ENGLISH

THAI

OWNER'S MANUAL

SPEED OVEN+ "SolarDOM™"

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MA3884VQS

มอก. 1773-2548

www.lg.com

MFL40931604_01

Contents

How the Microwave Function 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. This ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

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

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

A very safe appliance

Your oven, SolarDOM, 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.

Contents _____ *2*
Important Safety Instructions _____ *3 ~ 15*
Precautions _____ *16*
Unpacking & Installing _____ *17 ~ 18*
Control Panel _____ *19*
Setting the Clock _____ *20*
Child Lock _____ *21*
Quick Start _____ *22*
Micro Power Cooking _____ *23*
Micro Power Level _____ *24*
Grill Cooking _____ *25*
Convection Cooking _____ *26*
Speed combi Cooking _____ *27 ~ 29*
Speed Auto Cook _____ *30 ~ 33*
Steam Cook _____ *34 ~ 37*
Auto Defrost _____ *38 ~ 39*
More or Less Cooking _____ *40*
Deodorize _____ *41*
Rotisserie Assembly _____ *42*
Microwave - safe Utensils _____ *43*
Food characteristics & Microwave cooking _____ *44 ~ 45*
Questions & Answers _____ *46*
Technical Specifications _____ *47*



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “WARNING” or “CAUTION”. These word means :

⚠ **WARNING:** This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

⚠ **CAUTION:** This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

⚠ WARNING

1. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person. 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.

➲ Unlike other appliances, the microwave oven is high-voltage and high-current equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or an electric shock.

2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.) The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads. slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

➲ It can be the cause of serious damage of safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.

⚠ WARNING

3. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

4. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
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.

➲ Improper use may cause the damage of safety concerns such as a fire, an electric shock and a burn.

5. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

➲ They may get a burn.

6. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. 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.

➲ They could burst.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

⚠ WARNING

7. 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.

8. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- *** Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;**
- *** Farm houses;**
- *** By clients in hotels, motels and other residential environments;**
- *** Bed and breakfast type environments.**

⚠ CAUTION

1. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlock.

➲ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)

2. Do not place any object (such as kitchen towel, napkin, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

➲ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

3. 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.

➲ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

⚠ CAUTION

4. Please ensure cooking times are correctly set small amounts of food require shorter cooking or heating time.

➲ The over cooking may result in the food catching a fire and subsequent damage to your oven.

5. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,

*** Avoid using straight sided containers with narrow necks.**

*** Do not overheat.**

*** Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.**

*** After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).**

➲ Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling, therefore care must be taken when handing the container.

⚠ CAUTION

6. An exhaust outlet is located on top or bottom or side of the oven. Don't block the outlet.

➲ It could result in damage to your oven and poor cooking results.

7. 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.

➲ Improper use could result in damage to your oven.

8. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

➲ Improper use can be the cause of an explosion or a fire.

9. Do not use wooden containers and ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

➲ They may heat-up and char. Especially metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

⚠ CAUTION

10. Do not use recycled paper products.

➲ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

11. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

➲ Improper use could result in damage to your oven.

12. 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.

➲ Improper use could result in bodily injury and oven damage.

13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.

➲ They could burst.

14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

➲ Pressure will build up inside the egg which will burst.

⚠ CAUTION

15. Do not attempt deep fat frying in your oven.

➲ This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

16. If smoke is observed (or emitted), switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.

➲ It can be the cause of serious damage of safety such as a fire, an electric shock.

17. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.

➲ As they will become hot, unless wearing thick oven gloves there is the danger of a burn.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

⚠ CAUTION

19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

➲ 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.

20. Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).

➲ You can not ascertain that the temperature is accurate with unsuitable temperature probe.

21. If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

➲ There is the danger of a burn.

22. 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. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

➲ Overcooking could result in the corn catching a fire.

⚠ CAUTION

23. 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 beconnected 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.

➲ Improper use may cause serious electric damage.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

⚠ CAUTION

24. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.

➲ They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

25. This oven should not be used for commercial catering purposes.

➲ Improper use could result in damage to your oven.

26. This microwave oven is intended to be used freestanding.
This microwave oven must not be placed in a cabinet.

27. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

➲ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

28. 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.

⚠ CAUTION

29. (Young)Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

31. 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.

32. Steam cleaner is not to be used.

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the operation of microwave function 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 was 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 oven with microwave function, 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.

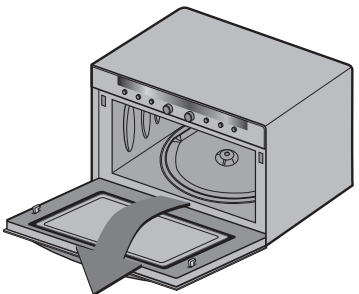
⚠ WARNING

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.

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.

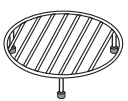
Unpacking & Installing

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

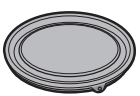




HIGH RACK
(For grill mode)

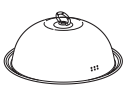


LOW RACK
(For microwave and convection mode)



METAL TRAY

STEAMER



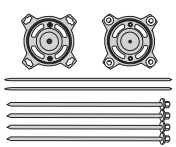
STEAM COVER



STEAM PLATE



STEAM WATER BOWL (CRISP TRAY)

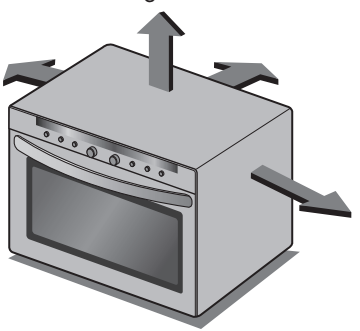


ROTISSERIE



HANDLE

2 place the oven on a level bench top surface of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 20cm of space on the top, 10cm at the rear and both side of the walls for proper ventilation. The front of the oven should be at least min. 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on the underside of the oven and can emit very hot air temperatures. If the bench top is made of timber or has a veneered finish, a shield must be placed between the oven and the bench top to avoid it from being damaged or discoloured.
Blocking the outlet can damage the oven.

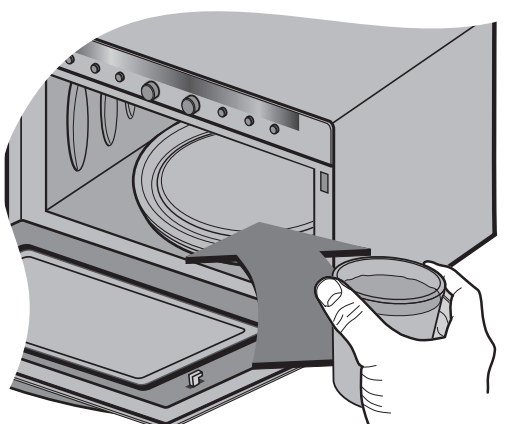


*** THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.**
*** THIS OVEN CAN NOT BE USED AS BUILT-IN TYPE.**

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 **METAL TRAY** inside the oven.

5 Fill a **microwave safe container** with 300ml (1/2 pint) of water. Place on the **METAL TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 43.



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

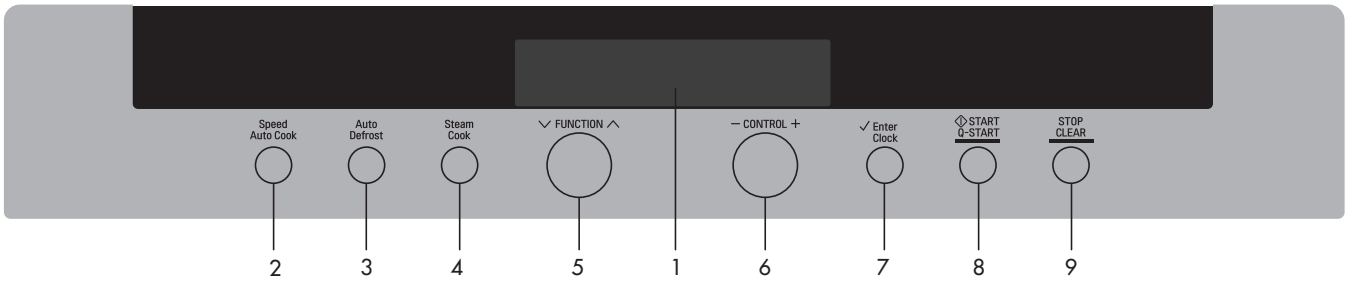


7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

Control Panel



1. DISPLAY WINDOW: You can show mode function, time of day, cooking time, power level and cooking categories.

2. SPEED AUTO COOK: Speed auto cook allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.

3. AUTO DEFROST: You can select the food type and the weight of the food.

4. STEAM COOK: Steam cook allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.

5. FUNCTION DIAL: You can select the operating function.

6. CONTROL DIAL:

- You can set cooking time, temperature, weight and cooking categories.
- You can lengthen or shorten the cooking time at any point by turning the dial knob(except defrost mode).

7.ENTER/CLOCK: You can determine the selected cooking category, microwave power level or temperature and you can set the time of day.

8. START/Q-START:

- In order to start cooking which is selected, press button one time.
- The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the quick start button.

9. STOP/CLEAR: You can stop over and clear all entries except time of day.

Setting the Clock

In the following example I will show you how to set the time for 14:35.
Make sure that you have removed all packaging from your oven.



NOTE: Information Blink

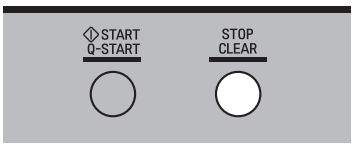
For mode setting, blink will be guide to next step.

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, all of the display segments will be lit up for 15 seconds then '12:00' will be shown in the display; you will then need to reset the clock.

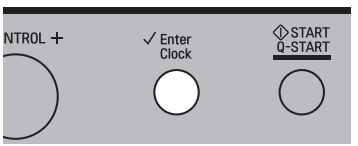
If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

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

Press **STOP/CLEAR.**

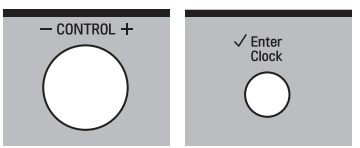


2 Press **ENTER/CLOCK** once.



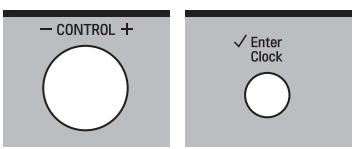
3 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "14:00".

Press **ENTER/CLOCK** for hour confirmation.



4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "14:35".

Press **ENTER/CLOCK**.
The clock starts counting.

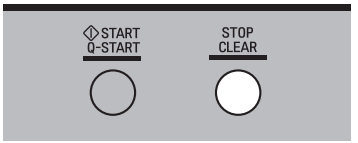


Child Lock



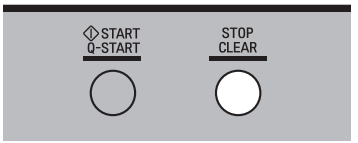
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place.
However your child can still open the oven door.

1 Press **STOP/CLEAR.**



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

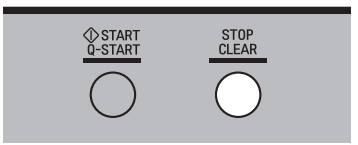
The time will disappear on the display but will reappear on the display a few seconds later.



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



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



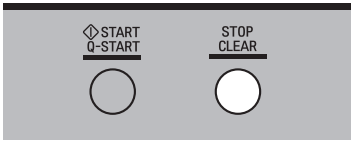
Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power(900W).

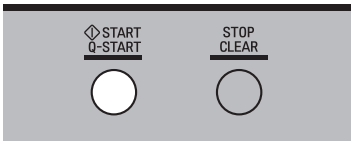


The **Quick Start** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power(900W) cooking with pressing of the **START/Q-START** button.

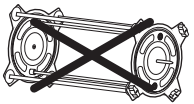
Press **STOP/CLEAR.**



Press **START/Q-START** four times to select 2 minutes on HIGH power(900W).
Your oven will start before you have finished the fourth press.



Don't Use



ROTISSERIE

Micro Power Cooking

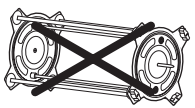
In the following example I will show you how to cook some food on 600W power for 5 minutes and 30 seconds.



Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected and turning of the dial will select a different power level.

POWER	
HIGH	900 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	360 W
DEFROST MEDIUM LOW	180 W
LOW	90 W

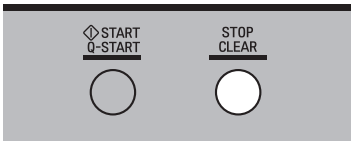
Don't Use



ROTISSERIE

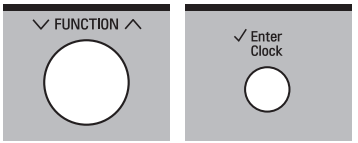
1 Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR.**



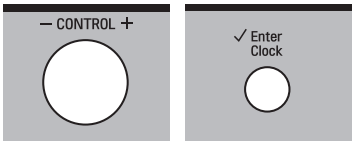
2 Turn **FUNCTION** dial to select micro (≋).

Press **ENTER/CLOCK** for micro confirmation.

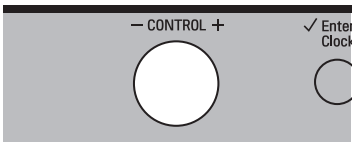


3 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "600W".

Press **ENTER/CLOCK** for power confirmation.

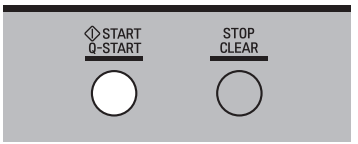


4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "5:30".



5 Press **START/Q-START.**

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



Micro Power
Level

This 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 oven.

POWER LEVEL	***OUTPUT***	***USE***	***ACCESSORY***
HIGH	900 W	* Boil Water * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat	Low Rack + Metal Tray 
MEDIUM HIGH	600 W	* All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs	
MEDIUM	360 W	* Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup	
DEFROST/ MEDIUM LOW	180 W	* All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat	
LOW	90 W	* Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough	



Grill
Cooking

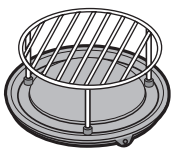
In the following example I will show you how to use the Grill-1 to cook some foods for 12 minutes and 30 seconds.



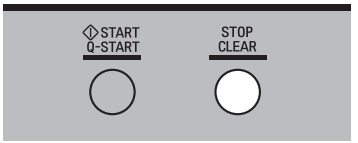
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

The grill rack is placed on the metal tray at the grill mode.

The high rack must be used during grill cooking.

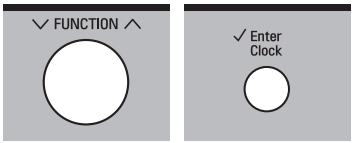


1 Press **STOP/CLEAR.**



2 Turn **FUNCTION** dial to select grill (〰).

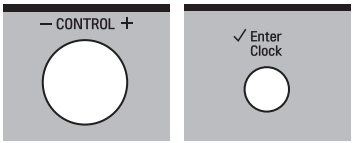
Press **ENTER/CLOCK** for grill confirmation.



3 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Gr-1".

Press **ENTER/CLOCK** for category confirmation.

Category	Display	Heater Operating
Grill-1	Gr-1	Upper Heater(1550W)
Grill-2	Gr-2	Upper Heater(1100W)
Grill-3	Gr-3	Lower Heater(700W)

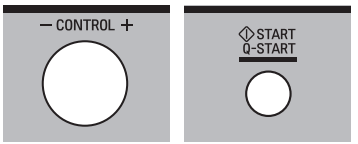


4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "12:30".

Press **START/Q-START.**

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

After cooking you must wear gloves and container to take metal tray out oven, because metal tray is very hot.



Convection
Cooking

In the following example I will show you how to use the convection mode to cook some foods for 50 minutes at 220°C temperature.

The convection oven has a temperature range.(40°C, 100~230°C)

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

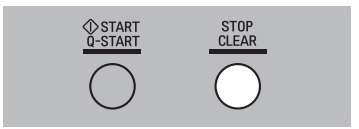
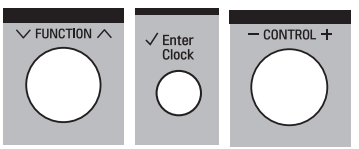
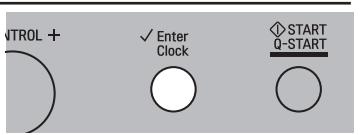
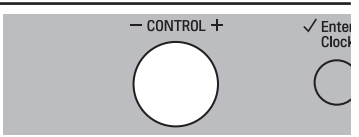
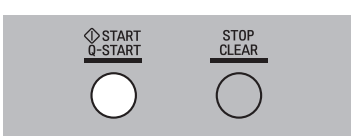
It is available to extend the cooking time up to 9 hours in the condition of 40°C at convection function for the operating microwave oven.

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

Once it has reached the 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 set your oven to start cooking.

The low rack must be used during convection cooking.



1, To Preheat	**2. To Cook**	
1 Press **STOP/CLEAR.**	1 Press **STOP/CLEAR.**	
2 Turn **FUNCTION** dial to select convection mode ( ). Press **ENTER/CLOCK** for convection confirmation. Turn **CONTROL** dial knob until display shows “220°C”.	2 Turn **FUNCTION** dial to select convection mode ( ). Press **ENTER/CLOCK** for convection confirmation. Turn **CONTROL** dial knob until display shows “220°C”.	
	3 Press **ENTER/CLOCK** for temp. confirmation.	
	4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows “50:00”.	
3 Press **START/Q-START.** Display shows “Pr-H”.	5 Press **START/Q-START.** ***After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.***	

Speed combi Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven at micro power 360W and grill for a cooking time of 25 minutes.



Speed Combi (Co-1, 2, 3)

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 the food.

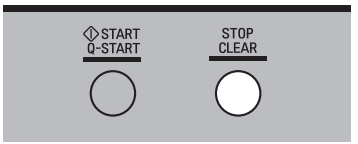
You can set three kinds of micro power level(180W, 360W and 600W) in speed combi mode.

**** Speed combi Category***

Co-1	1	Grill-1 + Microwave power
Co-2	2	Grill-2 + Microwave power
Co-3	3	Grill-3 + Microwave power
Co-4	4	(Upper + Lower heater) + Microwave power
Co-5	5	Convection + Microwave power

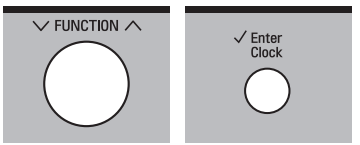
* Grill mode: Refer to page 25

1 Press **STOP/CLEAR.**



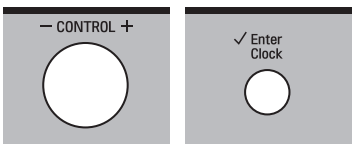
2 Turn **FUNCTION** dial speed combi ( ) to select grill combination mode(Co-1, 2, 3).

Press **ENTER/CLOCK** for speed combi confirmation.



3 Turn **CONTROL** dial knob until display shows “Co-1”.

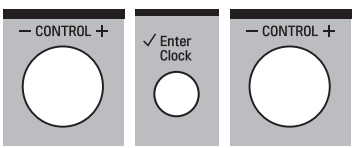
Press **ENTER/CLOCK** for grill-1 confirmation.



4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows “360W”.

Press **ENTER/CLOCK** for power confirmation.

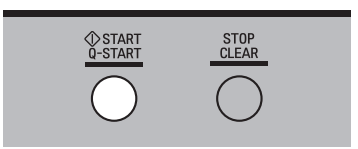
Turn **CONTROL** dial knob until display shows “25:00”.



5 Press **START/Q-START.**

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

After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



Speed combi
Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360W and at a temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



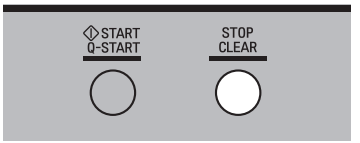
Speed Combi (Co-4)

You can set four kinds of micro power level(0W, 180W, 360W, 600W) in speed combi mode(Co-4).

**** Speed combi Category***

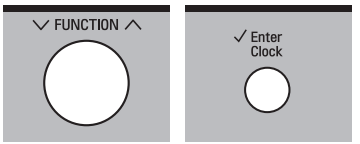
Co-1	1	Grill-1 + Microwave power
Co-2	2	Grill-2 + Microwave power
Co-3	3	Grill-3 + Microwave power
Co-4	4	(Upper + Lower heater) + Microwave power
Co-5	5	Convection + Microwave power

1 Press **STOP/CLEAR.**



2 Turn **FUNCTION** dial speed combi ( ) to select speed combination mode(Co-4).

Press **ENTER/CLOCK** for speed combi confirmation.

