LG
Life's Good

ENGLISH

ภาษาไทย

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MH653****

มอก.1773-2548

(optional, please check model specification)

MFL69673105_02

www.lg.com

Copyright © 2018 - 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.
This oven, however, has a magnetron that 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 tray is located inside the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

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

A very safe appliance

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

CONTENTS

3 **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

8 **BEFORE USE**

8 Unpacking & Installing
10 Control Panel
10 Display Picto
11 Setting Clock
11 Quick Start
11 More/Less
11 Energy Saving

12 **HOW TO USE**

12 Timed Cooking
12 Microwave Power Levels
13 Grill Cooking
13 Grill Combi. Cooking
14 Child Lock
14 Roast
15 Roast Menu Instructions
16 Popular Menu
16 Popular Menu Instructions
19 Soften & Melt
19 Soften & Melt Menu Instructions
20 Defrost & Cook
20 Defrost & Cook Menu Instructions
22 Yogurt
22 Yogurt Menu Instructions
23 Keep Warm
24 Inverter Defrost
24 Inverter Defrost Menu Instructions

25 **MICROWAVE-SAFE UTENSILS**

26 **FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING**

28 **TO CLEAN YOUR OVEN**

28 **USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION**

29 **QUESTIONS & ANSWERS**

30 **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND 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 does not cover all possible conditions that may occur.
Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

⚠ WARNING

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.

⚠ WARNING

1 **Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**

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

2 **Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**

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

3 **This appliance is not intended for use by persons (including children) withreduced 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. (Young) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

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

- They may get a burn.

5 **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.

6 **Be certain to use proper accessories on each operation mode .**

- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

7 **The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**

- They may get hurt.

8 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.

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

10 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.

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

12 The appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.

13 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.

14 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.

15 During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

16 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass

⚠ 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 interlocks.

- 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 towels, napkins, 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 Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.

- Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.

4 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, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handing the container.

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

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

6 **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.

7 **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 cause an explosion or a fire.

8 **Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**

- They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

9 **Do not use recycled paper products.**

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

10 **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.

11 **Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.**

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

12 **Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**

- They could burst.

13 **Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**

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

14 **Do not attempt deep fat frying in your oven.**

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

15 **If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.**

- It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

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

- Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

17 **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, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.

18 **The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be 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.

19 Only use the temperature probe recommended for this oven.

- You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
- This model doesn't provide a temperature probe.

20 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.

21 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.**

22 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.

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

24 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.

25 This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are coloured 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 coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK.

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

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter G or ⏚ .

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

- Improper use may cause serious electric damage.

26 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

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

- Improper use could result in damage to your oven.

28 The microwave oven must not be placed in a cabinet.

- The microwave oven is intended to be used freestanding.

29 The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating 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.

30 The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

31 Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

32 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.

33 Keep the inside and outside of the oven clean. The details of how to clean your oven pls reference above content " To Clean Your Oven ".

34 According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.

35 Steam cleaner is not to be used.

36  **Caution, hot surface**

When the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.

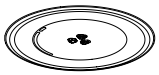
37 **Do not place an object(a book, a box, etc.) on the product. The product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.**

BEFORE USE

UNPACKING & INSTALLING

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

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



GLASS TRAY



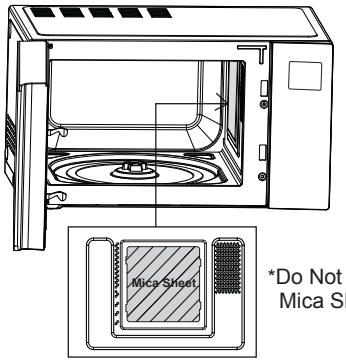
ROTATING RING



RACK



SHAFT



*Do Not Remove Mica Sheet

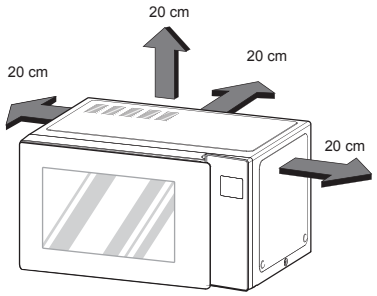
NOTE

- Do not remove the cavity Mica Sheet (silver plate) inside of oven. The Mica sheet is there to protect the microwave components from food spatters.

2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 20 cm at the rear & left & right for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping.

An exhaust outlet is located on bottom or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

If you use the microwave oven in an enclosed space or cupboard, The air flow for cooling the product could be worse. It may result in lower performance and reduced service life. If possible, please use the microwave oven in the counter top condition.



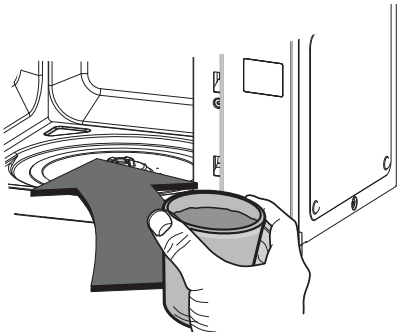
NOTE

- THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.

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

4 Open your oven door by pulling the door handle. Place the rotating ring inside the oven and place the glass tray on top.

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



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



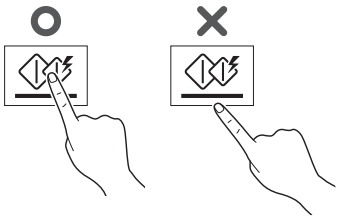
7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds.
When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water.
If your oven is operating the water should be warm.
Be careful when removing the container it may be hot.

YOUR OVEN IS NOW INSTALLED



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

9 Button recognition may be hampered in the following circumstances:
- Only the outside area of the button is pressed.
- The button is pushed using a nail or the tip of the finger.

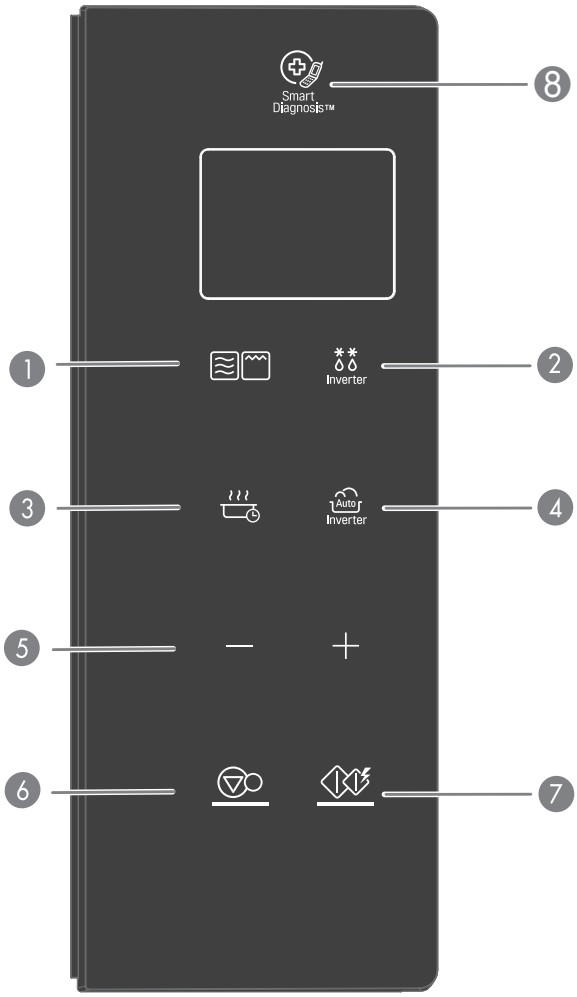


NOTE

Do not use rubber gloves or disposable gloves.
When wiping the touch control panel with a wet towel, remove moisture from the touch control panel when finished.

10 The setting of the cooking time should be shorter than common microwave ovens (700 W, 800 W) due to the relatively high output power of the product. Excessive heating with the product may cause moisture on the door.

CONTROL PANEL



Part
1 **COOK MODE** See page 12 'Timed Cooking' See page 13 'Grill Cooking' See page 13 'Grill Combi. Cooking'
2 **INVERTER DEFROST** See page 24 "Inverter Defrost"
3 **YOGURT / KEEP WARM** See page 22 "Yogurt". See page 23 "Keep Warm".
4 **INVERTER COOK** Inverter Cook allows you to cook most of your favorite food by selecting the food type and the weight of the food. See page 14 "Roast" See page 16 "Popular Menu" See page 19 "Soften & Melt", See page 20 "Defrost & Cook"
5 **MORE / LESS** • Choose the cooking menu. • Set cooking time and weight. • While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by pressing the button (except defrost mode).
6 **STOP / CANCEL** • Stop over and clear all entries except time of day.
7 **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 press of the START button.
8 **SMART DIAGNOSIS** Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

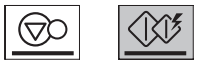
DISPLAY PICTO

Icon			
≋	When operate Microwave, Show up the icon on the display.	±	When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
▭	When oporate Grill, Show up the icon on the display.	◇	When you can Cook Start, Show up the icon on the display.
≋▭	When oporate Grill Combi, Show up the icon on the display.	W	When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
Auto	When operate Inverter Cook / Steam Cook, Show up the icon on the display.	kg	When you can set Weight, Show up the icon on the display.
❄	When operate Inverter Defrost, Show up the icon on the display.		

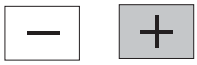
SETTING CLOCK

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to 12H

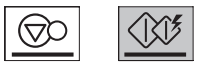
Example: To set 11:11



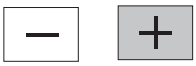
1. Press **START** to confirm the 12H clock display. (If you wish to have a 24H clock display, simply the DIAL to select '24H' before following next steps)



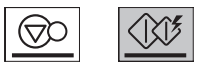
2. Press **+** until display shows '11:'.



3. Press **START.**



4. Press **+** until display shows '11:11'.



5. Press **START.**

NOTE

- If you want to set the clock again or change options, you will need to unplug the power cord and reconnect.
- If you don't want to use clock mode, Press STOP/CANCEL button, after plugging in your oven.

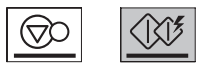
QUICK START

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

Example: Set 2 minutes of cooking on high power



1. Press **STOP/CANCEL.**



2. Select 2 minutes on high power.

Press the **START** button four times

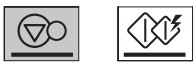
The oven will start before you have finished the fourth press.

During QUICK START cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **START** button.

MORE/LESS

By turning the dial, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Turning the dial will increase 10 seconds or decrease 10 seconds to the cooking time each time. The max time possible will be 99 minutes 59 seconds.

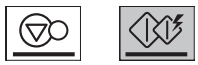
Example: To adjust the Inverter Cook (ex. Curry Chicken) cooking time for a longer time, or for a shorter time



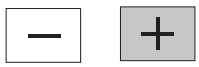
1. Press **STOP/CANCEL.**



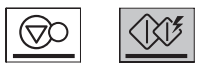
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '2'.



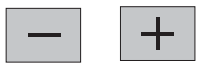
3. Press **START.** '2-1' will show in the display.



4. Press **+** until display shows '2-3'.



5. Press **START.**



6. Press **+** or **-** Remaining time will increase or decrease by 10 seconds.

ENERGY SAVING

Energy saving means save energy by turning off the display. This feature only operates when the Microwave Oven standby and the display will go out.

NOTE

- When using clock mode,the display will remainon.

HOW TO USE

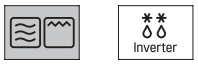
TIMED COOKING (MANUAL COOKING)

This function allows you to cook food for a desired time. There are 5 power levels available. The example below shows how to set power 800 W for the desired time.

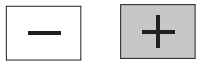
Example: To cook food on Power 800 W for 5 minutes 30 seconds



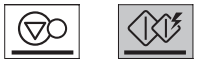
1. Press **STOP/CANCEL.**



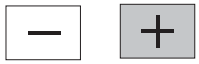
2. Press **COOK MODE** once. Display shows ‘1000 W’.
(This is to tell you that the oven is set on 1000 W unless a different power setting is chosen.)



