สแกนรหัส QR เพื่อดูคู่มือ

คู่มือผู้ใช้

เตาอบไมโครเวฟ

ก่อนเริ่มต้นการติดตั้ง โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้โดยละเอียด ซึ่งจะช่วยทำให้การติดตั้งง่ายขึ้นและทำให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและปลอดภัย และกรุณาเก็บคำแนะนำเหล่านี้ไว้ใกล้กับผลิตภัณฑ์หลังจากการติดตั้งสำหรับการอ้างอิงในอนาคต

ภาษาไทย

MFL72109401
Rev.00_041724

www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

สารบัญ

คู่มือฉบับนี้อาจมีรูปภาพหรือเนื้อหาที่แตกต่างจากรุ่นที่คุณซื้อ

คู่มือนี้อาจถูกแก้ไขเปลี่ยนแปลงโดยผู้ผลิต

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต 3
คำเตือน 3
ข้อควรระวัง 8

การติดตั้ง

ภาพรวมผลิตภัณฑ์ 12
ข้อกำหนดในการติดตั้ง 13

การใช้งาน

แผงควบคุม 14
ก่อนใช้ 14
การใช้งานอย่างรวดเร็ว 16
โหมดการทำอาหาร 16
คำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องครัว 22
คำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหาร 23

ฟังก์ชั่นสมาร์ท

แอพพลิเคชั่น LG ThinQ 24
Smart Diagnosis 24

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

คำถามที่พบบ่อย 25
ก่อนติดต่อกับศูนย์บริการ 25

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

แนวทางปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อป้องกันความเสี่ยงหรือความเสียหายที่ไม่คาดคิดจากการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างไม่ปลอดภัยหรือไม่ถูกต้อง โดยจะแบ่งออกเป็น '**คำเตือน**' และ '**ข้อควรระวัง**' ตามที่อธิบายไว้ด้านล่าง

ข้อความด้านความปลอดภัย

⚠ สัญลักษณ์นี้จะปรากฏขึ้น เพื่อบ่งบอกถึงเรื่องและการดำเนินการที่อาจทำให้เกิดความเสี่ยง
อ่านในส่วนที่มีสัญลักษณ์นี้อย่างระมัดระวัง และปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยง

คำเตือน

⚠ บ่งบอกว่าการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำสามารถทำให้ได้รับบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิตได้

ข้อควรระวัง

⚠ บ่งบอกว่าการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือความเสียหายต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าได้

สัญลักษณ์นี้จะปรากฏขึ้นเพื่อเตือนว่าพื้นผิวร้อน อย่าสัมผัสพื้นผิวระหว่างการใช้งานเพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนลวก

คำเตือน

⚠ คำเตือน

- สำหรับการลดความเสี่ยงของการระเบิด ไฟไหม้ การเสียชีวิต ไฟฟ้าช็อต การได้รับบาดเจ็บหรือการถูกไอน้ำลวกต่อบุคคลเมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ กรุณาปฏิบัติตามข้อควรระวังเบื้องต้น รวมไปถึงรายการต่อไปนี้:

ความปลอดภัยทางเทคนิค

- เครื่องใช้นี้สามารถใช้งานโดยเด็กเล็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีทักษะทางกายภาพ การรับรู้ และทางจิตใจที่บกพร่อง หรือขาดความรู้และประสบการณ์ หากว่าพวกเขาได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้นี้ในลักษณะที่ปลอดภัยและเข้าใจในอันตรายที่เกี่ยวข้อง จะต้องไม่

ให้เด็กเล็กเล่นกับเครื่องใช้นี้ การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาโดยผู้ใช้จะต้องไม่กระทำโดยเด็กเล็กโดยปราศจากการควบคุมดูแล

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุลคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกายทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้นเด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
- เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้ ไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้ การบาดเจ็บต่อบุคคล หรือการสัมผัสกับพลังงานไมโครเวฟที่มากเกินไปเมื่อใช้เตาอบไมโครเวฟ โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ระหว่างการใช้งานเครื่องจะร้อน ควรระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนต่างๆ ที่เกิดความร้อนภายในเตาอบ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีไม่ควรใช้งาน เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด
- อย่าพยายามงัดแงะ ปรับเปลี่ยนหรือซ่อมแซมประตู ซีลประตู แผงควบคุม สวิตช์อินเตอร์ล็อกนิรภัย หรือส่วนอื่นใดของเตาอบที่อาจเกี่ยวข้องกับการถอดฝาครอบใดๆ ซึ่งอาจทำหน้าที่ป้องกันการสัมผัสกับพลังงานไมโครเวฟ
- เฉพาะตัวแทนฝ่ายบริการที่ผ่านการรับรองจากศูนย์บริการของ LG Electronics เท่านั้นที่ควรถอดแยก ซ่อมแซม หรือดัดแปลงเครื่องได้
- งานบริการหรือซ่อมแซมใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการถอดฝาครอบซึ่งมีหน้าที่ช่วยป้องกันการสัมผัสกับพลังงานไมโครเวฟถือเป็นสิ่งที่อันตรายสำหรับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญ
- เตาอบไมโครเวฟแตกต่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ เนื่องจากเป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าแรงดันสูงและมีกระแสไฟฟ้าแรงสูง การใช้งานหรือการซ่อมแซมที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดอันตรายจากการสัมผัสโดนพลังงานไมโครเวฟที่มากเกินไปหรือเกิดไฟฟ้าช็อตได้
- หากประตูหรือซีลประตูชำรุด จะต้องไม่ใช้งานเตาอบจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยผู้เชี่ยวชาญ
- อย่าใช้เตาอบไมโครเวฟในการทำอาหารจากไข่ที่ยังมีเปลือกหุ้ม เนื่องจากแรงดันอาจสะสมภายในเปลือก ก่อให้เกิดการระเบิดได้
- อย่าอุ่นของเหลวหรืออาหารในภาชนะที่ปิดฝาสนิท เนื่องจากอาจทำให้เกิดการระเบิดได้ ให้แกะพลาสติกหุ้มออกก่อนการทำอาหารหรือการละลายน้ำแข็ง อย่างไรก็ตาม ในบางกรณีที่ต้องอุ่นหรือทำอาหาร ควรหุ้มอาหารด้วยฟิล์มพลาสติก
- อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะที่มีคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิว ส่งผลให้กระจกแตกได้

- ต้องไม่วางเตาอบไมโครเวฟไว้ในตู้ เนื่องจากเตาอบไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานบนพื้นผิวได้อย่างอิสระ
- เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าและสายไฟให้พ้นมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานกับตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
- ไม่ควรใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เพื่อการจัดเลี้ยงในเชิงพาณิชย์ เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานอื่นๆ ในรูปแบบที่คล้ายกัน เช่น:
  - พื้นที่ครัวของพนักงานในร้านค้า สำนักงานและสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ;
  - บ้านสวน
  - โดยลูกค้าในโรงแรม โมเทล และสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่นๆ
  - สภาพแวดล้อมประเภทที่พักพร้อมอาหารเช้า
- อย่าติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ภายในยานพาหนะเคลื่อนที่ (รถบ้าน)
- เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้คอยสังเกตดูเตาอบ เนื่องจากอาจเกิดการติดไฟได้
- สิ่งที่อยู่ในขวดนมและภาชนะใส่อาหารเด็กจะต้องผ่านการคนหรือเขย่า และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนบริโภค เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์เครื่องครัวที่เหมาะกับการใช้งานในเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น มิฉะนั้นอาจเกิดความร้อนและไหม้ได้
  - แกะลวดมัดอเนกประสงค์แบบโลหะออกก่อนใช้งานเครื่อง
  - อย่าใช้ภาชนะที่ทำจากไม้และภาชนะเซรามิกที่มีการฝังโลหะ (เช่น ทองหรือเงิน)
  - ไม่อนุญาตให้ใช้ภาชนะโลหะสำหรับอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการทำอาหารด้วยไมโครเวฟ เนื่องจากโดยปกติ วัตถุที่เป็นโลหะอาจเกิดการโค้งงอในเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายร้ายแรงได้
- เตาอบไมโครเวฟมีไว้สำหรับอุ่นอาหารและเครื่องดื่ม การตากอาหารหรือเสื้อผ้าและการอุ่นแผ่นทำความร้อน รองเท้าแตะ ฟองน้ำ ผ้าชุบน้ำหมาดๆ และสิ่งที่คล้ายกันอาจนำไปสู่ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ การติดไฟ หรือไฟไหม้ได้
- หากสังเกตเห็นควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กเครื่องออก พร้อมปิดประตูเตาไว้เพื่อดักเปลวไฟ
- ใช้โพรบวัดอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับเตาอบนี้เท่านั้น
  - คุณจะไม่สามารถทราบอุณหภูมิที่ถูกต้องได้หากใช้โพรบวัดอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม

- รุ่นนี้ไม่มีโพรบวัดอุณหภูมิให้มาด้วย

- เมื่อทำการอุ่นของเหลว เช่น ซุป ซอส และเครื่องดื่มในเตาอบไมโครเวฟ
  - หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะทรงตรงที่มีคอแคบ
  - หลีกเลี่ยงความร้อนที่สูงเกินไป
  - คนของเหลวก่อนนำภาชนะใส่ในเตาอบ และคนอีกครั้งหลังจากทำการอุ่นไปได้ครึ่งทาง
  - โปรดใช้ความระมัดระวังในการจับภาชนะ
    เครื่องดื่มที่อุ่นโดยใช้ไมโครเวฟจะมีความหน่วงเวลาในการเดือด ดังนั้น ต้องใช้ความระมัดระวังในการจับภาชนะ
  - หลังจากอุ่นแล้ว ให้ปล่อยไว้ในเครื่องสักครู่ คนหรือเขย่าอีกครั้งอย่างระมัดระวัง และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนบริโภคเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก (โดยเฉพาะสิ่งที่อยู่ในขวดนมและภาชนะใส่อาหารเด็ก)
- ควรทำความสะอาดเตาอบอย่างสม่ำเสมอและขจัดเศษอาหารที่สะสมอยู่ หากละเลยการบำรุงรักษาเตาอบให้อยู่ในสภาพที่สะอาด อาจทำให้พื้นผิวเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานของเครื่อง และอาจทำให้เกิดสถานการณ์อันตรายได้
- เด็กเล็กห้ามทำความสะอาดและบำรุงรักษา เว้นแต่จะมีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และได้รับการดูแลควบคุม
- ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- ระหว่างการใช้งานเครื่องจะร้อน ควรระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนต่างๆ ที่เกิดความร้อนภายในเตาอบ
- อนุญาตให้เด็กใช้งานเตาอบโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลได้ต่อเมื่อเด็กผ่านการสอนการใช้งานอย่างเพียงพอ โดยที่สามารถใช้งานด้วยวิธีที่ปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้น เมื่อใช้งานอย่างไม่เหมาะสม

