.
Lasagna	0.2-0.8kg	Low Rack	Refrigerated	Place leftover lasagna on the low rack. And do same as above.
Bread	0.1-0.3kg	Low Rack	Frozen	Place frozen baguette or croissant on the low rack. Brush baguettes with milk or water. And do same as above.
Pie	0.2-0.6kg	Low Rack	Refrigerated	Place leftover pie on the low rack. And do same as above.

Defrost & Bake

In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of "Quiche".

Defrost & Bake allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the dial.

Category	Press *Defrost & Bake*	
Quiche	1	time
Lasagna	2	times
Tart	3	times
Chicken Pieces	4	times

1 Press **STOP/CLEAR.**

2 Press Defrost & Bake once.

3 Turn **DIAL** until display shows "0.6kg".

4 Press **START**.

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

Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Quiche	0.3~0.6kg	High Rack	Frozen	1 pie crust pastry 140g Onions 3 slices of Lamb 3 eggs 300g whipping cream 120g milk 120g grated cheese Saute the chopped onion and lamb in a frying pan. Mix eggs, whipping cream, milk, and grated cheese. Place the crust onto the crispy tray and prick the surface with a fork. Put the onion and lamb onto the crust and pour the mixture.
Lasagna	0.3~0.6kg	Low Rack	Frozen	1.Remove the cover and place on the low rack. 2.After cooking, stand for 2 minutes.
Tart	0.1~0.6kg	Low Rack	Frozen	1.Remove "Tart" from package and place on the low rack. 2.After cooking, stand for 2 minute.
Chicken Pieces	0.2~0.8kg	High Rack	Frozen	1.Wash and dry skin. Brush the chicken pieces with oil. 2.Place the "Chicken pieces "on the low rack, put a plate under the low rack for dropping juice. 3.When beep, turn food over. 4.After cooking, stand covered with aluminum foil for 2 minutes.

Thai

Auto Menu

In the following example I will show you how to cook 0.3 kg of Stir-fried Seabass with Onion.

Thai Auto Menu are programmed.
Thai Auto Menu allows you to cook most of your favorite food by selecting the food type and the weight of the food.

1 Press **STOP/CLEAR.**

2 Press **THAI AUTO MENU** thrice.

The following indication is displayed: "tc-3".

4 Press **START/QUICK START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT.**

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-1	Stir-fried Squid with Curry Powder	0.6kg	Turn food over Crispy tray	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. 2. Mix egg, milk, oyster sauce, sugar and chili paste together and then put curry powder and leave. 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.
	tc-2	Spicy Seafood Soup with Herbs	1.5kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	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. 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. 3. Seasoning with fish sauce, lime juice, chili and holy basil. Bring to the boil, serve.
	tc-3	Stir-fried Seabass with Onion	0.3kg	Turn food over Crispy tray	1. Clean the seabass, cut to large pieces and toss with tempura flour. Set aside. 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. 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. 4. Place spring onion and fried seabass toss well and cook until boil. Then serve.
	tc-4	Shrimp and Shitake on Rice Chinese Style	0.4kg	Stir well Microwave-safe bowl (2.5L)	1. Peel and devein shrimp and marinate with soy sauce, Chinese cooking wine, sesame oil and corn flour mix well, set aside. 2. Heat oil in the strong glass blow, 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. 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. 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.

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-5	Fish ball and Thai Herbs Spicy Soup	1.0kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	1. Squeeze the featherback fish with a touch of salt and water, until it becomes sticky. Set aside. 2. Pour water into the strong glass blow, heat in microwave oven 3 minutes or until boil. After that form fish ball put into boiled water, cook again 4 minutes or until well done. Set aside. 3. Mix remain ingredients to the blow, heat again until cook through (about 5 mintues). Serve hot.3.
	tc-6	Pork Belly Stewed with Five Chinese Spices	1.2kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	1. Clean pork belly, cut to the large pieces and place to mixing blow. Half soy sauce, dark soy sauce, seasoning sauce marinate with pork belly for 30 minutes. 2. Pour half pork stock in the strong glass blow, heat until boil. Add pork belly cook until well done and tender. Take out from oven. 3. Fill the remain stock. Wrap star anise, cinnamon, pepper corn, coriander root and garlic with cheesecloth, put in the blow and cook again until smell nice. 4. Season with soy sauce, seasoning sauce, remain dark soy sauce and sugar. Heat again until boil and pork belly cook through. 5. Transfer to a serving blow, garnish with coriander leaves and serve with cooked rice.
	tc-7	Salmon Panang Red Curry	0.3kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	1. Clean salmon fillet and wipe it dry, set aside. 2. Pour cooking in the strong glass blow, heat in microwave oven until hot, add salmon fillet cook until turn to golden brown color. Flip salmon fillet and cook through. Transfer to a paper towel-lined plate. 3. Pour coconut milk in another glass blow, bring to the boil and add Panang curry paste, stir well and cook until an aroma develop. 4. Season with fish sauce and sugar, stir well. Add half kaffir lime leaves and basil, bring to the boil. Pour curry on cooked salmon, garnish with remain basil, kaffir lime leaves and red chili spur pepper, serve.
	tc-8	Chicken Clear Soup	1.1kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	1. Clean chicken hip, cut to large pieces and drain. 2. Pour water in the strong glass blow, heat in the microwave oven until boil, add chicken and cook until well done. Take out from oven and drain. 3. Pour chicken stock in another blow, bring to the boil. Add cooked chicken, carrot, potato, heat again until cook through. Season with salt and pepper, add onion and celery, heat again until vegetables well done. 4. Serve hot.

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-9	Pandanus Leaves Flavor Jelly	0.5kg	Stir well Microwave-safe bowl	1. Mix eggs, coconut sugar and pandanus leaves by hand, strain and set aside. 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. 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. 4. Transfer to a mould, leave until firm.
	tc-10	Sweet Corn Thai Jelly with Coconut Cream	0.3kg	Microwave-safe bowl (2.5L)	1. Make base by mix rice flour, arrowroot flour, sugar and water together. Heat in the microwave oven until boil, frequent stir until thicker. Add sweet corn, stir and bring to the boil, leave from oven. 2. Fill the base mixing into mould for level ¾ of mould, set aside. 3. Make top by mix the remain Ingredients together, heat in microwave oven until boil, frequent stir until thicker. Leave from oven, fill up the mould level top, set aside until cool then serve.
	tc-11	Grilled Honey Pork Ribs	0.5kg	Turn food over Crispy tray On the High rack	1. Clean pork rip and cut to 5 inches, marinate with soy sauce, tomato sauce, salt, honey and pineapple juice. Mix well and leave for 30 minutes. 2. Arrange marinated pork rib on griddle, put in the microwave oven and choose grill function. Cook until turn brown and well done. 3. Arrange to serving dish with vegetable pickle as needed.
	tc-12	Grilled Beef Tenderloin Korean Style	0.5kg	Turn food over Crispy tray On the High rack	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. 2. Clean vegetable, for asparagus and baby corn just break off the tough ends. 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. 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.