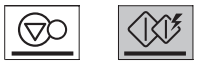
3. Press **+** until display shows ‘800 W’.



4. Press **START.**



5. Enter 5 minutes 30 seconds by pressing **+** until display shows '5:30'.



6. Press **START.**

When cooking is complete, Tip will sound. The word **End** shows in the display window. 'End' remains in the display and Tip will sound every minute until the door is opened, or any button is pressed.

NOTE

- If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip step 3 above.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with five power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The adjacent table will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

- The adjacent chart shows the power level settings for your oven.

MICROWAVE POWER LEVEL CHART

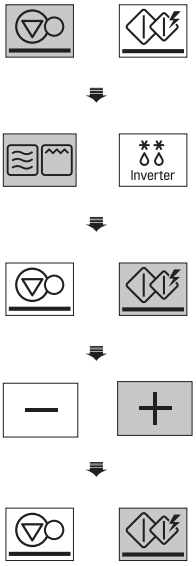
Power Level	Use
High 1000 W	• Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
800 W	• Reheating rice, pasta & vegetables. • Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
600 W	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Cooking cakes and breads. • Melting chocolate. • Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
400 W	• Thawing meat, poultry and seafood. • Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops and roast.
200 W	• Taking chill out of fruit. • Softening butter. • Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

GRILL COOKING

This feature will allow you to brown and crisp food quickly. There is no need for preheating.

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

Example: Use Grill to cook food for 5 minutes 30 seconds



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **COOK MODE** until display shows ‘GrIL’.
3. Press **START.**
4. Press **+** until display shows ‘5:30’.
5. Press **START.**

CAUTION

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.

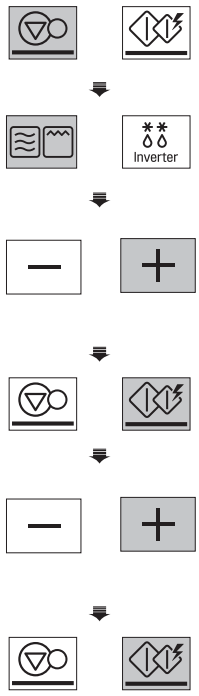


High rack

GRILL COMBI. COOKING

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave.

Example:Programme your oven with micro power 300 W and combi for a cooking time of 25 minutes



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **COOK MODE** until display shows ‘Co-1’.
3. Press **+** until display shows ‘Co-2 ’.
4. Press **START.**
5. Press **+** until display shows ‘25:00’.
6. Press **START.**
   When cooking you can press + / - to increase or decrease the cooking time. Be careful when removing your food as the container will be hot!

NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave.**
  This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) in grill combi mode.
- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.



High rack

CHILD LOCK

This is a unique safety feature that prevents unwanted oven operations. Once the CHILD LOCK is set, no cooking can take place.

To set the Child Lock




1. Press **STOP/CANCEL.**




2. Press and hold **STOP/CANCEL** until 'Loc' appears in the display and tip are heard.

If the time of day was already set, the time of day will appear on the display window after 1 second.

If the CHILD LOCK was already set and you touch another pad, the word L oc shows in the display. You can cancel the CHILD LOCK according to below procedure.

To cancel the Child Lock




Press and hold **STOP/CANCEL** until 'Loc' disappears in the display.

After the CHILD LOCK is turned off, the oven will operate normally.

ROAST

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically roast food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven roast your selections.

Example: To cook 0.3 kg Roast Vegetables, simply follow the step below.




1. Press **STOP/CANCEL.**




2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.




3. Press **+** once, display shows '1-6'.




4. Press **START.** '0.2 kg' will show in the display.




5. Press **+** once, display shows '0.3 kg'.




6. Press **START.**

ROAST MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	**Jacket Potatoes**	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / each)	Room	1. Wash potatoes and dry with a paper towel. 2. Pierce each potato 8 times with a fork. 3. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stand for 3 minutes.	Rack
1-2	**Roast Beef**	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush beef with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat- proof glass dish
1-3	**Roast Chicken**	0.8 - 1.8 kg	Refrigerated	1. Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat- proof glass dish
1-4	**Roast Lamb**	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush lamb with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat- proof glass dish
1-5	**Roast Pork**	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush pork with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat- proof glass dish
1-6	**Roast Vegetables**	0.2 - 0.3 kg	Room	**Ingredients** Eggplants, cut into 1 - 2 cm thickness Zucchinis, cut into 1 - 2 cm thickness Onions, cut into wedges Sweet peppers, cut in half lengthwise and discard seeds Whole cherry tomatoes Mushrooms, cut in half 1. Brush vegetables with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Heat-proof glass dish on the Rack

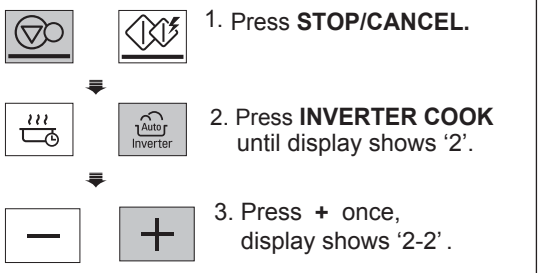
NOTE

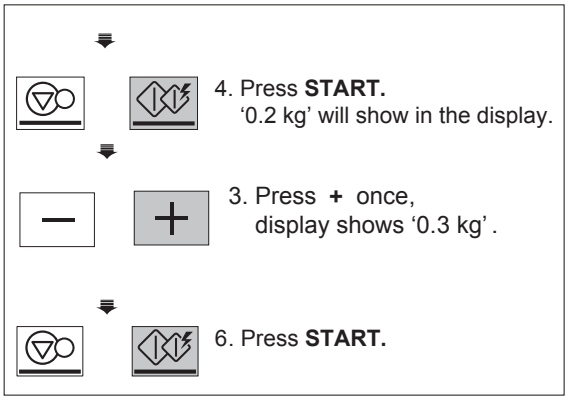
- When cooking a roast, use a roasting rack if you have it.

POPULAR MENU

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

Example: To cook 0.3 kg Chicken Tikka, simply follow the step below.





POPULAR MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	**Chicken Clear Soup**	1.0 kg	Refrigerated	**Ingredients** 300 g chicken legs ½ carrot, peeled and large cut 1 potato, peeled and large cut ½ onion, large cut 2 celeries, cut 1 inch 3 cups chicken stock ½ teaspoon salt ¼ teaspoon pepper powder 1. Clean chicken legs, cut to large pieces and drain. 2. In a microwave-safe bowl, put the all ingredients. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start.	Microwave -safe bowl
2-2	**Chicken Tikka**	0.2-0.4 kg	Room	**Ingredients** 4 chicken breasts, cut into cubes 1 cup natural yogurt 1 tablespoon ground cumin 1 tablespoon garam masala powder 1 teaspoon ground coriander 1 lemon juice 8 garlic cloves finely chopped 1 inch grated ginger, finely chopped ¼ teaspoon red food color 1 lemon Salt and pepper to taste 1. Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water. 2. Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade. 3. Marinate the chicken in the marinade for 2~3 hours. 4. Skewer the pieces of chicken using wooden skewers. Note that the skewers pass the center of pieces. 5. Place skewers on the Rack on a drip dish. 6. Choose the menu and weight, press start. 7. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. 8. After cooking, remove from the oven and stand.	Rack On a drip dish

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Initial Temperature</th><th>Instructions</th><th>Utensil</th></tr>
<tr><td>2-3</td><td>Curry Chicken</td><td>1.5 kg</td><td>Room</td><td>Ingredients
400 g chicken breasts, cut into chunks
¼ cup olive oil
2 onions, chopped
4 garlic cloves, crushed
1 ginger root, peeled
1 cinnamon stick
2 dried red chilies
1 teaspoon turmeric powder
400 g tomato sauce
½ cup water or stock
½ cup plain yogurt
1 tablespoon lemon juice
Salt and pepper to taste

1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.
2. Place food in the oven. Choose the menu, press start.
3. Stir at least twice during cooking.</td><td>Microwave -safe bowl</td></tr>
<tr><td>2-4</td><td>Dal Tadka</td><td>0.2-0.4 kg</td><td>Room</td><td>Ingredients
<table><tr><td>Dal (soaked for 2 hours)</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 Tablespoons</td><td>2½ Tablespoons</td><td>3 Tablespoons</td></tr><tr><td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr></table>Spices
Cumin seed
Chili powder
Turmeric powder
Curry leaves

1. Combine all ingredients in a microwave-safe bowl and add spices to your preference.
2. Place food in the oven. Choose menu and weight, press start . Stir at least twice during cooking.</td><td>Microwave -safe bowl</td></tr>
<tr><td>2-5</td><td>Fish ball and Thai Herbs Spicy Soup</td><td>1.0 kg</td><td>Room</td><td>Ingredients
200 g featherback fish, minced
2 tablespoons curry paste
4 Thai eggplants, quarter
1 each red and yellow chili spur pepper, sliced
2 bunches fresh pepper corn
¼ cup krachai, thin sliced
5 kaffir lime leaves, teared
¼ cup holy basil
2 teaspoons fish sauce
1 teaspoon coconut sugar
3 cups water

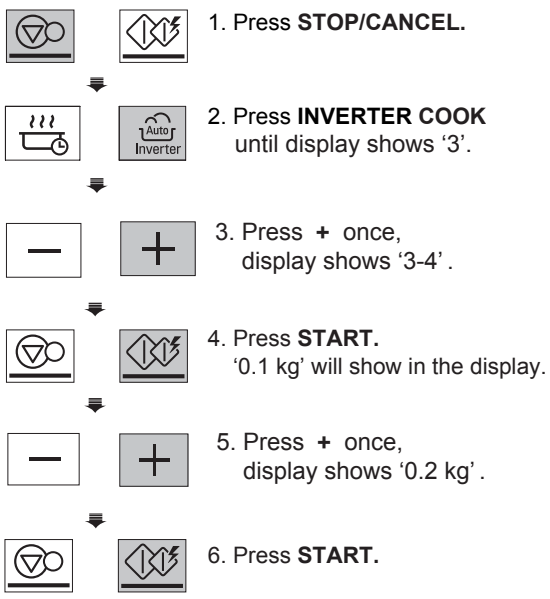
1. Squeeze the featherback fish with a touch of salt and water, until it becomes sticky. Set aside.
2. In a large microwave-safe bowl, put the fish ball and all ingredients.
3. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</td><td>Microwave -safe bowl</td></tr>
<tr><td>2-6</td><td>Stewed Pork belly</td><td>1.2 kg</td><td>Refrigerated</td><td>Ingredients
300 g pork belly(less fat)
4 star anises
3 cinnamon sticks, cut 1 inch
5 garlic cloves, crushed
2 teaspoons pepper corn
2 coriander roots, crushed
4 cups pork stock</td><td>Microwave -safe bowl</td></tr>
</table>

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-6	**Stewed Pork belly**	1.2 kg	Refrigerated	**Ingredients** 2 tablespoons coconut sugar 2 tablespoons soy sauce 2 tablespoons dark soy sauce 2 tablespoons seasoning sauce Cheesecloth for wrap the spices 1. Clean pork belly, cut into the pieces about 3 cm pieces. 2. In a large microwave-safe bowl, put the pork belly and all ingredients. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start.	Microwave -safe bowl
2-7	**Stir-fried Squid with Curry Powder**	0.6 kg	Room	**Ingredients** 300 g squids ½ onion, sliced 2 red spur peppers, sliced 2 Chinese celeries, cut 2 inches 2 spring onions, cut 2 inches 2 tablespoons curry powder 1 egg 3 tablespoons unsweetened condensed milk 2 tablespoons oyster sauce 2 teaspoons sugar 2 tablespoons chili paste 2 tablespoons cooking oil 1. Remove the head, tentacles and ink-sac from the squid. Pull off and discard the mottled skin. Slice flesh to stripe and cut into cubes, drain. 2. Mix all the ingredients except vegetables and oil. 3. In a microwave-safe bowl, put the mixture, vegetables, oil and squids. 4. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.	Microwave -safe bowl
2-8	**Veg. Biryani**	1.0 kg	Room	**Ingredients** 1 ½ cups Basmati rice 400 g water 2 cups chopped onions 1 tomato, chopped 1 cup vegetables(carrot, beans, peas, potato), chopped 2 green chilies, chopped 1 teaspoon ginger garlic paste 1 ½ teaspoon red chili powder 1 teaspoon coriander powder 1 teaspoon cumin powder 1 tablespoon Biryani masala 1 cinnamon 2 cardamoms 2 cloves 2 small bay leaves 1 teaspoon fennel seeds A bunch of finely chopped coriander leaves(cilantro) and mint leaves 1 tablespoon oil 2 tablespoons ghee or clarified butter Salt to taste 1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.	Microwave -safe bowl

SOFTEN & MELT

The oven uses low power to soften / melt foods, See the following table.

