LG
Life's Good

คู่มือการใช้งาน

เตาไมโครเวฟ

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
เก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขเครื่องของเตาไมโครเวฟนี้
ดูป้ายที่อยู่ด้านหลังเครื่องและอ้างอิงข้อมูลนี้
กับตัวแทนจำหน่ายของท่าน เมื่อท่านต้องการรับบริการ

MH6383BAR

P/No. : MFL68860208
Rev No.:00

มอก.1773-2548

www.lg.com/th

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟของท่าน ในขณะที่ประตูเตาไมโครเวฟ ยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจาก ระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาไมโครเวฟ ระบบนี้จะยกเลิกการปรุงอาหารใดๆอัตโนมัติเมื่อประตูเตาไมโครเวฟ เปิดเพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ควรจำไว้ว่า ท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ไว้ที่ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาและประตูเตาไมโครเวฟ หรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นฝาผนึก

ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าเตาไมโครเวฟชำรุดอยู่ ควรใช้งานเตาไมโครเวฟเมื่อประตูเตาไมโครเวฟปิดสนิท และส่วนต่างๆ ด้านล่างนี้ต้องไม่ชำรุด (1) ประตูเตาไมโครเวฟ (งอ) (2) บานพับและสลัก(แตกหรือหลวม) (3) ฝาผนึกและพื้นผิวฝาผนึก

ไม่ควรทำการปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาโดยบุคคลอื่นๆ ซึ่งไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหารว่าได้ตั้งเวลาที่เหมาะสมแล้วการตั้งเวลามากเกินไป อาจจะทำให้อาหารในเตาไมโครเวฟไหม้ และมีผลต่อเนื่องทำให้เตาไมโครเวฟของท่านเสียหาย

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาไมโครเวฟได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะเดือดขึ้น ซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติดังนี้

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ

2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป

3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาไมโครเวฟ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว

4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)
ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

คำเตือน

วางภาชนะทิ้งไว้สักครู่หนึ่ง หลังการปรุงอาหารทุกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก

สารบัญ

เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้ในคลื่นไมโครเวฟ เมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาไมโครเวฟ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาไมโครเวฟออกได้แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระดาษและภาชนะที่ผลิตจากวัตถุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหารความร้อนที่เกิดขึ้นเกิดจากความร้อนของอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

เตาไมโครเวฟของท่านคือ1ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาไมโครเวฟเปิด เตาไมโครเวฟจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยไม่มี “หลงเหลือ” อยู่ในอาหาร มาก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทาน

ข้อควรระวัง 2
สารบัญ 3
การแกะกล่องและการติดตั้ง ..... 4~5
การตั้งนาฬิกา 6
การล็อคป้องกันเด็ก 7
การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 8
ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ 9
การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน 10
การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว 11
การย่างอาหาร 12
การปรุงอาหารด้วยระบบผสม 13
การปรุงอาหารอัตโนมัติ ..... 14~15
วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ ..... 16~23
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ ..... 24~25
การละลายน้ำแข็งและการย่างอาหาร ..... 26~27
โปรแกรมรักษารสชาติอาหาร 28
ตารางแนะนำการทำให้ร้อนหรือการอุ่นอาหาร 29
ตารางแนะนำการปรุงผักสด 30
ตารางแนะนำการย่างอาหาร 31
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ..... 32~33
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ 34
ลักษณะเฉพาะของอาหารและการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ ..... 35~36
คำถามและคำตอบ 37
ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า/ข้อมูลทางเทคนิค 38

การแกะกล่องและ
การติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาไมโครเวฟของท่าน ควรตรวจสอบว่านำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

1 ยกเตาไมโครเวฟของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ

ตะแกรงสูง

ถาดแก้ว

แกนหมุน

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

ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟเครื่องนี้เพื่อการพาณิชย์

3 เสียบปลั๊กไฟเตาไมโครเวฟของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟมาตรฐาน ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้าจ่ายไฟเพียงอุปกรณ์เดียว ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานไม่ถูกต้อง ถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง

4 เปิดประตูเตาไมโครเวฟของท่านโดยดึงที่**ด้ามจับเปิดประตูวาง**แกนหมุนลงในเตาอบ แล้วจึงวางถาดแก้วไว้บนแกนหมุน

5 เติมน้ำ 300 มิลลิลิตรลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ วางภาชนะลงบนถาดแก้วแล้วจึงปิดประตูเตาอบ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟ กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 36

6 กดปุ่ม START หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร 30 วินาที เมื่อท่านกดปุ่มนี้ ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พ และเตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

7 จอแสดงผลจะนับเวลาถอยหลังจาก 30 วินาที เมื่อเวลาเป็น 0 เสียงบี๊พจะดังขึ้น เปิดประตูเตาไมโครเวฟและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น ท่านควรระมัดระวังเมื่อหยิบภาชนะเพราะภาชนะอาจจะร้อน

การตั้งค่านาฬิกา

ท่านสามารถตั้งนาฬิกาได้ในระบบเวลา 12 ชั่วโมงหรือ 24 ชั่วโมง
ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการตั้งเวลาไว้ที่ 14:35 เมื่อใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง
ตรวจสอบว่าท่านได้นำหีบห่อต่าง ๆ ออกจากเตาไมโครเวฟหมดแล้ว

เมื่อคุณเสียบปลั๊กเสียบเตาไมโครเวฟ เป็นครั้งแรก “24H” จะแสดงบนหน้าจอ และคุณสามารถตั้งค่านาฬิกาได้

ถ้าหน้าจอแสดงสัญลักษณ์อื่น ให้คุณถอดปลั๊กเตาไมโครเวฟ ออก และเสียบใหม่ เพื่อเป็นการตั้งค่านาฬิกาใหม่

1

คุณต้องแน่ใจว่าคุณได้ติดตั้งเตาไมโครเวฟ ตามคู่มือการใช้งานอย่างถูกต้องแล้ว
เมื่อเสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟ ครั้งแรกหน้าจอจะแสดง “24H”
(ถ้าคุณต้องการใช้โปรแกรมต่าง ๆกด TASTE SAVER
ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนแปลงระบบเวลาหลังจากตั้งนาฬิกาเสร็จแล้ว
คุณต้องทำการถอดปลั๊ก และเสียบใหม่)

2

การตั้งเวลาในการทำอาหาร
หมุนตั้งเวลา/น้ำหนักให้หน้าจอแสดงเลข “14:”
กดปุ่ม **START/เริ่มทำงาน** เพื่อยืนยันการตั้งชั่วโมง

3

หมุนตั้งเวลา/น้ำหนักให้หน้าจอแสดงเลข “14:35”
กดปุ่ม **START/เริ่มทำงาน** นาฬิกาจะเริ่มทำงาน

เตาไมโครเวฟของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้
แต่อย่างไรก็ตาม เด็กๆ ก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเตาไมโครเวฟได้อยู่ดี

1

กดปุ่ม **STOP หยุด**

2

กดปุ่ม **STOP หยุด** ค้างไว้จนกระทั่ง **"L"** แสดงบนจอแสดงผล และเสียงบี๊พดังขึ้น
การล็อคป้องกันเด็กเปิดการทำงาน
ถ้าท่านตั้งนาฬิกาไว้ เวลาจะดับลงจากจอแสดงผล

3

"L" จะยังคงแสดงอยู่บนจอแสดงผล
เพื่อเตือนให้ท่านรู้ว่าท่าน**เปิดการล็อคป้องกันเด็ก**ไว้

4

ถ้าท่านต้องการปิด**การล็อคป้องกันเด็ก**
กดปุ่ม **Stop/Clear** ค้างไว้
จนกระทั่ง **"L"** ดับลงจากจอแสดงผล
ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พเมื่อปล่อยปุ่ม

การปรุงอาหารด้วย
คลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 80% เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟ 5 ระดับ

ระดับไฟ	%	**กำลังไฟ**
HIGH MAX (สูงสุด)	*100%*	*800 วัตต์*
MEDIUM HIGH (สูง)	*80%*	*640 วัตต์*
MEDIUM (ปานกลาง)	*60%*	*480 วัตต์*
MEDIUM LOW (ต่ำ)	*40%*	*320 วัตต์*
LOW (ต่ำสุด)	*20%*	*160 วัตต์*

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

1 กดปุ่ม **STOP หยุด**

2 กดปุ่ม **MICRO** สองครั้ง เพื่อเลือกกำลังไฟ 80% ตัวเลข “**640**” จะปรากฏบนจอแสดง

3 หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข “5:30”

4 กดปุ่ม **START เริ่มทำงาน**

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับ ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้
ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหาร และแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่าง ๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟของ
คลื่นไมโครเวฟ