การติดตั้ง

- ตรวจดูให้แน่ใจว่าเต้ารับต่อสายดินอย่างถูกต้อง และขาสายดินของปลั๊กสายไฟไม่เสียหายหรือถูกถอดออกจากปลั๊ก สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการต่อสายดิน โปรดสอบถามศูนย์บริการข้อมูลลูกค้า LG Electronics
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องต่อสายดิน สายไฟในสายไฟหลักจะมีสีตามรหัสต่อไปนี้:
  - สีฟ้า: ไม่มีกระแสไฟฟ้า
  - สีน้ำตาล: มีกระแสไฟฟ้า

- สีเขียวกับสีเหลือง: สายดิน

- เนื่องจากสีของสายไฟในชุดสายไฟหลักของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อาจไม่ตรงกับเครื่องหมายสีที่ระบุขั้วต่อที่ปลั๊กของคุณ ให้ดำเนินการดังนี้:
  - สายไฟที่เป็นสีฟ้าจะต้องเชื่อมต่อกับขั้วต่อที่มีตัวอักษร N หรือสีดำ
  - สายไฟที่เป็นสีน้ำตาลจะต้องเชื่อมต่อกับขั้วต่อที่มีตัวอักษร L หรือสีแดง
  - สายไฟที่เป็นสีเขียวกับสีเหลือง หรือสีเขียวจะต้องเชื่อมต่อกับขั้วต่อที่มีตัวอักษร G หรือสัญลักษณ์สายดิน

⏚ สัญลักษณ์สายดิน

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้รวมการเชื่อมต่อสายดิน เพื่อวัตถุประสงค์การใช้งานไว้
- หากสายจ่ายไฟชำรุด ต้องได้รับการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการที่ผ่านการรับรองเหมือนกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดความเสียหายทางไฟฟ้าอย่างรุนแรง
- เครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับการจ่ายไฟจากปลั๊กพ่วงหรืออุปกรณ์เต้ารับไฟฟ้าแบบพกพา ปลั๊กพ่วงที่ติดตั้งบนอุปกรณ์เต้ารับไฟฟ้าแบบพกพาต้องอยู่ในตำแหน่งที่น้ำจะไม่กระเด็นใส่หรือมีความชื้นเข้าไปได้
- ถ้าสายอ่อนจ่ายกำลังไฟฟ้าชำรุด ต้องให้ผู้ทำหรือตัวแทนฝ่ายบริการหรือผู้มีคุณสมบัติคล้ายกันเป็นผู้เปลี่ยน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงอันตราย

การใช้งาน

- ไม่ควรอนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เสริมหรือห้อยโหนประตูหรือชิ้นส่วนใดๆ ของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- เมื่อใช้งานเครื่องในโหมดการทำงานแบบผสม เด็กควรใช้เครื่องภายใต้การควบคุมดูแลของผู้ใหญ่เท่านั้นเนื่องจากอุณหภูมิที่จะเกิดขึ้น
- ห้ามใช้งานเมื่อเครื่องว่างเปล่า ควรมีอาหารหรือน้ำอยู่ในเครื่องระหว่างการทำงานเสมอเพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟ
- อย่าใช้งานหากเครื่องได้รับความเสียหาย สิ่งสำคัญอย่างยิ่งคือประตูเตาอบต้องปิดสนิท และไม่มีความเสียหายต่อ: (1) ประตู (โค้งงอ) (2) บานพับและเขี้ยวล็อก (หักหรือหลวม) (3) ซีลประตูและพื้นผิวซีล มิฉะนั้น อาจส่งผลให้เกิดอันตรายจากการสัมผัสโดนพลังงานไมโครเวฟที่มากเกินไป
- ห้ามใช้เครื่องเพื่อวัตถุประสงค์ในการลดความชื้น (เช่น การใช้งานเตาอบไมโครเวฟกับหนังสือพิมพ์เปียก เสื้อผ้า ของเล่น อุปกรณ์ไฟฟ้า สัตว์เลี้ยงหรือ

เด็ก ฯลฯ) มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหายร้ายแรง เช่น ไฟไหม้ แผลลวก หรือการเสียชีวิตอย่างกะทันหันเนื่องจากไฟฟ้าช็อต

- จำเป็นต้องใช้งานอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับแต่ละโหมดการทำงาน การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์เสริมเสียหาย หรืออาจทำให้เกิดประกายไฟและไฟไหม้ได้

ข้อควรระวัง

⚠ ข้อควรระวัง

- เพื่อลดความเสี่ยงของการบาดเจ็บต่อบุคคล การทำงานผิดปกติ หรือความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์หรือทรัพย์สินเมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยเบื้องต้น รวมถึงสิ่งต่อไปนี้:

การติดตั้ง

- ติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าตามข้อกำหนดในการติดตั้งที่ระบุในคู่มือนี้
- เว้นระยะห่างหน้าเตาอบไว้อย่างน้อย 8 ซม. เพื่อป้องกันอุบัติเหตุที่เครื่องอาจพลิกคว่ำได้
- ต้องใส่จานหมุนเข้าที่เสมอเมื่อใช้งานเครื่อง
- อย่าปิดกั้นช่องระบายอากาศที่ติดตั้งอยู่ด้านบน ด้านล่าง หรือด้านข้างของเครื่อง
- อย่าวางวัตถุใดๆ (เช่น ผ้าเช็ดครัว ผ้าเช็ดปาก ฯลฯ) ไว้ระหว่างด้านหน้าเครื่องกับประตู
- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการรีเซ็ตของตัวตัดความร้อนที่อาจเกิดขึ้นโดยไม่คาดคิด ต้องไม่จ่ายไฟให้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ผ่านอุปกรณ์สวิตช์ชิ่งภายนอก เช่น ตัวจับเวลา หรือเชื่อมต่อกับวงจรที่ต้องเปิดและปิดอยู่เป็นประจำโดยผู้ให้บริการด้านสาธารณูปโภค

การใช้งาน

- อย่าสัมผัสเครื่องใช้ไฟฟ้า (รวมถึงประตูเตาอบ ฝาครอบเตาอบด้านนอก ฝาครอบเตาอบด้านหลัง ช่องเตาอบ อุปกรณ์เสริมและจานชาม) ในระหว่างโหมดการย่าง โหมดอบลมร้อน และการทำอาหารอัตโนมัติ ชิ้นส่วนที่สามารถสัมผัสโดนได้อาจมีอุณหภูมิสูงเมื่อเครื่องทำงาน ซึ่งอาจเกิดอันตรายจากการโดนลวก เว้นแต่ว่าจะสวมถุงมือทำอาหารแบบหนา

- อย่าวางวัตถุ (หนังสือ กล่อง ขวดน้ำ แจกัน ฯลฯ) บนเครื่อง เครื่องอาจเกิดความร้อนสูงหรือลุกไหม้หรือวัตถุอาจหล่นลงมา ส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บได้
- อย่าใช้งานเครื่องขณะที่ประตูเปิดอยู่ มิฉะนั้นอาจส่งผลให้เกิดอันตรายจากการสัมผัสโดนพลังงานไมโครเวฟที่มากเกินไป
- ตั้งเวลาทำอาหารให้ถูกต้อง อาหารปริมาณเล็กน้อยจะใช้เวลาในการทำหรืออุ่นน้อยลง หากใช้เวลานานเกินไปอาจส่งผลให้อาหารติดไฟและทำให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเสียหายตามมา
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์กระดาษรีไซเคิล เนื่องจากอาจมีสิ่งสกปรกซึ่งอาจก่อให้เกิดประกายไฟหรือไฟไหม้เมื่อใช้ในการทำอาหาร
- อย่าทำอาหารโดยห่อด้วยกระดาษชำระอเนกประสงค์หรือหนังสือพิมพ์ เว้นแต่ในหนังสือสอนทำอาหารมีคำแนะนำเกี่ยวกับอาหารที่กำลังทำ
- อย่าใช้หนังสือพิมพ์แทนกระดาษชำระอเนกประสงค์สำหรับการทำอาหาร
- อย่าใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่ออบแห้งหนังสือพิมพ์หรือเสื้อผ้า มิฉะนั้นอาจก่อให้เกิดการลุกไหม้ได้
- อย่าทำอาหารจากไข่ที่ยังมีเปลือกหุ้ม ไม่ควรอุ่นไข่ที่ยังมีเปลือกหุ้มและไข่ต้มสุกทั้งใบในเตาอบไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้แม้ว่าการอุ่นด้วยไมโครเวฟจะเสร็จสิ้นแล้วก็ตาม เนื่องจากแรงดันอาจสะสมภายในไข่และเกิดการระเบิด
- อย่าใช้เครื่องในการทอดโดยใช้น้ำมันมาก เพราะอาจส่งผลให้ของเหลวร้อนเดือดแบบกะทันหันได้
- เจาะเปลือกมันฝรั่ง แอปเปิล หรือผักผลไม้ที่ลักษณะคล้ายกันก่อนเริ่มทำอาหาร มิฉะนั้นอาจเกิดการระเบิดได้
- หากสังเกตเห็นควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กเครื่องออก พร้อมปิดประตูเตาไว้เพื่อดักเปลวไฟ
- สำหรับสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทป๊อปคอร์น ให้ปฏิบัติตามที่ผู้ผลิตแต่ละรายแนะนำอย่างเคร่งครัด
  - ห้ามใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำป๊อปคอร์น
  - อย่าพยายามคั่วเมล็ดข้าวโพดที่ยังไม่พองตัว
  - อย่าปล่อยเครื่องทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลในขณะที่กำลังคั่วข้าวโพด
  - หากข้าวโพดไม่พองตัวตามเวลาที่แนะนำ ให้หยุดคั่ว
  - การคั่วนานเกินไปอาจส่งผลให้ข้าวโพดติดไฟได้
- การต่อสายไฟทำได้โดยต้องมีปลั๊กที่เข้าถึงได้หรือโดยการติดตั้งสวิตช์เข้ากับระบบสายไฟแบบถาวรตามกฎการเดินระบบสายไฟ การใช้ปลั๊กหรือสวิตช์ที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ได้

- ช่องระบายอากาศทั้งหมดต้องไม่ถูกปิดกั้นในระหว่างการทำอาหาร หากมีการปิดช่องระบายอากาศระหว่างการทำงานของเครื่อง เครื่องอาจเกิดความร้อนสูง