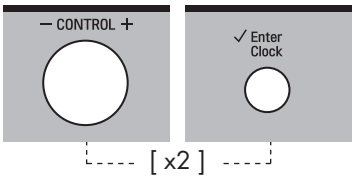


3 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Co-4".

Press **ENTER/CLOCK** for speed combi confirmation.

Turn **CONTROL** dial knob until display shows "200°C".

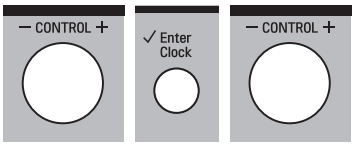
Press **ENTER/CLOCK** for temp. confirmation.



4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "360W".

Press **ENTER/CLOCK** for power confirmation.

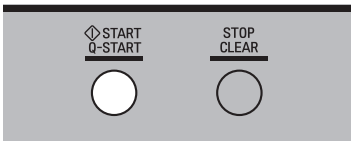
Turn **CONTROL** dial knob until display shows "25:00".



5 Press **START/Q-START.**

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

After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



Speed combi Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with:- micro power 360W and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



Speed Combi (Co-5)

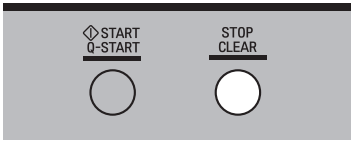
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with convection temp. and microwave at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

You can set three kinds of micro power level(180W, 360W, 600W) in speed combi mode(Co-5).

**** Speed combi Category***

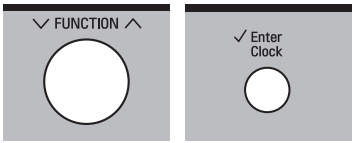
Co-1	1	Grill-1 + Microwave power
Co-2	2	Grill-2 + Microwave power
Co-3	3	Grill-3 + Microwave power
Co-4	4	(Upper + Lower heater) + Microwave power
Co-5	5	Convection + Microwave power

1 Press **STOP/CLEAR.**



2 Turn **FUNCTION** dial speed combi ( ) to select convection combination mode(Co-5).

Press **ENTER/CLOCK** for speed combi confirmation.

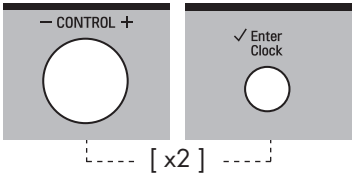


3 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Co-5".

Press **ENTER/CLOCK** for convection confirmation.

Turn **CONTROL** dial knob until display shows "200°C".

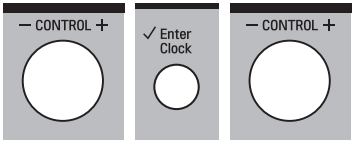
Press **ENTER/CLOCK** for temp. confirmation.



4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "360W".

Press **ENTER/CLOCK** for power confirmation.

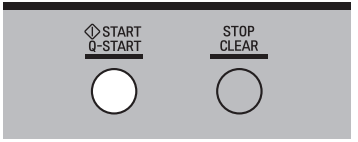
Turn **CONTROL** dial knob until display shows "25:00".



5 Press **START/Q-START.**

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

After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



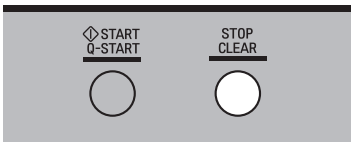
Speed Auto
Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of jacket potatoes(Ac 8).

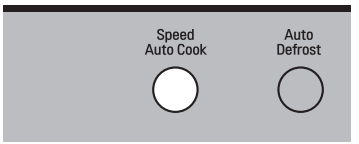


Speed Auto Cook menus are programmed and allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.

Press **STOP/CLEAR.**

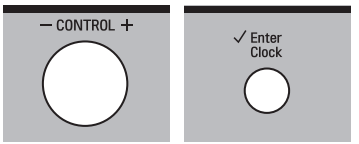


Press **SPEED AUTO COOK**( ).



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Ac 8".

Press **ENTER/CLOCK** for category confirmation.

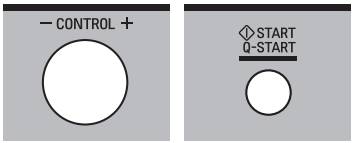


Turn **CONTROL** dial knob until display shows "0.60 kg".

Press **START/Q-START.**

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

After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



SPEED AUTO COOK GUIDE

Function	*Category*		*Weight Limit*	*Utensil*	*Food Temp.*	*Instructions*
Speed auto cook	Ac 1	Frozen Pizza	0.30~0.50kg	Metal tray	Frozen	This function is for cooking frozen pizza. Remove all package and place on the metal tray. After cooking, stand for 1~2 minutes.
	Ac 2	French Fries	0.20~0.75kg	Heatproof glass dish + High rack + Metal tray	Frozen	Spread frozen potato products out on a heatproof glass dish on the high rack. For the best results, cook in a single layer. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand for 1~2 minutes.
	Ac 3	Whole Chicken	0.80~1.80kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Brush whole chicken with melted margarine, butter or seasonings, if desired. Place the whole chicken breast-side down on the low rack. When BEEP, drain the juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking. After cooking, let stand covered with foil for 10 minutes.
	Ac 4	Chicken Pieces	0.20~0.80kg	High rack + Metal tray	Refrigerated	Place the chicken pieces on the high rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.
	Ac 5	Beef Steaks	0.30~1.20kg	High rack + Metal tray	Refrigerated	Place on the high rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, serve immediately.
	Ac 6	Roast Pork	0.80~1.80kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Trim excess fat from pork. Brush the pork with melted margarine or butter. Place on the low rack on the metal tray. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.

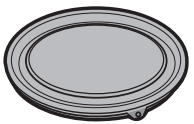
SPEED AUTO COOK GUIDE

Function	*Category*		*Weight Limit*	*Utensil*	*Food Temp.*	*Instructions*
Speed auto cook	Ac 7	Roast Beef	0.80~1.80kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the low rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Ac 8	Jacket Potatoes	0.20~1.00kg	High rack + Metal tray	Room	Choose medium sized potatoes. (200-220g per each) Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with a fork. Place the potatoes on the High rack. Adjust weight and press start. When BEEP, turn food over. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.
	Ac 9	Frozen Dinners	0.40~1.00kg	Low rack + Metal tray	Frozen	Place frozen dinner uncovered on low rack.
	Ac 10	Fresh Vegetables	0.20~1.00kg	Metal tray + Microwave-safe bowl with cover	Room	Cut vegetables into small pieces. **Broccoli : Cut into floweret-size. **Carrot : Peel and slice 5mm thick. Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. When BEEP, stir once. After cooking, stir and allow to stand for 2-3 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.5kg : 2 Tablespoons ** 0.55kg - 1.0kg : 4 Tablespoons
	Ac 11	Frozen Vegetables	0.20~1.00kg	Metal tray + Microwave-safe bowl with cover	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. When BEEP, stir once. After cooking, stir and allow to stand for 2-3 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.5kg : 2 Tablespoons ** 0.55kg - 1.0kg : 4 Tablespoons

SPEED AUTO COOK GUIDE

<table>
<tr><th>Function</th><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Food Temp.</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Speed auto cook</td><td>Ac 12</td><td>Rice / Pasta</td><td>0.10~0.30kg</td><td>Metal tray + Microwave-safe bowl with cover</td><td>Room</td><td>Place rice/pasta and boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl(3L). When BEEP, stir once.
<table>
<tr><td colspan="2">Weight</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cover</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Water</td><td>Rice</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Cover and vent with wrap</td></tr>
<tr><td>Pasta</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Uncover</td></tr>
</table>
** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.
** Pasta - During the cooking, stir several times if required. After cooking, stand 1-2 minutes. Rinse pasta with cold water.</td></tr>
</table>

< Metal Tray >



< Low Rack + Metal Tray >



< High Rack + Metal Tray >



Steam
Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of green beans(St 8).

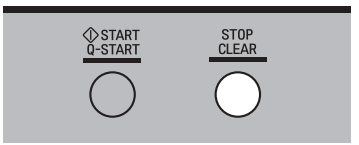


This feature allows you steamed cook.

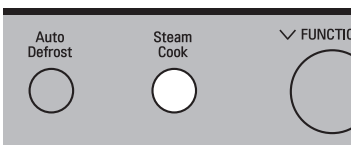
CAUTION:

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 400ml water before use. If the amount of water is less than 400ml, 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.**

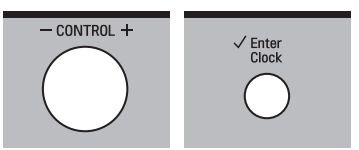


2 Press **STEAM COOK**( ).



3 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "St 8".

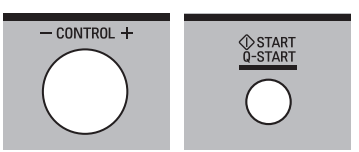
Press **ENTER/CLOCK** for category confirmation.



4 Turn **CONTROL** dial knob until display shows "0.60 kg".

Press **START/Q-START.**

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



SPEED AUTO COOK GUIDE

Function	Ingredient		Weight	Cooking device	Temp. prior to cooking	Size of ingredient	Cooking method
Steam Cook	St 1	Shrimp	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Small shrimps (shrimps, large shrimps, small crab etc.)	Wash the shrimps. Pour 400ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the shrimps on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 2	Shellfish	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Small clams (mussels, ark shell etc.)	Wash the clams. Pour 400ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the clams on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 3	Whole Fish	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Maximum thickness of 3 cm Maximum length of 25 cm	Wash the fish. Pour 400ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the fish on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 4	Fish Fillet	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Maximum thickness of 2.5 cm	Fillet the fish. Pour 400ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the fish fillet on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.

Note: The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

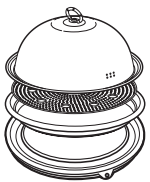
Function	Ingredient		Weight	Cooking device	Temp. prior to cooking	Size of ingredient	Cooking method
Steam Cook	St 5	Carrot	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Room temperature	Sliced round or diced	Pour 400ml of water in the steamer. Put the steam plate with the vegetables on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 6	Broccoli	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Small cluster	Cook as above.
	St 7	Courgette	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Diced	Cook as above.
	St 8	Green Beans	0.20 ~ 0.60kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator		Cook as above.
	St 9	Spinach	0.20 ~ 0.50kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator		Cook as above.
	St 10	Cauliflower	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Room temperature	Small cluster	Cook as above.

Note: The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

Function	*Ingredient*		*Weight*	*Cooking device*	*Temp. prior to cooking*	*Size of ingredient*	*Cooking method*
Steam Cook	St 11	Potato	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Room temperature	Whole	Pour 400ml of water in the steamer. Put the steam plate with the vegetables on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 12	Chicken Breasts	0.20 ~ 0.80kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Maximum thickness of 2.5 cm	Prepare chicken breasts. Pour 400ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the chicken breasts on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.

Note: The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

< Steamer + Metal Tray >



Auto Defrost

The temperature and density of food vary, I would recommend that the food be checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish is cooked so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. 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 1.4kg of frozen poultry.



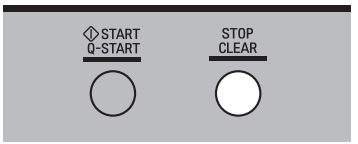
Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT, POULTRY, FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings.

Don't Use



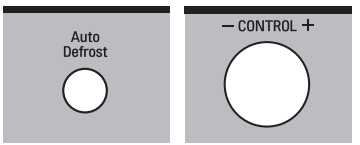
ROTISSERIE

1 Press **STOP/CLEAR.**
Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food on microwave safe dish on the low rack on the metal tray and close the oven door.



2 Press **AUTO DEFROST**(⁂).

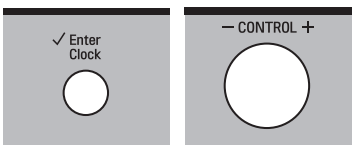
Turn CONTROL dial knob until display shows “dEF2”.



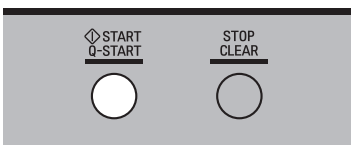
3 Press **ENTER/CLOCK** for category confirmation.

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

Turn **CONTROL** dial knob until display shows “1.4kg” for the weight of frozen food.



4 Press **START/Q-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/Q-START** to resume defrosting.
Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

DEFROSTING GUIDE

* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and should be placed uncovered on the low rack on the metal tray.
* 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, chops, sausages and bacon as soon as possible. When BEEP, turn food over. Continue to defrost remaining pieces. Allow to stand until completely thawed.
* For example, joints of meat and whole chickens should be standed for a minimum 1 hour before cooking.

Category	*Weight Limit*	*Utensil*	*Food*
Meat (dEF1)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate), Low rack, Metal tray	**Meat** Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm) When beep, turn food over. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.
Poultry (dEF2)			**Poultry** Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) When beep, turn food over. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.
Fish (dEF3)			**Fish** Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods When beep, turn food over. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate, Low rack, Metal tray	Sliced bread, Buns, Baguette, etc

More or Less Cooking

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

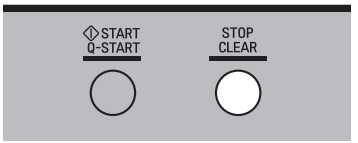


If you find that your food is over or undercooked when using the Speed Auto Cook programme, you can increase or decrease cooking time by turning the **CONTROL** dial knob.

You can lengthen or shorten the cooking
time(except defrost mode) at any point by turning the **CONTROL** dial knob.

Cooking time	Increas or Decrease time
0~3 min.	10 Sec.
3~20 min.	30 Sec.
20~30 min.	1 Min.
30~90 min.	5 Min.

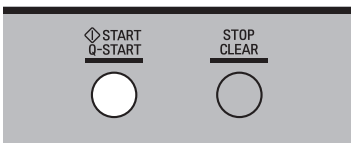
1 Press **STOP/CLEAR.**



2 Set the required **SPEED AUTO COOK** programme.
*See **SPEED AUTO COOK** guide.

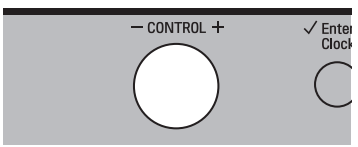
Select weight of food.

Press **START/Q-START.**



3 Turn **CONTROL** dial knob.

The cooking time will increase or decrease.



Deodorize

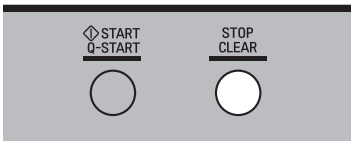
In the following example I will show you how to remove smell in the oven.



The oven has a special function to remove the smell in the oven.

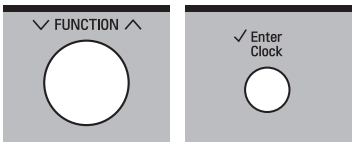
You can use the Deodorize function without food in the oven.

1 Press **STOP/CLEAR.**

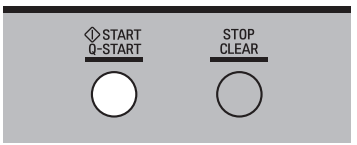


2 Turn **FUNCTION** dial to select Deodorize( ).

Press **ENTER/CLOCK** for Deodorize confirmation.



3 Press **START/Q-START.**
(Time counts down automatically)



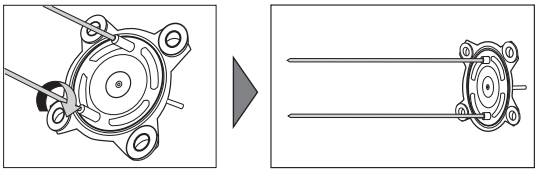
Rotisserie
Assembly



CAUTION

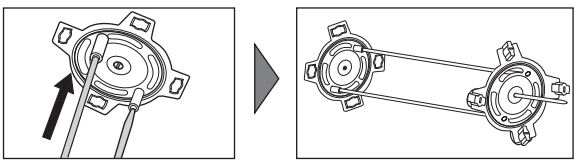
Rotisserie is not a toy.
Keep the Rotisserie away from the child.

1 Screw the barbecue bars into the right plate.



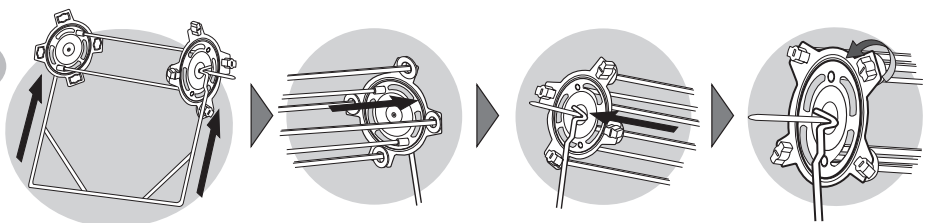
Screw the barbecue bar clockwise into the right plate.

2 Assemble the left plate.



Push barbecue bars into left plate.

3 Assemble skewers.



Install the handle on the rotisserie.

Insert the pointed edge of the skewer into hole on the right plate.

Insert the other edge of the skewer into a hole on the left plate.

Turn it counterclockwise until it's fixed. Repeat 4 times until rotisserie is assembled.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

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 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 using microwave function. Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. 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 using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in using microwave function. 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 using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in using microwave function.

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 using microwave function, 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 using microwave function, 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 using microwave function.

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

Standing time
Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the 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 drip dish 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 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
Relay is failed

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 button on the Control Panel is touched?

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

Q Will the microwave function be damaged if it operates empty?