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-13	Teriyaki Chicken with Rice	0.45kg	Turn food over Crispy tray On the High rack	1. Clean chicken and use fork stab chicken breasts, marinate with half Teriyaki sauce for 30 minutes. 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. 3. Arrange cooked rice on serving dish, slice Teriyaki chicken to bite size and serve together with remain Teriyaki sauce and Kimchi.
	tc-14	Grilled Prawn Stuff with Shrimp Curry Paste	6 river prawns	Crispy tray On the High rack	1. Clean prawns, prepare for stuffing by cut along shell lengthwise and clean devein. Set aside. 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. 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. 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. 5. When prawns ready, drop coconut topping on prawns and decorate with red chili spur pepper.
	tc-15	Grilled Squids Stuffed with Spicy Rice	4 squids	Turn food over Crispy tray On the High rack	1. Clean squids pull off and discard the mottled skin, drain. 2. Add oil and garlic in the strong glass blow, 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. 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. 4. Transfer to a serving dish with salad.
	tc-16	Roasted Chicken with Black Pepper	1.0kg	Turn food over On the low rack	1. Clean chicken and drain. 2. Pound 1 tablespoon of black pepper with coriander root and garlic until fine. Stuff in chicken, set aside. 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. 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.

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-17	Grilled Fish with Pandanus Leaves	0.35kg	Crispy tray On the high rack	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. 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. 3. Meanwhile make dipping sauce by crush chilies with garlic, season with fish sauce, sugar and lime juice. Stir well, set aside. 4. Arrange to serving dish with fresh vegetable and dipping sauce.
	tc-18	Grilled Fish with Salt and Thai Herbs	0.5kg	Crispy tray On the high rack	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. 2. Clean fish by clear all entrails, fish scale, use salt for clean fish, drain. 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. 4. Arrange on a serving dish with blanched vegetable and dipping sauce.
	tc-19	Milk marinated pork steak	0.6kg	Turn food over Crispy tray On the high rack	1. Clean pork steak, drain. Mix unsweetened condensed milk, salt, black pepper, coriander root and garlic together, marinate with pork. Stab pork steak by fork and marinate about 1 hour in refrigerator. 2. Arrange on griddle, put in the microwave oven and choose grill function, flip when pork steak turn to golden brown color. Cook until well done. Transfer to serving dish. 3. Use the left over marinate juice, mix with pork stock, add butter and corn flour. Stir well, heat in the microwave oven until boil, frequent stir. Season with salt and pepper as needed. Pour sauce on pork steak, serve with bettered vegetable.
	tc-20	Pork ribs barbeque	0.5kg	Turn food over Crispy tray On the high rack	1. Clean pork ribs and marinate with half barbeque sauce, put in refrigerator for 2 hours. 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. 3. Grill bell pepper and okra until well done, serve with pork ribs and barbeque sauce.

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-21	Chicken Wings with Chinese Style Red Sauce	6 wings	Crispy tray On the high rack	1. Clean chicken wings, drain. Marinate with salt, pepper for 15 minutes. 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. 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. 4. Add chicken wings in sauce, heat again until well done and sauce thicker. Arrange to a serving dish.
	tc-22	Steamed Salmon with Chili and Lime Sauce	0.2kg	Crispy tray Steam cover Steam plate	1. Arrange salmon fillets on plate for steaming, set aside. 2. Mix garlic, chili, lime juice, fish sauce and sugar together, pour on salmon. 3. Transfer to the microwave oven, choose steam function, heat about 12-15 minutes or until well done. Take out from oven, arrange with lime sliced, garnish with coriander. Then serve.
	tc-23	Steamed Prawns with Garlic and Butter	3 prawns	Crispy tray Steam cover Steam plate	1. Clean prawn, cut along shell lengthwise and clean devein, Make two or three incisions in the stomach sides of the shrimps. Arrange on plate for steaming, set aside. 2. Mix stock, soy sauce, oyster sauce, sesame oil, sugar and pepper together. Place butter in a strong glass blow with garlic and shallot, heat in microwave oven until fragrant, add stock mixing, stir well. 3. Pour sauce on prawn, garnish with spring onion, heat again by use steam function about 10-12 minutes or until well done. Take out from oven, serve hot.
	tc-24	Roasted Pork with Pineapple	1.0kg	Microwave-safe bowl (2.5L) On the low rack	1. Clean pork neck and cut to large pieces, drain. 2. Mix pork stock with coconut sugar and soy sauce together, stir until sugar dissolve, heat in microwave oven until boil. 3. Add pork, pineapple and pepper, heat again by use roast function until well done, Take outside. 4. Arrange pork on a serving dish with pineapple, garnish with coriander, serve.

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-25	Steamed Egg with Shrimp and Spinach	1cup 0.09kg /1cup	Crispy tray Steam cover Steam plate	1. Whip egg with water, add spinach, minced pork, minced shrimp, stir well. 2. Season with pepper and soy sauce, stir well. 3. Pour mixing to a cup for steam, garnish with spring onion, wrap with plastic wrap, open a little hole on top. 4. Move to microwave oven, choose steam function, heat for 5 minutes or until well done, take out from oven.
	tc-26	Steamed Squids with Spicy Curry Sauce	0.46kg	Crispy tray Steam cover Steam plate	1. Clean squids pull off and discard the mottled skin, drain. Mix pork with herbs pounded and soy sauce. Stuff in squid but not too full. 2. Arrange stuffed squids on dish for steam, heat in microwave oven for 3 minutes or until well done. Take out from oven and slice 1.5 cm. thick, transfer to serving dish. 3. Mix coconut milk, curry paste, fish sauce and sugar in a strong glass blow, heat in 3 microwave oven until boil, add half kaffir lime leaves and red spur chili pepper, stir well. 4. Pour curry on squids, garnish with the remain kaffir lime leaves and red spur chili pepper.
	tc-27	Egg Pizza	0.3kg	Crispy tray On the low rack	1. Whip eggs with half bell pepper, spinach and mushroom, season with salt and pepper, stir well. 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. 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.
	tc-28	Pizza Sushi	1 tray	Crispy tray On the low rack	1. Prepare vinegar for sushi rice by heat vinegar, salt and sugar together in microwave oven until boil and sugar dissolve, set aside. 2. Heat Japanese rice until hot and mix with vinegar, cover until rice absorb vinegar. 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. 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.

THAI AUTO MENU GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Thai Auto Menu	tc-29	Steamed Minced Pork with Salted Egg	0.27kg	Crispy tray Steam cover Steam plate	1. Pound coriander root, garlic and pepper until fine, mix with minced pork, season with soy sauce, add spring onion, carrot and chilies. Mix well, place to a cup for steam. 2. Use half salted egg yolk, place on pork, add some salted egg white. Heat in the microwave oven by steam function until well done, take outside. 3. Arrange on a serving dish with hot cooked rice.
	tc-30	Green Tea Thai Style Cup Cake	1cup 0.1kg / 1cup	On the low rack	1. Mix yeast, rice flour, green tea powder together. Pour a bit of flower floating water, knead until soft and water run out. 2. Add sugar, baking powder, green tea flavour and knead again, cover for 1-2 hours. 3. Arrange small confection cups on plate for microwave, steam cups until hot about 5 minutes. 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.

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 handing 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 lamb 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 in 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.