ระดับไฟ	**ใช้สำหรับ**	***ระดับไฟ (%)***	**กำลังไฟ**
HIGH MAX *(สูงสุด)*	* ต้มน้ำ * ทำเนื้อวัวบดให้สุก * ปรุงอาหารประเภทสัตว์ปีกที่หั่นเป็นชิ้น, ปลาและผัก * ทำเนื้อสัตว์ชิ้นเล็ก ๆ ให้สุก	100%	800 วัตต์
MEDIUM *HIGH (สูง)*	* อุ่นอาหารทุกชนิด * ย่างเนื้อและสัตว์ปีก * อบเห็ดและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก เช่น หอย กุ้ง ปู * ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยไข่และชีส	80%	640 วัตต์
*MEDIUM ** *(ปานกลาง)*	ทำเค้กและขนมปัง * ทำไข่ให้สุก * ทำคัสตาร์ด * หุงข้าว, ต้มซุป	60%	480 วัตต์
MEDIUM LOW *(ต่ำ)*	* ละลายน้ำแข็งอาหารทุกชนิด * ละลายเนยและช็อคโกแลต * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ให้สุก	40%	320 วัตต์
LOW (ต่ำสุด)	* ละลายเนยและชีส * ทำให้ไอศครีมนุ่มลง * ทำให้ยีสต์ในแป้งสาลีขึ้นฟู	20%	160 วัตต์

การปรุงอาหาร
2 ขั้นตอน

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรกจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 11 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH และขั้นตอนที่สองจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 35 นาทีด้วยกำลังไฟ 320 วัตต์

ระหว่างการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ท่านสามารถเปิดประตูเตาไมโครเวฟ และตรวจสอบอาหารที่อยู่ภายในเตาไมโครเวฟได้ ปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการปรุงอาหารขั้นตอนต่อไป

เมื่อเตาไมโครเวฟทำการปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 1 เสร็จแล้ว เสียงบี๊พจะดังขึ้นและเตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 2 ต่อ

กดปุ่ม **STOP หยุด** สองครั้ง ถ้าท่านต้องการยกเลิกโปรแกรมที่ตั้งไว้

1 กดปุ่ม **STOP หยุด**

2 ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหาร**สำหรับขั้นตอนที่ 1**
กดปุ่ม **MICRO** หนึ่งครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ HIGH (สูง)
หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข “11:00”

3 ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหาร**สำหรับขั้นตอนที่ 2**
กดปุ่ม **MICRO** สี่ครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ 320
หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข “35:00”

4 กดปุ่ม **START เริ่มทำงาน**

การเริ่มปรุงอาหาร
อย่างรวดเร็ว

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที

ด้วยระบบ **QUICK START** (การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว) จะทำให้ท่านสามารถตั้งการปรุงอาหารด้วยระดับไฟ HIGH (สูงสุด) เป็นเวลา 30 วินาที ได้ด้วยการกดปุ่ม **START**

1 กดปุ่ม **STOP หยุด**

2 กดปุ่ม **START** 4ครั้ง เพื่อเลือกการปรุงอาหารด้วยระดับไฟ HIGH (สูงสุด) 2 นาที
เตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงาน
ก่อนที่ท่านจะกดปุ่มครบ 4 ครั้ง

3 ระหว่างปรุงอาหารด้วยระบบ **QUICK START** ท่านสามารถเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารออกไปได้ โดยกดปุ่ม **START** ซ้ำๆ

คุณลักษณะนี้จะช่วยให้คุณมีอาหารสีน้ำตาล และกรอบได้อย่างรวดเร็ว

1 กดปุ่ม **STOP หยุด**

2 กดปุ่ม **GRILL ระบบย่าง**

3 การตั้งเวลาในการทำอาหาร
หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข “12:30”

4 กดปุ่ม **START เริ่มทำงาน**

การปรุงอาหารด้วยระบบผสม

ในตัวอย่างนี้จะแสดงวิธีการปรุงอาหารด้วยระบบผสม “Co-3” ใช้เวลา 25 นาที

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถปรุงอาหารด้วยระบบผสมได้ ซึ่งจะใช้พลังงานจาก “HEATER” และ “ไมโครเวฟ” โดยจะทำงานพร้อมกันหรือสลับกันทำงานก็ได้ โดยจะสามารถช่วยลดเวลาปรุงอาหารของท่านให้น้อยลงได้

“Heater” จะให้ความร้อนบริเวณผิวด้านนอก และไมโครเวฟ จะให้ความร้อนภายในของอาหาร สำหรับเตาไมโครเวฟ รุ่นนี้ไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาให้ร้อนก่อนทำอาหาร

1 กดปุ่ม **STOP** หยุด

2 กดปุ่ม **COMBI** สามครั้ง “**Co–3**” จะปรากฏบนหน้าจอ

3 หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข “25:00”

4 กดปุ่ม **START** เริ่มทำงาน

ระวังเมื่อจะนำภาชนะออกจากเตาไมโครเวฟ เพราะภาชนะจะร้อนมาก

โปรแกรมสำหรับปรุงอาหารแบบระบบผสม

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

การปรุงอาหาร
อัตโนมัติ

ตัวอย่างที่แสดงด้านล่างนี้ แสดงการปรุงอาหารจากผักสดน้ำหนัก 0.6 กก.

ระบบ **AUTO COOK** (การปรุงอาหารอัตโนมัติ) จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทและใส่น้ำหนักของอาหาร

ประเภท	กดปุ่ม **AUTO COOK**
Jacket potato มันฝรั่ง	1 ครั้ง
Fresh vegetable ผักสด	2 ครั้ง
Frozen vegetable ผักแช่แข็ง	3 ครั้ง
Rice/Pasta ข้าว/พาสต้า	4 ครั้ง

1 กดปุ่ม **STOP หยุด**

2 กดปุ่ม **AUTO COOK** สองครั้งเพื่อเลือกผักสด Fresh vegetable

3 หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข “0.6” กก.

4 กดปุ่ม **START เริ่มทำงาน**

อาหาร	น้ำหนัก	อุปกรณ์	อุณหภูมิอาหาร	วิธีทำ
มันฝรั่ง	0.2-1.0 กก.	จานแก้ว	อุณหภูมิห้อง	เลือกมันฝรั่งขนาดกลางน้ำหนักประมาณ 170-200 กรัม ล้างและทำให้แห้ง แทงที่มันฝรั่งด้วยซ้อมหลายๆครั้ง วางมันฝรั่งบนจานแก้ว ปรับน้ำหนักและกดปุ่ม START หลังจากการปรุงอาหารเอามันฝรั่งออกมาจากเตาหอด้วยฟอยด์เป็นเวลา 5 นาที
ผักสด	0.2-0.8 กก.	ชามที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	วางผักลงในชามที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ ใส่น้ำ และห่อหุ้มมัน หลังจากการทำอาหารสามารถคนและวางต่อได้อีก 2 นาที โดยมีการเติ่มปริมาณน้ำเข้าไปดังนี้ ** 0.2-0.4 กก. : 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.5-0.8 กก. : 4 ช้อนโต๊ะ
ผักแช่แข็ง	0.2-0.8 กก.	ชามที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้	แช่แข็ง	วางผักลงในชามที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ ใส่น้ำ และห่อหุ้มมัน หลังจากการทำอาหารสามารถคนและวางต่อได้อีก 2 นาที โดยมีการเติ่มปริมาณน้ำเข้าไปดังนี้ ** 0.2-0.4 กก. : 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.5-0.8 กก. : 4 ช้อนโต๊ะ
ข้าว/พาสต้า	0.1-0.3 กก.	ชามที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	ล้างข้าวและเทน้ำทิ้ง ใส่ข้าวและน้ำเดือดลงในชามที่ลึกและขนาดใหญ่ **น้ำหนัก** | 100กรัม | 200กรัม | 300กรัม | **การห่อหุ้ม** **น้ำเดือด** | 200ml | 400ml | 600ml | มี/ตรงมุมมีทางระบายออก **ข้าว--หลังการปรุงอาหารเสร็จ ให้คลุมทิ้งไว้ 5 นาทีจนกระทั่งน้ำระเหยไป

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ	TC 1	ผัดผงกะหรี่ปลาหมึกสด	0.60 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** ปลาหมึกกล้วย 300 กรัม หอมใหญ่หั่นเสี้ยว 1/2 หัว พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ 2 เม็ด ขึ้นฉ่ายหั่นท่อน 2 ต้น ต้นหอมหั่นท่อน 2 ต้น ผงกะหรี่ 2 ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ 1 ฟอง นมข้นจืด 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา น้ำพริกเผา 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับผัด 2 ช้อนโต๊ะ วิธีทำ 1. ล้างปลาหมึกให้สะอาด ผ่าครึ่งตัวตามยาว เอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก ล้างอีกครั้งให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วบั้งตัวปลาหมึกเป็นตาราง หั่นชิ้นใหญ่ พักให้สะเด็ดน้ำ 2. ต่อยไข่ใส่ชาม ใส่นมข้นจืด น้ำมันหอย น้ำตาล และน้ำพริกเผา แล้วตีให้เข้ากันจึงใส่ผงกะหรี่ ตีอีกครั้งให้เข้ากัน พักไว้ 3. ใส่ส่วนผสมที่ตีเข้ากันไว้ลงในชามแก้วทนไฟ แล้วใส่หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้าแดง ขึ้นช่าย ต้นหอม และปลาหมึก 4. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 5. เลือกเมนูอาหาร แล้วกด Start 6. เมื่อมีเสียงบี๊ป นำอาหารออกมาเคล้าคนให้เข้ากัน 7. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ
	TC 2	ต้มโป๊ะแตกทะเล	1.50 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** เนื้อหอยแมลงภู่ 300 กรัม ปลาหมึกกล้วย ยาว 5 นิ้ว 3 ตัว กุ้งกุลาดำ 200 กรัม ก้ามปูทะเลทุบ 3 ก้าม ตะไคร้หั่นท่อนทุบ 2 ต้น ใบมะกรูดฉีก 6 ใบ ข่าหั่นแว่น 5 ชิ้น ใบกะเพรา 1/2 ถ้วย พริกขี้หนูเขียว แดง โขลกพอแหลก 10 เม็ด น้ำมะนาว 3-4 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ น้ำสต๊อกไก่ 3 ถ้วย วิธีทำ 1. ล้างเนื้อหอยให้สะอาด ใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำ แกะเปลือกกุ้งกุลาดำ เด็ดหัวไว้หาง ผ่าหลัง ดึงเส้นดำ 2. ปลาหมึกเอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก หั่นเป็นแว่น พักไว้ 3. ใส่เนื้อหอย, ปลาหมึก, กุ้ง, ปู และส่วนผสมทุกอย่างลงในชามใบใหญ่ 4. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 5. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 6. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC 3	ปลากะพงทอดผัดหอมใหญ่	0.3 กก.	ชามแก้วทนไฟ	