Example : To Melt 0.2kg Chocolate.



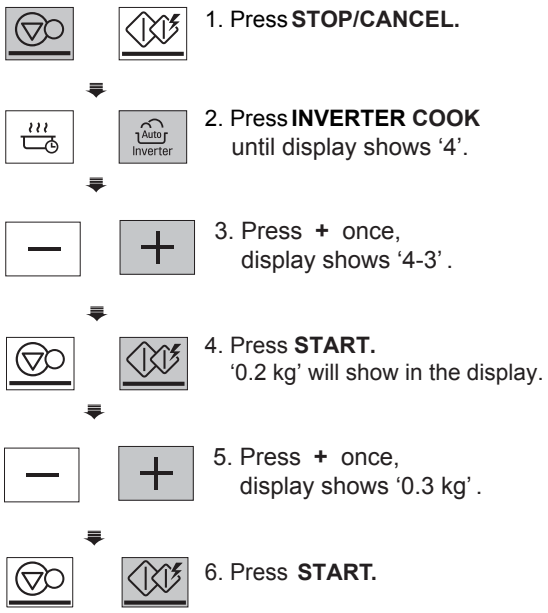
SOFTEN & MELT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	**Soften Cream Cheese**	0.1 - 0.3 kg	Refrigerated	1. Unwrap and place on a dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.	Microwave-safe dish
3-2	**Soften Ice Cream**	2 / 4 cups	Frozen	1. Remove lid and cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	-
3-3	**Melt Butter**	1 - 3 ea (100 - 150 g / each)	Refrigerated	1. Place food on a bowl. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl
3-4	**Melt Chocolate**	0.1 - 0.3 kg	Room	1. Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. 2. Unwrap and place food on a bowl. 3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl

DEFROST & COOK

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

Example : To Cook 0.3 kg Chicken Nuggets.



DEFROST & COOK MENU INSTRUCTIONS

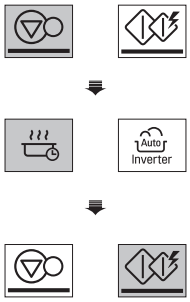
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4-1	**Baguette/ Croissant**	0.1 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove frozen baguette/croissant from wrap. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START.	Heat-proof glass dish
4-2	**Cheese Sticks**	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove cheese sticks from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack
4-3	**Chicken Nuggets**	0.2 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove chicken nuggets from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4-4	**Frozen Lasagna**	0.3 kg	Frozen	1. Remove lasagna from box packages and remove cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press START.	-
4-5	**Frozen Pizza (Thick)**	0.5 kg	Frozen	1. Remove thick-crust pizza from all packaging. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu, press START.	Heat-proof glass dish
4-6	**Frozen Pizza (Thin)**	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove thin-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START.	Rack
4-7	**Salmon Fillets**	0.2 - 0.6 kg (180 - 220 g, 2.5 cm thickness /each)	Frozen	1. Brush frozen salmon with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack on a drip dish
4-8	**Shrimps**	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Brush frozen shrimp with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack on a drip dish

YOGURT

This feature allows you to cook Yogurt by pressing YOGURT / KEEP WARM button

Example : To Cook 0.6 kg Yogurt.



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **YOGURT / KEEP WARM** until display shows '1'.
3. Press **START.** '5h00' will show in the display.

YOGURT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1	**Yogurt**	0.6 kg	Lukewarm	**Ingredients** 500 ml pasteurized whole milk 100 g natural plain yogurt 1. Thoroughly wash the proper sized microwave-safe bowl with hot water. 2. Pour 500 ml milk into the bowl. 3. Heat it about 1 minutes 30 seconds - 2 minutes 30 seconds on high microwave power until 40 - 50 °C temperature. 4. Add 100 ml yogurt into the bowl and stir well. 5. Cover with plastic wrap or lid and place food in the oven. Choose the menu, press START. 6. After proofing, stand in the refrigerator for about 5 hours. 7. Taste nice with jam, sugar or fruits. Note: • The following types of milk and yogurt may be used :	Microwave-safe bowl

Do use		Do not use	
Milk	Yogurt	Milk	Yogurt
• Pasteurized whole milk	• Natural plain yogurt	• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk	• Leftover yogurt • Expired yogurt

- Thoroughly wash all utensils with hot water and dry before proofing yogurt.
- Make sure that the milk is lukewarm(40 - 50 °C) before proofing.
- Don't shake or mix yogurt during proofingas this will affect the firmness of the yogurt.
- If the amount of ingredients are greater than suggested, increase the proofing time.

KEEP WARM

The Keep Warm function will keep hot , cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Use microwave-safe utensils.

Example: Keep warm manually
To warm food at high level in 90 minutes.




1. Press **STOP /CANCEL.**






2. Press **YOGURT / KEEP WARM** until display shows ‘2’.






3. Press **START .**
'1h30' will show in the display.

Notes :
Crisp foods (pastry, pies, turnovers, etc) should be uncovered during keep warm.
Moist foods should be covered with plastic wrap or microwave-safe lid.
The amount of keep warm food is suitable for 1-3 servings.

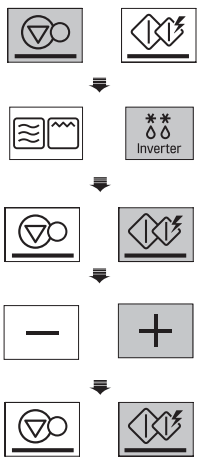
INVERTER DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The INVERTER DEFROST feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the INVERTER DEFROST includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to getthe best defrost results. Four different defrosting leve is are provided.

(**MEAT / POULTRY / FISH / BREAD)**

Example : To defrost 1.2 kg of meat



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER DEFROST** until display shows ‘dEF1’.
3. Press **START.** ‘0.1 kg’ will show in the display.
4. Press **+** once, display shows ‘1.2 kg’.
5. Press **START.** Defrosting starts.

NOTE:

When you press the **START** button, the display changes to defrost time count down. The oven will beep once during the DEFROST cycle.

At beep, open the door and remove any portions that have thawed and turn.

Return frozen portions to the oven and press **START** to resume the defrost cycle.

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- Depending on the shape of the food can be defrosted more or less.

INVERTER DEFROST MENU INSTRUCTIONS

Category	Food to be Defrosted
MEAT (dEF1) 0.1-4.0 kg	**Beef** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty **Lamb** Chops, Rolled roast **Pork** Chops, Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage **Veal** Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick) Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
POULTRY (dEF2) 0.1-4.0 kg	**Poultry** Whole, Cut-up, Breast (boneless) **Cornish Hens** Whole **Turkey** Breast Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 30 - 60 minutes.
FISH (dEF3) 0.1-4.0 kg	**Fish** Fillets, Whole Steaks **Shellfish** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
BREAD (dEF4) 0.1-0.5 kg	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 1 - 2 minutes.

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 the microwave.
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 the microwave. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinnerware 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 the microwave.

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 as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Keeping an eye on things

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. 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 skillful 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 so that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.

Therefore, it is wise to turn tall food several during cooking.

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, 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 in order to prevent unevenly or overcooked meat.

Quantity of food

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

Shape of food

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

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Browning

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

Covering with greaseproof paper

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. 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 the seal and door surfaces. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times and may even damage the oven. 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 metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2 Keep the outside of the oven clean

Disconnect the mains plug from the power outlet before cleaning the oven to eliminate the possibility of electric shock. 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 the oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP after cleaning.

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. Steam or condensation build up inside the door is normal if foods are heated for a long period on higher power levels. this is not a malfunction. the condensation will eventually evaporate. Try covering the food or vary the heating levels and time to reduce any condensation forming in the door, this may also 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.

USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

Use this function if you need an accurate diagnosis by an LG Electronics service centre when the product malfunctions or fails. Use this function only to contact the service representative, not during normal operation.

1. When instructed to do so by the call centre, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the controller.

NOTE

- Do not touch any other buttons.



2. With the door closed, press and continue to hold the STOP/Cancel button for 3 seconds so that 'Loc' appears on the display. Continue to hold the STOP/Cancel button for a further 5 seconds until '5' appears in the display. (so, the STOP/Cancel button will need to be held for 8 seconds continuously).
   A tone will then emit from behind the Smart Diagnosis symbol.
3. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time.
4. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

QUESTIONS & ANSWERS

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	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.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	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.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	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 this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.
Why appears the word 'Cool' or remaining cooking timein the display with fan noise after microwave cooking is over?	After cooking is complete, the fan may operate to cool the oven. The display will show 'Cool'. If you open the door or press once STOP/CANCEL before the cooking time is complete, the remaining cooking time will show on the display. This is not a malfunction.

When operating the microwave oven, If you use a product such as radio, TV, wireless LAN, Bluetooth, medical equipment, wireless equipment etc. Using the same frequency as the microwave oven, the product may receive interference from these products. This interference does not indicate a problem of the microwave or the product and is not a malfunction. Therefore, it is safe to use. However, medical equipment may receive interference as well, so use caution when using medical equipment near the product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MH653****		
Power Input		220 V~ 50 Hz
Microwave Output Power.		Max. 1000Watt (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		476 mm (W) X 272 mm (H) X 387 mm (D)
Power Consumption	Microwave	1150 Watt
	Grill	850 Watt
	Combination	1350 Watt

• In 1000 W and 800 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

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 400 GHz 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

ภาษาไทย

คู่มือการใช้งาน

เตาอบไมโครเวฟ

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่นนี้ก่อนก่อนที่จะใช้งาน

MH653****

มอก.1773-2548

(เพิ่มเติม กรุณาตรวจสอบข้อบ่งชี้จำเพาะของรุ่น)

www.lg.com

Copyright © 2018 - 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออกเนื่องจากเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ

แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กที่ถูกออกแบบให้สามารถใช้เป็นพลังงานในเตาไมโครเวฟได้ เมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะเข้าสู่พื้นที่ปรุงอาหารผ่านช่องเปิดต่างๆด้านในเตาอบถาดจะอยู่ด้านในของเตาอบ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาอบออกมาได้ แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว กระเบื้อง กระดาษ และภาชนะที่ผลิตขึ้นจากวัสดุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหาร ความร้อนที่เกิดขึ้นคือ ความร้อนจากอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

เตาไมโครเวฟของท่าน คือหนึ่งในอุปกรณ์เครื่องใช้ในบ้านที่มีความปลอดภัยสูงสุด
เมื่อประตูเตาอบเปิด เตาอบจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ
คลื่นไมโครเวฟ เมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมดโดยไม่หลงเหลืออยู่ในอาหารมาก่ออันตรายแก่ผู้รับประทานได้

สารบัญ

3 คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

7 ก่อนการใช้งาน

7 การแกะอุปกรณ์ห่อหุ้มและติดตั้ง
9 แผงควบคุม
9 ภาพแสดงบริเวณหน้าจอ
10 การตั้งค่าเวลา
10 การทำงานด่วน
10 เพิ่ม/ลด
10 การประหยัดพลังงาน