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^{0}F (3^{0}C) and 15^{0}F (8^{0}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, lust as you would do with a conventional cooker.

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 ⏚ .

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

		MC8289URC
Power Input		220 V AC / 50Hz
Output		900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		530 mm(W) X 322 mm(H) X 427 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1350 watt
	Grill	1150 watt
	Combination	max. 2450 watt
	Convection	max. 1850 watt

LG
Life's Good

คู่มือการใช้งาน

เตาอบไมโครเวฟ

กรุณาอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดก่อนใช้งาน

MC8289URC

มอก.1773-2548

MFL66680101

www.lg.com

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาอบของท่านในขณะที่ประตูเตาอบยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาอบ ระบบนี้จะยกเลิกการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อประตูเตาอบเปิด เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ควรจำไว้ว่า ท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ไว้ที่ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาอบและประตูเตาอบ หรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นฝาผนึก

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

ไม่ควรทำการปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาอบ โดยบุคคลอื่นๆ ซึ่งไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญ

⚠ คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าได้ตั้งไว้ในเวลาที่เหมาะสมแล้วการตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้อาหารในเตาอบไหม้ และมีผลต่อเนื่องทำให้เตาอบของท่านเสียหายได้

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาอบ ได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติดังนี้

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ

2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป

3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาอบ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว

4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)
ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

⚠ คำเตือน

หลังการปรุงอาหารทุกครั้ง ควรวางภาชนะทิ้งไว้สักครู่หนึ่ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก

สารบัญ

คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้ในคลื่นไมโครเวฟ เมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาอบ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาอบ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาอบออกมาได้ แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระดาษและภาชนะที่ผลิตขึ้นมาจากวัสดุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหาร ความร้อนที่เกิดขึ้นคือความร้อนจากอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

เตาไมโครเวฟของท่านคือ 1 ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาอบเปิด เตาอบจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยจะไม่มีหลงเหลืออยู่ในอาหารมาก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทานได้

ข้อควรระวัง ----------2
สารบัญ ----------3
การแกะกล่องและ การติดตั้ง ----------4~5
การตั้งค่านาฬิกา ----------6
การล็อคป้องกันเด็ก----------7
การปรุงอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ ----------8
ระดับไฟของไมโครเวฟ ----------9
การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน----------10
การเริ่มปรุงอาหาร อย่างรวดเร็ว ----------11
การย่าง อาหาร ----------12
การปรุงอาหารด้วยระบบอบ ----------13~14
การปรุงอาหารด้วยระบบผสม ----------15~16
การปรุงอาหารด้วยระบบนึ่ง ----------17~18
การละลายน้ำแข็ง อัตโนมัติ ----------19~20
การอุ่นอาหารแบบกรอบ ----------21~22
การละลายน้ำแข็งและอบ ----------23~24
เมนู อาหารไทยอัตโนมัติ ----------25~33
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ----------34~35
ภาชนะที่สามารถใช้กับ เตาไมโครเวฟได้ ----------36
ลักษณะของอาหาร & การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ ----------37~38
คำถาม & คำตอบ----------39
ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า / ข้อมูลทางเทคนิค ----------40

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาอบของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาอบของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาอบของท่าน ควรตรวจสอบว่านำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาอบของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

การแกะกล่องและ การติดตั้ง

1 ยกเตาอบของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ

ตะแกรงเตี้ย

ตะแกรงสูง

ถาดแก้ว

แกนหมุน

ชุดนึ่งอาหาร

ฝาครอบถาด

แผ่นรอง

ถาดรองน้ำ (ถาดโลหะ, ถาดทอดกรอบ)

2 วางเตาอบบนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 เซนติเมตร และควรมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 30 เซนติเมตรและด้านหลัง 10 เซนติเมตร เพื่อระบายอากาศร้อนออกจากเตาอบ ด้านหน้าของเตาอบควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 เซนติเมตร เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมาช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนและด้านข้างของเตาอบ การปิดกั้นช่องระบายอากาศจะทำให้เตาอบเสียหายได้

เตาไมโครเวฟเครื่องนี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายในการปรุงอาหารเพื่อการพานิชย์

3 เสียบปลั๊กไฟเตาอบของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟมาตรฐาน ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟของเตาอบเข้ากับเต้าจ่ายไฟเพียงอุปกรณ์เดียว **ถ้าเตาอบของท่านทำงานไม่ถูกต้อง ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง**

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

5 เติมน้ำ 300 มิลลิลิตร (1/2 ไพน์) ลงใน**ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้** วางภาชนะลงบน**ถาดแก้ว** แล้วจึงปิดประตูเตาอบ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบนี้ได้ กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 36

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

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

ขณะนี้ท่านทำการติดตั้งเตาอบเสร็จเรียบร้อยแล้ว

8 ควรคนหรือเขย่าอาหารภายในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

การตั้งนาฬิกา

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

เมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาอบในครั้งแรกหรือเมื่อไฟฟ้ากลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ '24' จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมทั้งตั้งนาฬิกาใหม่

1

เมื่อเสียบปลั๊กเตาอบครั้งแรกหน้าจอจะแสดง“24H”
(ถ้าคุณต้องการที่จะใช้โปรแกรมต่างๆทันทีให้คุณกดปุ่ม “AUTO DEFROST” และถ้าคุณต้องการจะใช้โปรแกรมต่างๆ หลังจากตั้งเวลา ให้คุณทำการถอดปลั๊กออก และเสียบใหม่)

2

หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “14:”

กดปุ่ม “START” เพื่อยืนยันชั่วโมง

3

หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “14:35”

กดปุ่ม “START”

นาฬิกาจะเริ่มทำงาน

การล็อค

ป้องกันเด็ก

เตาอบของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเตาอบได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้

แต่อย่างไรก็ตามเด็กๆ ก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเตาอบได้อยู่ดี

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

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

เวลาจะไม่แสดงบนหน้าจอทันที แต่จะแสดงหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1-2 วินาที

3 ถ้าคุณกดปุ่มอื่นๆ หน้าจอจะแสดง "L"

3 ถ้าท่านต้องการปิด**การล็อคป้องกันเด็ก** 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
ละลายน้ำแข็ง (ต่ำ)	40%	360 วัตต์ (**)
ต่ำสุด	20%	180 วัตต์

1 ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

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

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

4 กดปุ่ม **START**

ระดับไฟของ
คลื่นไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับ ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้ ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหาร และแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่างๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟ	ใช้สำหรับ	ระดับไฟ (%)	กำลังไฟ
สูงสุด	* ต้มน้ำ * อบเนื้อวัวสับ * ปรุงอาหารประเภทสัตว์ปีกที่หั่นเป็นชิ้น, ปลาและผัก * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นให้สุก	100%	900 วัตต์ (สูงสุด)
สูง	* อุ่นอาหาร (ของเหลว) * ย่างเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก * อบเห็ดและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก * ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยไข่และชีส	80%	720 วัตต์
ปานกลาง	* อุ่นอาหาร (มันฝรั่งบด, อาหารในจาน, อาหารสำเร็จรูป) * ทำไข่ให้สุก * ทำคัสตาร์ด * หุงข้าว, ต้มซุป	60%	540 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง (ต่ำ)	* ละลายน้ำแข็งอาหารทุกชนิด * ละลายเนยและช็อคโกแลต * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้สุก	40%	360 วัตต์ (⁂)
ต่ำสุด	* ละลายเนยและเนยแข็ง * ทำให้ไอศครีมนุ่มลง * ทำให้เชื้อยีสต์ในแป้งสาลีขึ้นฟู	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 “ปิ๊บ”
และจะเริ่มในขั้นตอนที่ 2