ส่วนผสม

เนื้อปลากะพงขาว	300	กรัม	ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
หอมใหญ่หั่นเสี้ยว	1	หัว	น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
พริกชี้ฟ้าแดง,เหลืองหั่นแฉลบอย่างละ	2	เม็ด	กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นท่อน	2	ต้น	น้ำสต๊อกไก่	1/4	ถ้วย
แป้งชุบทอด	1/4	ถ้วย	น้ำมันพืชสำหรับทอด	1	ถ้วย
น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันพืชสำหรับผัด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อปลาให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ คลุกกับแป้งชุบทอดให้ทั่ว พักไว้
2. ใส่น้ำมันพืชสำหรับทอดลงในชามแก้วทนไฟ แล้ววางเนื้อปลาที่คลุกแป้งไว้ลงไป
3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ
4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start
5. เมื่อมีเสียงบี๊ปให้กลับด้านเนื้อปลาในชาม
6. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ
   เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ นำปลาออกจากเตาไมโครเวฟ แล้วพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
7. ใส่น้ำมันพืชสำหรับผัดลงในชามแก้วทนไฟอีกใบ แล้วใส่กระเทียม, หอมใหญ่, ต้นหอม และพริกชี้ฟ้าลงไป จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย คนให้ทั่ว
8. เทน้ำสต๊อกไก่ที่เดือดแล้วลงไป จากนั้นวางปลาทอดและต้นหอม
9. ใส่จานอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ เวฟต่อจนเดือด ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักใส่จาน เสิร์ฟ

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC 4	ข้าวราดหน้ากุ้ง	0.40 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** ข้าวสวยหอมมะลิ 3 ถ้วย กุ้งกุลาดำ 300 กรัม ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนชา น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันงา 1 ช้อนชา แป้งข้าวโพดสำหรับหมักกุ้ง 2 ช้อนโต๊ะ แป้งข้าวโพดละลายน้ำ 3 ช้อนโต๊ะ เหล้าจีน 1 ช้อนโต๊ะ เชื้อหอมแห้งแช่น้ำให้นิ่มแล้วผ่าสี่ 4 ดอก น้ำสต๊อกไก่ 3 ถ้วย ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ พริกชี้ฟ้าแดง เหลือง หั่นแว่น 2 เม็ด ผักชีเด็ดเป็นใบ 2 ต้น ต้นหอม 3 ต้น พริกไทยป่น 1/2 ช้อนชา วิธีทำ 1. ล้างกุ้ง แกะเปลือก เด็ดหัวไว้หาง ผ่าหลัง ดึงเส้นดำออก แล้วหมักกับซีอิ๊วขาว เหล้าจีน และน้ำมันงา ใส่แป้งข้าวโพด เคล้าให้ทั่ว พักไว้ 2. นำส่วนผสมทกอย่างลงในชามแก้วทนไฟ คนให้ทั่ว 3. นำเข้าเตาอบไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เทลงบนข้าวสวย เสิร์ฟ
	TC 5	แกงป่าลูกชิ้นปลากราย	1 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** เนื้อปลากรายขูด 200 กรัม น้ำพริกแกงเผ็ด 2 ช้อนโต๊ะ มะเขือเปราะผ่าสี่ 4 ผล พริกชี้ฟ้าแดงเหลืองหั่นแฉลบอย่างละ 1 เม็ด พริกไทยอ่อน 2 ช่อ กระชายซอย 1/4 ถ้วย ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ ใบกะเพรา 1/4 ถ้วย น้ำปลา 2 ช้อนชา น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนชา น้ำเปล่า 3 ถ้วย วิธีทำ 1. โขลกเนื้อปลากรายกับน้ำเกลือเล็กน้อยให้เหนียว พักไว้จากนั้นปั้นเนื้อปลากรายให้เท่ากับลูกชิ้น 2. ใส่น้ำลงในชามแก้วทนไฟ แล้วใส่ลูกชิ้นเนื้อปลากราย และส่วนผสมอื่นๆ ใส่ลงในชาม 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ	TC 6	พะโล้หมูสามชั้น	1.2 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** เนื้อหมูสามชั้นติดมันน้อยๆ 300 กรัม โป๊ยกั๊ก 4 ดอก อบเชย ยาว 1 นิ้ว 3 ชิ้น กระเทียมบุบพอแตก 5 กลีบ พริกไทยเม็ด 2 ช้อนชา รากผักชีบุบ 2 ราก น้ำสต๊อกหมู 4 ถ้วย น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนชา ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ ผ้าขาวบางสำหรับห่อเครื่องเทศ วิธีทำ 1. ล้างเนื้อหมูสามชั้นให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ ใส่อ่างผสมไว้แบ่งซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสปรุงรสอย่างละครึ่งหมักกับเนื้อหมู เคล้าให้ทั่วหมักไว้ประมาณ 30 นาที 2. ใส่น้ำสต๊อกลงในชามแก้วทนไฟ แล้วใส่และส่วนผสมอื่นๆ ใส่ลงในชาม 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ
	TC 7	วุ้นสังขยา	0.50 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำเปล่า 1 1/2 ถ้วย ไข่ไก่ 2 ฟอง น้ำตาลปี๊บ 1/4 ถ้วย กะทิ 1/4 ถ้วย ใบเตยหั่นท่อน 3 ใบ วิธีทำ 1. ผสมไข่ไก่ น้ำตาลปี๊บ กะทิ และใบเตย ขยำให้เข้ากันแล้วกรอง พักไว้ 2. ผสมน้ำเปล่ากับผงวุ้นเข้าด้วยกัน คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่ส่วนผสมไข่ คนให้เข้ากัน 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้จนวุ้นแข็งตัว

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC8	ซี่โครงหมูย่างน้ำผึ้ง	0.5 กก.	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** ซี่โครงหมูอ่อน 500 กรัม น้ำผึ้ง 1/2 ถ้วย ซีอิ๊วขาว 5 ช้อนโต๊ะ น้ำสับปะรดสด 2 ช้อนโต๊ะ ซอสมะเขือเทศ 3 ช้อนโต๊ะ ผักดองสามรส เกลือป่น 1 ช้อนชา วิธีทำ 1. ล้างซี่โครงหมูให้สะอาด สับเป็นชิ้นยาว 5 นิ้ว หมักกับซีอิ๊วขาว ซอสมะเขือเทศ เกลือ น้ำผึ้ง และน้ำสับปะรด เคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 30 นาที 2. เรียงซี่โครงหมูที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ 3. นำเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 5. เมื่อได้ยินเสียงปี๊บ ให้กลับด้านซี่โครงหมู 6. กดปุ่ม Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ หลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว จัดใส่จานเสริฟพร้อมผักดองสามรส
	TC9	เนื้อย่างเกาหลี	0.5 กก.	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** เนื้อวัวสันใน 500 กรัม งาขาวคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วญี่ปุ่น 3 ช้อนโต๊ะ เหล้าจีน 1 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 2 ช้อนชา ข้าวโพดอ่อน 12 ฝัก น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ แครอตหั่นแท่ง 1 หัว ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ หน่อไม้ฝรั่ง 300 กรัม น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ **ส่วนผสมน้ำจิ้ม** พริกขี้หนูเขียว แดง สับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น 1 ช้อนชา รากผักชีสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ กระเทียมสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ น้ำกระเทียมดอง 1/2 ถ้วย วิธีทำ 1. ล้างเนื้อวัว ซับน้ำให้แห้ง แล่เป็นชิ้นบาง ใส่ลงในอ่างผสม แล้วใส่งาขาว พริกไทย ต้นหอม น้ำตาล ซีอิ๊วญี่ปุ่น เหล้าจีน และน้ำมันงา เคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง 2. ล้างผักทุกชนิดให้สะอาด ตัดโคนหน่อไม้ฝรั่งที่แข็งออก แกะโคนเปลือกข้าวโพดอ่อนออก 3. เตรียมน้ำจิ้มโดยผสมน้ำกระเทียมดอง น้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดจึงยกออก ใส่พริกขี้หนู รากผักชี กระเทียม คนให้เข้ากัน พักไว้ 4. เรียงเนื้อที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ 5. นำเข้าเตาไมโครเวฟ 6. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 7. หลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว จัดใส่จาน และนำผักไปย่างต่อจนพอสุก จัดเรียงในจาน 8. เสริฟพร้อมน้ำจิ้ม