การบำรุงรักษา

- หากจำเป็นต้องใช้ความระมัดระวังในระหว่างการบำรุงรักษาโดยผู้ใช้เอง จะมีรายละเอียดที่เหมาะสมระบุไว้
- อย่าล้างภาชนะ ถาด และชั้นวางโดยการวางลงในน้ำทันทีหลังการทำอาหาร
- ถอดปลั๊กไฟและปล่อยให้เย็นก่อนทำความสะอาด
- ใช้ถุงมือทุกครั้งในการนำอาหารและอุปกรณ์เสริมออกมาหลังการทำอาหาร เนื่องจากเตาอบและอุปกรณ์เสริมจะร้อนมาก
- ปล่อยให้จานหมุนเย็นลงก่อนนำออกจากเครื่อง
- อย่าปล่อยให้อาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดตกค้างบนพื้นผิวซีลของเครื่อง
- ต้องรักษาความสะอาดภายในและภายนอกเครื่องอยู่เสมอ

การทำความสะอาด

รักษาเตาอบให้สะอาดทั้งภายในและภายนอก ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อรักษาแผงประตูด้านในและกรอบด้านหน้าให้ปราศจากอาหารหรือคราบไขมัน ทำความสะอาดเตาอบทุกสัปดาห์หรือบ่อยกว่านั้น หากจำเป็น

- น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ฝอยขัดหม้อ ผ้าเช็ดทำความสะอาดเนื้อหยาบ กระดาษชำระอเนกประสงค์บางชนิด ฯลฯ สามารถทำให้แผงควบคุมรวมถึงภายในและภายนอกของเตาอบเสียหายได้

การทำความสะอาดด้านใน

ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ ทำความสะอาดพื้นผิวประตูและเช็ดเศษอาหารที่อยู่ระหว่างประตูกับกรอบ ขจัดคราบมันด้วยผ้าชุบน้ำสบู่ จากนั้นล้างออกและเช็ดให้แห้ง

- เช็ดคราบสกปรกออกทันทีด้วยกระดาษชำระอเนกประสงค์แบบเปียก โดยเฉพาะหลังจากทำอาหารประเภทไก่หรือเบคอน
- หากมีไอน้ำสะสมอยู่ด้านในหรือด้านนอกประตูเตาอบ ให้เช็ดแผงด้วยผ้านุ่ม

การทำความสะอาดด้านนอก

ทำความสะอาดด้านนอกเตาอบด้วยสบู่และน้ำ ล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือกระดาษชำระอเนกประสงค์

- อย่าปล่อยให้น้ำซึมเข้าไปในช่องระบายอากาศ เพื่อป้องกันความเสียหายต่อชิ้นส่วนการทำงานภายในเตาอบ
- ควรรักษาประตูและซีลประตูให้สะอาดอยู่เสมอ ใช้เฉพาะน้ำสบู่อุ่นๆ เท่านั้น ล้างออกแล้วเช็ดให้แห้ง

• เช็ดชิ้นส่วนโลหะเป็นประจำด้วยผ้าชุบน้ำหมาด

การทำความสะอาดแผงควบคุม

เปิดประตูไว้เพื่อป้องกันไม่ให้เตาอบเริ่มทำงานโดยไม่ตั้งใจ เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด แล้วเช็ดตามด้วยผ้าแห้งทันที กด **หยุด** หรือ **หยุด/ยกเลิก** หลังการทำความสะอาด

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ล้างถาดแก้วและวงแหวนรองหมุนด้วยน้ำฟองสบู่อ่อนๆ สำหรับบริเวณที่สกปรกมาก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดสูตรอ่อนโยนและฟองน้ำเยื่อไม้ ทำให้แห้งสนิทก่อนใช้งาน

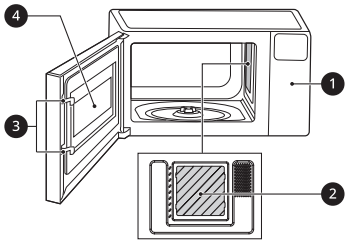
• ถาดแก้วและวงแหวนรองหมุนสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

การติดตั้ง

ภาพรวมผลิตภัณฑ์

รูปลักษณ์หรือส่วนประกอบของเครื่องใช้ไฟฟ้าอาจแตกต่างกันตามรุ่น

มุมมองด้านหน้า



❶ แผงควบคุม

❷ แผ่นไมกา

❸ ระบบล็อกประตูนิรภัย

❹ หน้าต่าง

⚠ คำเตือน

- อย่าใช้งานเมื่อเตาอบว่างเปล่าหรือไม่มีถาดแก้ว ขอแนะนำให้วางน้ำหนึ่งแก้วไว้ในเตาอบเมื่อไม่มีการใช้งาน น้ำจะดูดซับพลังงานไมโครเวฟทั้งหมดได้อย่างปลอดภัย หากมีการเปิดเตาอบโดยไม่ตั้งใจ

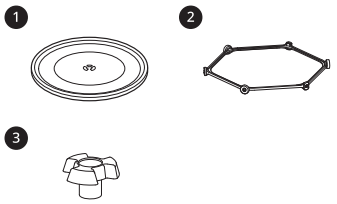
⚠ ข้อควรระวัง

- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของการบาดเจ็บต่อบุคคลหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน อย่าใช้ภาชนะดินเผาเนื้อหิน เครื่องครัวที่เป็นโลหะ หรือเครื่องครัวที่มีขอบโลหะในเตาอบ

หมายเหตุ

- อย่านำแผ่นไมกาออกจากช่องด้านในของเตาอบ เนื่องจากมีไว้เพื่อปกป้องชิ้นส่วนต่างๆ ของไมโครเวฟจากเศษอาหาร

อุปกรณ์เสริม



❶ ถาดแก้ว

❷ วงแหวนรองหมุน

❸ แกนหมุน

⚠ ข้อควรระวัง

- อย่าใช้เตาอบไมโครเวฟโดยไม่มีถาดแก้วและวงแหวนรองหมุน

ข้อมูลจำเพาะ

การจ่ายไฟและการใช้พลังงานอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับรุ่นที่ซื้อ โปรดดูรายละเอียดที่ฉลาก

รุ่น MS2535GIK

- **กำลังไฟของไมโครเวฟ**: สูงสุด 1000 วัตต์[*1]
- **ความถี่**: 2450 เมกะเฮิรตซ์[*2]
- **ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)**: 476 มม. x 272 มม. x 368 มม.
- **การจ่ายไฟ**: 220 V~ 50 Hz
- **การใช้พลังงาน**: ไมโครเวฟ 1150 วัตต์

*1 มาตรฐาน IEC 60705 ข้อมูลจำเพาะอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

*2 ความถี่

ไมโครเวฟ: 2450 เมกะเฮิรตซ์ +/- 50 เมกะเฮิรตซ์ (กลุ่มที่ 2 / คลาส B)

อุปกรณ์กลุ่มที่ 2: กลุ่มที่ 2 ประกอบด้วยอุปกรณ์ ISM RF ทั้งหมดซึ่งมีการสร้างพลังงานความถี่วิทยุในช่วงความถี่ 9 กิโลเฮิรตซ์ถึง 400 กิกะเฮิรตซ์เพื่อใช้หรือใช้เฉพาะในการปรับปรุงวัสดุหรือเพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบ/วิเคราะห์ โดยพลังงานดังกล่าวจะอยู่ในรูปแบบของ

รังสีแม่เหล็กไฟฟ้า คัปปลิงแบบเหนี่ยวนำและ/หรือแบบคาปาซิทีฟ

อุปกรณ์คลาส B เป็นอุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับใช้ในครัวเรือนและครัวเรือนที่เชื่อมต่อโดยตรงกับเครือข่ายแหล่งจ่ายไฟแรงดันต่ำซึ่งจ่ายไฟให้กับอาคารที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในครัวเรือน

หมายเหตุ

- เมื่อใช้งานที่ระดับพลังงาน 100% และ 80% เป็นเวลานาน กำลังไฟจะค่อยๆ ลดลงเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องเกิดความร้อนทางไฟฟ้าสูงเกินไป

ข้อกำหนดในการติดตั้ง

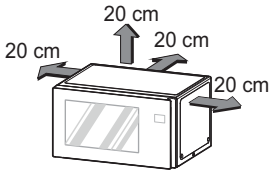
ตำแหน่งการติดตั้ง

1 วางเตาอบไมโครเวฟไว้บนพื้นผิวที่เรียบ โดยให้มีความสูงเหนือพื้น 85 ซม.

- ด้านหน้าของเตาอบควรมีระยะห่างจากขอบของพื้นผิวอย่างน้อย 8 ซม. เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องพลิกคว่ำ

2 จัดให้มีช่องว่างอย่างน้อย 20 ซม. จากด้านบน 20 ซม. จากด้านข้าง และ 20 ซม. จากด้านหลังเตาอบเพื่อการระบายอากาศที่เหมาะสม

- การไหลเวียนของอากาศรอบๆ เตาอบเป็นสิ่งสำคัญ
- ช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านล่างหรือด้านข้างของเตาอบ หากใช้เตาอบไมโครเวฟในพื้นที่ปิดหรือตู้ การไหลเวียนของอากาศเพื่อระบายความร้อนของผลิตภัณฑ์อาจแย่ลง ซึ่งอาจส่งผลให้ประสิทธิภาพการทำงานและอายุการใช้งานลดลง



3 วางวงแหวนรองหมุนที่ด้านในเตาอบ และวางถาดแก้วไว้ด้านบน

4 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ

- อย่าปิดกั้นเต้ารับเพื่อป้องกันเตาอบเสียหาย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบไมโครเวฟเป็นอุปกรณ์เดียวที่เชื่อมต่อกับเต้ารับ
- หากเตาอบทำงานไม่ถูกต้อง ให้ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับไฟฟ้าแล้วเสียบกลับเข้าไปใหม่

หมายเหตุ

- อย่าวางเตาอบไว้เหนือเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้า
- การตั้งค่าเวลาในการทำอาหารควรสั้นกว่าเตาอบไมโครเวฟทั่วไป (700 วัตต์, 800 วัตต์) เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีกำลังไฟค่อนข้างสูง

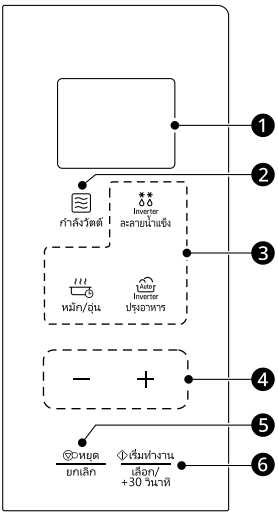
สัญญาณรบกวนทางคลื่นวิทยุ

- เมื่อใช้งานเตาอบไมโครเวฟ หากใช้งานผลิตภัณฑ์ เช่น วิทยุ, โทรทัศน์, LAN แบบไร้สาย, บลูทูธ , อุปกรณ์ทางการแพทย์, อุปกรณ์ไร้สาย ฯลฯ
- เมื่อใช้ความถี่เดียวกันกับเตาอบไมโครเวฟ ผลิตภัณฑ์อาจได้รับการรบกวนจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ซึ่งไม่ได้เป็นปัญหาของไมโครเวฟหรือผลิตภัณฑ์ และไม่ใช่การทำงานผิดปกติ ดังนั้นจึงปลอดภัยต่อการใช้งาน อย่างไรก็ตาม อุปกรณ์ทางการแพทย์อาจได้รับการรบกวนเช่นกัน ควรใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้งานอุปกรณ์ทางการแพทย์ใกล้กับผลิตภัณฑ์