คุณควรจะกดปุ่ม “STOP/CLEAR”
2 ครั้ง เพื่อยกเลิกโปรแกรม

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

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

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

4 กดปุ่ม “START”

การเริ่มปรุงอาหาร
อย่างรวดเร็ว

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที

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

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

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

สำหรับรุ่นนี้ไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาให้ร้อน กอนทำอาหาร เพราะมี HEATER ทำความร้อน

ตัว HEATER นี้จะช่วยให้อาหารของคุณสุกมี มีน้ำตาล และกรอบ ได้ในเวลาอันรวดเร็ว

วางถาดโลหะระหว่างตะแกรงย่าง กับถาดหมุน ในการปรุงอาหารด้วยระบบย่าง

ตะแกรงย่าง (ตะแกรงสูง) ควรใช้ทุกครั้งเมื่อ ปรุงอาหารด้วยระบบย่าง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**

2 กดปุ่ม **GRILL**

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

4 กดปุ่ม **START**

การปรุงอาหารด้วยระบบอบ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการอุ่นเตาก่อนเป็นอันดับแรก และจะปรุงอาหารด้วยการอบที่อุณหภูมิ 230 ˚C

เตาอบจะมีอุณหภูมิอยู่ในช่วง 40˚C และ 100˚C~230˚C (180C จะเป็นอุณหภูมิที่ถูกตั้งขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อใช้โปรแกรมอบ)

เตาอบนี้จะมีโปรแกรมหมัก และจะหมักด้วยอุณหภูมิ 40˚C และสำหรับโปรแกรมหมักนี้ไม่สามารถใช้ได้ ถ้าอุณหภูมิในเตาอบมากกว่า 40˚C

เตาอบของท่านจะใช้เวลาประมาณ 1-2 นาทีถึงจะสามารถเลือกอุณหภูมิได้

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

1. การอุ่นเตาอบ
   กดปุ่ม “STOP/START”

2. กดปุ่มเลือกโปรแกรม “CONVECTION”

3. หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “230˚C”
   อุณหภูมิในการปรุงอาหารสามารถเปลี่ยนได้โดยหมุนปุ่ม “DIAL”
   กดปุ่ม “START”

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

ถ้าท่านไม่ตั้งอุณหภูมิ เตาอบของท่านจะตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 180˚C อัตโนมัติ ท่านสามารถหมุนปุ่ม DIAL เพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิ ในการอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่ได้

ตะแกรงอบ (ตะแกรงเตี้ย) ควรใช้ทุกครั้งเมื่อปรุงอาหารด้วยระบบอบ

2. ปรุงอาหาร
กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

กดปุ่มเลือกโปรแกรม “CONVECTION”

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “230˚C”
กดปุ่ม **START**

4 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"

2. กดปุ่ม "COMBI"
กดปุ่ม "GRILL"

3. กดปุ่ม "MICRO" เลือกกำลังไฟ 20%

4. หมุนปุ่ม "DIAL" จนกระทั่งหน้าจอแสดง "25:00"

5. กดปุ่ม "START"
ระวังเมื่อจะนำอาหารออกจากเตาอบ 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

1

กดปุ่ม “COMBI”
กดปุ่ม “CONVECTION”

2

หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “200C”

3

กดปุ่ม “MICRO” เลือกกำลังไฟ “270 วัตต์”
หมุนปุ่ม “DIAL” จนกระทั่งหน้าจอแสดง “25:00”

4

กดปุ่ม “START”
ขณะทำอาหารคุณสามารถหมุนปุ่ม “DIAL” เพื่อทำการเพิ่มหรือลดเวลาทำอาหารได
ระวังเมื่อจะนำอาหารออกจากเตาอบ เพราะภาชนะจะร้อนมาก

การปรุงอาหารด้วยระบบนึ่ง (อัตโนมัติ)

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการนึ่งผัก (หั่นชิ้นเล็กๆ) น้ำหนัก 0.6 กก.

สำหระบโปรแกรมนี้ต้องใช้อุปกรณ์นึ่ง

คำเตือน

1. ใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้ง เมื่อท่านนำอาหารออกจากไมโครเวฟ เพราะภาชนะจะร้อนมาก
2. ห้ามวางอุปกรณ์นึ่งที่ยังร้อนอยู่บนโต๊ะที่เป็นกระจก หรือบนอุปกรณ์ที่สามารถละลายได้ง่าย
3. เมื่อคุณใช้อุปกรณ์นึ่ง คุณต้องเติมน้ำอย่างน้อย 300 มล. ก่อนการใช้งาน ถ้าน้ำน้อยกว่า 300 มล. อาจจะทำให้อาหารของคุณไม่สุก หรืออาจจะทำให้เกิดความเสียหายกับอุปกรณ์ไมโครเวฟของท่านได้
4. เมื่อคุณต้องนำภาชนะออกจากเตาอบ ต้องระวังน้ำที่อยู่ในอุปกรณ์นึ่ง
5. เมื่อคุณใช้อุปกรณ์นึ่ง คุณต้องใส่น้ำ และติดตั้งอุปกรณ์นึ่งให้ถูกต้อง เช่น ถ้าท่านปรุงอาหารด้วยไข่ทั้งใบ หรือเกาลัด ถ้าปริมาณน้ำไม่เหมาะสมไข่ หรือเกาลัดอาจจะระเบิดได้
6. ห้ามใช้อุปกรณ์นึ่งกับไมโครเวฟรุ่นอื่นๆ เพราะอาจจะทำให้ไมโครเวฟของคุณเสียหาย หรือไฟไหม้ได้

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “STEAM CHEF” 1 ครั้งสำหรับนึ่งผัก (หั่นชิ้นเล็กๆ)

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “0.6kg”

4 กดปุ่ม “START”