A Yes Never run it empty or without the metal 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 cook popcorn in this 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 this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

Technical Specifications

Technical Specification

		MA3884VQS
Power Input		220-230V ~ 50Hz
Output		900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension (WxHxD)		527 x 395 x 469 mm
Power Consumption	Microwave	1650 watt
	Grill	max. 1550 watt
	Combination	max. 2800 watt
	Convection	2250 watt

- **Microwave Frequency : 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B)**
  **** Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and /or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes. Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.**
- **You can download a owner's manual at http://www.lg.com.**

LG
Life's Good

THAI

คู่มือการใช้งาน

เตาอบ “SolarDOM™”

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนทำการใช้งาน

MA3884VQS

มอก. 1773-2548

P/No.: MFL40931604

www.lg.com

เนื้อหา

ฟังก์ชันของเตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟเป็นรูปแบบของพลังงานที่คล้ายคลึงกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ รวมถึงแสงสว่างปกติ. ปกติแล้ว คลื่นไมโครเวฟจะแผ่รังสีออกมาเหมือนกับกำลังเดินทางผ่านชั้นบรรยากาศ และจะหายไปโดยไม่ส่งผลกระทบใด อย่างไรก็ตาม เตาอบนี้มีแมกนีตรอนซึ่งออกแบบมาเพื่อนำมาใช้เป็นพลังงานในคลื่นไมโครเวฟ กระแสไฟฟ้าที่ส่งไปยังหลอดแมกนีตรอน ถูกนำมาใช้เพื่อสร้างพลังงานให้กับไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟเหล่านี้ส่งเข้าไปยังพื้นที่การปรุงอาหารผ่านทางช่องภายในเตาอบ จานรองแบบหมุนได้ หรือถาดตั้งอยู่ที่ฐานของเตาอบ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังที่เป็นเหล็กของเตาอบ แต่คลื่นนี้สามารถทะลุผ่านวัสดุที่เป็นแก้ว เครื่องเคลือบดินเผาและกระดาษ วัสดุที่สร้างขึ้นเพื่อใช้เป็นจานประกอบอาหารที่ปลอดภัยจากคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟไม่ทำให้เครื่องครัวร้อน ถึงแม้ว่าภาชนะที่ใส่อาหารจะร้อนอันเกิดจากความร้อนที่มาจากอาหารในท้ายที่สุด

เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ปลอดภัยสูง

เตาอบ Solar DOM ของคุณเป็นหนึ่งในเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยที่สุด เมื่อประตูถูกเปิด เตาอบจะหยุดการสร้างคลื่นไมโครเวฟโดยอัตโนมัติ พลังงานคลื่นไมโครเวฟถูกแปลงอย่างสมบูรณ์เพื่อให้ความร้อนเมื่อคลื่นไมโครเวฟเข้าสู่อาหาร โดยที่ไม่ทิ้งพลังงาน 'คงค้าง' ที่จะทำอันตรายต่อคุณเมื่อคุณรับประทานอาหารของคุณ

เนื้อหา 2
คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ 3 ~15
ข้อควรระวัง 16
การถอดประกอบและการติดตั้ง 17 ~ 18
แผงควบคุม 19
การตั้งค่านาฬิกา 20
การตั้งค่านาฬิกา 21
เริ่มใช้งานด่วน 22
ระดับพลังไฟไมโครเวฟสำหรับการประกอบอาหาร 23
ระดับพลังไฟไมโครเวฟ 24
การประกอบอาหารแบบย่าง 25
การประกอบอาหารแบบนำพาความร้อน 26
ปรุงผสมผสานด่วน 27 ~ 29
ปรุงอัตโนมัติด่วน 30 ~ 33
ปรุงด้วยไอน้ำ 34 ~ 37
ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ 38 ~ 39
การยืดหรือลดเวลาการประกอบอาหาร 40
ดับกลิ่น 41
การประกอบ อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัว 42
อุปกรณ์นิรภัย - ไมโครเวฟ 43
ลักษณะของอาหารและการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ 44 ~ 45
คำถามและคำตอบ 46
ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค 47

คำแนะนำด้านความปลอดภัย ที่สำคัญ

นี่เป็นเครื่องหมายเตือนเพื่อความปลอดภัย เครื่องหมายนี้เตือนคุณถึงอันตรายที่อาจเป็นได้ ที่สามารถทำให้คุณหรือผู้อื่นถึงแก่ความตายหรือก่อให้เกิดการบาดเจ็บ ข้อความเกี่ยวกับความปลอดภัยทั้งหมดจะเป็นไปตามเครื่องหมายแจ้งเตือนความปลอดภัย และคำว่า "คำเตือน" หรือ "ข้อควรระวัง" อย่างใดอย่างหนึ่ง คำเหล่านี้หมายความว่า :

คำเตือน: เครื่องหมายนี้จะแจ้งเตือนคุณถึงอันตราย หรือการดำเนินการที่ไม่ปลอดภัย อันอาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายต่อร่างกายหรือถึงแก่ความตาย

ข้อควรระวัง: เครื่องหมายนี้จะแจ้งเตือนคุณถึงอันตราย หรือการดำเนินการที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจเป็นเหตุให้เกิดการบาดเจ็บต่อร่างกายหรือความเสียหายแก่ทรัพย์สิน

คำแนะนำด้านความปลอดภัย
ที่สำคัญ

โปรดเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะใช้เตาอบของคุณ เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บส่วนบุคคล หรือความเสียหายเมื่อใช้งานเตาอบ คู่มือแนะนำนี้ไม่ได้ครอบคลุมเงื่อนไขที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมด ติดต่อตัวแทนบริการของคุณ หรือผู้ผลิตถึงปัญหาที่คุณไม่เข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

⚠ คำเตือน

1. หากประตูหรือยางกันซึมที่ประตูชำรุด จะต้องไม่ใช้เตาอบจนกว่าเตาอบจะได้รับการซ่อมแซมโดยบุคคลที่มีความชำนาญ เป็นเรื่องที่เสี่ยงอันตรายสำหรับบุคคลใดก็ตามที่ไม่ใช่บุคคลที่มีความชำนาญที่จะดำเนินการให้บริการใดๆ หรือดำเนินการซ่อมแซมที่เกี่ยวข้องกับการนำเอาฝาครอบที่ช่วยป้องกันโอกาสเสี่ยงต่อพลังงานคลื่นไมโครเวฟออก

➲ ไม่เหมือนกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เตาอบไมโครเวฟเป็นอุปกรณ์ที่มีพลังงานไฟฟ้าและกระแสไฟฟ้าสูง การใช้งานหรือการซ่อมแซมที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลต่อความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอันตรายจากพลังงานคลื่นไมโครเวฟที่มีมากเกินไปหรือไฟฟ้าช็อต

2. ห้ามใช้เตาอบเพื่อจุดประสงค์ในการลดความชื้น (ตัวอย่าง การใช้งานเตาอบไมโครเวฟกับหนังสือพิมพ์ เสื้อผ้า ของเล่น อุปกรณ์ไฟฟ้าที่เปียกชื้น สัตว์เลี้ยงหรือเด็ก เป็นต้น) เตาอบไมโครเวฟมีไว้เพื่อจุดประสงค์ของการอุ่นอาหารและเครื่องดื่ม การทำอาหารหรือเสื้อผ้าให้แห้ง หรือการอุ่นเบาะให้ร้อน รองเท้าฟองน้ำ ฟองน้ำ เสื้อผ้าที่ชื้นและที่คล้าย ๆ กัน อาจนำมาซึ่งความเสี่ยงในการบาดเจ็บ การติดไฟหรือไฟไหม้

➲ ยังอาจเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายอย่างรุนแรง เช่น เปลวไฟ รอยไหม้ หรือการเสียชีวิตโดยฉับพลันอันเนื่องจากไฟฟ้าช็อต

⚠ คำเตือน

3. เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนที่จับต้องได้อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ต้องระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่มีความร้อน
ควรวางให้พ้นจากการเอื้อมถึงของ
เด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี เว้นแต่ได้รับคำแนะนำอย่างต่อเนื่อง

4. ไม่ควรให้เด็กเล็กหรือบุคคลผู้ทุพพลภาพใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยไม่มีผู้คอยแนะนำ อนุญาตให้เด็กใช้เตาอบได้โดยไม่ต้องคอยมีผู้แนะนำ เมื่อมีการให้คำแนะนำที่เพียงพอ เพื่อให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจเป็นเหตุให้เกิดความเสียหาย เช่น ไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต และรอยไหม้

5. ชิ้นส่วนที่จับต้องได้อาจมีความร้อนเกิดขึ้นในระหว่างการใช้งาน ควรวางให้ห่างจากเด็ก

➲ พวกเขาอาจได้รับรอยไหม้

6. ของเหลวและอาหารอื่นต้องไม่ถูกอุ่นในภาชนะปิด เนื่องจากภาชนะเหล่านั้นอาจจะระเบิดได้ ให้นำพลาสติกที่ห่มอาหารออกก่อนที่จะประกอบอาหารหรือละลายน้ำแข็ง บางกรณี แม้ว่าอาหารควรถูกคลุมไว้ด้วยฟิล์มพลาสติก เพื่อให้ความร้อนหรือปรุงอาหาร

➲ อาจเกิดระเบิดได้

คำแนะนำด้านความปลอดภัย
ที่สำคัญ

โปรดเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะใช้เตาอบของคุณ เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บส่วนบุคคล หรือความเสียหายเมื่อใช้งานเตาอบ คู่มือแนะนำนี้ไม่ได้ครอบคลุมเงื่อนไขที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมด ติดต่อตัวแทนบริการของคุณ หรือผู้ผลิตถึงปัญหาที่คุณไม่เข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

⚠ คำเตือน

7. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้นำไปใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้ด้อยความสามารถทางกาย ความรู้สึกหรือทางจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่พวกเขาได้รับการดูแลหรือคำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้โดยบุคคลผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา

8. เมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าถูกใช้งานในโหมดการใช้ร่วมกัน เด็กควรใช้เตาอบเฉพาะเมื่อมีผู้ใหญ่คอยให้คำแนะนำเท่านั้น

9. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีจุดประสงค์เพื่อการใช้งานในครัวเรือนและการประยุกต์ใช้ที่คล้ายคลึงกัน เช่น :

*** พื้นที่ห้องครัวของพนักงานในร้าน สำนักงานและสภาวะแวดล้อมการทำงานอื่น;**

*** บ้านไร่;**

*** โดยลูกค้าในโรงแรม ห้องเช่าและสภาวะแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่น;**

*** สภาวะแวดล้อมประเภทห้องพักพร้อมอาหารเช้า**

⚠ ข้อควรระวัง

1. คุณไม่สามารถดำเนินการกับเตาอบของคุณหากเปิดประตูทิ้งไว้ได้ เนื่องจากมีการสร้างระบบติดตั้งภายในเพื่อการตัดระบบการทำงานของประตูเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องไม่ใช้สิ่งใดกระทุ้งอุปกรณ์ตัดระบบการทำงานเพื่อความปลอดภัย

➲ ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดความเสี่ยงที่เป็นอันตรายได้ เนื่องจากเกิดพลังงานคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป (อุปกรณ์ตัดระบบการทำงานเพื่อความปลอดภัยจะปิดการทำงานของการประกอบอาหารใด ๆ เมื่อประตูถูกเปิดออกโดยอัตโนมัติ)

2. ห้ามวางวัตถุใด ๆ (เช่น ผ้าขนหนูเช็ดเครื่องครัว ผ้าเช็ดมือ เป็นต้น) ระหว่างฝาหน้าเครื่องเตาอบและประตู หรือวางอาหาร หรือตัวทำความสะอาดสิ่งตกค้างเพื่อใช้ประสานกับตัวเชื่อมยึดผิวหน้า

➲ ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดความเสี่ยงที่เป็นอันตรายได้ เนื่องจากเกิดพลังงานคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

3. ห้ามใช้งานเตาอบของคุณ หากมีการชำรุดเกิดขึ้น เป็นเรื่องสำคัญเป็นอย่างยิ่งที่ประตูเตาอบจะต้องปิดให้สนิทและต้องไม่มีความเสียหายกับ: (1) ประตู(โค้งงอ), (2) บานพับและสลักประตู (แตกหักหรือหลวม), (3) ตัวเชื่อมยึดประตูและตัวเชื่อมยึดผิวหน้า

➲ ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดความเสี่ยงที่เป็นอันตรายได้ เนื่องจากเกิดพลังงานคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

คำแนะนำด้านความปลอดภัย
ที่สำคัญ

โปรดเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะใช้เตาอบของคุณ เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บส่วนบุคคล หรือความเสียหายเมื่อใช้งานเตาอบ คู่มือแนะนำนี้ไม่ได้ครอบคลุมเงื่อนไขที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมด ติดต่อตัวแทนบริการของคุณ หรือผู้ผลิตถึงปัญหาที่คุณไม่เข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

⚠ ข้อควรระวัง

4. โปรดแน่ใจว่าเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารถูกตั้งค่าไว้อย่างถูกต้อง ปริมาณอาหารเล็กน้อยต้องการใช้เวลาในการประกอบอาหารหรืออุ่นให้ความร้อนสั้นกว่า

➲ การประกอบอาหารที่นานเกินไปอาจส่งผลให้อาหารสัมผัสกับเปลวไฟ และเกิดความเสียหายแก่เตาอบของคุณตามมา

5. เมื่ออุ่นของที่เป็นของเหลว เช่น ซุป ซอส และเครื่องดื่มในเตาอบไมโครเวฟของคุณ

*** หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะที่มีปากแคบ**

*** อย่าทำให้ร้อนเกินไป**

*** คนของเหลวให้เข้ากันก่อนที่จะใส่ภาชนะที่บรรจุเข้าไปในเตาอบ และคนอีกครั้งหลังจากผ่านไปครึ่งทางของเวลาที่ใช้อุ่นอาหารทั้งหมด**

*** หลังจากทำการอุ่นอาหารแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้สักครู่ในเตาอบ คนหรือเขย่าอีกครั้งอย่างระมัดระวัง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนที่จะรับประทานเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารลวกปาก (โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ของที่บรรจุอยู่ในขวดนมและกระปุกใส่อาหารของเด็กทารก)**

➲ การอุ่นเครื่องดื่มด้วยคลื่นไมโครเวฟอาจเป็นได้ที่จะเห็นว่ามีการเดือดล่าช้า โดยที่อาจไม่เห็นฟองอากาศที่เดือด ดังนั้นต้องระมัดระวังในขณะที่ถือภาชนะ

⚠ ข้อควรระวัง

6. ช่องระบายไอติดตั้งอยู่ที่ด้านบนหรือด้านล่าง หรือด้านข้างของเตาอบ ห้ามวางสิ่งของปิดกั้นช่องระบาย

➲ เนื่องจากอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบของคุณ และส่งผลให้การปรุงอาหารนั้นแย่ลง

7. ห้ามใช้งานเมื่อเตาอบว่างเปล่า ถ้าให้ดีที่สุดคือให้วางแก้วน้ำไว้เตาอบเมื่อไม่ได้ใช้งาน น้ำจะซึมซับพลังงานคลื่นไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัย หากเตาอบ เริ่มทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบของคุณ

8. ห้ามปรุงอาหารที่ห่อหุ้มอยู่ในกระดาษเช็ดมือ เว้นแต่หนังสือตำราอาหารของคุณได้ระบุขั้นตอนนี้ไว้สำหรับอาหารที่คุณกำลังประกอบอาหารอยู่ และห้ามมิให้ใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนที่กระดาษเช็ดมือสำหรับการประกอบอาหาร

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจเป็นเหตุให้เกิดการระเบิดหรือประกายไฟ

9. ห้ามใช้ภาชนะที่ทำมาจากไม้และภาชนะที่เป็นเซรามิกซึ่งมีโลหะ (เช่น ทองหรือเงิน) ฝังอยู่ ต้องเอาโลหะที่พันปิดปากภาชนะออกเสมอ ใช้เฉพาะเครื่องใช้ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น

➲ เครื่องใช้เหล่านี้อาจเกิดความร้อนขึ้นและมีรอยไหม้เกรียม โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุโลหะที่อยู่ภายในเตาอาจเกิดประกายไฟ ซึ่งสามารถทำให้เกิดความเสียหายอย่างร้ายแรง

คำแนะนำด้านความปลอดภัย
ที่สำคัญ

โปรดเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะใช้เตาอบของคุณ เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บส่วนบุคคล หรือความเสียหายเมื่อใช้งานเตาอบ คู่มือแนะนำนี้ไม่ได้ครอบคลุมเงื่อนไขที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมด ติดต่อตัวแทนบริการของคุณ หรือผู้ผลิตถึงปัญหาที่คุณไม่เข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

⚠ ข้อควรระวัง

10. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กระดาษที่นำกลับมาใช้ใหม่

➲ เนื่องจากผลิตภัณฑ์กระดาษดังกล่าวอาจเป็นเหตุให้เกิดประกายไฟ และ หรือเปลวไฟขณะใช้ประกอบอาหาร

11. ห้ามล้างถาดและชั้นวางโดยการนำไปวางไว้ในน้ำหลังเสร็จจากการประกอบอาหารใหม่ ๆ เนื่องจากอาจทำให้แตกหรือเสียหายได้

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบของคุณ

12. ต้องแน่ใจว่าได้วางเตาอบให้ด้านหน้าของประตูอยู่ห่างจากขอบพื้นผิวหรือด้านหลังของขอบพื้นผิวเป็นอย่างน้อย 8 ซม. เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการกระดกของเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยไม่ได้ตั้งใจ

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บต่อร่างกายและความเสียหายต่อเตาอบ

13. ก่อนที่จะปรุงอาหาร ให้เจาะที่เปลือกของมันฝรั่ง แอปเปิล หรือผลไม้ หรือผักใด ๆ

➲ อาจเกิดระเบิดได้

14. ห้ามปรุงอาหารที่เป็นไข่ทั้งเปลือก ไม่ควรอุ่นไข่ที่อยู่ในเปลือก และไข่ที่ต้มสุกแล้วทั้งใบในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากไข่อาจระเบิดได้ ถึงแม้ว่าการอุ่นด้วยคลื่นไมโครเวฟนั้นได้เสร็จสิ้นลงแล้วก็ตาม

➲ แรงดันจะเกิดขึ้นภายในไข่ ซึ่งจะทำให้ระเบิดได้

THAI

⚠ ข้อควรระวัง

15. อย่าพยายามที่จะทำการทอดโดยใช้น้ำมันมากหรือน้ำมันท่วมในเตาอบของคุณ

➲ นี่อาจส่งผลให้เกิดการเดือดอย่างรวดเร็วของของเหลวที่ร้อนอยู่

16. หากสังเกตเห็นควัน (ที่ถูกปล่อยออกมา) ให้ปิดเครื่องหรือดึงปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าเสียบ และยังคงปิดประตูเตาอบไว้เพื่อให้เปลวไฟดับลงก่อน

➲ นี่อาจเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายอย่างรุนแรง เช่น เกิดเปลวไฟ หรือไฟฟ้าช็อต

17. เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะที่เป็นพลาสติกหรือกระดาษ ให้คอยเฝ้าระวังเตาอบเนื่องจากอาจมีความเป็นไปได้ที่จะเกิดการติดไฟ

18. ห้ามสัมผัสประตูเตาอบ ฝารอบนอก ฝาด้านหลัง ช่องของเตาอบ อุปกรณ์และจานในระหว่างอยู่ในโหมดย่าง โหมดการนำความร้อน และการปรุงอาหารอัตโนมัติ ก่อนที่จะทำการความสะอาดต้องแน่ใจว่าอุปกรณ์ทั้งหมดนั้นหายร้อนแล้ว

➲ ในขณะที่เครื่องกำลังร้อน อาจมีอันตรายที่ทำให้เกิดรอยไหม้ได้ เว้นแต่ได้สวมถุงมือเตาอบอย่างหนา

คำแนะนำด้านความปลอดภัย
ที่สำคัญ

โปรดเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะใช้เตาอบของคุณ เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บส่วนบุคคล หรือความเสียหายเมื่อใช้งานเตาอบ คู่มือแนะนำนี้ไม่ได้ครอบคลุมเงื่อนไขที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมด ติดต่อตัวแทนบริการของคุณ หรือผู้ผลิตถึงปัญหาที่คุณไม่เข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

⚠ ข้อควรระวัง

19. เตาอบควรจะได้รับการทำความสะอาดและกำจัดเศษอาหารที่ตกค้างใด ๆ ออกอย่างสม่ำเสมอ

➲ การที่ไม่ได้รักษาเตาอบให้อยู่ในสภาพที่สะอาดอาจนำไปสู่การเสื่อมสภาพของผิวหน้า อันอาจส่งผลกระทบอย่างร้ายแรงต่ออายุการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้า รวมถึงยังอาจเป็นไปได้ที่จะส่งผลให้ตกอยู่ในสถานะที่เป็นอันตราย

20. ใช้หัววัดอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับเตาอบนี้เท่านั้น (สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่จะใช้หัววัดตรวจจับอุณหภูมิ)

➲ คุณไม่สามารถวัดว่าอุณหภูมิถูกต้องได้ หากมีหัววัดอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม

21. หากเตาอบกำลังร้อนอยู่ในระหว่างการใช้งาน โปรดระมัดระวังและหลีกเลี่ยง การสัมผัสกับส่วนใดส่วนหนึ่งของเตาอบ

➲ นี่เป็นอันตรายที่ทำให้เกิดรอยไหม้ได้

22. ปฏิบัติตามคำแนะนำของแต่ละผู้ผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์ป๊อปคอร์น
โปรดเฝ้าระวังเตาอบขณะที่เม็ดข้าวโพดกำลังแตกออก หากเม็ดข้าวโพดไม่แตกออกตามเวลาที่แนะนำไว้ ให้หยุดการทำงานของเครื่อง ห้ามมิให้ใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลสำหรับการทำป๊อปคอร์น อย่าพยายามที่จะอบข้าวโพดที่ยังคงเหลือเนื้อในเม็ด

➲ การประกอบอาหารที่นานเกินไปอาจทำให้เม็ดข้าวโพดติดไฟ

⚠ ข้อควรระวัง

23. ต้องต่อสายดินให้กับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ สายไฟในสายดินหลักนี้ถูกแบ่งออกเป็นสี โดยเป็นไปตามรหัสสีต่อไปนี้

ฟ้า ~ สายนิวทรัล
น้ำตาล ~ สายเฟส
เขียวและเหลือง ~ สายดิน

เนื่องจากสีของสายไฟในสายดินหลักของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อาจไม่สอดคล้องกันกับเครื่องหมายที่ทำสีไว้เพื่อเป็นตัวระบุขั้วปลายสายในปลั๊กของคุณ
ดังนั้นให้ดำเนินการตามนี้::

สายไฟที่มีสีฟ้าต้องเชื่อมต่อกับขั้วปลายสายที่มีเครื่องหมายเป็นตัวอักษร N หรือที่มีสีดำ
สายไฟที่มีสีน้ำตาลต้องเชื่อมต่อกับขั้วปลายสายที่มีเครื่องหมายเป็นตัวอักษร L หรือที่มีสีแดง
สายไฟที่มีสีเขียวและสีเหลืองต้องเชื่อมต่อกับขั้วปลายสายที่มีเครื่องหมายเป็นตัวอักษร E หรือ ⏚
หากสายไฟเกิดการชำรุด จะต้องถูกเปลี่ยนโดยผู้ผลิตหรือตัวแทนบริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติที่คล้ายกันเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดอันตราย

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจเป็นเหตุให้เกิดการเสียหายของอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างรุนแรง

คำแนะนำด้านความปลอดภัย
ที่สำคัญ

โปรดเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะใช้เตาอบของคุณ เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บส่วนบุคคล หรือความเสียหายเมื่อใช้งานเตาอบ คู่มือแนะนำนี้ไม่ได้ครอบคลุมเงื่อนไขที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมด ติดต่อตัวแทนบริการของคุณ หรือผู้ผลิตถึงปัญหาที่คุณไม่เข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

⚠ ข้อควรระวัง

24. ห้ามใช้ตัวทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนอย่างรุนแรง หรือเครื่องขัดถูที่เป็นโลหะแหลมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ

➲ อุปกรณ์ทำความสะอาดดังกล่าวสามารถสร้างรอยขีดข่วนบนผิวหน้า ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกได้

25. เตาอบนี้ไม่ควรนำไปใช้เพื่อจุดประสงค์ในการจัดเลี้ยงอาหารเชิงพาณิชย์

➲ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบของคุณ

26. ควรใช้งานเตาไมโครเวฟในลักษณะตั้งตรง ไม่ติดกับวัสดุอื่นๆ เตาอบไมโครเวฟนี้จะต้องไม่ถูกวางเข้าไปในตู้

27. การเชื่อมต่ออาจสำเร็จลุล่วงได้โดยการใช้ปลั๊กที่สามารถใช้งานได้ หรือโดยใช้สวิตช์ที่ต่อกับสายไฟที่ยึดติดไว้โดยเป็นไปตามกฎการต่อสายไฟ

➲ การใช้ปลั๊กหรือสวิตช์ที่ไม่เหมาะสม อาจเป็นเหตุให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือเกิดไฟไหม้

28. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้นำไปใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้ด้อยความสามารถทางกาย ความรู้สึกหรือทางจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่พวกเขาได้รับการดูแลหรือคำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้โดยบุคคลผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา

⚠ ข้อควรระวัง

29. (เด็กเล็ก) เด็กควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้า

30. เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีจุดประสงค์ให้ถูกใช้งานด้วยวิธีการจับเวลาภายนอก หรือใช้ระบบการควบคุมระยะไกลที่แยกต่างหากออกมา

31. ต้องคนหรือเขย่าของที่อยู่ในขวดนมและกระปุกอาหารเด็ก และวัดอุณหภูมิก่อนที่จะบริโภค เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการพองไหม้

32. ไม่ให้ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ข้อควรระวัง

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการระเบิดที่อาจเป็นได้จากพลังงานคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

คุณไม่สามารถดำเนินการกับเตาอบของคุณหากเปิดประตูทิ้งไว้ได้ เนื่องจากมีการสร้างระบบติดตั้งภายในเพื่อการตัดระบบการทำงานของประตูเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน อุปกรณ์ตัดระบบการทำงานเพื่อความปลอดภัยจะปิดการทำงานของการประกอบอาหารใด ๆ เมื่อประตูถูกเปิดออกโดยอัตโนมัติ ซึ่งการทำงานของฟังก์ชันไมโครเวฟพลังงานคลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้เกิดการระเบิดที่เป็นอันตราย

จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องไม่ใช้สิ่งใดกระทุ้งอุปกรณ์ตัดระบบการทำงานเพื่อความปลอดภัย

ห้ามวางวัตถุใด ๆ ระหว่างฝาหน้าเครื่องเตาอบและประตู หรือวางอาหาร หรือตัวทำความสะอาดสิ่งตกค้างเพื่อใช้ประสานกับตัวเชื่อมยึดผิวหน้า

เป็นเรื่องสำคัญเป็นอย่างยิ่งที่ประตูเตาอบจะต้องปิดให้สนิท และต้องไม่มีความเสียหายกับ: (1) ประตู(โค้งงอ), (2) บานพับและสลักประตู (แตกหักหรือหลวม), (3) ตัวเชื่อมยึดประตูและตัวเชื่อมยึดผิวหน้า

ไม่ควรปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบของคุณโดยบุคคลใด เว้นแต่เป็นบุคคลผู้ให้บริการที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

⚠ คำเตือน

โปรดแน่ใจว่าเวลาที่ใช้ประกอบอาหารนั้นถูกตั้งค่าอย่างถูกต้อง เนื่องจากการประกอบอาหารที่นานเกินไปอาจส่งผลให้อาหารสัมผัสกับเปลวไฟ และสร้างความเสียหายให้กับเตาอบตามมา

เมื่อทำการอุ่นของเหลว เช่น ซุป ซอส และเครื่องดื่มในเตาอบของคุณด้วยฟังก์ชันไมโครเวฟ การเดือดของของเหลวที่ล่าช้าสามารถเกิดขึ้นได้โดยที่อาจไม่เห็นว่ามีการผุดของฟองอากาศ นี่อาจส่งผลให้เกิดการเดือดอย่างรวดเร็วของของเหลวที่ร้อนอยู่ เพื่อป้องกันความเป็นไปได้นี้ ให้ดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้:

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะที่มีปากแคบ

2 อย่าทำให้ร้อนเกินไป

3 คนของเหลวให้เข้ากันก่อนที่จะใส่ภาชนะที่บรรจุเข้าไปในเตาอบ และคนอีกครั้งหลังจากผ่านไปครึ่งทางของเวลาที่ใช้อุ่นอาหารทั้งหมด

4 หลังจากทำการอุ่นอาหารแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้สักครู่ในเตาอบ คนหรือเขย่า (โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ของที่บรรจุอยู่ในขวดนมและกระปุกใส่อาหารของเด็กทารก) อีกครั้งอย่างระมัดระวัง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนที่จะรับประทาน เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารลวกปาก (โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ของที่บรรจุอยู่ในขวดนมและกระปุกใส่อาหารของเด็กทารก) โปรดระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

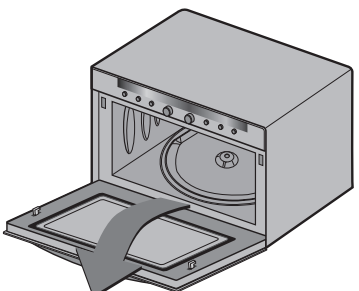
⚠ คำเตือน

ตั้งอาหารทิ้งไว้หลังจากที่อุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟแล้ว และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนรับประทาน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ของที่บรรจุอยู่ในขวดนมและกระปุกใส่อาหารของเด็กทารก

ตามขั้นตอนพื้นฐานต่อไปนี้บนเอกสารทั้งสองหน้า คุณจะสามารถตรวจสอบได้ว่าเตาอบของคุณกำลังทำงานอย่างถูกต้องได้อย่างรวดเร็ว โปรดอ่านข้อแนะนำถึงตำแหน่งในการติดตั้งเตาอบของคุณอย่างละเอียด เมื่อถอดประกอบเตาอบของคุณ ต้องแน่ใจว่าคณได้ถอดอุปกรณ์ทั้งหมด รวมถึงกล่องบรรจุภัณฑ์ ตรวจสอบเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบของคุณไม่ได้รับความเสียหายในระหว่างการส่งมอบ

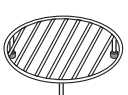
การถอดประกอบและ การติดตั้ง

1 นำเตาอบของคุณออกมาและวางลงบนพื้นผิวที่ราบเรียบ





ชั้นวางสูง
(สำหรับโหมดย่าง)



ชั้นวางต่ำ
(สำหรับโหมดไมโครเวฟ และการนำความร้อน)



ถาดโลหะ

หม้อไอน้ำ



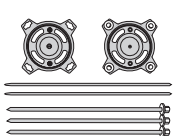
ฝาครอบไอน้ำ



แผ่นไอน้ำ



ชามน้ำเพื่ออบไอน้ำ

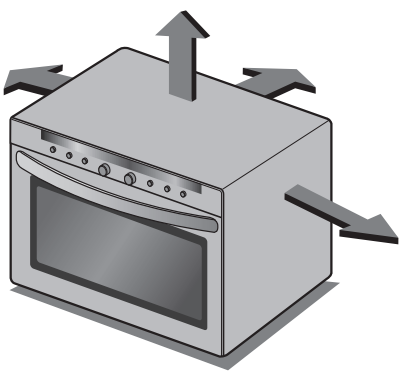


อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัว



ที่ จับ

2 วางเตาอบลงบนพื้นผิวบนโต๊ะที่คุณเลือก ที่มีความสูงมากกว่า 85 ซม. ต่ ต้องแน่ใจว่า มีพื้นที่ว่างเหนือเตาอบอย่างน้อย 20 ซม. ด้านหลัง 10 ซม. และด้านข้างทั้ง ฝั่งที่ติดกับผนังเพื่อให้มีพื้นที่พอสำหรับการระบายอากาศ ด้านหน้าของเตาอบควรมีพื้นที่อย่างน้อย 8 ซม. จากขอบของพื้นผิวที่ว่าง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกระดก ช่องระบายอากาศตั้งอยู่ตรงด้านล่างของด้านข้างและสามารถปล่อยอากาศร้อนออกมาได้ หากพื้นผิวด้านบนของที่ตั้งทำมาจากไม้หรือมีแผ่นไม้อัดวางทับ จำเป็นต้องวางสิ่งป้องกันระหว่างเตาอบกับพื้นผิวด้านบนของที่ตั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดความเสียหาย หรือสีของพื้นผิวที่เปลี่ยนไป การปิดกั้นช่องระบายอากาศสามารถสร้างความเสียหายให้กับเตาอบได้

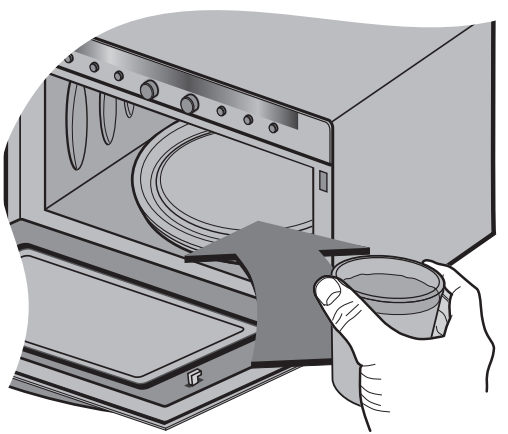


*** เตาอบนี้ไม่ควรนำไปใช้เพื่อจุดประสงค์ในการจัดเลี้ยงอาหารเชิงพาณิชย์**
*** เตารุ่นนี้ไม่สามารถใช้งานในลักษณะติดตั้งร่วมกับเฟอร์นิเจอร์อื่นๆ**

3 เสียบปลั๊กไปเตาอบของคุณเข้ากับช่องเสียบไฟบ้านที่ได้มาตรฐาน ต้องแน่ใจว่ามีเฉพาะปลั๊กไฟของเตาอบคุณเท่านั้นที่เสียบอยู่กับช่อง
เสียบ **หากเตาอบ ของคุณทำงานไม่ปกติ ให้ถอดปลั๊กไฟออกจากช่องเสียบไฟ และจากนั้นให้ เสียบปลั๊กไฟกลับเข้าไป ใหม่**

4 เปิดประตูเตาอบของคุณโดยการดึงที่มือจับประตู วางถาดโลหะเข้าไปข้างในเตาอบ

5 เติมน้ำประมาณ 300 มล. (1/2 ไพนท์) ลงในภาชนะนิรภัยไมโครเวฟ วางลงบนถาดโลหะและปิดประตูเตาอบ หากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่จะใช้ โปรดอ้างอิงไปยังหน้า 43.



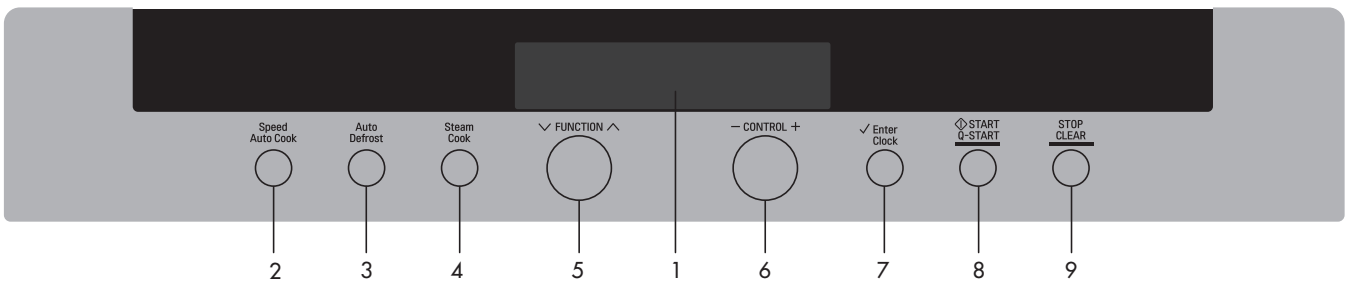
6 กดปุ่ม **STOP/CLEAR** และกดปุ่ม **START/Q-START** หนึ่งครั้งเพื่อตั้งเวลาการปรุงอาหารเป็น 30 วินาที



7 หน้าจอจะนับถอยหลังเวลาจาก 30 วินาที เมื่อนับถึง 0 จะมีเสียงดังบี๊ปเกิดขึ้น เปิดประตูเตาอบและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ หากเตาอบของคุณทำงานปกติ น้ำควรจะอุ่น
โปรดระวังในขณะที่นำเอาภาชนะออก เนื่องจากภาชนะ อาจร้อน



ตอนนี้เตาอบของคุณได้รับการติดตั้งแล้ว



1. หน้าต่างแสดงผล: คุณสามารถแสดงโหมดการทำงาน เวลาของวัน เวลาการประกอบอาหาร ระดับพลังงานและหมวดหมู่การประกอบอาหารได้

2. SPEED AUTO COOK(ปรุงอัตโนมัติด่วน): ปรุงอัตโนมัติด่วน ช่วยให้คุณประกอบอาหารจานโปรดที่สุดของคุณได้อย่างรวดเร็ว ด้วยการเลือกประเภทอาหารและน้ำหนักของอาหาร

3. AUTO DEFROST(ละลายน้ำแข็งอัตโนมัต): คุณสามารถเลือกประเภทอาหารและน้ำหนักของอาหารได้

4. STEAM COOK(ปรุงด้วยไอน้ำ): ช่วยให้คุณประกอบอาหารจานโปรดที่สุดของคุณได้อย่างรวดเร็ว ด้วยการเลือกประเภทอาหารและน้ำหนักของอาหาร

5. FUNCTION DIAL(งก์ชันนหน้าปัด): คุณสามารถเลือกฟังก์ชันการทำงานได้

6. CONTROL DIAL(ควบคุมนหน้าปัด):

- คุณสามารถตั้งค่าเวลาประกอบอาหาร อุณหภูมิ น้ำหนักและหมวดหมู่การประกอบอาหารได้
- คุณสามารถยืดหรือลดเวลาในการประกอบอาหารที่เวลาใดก็ได้ โดยการหมุนลูกบิด (ยกเว้นโหมดละลายน้ำแข็ง)

7. ENTER/CLOCK(ENTER/พิกา): คุณสามารถกำหนดหมวดหมู่การประกอบอาหารที่เลือก ระดับพลังงานคลื่นไมโครเวฟ หรืออุณหภูมิ รวมถึงคุณยังสามารถตั้งเวลาของวันได้

8. START/Q-START(เริ่มใช/เริ่มใช้งานด่วน):

- เพื่อเริ่มต้นการประกอบอาหารที่เลือกไว้ ให้กดปุ่มหนึ่งครั้ง
- คุณสมบัติการเริ่มต้นอย่างรวดเร็วช่วยให้คุณตั้งค่าช่วงเวลาการประกอบอาหารด้วยพลังไฟสูงเป็นเวลา 30 วินาที ด้วยการสัมผัสที่ปุ่ม START/Q-START

9. STOP/CLEAR(หยุด/ลบ): คุณสามารถหยุดการทำงานทั้งหมดและลบข้อมูลที่ให้ไว้ทั้งหมด ยกเว้นเวลาของวัน

การตั้งค่านาฬิกา

ตัวอย่างนี้ขอแสดงวิธีตั้งเวลา 14:35 นาฬิตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดวัสดุห่อหุ้มทุกชิ้นจากเตาแล้ว



หมายเหตุ: ข้อมูลจากไฟกระพริบ

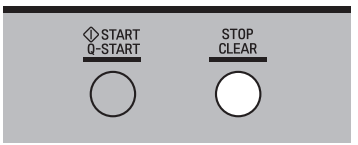
สำหรับโหมดการตั้งค่า ไฟกระพริบจะแนะนำขั้นตอนถัดไป

เมื่อคุณเสียบต่อเตาเป็นครั้งแรก หรือเมื่อไฟเข้าใหม่หลังจากไฟดับไป จอภาพจะติดเป็นเวลา 15 วินาทีแล้วแสดงตัวเลข '12:00' คุณจำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่

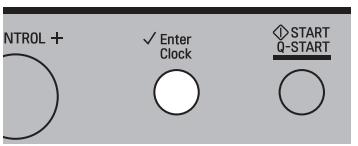
หากนาฬิกา (หรือหน้าจอแสดงผล) แสดงสัญลักษณ์ที่มีความผิดปกติใด ๆ ให้ถอดปลั๊กไฟเตาอบออกจากช่องเสียบไฟ และเสียบปลั๊กไฟกลับเข้าไปใหม่ จากนั้นให้ตั้งค่านาฬิกาใหม่อีกครั้ง

1 โปรดแน่ใจว่าคุณได้ทำการติดตั้งเตาอบของคุณอย่างถูกต้องตามที่ได้อธิบายไว้ก่อนหน้าในคู่มือนี้

กด **STOP/CLEAR**

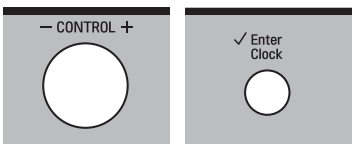


2 กด **ENTER/CLOCK** หนึ่งครั้ง



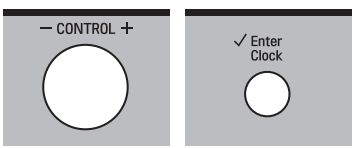
3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “14:00”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันชั่วโมง



4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “14:35”

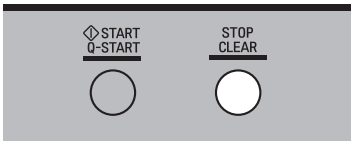
กด **ENTER/CLOCK** นาฬิกาจะเริ่มต้นนับเวลา





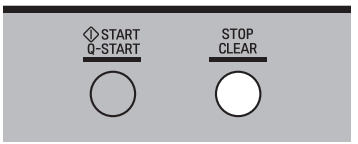
เตาอบของคุณมีคุณสมบัติด้านความปลอดภัยที่จะป้องกันอุบัติเหตุจากการใช้งานเตาอบ เมื่อคุณสมบัติการป้องกันไม่ให้เด็กใช้งานถูกตั้งค่าขึ้น คุณจะไม่สามารถใช้ฟังก์ชันใด ๆ และไม่สามารถทำการประกอบอาหารได้ อย่างไรก็ตาม เด็ก ๆ ของคุณยังคงสามารถเปิดประตูเตาอบได้

1 กด **STOP/CLEAR**



2 กดค้างที่ **STOP/CLEAR** จนกระทั่ง “L” และ 🔒 ปรากฏบนหน้าจอแสดงผล และมีเสียงบี๊ปดังขึ้น ตอนนี้ล็อคป้องกันเด็กได้ถูกตั้งค่าแล้ว

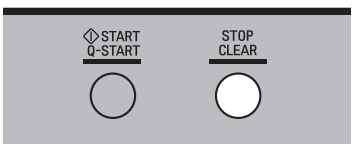
เวลาจะหายไปจากหน้าจอแสดงผล แต่จะกลับมาปรากฏอีกครั้งบนหน้าจอแสดงผลอีกครั้งในสองสามวินาที



3 หากปุ่มใด ๆ ถูกกด “L” และ 🔒 จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล



4 เพื่อยกเลิก Child Lock ให้กดค้างที่ **STOP/CLEAR** จนกว่า “L” และ 🔒 จะหายไป
คุณจะได้ยินเสียงบี๊ป เมื่อปล่อยมือออกจากปุ่ม