การใช้งาน

แผงควบคุม

คุณลักษณะเฉพาะของแผงควบคุม



❶ จอแสดงผล

แสดงเวลา การตั้งค่าเวลาในการทำอาหาร และฟังก์ชันการทำอาหารที่เลือก

❷ กำลังวัตต์

กำหนดระดับพลังงานในการทำอาหาร

❸ โหมดการทำอาหารอัตโนมัติ

กดปุ่มเพื่อเลือกการตั้งค่าการทำอาหารและการละลายน้ำแข็งที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าสำหรับรายการอาหารยอดนิยม

❹ เพิ่ม/ลด

ตั้งเวลาในการทำอาหาร ระดับพลังงาน ปริมาณ หรือน้ำหนัก

❺ หยุด/ยกเลิก

หยุดการทำงานของเตาอบหรือล้างค่าที่ป้อนทั้งหมด

- หากกดปุ่มนี้ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อล็อกแผงควบคุม

❻ เริ่มทำงาน/เลือก

กดปุ่มนี้เพื่อให้เตาอบเริ่มทำงาน ป้อนปริมาณ หรือทำอาหารด้วยพลังงานที่ระดับ 100% เป็นเวลา 30 วินาที

- หากกดปุ่มนี้ในระหว่างการทำอาหารเพื่อเพิ่มเวลาในการทำอาหารขึ้น 30 วินาที (สูงสุด 99 นาที 59 วินาที)

ไอคอนการแสดงผล

ไอคอนจะแสดงขึ้นเมื่อมีการเลือกฟังก์ชันหรือเลือกน้ำหนัก / ระดับพลังงาน / อุณหภูมิ โดยใช้ **เพิ่ม/ลด**

ไอคอน	การแสดงผล
≋	ไมโครเวฟ
Auto	การทำอาหารอัตโนมัติ
**	การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
◇	เริ่มการทำอาหาร
+	ใช้เพิ่มหรือลด
W	เลือกระดับพลังงาน
kg	เลือกน้ำหนัก

หมายเหตุ

- เสียงเตือนจะดังขึ้นทุกครั้งที่กดปุ่ม เสียงจะส่งสัญญาณเตือนว่าการทำงานของตัวจับเวลาหรือรอบการทำอาหารสิ้นสุดแล้ว
- เตาอบนี้มีอินเตอร์ล็อกนิรภัยในตัวเพื่อป้องกันการสัมผัสโดนพลังงานไมโครเวฟที่มากเกินไป เตาอบจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

ก่อนใช้

ระดับพลังงานไมโครเวฟ

เตาอบไมโครเวฟนี้มีพลังงานให้เลือก 5 ระดับเพื่อให้ครอบคลุมการทำอาหารของคุณ โปรดดูตารางระดับพลังงานที่แนะนำสำหรับอาหารประเภทต่างๆ

- เมื่อใช้งานที่ระดับพลังงาน 100% และ 80% เป็นเวลานาน กำลังไฟจะค่อยๆ ลดลงเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องเกิดความร้อนทางไฟฟ้าสูงเกินไป

ระดับพลังงาน	การใช้งาน
สูง 1000วัตต์ (100%)	• การต้มน้ำ • การทอดเนื้อวัวบดจนเป็นสีน้ำตาล • การทำลูกอม • การทำอาหารจำพวกชิ้นส่วนต่างๆ ของสัตว์ปีก ปลา ผัก และชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่นุ่ม
800 วัตต์ (80%)	• การอุ่นข้าว พาสต้า และผัก • การอุ่นอาหารสำเร็จรูปอย่างรวดเร็ว • การอุ่นแซนด์วิช
600 วัตต์ (60%)	• การทำอาหารที่มีส่วนประกอบของไข่ นม และชีส • การทำเค้กและขนมปัง • การทำอาหารจากเนื้อลูกวัว • การทำอาหารจากปลาทั้งตัว • การทำพุดดิ้งและคัสตาร์ด • การละลายช็อคโกแลต
400 วัตต์ (40%)	• การละลายน้ำแข็งในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และอาหารทะเล • การทำอาหารจากชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่ไม่นุ่มมาก
200 วัตต์ (20%)	• การคลายความเย็นจากผลไม้ • การทำให้เนยและครีมชีสอ่อนตัว • การรักษาความอุ่นให้กับอาหารจำพวกแคสเซอโรลหรืออาหารจานหลัก

การตั้งค่านาฬิกา

เมื่อเสียบปลั๊กเตาอบเป็นครั้งแรกหรือเมื่อไฟฟ้ากลับมาทำงานอีกครั้งหลังจากไฟฟ้าขัดข้อง นาฬิกาจะกลับคืนสู่ค่าเริ่มต้นที่โหมดนาฬิกาแบบ 12 ชั่วโมง และ 12H จะปรากฏบนจอแสดงผล สามารถตั้งเวลาหรือสลับไปที่โหมดนาฬิกาแบบ 24 ชั่วโมงได้

1 กด **เริ่มทำงาน/เลือก** เพื่อยืนยันการแสดงเวลาแบบ 12H

- หากต้องการสลับไปที่โหมดนาฬิกาแบบ24ชั่วโมงให้ใช้ **เพิ่ม/ลด**

2 เลือกชั่วโมงที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

3 เลือกเวลานาทีที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

หมายเหตุ

- หากต้องการรีเซ็ตโหมดนาฬิกา ต้องถอดปลั๊กและเสียบสายไฟใหม่
- หากไม่ต้องการให้เวลาปรากฏบนจอแสดงผล ให้กด **หยุด/ยกเลิก** หลังจากเสียบปลั๊กเตาอบ
- เมื่อไม่ได้ใช้งานเตาอบ จอแสดงผลจะดับเพื่อประหยัดพลังงาน เว้นแต่จะตั้งค่าให้เวลาแสดงบนจอแสดงผล

ป้องกันเด็ก

ใช้คุณสมบัติด้านความปลอดภัยนี้เพื่อล็อกแผงควบคุมและป้องกันไม่ให้เตาอบเปิดเมื่อทำความสะอาดเตาอบ หรือป้องกันไม่ให้เด็กใช้เตาอบโดยไม่ได้รับการควบคุมดูแล

การเปิดการตั้งค่าระบบ ป้องกันเด็ก

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **หยุด/ยกเลิก** ค้างไว้จนกว่า **Loc** จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล (ประมาณ 3 วินาที)

การยกเลิกระบบ ป้องกันเด็ก
กด **หยุด/ยกเลิก** ค้างไว้จนกว่า **Loc** จะหายไปจากจอแสดงผล (ประมาณ 3 วินาที)

หมายเหตุ

- หากตั้งค่าไว้ เวลาจะปรากฏขึ้นอีกครั้งในจอแสดงผลหลังจากผ่านไป 1 วินาที
- หากเตาอบถูกล็อก **Loc** จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลเมื่อมีการกดปุ่มใดปุ่มหนึ่ง
- ปลดล็อกเตาอบเพื่อกลับมาใช้งานตามปกติ

การใช้งานอย่างรวดเร็ว

คุณสมบัติการใช้งานอย่างรวดเร็ว

คุณสมบัตินี้ช่วยให้สามารถตั้งเวลาทำอาหารด้วยพลังงานสูงได้ 30 วินาทีในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/เลือก**

การทำอาหารเป็นเวลา 2 นาทีด้วยพลังงานสูง

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **เริ่มทำงาน/เลือก** 4 ครั้ง

- เตาอบจะเริ่มทำงานและเวลาบนจอแสดงผลจะนับถอยหลัง

หมายเหตุ

- เตาอบจะเริ่มทำงานทันทีเป็นเวลา 30 วินาทีด้วยพลังงานสูง
- กด **เริ่มทำงาน/เลือก** ซ้ำๆ เพื่อขยายเวลาการทำงานออกไป 30 วินาทีทุกครั้งที่กดปุ่ม
- สามารถตั้งเวลาการทำงานได้สูงสุด 99 นาที 59 วินาที

การทำอาหารแบบกำหนดเอง

เมื่อไม่ได้ใช้ฟังก์ชันการทำอาหารอัตโนมัติ จะต้องตั้งค่าเวลาในการทำอาหารและระดับพลังงานด้วยตนเอง

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **กำลังวัตต์** จนกระทั่งระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

3 เลือกเวลาที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

- เมื่อทำอาหารเสร็จสิ้น เสียงเตือนจะดังขึ้นและ **End** จะปรากฏบนหน้าต่างแสดงผล **End** จะแสดงอยู่ที่จอแสดงผลและเสียงเตือนจะดังซ้ำทุกนาทีจนกว่าจะเปิดประตูหรือกดปุ่มใดๆ

หมายเหตุ

- หากไม่ได้ทำการเลือกระดับพลังงาน เตาอบจะมีค่าเริ่มต้นเป็นพลังงานสูง

โหมดการทำอาหาร

คุณสมบัตินี้มีการตั้งค่าที่โปรแกรมไว้ล่วงหน้าเพื่อการทำอาหารบางประเภทโดยอัตโนมัติ

โหมดอุ่นอาหาร

คุณสมบัตินี้จะอุ่นอาหารที่ทำไว้ก่อนหน้านี้หรืออาหารที่เหลือ

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **ปรุงอาหาร** จนกระทั่ง **1** ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

3 เลือกรหัสเมนูที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

4 เลือกน้ำหนักที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

หมายเหตุ

- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์กระดาษรีไซเคิลในเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากบางครั้งอาจมีสิ่งสกปรกซึ่งอาจก่อให้เกิดประกายไฟได้

เมนูที่เหมาะสำหรับการอุ่น

โปรดดูด้านล่างเพื่อตั้งค่ารหัสและน้ำหนักที่ต้องการ

1-1 เครื่องดื่ม (1 - 2 แก้ว, 1 แก้ว: 200 มล.)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: แก้วที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้

1-2 แคสเซอร์โรล (0.25 - 1.0 กก., 1 หน่วยบริโภค: 250 กรัม)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- คลุมด้วยพลาสติกแรปแบบมีรูระบายอากาศ
- เวลาในการพักอาหาร: 3 นาที

1-3 จานมื้อค่ำ (1 หน่วยบริโภค)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: จานที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- คลุมด้วยพลาสติกแรปแบบมีรูระบายอากาศ

- เวลาในการพักอาหาร: 3 นาที

1-4 มัฟฟิน (1 - 4 ชิ้น, 1 ชิ้น: 75 - 80 กรัม)
- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่แข็ง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: จานที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้

1-5 พาย (0.2 - 0.6 กก., 1 ชิ้น: 150 - 200 กรัม)
- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: จานที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ตัดพายเป็นชิ้นๆ