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก	อุปกรณ์	อุณหภูมิอาหาร	วิธีทำ
ผัก (หั่นชิ้นเล็กๆ)	0.2 กก. - 0.8 กก.	อุปกรณ์นึ่ง bowl Steam plate Steam cover	อุณหภูมิห้อง (น้ำ: 300 มล.)	ล้างผักให้สะอาด และหั่นเป็นชิ้นๆเท่าๆกัน เติมน้ำ 300 มล. ในอุปกรณ์นึ่ง ใส่ผักลงในอุปกรณ์นึ่ง ปิดฝา วางอุปกรณ์นึ่งตรงกึ่งกลางของจานหมุน หลังจากนึ่งเสร็จ ปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 3-5 นาที
อาหารทะเล	0.2 กก. - 0.6 กก.	อุปกรณ์นึ่ง bowl Steam plate Steam cover	แช่เย็น (น้ำ: 300 มล.)	ล้างอาหารให้สะอาด เติมน้ำ 300 มล. ในอุปกรณ์นึ่ง ใส่อาหารทะเล ลงในอุปกรณ์นึ่ง ปิดฝา วางอุปกรณ์นึ่งตรงกึ่งกลางของจานหมุน หลังจากนึ่งเสร็จ ปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 3-5 นาที
อกไก่	0.2 กก. - 0.6 กก.	อุปกรณ์นึ่ง bowl Steam plate Steam cover	แช่เย็น (น้ำ: 300 มล.)	ล้างอกไก่ให้สะอาด เติมน้ำ 300 มล. ในอุปกรณ์นึ่ง ใส่อกไก่ ลงในอุปกรณ์นึ่ง ปิดฝา วางอุปกรณ์นึ่งตรงกึ่งกลางของจานหมุน หลังจากนึ่งเสร็จ ปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 3-5 นาที
ไข่	2 – 9 ฟอง	อุปกรณ์นึ่ง bowl Steam plate Steam cover	แช่เย็น (น้ำ: 300 มล.)	เติมน้ำ 300 มล. ในอุปกรณ์นึ่ง วางไข่ลงในอุปกรณ์นึ่ง ปิดฝา วางอุปกรณ์นึ่งตรงกึ่งกลางของจานหมุน หลังจากนึ่งเสร็จ ปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบประมาณ 3-5 นาที

การละลายน้ำแข็ง
อัตโนมัติ

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

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

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

2 กดปุ่ม "AUTO DEFROST" 2 ครั้ง สำหรับโปรแกรมละลายน้ำแข็งไก่/เป็ดแช่แข็ง

3 ใส่น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

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

4 กดปุ่ม **START**

5 ระหว่างละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน "เสียงบี๊พ" ท่านต้องเปิดประตูเตาอบเพื่อกลับด้านของอาหารและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาอบหรือใช้แผ่นฟอยล์หุ้มชิ้นส่วนเหล่านี้ ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาอบและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ
เตาอบของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาอบ

ตารางแนะนำการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

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

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

การอุ่นอาหารแบบกรอบ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการทำ “เนื้ออบ” น้ำหนัก 0.3 กก. ด้วยการ “อบกรอบ”

การปรุงอาหารด้วยการอบกรอบจะทำให้คุณสามารถ
ทำอาหารจานโปรดได้อย่างง่ายดายโดยเลือกประเภท
และน้ำหนักของอาหร โดยการหมุนปุ่ม “DIAL”

ประเภท	กดปุ่ม “Crispy reheat”
เนื้ออบ	1 ครั้ง
ลาซานญ่า	2 ครั้ง
ขนมปัง	3 ครั้ง
พาย	4 ครั้ง

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “Crispy Reheat” 1 ครั้ง

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “0.3kg”

4 กดปุ่ม “START”

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก	อุปกรณ์	อุณหภูมิอาหาร	วิธีทำ
เนื้ออบ	0.2-0.6 กก.	ถาดโลหะ + ตะแกรงเตี้ย	แช่เย็น	สไลท์เนื้อให้หนาไม่เกิน 2.5 ซม.วางอาหารบนตะแกรงเตี้ย หลังจากทำอาหารเสร็จนำอุปกรณ์ออกจากเตาอบ
ลาซานญ่า	0.2-0.8 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

การละลายน้ำแข็งและอบ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการอบคัสตาร์ด น้ำหนัก 0.6 กก.

โปรแกรมละลายน้ำแข็งและอบ จะช่วยให้คุณทำอาหารจานโปรดได้อย่างง่ายดาย โดยการเลือกชนิดของอาหาร และเลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุนปุ่ม “DIAL”

ประเภท	กดปุ่ม “Defrost Bake”
คัสตาร์ด	1 ครั้ง
ลาซานญ่า	2 ครั้ง
ทาร์ต	3 ครั้ง
ไก่ชิ้น	4 ครั้ง

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

2 กดปุ่ม “Defrost & Bake” 1ครั้ง

3 หมุนปุ่ม “DIAL” จนหน้าจอแสดง “0.6kg”

4 กดปุ่ม “START”
ขณะทำอาหารคุณสามารถหมุนปุ่ม “DIAL” เพื่อทำการเพิ่ม หรือลดเวลาทำอาหารได้

ประเภท	น้ำหนัก	อุปกรณ์	อุณหภูมิอาหาร	วิธีทำ
คัสตาร์ด	0.3~0.6 กก.	ตะแกรงสูง	แช่แข็ง	แป้งพายสำเร็จรูป 1 ชิ้น, หัวหอม 120 กรัม, เนื้อแกะหั่น 3 ชั้น, ไข่ 3 ฟอง, วิปปิ้งครีม 300 กรัม, นมสด 120 กรัม, ชีส 120 กรัม ผัดหัวหอม และเนื้อแกะให้หอม ใส่ไข่, วิปปิ้งครีม, นมสด และชีส วางแป้งพายสำเร็สรูปในถาดอบและใช้ส้อมทิ่มให้ทั่ว ใส่อาหารที่ผัดส่งในแป้งพายสำเร็จรูป และเกลี้ยให้เท่าๆกัน
ลาซานญ่า	0.3~0.6 กก.	ตะแกรงเตี้ย	แช่แข็ง	1. วางลาซานย่างที่ตะแกรงเตี้ย 2. หลังจากสุกแล้วรอประมาณ 2 นาที และนำออกจากเตาอบ
ทาร์ต	0.1~0.6 กก.	ตะแกรงเตี้ย	แช่แข็ง	1. แกะทาร์ตออกจากห่อ แบะวางบนตะแกรงเตี้ย 2. หลังจากสุกแล้วรอประมาณ 2 นาที และนำออกจากเตาอบ
ไก่ชิ้น	0.2~0.8 กก.	ตะแกรงสูง	แช่แข็ง	1. ล้างไก่ให้สะอาด และทาน้ำมันให้ทั่ว 2. วางไก่บนตะแกรงเตี้ย และวางจานรองใต้ตะแกรง เพื่อรองน้ำที่จะออกมาจากไก่ 3. เมื่อได้ยินเสียง “ปิ๊ป” ให้กลับด้านชิ้นไก่ 4. หลังจากสุกแล้วรอประมาณ 2 นาที นำออกจากเตาอบ และห่อด้วยฟอล์ย

เมนู
อาหารไทยอัตโนมัติ

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการทำ “ผัดผงกะหรี่ปลาหมึกสด” น้ำหนัก 0.6 กก.