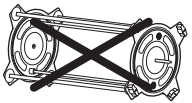
เริ่มใช้งานด่วน

ในตัวอย่างต่อไปนี้ จะแสดงให้คุณเห็นถึงวิธีการตั้งค่าการประกอบอาหารที่พลังไฟสูง (900W) เป็นเวลา 2 นาที



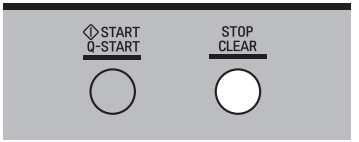
คุณสมบัติ เริ่มใช้งานด่วน ช่วยให้คุณตั้งค่าช่วงเวลาการประกอบอาหารด้วยพลังไฟสูง (900W) เป็นเวลา 30 วินาที ด้วยการกดที่ปุ่ม **START/Q-START**

ไม่ควรใช้

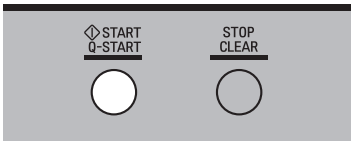


อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัว

1 กด **STOP/CLEAR**



2 กดปุ่ม **START/Q-START** สี่ครั้งเพื่อเลือกพลังไฟสูง (900W) เป็นเวลา 2 นาที เตาอบของคุณจะเริ่มทำงานก่อนที่คุณจะเสร็จสิ้นการกดครั้งที่สี่

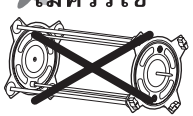




เตาอบของคุณมีการตั้งค่าพลังไฟไมโครเวฟถึงห้าระดับ พลังไฟสูงถูกเลือกไว้โดยอัตโนมัติและการหมุนหน้าปัดจะเลือกระดับพลังไฟที่แตกต่างออกไป

พลังไฟ	
สูง	900 W
ปานกลางถึงสูง	600 W
ปานกลาง	360 W
ละลายน้ำแข็ง ปานกลางถึงต่ำ	180 W
ต่ำ	90 W

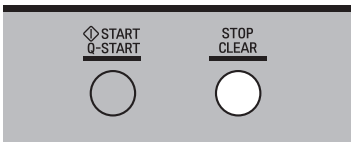
ไม่ควรใช้



อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัว

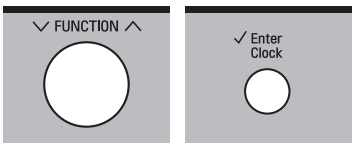
1 โปรดแน่ใจว่าคุณได้ทำการติดตั้งเตาอบของคุณอย่างถูกต้องตามที่ได้อธิบายไว้ก่อนหน้าในคู่มือนี้

กด **STOP/CLEAR**



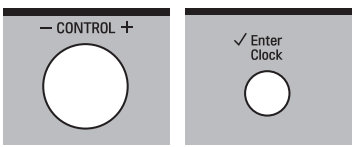
2 หมุนหน้าปัด **FUNCTION** เพื่อเลือกไมโครเวฟ (≋)

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยัน ไมโครเวฟ

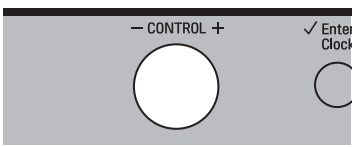


3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “600W”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันพลังไฟ

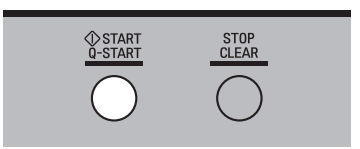


4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “5:30”



5 กด **START/Q-START**

ขณะที่ประกอบอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้โดยการหมุนที่หน้าปัด **CONTROL**



ระดับพลังไฟ
ไมโครเวฟ

เตาอบนี้ประกอบด้วยพลังไฟ 5 ระดับ เพื่อให้ความยืดหยุดสูงสุดแก่คุณและควบคุมการประกอบอาหารที่นานเกินไป ตารางด้านล่างแสดงถึงตัวอย่างของอาหารและระดับพลังไฟที่แนะนำในการประกอบอาหาร สำหรับการใช้งานเตาอบนี้

ระดับพลังไฟ	*เอาต์พุต*	*การใช้งาน*	*อุปกรณ์เสริม*
สูง	900 W	* ต้มน้ำ * ประกอบอาหารจำพวกชิ้นสัตว์ปีก ปลา ผัก * ประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์แล่ให้เปื่อย	ชั้นวางต่ำ + ถาดโลหะ 
ปานกลางถึงสูง	600 W	* อุ่นอาหารทุกประเภท * ย่างเนื้อและสัตว์ปีก * ประกอบอาหารจำพวกเห็ดและหอย * ประกอบอาหารที่มีชีสและไข่	
ปานกลาง	360 W	* อบเค้กและขนมปังสโคน * เตรียมไข่ * ประกอบอาหารจำพวกคัสตาร์ด * หุงข้าว ทำซุป	
ละลายน้ำแข็ง/ ปานกลางถึงต่ำ	180 W	* ละลายน้ำแข็งทุกประเภท * ละลายเนยและช็อกโกแลต * ประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์แล่ให้เปื่อยเล็กน้อย	
ต่ำ	90 W	* ละลายเนยและชีส * ละลายไอศกรีม * กระตุ้นแป้งยีสต์	



การประกอบอาหาร
แบบย่าง



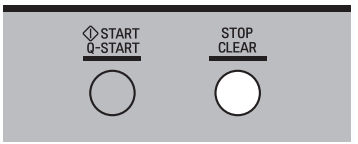
คุณสมบัตินี้จะช่วยทำให้อาหารของคุณเป็นสีน้ำตาลและกรอบอย่างรวดเร็ว

ชั้นวางเพื่อการย่างถูกวางลงบนถาดโลหะโหมดการย่าง

ชั้นวางสูงต้องถูกนำมาใช้ในระหว่างการประกอบอาหารแบบย่าง

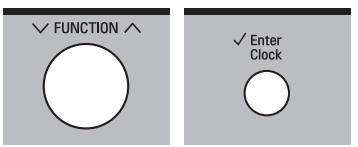


1 กด **STOP/CLEAR**



2 หมุนหน้าปัด **FUNCTION** เพื่อเลือก ย่าง (෴)

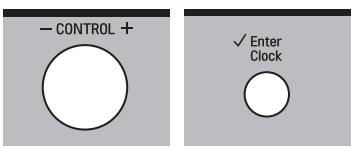
กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการย่าง



3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “Gr-1”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันหมวดหมู่

หมวดหมู่	หน้าจอแสดงผล	การทำงานของตัวให้ความร้อน
ย่าง-1	Gr-1	ตัวให้ความร้อนระดับบน(1550W)
ย่าง-2	Gr-2	ตัวให้ความร้อนระดับบน(1100W)
ย่าง-3	Gr-3	ตัวให้ความร้อนระดับล่าง(700W)

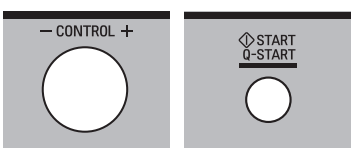


4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “12:30”

กด **START/Q-START**

ขณะที่ประกอบอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้โดยการหมุนที่หน้าปัด **CONTROL**

หลังจากประกอบอาหาร คุณต้องสวมใส่ถุงมือและนำถาดรองโลหะพร้อมด้วยภาชนะออกจากเตาอบ เนื่องจากถาดโลหะจะร้อนมาก



การประกอบอาหาร
รแบบนำพาความร้อน

ในตัวอย่างต่อไปนี้ จะแสดงให้คุณเห็นวิธีการใช้โหมดการนำความร้อน เพื่อประกอบอาหารบางอย่างเป็นเวลา 50 นาที ที่อุณหภูมิ 220°C

เตาอบการนำความร้อนมีช่วงอุณหภูมิให้เลือก (40°C, 100~230°C)

เตาอบมีฟังก์ชันการหมักที่อุณหภูมิของเตาอบที่ 40°C. You คุณควรรอจนกระทั่งเตาอบเย็นตัวลง เนื่องจากคุณไม่สามารถใช้ฟังก์ชันหมักได้
หากอุณหภูมิของเตาอบสูงเกินกว่า 40°C

ทั้งนี้เตาอบไมโครเวฟยังสามารถขยายเวลาการประกอบอาหารได้สูงสุดถึง 9 ชั่วโมงในสภาวะอุณหภูมิ 40°C ที่ฟังก์ชันการนำความร้อน

เตาอบของคุณจะใช้เวลาสองถึงสามนาทีที่จะอุ่นเครื่องไปยังอุณหภูมิที่เลือกไว้

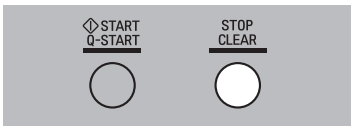
เมื่ออุ่นเครื่องไปจนถึงอุณหภูมิที่เลือกแล้ว เตาอบของคุณจะมีเสียงดังบี๊บ เพื่อแจ้งให้คุณทราบว่าขณะนี้ได้อุ่นเครื่องจนถึงอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว จากนั้นวางอาหารของคุณในเตาอบ: และตั้งค่าเตาอบของคุณเป็นเริ่มต้นประกอบอาหาร

ชั้นวางต่ำต้องถูกนำมาใช้ในระหว่างการประกอบอาหารแบบการนำความร้อน



1. เพื่อทำให้เตาอบร้อนก่อน
กด **STOP/CLEAR**

2. เพื่อประกอบอาหาร
กด **STOP/CLEAR**



หมุนหน้าปัด **FUNCTION**
เพื่อเลือกโหมดการนำพาความร้อน ( )

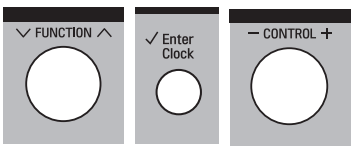
กด **ENTER/CLOCK**
เพื่อยืนยันการนำพาความร้อน

หมุนลูกบิด **CONTROL**
จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “220°C”

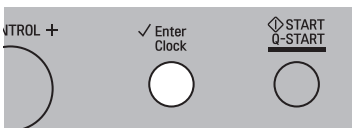
หมุนหน้าปัด **FUNCTION**
เพื่อเลือกโหมดการนำพาความร้อน ( )

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการนำพาความร้อน

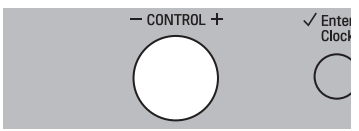
หมุนลูกบิด **CONTROL**
จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “220°C”



กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันอุณหภูมิ

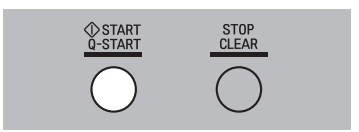


หมุนลูกบิด **CONTROL**
จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น
“50:00”



กด **START/Q-START**
หน้าจอแสดงผลเป็น “Pr-H”

กด **START/Q-START**
ภายหลังจากประกอบอาหาร คุณต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อนำเอาถาดโลหะ/ภาชนะออกจากเตาอบ เนื่องจากถาดโลหะและภาชนะ จะร้อน



ในตัวอย่างต่อไปนี้ จะแสดงวิธีการใช้งานเตาอบของคุณด้วยพลังไฟของไมโครเวฟที่ 360W และย่างที่เวลา 25 นาที



ผสมผสานด่วน
(Co-1, 2, 3)

เตาอบของคุณมีคุณสมบัติในการประกอบอาหารร่วมกัน โดยให้คุณประกอบอาหารด้วยตัวทำความร้อนและด้วยคลื่นไมโครเวฟได้ในเวลาเดียวกัน
หรือคนละเวลาก็ได้ ซึ่งหมายความว่าเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารจะลดลง

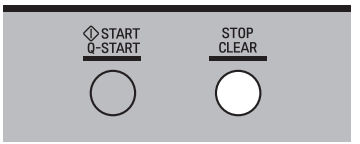
คุณสามารถตั้งค่าระดับพลังไฟของไมโครเวฟได้ถึงสามระดับ (180W, 360W และ 600W)
ด้วยโหมดความเร็วร่วมกัน

**** หมวดหมู่ความเร็วร่วมกัน***

Co-1	1	ย่าง-1 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-2	2	ย่าง-2 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-3	3	ย่าง-3 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-4	4	(ตัวทำความร้อนระดับบน + ระดับล่าง) + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-5	5	การนำความร้อน + พลังไฟของไมโครเวฟ

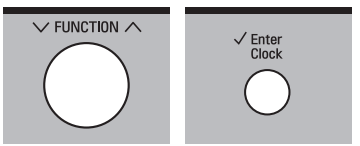
*** โหมด ย่าง: อ้างอิงที่หน้า 25**

1 กด **STOP/CLEAR**



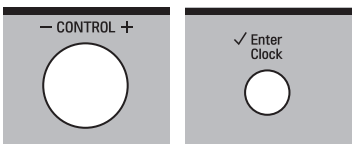
2 หมุนหน้าปัด **FUNCTION** ไปที่ ผสมผสานด่วน ( ) เพื่อเลือกโหมดทำงานร่วมกันการย่าง (Co-1, 2, 3)

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการนำความร้อน



3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “Co-1”

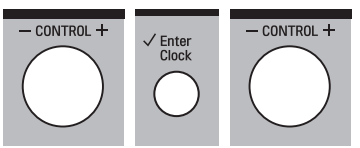
กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยัน ย่าง-1



4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “360W”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันพลังไฟ

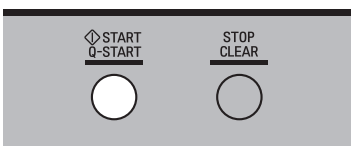
หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “25:00”



5 กด **START/Q-START**

ขณะที่ประกอบอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้โดยการหมุนที่หน้าปัด **CONTROL**

ภายหลังจากประกอบอาหาร คุณต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อนำเอาถาดโลหะ/ภาชนะออกจาเตาอบ เนื่องจากถาดโลหะและภาชนะจะร้อน



ปรุงผสม
ผสานด่วน

ในตัวอย่างต่อไปนี้ จะแสดงวิธีการใช้งานเตาอบของคุณด้วยพลังไฟของไมโครเวฟที่ 360W และที่อุณหภูมิ 200°C เพื่อประกอบอาหารเป็นเวลา 25 นาที



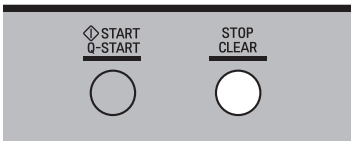
ผสมผสานด่วน (Co-4)

คุณสามารถตั้งค่าระดับพลังไฟของไมโครเวฟได้ถึงสี่ระดับ (0W, 180W, 360W, 600W) ด้วยโหมดความเร็วร่วมกัน(Co-4)

**** หมวดหมู่ความเร็วร่วมกัน***

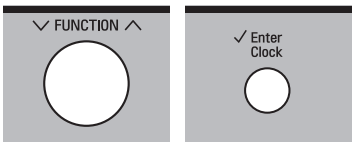
Co-1	1	ย่าง-1 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-2	2	ย่าง-2 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-3	3	ย่าง-3 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-4	4	(ตัวทำความร้อนระดับบน + ระดับล่าง) + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-5	5	การนำความร้อน + พลังไฟของไมโครเวฟ

1 กด **STOP/CLEAR**



2 หมุนหน้าปัด **FUNCTION** ไปที่ ผสมผสานด่วน ( )
เพื่อเลือกโหมดความเร็วร่วมกัน (Co-4)

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการนำความร้อน

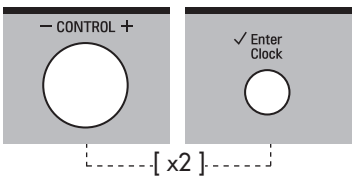


3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “Co-4”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการนำความร้อน

หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “200°C”

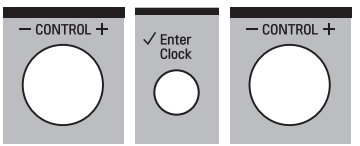
กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันอุณหภูมิ



4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “360W”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันพลังไฟ

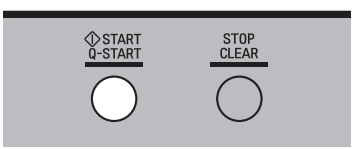
หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “25:00”



5 กด **START/Q-START**

ขณะที่ประกอบอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้โดยการหมุนที่หน้าปัด **CONTROL**

ภายหลังจากประกอบอาหาร คุณต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อนำเอาถาดโลหะ/ภาชนะออกจากเตาอบ เนื่องจากถาดโลหะและภาชนะจะร้อน





ผสมผสานด่วน (Co-5)

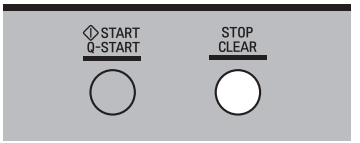
เตาอบของคุณมีคุณสมบัติในการประกอบอาหารร่วมกัน โดยให้คุณประกอบอาหารด้วยอุณหภูมิการนำความร้อนและด้วยคลื่นไมโครเวฟได้ในเวลาเดียวกัน หรือคนละเวลาก็ได้ ซึ่งหมายความว่าเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารของคุณจะลดลง

คุณสามารถตั้งค่าระดับพลังไฟของไมโครเวฟได้ถึงสามระดับ (180W, 360W, 600W) ด้วยโหมดความเร็วร่วมกัน(Co-5)

**** หมวดหมู่ความเร็วร่วมกัน***

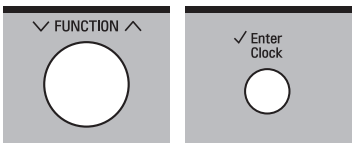
Co-1	1	ย่าง-1 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-2	2	ย่าง-2 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-3	3	ย่าง-3 + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-4	4	(ตัวทำความร้อนระดับบน + ระดับล่าง) + พลังไฟของไมโครเวฟ
Co-5	5	การนำความร้อน + พลังไฟของไมโครเวฟ

1 กด **STOP/CLEAR**



2 หมุนหน้าปัด **FUNCTION** ไปที่ ผสมผสานด่วน ( ) เพื่อเลือกโหมดการนำความร้อนร่วมกัน (Co-5)

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการนำความร้อน

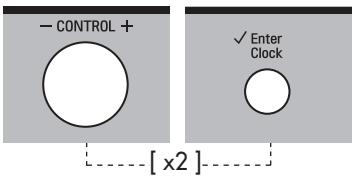


3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “Co-5”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการนำพาความร้อน

หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “200°C”

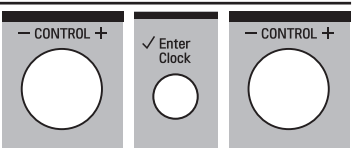
กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันอุณหภูมิ



4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “360W”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันพลังไฟ

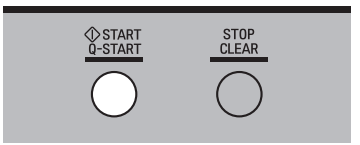
หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “25:00”



5 กด **START/Q-START**

ขณะที่ประกอบอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้โดยการหมุนที่หน้าปัด **CONTROL**

ภายหลังจากประกอบอาหาร คุณต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อนำเอาถาดโลหะ/ภาชนะออกจากเตาอบ เนื่องจากถาดโลหะและภาชนะจะร้อน



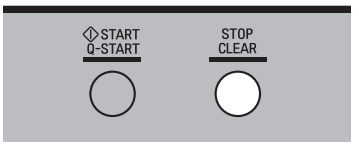
ปรุงอัตโนมัติ
ด่วน

ในตัวอย่างต่อไปนี้ จะแสดงวิธีการทำมันฝรั่งอบที่ 0.6 กก. (Ac 8)

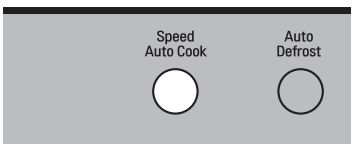


เมนู ปรุงอัตโนมัติด่วน มีไว้เพื่อช่วยให้คุณประกอบอาหารจานโปรดที่สุดของคุณได้อย่างรวดเร็ว ด้วยการเลือกประเภทอาหารและน้ำหนักของอาหาร

1 กด **STOP/CLEAR**

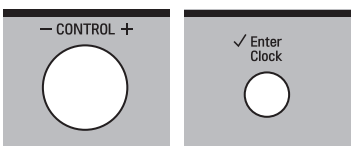


2 กด **SPEED AUTO COOK** (AUTO)



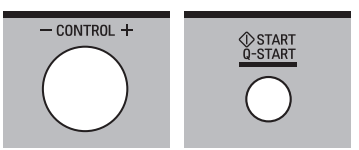
3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “Ac 8”