1-6 พิซซ่า (0.2 - 0.5 กก.)
- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: จานที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้

1-7 ข้าว (0.1 - 0.3 กก.)
- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- คลุมด้วยพลาสติกแรปแบบมีรูระบายอากาศ
- เวลาในการพักอาหาร: 3 นาที

1-8 ซุป (0.25 - 1.0 กก., 1 หน่วยบริโภค: 250 กรัม)
- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- คลุมด้วยพลาสติกแรปแบบมีรูระบายอากาศ
- เวลาในการพักอาหาร: 3 นาที

โหมดการทำอาหารยอดนิยม

คุณสมบัตินี้ใช้สำหรับรายการอาหารยอดนิยม

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **ปรุงอาหาร** จนกระทั่ง **2** ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

3 เลือกรหัสเมนูที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

4 เลือกน้ำหนักที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

เมนูอาหารยอดนิยม

โปรดดูด้านล่างเพื่อตั้งค่ารหัสและน้ำหนักที่ต้องการ

2-1 ซุปไก่ (1.0 กก.)
ส่วนผสม
- ขาไก่ 300 กรัม
- แครอทครึ่งลูก ปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ
- มันฝรั่ง 1 ลูก ปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ
- หัวหอมครึ่งหัว หั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ
- ขึ้นฉ่าย 2 ต้น หั่นขนาด 1 นิ้ว
- น้ำสต๊อกไก่ 3 ถ้วย
- เกลือ 0.5 ช้อนชา
- ผงพริกไทย 0.25 ช้อนชา

ขั้นตอนการทำ
- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ล้างขาไก่ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นใหญ่แล้วปล่อยให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมด

2-2 แกงกะหรี่ไก่ (1.5 กก.)
ส่วนผสม
- อกไก่ 400 กรัม หั่นเป็นชิ้น
- น้ำมันมะกอก 0.25 ถ้วย
- หัวหอมสับ 2 หัว
- กระเทียมบด 4 กลีบ
- ขิง 1 หัว ปอกเปลือก
- อบเชย 1 ก้าน
- พริกแดงแห้ง 2 เม็ด
- ผงขมิ้น 1 ช้อนชา
- ซอสมะเขือเทศ 400 กรัม
- น้ำหรือน้ำสต๊อก 0.5 ถ้วย
- โยเกิร์ตรสธรรมชาติ 0.5 ถ้วย
- น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ

ขั้นตอนการทำ
- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในชามก้นลึกขนาดใหญ่ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้และผสมให้เข้ากัน คลุมด้วยพลาสติกแรปโดยให้มีรูระบายอากาศ

- คนอย่างน้อยสองครั้งระหว่างการทำอาหาร

2-3 โดลม่า (1.0 กก.)
ส่วนผสม

- ใบองุ่น 1 หม้อ
- ข้าวสวย 200 กรัม
- เนื้อวัวบด 500 กรัม
- หัวหอมสับ 1 หัว
- เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ
- น้ำ 0.5 ถ้วย

ขั้นตอนการทำ

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ใส่ข้าวสวย เนื้อวัวบด หัวหอม เกลือและพริกไทยลงในชามและผสมให้เข้ากัน
- วางใบองุ่นลงบนพื้นผิวเรียบและตักส่วนผสมข้าว 1.5 ช้อน วางลงตรงกลางใบและทำการห่อ
- วางใบองุ่นที่ห่อแล้วทั้งหมดเรียงกันในชามก้นลึกขนาดใหญ่ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้และเติมน้ำ คลุมด้วยพลาสติกแรปโดยให้มีรูระบายอากาศ
- หลังจากสุกแล้ว เสิร์ฟพร้อมครีมเปรี้ยวหรือเสิร์ฟตามชอบ

2-4 ต้ม อะลู (0.1 - 0.3 กก.)
ส่วนผสม

- อะลู (ขนาดเล็กและจิ๋มเป็นรู) / น้ำมัน / ซอสหัวหอมเข้มข้น / ซอสชิงกระเทียมเข้มข้น / ซอสมะเขือเทศเข้มข้น / ลิ่มน้ำนม
  - 100 กรัม / 2 ช้อนโต๊ะ / 1 ช้อนโต๊ะ / 1 ช้อนชา / 1 ช้อนโต๊ะ / 0.5 ถ้วย
  - 200 กรัม / 3 ช้อนโต๊ะ / 1.5 ช้อนโต๊ะ / 1.5 ช้อนชา / 2 ช้อนโต๊ะ / 1 ถ้วย
  - 300 กรัม / 3 ช้อนโต๊ะ / 1.5 ช้อนโต๊ะ / 1.5 ช้อนชา / 3 ช้อนโต๊ะ / 1 ถ้วย
- ยี่หร่า พริกไทย กานพลู
- ผงขมิ้น พริกแดงป่น เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ
- ใบผักชีเพื่อเพิ่มรสชาติ

ขั้นตอนการทำ

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ใส่มันฝรั่งหัวเล็กๆ ที่ทำการจิ้มแล้วพร้อมน้ำมัน (ครึ่งหนึ่งของปริมาณที่ระบุไว้ต่อน้ำหนัก) ลงในชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ จากนั้นทำการหุ้ม
- เมื่อได้ยินเสียงเตือน ให้เติมน้ำมัน (ที่เหลืออีกครึ่งหนึ่ง) ยี่หร่า พริกไทย กานพลู ซอสหัวหอมเข้มข้น ซอสชิงกระเทียมเข้มข้น ซอสมะเขือเทศเข้มข้น จากนั้นกดปุ่มเริ่มเพื่อทำอาหารต่อ
- เมื่อได้ยินเสียงเตือน ให้เติมลิ่มน้ำนม ผงขมิ้น พริกแดงป่น เกลือและใบผักชี จากนั้นกดปุ่มเริ่มเพื่อทำอาหารต่อ
- หลังจากสุกแล้ว ให้พักทิ้งไว้ 3 นาที และตกแต่งด้วยใบผักชี

2-5 แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย (1.0 กก.)
ส่วนผสม

- ปลากรายสับละเอียด 200 กรัม
- เครื่องแกง 2 ช้อนโต๊ะ
- มะเขือเปราะ 4 ลูก หั่นสี่ส่วน
- พริกชี้ฟ้าแดงและเหลืองหั่นท่อน อย่างละ 1 เม็ด
- เม็ดพริกไทย 2 พวง
- กระชายหั่นบางๆ 0.25 ถ้วย
- ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ
- ใบโหระพา 0.25 ถ้วย
- น้ำปลา 2 ช้อนชา
- น้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนชา
- น้ำ 3 ถ้วย

ขั้นตอนการทำ

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ใส่เกลือและน้ำเล็กน้อยลงในปลากรายและนวดให้เข้ากันจนเหนียว จากนั้นพักไว้
- ใส่ลูกชิ้นปลาและส่วนผสมทั้งหมด

2-6 หมูพะโล้ (1.2 กก.)
ส่วนผสม

- หมูสามชั้น 300 กรัม (ไขมันน้อย)
- โป๊ยกั๊ก 4 ดอก
- อบเชย 3 ก้าน หั่นขนาด 1 นิ้ว
- กระเทียมบด 5 กลีบ
- เม็ดพริกไทย 2 ช้อนชา
- รากผักชีบด 2 ราก
- น้ำสต๊อกหมู 4 ถ้วย
- น้ำตาลมะพร้าว 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ

- ผ้าขาวบางสำหรับห่อเครื่องเทศ

ขั้นตอนการทำ

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ล้างหมูสามชั้นให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดประมาณ 3 ซม.
- ใส่หมูสามชั้นและส่วนผสมทั้งหมด

2-7 ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ (0.6 กก.)
ส่วนผสม

- ปลาหมึก 300 กรัม
- หัวหอมหั่นครึ่งหัว
- พริกชี้ฟ้าแดงหั่นท่อน 2 เม็ด
- ขิ้นฉ่าย 2 ต้น หั่นขนาด 2 นิ้ว
- ต้นหอม 2 ต้น หั่นขนาด 2 นิ้ว
- ผงกะหรี่ 2 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ 1 ฟอง
- นมข้นจืดไม่หวาน 3 ช้อนโต๊ะ
- ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 2 ช้อนชา
- น้ำพริกเผา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันสำหรับทำอาหาร 2 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: จานที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- แกะหัว หนวด และถุงหมึกออกจากปลาหมึก ดึงเอาผิวหนังที่เป็นรอยด่างออก บั้งเนื้อปลาหมึกแล้วหั่นเป็นลูกเต๋า จากนั้นปล่อยให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นผักและน้ำมัน
- ใส่ส่วนผสม ผัก น้ำมัน และปลาหมึกลงไป
- คนอย่างน้อยสองครั้งระหว่างการทำอาหาร

2-8 ข้าวหมกไก่ (1.0 กก.)
ส่วนผสม

- ข้าวบาสมาติ 1.5 ถ้วย
- น้ำ 400 กรัม
- หัวหอมสับ 2 ถ้วย
- มะเขือเทศสับ 1 ลูก
- ผักหั่น 1 ถ้วย (แครอท ถั่ว ถั่วลันเตา มันฝรั่ง)
- พริกเขียวหั่น 2 เม็ด
- ซอสขิงกระเทียมเข้มข้น 1 ช้อนชา
- พริกแดงป่น 1.5 ช้อนชา
- ผงผักชี 1 ช้อนชา
- ผงยี่หร่า 1 ช้อนชา
- เครื่องเทศหมกบริยานี 1 ช้อนโต๊ะ
- อบเชย 1 ดอก
- กระวาน 2 เม็ด
- กานพลู 2 ก้าน
- ใบกระวานขนาดเล็ก 2 ใบ
- เทียนข้าวเปลือก 1 ช้อนชา
- ใบผักชีและใบสะระแหน่สับละเอียดหนึ่งกำ
- น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
- เนยกีหรือเนยใส 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ

ขั้นตอนการทำ

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ผัดผักและเครื่องเทศทั้งหมดในกระทะที่มีน้ำมันเล็กน้อยจนเป็นสีน้ำตาลอ่อน
- ใส่ส่วนผสมผักที่ปรุงสุกแล้ว เติมข้าวและน้ำ คลุมด้วยพลาสติกแรปโดยให้มีรูระบายอากาศ
- คนอย่างน้อยสองครั้งระหว่างการทำอาหาร

โหมดการทำให้อาหารอ่อนตัว

เตาอบจะใช้พลังงานต่ำเพื่อทำให้อาหารอ่อนตัว (เนย ครีมชีส และไอศกรีม)

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **ปรุงอาหาร** จนกระทั่ง **3** ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

3 เลือกรหัสเมนูที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

4 เลือกน้ำหนักที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

เมนูที่เหมาะกับการทำให้อ่อนตัว

โปรดดูด้านล่างเพื่อตั้งค่ารหัสและน้ำหนักที่ต้องการ

3-1 เนย (1 - 3 ก้อน, 1 ก้อน: 100 - 150 กรัม)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: จานที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- แกะบรรจุภัณฑ์ก่อนใช้งาน