11 วิธีการใช้งาน

11 การตั้งเวลาปรุงอาหาร
11 ระดับพลังงานไมโครเวฟ
12 การปรุงอาหารระบบย่าง
12 การปรุงอาหารระบบย่าง COMBI
13 ระบบล็อคป้องกันเด็ก
13 ย่าง
14 คำแนะนำเมนูอบ
15 อาหารจานโปรด
15 คำแนะนำเมนูยอดนิยม
18 อาหารประเภทนุ่มๆ
18 คำแนะนำเมนูอาหารประเภทนุ่มๆ
19 ละลายน้ำแข็ง/อาหารทั่วไป
19 คำแนะนำเมนูการละลายน้ำแข็งและอาหารทั่วไป
21 การหมก
21 คำแนะนำเมนูหมัก
22 รักษาความร้อนของอาหาร
23 การละลายน้ำแข็งด้วยระบบอินเวอร์เตอร์
23 คำแนะนำเมนูละลายน้ำแข็งแบบอินเวอร์เตอร์

24 ภาชนะที่ใช้สำหรับเตาอบไมโครเวฟ

25 คุณลักษณะของอาหารและการปรุงด้วยไมโครเวฟ

27 การทำความสะอาดเตาอบ

27 การใช้ฟังก์ชั่น SMART DIAGNOSIS

28 คำถามและคำตอบ

29 ข้อมูลทางเทคนิค

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย กรุณาอ่านอย่างระมัดระวังและเก็บไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

โปรดอ่านและทำตามคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งานเตาอบเพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อไฟไหม้, ไฟฟ้าช็อต, การบาดเจ็บร่างกาย หรือความเสียหายจากการใช้เตาไมโครเวฟ คู่มือฉบับนี้ไม่ได้ครอบคลุมสภาพที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมด หากประสบปัญหาที่คุณไม่เข้าใจ ควรติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการหรือผู้ผลิตเกี่ยวกับปัญหาที่ผู้ใช้ไม่เข้าใจ

⚠ คำเตือน

นี่คือสัญลักษณ์แจ้งเตือนเพื่อความปลอดภัย สัญลักษณ์นี้ช่วยเตือนคุณว่าอาจมีอันตรายต่อชีวิตทำให้คุณและผู้อื่นบาดเจ็บได้ ข้อความเพื่อความปลอดภัยทั้งหมดจะเป็นไปตามสัญลักษณ์การเตือนเพื่อความปลอภัย จะใช้คำว่า "คำเตือน "หรือ"ข้อควรระวัง" คำเหล่านี้หมายถึง:

⚠ คำเตือน

สัญลักษณ์นี้จะเตือนอันตรายเมื่อมีการปฏิบัติที่เป็นอันตรายหรือไม่ปลอดภัยซึ่งอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บต่อร่างกายอย่างร้ายแรงหรือเสียชีวิตได้

⚠ ข้อควรระวัง

สัญลักษณ์นี้จะเตือนอันตรายเมื่อมีการปฏิบัติที่เป็นอันตรายหรือไม่ปลอดภัยซึ่งอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บต่อร่างกายอย่างร้ายแรงหรือทรัพย์สินเสียหายได้

⚠ คำเตือน

1 อย่าพยายามเปลี่ยนแปลง หรือปรับสภาพหรือซ่อมแซม ประตู, ซีลประตู, แผงควบคุม สวิตช์กลไกประตูเพื่อความปลอดภัยหรือชิ้นส่วนอื่นใดของเตาอบซึ่งรวมถึงการถอดฝาครอบป้องกันจากการสัมผัสพลังงานไมโครเวฟ อย่าใช้งานเตาอบถ้าซีลประตูหรือส่วนที่อยู่ประชิดกันของเตาไมโครเวฟมีความผิดปกติ การซ่อมแซมควรเป็นหน้าที่ของช่างเทคนิคผู้ให้บริการที่มีคุณสมบัติเท่านั้น

• เตาไมโครเวฟแตกต่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ เนื่องจากเป็นอุปกรณ์ที่มีแรงดันไฟฟ้าและกระแสไฟฟ้าสูง การใช้งานหรือการซ่อมแซมอย่างไม่เหมาะสม อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บจากพลังงานของคลื่นไมโครเวฟที่ได้รับมากเกินไปหรือไฟฟ้าช็อตได้

2 อย่าใช้เตาอบเพื่อจุดประสงค์ของการลดความชื้น, (เช่น ใช้งานเตาไมโครเวฟโดยใส่หนังสือพิมพ์เปียก เสื้อผ้า ของเล่น อุปกรณ์ไฟฟ้า สัตว์เลี้ยงหรือเด็ก เป็นต้น)

• อาจก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อความปลอดภัย เช่น เกิดอัคคีภัย ไฟลวก หรือเสียชีวิตทันทีเนื่องจากไฟฟ้าช็อตได้

3 เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่เหมาะกับกับใช้งานสำหรับบุคคลที่(รวมถึงเด็ก) มีความบกพร่องทางกายภาพ ความรู้สึก หรือทางจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ นอกเสียจากว่าจะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย เด็ก(เล็ก) ควรได้รับคำแนะนำและตรวจทานไม่ให้เล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้

• การใช้งานอย่างไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้ เช่น ไฟไหม้, ไฟฟ้าช็อตหรือไฟลวก

4 ชิ้นส่วนต่างๆที่สามารถสัมผัสได้อาจร้อนขึ้นในขณะใช้งาน ควรกันเด็กเล็กให้ห่างจากเครื่อง

• เนื่องจากอาจถูกความร้อนลวก

5 อย่านำของเหลวหรืออาหารอื่นๆ เข้าไปอุ่นในภาชนะที่ปิดฝาแน่น เนื่องจากมีความเสี่ยงต่อการระเบิด ควรถอดพลาสติกที่ใช้ห่อหุ้มอาหารออกก่อนนำ อาหารเข้าไปปรุงหรือละลายน้ำแข็ง โปรดทราบว่าในบางกรณี ควรห่อหุ้มอาหารด้วยฟิล์มพลาสติกสำหรับอุ่นหรือปรุงอาหาร

• อาจเกิดระเบิด

6 ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมในแต่ละโหมดการใช้งาน

• การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลเสียหายต่อเตาอบและอุปกรณ์เสริม หรืออาจเกิดประกายไฟและไฟไหม้ได้

7 ไม่ควรให้เด็กๆเล่นกับอุปกรณ์เสริมหรือโหนโดยจับที่มือจับ

• อาจเกิดบาดเจ็บได้

8 ถือเป็นเรื่องที่อันตรายอย่างยิ่งสำหรับทุกคน เว้นแต่ผู้เชี่ยวชาญ ในการดำเนินการซ่อมแซมที่เกี่ยวข้องกับการถอดฝาครอบที่ใช้ในการป้องกันพลังงานไมโครเวฟออก

9 เมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าในระบบผสมผสาน เด็กๆควรใช้เตาอบภายใต้การควบคุมดูแลจากผู้ใหญ่เท่านั้น เนื่องจากอุณหภูมิที่สูงขึ้น

10 อย่าใช้งานเตาอบหากเตาอบเกิดความเสียหาย เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่ประตูเตาอบจะปิดสนิทและไม่มีความเสียหายเกิดขึ้นกับ: (1) ประตู(โค้งงอ), (2) บานพับและสลักประตู (แตกหักหรือหลวม), (3) ซีลประตูและพื้นผิวของซีล

• อาจก่อให้เกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟส่วนเกิน

11 หากประตูหรือซีลประตูเสียหาย อย่าใช้งานเตาอบจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างของศูนย์ซ่อมบริการ

12 เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีชุดสายเชื่อมต่อหรืออุปกรณ์ปลั๊กพกพาไฟฟ้าให้
ชุดสายเชื่อมต่อในอุปกรณ์ปลั๊กพกพาไฟฟ้าจะต้องวางในตำแหน่งที่ถูกน้ำหรือมีความชื้นผ่าน

13 อนุญาตให้เด็กใช้งานเตาอบโดยปราศจากการดูแลจากผู้ใหญ่เมื่อมีการแนะนำที่เหมาะ
เพื่อให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายของการใช้อย่างไม่เหมาะสมแล้วเท่านั้น

14 เครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์ที่สัมผัสได้ของเครื่องนี้จะร้อนขึ้นเมื่อใช้งาน
ให้ระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่ร้อน เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ไม่ควรให้เข้าใกล้
เว้นแต่อยู่ภายใต้การดูแลอย่างต่อเนื่อง

15 ขณะใช้งาน เครื่องใช้ไฟฟ้าจะร้อนขึ้น ให้ระมัดระวังไม่สัมผัสกับส่วนที่ร้อนภายในเตาอบ

16 อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดสำหรับขัด หรือฝอยขัดหม้อแบบคมทุกชนิด เพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบที่ทำจากแก้ว
เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วน ซึ่งจะส่งผลให้แก้วแตกได้

⚠ข้อควรระวัง

1 คุณไม่สามารถใช้งานเตาอบได้หากประตูเปิด เนื่องจากกลไกประตูที่ติดตั้งเพื่อความปลอดภัยจะทำงาน
เป็นสิ่งที่สำคัญมากที่จะไม่งัดกลไกประตู

• อาจส่งผลให้เกิดอันตรายเนื่องจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป
(สวิตช์กลไกประตูเพื่อความปลอดภัยจะปิดการปรุงอาหารใดๆโดยอัตโนมัติเมื่อประตูถูกเปิดออก)

2 อย่าวางวัตถุใดๆ (เช่น ผ้าขนหนู ผ้าเช็ดปาก เป็นต้น) ไว้ระหว่างด้านหน้าเตาอบกับประตู
หรือให้อาหารหรือส่วนที่เหลือจากการทำความสะอาดเกิดขึ้นที่พื้นผิวของซีล

• อาจส่งผลให้เกิดอันตรายเนื่องจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

3 โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ตั้งเวลาปรุงอาหารอย่างถูกต้อง
เพราะอาหารจำนวนน้อยจะใช้เวลาที่สั้นกว่าในการปรุงหรืออุ่นร้อน

• การปรุงสุกจนเกินไป อาจส่งผลให้อาหารไหม้จนติดไฟและทำให้เตาอบของคุณเสียหายตามมา

4 เมื่ออุ่นของเหลว เช่น ซุป ซอส และเครื่องดื่มในเตาอบไมโครเวฟ,

* หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะด้านข้างตั้งตรงที่มีคอแคบ
* อย่าใช้ความร้อนสูงเกินไป
* คนของเหลวก่อนวางภาชนะในเตาอบและคนอีกครั้งช่วงครึ่งทางของเวลาที่อุ่น
* หลังจากอุ่นเสร็จแล้ว ให้ปล่อยอาหารทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่
คนหรือเขย่าอีกครั้งอย่างระมัดระวังแล้วตรวจสอบอุณหภูมิก่อนรับประทานเพื่อป้องกันการถูกลวก (โดยเฉพาะอย่างยิ่ง
สิ่งที่อยู่ในขวดนมเด็กและถ้วยอาหารทารก)

• ควรใช้ความระมัดระวังในการหยิบจับภาชนะ การอุ่นเครื่องดื่มในเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดการเดือดพลุ่งล่าช้า
ดังนั้นจะต้องระมัดระวังเมื่อหยิบจับภาชนะ

5 ช่องระบายอากาศออกจะอยู่ที่ด้านข้างด้านล่างหรือด้านข้างของเตาอบ อย่ากีดขวางช่องระบายอากาศ

• อาจส่งผลให้เตาอบเสียหายและการปรุงอาหารออกมารสชาติไม่ดี

6 อย่าใช้งานเตาอบขณะไม่มีอาหารอยู่ภายใน จะเป็นการดีที่สุดหากนำน้ำเปล่าสักหนึ่งแก้วใส่เอาไว้ในเตาอบเมื่อไม่ใช้งาน
น้ำจะช่วยซึมซับพลังงานไมโครเวฟทั้งหมด หากเตาอบเดินเครื่องโดยไม่ได้ตั้งใจ