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC10	ข้าวหน้าไก่ย่างเทอริยากิ	0.5 กก.	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** ข้าวสวยหอมมะลิ 3 ถ้วย เนื้ออกไก่ติดหนัง น้ำหนัก 150 กรัม 3 ชิ้น ซอสเทอริยากิ 1/2 ถ้วย กิมจิ วิธีทำ 1. ล้างเนื้อไก่ให้สะอาด แบ่งซอสเทอริยากิครึ่งหนึ่งหมักกับเนื้อไก่ ใช้ส้อมจิ้มเนื้อไก่ให้ทั่ว แล้วหมักไว้ประมาณ 30 นาที 2. เรียงเนื้อไก่ที่หมักไว้บนตะแกรงสำหรับย่างในเตาไมโครเวฟ 3. นำเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 5. เมื่อได้ยินเสียงบีบ ให้กลับด้านเนื้อไก่ 6. กดปุ่ม Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ หลังจากเครื่องทำงานเสร็จและนำออกจากเตา 7. ตักข้าวใส่จาน หั่นไก่ย่างเทอริยากิเป็นชิ้นพอคำ เรียงข้างๆ ข้าวสวย ราดด้วยซอสเทอริยากิที่เหลือตามชอบ เสิร์ฟพร้อมกิมจิ
	TC11	กุ้งย่างไส้ห่อหมก	กุ้ง 6 ตัว	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** กุ้งก้ามกราม น้ำหนักตัวละ 150 กรัม 6 ตัว เนื้อกุ้งบดหยาบ 1/4 ถ้วย น้ำพริกแกงเผ็ด 1 ช้อนโต๊ะ กะทิ 3/4 ถ้วย กะทิสำหรับทำหน้าห่อหมก 1/4 ถ้วย แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนชา น้ำปลา 2 ช้อนชา น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนชา ใบโหระพา 1/4 ถ้วย พริกชี้ฟ้าแดงหั่นเส้นเล็ก 1 เม็ด วิธีทำ 1. ล้างกุ้งให้สะอาด ผ่าหลังกุ้งทั้งเปลือก ดึงเส้นดำออก แล้วแบะออกเพื่อใส่ห่อหมก พักไว้ 2. ผสมกะทิกับน้ำพริกแกง คนให้เข้ากันจนน้ำพริกแกงละลายเข้ากับกะทิ 3. ใส่เนื้อกุ้งแล้วคนต่อให้ขึ้นฟู 4. ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล คนให้เข้ากันและน้ำตาลละลายหมด 5. เรียงกุ้งก้ามกรามในตะแกรงสูงสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟ ใส่ใบโหระพาตรงหลังกุ้งที่แบะไว้ ตักส่วนผสมห่อหมกใส่ 6. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 7. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 8. เมื่อมีเสียงบี๊ป ให้กลับด้านที่วางของกุ้ง 9. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ 10. ขณะย่างกุ้งให้ทำหน้ากะทิ โดยผสมกะทิกับแป้งข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน 11. นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด หมั่นคนจนกะทิข้น แต่อย่าให้ส่วนผสมเป็นก้อน 12. เมื่อย่างกุ้งสุกแล้วจึงตักหน้ากะทิหยอดบนห่อหมก แต่งด้วยพริกชี้ฟ้า

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC12	ปลาหมึกกล้วยย่างไส้ข้าวปรุงรส	4 ตัว	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** ปลาหมึกกล้วย ยาว 6 นิ้ว 4 ตัว ข้าวสวยข้าวกล้อง 1 1/2 ถ้วย เกลือป่น 1/2 ช้อนชา พริกไทยป่น 1/2 ช้อนชา พริกขี้หนูเขียวและแดงสับ 1 ช้อนโต๊ะ กระเทียมสับ 1/2 ช้อนโต๊ะ แครอตสับ 2 ช้อนโต๊ะ ผักโขมแช่เย็นสับ 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับผัด 2 ช้อนโต๊ะ วิธีทำ 1. ล้างปลาหมึกให้สะอาด เอาส่วนที่รับประทานไม่ได้ออก ล้างอีกครั้งให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 2. ใส่น้ำมันและกระเทียมลงในชามแก้วทนไฟ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือดและหอมกลิ่นกระเทียม ใส่แครอต เวฟต่อให้สุก 3. ใส่ข้าวสวย ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ใส่ผักโขม พริกขี้หนู คนให้เข้ากัน 4. นำข้าวปรุงรสใส่ในตัวปลาหมึก แต่อย่าให้เต็มมาก บั้งตัวปลาหมึก 3-4 บั้ง 5. เรียงใส่ตะแกรงสูงสำหรับย่าง นำเข้าเตาไมโครเวฟ 6. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 7. เมื่อมีเสียงบี๊ป ให้กลับด้านของปลาหมึก 8. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ 9. หลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว จัดใส่จาน เสริฟพร้อมกับผักสลัด
	TC13	ปีกไก่อบน้ำแดง	6 ชิ้น	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** ปีกไก่ 6 ชิ้น กระเทียมทุบ 5 กลีบ ซอสมะเขือเทศ 1/2 ถ้วย ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ เหล้าจีน 1 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น 1 ช้อนชา พริกไทยป่น 1 ช้อนชา น้ำเปล่า 2 1/2 ถ้วย น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับทอด 1/2 ถ้วย วิธีทำ 1. ล้างปีกไก่ให้สะอาด ดึงขนไก่ที่ติดอยู่ออกให้หมด พักให้สะเด็ดน้ำ 2. หมักปีกไก่ด้วยเกลือและพริกไทย เคล้าให้เข้ากันประมาณ 15 นาที 3. ใส่น้ำมันสำหรับทอดลงในชามแก้วทนไฟ 4. ใส่ปีกไก่ลงไป วางบนตะแกรงสูง นำเข้าเตาไมโครเวฟ 5. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 6. เมื่อมีเสียงปี๊บ ให้กลับปีกไก่อีกด้านขึ้น 7. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ 8. หลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว นำอาหารออกจากเตา ตักปีกไก่ขึ้นจากน้ำมัน พักไว้ 9. ผสมซอสมะเขือเท น้ำเปล่า น้ำตาล เหล้าจีน ซีอิ๊วขาว และซอสปรุงรสเข้าด้วยกัน พักไว้จากนั้นใส่น้ำมันและกระเทียมลงในชามแก้วอีกใบ นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เหลืองหอม ใส่ส่วนผสมซอสมะเขือเทศ เวฟต่อจนเดือด 10. ใส่ปีกไก่ทอด นำไปเวฟต่อจนส่วนผสมสุกและน้ำขลุกขลิก ยกออกจากเตาไมโครเวฟ จัดใส่จาน เสิร์ฟ

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC14	ปลาสำลีย่างใบเตย	0.4 กก.	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** ปลาสำลี น้ำหนัก 300 กรัม 1 ตัว เกลือป่น 1 ช้อนชา ใบเตยหอมใบใหญ่ 10 ใบ รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกรวมกัน 2 ช้อนโต๊ะ ตะไคร้หั่นท่อนทุบ 2 ต้น ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ ผักสด เช่น แตงกวา ผักกาดขาว ใบโหระพา ส่วนผสมน้ำจิ้ม กระเทียม 1 ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนูสวนเขียวและแดง 15 เม็ด น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา วิธีทำ 1. ทำความสะอาดปลาโดยควักไส้ออก ล้างน้ำอีกครั้งให้สะอาดแล้วผึ่งไว้ 2. ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา นำรากผักชีที่โขลกใส่ในปากปลาใส่ตะไคร้ใบมะกรูด แล้วนำใบเตยมาพันให้รอบตัวปลา พักไว้ 3. วางปลาบนตะแกรงสูงในเตาไมโครเวฟ 4. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 5. ขณะที่เครื่องทำงาน ทำน้ำจิ้มโดยโขลกพริกขี้หนูกับกระเทียมเข้าด้วยกันพอแหลก ตักใส่ถ้วย ใส่น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว คนให้เข้ากัน พักไว้ 6. เมื่อมีเสียงปิ๊บ ให้กลับปลาเอาอีกด้านขึ้น 7. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ 8. หลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว จัดใส่จาน เสริฟพร้อมกับผักสดและน้ำจิ้ม
	TC15	สเต๊กหมูย่างนมสด	0.6 กก.	ตะแกรงสูง	**ส่วนผสม** เนื้อหมูสำหรับทำสเต๊ก 200 กรัม 3 ชิ้น นมข้นจืด 1/4 ถ้วย เกลือป่น 1 ช้อนชา พริกไทยดำป่นหยาบ 1 ช้อนโต๊ะ กระเทียมสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ รากผักชีสับละเอียด 2 ราก น้ำสต๊อกหมู 1/4 ถ้วย เนยสดชนิดเค็ม 1 ช้อนโต๊ะ แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา ผักผัดเนย เช่น แครอต มันฝรั่ง หน่อไม้ฝรั่ง วิธีทำ 1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ 2. จากนั้นผสมนมข้นจืด เกลือ พริกไทย รากผักชี และกระเทียมเข้าด้วยกัน 3. ใส่เนื้อหมูลงไปหมักไว้ ใช้ส้อมจิ้มเนื้อหมูให้ทั่ว หมักไว้ 1 ชั่วโมงในตู้เย็น 4. เรียงเนื้อหมูที่หมักไว้บนวางบนตะแกรงสูงสำหรับย่าง นำเข้าเตาไมโครเวฟ 5. กดเลือกเมนู และกดปุ่ม Start 6. เมื่อมีเสียงปิ๊บ ให้กลับเนื้อหมูเอาอีกด้านขึ้น 7. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ 8. หลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว จัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมผักผัดเนย

THAI

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย โปรแกรม BREAD (ขนมปัง) เหมาะกับการละลายน้ำแข็งของเล็กๆ เช่น ขนมปังก้อนเล็ก ซึ่งจำเป็นต้องปล่อยให้น้ำแข็งละลายถึงส่วนกลาง ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการละลายสัตว์ปีกแช่แข็ง 1.4 กิโลกรัม

การละลายน้ำแข็ง
อัตโนมัติ

เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยโปรแกรมการละลายน้ำแข็ง 4 ประเภท ได้แก่**เนื้อสัตว์, สัตว์ปีก , ปลา**และ**ขนมปัง** แต่ละประเภทจะใช้กำลังไฟที่แตกต่างกัน กดปุ่ม **AUTO DEFORST** (การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ) ซ้ำๆ เพื่อเลือกประเภทที่ท่านต้องการ

ประเภท	กดปุ่ม **AUTO DEFROST**
เนื้อสัตว์	1 ครั้ง
สัตว์ปีก	2 ครั้ง
ปลา	3 ครั้ง
ขนมปัง	4 ครั้ง

1 กดปุ่ม **STOP หยุด**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง ท่านควรนำวัสดุที่ใช้มัด หรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร แล้วจึงวางอาหารลงในเตาไมโครเวฟและปิดประตูเตาไมโครเวฟ

2 กดปุ่ม **AUTO DEFROST** สองครั้งเพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็งสัตว์ปีก (**POULTRY**)
"dEF2" แสดงบนจอแสดงผล

3 ใส่น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็ง ที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง
หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข "1.4" กก.

4 กดปุ่ม **START เริ่มทำงาน**

ระหว่างการละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน "เสียงบี๊พ" ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อกลับด้านของอาหาร หรือแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น หลังจากนั้นปิดประตูเตาไมโครเวฟ และกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ **เตาไมโครเวฟ ของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาไมโครเวฟ**

ตารางแนะนำการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

* ควรใส่อาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็งลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ และวางภาชนะลงบนถาดแก้ว โดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ
* ควรห่อเนื้อส่วนเล็กๆ ของเนื้อสัตว์ หรือสัตว์ปีกด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ สิ่งนี้จะช่วยป้องกันเนื้อบางส่วนสุกระหว่างละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบว่าแผ่นฟอยล์ไม่สัมผัสกับผนังของเตาไมโครเวฟ
* แยกชิ้นส่วนของเนื้อออกจากกัน เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ไส้กรอกและเบคอน
* เมื่อท่านได้ยินเสียงบี๊พ เปิดประตูเตาไมโครเวฟและพลิกอาหารอีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง นำอาหารส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม Start เพื่อละลายน้ำแข็งส่วนที่เหลือต่อ
  หลังจากเตาไมโครเวฟละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว นำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ, ห่ออาหารด้วยแผ่นฟอยล์และวางอาหารพักทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด
  สำหรับชิ้นเนื้อขนาดใหญ่และไก่ทั้งตัว ควรวางพักทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนนำไปปรุงอาหาร

ประเภท	*น้ำหนักที่จำกัด*	*ภาชนะ*	*อาหาร*
เนื้อสัตว์ **สัตว์ปีก** **ปลา**	0.1 ~ 4.0 กิโลกรัม	ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ (จานแบน)	**เนื้อสัตว์** เนื้อวัวบด, สเต็คเนื้อที่ไม่มีมัน, เนื้อสำหรับตุ๋น, สเต็คเนื้อสันนอก, เนื้ออบในหม้อ, เนื้อสะโพกอบ, เบอร์เกอร์เนื้อ เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้น, เนื้อแกะหั่นเป็นชิ้น, เนื้อหมูบดอบ, ไส้กรอก, เนื้อทอดเป็นชิ้น (2 เซนติเมตร) เมื่อเสียงบี๊พดังขึ้น กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที **สัตว์ปีก** เนื้อไก่ทั้งตัว, น่องไก่, เนื้อหน้าอก, เนื้อหน้าอกของไก่งวง (ไม่เกิน 2.0 กิโลกรัม) เมื่อเสียงบี๊พดังขึ้น กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที **ปลา** ปลาชิ้น, สเต็กปลา, ปลาทั้งตัว, อาหารทะเล เมื่อเสียงบี๊พดังขึ้น กลับเนื้ออีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 10-20 นาที
ขนมปัง	0.1 ~ 0.5 กิโลกรัม	กระดาษเช็ดจาน หรือจานแบน	ขนมปังปอนด์หั่นเป็นชิ้น, ขนมปังก้อนและขนมปังอื่นๆ แยกชิ้นของขนมปังออกจากกัน และวางขนมปังไว้ระหว่างกระดาษเช็ดจาน หรือวางขนมปังบนจานแบน กลับด้านของขนมปัง เมื่อได้ยินเสียงบี๊พ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางขนมปังพักทิ้งไว้ประมาณ 1-2 นาที

การละลายน้ำแข็งและย่าง

ตัวอย่างที่แสดงด้านล่างนี้ แสดงวิธีการปรุงเนื้อปลาแซลมอนน้ำหนัก 0.3 กก.

ระบบ DEFORST&GRILL (การละลายน้ำแข็งและการย่าง) จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทและใส่น้ำหนักของอาหาร

ประเภท	กดปุ่ม **DEFORST&GRILL**
Salmon Fillet เนื้อปลาแซลมอน	1 ครั้ง
Shrimp กุ้ง	2 ครั้ง
Hamburger Patties เนื้อแฮมเบอร์เกอร์	3 ครั้ง
Sausage ไส้กรอก	4 ครั้ง

1 กดปุ่ม **STOP หยุด**

2 กดปุ่ม **DEFORST&GRILL** หนึ่งครั้ง

3 หมุน **ตั้งเวลา/น้ำหนัก** ให้หน้าจอแสดงเลข “0.3” กก.

4 กดปุ่ม **START**

อาหาร	น้ำหนัก	อุปกรณ์	อุณหภูมิอาหาร	วิธีทำ
เนื้อปลาแซลมอน	0.2-0.6 กก.	ถาดย่าง+ตะแกรง	แช่แข็ง	เลือกเนื้อปลาแซลมอนหนักประมาณ 200กรัม หนาประมาณ 2.5เซนติเมตร แช่แข็งมัน วางบนถาดย่างและตะแกรง เลือกเมนูและน้ำหนักกดปุ่ม START หลังจากเสร็จการทำอาหาร เอาออกจากเตาแล้วทิ้งไว้สักครู่
กุ้ง	0.1-0.4 กก.		แช่แข็ง	1.ล้างกุ้งให้สะอาด แล้วนำไปวางบนตะแกรง 2.เมื่อเสียง บี๊พ (Beep) ดังขึ้น ให้ทำการพลิกด้านตัวกุ้ง
เนื้อแฮมเบอร์เกอร์	1-4 ชิ้น		แช่แข็ง	วางแฮมเบอร์เกอร์บนถาดย่างซึ่งวางไว้บนตะแกรง เลือกเมนูอาหารและใส่น้ำหนักอาหาร กดปุ่ม START หลังจากเสร็จการทำอาหาร ให้นำออกจากเตาไมโครเวฟ แล้ววางพักไว้สักครู่
ไส้กรอก	0.2-0.6 กก.		แช่แข็ง	1.ทำความสะอาดและปลอกพลาสติกที่ห่อไส้กรอกออก ทำการวางบนตะแกรง 2.เมื่อเสียง บี๊พ (Beep) ดังขึ้น ให้ทำการพลิกด้านไส้กรอก

โปรแกรมรักษารสชาติอาหาร

ในตัวอย่างจะแสดงวิธีการใช้ระบบคงอุณหภูมิของอาหารที่ระดับสูงสุด เป็นเวลา 90 นาที

ถ้าคุณต้องการให้อาหารของคุณคงความร้อนอยู่ได้ เมื่อใช้โปรแกรม AUTO COOK คุณสามารถทำให้อาหารของคุณร้อนอยู่ตลอดเวลาเพียงแค่กดปุ่ม