3-2 ครีมชีส (0.1 - 0.3 กก.)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: จานที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- แกะบรรจุภัณฑ์ก่อนใช้งานและหั่นเป็นก้อนๆ

3-3 ไอศกรีม (2 หรือ 4 ถ้วย)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่แข็ง
- แกะฝาและฝาครอบออก

โหมดการทำให้อาหารละลาย

เตาอบจะใช้พลังงานต่ำเพื่อทำให้อาหารละลาย (เนย ชีส และช็อคโกแลต)

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **ปรุงอาหาร** จนกระทั่ง **4** ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

3 เลือกรหัสเมนูที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**

4 เลือกน้ำหนักที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**
- หลังจากอุ่นแล้ว ให้คนจนละลายเข้ากัน

เมนูที่เหมาะกับการทำให้ละลาย

โปรดดูด้านล่างเพื่อตั้งค่ารหัสและน้ำหนักที่ต้องการ

4-1 เนย (1 - 3 ก้อน, 1 ก้อน: 100 - 150 กรัม)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้

4-2 ชีส (0.2 - 0.4 กก.)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: แช่เย็น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ใช้เฉพาะอาหารประเภทชีสแปรรูปเท่านั้น
- แกะบรรจุภัณฑ์ก่อนใช้งานและหั่นเป็นก้อนๆ

4-3 ช็อคโกแลต (0.1 - 0.3 กก.)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุณหภูมิห้อง
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- ใช้เกล็ดช็อคโกแลตหรือช็อคโกแลตบาร์สำหรับทำขนม
- แกะบรรจุภัณฑ์ก่อนใช้งาน

โหมดการหมักและการเก็บรักษาอาหารให้อุ่น

คุณสมบัตินี้ช่วยให้สามารถทำโยเกิร์ต หรือรักษาอุณหภูมิของอาหารที่เพิ่งทำไว้ได้

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **หมัก/อุ่น** จนกระทั่งรหัสโหมดที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

3 กด **เริ่มทำงาน/เลือก**
- **การหมัก**: **5h00** จะปรากฏบนจอแสดงผล
- **การเก็บรักษาอาหารให้อุ่น**: **1h30** จะปรากฏบนจอแสดงผล

หมายเหตุ

การหมัก

- ใช้เฉพาะนมพาสเจอร์ไรซ์และโยเกิร์ตรสธรรมชาติเท่านั้น
- อย่าใช้นมและโยเกิร์ตประเภทต่อไปนี้:
  - นมขาดมันเนย นมที่มีไขมันเพียง 2%, 1%, นมที่มีแคลเซียมสูง, นมถั่วเหลือง, นมเหลือทิ้ง หรือนมที่หมดอายุ
  - โยเกิร์ตเหลือ โยเกิร์ตหมดอายุ
- ล้างอุปกรณ์เครื่องครัวทั้งหมดให้สะอาดด้วยน้ำร้อนและเช็ดให้แห้งก่อนทำการหมักโยเกิร์ต
- อย่าเขย่าหรือผสมโยเกิร์ตในระหว่างการหมัก เพราะจะส่งผลต่อความแน่นของโยเกิร์ต
- หากปริมาณส่วนผสมมากกว่าที่แนะนำ ให้เพิ่มเวลาในการหมัก

การเก็บรักษาอาหารให้อุ่น

- ไม่ควรห่อหุ้มอาหารกรุบกรอบ (ขนมอบ พาย เทิร์นโอเวอร์ ฯลฯ) ในระหว่างการเก็บรักษาอาหารให้อุ่น
- อาหารที่มีความชื้นควรห่อด้วยพลาสติกแรปหรือปิดด้วยฝาที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้

- ปริมาณอาหารที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาให้อุ่น คือ 1 - 3 หน่วยบริโภค อาหารที่มีความชื้นจะยิ่งแห้งเมื่ออุ่นนานขึ้น
- พลาสติกแรปไม่ควรสัมผัสอาหารระหว่างการอุ่น

เมนูการหมักและการเก็บรักษาอาหารให้อุ่น

โปรดดูด้านล่างเพื่อตั้งค่ารหัสและน้ำหนักที่ต้องการ

1 โยเกิร์ต (0.6 กก.)

- อุณหภูมิเริ่มต้น: อุ่น
- อุปกรณ์เครื่องครัว: ชามที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- **ส่วนผสม**
  - นมพาสเจอร์ไรซ์ 500 มล.
  - โยเกิร์ตรสธรรมชาติ 100 กรัม
- อุ่นนมประมาณ 1:30 - 2:30 นาทีด้วยพลังงานไมโครเวฟระดับสูง ที่อุณหภูมิ 40 - 50 °C
- เติมโยเกิร์ตและคน
- หุ้มพลาสติกแรปแล้วทำการอุ่น
- เวลาในการพักอาหาร: 5 ชั่วโมงในตู้เย็น
- หลังจากนั้น ใส่แยม น้ำตาล หรือผลไม้ตามชอบ

2 การเก็บรักษาอาหารให้อุ่น

- อุณหภูมิเริ่มต้น: -

โหมดละลายน้ำแข็ง

เตาอบมีโปรแกรมละลายน้ำแข็งที่ตั้งไว้ล่วงหน้า 4 รูปแบบ ฟังก์ชันละลายน้ำแข็งมีไว้ใช้กับอาหารแช่แข็ง ตารางการละลายน้ำแข็งจะแสดงรอบการละลายน้ำแข็งที่แนะนำสำหรับอาหารประเภทต่างๆ ฟังก์ชันละลายน้ำแข็งจะส่งเสียงเตือนในระหว่างรอบการทำงานเพื่อให้คุณสามารถตรวจสอบ พลิกกลับ แยก หรือจัดเรียงอาหารได้

1 กด **หยุด/ยกเลิก**

2 กด **ละลายน้ำแข็ง** จนกระทั่งรหัสเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล และกด**เริ่มทำงาน/เลือก**

3 เลือกน้ำหนักที่ต้องการโดยใช้ **เพิ่ม/ลด** และกด **เริ่มทำงาน/เลือก**
- การนับถอยหลังจะปรากฏบนจอแสดงผล

4 เมื่อได้ยินเสียงเตือน ให้เปิดประตูและนำส่วนที่ละลายแล้วออกมา และพลิกอาหารกลับด้าน

5 กด **เริ่มทำงาน/เลือก** เพื่อเริ่มการละลายน้ำแข็งต่อ

หมายเหตุ

- นำปลา สัตว์น้ำเปลือกแข็ง เนื้อสัตว์ และสัตว์ปีกออกจากกระดาษห่อหรือบรรจุภัณฑ์พลาสติกเดิม มิฉะนั้นบรรจุภัณฑ์จะกักไอน้ำและน้ำจากอาหารไว้ ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวด้านนอกของอาหารสุกได้
- ใส่อาหารในภาชนะกันตื้นหรือวางบนตะแกรงย่างสำหรับไมโครเวฟเพื่อป้องกันการหยด
- อย่างไรก็ตาม อาหารยังควรมีความเย็นอยู่ตรงกลางเมื่อนำออกจากเตาอบ
- ระยะเวลาในการละลายน้ำแข็งจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับความแข็งของอาหารที่ถูกแช่แข็ง
- รูปทรงของบรรจุภัณฑ์มีผลต่อความเร็วในการละลายน้ำแข็งในอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่ตื้นจะละลายเร็วกว่าบรรจุภัณฑ์ที่มีก้นลึก
- น้ำแข็งจะละลายได้มากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับรูปทรงของอาหารด้วยเช่นกัน

เมนูละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

โปรดดูด้านล่างเพื่อตั้งค่ารหัสและน้ำหนักที่ต้องการ

dEF1 เนื้อสัตว์ (0.1 - 4.0 กก.)

- เนื้อวัว: เนื้อวัวบด เนื้อส่วนสะโพก สตูว์เนื้อก้อน เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ เนื้อตุ๋น ซี่โครงย่าง เนื้อสะโพกอบ เนื้อสันคอย่าง เนื้อสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์
- เนื้อแกะ: เนื้อซี่โครงแกะ เนื้อแกะอบ
- เนื้อหมู: เนื้อชิ้น ฮอทดอก ซี่โครงหมู สันนอกติดซี่โครง เนื้อหมูอบ ไส้กรอก
- เนื้อลูกวัว: เนื้อทอดหั่นบาง (0.5 กก. หนา 20 มม.)
- เวลาในการพักอาหาร: 5 - 15 นาที

dEF2 สัตว์ปีก (0.1 - 4.0 กก.)

- สัตว์ปีก: ทั้งตัว หั่นเป็นชิ้น ส่วนอก (ไม่มีกระดูก)
- ไก่คอร์นิช: ทั้งตัว
- ไก่งวง: ส่วนอก
- เวลาในการพักอาหาร: 30 - 60 นาที

dEF3 ปลา (0.1 - 4.0 กก.)

- ปลา: ชิ้นเนื้อปลา เนื้อสเต็ก

- สัตว์น้ำเปลือกแข็ง: เนื้อปู หางล็อบสเตอร์ กุ้ง หอยเชลล์
- เวลาในการพักอาหาร: 5 - 10 นาที

dEF4 ขนมปัง (0.1 - 0.5 กก.)