• การใช้งานอย่างไม่เหมาะสมอาจก่อความเสียหายให้กับเตาอบได้

7 อย่าปรุงอาหารที่ห่ออยู่ในกระดาษทิชชู่แผ่นใหญ่ นอกเสียจากว่าคู่มือทำอาหารของคุณแนะนำให้ทำเช่นนั้น
และอย่าใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนที่กระดาษทิชชู่แผ่นใหญ่ในการปรุงอาหาร

• การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดระเบิดหรือไฟไหม้ได้

8 อย่าใช้ภาชนะที่ทำจากไม้และเซรามิกที่มีโลหะเคลือบ (เช่น ทองหรือเงิน) ให้นำโลหะออกก่อนเสมอ
ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสำหรับการใช้กับเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น
ภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องดื่มที่ทำจากโลหะไม่อนุญาตให้นำไปเข้าไปในไมโครเวฟขณะปรุงอาหาร

• อาจร้อนจนไหม้ได้ โดยเฉพาะวัตถุโลหะอาจเกิดการโค้งงอในเตาอบ ซึ่งสามารถทำให้เกิดความเสียหายร้ายแรงได้

9 อย่าใช้ผลิตภัณฑ์กระดาษรีไซเคิล

• อาจมีสิ่งเจือปนซึ่งอาจก่อให้เกิดประกายไฟ และ/หรือไฟไหม้เมื่อใช้ในการปรุงอาหารได้

10 อย่านำจานหมุนและแท่นรองหมุนไปล้างทันทีหลังปรุงอาหาร เพราะอาจแตกหักหรือเสียหายได้

• การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบได้

11 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางเตาอบให้ด้านหน้าของประตูอยู่ลึกลงไป 8 ซม. หรือมากกว่าด้านหลังขอบของพื้นผิวที่วางไว้
เพื่อหลีกเลี่ยงการตกหล่นเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยไม่ได้ตั้งใจ

• การใช้งานที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บทางร่างกายและความเสียหายต่อเตาอบ

12 ก่อนปรุงอาหาร ให้เจาะผิวมันฝรั่ง, แอปเปิลหรือผลไม้และผักต่างๆก่อน

• อาจเกิดระเบิด

13 อย่าปรุงอาหารด้วยไข่ทั้งหมด เพราะอาจเกิดระเบิดได้

แม้หลังจากการให้ความร้อนในเตาอบไมโครเวฟสิ้นสุดลงแล้วก็ตาม
• แรงดันจะสะสมอยู่ภายในไข่ทำให้เกิดระเบิดได้
14 อย่าพยายามทอดโดยใช้น้ำมันท่วมในเตาอบ
• อาจทำให้น้ำมันเดือดจนเกินจุดเดือดของเหลวในทันทีทันใด
15 หากสังเกตเห็นควัน (พุ่งขึ้นมา) ให้ปิดหรือถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าแล้วปิดประตูไว้เพื่อให้เปลวไฟไม่ได้รับอากาศ
• อาจเกิดความเสียหายร้ายแรง เช่น ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้
16 หากอุ่นหรือปรุงอาหารในภาชนะที่เป็นพลาสติกหรือกระดาษ
ให้คอยหมั่นดูเตาอบเนื่องจากอาจมีความเป็นไปได้ที่จะเกิดการลุกไหม้ได้
• อาหารอาจหกเนื่องจากมีความเป็นไปได้ที่ภาชนะจะเกิดการเสื่อมสภาพ ซึ่งยังสามารถทำให้เกิดไฟไหม้ได้
17 อุณหภูมิที่พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจจะสูงเนื่องจากเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงานอยู่ อย่าสัมผัสประตูเตาเอา,
ด้านนอกของส่วนเตาอบ,ด้านหลังของส่วนเตาอบ, ช่องใส่อาหาร, อุปกรณ์เสริมและจานขณะอยู่ในโหมดย่าง
โหมดลมร้อนและปรุงอัตโนมัติ ก่อนล้างควรตรวจทานว่าไม่ร้อนแล้ว
• เมื่ออุปกรณ์มีความร้อนเพิ่มขึ้น ก็จะมีอันตรายจากการถูกลวก นอกจากใส่ถุงมือหนาสำหรับทำอาหาร
18 ควรทำความสะอาดเตาอบอยู่เสมอและนำเศษคราบอาหารตกค้างออกให้หมด
• หากไม่บำรุงรักษาสภาพความสะอาดของเตาอบ
อาจทำให้พื้นผิวเสื่อมสภาพซึ่งอาจส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้าและอาจส่งผลให้เกิดสถานการณ์อันตรายได้
19 ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับเตาอบนี้เท่านั้น
• คุณไม่สามารถมั่นใจได้ว่าอุณหภูมิมีความถูกต้องหากใช้เครื่องวัดที่ไม่เหมาะสม.
รุ่น นี้ไม่ได้ให้เครื่องวัดอุณหภูมิไว้
20 เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับใช้ภายในครัวเรือนและเครื่องใช้ไฟฟ้าที่คล้ายคลึงกัน อาทิเช่น :
ครัว สำหรับพนักงาน ในร้านค้า สำนักงานและสภาพแวดล้อมสำหรับการทำงานอื่นๆ;
บ้านไร่;
สำหรับ ลูกค้า ในโรงแรม, โมเตลและรูปแบบสำหรับการพักอาศัยอื่นๆ;
ประเภทลักษณะที่พักพร้อมอาหารเช้า
21 อนุญาตให้เด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้น, บุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ความรู้สึก หรือความคิด
หรือขาดประสบการณ์และความรู้ ใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เมื่อได้รับคำแนะนำที่เหมาะสม
เพื่อให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายของการใช้อย่างไม่เหมาะสมแล้วเท่านั้น
เด็กไม่ควรเล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้า การทำความสะอาดและการซ่อมบำรุงจากผู้ใช้ไม่ควรทำโดยเด็ก
นอกจากว่าเด็กจะมีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไปและได้รับการดูแล
22 เตาอบไมโครเวฟใช้สำหรับการอุ่นร้อนอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือเสื้อผ้าแห้ง
และการอุ่นร้อนกระเป๋าน้ำร้อน รองเท้าแตะ ฟองน้ำ ผ้าเปียกและสิ่งที่ใกล้เคียงกันนี้
อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ การติดไฟหรือไฟไหม้ได้
23 เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีจุดมุ่งหมายที่จะทำงานด้วยการใช้วิธีการตั้งเวลาจากภายนอกหรือใช้ระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
24 ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตแต่ละรายอย่างเคร่งครัดสำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวโพดคั่ว
อย่าปล่อยให้เตาอบทำงานโดยไม่มีคนดูขณะที่ข้าวโพดกำลังแตกตัว
หากข้าวโพดไม่แตกหลังจากครบเวลาที่แนะนำไว้แล้ว ควรหยุดทำ อย่าใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลสำหรับคั่วข้าวโพด
อย่าพยายามทำให้เมล็ดข้าวโพดที่เหลือแตก
• การคั่วข้าวโพดสุกเกินไปอาจส่งผลให้ข้าวโพดติดไฟได้
25 เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องติดตั้งสายดิน
สายไฟในสายหลักมีการใช้สี โดยแบ่งไปตามรหัสดังต่อไปนี้
น้ำเงิน- ว่าง น้ำตาล – มีกระแสไฟ เขียวและเหลือง-สายดิน
เนื่องจากสีของสายไฟในสายหลักของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อาจไม่ตรงกับสีที่ระบุไว้ตามเครื่องหมายของเทอร์มินัลในปลั๊กของคุณ
ให้ดำเนินการดังต่อไปนี้:
สายไฟสีน้ำเงินต้องเชื่อมต่อกับเทอร์มินัลซึ่งทำเครื่องหมายตัวอักษร Nหรือสีดำ
สายไฟสีน้ำตาลต้องเชื่อมต่อกับเทอร์มินัลซึ่งทำเครื่องหมายตัวอักษร Lหรือสีแดง สายไฟสีเขียว และ
สายไฟสีน้ำเงินต้องเชื่อมต่อกับเทอร์มินัลซึ่งทำเครื่องหมายตัวอักษร N หรือสีดำ
สายไฟสีน้ำตาลต้องเชื่อมต่อกับเทอร์มินัลซึ่งทำเครื่องหมายตัวอักษร L หรือสีแดง
สายสีเขียวและสีเหลืองต้องเชื่อมต่อกับเทอร์มินัลซึ่งทำเครื่องหมายตัวอักษร G หรือ ⏚
หากสายไฟที่มาพร้อมเครื่องเกิดความเสียหาย จะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการของผู้ที่มีคุณสมบัติเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
• การใช้งานอย่างไม่เหมาะสมอาจเกิดความเสียหายเกี่ยวกับไฟฟ้าอย่างร้ายแรง
26 ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสมกับการใช้ในเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น
27 ไม่ควรใช้เตาอบนี้เพื่อจุดประสงค์การทำอาหารเพื่อการค้า
• การใช้งานอย่างไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบ
28 เตาอบไมโครเวฟจะต้องไม่อยู่ในตู้เก็บของ
• เตาอบไมโครเวฟจะต้องใช้โดยมีจุดวางที่เป็นอิสระ
29 การเชื่อมต่ออาจทำได้โดยใช้ปลั๊กต่อ
ด้วยการให้ปลั๊กสามารถเข้าถึงได้หรือโดยการรวมสวิตช์ไว้ในสายไฟโดยเป็นไปตามกฎการเดินสายไฟ

• การใช้ปลั๊กหรือสวิตช์ที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้ได้

30 ประตูหรือพื้นผิวด้านนอกอาจร้อนขึ้นในขณะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า

31 เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าและสายไฟให้พ้นมือเด็กต่ำกว่า 8 ปี

32 ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่อยู่ในขวดนมและถ้วยใส่อาหารทารก แล้วตรวจสอบอุณหภูมิก่อนนำไปบริโภคเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก

33 ทำความสะอาดทั้งด้านในและด้านนอกของเตาอบ รายละเอียดเรื่องวิธีการทำความสะอาดเตาอบ สามารถอ้างอิงได้จาก "การทำความสะอาดเตาอบของคุณ"

34 ตามข้อกำหนดการติดตั้งที่ตั้งไว้ ไม่เช่นนั้นแล้วผลกระทบจากความร้อนจะก่อให้เกิดอันตรายได้

35 อย่าใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำ

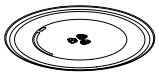
36 ข้อควรระวัง, พื้นผิวร้อน
เมื่อมีการใช้สัญลักษณ์ ย่อมหมายถึงว่า พื้นผิวมีความเป็นไปได้ที่จะร้อนระหว่างการใช้งาน

37 อย่าวางวัตถุใดๆ (หนังสือ กล่อง เป็นต้น) บนผลิตภัณฑ์นี้ ผลิตภัณฑ์อาจเกิดความร้อนสูงเกินหรือติดไฟ หรือวัตถุอาจหล่น ซึ่งจะทำให้เกิดการบาดเจ็บต่อบุคคลได้

ก่อนการใช้งาน
การแกะอุปกรณ์ห่อหุ้มและติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายในสองหน้านี้ ท่านจะสามารถตรวจสอบว่าเตาอบของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ได้อย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาอบของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาอบแล้ว ควรตรวจสอบว่าได้นำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาอบของท่านไม่ได้รับความเสียหายขณะขนส่ง

1 ยกเตาไมโครเวฟของท่านออกจากกล่อง แล้ววางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ



จานหมุน



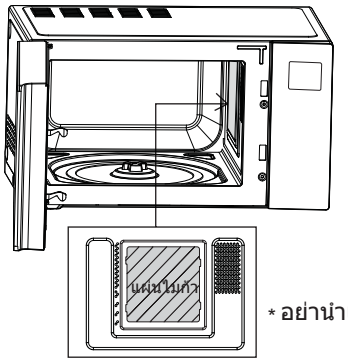
แท่นหมุนรองจานหมุน



ตะแกรงสูง



เพลา

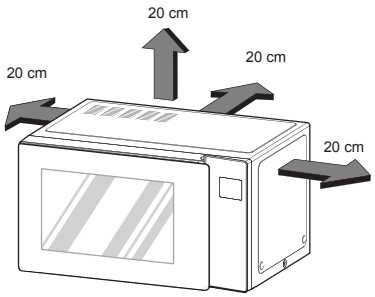


* อย่านำแผ่นไมก้าออก

ข้อความระวัง

- อย่านำแผ่นเคลือบไมก้า (แผ่นสีเงิน) ในเตาอบออก แผ่นไมก้ามีไว้เพื่อปกป้องส่วนประกอบต่างๆของเตาอบไมโครเวฟจากเศษ อาหารที่กระจัดกระจาย

2 วางเตาอบไมโครเวฟบนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 เซนติเมตร
เว้นระยะด้านบนไว้อย่างน้อย 20 เซนติเมตร
และด้านข้างทั้งด้านหลัง ซ้าย และขวา ประมาณ 20
เซนติเมตร เพื่อการระบายความร้อนที่เหมาะสม
ด้านหน้าของเตาอบควรห่างจากขอบอย่างน้อย 8 เซนติเมตร
เพื่อป้องกันเตาอบตก
ทางระบายความร้อนจะติดตั้งอยู่ที่ใต้หรือด้านข้างของเตาอบ
การขัดขวางทางระบายความร้อนอาจสร้างความเสียหายให้กับเตาอบได้
ถ้าท่านใช้เตาอบไมโครเวฟในพื้นที่ปิดหรือในตู้เก็บของ
การไหลเวียนของอากาศเพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงอาจมีสภาพแย่ลงได้
ซึ่งสามารถส่งผลให้ประสิทธิภาพในการทำงานลดและอายุการใช้งานสั้นลงได้ หากเป็นไปได้
กรุณาใช้เตาอบไมโครเวฟที่ชั้นวางแบบเปิดโล่ง



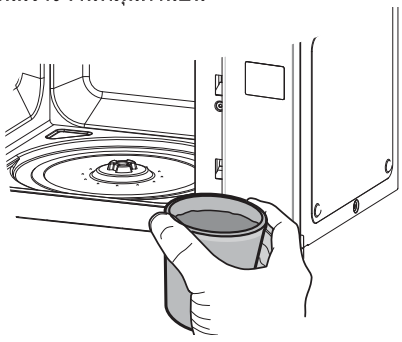
ข้อความระวัง

- ไม่ควรใช้เตาอบนี้ในวัตถุประสงค์เชิงพาณิชย์

3 เสียบปลั๊กเตาอบเข้ากับเต้าเสียบที่ได้มาตรฐาน และควรจะเป็นเต้าเสียบเดี่ยว ที่ไม่ได้เสียบร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ
ถ้าเตาอบของท่านไม่ทำงาน ให้ถอดปลั๊กออกแล้วเสียบใหม่

4 เปิดประตูเตาอบด้วยการดึงด้ามจับ วางแท่นหมุนรองจานลงในเตาอบ จากนั้นวางจานหมุนด้านบน

5 ใส่น้ำลงไปในภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟปริมาณ 300 มิลลิกรัม (½ พินท์)
วางลงบนจานหมุนแล้วปิดประตูเตาอบ
ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับภาชนะสำหรับไมโครเวฟ กรุณาอ่านที่เครื่องใช้ที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ



6 กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** จากนั้นกดปุ่ม **เริ่ม** หนึ่งครั้ง
เวลาจะถูกต้องไว้ที่ 30 วินาที



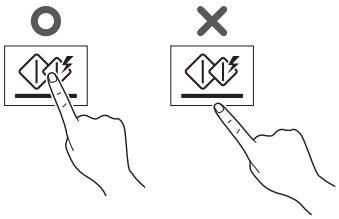
7 หน้าจอ จะนับถอยหลังจาก 30 วินาทีลงไป เมื่อถึง 0 จะมีเสียงบี๊ป
ดังขึ้น ให้เปิดประตูเตาอบและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ
ถ้าเตาอบของท่านทำงาน น้ำจะอุ่นขึ้น
ระวังภาชนะอาจจะร้อนในขณะที่ท่านหยิบออก

เตาอบของท่านติดตั้งเสร็จเรียบร้อยแล้ว



8 ของที่อยู่ในขวดนมและถ้วยอาหารสำหรับทารกควรคน หรือ เขย่าอาหารภายในภาชนะ
และตรวจสอบอุณหภูมิทุกครั้งก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารร้อนจนลวกปาก และลิ้น

9 การจดจำของปุ่มอาจหยุดชะงัก ในสถานการณ์ดังต่อไปนี้:
・กดเฉพาะบริเวณด้านนอกของปุ่มเท่านั้น
・ให้ใช้เล็บหรือปลายนิ้วเพื่อกดปุ่ม

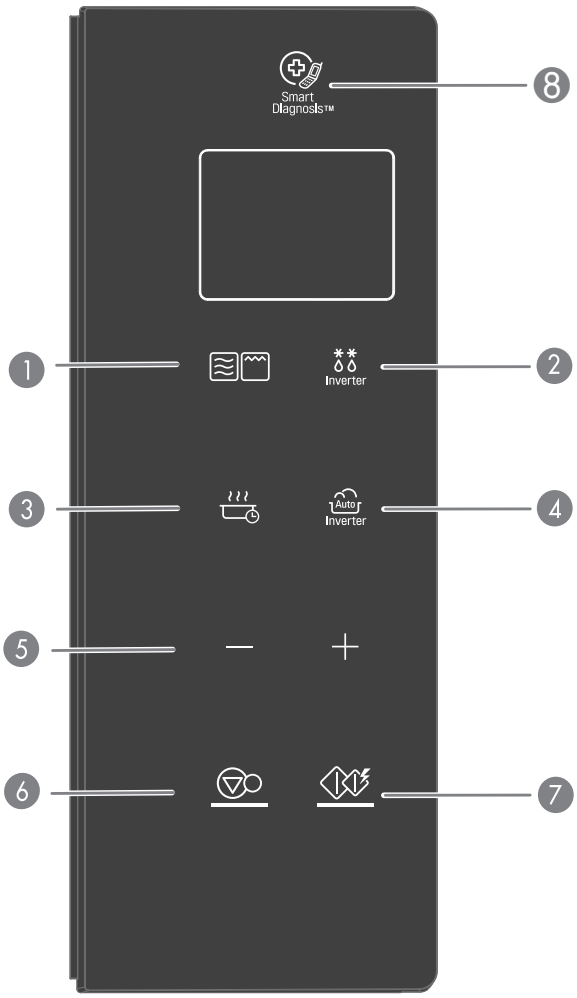


ข้อควรระวัง

อย่าใช้ถุงมือยางหรือถุงมือใช้แล้วทิ้ง
เมื่อเช็ดบริเวณแผงควบคุมด้วยผ้าเปียก
ให้เช็ดแผงควบคุมสัมผัสให้แห้งเมื่อทำความสะอาดเสร็จ

10 การตั้งค่าเวลาในการทำอาหารควรสั้นกว่าเตาอบไมโครเวฟโดยทั่วไป (700 W, 800 W)
เนื่องจากการให้พลังงานที่สูงกว่าโดยเปรียบเทียบของผลิตภัณฑ์นี้
ปริมาณความร้อนที่มากเกินไปของเตาอาจก่อให้เกิดความชื้นบริเวณประตูได้

แผงควบคุม



รายการ
1 **โหมดปรุงอาหาร** ดูที่หน้า11"การตั้งเวลาปรุงอาหาร" ดูที่หน้า12"การปรุงอาหารด้วยการย่าง" ดูที่หน้า12"การปรุงอาหารระบบย่าง COMBI"
2 **การละลายน้ำแข็งด้วยระบบอินเวอร์เตอร์** ดูที่หน้า 23 "การละลายแบบอินเวอร์เตอร์"
3 **หมัก / อุ่น** ดูที่หน้า 21 "**หมักโยเกิร์ต**" ดูที่หน้า 22 "รักษาความร้อนของอาหาร"
4 **การปรุงอาหารแบบอินเวอร์เตอร์** การปรุงอาหารแบบอินเวอร์เตอร์ให้ท่านทำอาหารจานโปรดด้วยการเลือกประเภทและน้ำหนักของอาหาร ดูที่หน้า 13 "ย่าง" ดูที่หน้า 15 "**อาหารจานโปรด**" ดูที่หน้า 18 "**อาหารประเภทนุ่มๆ**" ดูที่หน้า 19 "ละลายน้ำแข็ง/อาหารทั่วไป"
5 **การกด (เพิ่ม/ลด)** . เลือกเมนูเพื่อปรุงอาหาร . ตั้งเวลาปรุงอาหารและน้ำหนัก • ขณะปรุงอาหารด้วยฟังก์ชั่นอัตโนมัติและตั้งค่าด้วยตนเอง ท่านสามารถเพิ่มหรือลดเวลาปรุงอาหารตอนไหนก็ได้ด้วยการหมุนแป้น **(ยกเว้นโหมดละลายน้ำแข็ง)**
6 **หยุด/ยกเลิก** • หยุดการทำงานของเครื่องและล้างเวลาที่เหลือทั้งหมดของวัน
7 **เริ่ม** • ถ้าต้องการปรุงอาหารที่เลือกไว้ ให้กดปุ่มหนึ่งครั้ง • ปุ่มทำงานด่วนจะทำให้ท่านสามารถตั้งเวลาเป็นช่วง 30 วินาทีได้สำหรับการปรุงอาหารใช้ไฟ สูง ด้วยการกดปุ่ม เริ่ม
8 **การวินิจฉัยอัจฉริยะ** ยกส่วนที่เป็นปากของโทรศัพท์ขึ้นไปยังไอคอนนี้ เมื่อสั่งโดยเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการเพื่อช่วยวินิจฉัยปัญหาที่เกิดกับเตาอบไมโครเวฟเมื่อโทรสำหรับบริการ

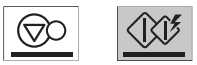
ภาพแสดงบริเวณหน้าจอ

ไอคอน			
	เมื่อใช้งานไมโครเวฟ จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ	±	เมื่อสามารถตั้งค่า เพิ่ม/ลดได้ จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ
	เมื่อใช้งานการย่าง จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ		เมื่อสามารถเริ่มปรุงอาหารได้ จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ
	เมื่อใช้การย่างระบบผสม จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ	W	เมื่อสารมารถตั้งค่าพลังงานได้ จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ
Auto	เมื่อใช้งานการปรุงแบบอินเวอร์เตอร์/ปรุงด้วยไอน้ำ จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ	kg	เมื่อสามารถตั้งค่าน้ำหนักได้ จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ
	เมื่อใช้งานการละลายน้ำแข็งแบบอินเวอร์เตอร์ จะแสดงไอคอนนี้ที่หน้าจอ		

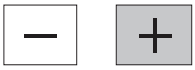
การตั้งค่าเวลา

เมื่อเตาอบเสียบปลั๊กเป็นครั้งแรกหรือเมื่อระบบไฟฟ้ากลับมาใช้ได้อีกครั้งหลังถูกขัดขวาง
หมายเลขในหน้าจอจะตั้งค่าใหม่ที่ '12H'

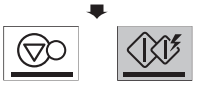
ตัวอย่าง: ตั้งเวลาเป็น 11:11



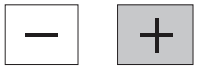
1. กดปุ่ม เริ่ม
เพื่อยืนยันการแสดงเวลาที่ 12 ชั่วโมง
(หากต้องการให้แสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง ให้หมุนปุ่ม DIAL เพื่อเลือก '24H' ก่อนที่จะดำเนินการตามขั้นตอนต่อไป)



2. กด +
จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '11:'



3. กดปุ่ม เริ่ม



4. กด +จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '11:11'



5. กดปุ่ม เริ่ม

ข้อสังเกต

- หากคุณต้องการตั้งนาฬิกาอีกครั้งหรือเปลี่ยนตัวเลือก คุณจะต้องถอดปลั๊กและเชื่อมต่อใหม่อีกครั้งหนึ่ง
- กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** หลังจากที่เสียบปลั๊กเตาอบ หากคุณไม่ต้องการใช้งานโหมดนาฬิกา