เมื่อคุณทำอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว และต้องการที่จะให้อาหารของคุณร้อนอยู่ตลอดเวลาเพื่อ รอเวลาเสริฟ์ คุณสามารถทำได้โดยกดปุ่มโปรแกรมนี้

ระบบรักษารสชาติอาหารจะตั้งค่าอยู่ที่ 90 นาที โดยโปรแกรมนี้จะหยุดทำงานเมื่อคุณเปิดประตูออก

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

คู่มือโปรแกรมรักษารสชาติอาหาร

1 ใส่อาหารในเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **TASTE SAVER** 2 ครั้ง หน้าจอจะแสดง "Ho-H" กดปุ่ม **START**

การใช้ระบบคงอุณหภูมิของอาหารหลังโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ (ตัวอย่าง)

2 1.ตั้งโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติที่ต้องการ กดปุ่ม **START** และหลังจากโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติเสร็จสิ้นประมาณ 5 นาที ระบบคงอุณหภูมิของอาหารจะทำงานเองโดยอัตโนมัติ

2.เมื่อโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติเสร็จ คุณสามารถกดปุ่ม **TASTE SAVER** หน้าจอจะแสดง "Ho-H" กดปุ่ม **START**

*การแสดงเวลาการทำงานบนหน้าจอ

3 เมื่อโปรแกรมทำงานหน้าจอจะแสดง ---- และเมื่อคุณกดปุ่ม **TASTE SAVER** อีกครั้ง เวลาการทำงานของโปรแกรมจะแสดงบนหน้าจอ

ตารางแนะนำการทำให้ร้อน
หรือการอุ่นอาหาร

การทำอาหารให้ร้อนหรืออุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ มีความสำคัญในการปฏิบัติตามคำแนะนำ ปริมาณของอาหารเป็นตัวกำหนดเวลาในการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลที่ดีท่านควรจัดเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิของห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่เย็น สำหรับอาหารกระป๋องควรนำอาหารออกจากกระป๋อง และใส่อาหารลงในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรือห่ออาหารด้วยพลาสติกและเจาะรูระบายอากาศ แกะวัสดุที่ห่ออาหารออกเพื่อป้องกันการปะทุเนื่องจากความร้อน กรุณาใช้คำแนะนำที่แสดงในตารางด้านล่างนี้เพื่ออุ่นอาหาร

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำพิเศษ
เนื้อหั่นเป็นชิ้น 3 ชิ้น (หนา 0.5 ซม.)	1 ~ 2 นาที	วางชิ้นเนื้อลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อเนื้อด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ หมายเหตุ : น้ำเกรวี่หรือซอสจะช่วยทำให้เนื้อชุ่มชื้น
เนื้อไก่เป็นชิ้น หน้าอก 1 ชิ้น ขาและกระดูกขาอ่อน 1 ชิ้น	2 ~ 3 นาที 3 ~ 3 1/2 นาที	วางชิ้นไก่ลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อเนื้อไก่ด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
เนื้อปลาแล่บาง (170~230 กรัม)	1 ~ 2 นาที	วางเนื้อปลาลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อปลาด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
ลาซานย่า เสิร์ฟ 1 ที่ (300 กรัม)	4 ~ 6 นาที	วางลาซานย่าลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่ออาหารด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
แคชเชะโรล 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2 ~ 3 นาที 4 1/2 ~ 7 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
แคชเชะโรลครีมหรือ เนยแข็ง 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 ~ 2 1/2 นาที 3 1/2 ~ 6 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
Sloppy Joe หรือเนื้อวัว บาบีคิว แซนวิช 1 คู่ (เนื้อวัวสำหรับยัดไส้ 1/2 ถ้วย) ไม่มีขนมปัง	1 ~ 2 1/2 นาที	แยกอุ่นเนื้อและขนมปังออกจากกัน ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (นาที/ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำพิเศษ
มันฝรั่งบด 1 ถ้วย 4 ถ้วย	2 1/2 ~ 3 1/2 นาที 6 ~ 9 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ถั่วอบ 1 ถ้วย	1 1/2 ~ 3 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เกี๊ยวอิตาเลี่ยนหรือ พาสต้าในซอส 1 ถ้วย 4 ถ้วย	2 1/2 ~ 4 นาที 7 1/2 ~ 11 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ข้าว 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 ~ 1 1/2 นาที 3 1/2 ~ 5 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
แซนวิชม้วนหรือขนมปัง 1 แถว	15 ~ 30 วินาที	ห่อขนมปังด้วยกระดาษเช็ดจาน และวางบนถาดแก้ว
ผัก 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2 ~ 2 1/2 นาที 3 1/2 ~ 5 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
น้ำซุป เสิร์ฟ 1 ที่ (8 ออนซ์)	1 1/2 ~ 2 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

ตารางแนะนำ

การปรุงผักสด

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ	ปล่อยทิ้งไว้
อาร์ติโชค (หัวละ 230 กรัม)	2 หัวกลาง 4 หัวกลาง	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	จัดเรียง, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะและน้ำผลไม้ 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา	2~3 นาที
หน่อไม้ฝรั่งสด	450 กรัม	2 1/2 ~ 6	เติมน้ำ 1 ถ้วย ปิดฝา	2~3 นาที
ถั่วเขียว	450 กรัม	7 ~ 11	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
หัวบีทสด	450 กรัม	11 ~ 15	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด กลับอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
บรอคโคลีสด	450 กรัม	5 ~ 8	วางบรอคโคลีลงในจานอบ เติมน้ำ 1/4 ถ้วย วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
กะหล่ำปลีสดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	450 กรัม	5 1/2 ~ 7 1/2	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
แครอทสดหั่นเป็นแว่นเล็กๆ	200 กรัม	2 ~ 3	เติมน้ำ 1/4 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
กะหล่ำดอกสดทั้งหัว	450 กรัม	5 ~ 7	จัดเรียง, เติมน้ำ 1/4 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
ยอดสดเซเลรี่, เนื้อสดแล่บาง	2 ถ้วย 4 ถ้วย	11 ~ 16	สไลด์เป็นแผ่นบาง, เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ	ปล่อยทิ้งไว้
ข้าวโพดสด	2 ฝัก	4 ~ 8	ปอกเปลือก, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะลงในจานอบ 1.5 ลิตร ปิดฝา	2~3 นาที
เห็ดสดหั่นเป็นชิ้น	230 กรัม	1 1/2 ~ 2 1/2	วางเห็ดลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
พาร์สนิพสดหั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4 ~ 7	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ถั่วลันเตา, เขียวและสด	4 ถ้วย	6 ~ 9	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
อบมันฝรั่งหวานทั้งหัว (170~230 กรัม)	2 หัวกลาง 4 หัวกลาง	4 ~ 9 6 ~ 12	แทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัวด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
อบมันฝรั่งขาวทั้งหัว (170~230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	แทงมันฝรั่งเป็นเป็นรูรอบๆ ด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ผักขมสดมีใบ	450 กรัม	4 1/2 ~ 7 1/2	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
คูเก็ตสดหั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4 1/2 ~ 7 1/2	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
คูเก็ตสดทั้งหัว	450 กรัม	6 ~ 9	แทงคูเก็ตให้เป็นรูรอบๆ หัว วางคูเก็ตลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านคูเก็ต	2~3 นาที

คำแนะนำสำหรับการย่างเนื้อสัตว์บนตะแกรง

-ตัดไขมันส่วนเกินออกจากเนื้อ คุณควรแน่ใจว่าไม่ตัดจนบางเกินไป
-จัดวางเรียงบนชั้น ทาเนยหรือน้ำมันลงไป
-เมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่ตั้งไว้ควรทำการกลับชิ้นเนื้อ

รายการ	*น้ำหนัก*	*เวลาในการทำอาหาร (นาที)*	*เคล็ดลับ*
เนื้อแกะ (หนา 2.5ซม./1นิ้ว)	230 กรัม x 2	25-32	-ทาน้ำมันหรือเนยเหลวระหว่างการทำอาหาร -บางครั้งเนื้อบางชิ้นควรวางบนตะแกรงย่าง ชิ้นที่มีความหนาสามรถวางบนถาดย่าง -ควรกลับด้านอาหารเมื่อผ่านไปประมาณครึ่งหนึ่งของเวลาที่ตั้งไว้ *ควรทำการกลับด้านอาหารบ่อยๆ
ไส้กรอก (หนา 2.5ซม./1นิ้ว)	230 กรัม	13-16	
เนื้อปลา (หนา 1ซม.(1/2นิ้ว))	230 กรัม 230 กรัม	17-21 20-24	ทาเนยเหลวบนเนื้อปลา เมื่อเวลาผ่านไปประมาณช่วงหนึ่งของการทำอาหาร ให้ทำการกลับด้าน