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันหมวดหมู่



4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “0.60 kg”

กด **START/Q-START.**



ขณะที่ประกอบอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้โดยการหมุนที่หน้าปัด **CONTROL**

ภายหลังจากประกอบอาหาร คุณต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อนำเอาถาดโลหะ/ภาชนะออกจาเตาอบ เนื่องจากถาดโลหะและภาชนะจะร้อน

ปรุงอัตโนมัติด่วนคำแนะนำการใช้

ฟังก์ชัน	*หมวดหมู่*		*น้ำหนักที่จำกัด*	*อุปกรณ์*	*อุณหภูมิอาหาร*	*คำแนะนำ*
ปรุงอัตโนมัติด่วน	Ac 1	พิซซ่าแช่แข็ง	0.30~0.50กก.	ถาดโลหะ	แช่แข็ง	ฟังก์ชันนี้สำหรับการประกอบอาหารพิซซ่าแช่แข็ง นำวัสดุห่อหุ้มออกจากอาหารให้หมดและวางอาหารลงถาดโลหะ หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้สัก 1~2 นาที
	Ac 2	มันฝรั่งทอด	0.20~0.75กก.	จานแก้วทนความร้อน + ชั้นวางสูง + ถาดโลหะ	แช่แข็ง	แผ่มันฝรั่งแช่แข็งออกและวางลงบนจานแก้วทนความร้อนที่อยู่บนชั้นวางสูง เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ประกอบอาหารที่วางแบบชั้นเดียว เมื่อมีเสียงบี๊ป ให้พลิกอาหารไปอีกด้านหนึ่ง จากนั้นกดปุ่ม start เพื่อทำการประกอบอาหารอีกครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้นำอาหารออกจากเตาอบ และพักทิ้งไว้สัก 1~2 นาที
	Ac 3	ไก่ทั้งตัว	0.80~1.80กก.	ชั้นวางต่ำ + ถาดโลหะ	แช่เย็น	ใช้เนยเทียมละลาย เนยเหลว หรือเครื่องปรุงรสทาให้ทั่วตัวไก่ได้ตามใจชอบ วางตัวไก่โดยใช้ส่วนอกคว่ำหน้าลงบนชั้นวางต่ำ เมื่อมีเสียงดังบี๊ปขึ้น ให้รินของเหลวออกแล้วพลิกอาหารกลับด้านโดยทันที จากนั้นกดปุ่ม start เพื่อทำการประกอบอาหารอีกครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้โดยห่อหุ้มด้วยกระดาษฟอยล์เป็นเวลา 10 นาที
	Ac 4	ชิ้นไก่	0.20~0.80กก.	ชั้นวางสูง + ถาดโลหะ	แช่เย็น	วางชิ้นไก่ลงบนชั้นวางสูง เมื่อมีเสียงบี๊บ ให้พลิกอาหารไปอีกด้านหนึ่ง จากนั้นกดปุ่ม start เพื่อทำการประกอบอาหารอีกครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้โดยห่อหุ้มด้วยกระดาษฟอยล์เป็นเวลา 2-5 นาที
	Ac 5	เนื้อสเต็ก	0.30~1.20กก.	ชั้นวางสูง + ถาดโลหะ	แช่เย็น	วางลงบนชั้นวางสูง เมื่อมีเสียงดังบี๊บ ให้พลิกอาหารกลับด้าน จากนั้นกดปุ่ม start เพื่อทำการประกอบอาหารอีกครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว สามารถรับประทานได้โดยทันที
	Ac 6	หมูอบ	0.80~1.80กก.	ชั้นวางต่ำ + ถาดโลหะ	แช่เย็น	เล็มไขมันส่วนเกินออกจากเนื้อหมู ทาเนยเทียมละลายหรือเนยเหลวลงบนเนื้อหมู วางเนื้อหมูลงบนชั้นวางต่ำที่อยู่บนถาดโลหะ เมื่อมีเสียงบี๊ป ให้พลิกอาหารไปอีกด้านหนึ่ง จากนั้นกดปุ่ม start เพื่อทำการประกอบอาหารอีกครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้โดยห่อหุ้มด้วยกระดาษฟอยล์เป็นเวลา 10 นาที

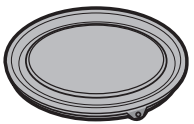
ปรุงอัตโนมัติด่วนคำแนะนำการใช้

ฟังก์ชัน	*หมวดหมู่*		*น้ำหนักที่จำกัด*	*อุปกรณ์*	*อุณหภูมิอาหาร*	*คำแนะนำ*
ปรุงอัตโนมัติด่วน	Ac 7	เนื้ออบ	0.80~1.80กก.	ชั้นวางต่ำ + ถาดโลหะ	แช่เย็น	ทาเนยเทียมละลายหรือเนยเหลวลงบนเนื้อ วางลงบนชั้นวางต่ำ เมื่อมีเสียงบี๊ป ให้พลิกอาหารไปอีกด้านหนึ่ง จากนั้นกดปุ่ม start เพื่อทำการประกอบอาหารอีกครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้โดยห่อหุ้มด้วยกระดาษฟอยล์เป็นเวลา 10 นาที
	Ac 8	มันฝรั่งอบ	0.20~1.00กก.	ชั้นวางสูง + ถาดโลหะ	ห้อง	เลือกมันฝรั่งหัวขนาดกลาง (200-220กรัม กรัมต่อหัว) ล้างและปล่อยให้มันฝรั่งแห้ง ใช้ส้อมจิ้มที่หัวมันฝรั่งรอบ ๆ หลาย ๆ ครั้ง วางมันฝรั่งลงบนชั้นวางสูง เลือกน้ำหนักและกด start เมื่อมีเสียงดังบี๊ป ให้พลิกอาหารกลับด้าน หลังจากประกอบอาหาร ให้นำมันฝรั่งออกจากเตาอบ ปล่อยมันฝรั่งที่ห่อหุ้มด้วยกระดาษฟอยล์ทิ้งไว้เป็นเวลา 5 นาที
	Ac 9	อาหารเย็นแช่แข็ง	0.40~1.00กก.	ชั้นวางต่ำ + ถาดโลหะ	แช่แข็ง	วางอาหารเย็นแช่แข็งที่แกะเอาวัสดุห่อหุ้มออกแล้วลงบนชั้นวางต่ำ
	Ac 10	ผักสด	0.20~1.00กก.	ถาดโลหะ + ชามนิรภัยไมโครเวฟ พร้อมฝาครอบ	ห้อง	หั่นผักให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ **บรอกโคลี : หั่นเป็นชิ้นเล็กเท่าดอกไม้ **แครอท : ปอกเปลือกและหั่นบาง ๆ หนาประมาณ 5 มม. วางผักสดลงในชามนิรภัยไมโครเวฟ เติมน้ำ คลุมด้วยกระดาษห่อ เมื่อมีเสียงดังบี๊ป คนให้ทั่วหนึ่งครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้คนอาหารให้ทั่วและพักทิ้งไว้สัก 2~3 นาที เติมปริมาณน้ำที่ตามปริมาณของอาหารดังนี้ ** 0.2 กก. - 0.5 กก. : เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.55 กก. - 1.0 กก. : เติมน้ำ 4 ช้อนโต๊ะ
	Ac 11	ผักแช่แข็ง	0.20~1.00กก.	ถาดโลหะ + ชามนิรภัยไมโครเวฟ พร้อมฝาครอบ	แช่แข็ง	วางผักสดลงในชามนิรภัยไมโครเวฟ เติมน้ำ คลุมด้วยกระดาษห่อ เมื่อมีเสียงดังบี๊ป คนให้ทั่วหนึ่งครั้ง หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้คนอาหารให้ทั่วและพักทิ้งไว้สัก 2~3 นาที เติมปริมาณน้ำที่ตามปริมาณของอาหารดังนี้ ** 0.2 กก. - 0.5 กก. : เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.55 กก. - 1.0 กก. : เติมน้ำ 4 ช้อนโต๊ะ

ปรุงอัตโนมัติด่วนคำแนะนำการใช้

<table>
<tr><th>ฟังก์ชัน</th><th colspan="2">หมวดหมู่</th><th>น้ำหนักที่จำกัด</th><th>อุปกรณ์</th><th>อุณหภูมิอาหาร</th><th>คำแนะนำ</th></tr>
<tr><td>ปรุงอัตโนมัติด่วน</td><td>Ac 12</td><td>ข้าว / พาสตา</td><td>0.10~0.30กก.</td><td>ถาดโลหะ +
ชามนิรภัยไมโครเวฟ
พร้อมฝาครอบ</td><td>ห้อง</td><td>ใส่ข้าว/พาสตา และน้ำเดือดพร้อมด้วยเกลือปริมาณ 1/4 ถึง 1 ช้อนชา
ลงในชามขนาดใหญ่และลึก เมื่อมีเสียงดังบี๊ป คนให้ทั่วหนึ่งครั้ง
<table>
<tr><td colspan="2">น้ำหนัก</td><td>100กรัม</td><td>200กรัม</td><td>300กรัม</td><td>ฝาครอบ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">น้ำ</td><td>ข้าว</td><td>300มล.</td><td>600มล.</td><td>900มล.</td><td>ฝาครอบที่มีช่องระบายอากาศ</td></tr>
<tr><td>พาสตา</td><td>400มล.</td><td>800มล.</td><td>1200มล.</td><td>ไม่มีฝาครอบ</td></tr>
</table>
** ข้าว - หลังจากประกอบอาหารแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้เป็นเวลา 5 นาที
หรือจนกว่าน้ำจะถูกดูดซึมหมด
** พาสตา - ในระหว่างที่ประกอบอาหาร สามารถคนให้ทั่วได้หลายครั้งตามที่ต้องการ
หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้สัก 1-2 นาที ล้างพาสตาด้วยน้ำเย็น</td></tr>
</table>

< ถาดโลหะ>



< ชั้นวางต่ำ + ถาดโลหะ >



< ชั้นวางสูง + ถาดโลหะ >



ปรุงด้วย
ไอน้ำ

ในตัวอย่างต่อไปนี้ จะแสดงวิธีการปรุงถั่วแขกที่จำนวน 0.6 กก. (St 8)

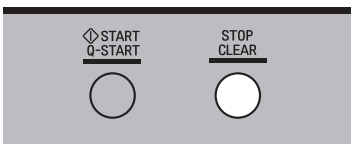


คุณสมบัตินี้ช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารจากไอน้ำได้

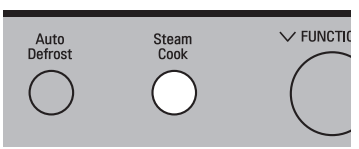
ข้อควรระวัง:

1. **ใช้ถุงมือเตาอบเสมอเมื่อนำเอาเครื่องอบไอน้ำออกจากเตาอบ เนื่องจากอุปกรณ์มีความร้อน**
2. **ห้ามมิให้วางเครื่องอบไอน้ำที่ร้อนลงบนโต๊ะแก้ว หรือวางลงบนที่ที่ง่ายต่อการหลอมละลายหลังจากการประกอบอาหาร ต้องแน่ใจว่าได้ใช้แผ่นรองหรือถาดรองเสมอ**
3. **เมื่อคุณใช้เครื่องอบไอน้ำ ให้เติมน้ำอย่างน้อยปริมาณ 400 มล. ก่อนการใช้งาน หากปริมาณน้ำน้อยกว่า 400 มล. อาจทำให้เกิดการประกอบอาหารที่ไม่สมบูรณ์ หรืออาจเป็นเหตุให้เกิดเปลวไฟ หรือเกิดความเสียหายต่ออาหารได้**
4. **โปรดระมัดระวังขณะที่คุณเคลื่อนย้ายเครื่องอบไอน้ำด้วยน้ำ**
5. **เมื่อคุณใช้เครื่องอบไอน้ำ ฝาครอบไอน้ำและชามน้ำไอน้ำควรจะถูกตั้งค่าให้ถูกต้องอย่างสมบูรณ์แบบ ไข่หรือลูกเกาลัดอาจจะเกิดการระเบิด หากไม่ได้ใช้ฝาครอบไอน้ำและชามน้ำไอน้ำ**
6. **ห้ามมิให้ใช้เครื่องอบไอน้ำนี้กับผลิตภัณฑ์ของรุ่นที่ไม่เหมือนกัน เนื่องจากอาจทำให้เกิดเปลวไฟหรือทำให้เกิดความเสียหายกับผลิตภัณฑ์ได้**

1 กด **STOP/CLEAR**

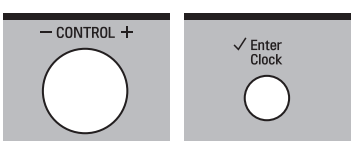


2 กด **STEAM COOK** ( ).



3 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “St 8”

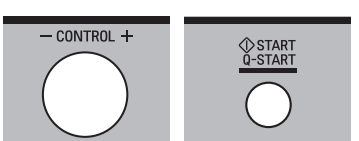
กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันหมวดหมู่



4 หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “0.60 kg”

กด **START/Q-START**

ขณะที่ประกอบอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้โดยการหมุนที่หน้าปัด **CONTROL**



คำแนะนำการใช้ ปรุงด้วยไอน้ำ

ฟังก์ชัน	*ส่วนผสม*		*น้ำหนัก*	*อุปกรณ์การประกอบอาหาร*	*อุณหภูมิก่อนการประกอบอาหาร*	*ขนาดของส่วนผสม*	*วิธีการประกอบอาหาร*
ปรุงด้วยไอน้ำ	St 1	วิธีการประกอบอาหาร	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น	กุ้งตัวเล็ก (กุ้ง กุ้งใหญ่ ปูตัวเล็กเป็นต้น)	ล้างกุ้ง เติมน้ำหรือไวน์ขาวปริมาณ 400 มล. ลงในเครื่องอบไอน้ำ ใส่จานที่มีกุ้งลงบนด้านบนของเครื่องอบไอน้ำ ครอบด้วยฝาครอบไอน้ำและนำเข้าเตาอบ
	St 2	หอย	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น	หอยกาบตัวเล็ก (หอยแมลงภู่ หอยแครง เป็นต้น)	ล้างหอยกาบ เติมน้ำหรือไวน์ขาวปริมาณ 400 มล. ลงในเครื่องอบไอน้ำ ใส่จานที่มีหอยกาบลงบนด้านบนของเครื่องอบไอน้ำ ครอบด้วยฝาครอบไอน้ำและนำเข้าเตาอบ
	St 3	ปลาทั้งตัว	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น	ความหนาสูงสุด 3 ซม. ความยาวสูงสุด 25 ซม.	ล้างตัวปลา เติมน้ำหรือไวน์ขาวปริมาณ 400 มล. ลงในเครื่องอบไอน้ำ ใส่จานที่มีตัวปลาลงบนด้านบนของเครื่องอบไอน้ำ ครอบด้วยฝาครอบไอน้ำและนำเข้าเตาอบ
	St 4	เนื้อปลา	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น	ความหนาสูงสุดคือ 2.5 ซม.	ชิ้นเนื้อปลา เติมน้ำหรือไวน์ขาวปริมาณ 400 มล. ลงในเครื่องอบไอน้ำ ใส่จานที่มีชิ้นเนื้อปลาลงบนด้านบนของเครื่องอบไอน้ำ ครอบด้วยฝาครอบไอน้ำและนำเข้าเตาอบ
	St 5	แครอท	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	อุณหภูมิห้อง	ฝานเป็นวงกลมหรือหั่นเป็นลูกเต๋า	เติมน้ำปริมาณ 400 มล. ลงในเครื่องอบไอน้ำ ใส่จานที่มีผักอยู่ลงบนด้านบนของเครื่องอบไอน้ำ ครอบด้วยฝาครอบไอน้ำ และนำเข้าเตาอบ

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารอาจถูกปรับเปลี่ยนได้โดยปรับเปลี่ยนจากหน้าปัด ในขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่

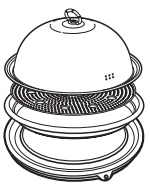
ฟังก์ชัน	*ส่วนผสม*		*น้ำหนัก*	*อุปกรณ์การประกอบอาหาร*	*อุณหภูมิก่อนการประกอบอาหาร*	*ขนาดของส่วนผสม*	*วิธีการประกอบอาหาร*
ปรุงด้วยไอน้ำ	St 6	บรอกโคลี	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น	พวงเล็ก ๆ	ประกอบอาหารเช่นเดียวกับที่อธิบายไว้ด้านบน
	St 7	บวบ	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น	หั่นเป็นลูกเต๋า	ประกอบอาหารเช่นเดียวกับที่อธิบายไว้ด้านบน
	St 8	ถั่วแขก	0.20 ~ 0.60กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น		ประกอบอาหารเช่นเดียวกับที่อธิบายไว้ด้านบน
	St 9	ผักขม	0.20 ~ 0.50กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น		ประกอบอาหารเช่นเดียวกับที่อธิบายไว้ด้านบน
	St 10	ดอกกะหล่ำ	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	อุณหภูมิห้อง	พวงเล็ก ๆ	ประกอบอาหารเช่นเดียวกับที่อธิบายไว้ด้านบน

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารอาจถูกปรับเปลี่ยนได้โดยปรับเปลี่ยนจากหน้าปัด ในขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่

ฟังก์ชัน	*ส่วนผสม*		*น้ำหนัก*	*อุปกรณ์การประกอบอาหาร*	*อุณหภูมิก่อนการประกอบอาหาร*	*ขนาดของส่วนผสม*	*วิธีการประกอบอาหาร*
ปรุงด้วยไอน้ำ	St 11	มันฝรั่ง	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	อุณหภูมิห้อง	ทั้งหัว	เติมน้ำปริมาณ 400 มล. ลงในเครื่องอบไอน้ำ ใส่จานที่มีผักอยู่ลงบนด้านบนของเครื่องอบไอน้ำ ครอบด้วยฝาครอบ ไอน้ำและนำเข้าเตาอบ
	St 12	อกไก่	0.20 ~ 0.80กก.	ฝาครอบไอน้ำ แผ่นไอน้ำ ชามน้ำไอน้ำ ถาดโลหะ	แช่เย็น	ความหนาสูงสุดคือ 2.5 ซม.	จัดเตรียมอกไก่ เติมน้ำหรือไวน์ขาวปริมาณ 400 มล. ลงในเครื่องอบไอน้ำ ใส่จานที่มีอกไก่ลงบนด้านบนของเครื่องอบไอน้ำ ครอบด้วยฝาครอบไอน้ำและนำเข้าเตาอบ

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารอาจถูกปรับเปลี่ยนได้โดยปรับเปลี่ยนจากหน้าปัด ในขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่

< เครื่องอบไอน้ำ + ถาดโลหะ>



THAI

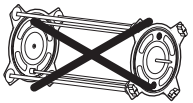
ละลายน้ำ
แข็งอัตโนมัติ

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารนั้นแตกต่างกันไป ดังนั้นจึงควรตรวจสอบอาหารก่อนที่จะเริ่มต้นประกอบอาหาร โปรดเอาใจใส่เป็นพิเศษกับข้อต่อกระดูกขนาดใหญ่ของเนื้อสัตว์และไก่ อาหารบางชนิดไม่ควรจะละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะประกอบอาหาร ตัวอย่างเช่น ปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นบางครั้งจึงเป็นสิ่งที่ดีกว่าที่จะเริ่มต้นประกอบอาหารในขณะที่วัตถุดิบยังคงจับตัวแข็งบ้างเล็กน้อย โปรแกรม BREAD เหมาะสำหรับการละลายพวกขนมปังก้อนเล็ก ๆ จำพวกโรลหรือก้อนขนมปังขนาดเล็ก โดยที่จะต้องตั้งทิ้งไว้สักพักเพื่อให้ตรงส่วนกลางของก้อนขนมนั้นละลาย ในตัวอย่างนี้ จะแสดงวิธีการละลายสัตว์ปีกที่มีน้ำหนัก 1.4 กก.