การทำงานด่วน

คุณสมบัติ QUICK START
ทำให้คุณสามารถตั้งค่าช่วงเวลา ช่วงละ 30 วินาทีที่การปรุงอาหารโดยใช้พลังงานสูงได้ด้วยการแตะไปที่ เริ่ม

ตัวอย่าง : ตั้งเวลาปรุงอาหาร 2 นาทีที่กำลังไฟสูง



1. ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก



2. เลือกเวลาที่ 2 นาที ณ กำลังไฟสูง

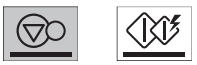
ให้กดปุ่ม เริ่ม สี่ครั้ง
เตาอบจะเริ่มทำงานก่อนที่ท่านจะกดครั้งที่สี่เสร็จ

ขณะปรุงอาหารระบบการทำงานด่วน
ท่านสามารถขยายเวลาการปรุงอาหารไปได้ถึง 99 นาที 59 วินาทีด้วยการกดย้ำๆที่ปุ่ม เริ่ม

เพิ่ม/ลด

ด้วยการหมุนปุ่มกด โปรแกรม
ปรุงอาหารแบบตั้งเวลาจะสามารถปรับได้เพื่อให้ปรุงอาหารในระยะเวลาที่นานขึ้นหรือสั้นลงกว่าเดิม
การหมุนปุ่มกดจะเพิ่มหรือลดเวลาไป 10 วินาทีในแต่ละครั้ง เวลาสูงสุดที่เป็นไปได้คือ 99 นาที 59 วินาที

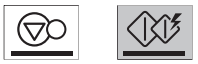
ตัวอย่าง: ปรับการปรุงเป็นแบบอินเวอร์เตอร์ (แกงกะหรี่ไก่) การปรุงอาหารในระยะเวลาที่ยาวนานขึ้นหรือสั้นลง



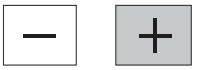
1. กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก



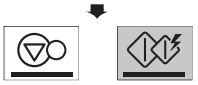
2. กด การปรุงอาหารแบบอินเวอร์เตอร์ เครื่องจะแสดง '2'.



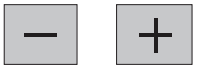
3. กดปุ่ม เริ่ม
'2-1' จะแสดงอยู่บนหน้าจอ



4. กด +จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '2-3'



5. กดปุ่ม เริ่ม



6. เลือน (+) หรือ (-) เวลาที่เหลือจะเพิ่มหรือลดอีก 10 นาที

การประหยัดพลังงาน

การประหยัดพลังงานหมายถึง
การประหยัดพลังงานด้วยการปิดหน้าจอแสดง
คุณสมบัตินี้จะทำงานต่อเมื่อเตาอบไมโครเวฟสแตนบายอยู่และหน้าจะแสดงจะดับลง

ข้อสังเกต

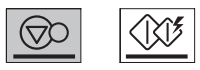
- เมื่อใช้โหมดนาฬิกา หน้าจอแสดงเวลาที่เหลือจะปรากฏขึ้น

วิธีการใช้งาน

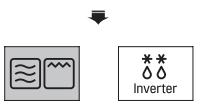
การตั้งเวลาปรุงอาหาร (ปรุงอาหารด้วยตนเอง)

ฟังก์ชั่นนี้ให้คุณสามารถปรุงอาหารตามเวลาที่ต้องการได้ โดยมีพลังงาน 5 ระดับให้เลือกสรร
ตัวอย่างด้านล่างแสดงให้เห็นวิธีการตั้งค่าพลังงานที่ 800 W ตามเวลาที่ต้องการ

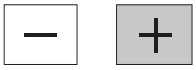
ตัวอย่าง: การปรุงอาหารที่พลังงาน 800 W เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที



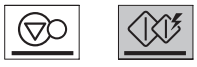
1. ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก



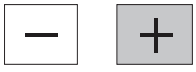
2. กดปุ่ม **โหมดปรุงอาหาร** หนึ่งครั้ง จะแสดง '1000 W' ขึ้นที่หน้าจอ (เป็นการแจ้งให้ท่านทราบว่าเตาอบจะตั้งค่าไว้ที่ 1000 W เว้นแต่ว่าจะมีการเลือกการตั้งค่าพลังงานแบบอื่น)



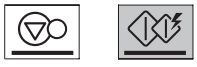
3. กด +จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '800 W'



4. กดปุ่ม เริ่ม



5. กด +จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '5:30'



6. กดปุ่ม เริ่ม

เมื่อปรุงอาหารเสร็จ ทิปจะเกิดเสียงขึ้น เมื่อคำว่า End แสดงขึ้นมาในหน้าต่างของหน้าจอ คำว่า 'End' จะยังคงแสดงอยู่ที่หน้าจอและ ทิปจะส่งเสียงขึ้นทุกๆนาที จนกว่าประตูจะเปิดออกหรือปุ่มถูกกด

ข้อความระวัง

- หากท่านไม่เลือกระดับพลังงาน เตาอบจะทำงานที่พลังงานสูง ถ้าต้องการตั้งค่าพลังงานการปรุงอาหารเป็น พลังงานสูง ให้ข้าม 3 ขั้นตอนแรกด้านบน

ระดับพลังงานไมโครเวฟ

เตาอบไมโครเวฟของท่านมาพร้อมกับระดับพลังงานทั้งหมดห้าระดับเพื่อสร้างความยืดหยุ่นสูงสุดและการควบคุมเหนือการปรุงอาหารให้กับท่าน
ตารางถัดไปนี้จะให้แนวคิดเกี่ยวกับอาหารที่ปรุงได้ในแต่ละระดับพลังงาน

- แผนภูมิถัดจากนี้แสดงให้เห็นถึงการตั้งค่าระดับพลังงานสำหรับเตาอบของท่าน

แผนภูมิระดับพลังงานไมโครเวฟ

ระดับพลังงาน	การใช้งาน
สูง 1000 W	• ต้มน้ำ • ทำเนื้อให้สุกเป็นสีน้ำตาล • ทำลูกอม. • ปรุงไก่ชิ้น ปลาและพืชผัก • ปรุงชิ้นเนื้อที่ตัดนุ่ม
800 W	• การอุ่นข้าว พาสต้าและผัก • การอุ่นเพื่อเตรียมอาหารจานด่วน • การอุ่นแซนวิช
600 W	• ปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ นมและชีส • ปรุงอาหารจำพวกเค้กและขนมปัง • การละลายช็อคโกแลต • ปรุงเนื้อลูกวัว • ปรุงปลาทั้งตัว • ทำพุดดิ้งและคัสตาร์ด
400 W	• ละลายน้ำแข็งจากเนื้อ เป็ด ไก่ และอาหารทะเล • ปรุงเนื้อที่ตัดค่อนข้างแข็ง • ปรุงพอร์คชอปและอาหารอบย่าง
200 W	• นำความเย็นออกจากผลไม้ • ละลายเนย • อุ่นแคสเซอโรลและอาหารจาน • ละลายเนยและครีมชีส

การปรุงอาหารระบบย่าง

คุณสมบัตินี้จะให้คุณปรุงอาหารให้สุกเป็นสีน้ำตาลและทำให้อาหารกรอบได้รวดเร็วขึ้น
โดยไม่จำเป็นต้องให้ความร้อนก่อน
ให้สวมถุงมือทุกครั้งเมื่อจะนำอาหารและอุปกร์เสริมต่างๆ ออกมาหลังปรุงเสร็จเนื่องจากเตาอบและอุปกรณ์เสริมอื่นๆจะมีความร้อนสูง

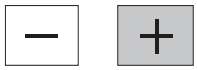
ตัวอย่าง: ใช้การย่างเพื่อปรุงอาหารเป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที


1. กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก



2. กดปุ่ม **โหมดปรุงอาหาร** จนกว่าจะขึ้นแสดงว่า 'GrIL'


3. กดปุ่ม เริ่ม


4. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '5:30'


5. กดปุ่ม เริ่ม

ระวัง

ใช้ถุงมือทุกครั้งที่ยกอาหารหรือภาชนะออจากเตาเมื่อปรุงเสร็จ
เนื่องจากเตาและภาชนะจะมีความร้อนมาก

ข้อแนะนำ

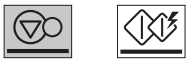
- คุณสมบัตินี้ทำให้อาหารของท่านเป็นสีน้ำตาลและกรอบเร็วขึ้น
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดควรใช้อุปกรณ์ดังต่อไปนี้

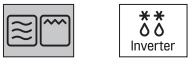

ตะแกรงสูง

การปรุงอาหารระบบย่าง COMBI

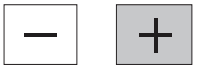
เตาอบของท่านมีคุณสมบัติการปรุงอาหารระบบผสมผสาน ซึ่งทำให้คุณสามารถปรุงอาหารด้านเตาความร้อนและเตาอบไมโครเวฟด้วยกันได้

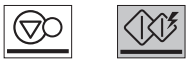
ตัวอย่าง: ตั้งโปรแกรมเตาอบของท่าน ที่พลังงานไมโคร 300 W และระบบผสม โดยใช้เวลาปรุงอาหาร 25 นาที

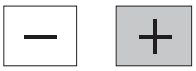

1. กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก

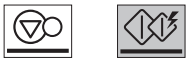


2. กดปุ่ม **โหมดปรุงอาหาร** จนกว่าจะขึ้นแสดงว่า 'Co-1'


3. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข 'Co-2'


4. กดปุ่ม เริ่ม


5. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '25:00'


6. กดปุ่ม เริ่ม
เมื่อปรุงอาหาร ท่านสามารถหมุนปุ่ม การกด เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการทำอาหาร
ให้ระวังเมื่อนำอาหารของท่านออกมาเนื่องจากภาชนะจะร้อน!

ข้อแนะนำ

- เตาอบของท่านมีการทำงานแบบผสมผสาน ดังนั้นท่านจึงสามารถปรุงอาหารด้วยความร้อนและพลังงานไมโครเวฟได้
ซึ่งจะช่วยประหยัดเวลาในการทำอาหารของท่าน
- ท่านสามารถตั้งระดับเตาไมโครเวฟได้ถึงสามระดับ(Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) ในการย่างระบบผสม
- คุณสมบัตินี้จะทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลและกรอบเร็วขึ้น
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดควรใช้อุปกรณ์ดังต่อไปนี้


ตะแกรงสูง

ระบบล็อคป้องกันเด็ก

นี่คือคุณสมบัติเพื่อความปลอดภัยเฉพาะ
เพื่อป้องกันการทำงานของเตาอบโดยไม่ได้ตั้งใจ
เมื่อมีการตั้งค่า CHILD LOCK จะไม่มีการปรุงอาหารเกิดขึ้น

การตั้งค่าระบบล็อคป้องกันเด็ก




1. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก**




2. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** ค้างไว้จนกว่า 'Loc' จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอและทิปดังขึ้น

หากได้ตังเวลาของวันแล้ว
เวลาจะปรากฏขึนบนหน้าต่างหน้าจอหลังจากนัน
1 วินาที

หาก CHILD LOCK ถกตงคาแลวใหแตะทปุ่มอน
แลวคำวา Loc จะแสดงบนหนาจอ
ทานสามารถยกเลก CHILD LOCK
ตามขนตอนดานลางน

การยกเลิกระบบล็อคป้องกันเด็ก




กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** ค้างไว้จนกว่า 'Loc' จะหายไปจากหน้าจอ.