คำแนะนำสำหรับการย่างเนื้อปลาและอาหารทะเล

ทำการวางปลาและอาหารทะเลลงบนตะแกรง เนื้อปลาควรมีการเฉือนเป็นแนวทแยงทั้งสองด้านก่อนการย่าง ทาเนื้อปลาและอาหารทะเลด้วยเนยเหลว มาการีน หรือน้ำมันทั้งก่อนทำอาหารและระหว่างทำอาหาร ซึ่งจะช่วยลดการแห้งของเนื้อปลา เวลาที่ใช้ในการย่างแนะนำดังตารางด้านล่าง ทั้งเนื้อปลาและสเต็กปลาควรจะทำการกลับด้านเมื่อผ่านไปประมาณครึ่งหนึ่งของเวลาในการย่าง ในกรณีของเนื้อปลาที่มีความหนามากสามารถพลิกกลับได้อีกเช่นกัน

รายการ	*น้ำหนัก*	*เวลาในการทำอาหาร (นาที)*	*เคล็ดลับ*
สเต็กปลา (หนา 2.5ซม./1นิ้ว)	230 กรัม	24-28	ทาเนยเหลวบนเนื้อปลา เมื่อเวลาผ่านไปประมาณช่วงหนึ่งของการทำอาหาร ให้ทำการกลับด้าน
ปลาทั้งตัว	225-350 กรัม 450 กรัม	16-20 24-28	สามารถเพิ่มเวลาในการย่างออกไปได้อีกขึ้นกับความหนาและความมันของปลา
หอยสแกลลอบ **กุ้งสด**	450 กรัม 450 กรัม	16-20 16-20	ทาน้ำมันหรือเนยเหลวระหว่างการทำอาหาร

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้

1. ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตา, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตา ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ซ่อมแซม รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
2. ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟเมื่อไม่ได้ใส่อะไรไว้ในเตา ท่านควรวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาไมโครเวฟเมื่อไม่ได้ใช้งาน น้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้เมื่อเตาอบเริ่มทำงานโดยบังเอิญ
3. ไม่ควรทำผ้าให้แห้งโดยใส่ผ้าลงในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ถ้าผ้าได้รับความร้อนมากเกินไป
4. ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษอเนกประสงค์ ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร
5. ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษอเนกประสงค์ ซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร
6. ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิคที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่นทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มัดอาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาอาจทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้เตาเสียถาวรได้
7. ไม่ควรใช้เตากับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใดๆ ขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟรั่วออกมาได้
8. ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้อาจจะมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้
9. อย่านำถาดแก้วของไมโครเวฟไปล้างทันทีหลังจากการใช้งาน เพราะอาจทำให้เกิดการแตกหรือเสียหายได้
10. อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไป และอาจทำให้อาหารไหม้หรือเกรียมได้
11. ควรวางเตาไมโครเวฟให้มีพื้นที่ด้านหน้าจากขอบพื้นผิวที่วางเตาอย่างน้อย 8 ซม./ไม่เกิน 22 ซม. หรือมากกว่าขอบด้านหลังของพื้นที่ที่วางเตาไมโครเวฟ เพื่อป้องกันเตาตกลงมา
12. แทงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร
13. ห้ามต้มไข่ดิบหรือไข่สุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้
14. ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากๆ ในเตาไมโครเวฟของท่าน
15. แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง แต่การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้ปรุงอาหาร
16. ควรมีการตรวจสภาพของเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ ถ้าประตูหรือวัสดุกันรั่วของประตูชำรุดต้องไม่ใช้เตาไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมให้เรียบร้อยจากบุคลากรที่ชำนาญงาน
17. ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาไมโครเวฟหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไว้ เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา
18. ขณะปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้เฝ้าระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ
19. ท่านสามารถให้เด็กๆ ใช้เตาไมโครเวฟด้วยตัวเอง เฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้
20. ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้
21. การรักษาความสะอาดไม่ดีพอ อาจทำให้เกิดการเสื่อมของพื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟและเป็นผลให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

22 ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟ ได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตา

23 ไม่ควรสัมผัสประตูเตา, ภายนอกเตา, ด้านหลังเตา , ช่องระบายอากาศบนเตา อุปกรณ์ต่างๆ และจาน เมื่ออยู่ในรูปแบบการย่างอาหาร, การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่และการปรุงอาหารอัตโนมัติ นอกจากท่านจะใส่ถุงมืออย่างหนา เพราะส่วนต่างๆ เหล่านี้จะร้อนมากก่อนสัมผัสอุปกรณ์ ควรตรวจสอบว่าอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงแล้ว

24 ใช้เฉพาะภาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

25 เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจติดไฟได้

26 ถ้ามีควันเกิดขึ้นท่านควรปิดเตาไมโครเวฟ หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟ ไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา

27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาชนะของเครื่องดื่ม

28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทานเพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

29 ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาไมโครเวฟ เพราะไข่อาจระเบิดได้ ถึงแม้เตาไมโครเวฟ จะหยุดส่งคลื่นไมโครเวฟแล้วก็ตาม

30 ควรรักษาความสะอาดในบริเวณฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟ , ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟ และส่วนที่ใกล้เคียงอยู่เสมอ

31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ และเศษอาหารที่เหลืออยู่ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ

32 การดูแลรักษาทำความสะอาดเตาไมโครเวฟที่ผิดวิธี อาจทำให้พื้นผิวของเตาเสียหายและส่งผลต่ออายุในการใช้งานของเตาอีกด้วย และอาจทำให้เกิดเหตุการณ์ที่อันตรายขึ้นได้

33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตาไมโครเวฟนี้เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งาน เครื่องทดสอบอุณหภูมิได้อย่างสะดวก)

34 ระหว่างใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยง ที่จะสัมผัสอุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตา

35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคลทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

36 เตาไมโครเวฟจะต้องทำงานโดยเปิดฝาประตูไว้

37 การเชื่อมต่อนี้สามารถกระทำได้โดยใช้ปลั๊กแบบเสียบต่อ หรือติดตั้งสวิทช์โดยเดินสายไฟถาวรให้เป็นไปตามมาตรฐาน การเดินสายไฟ

38 อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีผิวหยาบ หรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจก ฝาเตาไมโครเวฟ เพราะจะทำให้เกิดการถลอกที่พื้นผิว ซึ่งอาจจะทำให้กระจกแตกได้

39 เครื่องใช้ไฟฟ้าชิ้นนี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กเล็ก หรือบุคคลซึ่งไม่มีความพร้อมทางร่างกาย ความรู้สึก หรือสภาพจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ นอกจากพวกเขาจะได้รับการควบคุมดูแลหรือคำแนะนำในการใช้เครื่องจากผู้ที่มีความรู้และเชี่ยวชาญในการใช้อุปกรณ์

⚠ **คำเตือน** : ถ้าประตูเตาไมโครเวฟและฝาผนึกประตูเตาเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาได้จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

⚠ **คำเตือน** : ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาไมโครเวฟ , แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตา ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ซ่อมแซมรวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

⚠ **คำเตือน** : ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้

⚠ **คำเตือน** : ท่านสามารถปล่อยให้เด็กๆ ใช้เตาไมโครเวฟ ด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟ ได้อย่างถูกวิธีและเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้

⚠ **คำเตือน** : ชิ้นส่วนบางอย่างที่สามารถเข้าถึงได้อาจจะร้อนในระหว่างการใช้งาน อย่าให้เด็กๆเข้าใกล้

ภาชนะที่สามารถใช้กับ
เตาไมโครเวฟได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ

ภาชนะซึ่งไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่ที่สามารถทนต่อความร้อนได้ ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมด้วยโลหะบางชนิด ซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ท่านสามารถรู้ได้อย่างง่ายดาย ว่าภาชนะไหนปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน

โดยการวางภาชนะที่ท่านต้องการรู้ ว่าใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ลงในถ้วยแก้วที่เติมน้ำไว้ แล้ววางถ้วยแก้วลงในเตาไมโครเวฟ ตั้งเตาไมโครเวฟ 1 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH ถ้าน้ำร้อนขึ้น แต่ภาชนะที่ทดสอบนั้นยังคงเย็นอยู่ แสดงว่าภาชนะนั้นสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ แต่ถ้าอุณหภูมิของน้ำไม่เปลี่ยนแปลงและภาชนะที่ทดสอบร้อนขึ้น แสดงว่าภาชนะนั้นไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ท่านสามารถใช้อุปกรณ์ภายในครัวของท่านกับเตาไมโครเวฟได้ อ่านข้อมูลที่แสดงในด้านล่างนี้เพื่อตรวจสอบว่าท่านสามารถใช้ภาชนะชนิดใดกับเตาไมโครเวฟของท่านได้

จานอาหารค่ำ

ภาชนะสำหรับอาหารค่ำหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาปรึกษาผู้ผลิต หรือทำการทดสอบภาชนะตามวิธีที่แสดงในด้านบน

ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่านรวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติกสำหรับเก็บอาหาร

ภาชนะชนิดนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ในการอุ่นได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟเป็นเวลานาน 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 หรือประกอบด้วยเหล็กไม่เหมาะสมสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อน เพื่อความมั่นใจว่าท่านสามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาไมโครเวฟของท่านได้

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ควรมองเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