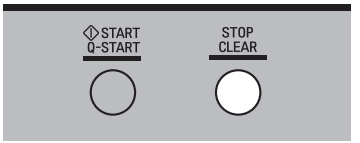
เตาอบของคุณสามารถตั้งค่าการละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟได้ 4 หมวดหมู่: เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลาและขนมปัง โดยแต่ละหมวดหมู่ในการละลายน้ำแข็งมีการตั้งค่าพลังไฟที่แตกต่างกัน

ไม่ควรใช้

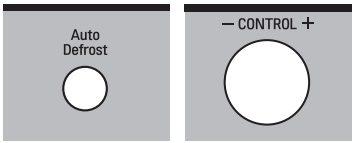


อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัว

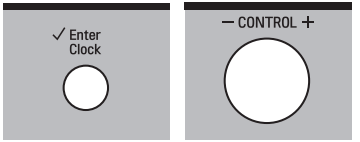
1 กด **STOP/CLEAR**
ชั่งน้ำหนักอาหารที่คุณกำลังจะละลายน้ำแข็ง ต้องแน่ใจว่าได้นำเอาโลหะที่มัดอยู่หรือที่ห่อหุ้มอยู่ออกแล้ว จากนั้นให้วางอาหารลงบนจานนิรภัยไมโครเวฟบนชั้นวางต่ำที่อยู่บนถาดโลหะ แล้วจึงปิดประตูเตาอบ



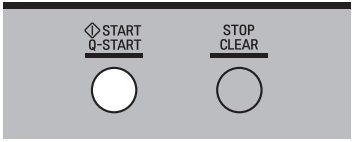
2 กด **AUTO DEFROST** ( )
หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “dEF2”



3 กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันหมวดหมู่
อนน้ำหนักของอาหารแช่แข็งที่คุณกำลังจะละลายน้ำแข็ง
หมุนลูกบิด **CONTROL** จนกว่าหน้าจอแสดงผลแสดงเป็น “1.4kg”
สำหรับน้ำหนักของอาหารแช่แข็ง



4 กด **START/Q-START**



5 ในระหว่างที่กำลังละลายน้ำแข็งอยู่ เตาเอาของคุณจะดัง "บี๊ป" ให้คุณเปิดประตูเตาอบเพื่อทำการพลิกกลับด้านอาหาร และกระจายอาหารออกเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำแข็งกำลังละลายออก นำส่วนใด ๆ ที่ละลายแล้วออก หรือหุ้มส่วนต่าง ๆ เพื่อช่วยชะลอการละลายน้ำแข็ง หลังจากการตรวจสอบ ให้ปิดประตูเตาอบและกด START/Q-START เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อไป เตาอบของคุณจะไม่หยุดการละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้ว่าจะมีเสียงดังบี๊ปเกิดขึ้น) เว้นแต่ว่าประตูถูกเปิดออก

คำแนะนำการละลายน้ำแข็ง

* อาหารที่จะต้องทำการละลายน้ำแข็งควรอยู่ในภาชนะทนความร้อนไมโครเวฟที่เหมาะสม และควรเปิดฝาวางไว้บนชั้นวางต่ำบนถาดโลหะ
* หากเป็นไปได้ ให้ห่อหุ้มที่บริเวณพื้นผิวที่บาง ๆ ของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมเรียบ ซึ่งจะช่วยป้องกันบริเวณพื้นที่มีความบางนั้นไม่ให้อุ่นขึ้นในระหว่างการละลายน้ำแข็ง
  ต้องแน่ใจว่าฟอยล์จะไม่สัมผัสกับผนังของเตาอบ
* ให้แยกอาหารจำพวกเนื้อบด เนื้อสับ ไส้กรอกและเบคอนออกโดยเร็วที่สุดเท่าที่เป็นได้ เมื่อมีเสียงดังบี๊ป ให้พลิกอาหารกลับด้าน จากนั้นให้ดำเนินการละลายน้ำแข็งกับชิ้นที่ยังคงเหลืออยู่ อนุญาตให้ตั้งทิ้งไว้จนกว่าจะละลายน้ำแข็งได้หมด
* ตัวอย่างเช่น ข้อต่อกระดูกของเนื้อสัตว์และไก่ทั้งตัวควรที่จะถูกตั้งทิ้งไว้อย่างน้อยที่ 1 ชั่วโมงก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร

หมวดหมู่	*น้ำหนักที่จำกัด*	*อุปกรณ์*	*อาหาร*
เนื้อสัตว์ **(dEF1)**	0.1 ~ 4.0กก.	ภาชนะไมโครเวฟ (จานเรียบ) ชั้นวางต่ำ ถาดโลหะ	**เนื้อสัตว์** เนื้อวัวบด เนื้อสเต็กสันใน เนื้อลูกเต๋าสำหรับสตูว์ เนื้อสเต็กสันนอก เนื้อตุ๋น เนื้อสะโพกย่าง เบอร์เกอร์ชี้โครงแกะ เนื้อม้วนย่าง ไส้กรอก เนื้อแผ่น เมื่อมีเสียงดังบี๊ป ให้พลิกอาหารกลับด้าน หลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้สัก 5-15 นาที
สัตว์ปีก **(dEF2)**			**สัตว์ปีก** ไก่ทั้งตัว น่อง อก อกไก่งวง (น้อยกว่า 2 กก.) เมื่อมีเสียงดังบี๊ป ให้พลิกอาหารกลับด้าน หลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้สัก 20-30 นาที
ปลา **(dEF3)**			**ปลา** สันใน สเต็ก ปลาทั้งตัว อาหารทะเล เมื่อมีเสียงดังบี๊ป ให้พลิกอาหารกลับด้าน หลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว ให้ตั้งทิ้งไว้สัก 10-20 นาที
ขนมปัง **(dEF4)**	0.1 ~ 0.5กก.	กระดาษเช็ดมือ หรือจานเรียบ ชั้นวางต่ำ ถาดโลหะ	ก้อนขนมปังหั่นบาง ขนมปังก้อนกลม ก้อนขนมปังยาว ๆ เป็นต้น

การยืดหรือลดเวลาการ
ประกอบอาหาร

ในตัวอย่างนี้ จะแสดงให้คุณเห็นถึงวิธีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าไว้ก่อนหน้าสำหรับโปรแกรม Speed Auto Cook เพื่อยืดหรือลดเวลาการประกอบอาหาร

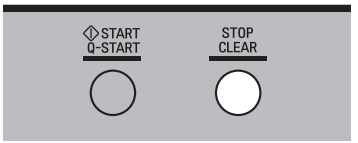


หากคุณพบว่าอาหารของคุณยังสุกเกินไปหรือยังไม่สุก เมื่อใช้โปรแกรม Speed Auto Cook คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการประกอบอาหารได้ โดยการหมุนที่ลูกบิด **CONTROL**

คุณสามารถขยายหรือลดเวลาการประกอบอาหาร (ยกเว้นโหมดการละลายน้ำแข็ง) ที่เวลา ใดก็ได้โดยการหมุนที่ลูกบิด **CONTROL**

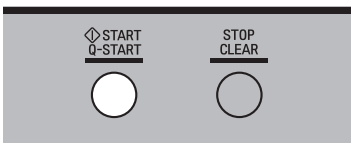
เวลาในการประกอบอาหาร	เพิ่มหรือลดเวลา
0~3 นาท	10 วินาที
3~20 นาที	30 วินาที
20~30 นาท	1 นาท
30~90 นาที	5 นาที

1 กด **STOP/CLEAR**

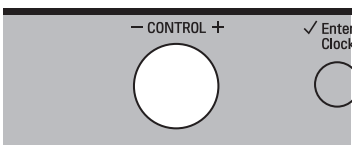


2 ตั้งค่าโปรแกรม **ปรุงอัตโนมัติด่วน** ตามจำเป็น
*ดูที่คำแนะนำการใช้ **ปรุงอัตโนมัติด่วน**
เลือกน้ำหนักของอาหาร

กด **START/Q-START.**



3 หมุนลูกบิด **CONTROL**
เวลาการประกอบอาหารจะเพิ่มขึ้นหรือลดลง



ดับกลิ่น

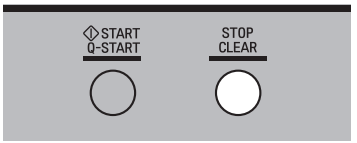
ในตัวอย่างนี้ จะแสดงวิธีการกำจัดกลิ่นที่อยู่ในเตาอบ



เตาอบมีฟังก์ชันพิเศษที่จะกำจัดกลิ่นที่อยู่ในเตาอบ

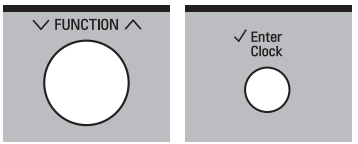
คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน (ดับกลิ่น) ตอนที่ไม่มีอาหารในเตา

1 กด **STOP/CLEAR**

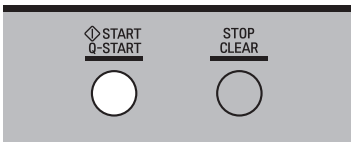


2 กด **FUNCTION** เพื่อเลือก ดับกลิ่น ( )

กด **ENTER/CLOCK** เพื่อยืนยันการดูดกลิ่น



3 กด **START/Q-START.**
(นับเวลาถอยหลังโดยอัตโนมัติ)

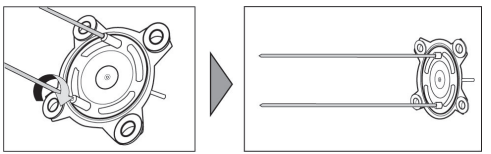


การประกอบ
อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัว



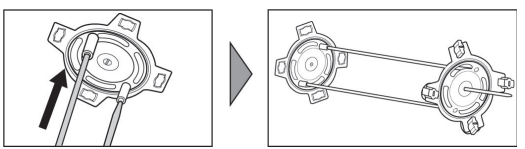
ข้อควรระวัง
อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัวไม่ใช่ของเล่น
เก็บอุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัวให้ห่าง
จากเด็กๆ

ไขแท่งเหล็กเข้ากับแผ่นโลหะด้านขวาให้แน่น



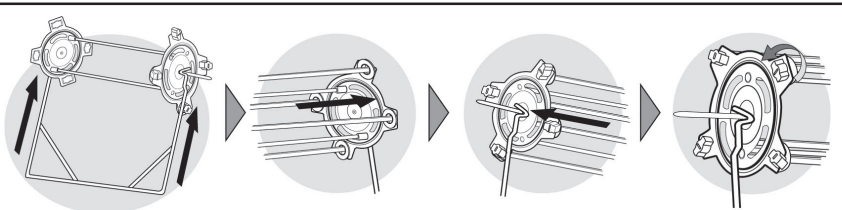
ไขแท่งเหล็กเข้ากับแผ่นโลหะด้านขวา
โดยไขแท่งเหล็กไปตามทิศทางของเข็มนาฬิกา

ประกอบแแผ่นโลหะด้านซ้าย



ดันแท่งเหล็กเข้ากับแผ่นโลหะด้านซ้าย

ประกอบเหล็กเสียบเนื้อ



ประกอบที่จับเข้ากับ
อุปกรณ์ย่างไก่ทั้งตัว

สอดปลายแหลมของเหล็กเสียบลงในรูบนแผ่นโลหะด้านขวา

สอดปลายแหลมอีกด้านหนึ่งของเหล็กเสียบลงในรูบนแผ่นโลหะด้านซ้าย

หมุนเหล็กเสียบทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งเหล็กเสียบยึดเข้ากับแผ่นโลหะแน่นแล้ว
ทำขั้นตอนนี้ซ้ำ 4 ครั้ง

ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นโลหะหรืออุปกรณ์ตกแต่งอาหารที่เป็นโลหะเมื่อใช้งานในไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อกระทบวัตถุโลหะใด ๆ ในเตาอบ และส่งผลให้เกิดประกายไฟ รวมถึงปรากฏการณ์ที่ดูน่ากลัวคล้ายกับฟ้าแลบ ส่วนใหญ่แล้วอุปกรณ์ทำอาหารที่ไม่ใช่โลหะและทนความร้อนได้จะปลอดภัยสำหรับการใช้งานในเตาอบ อย่างไรก็ตาม อุปกรณ์บางอย่างอาจมีวัสดุที่มีโลหะประกอบอยู่และไม่เหมาะสำหรับเป็นเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟ. หากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับอุปกรณ์เป็นพิเศษ เรามีวิธีง่าย ๆ ที่จะค้นหาว่าอุปกรณ์นั้นสามารถใช้งานกับไมโครเวฟได้หรือไม่ นำเอาอุปกรณ์ที่สงสัยว่าจะใช้ได้หรือไม่วางถัดไปจากชามแก้วที่มีน้ำใส่อยู่
จากนั้นเริ่มต้นการทำงานไมโครเวฟ ตั้งค่าไมโครเวฟไปที่ระดับพลังไฟสูงเป็นเวลา 1 นาที หากน้ำเริ่มร้อนขึ้น แต่หากสัมผัสที่อุปกรณ์แล้วยังคงเย็นอยู่ อุปกรณ์ดังกล่าวนั้นปลอดภัยในการใช้งานกับไมโครเวฟ อย่างไรก็ตาม หากอุณหภูมิของน้ำยังคงไม่เปลี่ยนแปลง แต่อุปกรณ์กลับเริ่มอุ่นขึ้น แสดงว่าอุปกรณ์เครื่องครัวกำลังซึมซับคลื่นไมโครเวฟไว้ในตัว และจะไม่ปลอดภัยสำหรับการนำไปใช้งานในไมโครเวฟ ตอนนี้คุณอาจมีหลายอุปกรณ์ที่ใช้งานอยู่ภายในครัวของคุณ ซึ่งสามารถนำไปใช้เป็นอุปกรณ์ประกอบอาหารภายในไมโครเวฟได้ โปรดอ่านรายการที่อยู่ด้านล่างต่อไปนี้

จานทานอาหาร

อุปกรณ์ใส่อาหารหลายชนิดนั้นปลอดภัยสำหรับใช้งานในไมโครเวฟ หากมีข้อสงสัยให้ศึกษาได้ที่เอกสารข้อมูลของผู้ผลิต หรือทำการทดสอบไมโครเวฟ

ภาชนะที่เป็นแก้ว

ภาชนะที่เป็นแก้วและทนต่อความร้อนได้นั้นปลอดภัยสำหรับใช้งานในไมโครเวฟ รวมถึงทุกยี่ห้อของเตาอบที่มีเครื่องครัวเป็นกระจกเทมเปอร์ อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้ภาชนะแก้วที่บาง เช่น แก้วน้ำหรือแก้วไวน์ เนื่องจากแก้วเหล่านี้อาจแตกละเอียดในขณะที่อาหารเริ่มอุ่นขึ้น

ภาชนะเก็บอาหารที่เป็นพลาสติก

สามารถใช้ภาชนะเหล่านี้ในการใส่อาหารที่ต้องการการอุ่นอาหารในระยะเวลาสั้น ๆ อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะเหล่านี้ในการใส่อาหารที่จำเป็นต้องใช้เวลาค่อนข้างนานในเตาอบ เนื่องจากอาหารที่ร้อนจะทำให้วัสดุที่ห่อหรือภาชนะพลาสติกละลายได้

กระดาษ

ภาชนะและจานกระดาษนั้นสะดวกสบายและปลอดภัยในการนำไปใช้ในไมโครเวฟ โดยที่เวลาประกอบอาหารนั้นต้องสั้น และอาหารที่ถูกนำมาประกอบอาหารนั้นต้องมีไขมันต่ำและความชื้นน้อย กระดาษเช็ดมือมีประโยชน์เป็นอย่างมากในการห่อหุ้มอาหารและนำมาใช้วางรองในถาดอบเพื่อซับน้ำมันของอาหาร เช่น
เบคอนที่นำมาประกอบอาหาร โดยปกติแล้ว ให้หลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์กระดาษที่มีสี เนื่องจากสีอาจตกใส่อาหารได้ ผลิตภัณฑ์กระดาษที่นำกลับมาใช้ใหม่บางประเภทอาจมีสารตกค้าง อันอาจเป็นเหตุให้เกิดการประกายไฟ หรือเปลวไฟ
เมื่อนำมาใช้ในไมโครเวฟ

ถุงพลาสติกใส่อาหาร

ถุงพลาสติกที่ถูกผลิตขึ้นมาพิเศษเพื่อใช้ในการบรรจุอาหารนั้นปลอดภัยสำหรับการนำมาใช้ในไมโครเวฟ อย่างไรก็ตาม ต้องแน่ใจว่าได้ทำช่องโหว่ไว้ที่ถุงเพื่อที่จะระบายไอน้ำออกได้ ห้ามใช้ถุงพลาสติกแบบธรรมดาสำหรับการประกอบอาหารในไมโครเวฟ เนื่องจากถุงพลาสติกเหล่านั้นอาจละลายและแตกได้

ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารสำหรับไมโครเวฟ

ภาชนะพลาสติกสำหรับไมโครเวฟมีหลากหลายรูปแบบและขนาด เป็นการดีที่สุดที่คุณนำเอาภาชนะที่คุณมีอยู่แล้วมาใช้ แทนที่จะลงทุนซื้ออุปกรณ์เครื่องครัวใหม่

ภาชนะดินเผา ภาชนะที่ทำจากหินและเซรามิก

ภาชนะบรรจุที่ทำมาจากวัสดุเหล่านี้สามารถนำมาใช้กับไมโครเวฟได้ แต่ต้องทำการทดสอบให้แน่ใจก่อน

ข้อควรระวัง

ภาชนะบางอย่างที่มีเนื้อของตะกั่วหรือเหล็กจำนวนมากไม่เหมาะกับการนำมาใช้เป็นอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ต้องตรวจสอบให้แน่ใจก่อนว่าอุปกรณ์เครื่องครัวเหล่านั้นเหมาะสำหรับนำมาใช้ในไมโครเวฟ

ลักษณะของอาหารและการ
ประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ

ต้องทำการศึกษาถึงรายละเอียด

สูตรการทำอาหารในหนังสือได้รับการคิดค้นขึ้นด้วยความเอาใจใส่ แต่ความสำเร็จของคุณในการจัดเตรียมการทำอาหารดังกล่าวนั้นขึ้นอยู่กับว่า คุณได้เอาใจใส่ต่ออาหารที่คุณกำลังปรุงอยู่มากน้อยขนาดไหน ต้องคอยเฝ้าระวังอาหารของคุณในขณะประกอบอาหาร มีการติดตั้งหลอดไฟไว้ในไมโครเวฟของคุณโดยที่หลอดไฟจะทำงานอัตโนมัติ เมื่อเตาอบอยู่ในระหว่างการใช้งาน เพื่อให้คุณสามารถมองเห็นภายในและตรวจสอบความเป็นไปของอาหารของคุณ คำแนะนำที่ให้ไว้ในสูตรอาหารเพื่อยกขึ้น คนอาหาร และความชอบ ควรจะต้องคำนึงว่าเป็นขั้นตอนขั้นต่ำที่ได้แนะนำไว้ หากดูเหมือนว่าอาหารไม่ได้ถูกปรุงอย่างสม่ำเสมอ ให้แก้ไขปัญหานี้ได้โดยทำการปรับแต่งตามความจำเป็นที่คุณเห็นสมควร

ปัจจัยที่มีผลต่อเวลาการประกอบอาหารในไมโครเวฟ

มีหลายปัจจัยที่มีผลต่อเวลาในการประกอบอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในสูตรอาหารทำให้เกิดความแตกต่างของเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารค่อนข้างมาก ตัวอย่างเช่น เค้กทำมาจากเนย นมและไข่ที่เย็นจะใช้เวลาในการอบที่ค่อนข้างนานกว่าแบบที่ทำมาจากส่วนผสมที่อยู่ในอุณหภูมิห้อง สูตรอาหารทั้งหมดในหนังสือนี้จะให้ช่วงเวลาของการประกอบอาหาร โดยทั่วไป คุณจะพบว่าอาหารจะยังไม่สุกดีที่ช่วงเวลาที่สั้นกว่าที่กำหนดไว้ และบางครั้งคุณเองก็ต้องการจะปรุงอาหารของคุณให้นานกว่าเวลาสูงสุดที่กำหนดไว้ให้ ทั้งนี้เป็นเพราะความชอบส่วนบุคคล หลักการของหนังสือเล่มนี้ก็คือว่า น่าจะเป็นสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับสูตรอาหารที่จะยังคงยึดตามเวลาการประกอบอาหารที่ได้ให้ไว้ ในขณะที่การทำให้อาหารสุกเกินไปจะทำให้อาหารเสียหายโดยสิ้นเชิง บางสูตรอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับขนมปัง เค้กและคัสตาร์ดนั้นได้รับการแนะนำว่าต้องนำอาหารออกจากเตาอบในขณะที่อาหารนั้นยังไม่สุกดีนัก นี่ไม่ใช่สิ่งที่ผิดพลาด เมื่อตั้งทิ้งไว้ โดยปกติแล้วจะถูกคลุมไว้ก่อน อาหารเหล่านี้จะต้องนำมาปรุงต่อภายนอกเตาอบ เนื่องจากความร้อนที่สะสมอยู่ภายนอกของอาหารจะค่อย ๆ แทรกผ่านเข้าไปภายใน หากปล่อยให้อาหารที่อยู่ในเตาอบสุกทั่วทั้งหมด บริเวณรอบนอกของอาหารจะสุกจนเกินไปหรืออาจไหม้ได้ คุณจะมีทักษะในการประเมินเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารและการตั้งอาหารทิ้งไว้สำหรับอาหารอันหลากหลายมากยิ่งขึ้น