เมนูอาหารไทยอัตโนมัติจะช่วยให้คุณสามารถ
ปรุงอาหารจานโปรดของคุณได้อย่างง่ายดาย
โดยการเลือกประเภทและน้ำหนักของอาหาร

1 กดปุ่ม “STOP/CLEAR”

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

4 กดปุ่ม “START”

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

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

คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัติ

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

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-13	ข้าวหน้าไก่ย่างเทอริยากิ	0.45kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างเนื้อไก่ให้สะอาด แบ่งซอสเทอริยากิครึ่งหนึ่งหมักกับเนื้อไก่ ใช้ส้อมจิ้มเนื้อไก่ให้ทั่ว แล้วหมักไว้ประมาณ30 นาที 2. เมื่อจะรับประทาน เรียงเนื้อไก่ที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น ขณะที่ย่างให้ทาด้วยน้ำซอสเทอริยากิไปด้วย 3. ตักข้าวใส่จาน หั่นไก่ย่างเทอริยากิเป็นชิ้นพอคำ เรียงข้างๆ ข้าวสวย ราดด้วยซอสเทอริยากิที่เหลือตามชอบ เสิร์ฟพร้อมกิมจิ
	tc-14	กุ้งย่างไส้ห่อหมก	กุ้งแม่น้ำ 6 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างกุ้งให้สะอาด ผ่าหลังกุ้งทั้งเปลือก ดึงเส้นดำออก แล้วแบะออกเพื่อใส่ห่อหมก พักไว้ 2. ผสมกะทิกับน้ำพริกแกง คนให้เข้ากันจนน้ำพริกแกงละลายเข้ากับกะทิ ใส่เนื้อกุ้งแล้วคนต่อให้ขึ้นฟู ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล คนให้เข้ากันและน้ำตาลละลายหมด 3. เรียงกุ้งก้ามกรามในถาดสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟ ใส่ใบโหระพาตรงหลังกุ้งที่แบะไว้ ตักส่วนผสมห่อหมกใส่ นำไปย่างในเตาไมโครเวฟโดยใช้ระบบย่างจนสุกเหลืองและมีกลิ่นหอม 4. ขณะย่างกุ้งให้ทำหน้ากะทิ โดยผสมกะทิกับแป้งข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด หมั่นคนจนกะทิข้น แต่อย่าให้ส่วนผสมเป็นก้อน 5. เมื่อย่างกุ้งสุกแล้วจึงตักหน้ากะทิหยอดบนห่อหมก แต่งด้วยพริกชี้ฟ้า
	tc-15	ปลาหมึกกล้วยไส้ข้าวปรุงรสย่าง	ปลาหมึกกล้วย 4 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างปลาหมึกให้สะอาด เอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก ล้างอีกครั้งให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 2. ใส่น้ำมันและกระเทียมลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดและหอมกลิ่นกระเทียม ใส่แครอต เวฟต่อให้สุก ใส่ข้าวสวยปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ใส่ผักโขม พริกขี้หนู คนให้เข้ากันทั่ว เวฟต่อให้ร้อน ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 3. นำข้าวปรุงรสใส่ในตัวปลาหมึก แต่อย่าให้เต็มมาก บั้งตัวปลาหมึก 3-4 บั้ง เรียงใส่ถาดสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองจึงยกออก 4. จัดใส่จาน เสิร์ฟกับผักสดตามชอบ
	tc-16	ไก่ย่างพริกไทยดำ	1.0kg	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงเตี้ย	1. ล้างไก่อีกครั้งให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 2. แบ่งพริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะมาโขลกกับรากผักชีและกระเทียมเข้าด้วยกันให้ละเอียด นำไปใส่ในท้องไก่เพื่อดับกลิ่นคาว พักไว้ 3. ผสมพริกไทยที่เหลือกับซอสปรุงรส น้ำมันหอย น้ำตาลทราย และซีอิ๊วดำ คนให้ละลาย นำไปทาบนตัวไก่ให้ทั่ว พักไว้ 20 นาที 4. จัดไก่ใส่ตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบย่าง กดปุ่มให้เครื่องทำงาน ย่างจนสุกเหลืองทั่วทั้งตัวจึงยกออก จัดใส่จาน เสิร์ฟกับน้ำจิ้มไก่

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

โปรแกรม	ประเภท		น้ำหนัก	อุปกรณ์	วิธีทำ
อาหารไทยอัตโนมัติ	tc-21	ปีกไก่อบน้ำแดง	ปีกไก่ 6 ชิ้น	ถาดอุ่น Crispy tray ตะแกรงสูง	1. ล้างปีกไก่ให้สะอาด ดึงขนไก่ที่ติดอยู่ออกให้หมด พักให้สะเด็ดน้ำ หมักปีกไก่ด้วยเกลือและพริกไทย เคล้าให้เข้ากัน ประมาณ 15 นาที 2. ใส่น้ำมันสำหรับทอดลงในชามแก้ว นำเข้าเตาไมโครเวฟให้ร้อน ใส่ปีกไก่ แล้วเวฟต่อจนปีกไก่สุกเหลืองทั่ว ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักปีกไก่ขึ้นจากน้ำมัน พักไว้ 3. ผสมซอสมะเขือเทศ น้ำเปล่า น้ำตาล เหล้าจีน ซีอิ๊วขาว และซอสปรุงรสเข้าด้วยกัน พักไว้ จากนั้นใส่น้ำมันและกระเทียม ลงในชามแก้วอีกใบ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เหลืองหอม ใส่ส่วนผสมซอสมะเขือเทศ เวฟต่อจนเดือด 4. ใส่ปีกไก่ทอด นำไปเวฟต่อจนส่วนผสมสุกและน้ำขลุกขลิก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จาน เสิร์ฟ
	tc-22	ปลาแซลมอนนึ่งมะนาว	0.2kg	ถาดอุ่น Crispy tray อุปกรณ์นึ่ง	1. จัดเนื้อปลาใส่จานสำหรับนึ่ง พักไว้ 2. ผสมกระเทียม พริกขี้หนู น้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาลเข้าด้วยกัน ราดบนเนื้อปลา 3. นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบนึ่ง กดปุ่มให้เครื่องทำงานประมาณ 12-15 นาทีหรือจนเนื้อปลาสุกยกออกจากเตาไมโครเวฟ เรียงมะนาวหั่นแว่น โรยผักชี เสิร์ฟ
	tc-23	กุ้งนึ่งเนยกระเทียม	กุ้ง 3 ตัว	ถาดอุ่น Crispy tray อุปกรณ์นึ่ง	1. ล้างกุ้งให้สะอาด ผ่ากุ้งตามยาวลำตัวทั้งเปลือกตั้งแต่หัวถึงหาง ดึงเส้นดำออก บากใต้ท้องกุ้ง 2-3 รอย เพื่อไม่ให้กุ้งงอตัวเวลานึ่ง จัดใส่จานสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟ วางหน่อไม้ฝรั่งข้างๆ 2. ผสมน้ำซุป ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย น้ำมันงา น้ำตาล และพริกไทยเข้าด้วยกัน จากนั้นนำจานแก้วทนไฟมาใส่เนย กระเทียม และหอมแดง แล้วนำเข้าเตาไมโครเวฟจนกระเทียมและหอมแดงมีกลิ่นหอม ใส่น้ำซุปที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน 3. นำส่วนผสมเนยกระเทียมที่ทำไว้ราดให้ทั่วตัวกุ้ง โรยต้นหอมพอสวยงาม นำเข้าเตาไมโครเวฟ ใช้ระบบนึ่ง กดปุ่มให้เครื่องทำงานประมาณ 10-12 นาทีหรือจนกุ้งสุก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟร้อนๆ
	tc-24	หมูอบสับปะรด	1.0kg	ชามสำหรับไมโครเวฟ (2.5 ลิตร), ตะแกรงเตี้ย	1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นใหญ่ พักให้สะเด็ดน้ำ 2. ผสมน้ำสต๊อกหมู น้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วขาวเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลาย นำเข้าเตาไมโครเวฟจนเดือด 3. ใส่เนื้อหมู สับปะรด และพริกไทย นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกระบบอบ กดปุ่มให้เครื่องทำงาน อบจนเนื้อหมูสุกนุ่ม ยกออกจากเตาไมโครเวฟ 4. ตักหมูอบใส่จานพร้อมกับสับปะรด โรยผักชี เสิร์ฟ