- ขนมปังแผ่น ขนมปังก้อน บาแก็ต ฯลฯ
- แยกแต่ละแผ่นออกจากกันโดยวางลงในกระดาษชำระอเนกประสงค์หรือบนจานแบน
- เวลาในการพักอาหาร: 1 - 2 นาที

คำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องครัว

อุปกรณ์เครื่องครัวที่นำเข้าไมโครเวฟได้

- **เครื่องแก้วที่นำเข้าเตาอบได้**: เครื่องแก้วที่ทนความร้อนสามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ ซึ่งรวมถึงอุปกรณ์เครื่องครัวที่ทำจากแก้วสำหรับใช้กับเตาอบทุกยี่ห้อ อย่างไรก็ตาม อย่าใช้เครื่องแก้วที่บอบบาง เช่น แก้วน้ำหรือแก้วไวน์ เพราะอาจแตกได้เมื่ออุ่นอาหาร
- **เครื่องปั้นดินเผา ภาชนะดินเผาเนื้อหิน เซรามิก**: ใช้ชาม ถ้วย จานเสิร์ฟ เครื่องปั้นดินเผา ภาชนะดินเผาเนื้อหิน เซรามิก และจานที่ไม่มีขอบโลหะ ภาชนะหลายชนิดที่ทำจากวัสดุเหล่านี้สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ แต่ควรได้รับการทดสอบก่อนใช้งาน
- **พลาสติก**
  - **ภาชนะพลาสติกสำหรับใส่อาหาร**: ภาชนะเหล่านี้สามารถใช้เก็บอาหารที่ต้องอุ่นอย่างรวดเร็วได้ อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้เพื่อบรรจุอาหารที่ต้องใช้เวลาอบในเตาอบนาน เนื่องจากอาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกบิดเบี้ยวหรือละลายในที่สุด
  - **ถุงใส่อาหารแบบพลาสติก**: ถุงใส่อาหารสามารถนำเข้าไมโครเวฟได้หากผลิตมาเพื่อประกอบการทำอาหารโดยเฉพาะ อย่าลืมกรีดถุงเพื่อให้ไอน้ำระเหย ห้ามใช้ถุงพลาสติกธรรมดาเมื่อทำอาหารในเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากอาจละลายและแตกได้
  - **อุปกรณ์เครื่องครัวพลาสติกสำหรับใช้กับไมโครเวฟ**: อุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับใช้กับไมโครเวฟมีหลากหลายรูปทรงและขนาด คุณอาจจะสามารถใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่แล้วแทนการซื้ออุปกรณ์ครัวใหม่ได้
- **กระดาษ**: ใช้กระดาษชำระอเนกประสงค์ กระดาษแว็กซ์ กระดาษเช็ดปาก และจานกระดาษที่ไม่มีขอบหรือดีไซน์เป็นโลหะ จานกระดาษและภาชนะบรรจุนั้นสะดวกและปลอดภัยสำหรับใช้งานในเตาอบไมโครเวฟในกรณีที่ใช้เวลาทำอาหารไม่นาน และอาหารที่จะทำมีไขมันและความชื้นต่ำ นอกจากนี้ กระดาษชำระอเนกประสงค์ยังมีประโยชน์อย่างมากในการห่ออาหารและรองถาดอบที่ใช้ปรุงอาหารที่มีไขมันสูง เช่น เบคอน โดยทั่วไปแล้ว ให้หลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์กระดาษสีเนื่องจากสีอาจตก ผลิตภัณฑ์กระดาษรีไซเคิลบางชนิดอาจมีสิ่งสกปรกซึ่งอาจก่อให้เกิดประกายไฟหรือไฟไหม้เมื่อใช้ในไมโครเวฟ
- **เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร**: ภาชนะหลายชนิดที่ทำจากเครื่องปั้นดินเผา ภาชนะดินเผาเนื้อหิน และเซรามิกสามารถนำเข้าไมโครเวฟได้เช่นกัน หากมีข้อสงสัย โปรดอ่านเอกสารของผู้ผลิตหรือทำการทดสอบกับไมโครเวฟ อย่านำจานที่มีการตกแต่งด้วยสีเข้าเตาอบ เนื่องจากสีอาจมีโลหะและทำให้เกิดประกายไฟได้

อุปกรณ์เครื่องครัวที่ไม่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้

- **ภาชนะโลหะ** และ **การตกแต่งด้วยโลหะ**
  - ห้ามใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่ทำจากโลหะหรือมีขอบเป็นโลหะในเตาอบไมโครเวฟ
  - ไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ แต่จะสะท้อนออกจากวัตถุโลหะใดๆ ที่อยู่ในเตาอบและเกิดเป็นประกายไฟคล้ายฟ้าผ่า ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ที่อาจทำให้ตกใจได้
  - โลหะจะป้องกันอาหารจากพลังงานไมโครเวฟและทำให้อาหารสุกไม่ทั่วถึง นอกจากนี้ควรหลีกเลี่ยงไม้เสียบโลหะ เครื่องวัดอุณหภูมิ ถาดฟอยล์ อุปกรณ์รับประทานอาหารที่มีขอบโลหะหรือแถบโลหะ จานกันลึก ฯลฯ ขอบโลหะจะรบกวนการทำอาหารตามปกติและอาจทำให้เตาอบเสียหายได้

การทดสอบอุปกรณ์เครื่องครัวก่อนการใช้งาน

อุปกรณ์เครื่องครัวที่ไม่ใช่โลหะและทนความร้อนส่วนใหญ่จะปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาอบ อย่างไรก็ตาม อุปกรณ์เครื่องครัวบางชนิดอาจมีวัสดุที่ไม่เหมาะกับการใช้ในไมโครเวฟ ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อตรวจสอบว่าอุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ สามารถใช้กับไมโครเวฟได้หรือไม่

1 วางภาชนะที่ต้องการทดสอบและแก้วตวงที่เติมน้ำแล้วไว้ข้างกันในเตาอบ

2 อุ่นภาชนะและแก้วตวงเป็นเวลา 1 นาทีโดยใช้พลังงานสูง

- ถ้าน้ำร้อนขึ้นแต่เมื่อแตะแล้วภาชนะยังเย็นอยู่ แสดงว่าภาชนะนั้นสามารถนำเข้าไมโครเวฟได้
- หากอุณหภูมิน้ำไม่เปลี่ยนแปลงแต่ภาชนะเริ่มอุ่น แสดงว่าไม่ปลอดภัยสำหรับการใช้ในเตาอบไมโครเวฟ

⚠ ข้อควรระวัง

- วัตถุบางประเภทที่มีปริมาณตะกั่วหรือเหล็กสูงไม่เหมาะสำหรับการทำอาหารในไมโครเวฟ
- ควรตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องครัวให้แน่ใจว่าเหมาะสำหรับใช้ในไมโครเวฟ
- ระมัดระวังเสมอเมื่อนำอุปกรณ์เครื่องครัวออกจากเตาอบ จานบางประเภทจะดูดซับความร้อนจากอาหารที่ปรุงสุกและอาจร้อนได้

คำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหาร

คำแนะนำในการทำอาหาร

ตรวจสอบอาหารในเตาอบไมโครเวฟอย่างถี่ถ้วนเมื่อสุก คำแนะนำที่ให้ไว้ในสูตรอาหารเช่นให้ยกขึ้น คน ฯลฯ เป็นเพียงคำแนะนำเบื้องต้น หากอาหารดูเหมือนจะสุกไม่ทั่วถึง ให้ทำการปรับเปลี่ยนแก้ไขปัญหาตามที่จำเป็น

- **การปิดฝา**: ให้ครอบจานด้วยฝาปิด กระดาษรองอบ (ไม่ใช่กระดาษแว็กซ์) หรือห่อด้วยพลาสติกแรปสำหรับใช้ในเตาอบไมโครเวฟ ฝาปิดจะช่วยกักเก็บความร้อนและไอน้ำ ทำให้อาหารสุกได้รวดเร็วยิ่งขึ้น
- **การคน**: ให้คนจากด้านนอกเข้าหาตรงกลาง เพราะอาหารที่อยู่รอบนอกของจานจะร้อนเร็วกว่า
- **เวลาในการพักอาหาร**: เวลาในการพักอาหารจะช่วยให้อาหารสุกพอดีและยังช่วยให้รสชาติผสมผสานกันได้ดีขึ้น ซึ่งโดยปกติสามารถวางอาหารพักไว้ได้ตั้งแต่ 3 ถึง 10 นาทีหลังจากนำออกจากเตาอบ
- **เวลาในการทำอาหาร**: ตั้งเวลาในการทำอาหารตามอุณหภูมิของวัตถุดิบ วัตถุดิบที่แช่แข็งจะใช้เวลาทำนานกว่าวัตถุดิบที่อุณหภูมิห้องมาก
- **การพรมน้ำ**: อาหารที่มีความชื้นต่ำ เช่น เนื้อสัตว์ย่างและผัก ควรพรมด้วยน้ำก่อนเริ่มทำอาหาร หรือปิดฝาไว้เพื่อรักษาความชื้น
- **การจัดวาง**: ส่วนบนของอาหารที่มีชิ้นหนาจะสุกเร็วกว่าส่วนล่าง ดังนั้น ให้พลิกหลายๆ ครั้งระหว่างการทำอาหาร
- **การเจาะรู**: เจาะอาหารที่อยู่ในเปลือก ผิวหนัง หรือเยื่อหุ้มก่อนทำอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการระเบิด
  - อาหารดังกล่าวได้แก่ ไข่แดงและไข่ขาว หอยลาย หอยนางรม มันฝรั่ง ผักและผลไม้อื่นๆ
- **รูปทรงของอาหาร**: ไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านอาหารได้เพียงประมาณ 2 ซม. ดังนั้น ขอบด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่จะสุกด้วยพลังงานไมโครเวฟ ส่วนที่เหลือจะสุกเมื่อความร้อนเคลื่อนเข้าด้านใน
  - วางอาหารที่หนาที่สุด เช่น เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาไว้ที่รอบนอกของภาชนะเพื่อช่วยให้อาหารสุกได้ทั่วถึงยิ่งขึ้น
  - หากเป็นไปได้ ให้หั่นอาหารให้เป็นทรงกลมหรือวงแหวนบางๆ
- **ความหนาแน่น**: อาหารที่เบาและมีรูพรุน เช่น เค้กและขนมปัง จะสุกได้เร็วกว่าอาหารที่หนักและมีมวลหนาแน่น เช่น เนื้อย่างและอาหารจำพวกแคสเซอโรล
- **กระดูกและไขมัน**: กระดูกจะนำความร้อนและไขมันจะสุกได้เร็วกว่าเนื้อสัตว์ ดังนั้น ต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อทำเนื้อติดกระดูกหรือติดมัน
- **ปริมาณ**: ยิ่งมีปริมาณอาหารในเตาอบมาก เวลาที่อาหารจะสุกก็จะนานขึ้นด้วยเช่นกัน
- **การหุ้มอาหาร**: หุ้มมุมจานทรงสี่เหลี่ยมด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสุกเกินไป อย่าใช้ฟอยล์มากเกินไป และตรวจดูให้แน่ใจว่าฟอยล์แนบสนิทกับจาน หากฟอยล์ใกล้ผนังเตาอบมากเกินไประหว่างการทำอาหาร อาจทำให้เกิดประกายไฟได้

ฟังก์ชั่นสมาร์ท

แอพพลิเคชั่น LG ThinQ

คุณสมบัตินี้มีเฉพาะในรุ่นที่มีสัญลักษณ์ หรือ เท่านั้น

แอปพลิเคชัน **LG ThinQ** จะช่วยให้คุณสามารถสื่อสารกับเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยใช้สมาร์ทโฟนได้

คุณสมบัติการใช้งาน LG ThinQ

สื่อสารกับเครื่องใช้ไฟฟ้าได้จากสมาร์ทโฟนโดยใช้ฟีเจอร์อัจฉริยะที่แสนสะดวก

Smart Diagnosis

หากคุณพบปัญหาขณะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า คุณสมบัติการวินิจฉัยอัจฉริยะนี้จะช่วยคุณวินิจฉัยปัญหา

หมายเหตุ

- เพื่อการพัฒนาเครื่องใช้ไฟฟ้าแอปพลิเคชันอาจเปลี่ยนแปลงโดยไม่มีการแจ้งให้ผู้ใช้ทราบ
- คุณสมบัติอาจแตกต่างกันในแต่ละรุ่น