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่เบา มีรูพรุน เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการประกอบอาหารที่เร็วกว่าอาหารที่หนัก มีความหนาแน่น เช่น อาหารปิ้งย่างและตุ๋น คุณต้องระมัดระวังขณะที่ใช้ไมโครเวฟกับอาหารที่มีรูพรุน เพื่อไม่ให้ขอบรอบนอกของอาหารนั้นแห้งและกรอบ

ความสูงของอาหาร

ส่วนบนของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปิ้งย่าง ตรงส่วนยอดของอาหารจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นแล้ว จะต้องคอยพลิกส่วนยอดของอาหารในระหว่างประกอบอาหารบ่อยครั้ง

ความชื้นของอาหาร

เนื่องจากความร้อนถูกสร้างมาจากคลื่นไมโครเวฟ จึงเป็นได้ที่จะทำให้ความชื้นของอาหารระเหยออก โดยควรที่จะพรมน้ำลงบนอาหารที่แห้ง เช่น เนื้อย่างและผักบางอย่าง หรือใช้วัสดุห่อหุ้มเพื่อรักษาความชื้นไว้ก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร

กระดูกและไขมันที่อยู่ในอาหาร

อาหารที่มีกระดูกจะนำพาความร้อนและไขมันจึงสุกได้รวดเร็วกว่าจำพวกเนื้อสัตว์ ต้องคอยระมัดระวังเมื่อประกอบอาหารจำพวกกระดูก หรือเนื้อที่ติดมันให้สุกอย่างทั่วถึงและต้องไม่สุกมากจนเกินไป

ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตาอบของคุณยังคงมีจำนวนคงที่ โดยไม่คำนึงว่าจะมีอาหารที่อยู่ระหว่างการประกอบอาหารมากเท่าใด ดังนั้นแล้ว ยิ่งคุณใส่อาหารเข้าไปในเตาอบมากเท่าใด นั่นหมายความว่าเวลาในการประกอบอาหารก็ยิ่งนานขึ้นเท่านั้น จดจำไว้ว่าต้องลดเวลาการประกอบอาหารลงอย่างน้อยหนึ่งในสามเมื่อลดปริมาณของสูตรอาหารลงครึ่งหนึ่ง

รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟแทรกซึมเข้าสู่อาหารได้เพียง 2 ซม. เท่านั้น ส่วนที่อยู่ข้างในของอาหารที่หนาจะสุกเมื่อความร้อนที่เกิดขึ้นด้านนอกแทรกซึมเข้าไปด้านใน เฉพาะด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่สุกโดยพลังงานคลื่นไมโครเวฟ ส่วนที่เหลืออยู่นั้นจะสุกโดยการนำความร้อน รูปร่างของอาหารที่เลวร้ายที่สุดที่จะถูกประกอบอาหารโดยใช้คลื่นไมโครเวฟคือ มีรูปร่างเป็นรูปสี่เหลี่ยมหนา ตรงส่วนมุมของอาหารจะไหม้เป็นเวลานาน ก่อนที่ตรงส่วนกลางของอาหารจะอุ่นขึ้น อาหารที่เป็นบางกลมและอาหารที่มีรูปร่างเป็นวงแหวนจะสุกอย่างทั่วถึงในไมโครเวฟ

การห่อหุ้ม

ที่ปิดจะช่วยกักเก็บความร้อนและไอน้ำ ซึ่งจะช่วยให้อาหารนั้นสุกเร็วยิ่งขึ้น ใช้ฝาปิดภาชนะ หรือใช้ฟิล์มปิดอาหารที่ใช้กับไมโครเวฟ โดยพับเก็บฟิล์มไว้ที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการหลุดออก

สีน้ำตาล

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกที่ถูกนำมาประกอบอาหารเป็นเวลานานสิบห้านาที หรือนานกว่านั้นจะมีสีออกน้ำตาลอ่อน ๆ โดยสูกด้วยน้ำมันของตัวอาหารเอง อาหารที่ถูกปรุงโดยใช้เวลาที่น้อยกว่าอาจจำเป็นต้องลงสีด้วยซอสสีน้ำตาล เช่น น้ำซอสสเต็ด ซอสถั่วเหลือง หรือซอสบาร์บีคิวเพื่อให้มีสีสันที่น่ารับประทาน เนื่องจากมีการใส่ซอสสีน้ำตาลเพิ่มลงไปในอาหารเพียงเล็กน้อย ดังนั้นรสชาติดั้งเดิมตามสูตรจึงไม่ได้เปลี่ยนแปลงไป

การห่อหุ้มด้วยกระดาษทนน้ำมัน

กระดาษทนน้ำมันช่วยในการป้องกันการเปรอะเปื้อนและช่วยรักษาความร้อนของอาหาร แต่เนื่องจากกระดาษจะห่อหุ้มตัวอาหารได้ไม่มิดชิดเท่ากับฝาปิด หรือฟิล์ม จึงอาจทำให้อาหารนั้นแห้งลงเล็กน้อย

การจัดวางและช่องว่าง

อาหารแต่ละประเภท เช่น มันฝรั่งอบ เค้กชิ้นเล็ก และออร์เดิร์ฟจะร้อนได้อย่างทั่วถึงมากกว่า หากถูกวางไว้ในเตาอบโดยเว้นช่องว่างอย่างสม่ำเสมอ โดยจะให้ดีที่สุดควรวางในรูปแบบวงกลม ห้ามมิให้วางอาหารซ้อนกัน

การคนให้ทั่ว

การคนให้ทั่วเป็นอีกหนึ่งสิ่งที่สำคัญที่สุดในบรรดาเทคนิคที่ใช้ในการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ การปรุงอาหารตามหลักปกติแล้ว การคนอาหารนั้นก็เพื่อให้ส่วนผสมนั้นเข้ากัน อย่างไรก็ตาม อาหารที่ถูกปรุงด้วยไมโครเวฟจะต้องถูกคนให้ทั่วเพื่อแผ่และกระจายความร้อนใหม่อีกครั้ง ต้องคนอาหารจากด้านนอกเข้าสู่ตรงกลางเสมอ เนื่องจากที่บริเวณด้านนอกของอาหารนั้นจะร้อนก่อนเสมอ

การพลิกกลับด้าน

อาหารที่มีขนาดใหญ่และสูง เช่น เนื้อย่างและไก่ทั้งตัวควรจะต้องมีการพลิกกลับด้านเพื่อให้ส่วนบนและส่วนล่างของอาหารสุกอย่างทั่วถึง น่าจะเป็นความคิดที่ดีที่จะตัดแบ่งไก่และชิ้นครึ่งออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ

ให้วางส่วนที่มีความหนามากกว่าออกมาทางด้านนอก

เนื่องจากส่วนด้านนอกของอาหารจะสัมผัสกับคลื่นไมโครเวฟ ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่สมเหตุผลในการที่จะวางส่วนที่หนากว่าของเนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและปลา โดยหันส่วนที่เป็นขอบนอกลงบนจานอบ ด้วยวิธีนี้ ส่วนที่หนากว่าจะได้รับพลังคลื่นไมโครเวฟได้มากที่สุด รวมถึงอาหารก็จะสุกอย่างทั่วถึง

การคลุมด้วยฟอยล์

สามารถใช้ฟอยล์อะลูมิเนียมยาว (ซึ่งช่วยปิดกั้นคลื่นไมโครเวฟ) มาห่อตรงส่วนมุมหรือขอบสี่เหลี่ยมและอาหารที่มีรูปสี่เหลี่ยมมุมฉากเพื่อป้องกันไม่ให้บริเวณของอาหารนั้นสุกมากเกินไป อย่าใช้แผ่นฟอยล์มากจนเกินไป และต้องแน่ใจว่าแผ่นฟอยล์นั้นปลอดภัยกับจานใส่อาหาร หรือไม่เช่นนั้นแล้วอาจทำให้เกิด 'ประกายไฟ' ในเตาอบได้

การพองตัว

อาหารที่หนาหรือมีความหนาแน่นสามารถพองตัวได้ ดังนั้นแล้วตรงบริเวณด้านล่างและตรงกลางของอาหารสามารถที่จะซึมซับคลื่นไมโครเวฟได้

การเจาะ

อาหารที่มีเปลือก ผิวหรือเยื่อหุ้มอาจเกิดการระเบิดในเตาอบได้ เว้นแต่ได้ทำการเจาะที่ตัวอาหารก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร อาหารดังกล่าวรวมถึง ไข่แดงและไข่ขาว หอยกาบและหอยนางรม รวมถึงผักสดและผลไม้ทั้งหมด

การทดสอบว่าสุกหรือไม่

อาหารที่สุกอย่างรวดเร็วในเตาอบ จำเป็นต้องตรวจสอบบ่อยครั้ง อาหารบางอย่างสามารถปล่อยทิ้งไว้ในไมโครเวฟจนกว่าอาหารจะสุกทั้งหมดได้ แต่ส่วนใหญ่แล้ว อาหารจำพวกเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกจะต้องนำออกมาจากเตาอบในขณะที่ยังไม่สุกดี และให้อาหารนั้นสุกเองในระหว่างที่ตั้งทิ้งไว้ อุณหภูมิภายในของอาหารจะเพิ่มขึ้นระหว่าง 5°F (3°C) และ 15°F (8°C) ในระหว่างที่ตั้งทิ้งไว้

เวลาที่ตั้งทิ้งไว้

บ่อยครั้งที่สามารถตั้งอาหารทิ้งไว้ได้เป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที ภายหลังจากที่นำออกจากเตาอบ โดยปกติแล้ว อาหารจะถูกห่อหุ้มในระหว่างที่ตั้งทิ้งไว้เพื่อรักษาความร้อนเอาไว้ เว้นแต่จะต้องปล่อยให้ผิวด้านนอกของอาหารนั้นแห้งตามที่ตั้งใจ (ตัวอย่างเช่น เค้กบางชนิดและขนมปังกรอบ) การตั้งทิ้งไว้ช่วยให้อาหารสุกได้เอง และยังช่วยให้รสชาตินั้นเข้ากันและดีขึ้น

การทำความสะอาดเตาอบของคุณ

1. ต้องหมั่นรักษาความสะอาดภายในเตาอบเสมอ

อาหารที่กระเด็นหรือของเหลวที่กระเซ็นติดตามผนังเตาอบ และระหว่างตัวกันรั่วกับผิวประตู ให้ทำความสะอาดเศษอาหารที่ติดอยู่ด้วยผ้าเปียกชื้นโดยทันที เศษอาหารและของที่กระเด็นติดอยู่จะดูดซับพลังงานคลื่นไมโครเวฟ และจะทำให้เวลาในการประกอบอาหารนั้นนานขึ้น ใช้ผ้าเปียกชื้นเช็ดทำความสะอาดเศษอาหารที่ตกอยู่ระหว่างประตูและกรอบเตาอบ เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องรักษาความสะอาดตรงบริเวณนี้เสมอเพื่อให้ประตูปิดได้สนิท กำจัดน้ำมันที่กระเซ็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่ จากนั้นล้างและผึ่งให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่รุนแรง หรือตัวทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน จานรองน้ำหยดสามารถทำความสะอาดได้ด้วยมือหรือน้ำยาล้างจาน

2. ต้องหมั่นรักษาความสะอาดภายนอกเตาอบเสมอ

ทำความสะอาดภายนอกเตาอบของคุณด้วยสบู่และน้ำสะอาด จากนั้นเช็ดล้างและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือกระดาษเช็ดมือ เพื่อป้องกันความเสียหายต่อชิ้นส่วนที่ใช้งานภายในเตาอบ ต้องระวังไม่ให้น้ำซึมเข้าไปยังช่องระบายอากาศ ทำความสะอาดแผงควบคุมได้ โดยการเปิดประตูเตาอบออกเพื่อป้องกันไม่ให้เตาอบเริ่มทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ จากนั้นเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกชื้น และตามด้วยผ้าแห้งโดยทันที กด Stop/Clear หลังจากทำความสะอาด

3. หากมีไอน้ำจับตัวอยู่ภายในหรือรอบนอกของประตูเตาอบ ให้เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่ม ไอน้ำอาจเกิดขึ้นได้เมื่อเตาอบทำงานภายใต้สภาวะความชื้นสูง และไม่มีการบ่งชี้ถึงการทำงานที่ผิดปกติของเตาอบ
4. ต้องรักษาความสะอาดที่บริเวณประตูและตัวกันซึมที่ประตู ใช้เฉพาะน้ำอุ่น น้ำสบู่ล้างแล้วเช็ดให้แห้งสนิท ห้ามใช้วัสดุขัดถู เช่น ผงทำความสะอาดหรือเหล็กรวมถึงแผ่นพลาสติก ชิ้นส่วนที่เป็นโลหะจะง่ายต่อการบำรุงรักษามากกว่า หากได้รับการเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกชื้นบ่อย ๆ
5. ห้ามใช้ตัวทำความสะอาดแบบไอน้ำ

คำถามและ
คำตอบ

คำถาม: เกิดอะไรขึ้นเมื่อไฟในเตาอบไม่ส่องสว่าง

ก. มีหลายสาเหตุที่ทำให้ไฟในเตาอบไม่ส่องสว่าง
หลอดไฟฟ้าขาด
ตัวรีเลย์ไม่ทำงาน

คำถาม: พลังงานคลื่นไมโครเวฟจะทะลุผ่านหน้าจอที่ใช้ดูตรงประตูหรือไม่

ก. ไม่ รูหรือช่องถูกสร้างขึ้นเพื่อให้แสงสว่างลอดผ่าน พลังงานคลื่นไมโครเวฟจะไม่ทะลุผ่านรูหรือช่องดังกล่าว

คำถาม: ทำไมจึงมีเสียงบี๊ปดังขึ้น เมื่อปุ่มบนแผงควบคุมถูกสัมผัส

ก. เสียงบี๊ปที่ดังขึ้นเพื่อบ่งบอกว่าการตั้งค่าได้ถูกป้อนอย่างถูกต้องแล้ว

คำถาม: จะเกิดความเสียหายต่อการทำงานของไมโครเวฟหรือไม่ หากไม่มีสิ่งใดอยู่ในเตาอบ

ก. มีความเสียหายเกิดขึ้น ต้องไม่ปล่อยให้เตาอบทำงานโดยที่ไม่มีถาดโลหะอยู่ข้างใน

คำถาม: ทำไมบางครั้งไข่จึงระเบิด

ก. ขณะทำการอบ ทอด หรือต้มไข่ ไข่แดงอาจระเบิดได้เนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในเยื่อหุ้มไข่แดง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเหตุการณ์ดังกล่าว ให้เจาะที่ไข่แดงก่อนที่จะประกอบอาหาร ห้ามมิให้ใช้ไมโครเวฟกับไข่ที่อยู่ในเปลือก

คำถาม: เหตุใดจึงมีการแนะนำให้ตั้งอาหารทิ้งไว้ หลังจากที่เสร็จสิ้นการประกอบอาหารจากไมโครเวฟ

ก. หลังจากที่เสร็จสิ้นการประกอบอาหารจากไมโครเวฟแล้ว อาหารจะยังคงส่งผ่านความร้อนเข้าไปตรงส่วนกลางของอาหารระหว่างที่ตั้งทิ้งไว้ เวลาที่ตั้งทิ้งไว้นี้จะทำให้อาหารสุกได้อย่างทั่วถึง จำนวนของเวลาที่ตั้งทิ้งไว้ขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

คำถาม: เป็นไปได้หรือไม่ที่จะทำป๊อปคอร์นในเตาอบ

ก. เป็นไปได้ หากใช้หนึ่งในสองวิธีการที่อธิบายไว้ด้านล่าง

1. อบป๊อปคอร์นในอุปกรณ์ที่ออกแบบมาเฉพาะสำหรับการประกอบอาหารในไมโครเวฟ
2. ป๊อปคอร์นที่บรรจุไว้เพื่อขายสำหรับอบในไมโครเวฟจะระบุเวลาและพลังไฟที่จำเป็นต้องใช้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่สามารถบริโภคได้

ปฏิบัติตามคำสั่งที่ให้ไว้โดยแต่ละผู้ผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์ป๊อปคอร์น ห้ามละเลยเตาอบขณะที่เม็ดข้าวโพดกำลังแตกออก
หากเม็ดข้าวโพดไม่แตกออกตามเวลาที่แนะนำไว้ ให้หยุดการทำงานของเครื่อง การประกอบอาหารที่นานเกินไปอาจทำให้เม็ดข้าวโพดติดไฟ

ข้อควรระวัง

ห้ามมิให้ใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลสำหรับการทำป๊อปคอร์น อย่าพยายามที่จะอบข้าวโพดที่ยังคงเหลือเนื้อในเม็ด

คำถาม: เหตุใดเตาอบของฉันจึงไม่ประกอบอาหารได้รวดเร็วเหมือนกับที่ในคู่มือได้กล่าวไว้

ก. ให้ตรวจสอบที่คู่มือแนะนำการประกอบอาหารอีกครั้ง เพื่อให้แน่ใจว่าคุณได้ปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างถูกต้อง และตรวจหาสาเหตุว่าเหตุใดเวลาที่ใช้ประกอบอาหารจึงแตกต่างออกไป เวลาที่แนะนำสำหรับการประกอบอาหารและการตั้งค่าความร้อนเป็นแค่คำแนะนำ สามารถเลือกใช้เพื่อช่วยป้องกันไม่ให้อาหารสุกจนเกินไป ซึ่งเป็นปัญหาทั่วไปส่วนใหญ่ในการทำความคุ้นเคยกับเตาอบนี้ ความแตกต่างในเรื่องของขนาด รูปร่าง น้ำหนักและขนาดกว้าง ยาว และสูงของอาหารจะทำให้เวลาในการประกอบอาหารนั้นยาวนานขึ้น ต้องใช้การไตร่ตรองของคุณเองควบคู่ไปกับการแนะนำวิธีการประกอบอาหาร เพื่อทดสอบสภาวะของอาหาร ซึ่งเหมือนกันกับที่คุณควรจะทำกับเครื่องทำอาหารแบบดั้งเดิม

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

		MA3884VQS
พลังงานไฟฟ้าที่ป้อนเข้า		220 - 230 โวลต์, 50 เฮิร์ทซ์
เอาต์พุต		900 W (IEC60705 ประสิทธิภาพมาตรฐาน)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ		2450 เมกะเฮิร์ทซ์
ขนาด (กxสxย)		527 x 395 x 469 มม.
กำลังไฟฟ้าเข้า	ระบบไมโครเวฟ	1650 วัตต
	ระบบย่าง	สูงสุด 1550 วัตต์
	ระบบผสม	สูงสุด 2800 วัตต์
	ระบบอบ	2250 วัตต์

- ความถี่คลื่นไมโครเวฟ : 2450 MHz +/- 50 MHz (กลุ่ม 2 / ระดับ B)
  ** อุปกรณ์ในกลุ่ม 2: กลุ่ม 2 ประกอบไปด้วยอุปกรณ์ชนิด ISM RF ทั้งหมด ซึ่งพลังงานความถี่วิทยุในช่วงความถี่ที่ 9 kHz จนถึง 400GHz ได้ถูกสร้างขึ้นโดยเจตนา และถูกใช้ หรือถูกใช้เฉพาะในรูปแบบของคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า, การเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้าหรือสนามแม่เหล็ก และ /หรือการเชื่อมต่อประจุไฟฟ้าเพื่อการบำรุงรักษาวัสดุ
  หรือเพื่อจุดประสงค์ในการตรวจสอบ/วิเคราะห์ อุปกรณ์ระดับ B เป็นอุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการติดตั้งภายในและการติดตั้งที่เชื่อมต่อโดยตรงไปยังเครือข่ายแหล่งจ่ายแรงดันไฟฟ้าต่ำซึ่งจ่ายให้แก่อาคารเพื่อจุดประสงค์ในการใช้งานภายใน

- คุณสามารถดาวน์โหลดคู่มือการใช้งานได้ที่ http://www.lg.com

บันทึกย่อ



Printed in Korea