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

คู่มือเมนูอาหารไทย อัตโนมัติ

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

⚠ คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจเป็นผลทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาอบเสียหายได้

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

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

2 ไม่ควรใช้งานเตาอบเมื่อไม่ได้ใส่อะไรไว้ในเตาอบ ท่านควรวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบ เมื่อไม่ได้ใช้งาน น้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เมื่อเตาอบเริ่มทำงานโดยบังเอิญ

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

4 ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษเช็ดจาน ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร

5 ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษเช็ดจาน ซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร

6 ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิคที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่นทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มัดอาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาอบอาจทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้เตาอบเสียถาวรได้

7 ไม่ควรใช้เตาอบกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใดๆ ขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาอบ เพราะอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟรั่วได้

8 ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้อาจมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้

9 หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรนำถาดแก้วไปล้างน้ำทันที เพราะอาจทำให้ถาดแก้วแตกหรือเสียหายได้

10 อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไป และอาหารอาจจะไหม้ได้

11 ควรวางเตาอบให้มีพื้นที่ด้านหน้าจากขอบพื้นผิวที่วางเตาอบอย่างน้อย 8 เซนติเมตรหรือมากกว่าขอบด้านหลังของพื้นที่ที่วางเตาอบ เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมา

12 แทงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร

13 ไม่ควรอบไข่ทั้งเปลือก แรงดันอากาศที่เกิดขึ้นภายในไข่จะทำให้ไข่แตกได้

14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากๆ ในเตาอบของท่าน

15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร

16 ถ้าประตูเตาอบและฝาผนึกประตูเตาอบเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้ จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

17 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาอบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาอบไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาอบลามออกมา

18 เมื่อปรุงอาหารในภาชนะพลาสติก, กระดาษหรือโลหะที่ติดไฟได้ ท่านควรตรวจสอบเตาอบและภาชนะที่ใช้บ่อยๆ ว่าชำรุดหรือไม่

19 ท่านสามารถปล่อยให้เด็กๆ ใช้เตาอบด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้

20 ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้

21 ไม่ควรใช้งานเตาอบ ถ้าฝาผนึกประตูเตาอบและส่วนที่ใกล้เคียงเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้ จนกว่าส่วนที่เสียจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

22 ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาอบได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตาอบ

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

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

24 ใช้เฉพาะภาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

25 เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาอบตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจติดไฟได้

26 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาอบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาอบไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาอบลามออกมา

27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาชนะของเครื่องดื่ม

28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

29 ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาอบ เพราะไข่อาจระเบิดได้ ถึงแม้เตาอบจะหยุดส่งคลื่นไมโครเวฟแล้วก็ตาม

30 ควรรักษาความสะอาดในบริเวณฝาผนึกประตูเตาอบ, ช่องระบายอากาศบนเตาอบ และส่วนที่ใกล้เคียงอยู่เสมอ

31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาอบ และเศษอาหารที่เหลืออยู่ในเตาอบเป็นประจำ

32 การดูแลรักษาทำความสะอาดเตาอบที่ผิดวิธี อาจทำให้พื้นผิวของเตาอบเสียหายและส่งผลต่ออายุในการใช้งานของเตาอบอีกด้วย และอาจทำให้เกิดเหตุการณ์ที่อันตรายขึ้นได้

33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตาอบนี้เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบอุณหภูมิได้อย่างสะดวก)

34 ระหว่างใช้งานเตาอบ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสอุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตาอบ

35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคลทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

36 เตาไมโครเวฟจะต้องทำงานโดยเปิดฝาประตูไว้

37 การเชื่อมต่อนี้สามารถกระทำได้โดยใช้ปลั๊กแบบเสียบต่อ หรือติดตั้งสวิทช์โดยเดินสายไฟถาวรให้เป็นไปตามมาตรฐาน การเดินสายไฟ

38 อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีผิวหยาบ หรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจก ฝาเตาไมโครเวฟ เพราะจะทำให้เกิดการถลอกที่พื้นผิว ซึ่งอาจจะทำให้กระจกแตกได้

⚠ **คำเตือน** : ถ้าประตูเตาอบและฝาผนึกประตูเตาอบเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาอบได้จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

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

⚠ **คำเตือน** : ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้

⚠ **คำเตือน** : ท่านสามารถปล่อยให้เด็กๆ ใช้เตาอบด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้

⚠ **คำเตือน** : ชิ้นส่วนบางอย่างที่สามารถเข้าถึงได้อาจจะร้อนในระหว่างการใช้งาน อย่าให้เด็กๆเข้าใกล้

ภาชนะที่สามารถใช้กับ
เตาไมโครเวฟได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาอบไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะภายในเตาอบ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ

ภาชนะซึ่งไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่ที่สามารถทนต่อความร้อนได้ ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมด้วยโลหะบางชนิด ซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาอบไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ท่านสามารถรู้ได้อย่างง่ายดาย ว่าภาชนะไหนปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน

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

จานอาหารค่ำ

ภาชนะสำหรับอาหารค่ำหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาปรึกษาผู้ผลิต หรือทำการทดสอบภาชนะตามวิธีที่แสดงในด้านบน

ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน รวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติกสำหรับเก็บอาหาร

ภาชนะชนิดนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ในการอุ่นได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการปรุงอาหารในเตาอบเป็นเวลานาน อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกโค้งงอหรือละลายได้

กระดาษ

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

ถุงพลาสติกสำหรับปรุงอาหาร

ถุงพลาสติกเหล่านี้ได้ถูกผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษ สำหรับใช้ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ แต่เพื่อความมั่นใจในการใช้งาน ท่านควรฉีกถุงให้มีรอยขาดเล็กน้อย เพื่อให้ควันสามารถระบายออกจากถุงได้ ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกทั่วไป เพื่อปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟของท่าน เพราะถุงอาจจะละลายและแตกได้

ภาชนะพลาสติกสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

ท่านสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่มีรูปร่างและขนาดต่างๆ ได้ทุกชนิด และสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่ท่านมีอยู่แล้วได้ โดยไม่จำเป็นต้องลงทุนซื้อใหม่

ภาชนะเคลือบ, หินและกระเบื้อง

ภาชนะที่กล่าวมาในด้านบนนี้สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เป็นอย่างดี แต่ท่านก็ควรทดสอบภาชนะก่อนเพื่อความมั่นใจ