วิธีการปรุงอาหารในคู่มือเล่มนี้คือสูตรการปรุงอาหารอย่างละเอียด แต่โดยขึ้นอยู่กับวิธีในการเตรียมอาหารและคอยดูแลอาหารระหว่างการปรุง จึงจะได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและมีรสชาติดีเยี่ยม ท่านควรมองอาหารระหว่างปรุงตลอดเวลา เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระบบไฟอัตโนมัติ ซึ่งจะเปิดขึ้นเมื่อเตาไมโครเวฟทำงาน และทำให้ท่านมองเห็นภายในเตาไมโครเวฟและตรวจสอบอาหารของท่านได้ ขอแนะนำให้ท่านคนอาหารและใช้ไฟในระยะเวลาสั้นๆ ก่อน ถ้าอาหารสุกไม่เท่ากัน ท่านจึงค่อยๆ ปรับระดับไฟ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหารจะทำให้เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันมาก เช่น เค้กที่ทำด้วยเนยแช่แข็ง, นม, ไข่จะใช้เวลาในการอบมากกว่าเค้กที่ใช้ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิปกติ การปรุงอาหารในคู่มือการใช้งานเล่มนี้จะใช้ช่วงเวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันไป โดยปกติท่านจะพบว่าอาหารยังไม่สุก เมื่อปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำไว้ และในบางครั้งอาหารของท่านต้องใช้เวลาสูงสุดที่แนะนำในการปรุงอาหาร กลุ่มนักวิทยาศาสตร์ของคู่มือการใช้งานเล่มนี้มั่นใจว่าเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำนั้นเหมาะสมที่สุด การปรุงอาหารบางชนิด โดยเฉพาะขนมปัง, เค้กและขนมคัสตาร์ด ขอแนะนำว่าควรนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟในขณะที่อาหารยังไม่ค่อยสุก สิ่งนี้ไม่ใช่การแนะนำที่ผิด เมื่อนำอาหารออกมาวางพักทิ้งไว้ข้างนอก ความร้อนภายในอาหารก็จะปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งอาหารสุกทั่วทั้งหมด ถ้าปล่อยอาหารทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟจนสุกหมด ส่วนภายนอกของอาหารก็จะไหม้เกรียม ท่านจะต้องกะทั้งเวลาในการปรุงอาหาร และเวลาวางพักทิ้งไว้เองตามชนิดของอาหารที่แตกต่างกัน

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วยรู เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่หนาทึบ เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูอาหารในระหว่างที่ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟ เพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

ส่วนที่สูงสุดของอาหาร

ส่วนที่สูงสุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นจึงขอแนะนำให้ท่านกลับอาหารระหว่างปรุงหลายๆ ครั้ง

ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกมาจะทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิดควรพรมน้ำให้เปียกก่อน หรือหาอะไรมาห่อไว้ก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ เพื่อรักษาความชื้นไว้

กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อน และอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมัน ซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากัน และไม่ควรปล่อยให้อาหารไหม้

ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตาไมโครเวฟของท่านจะคงที่ ถึงแม้อาหารในเตาไมโครเวฟจะมีปริมาณมากน้อยแค่ไหนก็ตาม ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตาไมโครเวฟมาก ท่านก็ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น เมื่อท่านปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครึ่งเดียว ควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมด

รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุเข้าไปในอาหารได้ประมาณ 2.5 ซม. ด้านในของอาหารที่หนาจึงสุกช้ากว่าด้านนอก ซึ่งความร้อนภายนอกจะแพร่เข้าไปภายใน เฉพาะด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่สุกโดยคลื่นไมโครเวฟ ส่วนที่เหลือของอาหารจะสุกโดยการถ่ายความร้อน อาหารที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมหนาๆ ไม่เหมาะสำหรับปรุงในเตาไมโครเวฟ เพราะมุมของอาหารจะไหม้ก่อนที่ข้างในจะเริ่มร้อน อาหารที่เป็นรูปวงกลมและบางเหมาะสำหรับปรุงในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาหารจะสุกได้ง่ายกกว่า

การปิดฝา

การห่ออาหารจะช่วยเก็บความชื้นในอาหาร, ช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารและลดการกระเด็น ควรใช้ฝาหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตกของอาหาร

การอบสีน้ำตาล

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

การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะช่วยป้องกันการกระเด็น และยังช่วยคงความร้อนของอาหาร แต่กระดาษนี้ไม่แน่นหนาเท่ากับการใช้ฝาปิด จึงมีผลทำให้อาหารแห้งเล็กน้อย

การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารบางชนิด เช่น การอบมันฝรั่ง, เค้กชิ้นเล็กๆ และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางอาหารแต่ละชิ้นในเตาไมโครเวฟในระยะห่างที่เท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ แต่ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไป การคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการปรุงอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านนอกเข้าหาจุดศูนย์กลาง เพราะด้านนอกจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัว ท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อที่ไก่จะได้สุกสม่ำเสมอทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านนอก

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านนอกของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านนอกขอบจาน ซึ่งจะทำให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

การห่ออาหาร

ห่อกระดาษฟอยด์ (ที่กั้นคลื่นไมโครเวฟ) ไว้ที่มุมหรือขอบเหลี่ยมของอาหาร เพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้กระดาษฟอยด์มากเกินไป และตรวจสอบว่ากระดาษฟอยด์ติดอยู่กับจาน มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาไมโครเวฟได้

การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูง ซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

การแทงอาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาไมโครเวฟ นอกจากอาหารเหล่านี้จะถูกแทงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ไข่แดงและไข่ขาว, หอยกาบ, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

การทดสอบอาหาร

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

การพักอาหาร

หลังจากนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 3 ถึง 10 นาที อาหารโดยส่วนมากจะยังคงร้อนอยู่ระหว่างที่วางทิ้งไว้ ยกเว้นอาหารบางชนิดที่ต้องการให้เนื้อของอาหารแห้ง (เช่น เค้กและบิสกิตบางชนิด) การวางอาหารพักทิ้งไว้จะทำให้การปรุงเสร็จสิ้น และยังช่วยให้รสชาติของอาหารกลมกลืนและดีขึ้น

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟของท่าน

1 รักษาความสะอาดภายในเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

ขอแนะนำให้ท่านทำความสะอาดเศษอาหารและของเหลวที่หกออกมาด้วยผ้าชุบน้ำทันที ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเศษอาหารระหว่างประตูเตาไมโครเวฟและโครงฝา เศษอาหารหรือน้ำที่ล้นออกมาจะดูดคลื่นไมโครเวฟและเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น พื้นที่บริเวณประตูเตาไมโครเวฟและโครงฝาควรสะอาดอยู่เสมอ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถปิดประตูเตาไมโครเวฟได้แน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่และผ้าแห้ง ไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ ท่านสามารถล้างถาดแก้วด้วยตัวท่านเอง หรือใช้เครื่องล้างจานก็ได้

2 รักษาความสะอาดภายนอกเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

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

3 ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาไมโครเวฟ ควรเช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้นเมื่อเตาไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาไมโครเวฟทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนึกเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ โดยใช้น้ำอุ่น, น้ำสบู่, น้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและแผ่นพลาสติก

ขอแนะนำให้ท่านทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ

Q ทำไมไฟในเตาไมโครเวฟถึงไม่สว่าง?
A อาจมีสาเหตุมาจากหลอดไฟแตกหรือท่านปิดประตูเตาไมโครเวฟไม่สนิท

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่?
A ไม่ได้ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบี๊พ เมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม?
A เสียงบี๊พดังขึ้น เพื่อยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอะไรอยู่ข้างในเตาไมโครเวฟ?
A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีถาดแก้ว

Q ทำไมบางครั้งไข่ถึงแตก?
A เมื่ออบ, ทอดหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรทิ่มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเสร็จแล้ว?
A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเสร็จแล้ว ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ชั่วครู่หนึ่ง ซึ่งจะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการวางอาหารพักทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

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

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยเตาไมโครเวฟทิ้งไว้ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น เมื่อข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น หลังจากผ่านเวลาที่แนะนำไว้ ท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไป จะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

ข้อควรระวัง

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่เหลือมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

Q ทำไมเตาไมโครเวฟของฉันถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?
A ตรวจสอบตำราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติถูกต้องทุกวิธี หรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้แนะนำไว้ในตำราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไปจะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตำราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาท่านทำอาหารตามปกติได้

ข้อมูลเกี่ยวกับสายไฟฟ้า/
ข้อมูลทางเทคนิค

คำเตือน

อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้

สีน้ำเงิน ~ สายกลาง

สีน้ำตาล ~ สายกระแสไฟ

สีเขียวและสีเหลือง ~ สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควรเสียบปลั๊กไฟดังนี้

สายที่มีสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีดำ

สายที่มีสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง

สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือเครื่องหมาย ⏚

ถ้าสายไฟฟ้าที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟฟ้าโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อมูลทางเทคนิค

	MH6383BAR
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V~ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	800 วัตต์ (ระดับมาตรฐาน IEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก X ย X ส)	485 X 385 X 280 มิลลิเมตร
การใช้คลื่นไมโครเวฟ	1,250 วัตต์
การย่างอาหาร	1,050 วัตต์
การทำงาน 2 รูปแบบรวมกัน	สูงสุด 1,275 วัตต์

MEMO

LG
Life's Good

Rev No.:00