การติดตั้งแอพพลิเคชั่น LG ThinQ

ค้นหาแอปพลิเคชัน **LG ThinQ** จาก Google Play Store หรือ Apple App Store บนสมาร์ทโฟน

- ทำตามคำแนะนำเพื่อดาวน์โหลดและติดตั้งแอปพลิเคชัน
- ใช้แอปพลิเคชัน **LG ThinQ** แล้วทำตามคำแนะนำในแอปพลิเคชันเพื่อลงทะเบียนเครื่องใช้ไฟฟ้า

Smart Diagnosis

คุณสมบัตินี้มีเฉพาะในรุ่นที่มีสัญลักษณ์ หรือ เท่านั้น

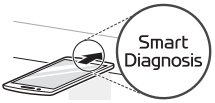
ใช้ฟังก์ชันนี้หากต้องการการวินิจฉัยที่ถูกต้องโดยศูนย์บริการข้อมูลลูกค้าของเราเมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าทำงานผิดปกติหรือล้มเหลว

หมายเหตุ

- ด้วยเหตุผลที่ไม่ได้เกิดจากความประมาทเลินเล่อของ LGE การบริการอาจไม่ทำงานเนื่องจากปัจจัยภายนอก เช่น แต่ไม่ จำกัดเฉพาะ ไม่มีสัญญาณ Wi-Fi, การตัดการเชื่อมต่อ Wi-Fi, นโยบายแอพสโตร์ในท้องที่ หรือไม่มีแอพในการใช้งาน
- คุณลักษณะนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า และอาจมีรูปแบบที่แตกต่างกันไปตามที่ที่คุณอยู่

การใช้การวินิจฉัยด้วยเสียงเพื่อวินิจฉัยปัญหา

1) จ่อด้านไมโครโฟนของโทรศัพท์ไปที่โลโก้ **Smart Diagnosis** โดยอย่ากดปุ่มใดๆ



2) กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** ค้างไว้ 8 วินาทีจนกระทั่ง **5** ปรากฏบนจอแสดงผล
3) หลังจากเสียงเตือนดังขึ้นสามครั้ง ให้ปล่อยปุ่ม **หยุด/ยกเลิก**
4) ถือโทรศัพท์ไว้นิ่งๆ จนกว่าการส่งสัญญาณเสียงจะเสร็จสิ้น เวลาบนจอแสดงผลจะนับถอยหลัง เมื่อการนับถอยหลังสิ้นสุดลงและสัญญาณเสียงหยุดลง การวินิจฉัยจะแสดงในแอปพลิเคชัน

หมายเหตุ

- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดอย่าขยับโทรศัพท์ในขณะที่กำลังส่งสัญญาณ

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

คำถามที่พบบ่อย

คำถามที่พบบ่อย

ถาม: เกิดอะไรขึ้นเมื่อไฟเตาอบไม่สว่าง

ตอบ: อาจมีสาเหตุหลายประการที่ทำให้ไฟเตาอบไม่สว่าง หลอดไฟอาจขาดหรือวงจรไฟฟ้าชัดข้อง

ถาม: พลังงานไมโครเวฟถูกส่งออกมาผ่านช่องส่องอาหารที่ประตูหรือไม่

ตอบ: ไม่ถูกส่ง รูหรือช่องต่างๆ มีไว้เพื่อให้แสงผ่านได้ แต่จะไม่ปล่อยให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน

ถาม: เพราะเหตุใดเสียงเตือนจึงดังขึ้นเมื่อสัมผัสโดนปุ่มบนแผงควบคุม

ตอบ: เสียงเตือนดังขึ้นเพื่อบ่งชี้ว่ามีการป้อนการตั้งค่าได้อย่างถูกต้อง

ถาม: ฟังก์ชันของไมโครเวฟจะเสียหายหรือไม่หากมีการใช้งานเมื่อเครื่องว่างเปล่า

ตอบ: ใช่ ไม่ควรเปิดใช้งานขณะเครื่องว่างเปล่า

ถาม: เพราะเหตุใดในบางครั้งไข่ถึงแตก

ตอบ: เมื่ออบ ทอด หรือลวกไข่ ไข่แดงอาจแตกเนื่องจากมีไอน้ำสะสมอยู่ภายในเยื่อหุ้มไข่แดง เพื่อป้องกันไม่ให้ไข่แตก ให้เจาะไข่แดงก่อนเริ่มทำอาหาร ห้ามนำไข่ที่ยังมีเปลือกหุ้มใส่ในไมโครเวฟเด็ดขาด

ถาม: เพราะเหตุใดถึงต้องพักอาหารทิ้งไว้หลังจากทำอาหารด้วยไมโครเวฟเสร็จสิ้น

ตอบ: หลังจากการทำอาหารด้วยไมโครเวฟเสร็จสิ้น อาหารจะยังคงสุกต่อไปในช่วงที่วางพักไว้ เวลาในการพักอาหารนี้จะทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง ระยะเวลาในการพักขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

ถาม: เพราะเหตุใดเตาอบของฉันจึงไม่สามารถทำให้อาหารสุกได้เร็วเหมือนที่คู่มือการทำอาหารระบุไว้

ตอบ:

- ตรวจสอบคู่มือการทำอาหารของคุณอีกครั้งให้แน่ใจว่าคุณได้ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างถูกต้อง และดูว่าอะไรที่อาจเป็นสาเหตุให้เวลาในการสุกของอาหารเปลี่ยนแปลงไป
- เวลาที่แนะนำในการทำอาหารและการตั้งค่าความร้อนเป็นเพียงคำแนะนำที่ให้ไว้เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสุกจนเกินไป ซึ่งเป็นปัญหาที่พบได้บ่อยที่สุดในช่วงแรกที่เริ่มใช้งานเตาอบนี้
- ขนาด รูปร่าง น้ำหนัก และสัดส่วนที่แตกต่างกันของอาหารทำให้ต้องใช้เวลาในการทำให้สุกที่นานขึ้น
- ให้คุณพิจารณาควบคู่ไปกับคำแนะนำจากคู่มือการทำอาหารในการทดสอบสภาพอาหาร เช่นเดียวกับที่คุณทำกับเครื่องทำอาหารทั่วไป

ถาม: เพราะเหตุใดคำว่า 'cool' หรือเวลาในการทำอาหารที่เหลืออยู่จึงปรากฏบนจอแสดงผลพร้อมเสียงพัดลมหลังการทำอาหารด้วยไมโครเวฟเสร็จสิ้น

ตอบ: หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น พัดลมอาจทำงานเพื่อทำให้เตาอบเย็นลง จอแสดงผลจะแสดงคำว่า Cool หากมีการเปิดประตูหรือกด **หยุด** หรือ **หยุด/ยกเลิก** หนึ่งครั้งก่อนที่เวลาทำอาหารจะสิ้นสุดลง ระยะเวลาการทำอาหารที่เหลือจะแสดงบนจอแสดงผล ซึ่งไม่ใช่การทำงานผิดปกติแต่อย่างใด

ก่อนติดต่อกับศูนย์บริการ

หากอาการต่อไปนี้ปรากฏขึ้นขณะใช้งานเตาอบไมโครเวฟ ให้ตรวจสอบอีกครั้งหนึ่ง เนื่องจากอาจไม่ใช่ความล้มเหลว

การใช้งาน

อาการ	สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ไข
เตาอบไมโครเวฟไม่เริ่มทำงาน	**ไม่ได้เสียบสายไฟ ประตูเปิดอยู่ หรือไม่ได้ตั้งเวลาทำอาหาร** • เสียบสายไฟ • ปิดประตู • ตั้งเวลาทำอาหาร
	ฟิวส์ในบ้านของคุณขาดหรือเบรกเกอร์ตัดลง หรือไม่ได้เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบ GFCI (วงจรตัดไฟฟ้าใต้ดิน) และทำให้เบรกเกอร์ของเต้ารับตัดลง • ตรวจสอบกล่องไฟฟ้าหลัก และเปลี่ยนฟิวส์ หรือตั้งค่าเบรกเกอร์วงจรไฟฟ้าใหม่ ห้ามเพิ่มประจุฟิวส์ หากปัญหาเกิดขึ้นจากวงจรไฟฟ้าเกินกำลัง ให้ทำการแก้ไขโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาต • ให้ตั้งค่าวงจรไฟฟ้าของเบรกเกอร์ที่วงจรตัดไฟฟ้าใต้ดิน (GFCI) ใหม่ หากปัญหายังคงอยู่ ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
การเกิดประกายไฟ	**อุปกรณ์เครื่องครัวไม่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ หรือมีการใช้งานเมื่อเตาอบว่างเปล่า** • ให้ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่นำเข้าไมโครเวฟได้ หากมีข้อสงสัย ให้ทดสอบอุปกรณ์เครื่องครัวก่อนการใช้งาน • อย่าใช้งานเมื่อเตาอบว่างเปล่า
เวลาไม่ถูกต้อง	**ไฟฟ้าขัดข้อง** • รีเซ็ตเวลา ให้ดูที่ส่วนการตั้งค่านาฬิกาเพื่อรีเซ็ตเวลา
อาหารสุกไม่ทั่วถึง	**อุปกรณ์เครื่องครัวไม่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ หรือการตั้งค่าการทำอาหารไม่ถูกต้อง** • ทดสอบอุปกรณ์เครื่องครัวให้แน่ใจว่าสามารถใช้กับไมโครเวฟได้ • อย่าทำอาหารโดยปราศจากถาดแก้ว • พลิกหรือคนขณะทำอาหาร • ละลายน้ำแข็งในอาหารให้หมดก่อนทำอาหาร • ใช้เวลาในการทำอาหารและระดับพลังงานที่ถูกต้อง
อาหารสุกเกินไป	**การตั้งค่าและวิธีการทำอาหารไม่ถูกต้อง** • เปลี่ยนเวลาในการทำอาหารและระดับพลังงาน
อาหารไม่สุก	**อุปกรณ์เครื่องครัวไม่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ หรือการตั้งค่าการทำอาหารไม่ถูกต้อง** • ทดสอบว่าอุปกรณ์เครื่องครัวสามารถใช้กับไมโครเวฟได้ • ละลายน้ำแข็งในอาหารให้หมดก่อนทำอาหาร • เปลี่ยนเวลาในการทำอาหารและระดับพลังงาน • ตรวจดูให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ถูกปิดกั้น

อาการ	สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ไข
การละลายน้ำแข็งอย่างไม่ถูกต้อง	**อุปกรณ์เครื่องครัวไม่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ หรือการตั้งค่าการทำอาหารไม่ถูกต้อง** • ทดสอบว่าอุปกรณ์เครื่องครัวสามารถใช้กับไมโครเวฟได้ • เปลี่ยนเวลาหรือน้ำหนักในการละลายน้ำแข็ง • พลิกหรือคนอาหารในระหว่างรอบการละลายน้ำแข็ง


LG
Life's Good