⚠ ข้อควรระวัง

ภาชนะบางชนิดเป็นตัวนำความร้อน หรือประกอบด้วยเหล็ก ซึ่งไม่เหมาะสมสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อน เพื่อความมั่นใจว่าท่าน สามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาไมโครเวฟของท่านได้

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ควรมองเตาอบอยู่เสมอ

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

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

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

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วยรู เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่หนาทึบ เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูอาหารในระหว่างที่ปรุงอาหารในเตาอบ เพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

ส่วนที่สูงสุดของอาหาร

ส่วนที่สูงสุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นท่านควรกลับอาหารระหว่างการปรุงหลายๆ ครั้ง

ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกมาจะทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิดควรพรมน้ำให้เปียกก่อน หรือหาอะไรมาห่อไว้ก่อนนำเข้าเตาอบ เพื่อรักษาความชื้นไว้

กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อน และอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมัน ซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากัน และไม่ควรปล่อยให้อาหารไหม้

ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตาอบของท่านจะคงที่ ถึงแม้อาหารในเตาอบจะมีปริมาณมากน้อยแค่ไหนก็ตาม ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตาอบมาก ท่านก็ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น เมื่อท่านปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครึ่งเดียว ควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมด

รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุเข้าไปในอาหารได้ประมาณ 2 ซม. ด้านในของอาหารที่หนาจึงสุกช้ากว่าด้านนอก ซึ่งความร้อนภายนอกจะแพร่เข้าไปภายใน เฉพาะด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่สุกโดยคลื่นไมโครเวฟส่วนที่เหลือของอาหารจะสุกโดยการถ่ายความร้อน อาหารที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมหนาๆ ไม่เหมาะสำหรับปรุงในเตาอบไมโครเวฟ เพราะมุมของอาหารจะไหม้ก่อนที่ข้างในจะเริ่มร้อนอาหารที่เป็นรูปวงกลมและบางเหมาะสำหรับปรุงในเตาอบไมโครเวฟ

การปิดฝา

การปิดฝาจะช่วยเก็บความร้อนและไอน้ำ ซึ่งทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ใช้ฝาหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตกของอาหาร

การอบสีน้ำตาล

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

การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะช่วยป้องกันการกระเด็น และยังช่วยคงความร้อนของอาหาร แต่กระดาษนี้ไม่แน่นหนาเท่ากับการใช้ฝาปิด จึงมีผลทำให้อาหารแห้งเล็กน้อย

การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารบางชนิด เช่น การอบมันฝรั่ง, เค้กชิ้นเล็กๆ และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางอาหารแต่ละชิ้นในเตาอบ ในระยะห่างที่เท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ แต่ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาอบไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไป การคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการปรุงอาหารโดยใช้เตาอบ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านนอกเข้าหาจุดศูนย์กลาง เพราะด้านนอกจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัว ท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อที่ไก่จะได้สุกสม่ำเสมอทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านนอก

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านนอกของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านนอกขอบจาน ซึ่งจะทำให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

การห่ออาหาร

ห่อแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ (ที่กั้นคลื่นไมโครเวฟ) ไว้ที่มุมหรือขอบเหลี่ยมของอาหาร เพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยด์มากเกินไป และตรวจสอบว่าแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ติดอยู่กับจาน มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาอบได้

การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูง ซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

การแทงอาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาอบ นอกจากอาหารเหล่านี้จะถูกแทงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ไข่แดงและไข่ขาว, หอยกาบ, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

การทดสอบอาหาร

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

การพักอาหาร

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

การทำความสะอาดเตาอบของท่าน

1 **รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ**

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

2 **รักษาความสะอาดภายนอกเตาอบอยู่เสมอ**

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

3 ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาอบ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้น เมื่อเตาไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาอบทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนึกเตาอบอยู่เสมอ โดยใช้น้ำอุ่น, น้ำสบู่, น้ำสะอาดแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและพลาสติก

ส่วนประกอบโลหะนั้นสามารถทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย เพียงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดบ่อยๆ

5 **อย่าใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**

คำถามและ
คำตอบ

Q ทำไมไฟในเตาอบถึงไม่สว่าง?

A มีหลายสาเหตุที่ทำให้ไฟในเตาอบไม่สว่าง
หลอดไฟแตก
ประตูเตาอบเปิดอยู่

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่?

A ไม่ได้ แสงสามารถลอดผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาอบได้ แต่คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาอบได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบี๊พ เมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม?

A เสียงบี๊พจะดังขึ้น เพื่อยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาอบจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอะไรอยู่ข้างในเตาอบ ?

A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาอบถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาอบโดยไม่มีถาดแก้ว

Q ทำไมบางครั้งไข่ถึงแตก?

A เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรทิ่มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว?

A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ชั่วครู่หนึ่ง ซึ่งจะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการวางอาหารพักทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

Q พัดลมทำงาน ในขณะที่ไม่ได้ใช้งานเตาไมโครเวฟ สิ่งนี้คือการทำงานที่ผิดปกติหรือไม่?

A ไม่ผิดปกติ 'ระบบทำความเย็นอัตโนมัติ' จะควบคุมให้พัดลมทำงานอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้ ถ้าอุณหภูมิภายในเตาอบมากเกินกว่าค่าที่กำหนดไว้ หลังจากเตาอบทำงานเสร็จสมบูรณ์แล้ว

Q สามารถทำข้าวโพดคั่วในเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ?

A ได้ ท่านสามารถทำข้าวโพดคั่วได้โดย ปฏิบัติตามวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้

1. ใช้ภาชนะในการทำข้าวโพดคั่ว ซึ่งออกแบบมาให้ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ
2. ใช้ข้าวโพดคั่วที่บรรจุอยู่ในซอง ซึ่งสามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้เลย ข้าวโพดคั่วที่บรรจุมาแล้วจะมีเวลาในการอบและระดับไฟที่เหมาะสม

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยเตาอบทิ้งไว้ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น เมื่อข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น หลังจากผ่านเวลาที่แนะนำไว้ ท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไป จะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

⚠ ข้อควรระวัง

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่เหลือมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

Q ทำไมเตาอบของฉันถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?

A ตรวจสอบตำราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติถูกต้องทุกวิธี หรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้แนะนำไว้ในตำราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไปจะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตำราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาท่านทำอาหารตามปกติได้

คำเตือน

อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้

สีน้ำเงิน ~ สายกลาง

สีน้ำตาล ~ สายกระแสไฟ

สีเขียวและสีเหลือง ~ สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควรเสียบปลั๊กไฟดังนี้

สายที่มีสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีดำ

สายที่มีสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง

สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือเครื่องหมาย ⏚

ถ้าสายไฟฟ้าที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟฟ้าโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อมูลทางเทคนิค

	MC8289URC
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	1,350 วัตต์
การย่างอาหาร	1, 150 วัตต์
การทำงาน 2 รูปแบบรวมกัน	สูงสุด 2,450 วัตต์
การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่	สูงสุด 1,8 50 วัตต์