หลังปิดโหมด **CHILD LOCK** แล้ว
เตาอบจะกลับมาทำงานปกติ

ย่าง

เมนูของเตาอบของท่านจะได้รับการตั้งโปรแกรมใหม่เพื่อให้อบอาหารโดยอัตโนมัติ
บอกเตาในสิ่งที่ท่านต้องการและปริมาณที่ต้องการใส่วัตถุดิบเข้าไป
จากนั้นให้เตาอบไมโครเวฟทำหน้าที่ในการอบตามที่ได้เลือกไว้

ตัวอย่าง: ปรุงอาหาร 0.3 กิโลกรัม การทำผักย่าง, ให้ทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้




1. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก**




2. กดปุ่ม **การปรุงอาหารแบบอินเวอร์เตอร์** จนกว่าหน้าจอจะแสดง '1'




3. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '1-6'




4. กดปุ่ม **เริ่ม** '0.2 kg' จะขึ้นแสดงบนหน้าจอ




5. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '0.3 kg'




6. กดปุ่ม **เริ่ม**

คำแนะนำเมนูอบ

รหัส	เมนู	ขีดจำกัดน้ำหนัก	อุณหภูมิ	คำแนะนำ	เครื่องใช้
1-1	**มันฝรั่งทั้งลูก**	0.2 - 1.0 กก. (180 - 220 กรัม / ชิ้น)	ห้อง	1. ล้างมันฝรั่งแล้วพักไว้ให้แห้งบนผ้าขนหนูกระดาษ 2. ขูดมันฝรั่งด้วยส้อม 8 รอบ 3. วางอาหารบนตะแกรง เลือกเมนูและน้ำหนักแล้วกดปุ่ม เริ่ม 4. หลังปรุงเสร็จ ทิ้งไว้อีกประมาณ 3 นาที	ตะแกรง
1-2	**เนื้อย่าง**	0.5 - 1.5 กก	ตู้เย็น	1. ทาเนื้อด้วยเนยละลายหรือน้ำมนผสมเครื่องปรุงตามชอบ 2. นำอาหารวางลงในจานแก้ว เลือกเมนูและน้ำหนักแล้วกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บีบ ให้เทน้ำออกแล้วกลับด้านเนื้อทันที จากนั้นให้กดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ 4. หลังจากสุกแล้ว ให้พักแล้วคลุมปิดด้วยกระดาษฟอล์ยเป็นเวลา 10 นาที	จานแก้วกันความร้อน
1-3	**ไก่ย่าง**	0.8 - 1.8 กก	ตู้เย็น	1. ทาเนื้อไก่ทั้งหมดด้วยเนยละลายหรือน้ำมันผสมเครื่อ งปรุงตามชอบ 2. นำอาหารวางลงในจานแก้ว เลือกเมนูและน้ำหนักแล้วกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บีบ ให้เทน้ำออกแล้วกลับด้านเนื้อทันที จากนั้นให้กดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ 4. หลังจากสุกแลว ให้พักแล้วคลุมปิดด้วยกระดาษฟอล์ยเป็นเวลา 10 นาที	จานแก้วกันความร้อน
1-4	**เนื้อแกะย่าง**	0.5 - 1.5 กก	ตู้เย็น	1. ทาเนื้อแกะด้วยเนยละลายหรือน้ำมันผสมเครื่องปรุงตามชอบ 2. นำอาหารวางลงในจานแก้ว เลือกเมนูและน้ำหนักแล้วกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บีบ ให้เทน้ำออกแล้วกลับด้านเนื้อทันที จากนั้นให้กดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ 4. หลังจากสุกแล้ว ให้พักแล้วคลุมปิดด้วยกระดาษฟอล์ยเป็นเวลา 10 นาที	จานแก้วกันความร้อน
1-5	**หมูย่าง**	0.5 - 1.5 กก	ตู้เย็น	1. ทาเนื้อหมูด้วยเนยละลายหรือน้ำมันผสมเครื่องปรุงตามชอบ 2. นำอาหารวางลงในจานแก้ว เลือกเมนูและน้ำหนักแล้วกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บีบ ให้เทน้ำออกแล้วกลับด้านเนื้อทันที จากนั้นให้กดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ 4. หลังจากสุกแล้ว ให้พักแล้วคลุมปิดด้วยกระดาษฟอล์ยเป็นเวลา 10 นาที	จานแก้วกันความร้อน
1-6	**ผักย่าง**	0.2 - 0.3 กก	ห้อง	**ส่วนผสม** มะเขือยาว ตัดเป็นชิ้นหนา 1 - 2 ซม. ซูคินี่ ตัดเป็นชิ้นหนา1 - 2 ซม. หัวหอม ตัดเป็นแวน พริกหวาน ผ่าซีกตามยาว และนำเมล็ดออก มะเขือเทศเชอร์รี่ทั้งผล เห็ดหันครึ่ง 1. ทาผักด้วยเนยละลายหรือน้ำมันผสมเครื่องปรุงตามชอบ 2. นำอาหารวางลงในจานแก้ว เลือกเมนูและน้ำหนักแล้วกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บีบ ให้เทน้ำออกแล้วกลับด้านเนื้อทันที จากนั้นให้กดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ 4. หลังจากสุกแล้ว ให้พักแล้วคลุมปิดด้วยกระดาษฟอล์ยเป็นเวลา 10 นาที	จานแก้วกันความร้อน

ข้อควรระวัง

- เมื่อปรุงอาหารประเภทอบ ถ้าท่านมี ให้ใช้ตะแกรงอบ

อาหารจานโปรด

เมนูสำหรับเตาอบของท่านจะถูกโปรแกรมไว้ล่วงหน้าอัตโนมัติเพื่อปรุงอาหาร บอกเตาอบในสิ่งที่ท่านต้องการ และปริมาณวัตถุดิบที่มี จากนั้นให้เตาอบไมโครเวฟของท่านปรุงอาหารตามที่ท่านเลือกไว้

ตัวอย่าง: หากต้องการปรุงแกงไก่ 0.3 กก. ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง



1. กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก




2. กดปุ่ม การปรุงอาหารแบบอินเวอร์เตอร์ จนกว่าหน้าจอแสดงเลข '2'



3. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '2-2'



4. กดปุ่ม เริ่ม '0.2 kg' จะแสดงบนหน้าจอ.



5. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '0.3 kg'



6. กดปุ่ม เริ่ม

คำแนะนำเมนูยอดนิยม

รหัส	เมนู	ขีดจำกัดน้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	ข้อปฏิบัติ	เครื่องใช้
2-1	ซุปไก่	1.0 กก	ตู้เย็น	**ส่วนผสม** ขาไก่ 300 กรัม แครอท ปอกเปลือกแล้วหั่นใหญ่ ½ หัว มันฝรั่ง ปอกเปลือกแล้วหั่นใหญ่ 1 หัว หอมใหญ่ หั่นหนา ½ หัว ซาเลอรี่หั่นเป็นชิ้นยาว 1 นิ้ว 2 ต้น น้ำสต็อคไก่ 3 ถ้วย เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น ¼ ช้อนโต๊ะ 1. ทำความสะอาดขาไก่ ตัดเป็นชิ้นใหญ่แล้วเทน้ำออก 2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในชามที่สามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟ 3. วางอาหารลงไปในเตาอบ เลือกเมนู กดปุ่ม เริ่ม	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ
2-2	แกงไก่	0.2~0.4 กก	ห้อง	**ส่วนผสม** อกไก่ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกบาศก์ 4 อก โยเกิร์ตธรรมชาติ 1 ถ้วย ยี่หร่าบด 1 ช้อนโต๊ะ ผงการ์ม มาซาล่า 1 ช้อนโต๊ะ ผักชีบด 1 ช้อนชา น้ำมะนาว 1 ลูก กระเทียมหั่นละเอียด 8 กลีบ ขิงปอกเปลือกสับละเอียด 1 นิ้ว สีผสมอาหารสีแดง ¼ ช้อนชา มะนาว 1 ลูก เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ 1. ผสมเครื่องเทศ สีสัน น้ำมะนาว ขิงและกระเทียมลงไปเป็นเครื่องแกงพร้อมเติมน้ำเล็กน้อย 2. คนให้เข้ากันกับโยเกิร์ตเพื่อทำเป็นเครื่องหมัก แทนดูรี 3. หมักไก่ในซอสหมักเป็นเวลา 2~3 ชั่วโมง 4. นำไก่ไปเสียบไม้ ให้ไม้เสียบตรงกลางเนื้อไก่ 5. วางไม้เสียบบนตะแกรงบนจานหยด 6. เลือกเมนู น้ำหนัก แล้วกดปุ่ม เริ่ม 7. เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้กลับด้านอาหารแล้วเริ่มปรุงต่อ 8. หลังปรุงอาหารเสร็จ ให้นำออกจากเตาอบแล้วพักไว้	ตะแกรงบนจานหยด

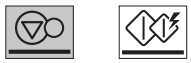
<table>
<tr><th>รหัส</th><th>เมนู</th><th>ขีดจำกัดน้ำหนัก</th><th>อุณหภูมิเริ่มต้น</th><th>ข้อปฏิบัติ</th><th>เครื่องใช้</th></tr>
<tr><td>2-3</td><td>แกงกะหรี่ไก่</td><td>1.5 กก</td><td>ห้อง</td><td>ส่วนผสม
อกไก่หนัก 400 กรัม หั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ
น้ำมันมะกอก ¼ ถ้วย
หัวหอมใหญ่สับ 2 หัว
กระเทียมทุบ 4 กลีบ
แงงชิงปอกเปลือก 1 แง่ง
ซินนามอน 1 แท่ง
พริกแดงแห้ง 2 เม็ด
ขมิ้นผง 1 ช้อนชา
ซอสมะเขือเทศ 400 กรัม
น้ำ หรือ น้ำสต็อค ½ ถ้วย
โยเกิร์ตธรรมชาติ ½ ถ้วย
น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ
1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในชามก้นลึกสำหรับไมโครเวฟ ปิดด้วยฟิล์มพลาสติกเจาะรู
2. วางอาหารลงในเตา เลือกเมนู แล้วกด เริ่มต้น
3. ผัดอย่างน้อยสองครั้งในระหว่างการปรุงอาหาร</td><td>ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ</td></tr>
<tr><td>2-4</td><td>แกงถั่วเหลือง</td><td>0.2~0.4 กก</td><td>ห้อง</td><td>ส่วนผสม
<table><tr><td>ดิล
(แช่ไว้นาน 2 ชั่วโมง)</td><td>0.2 กก</td><td>0.3 กก</td><td>0.4 กก</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>400 มล</td><td>600 มล</td><td>800 มล</td></tr><tr><td>น้ำมัน</td><td>2 ช้อนโต๊ะ</td><td>2 ½ ช้อนโต๊ะ</td><td>3 ช้อนโต๊ะ</td></tr><tr><td>เกลือ</td><td colspan="3">เพื่อเพิ่มรสชาติ</td></tr></table>เครื่องเทศ
เมล็ดยี่หรา
พริกป่น
ขมิ้นผง
ใบแกงกะหรี่
1.ผสมส่วนผสมทั้งหมดลงไปในชามสำหรับไมโครเวฟแล้วเติมเครื่องเทศตามชอบ
2. วางอาหารลงในเตาอบ เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มปรุงอาหาร คนอย่างน้อยสองครั้งระหว่างทำ</td><td>ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ</td></tr>
<tr><td>2-5</td><td>แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย</td><td>1.0 กก</td><td>ห้อง</td><td>วมผสม
ปลากรายบด 200 กรัม
เครื่องแกง 2 ช้อนโต๊ะ
มะเขือเปราะ ผ่าเป็นสี่ซีก 4 ลูก
กะเปาะพริกสีแดงและเหลืองสไลด์อย่างละ 1 ดอก
พริกไทยข้าวโพดสด 2 ช่อ
กระชายหั่นบาง ¼ ถ้วย
ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ
กะเพรา ¼ ถ้วย
น้ำปลาสองสามช้อน
น้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนชา
น้ำ 3 ถ้วย
1. ขยำปลากรายด้วยการโรยเกลือและน้ำเล็กน้อย จนกว่าจะเหนียว แล้ววางพักไว้
2. ในชามสำหรับไมโครเวฟขนาใหญ่ ให้ใส่ลูกชิ้นปลาและส่วนผสมที่เหลืออยู่ทั้งหมด
3. วางลงในเตาอบ เลือกเมนู แล้วกดปุ่มเริ่ม</td><td>ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ</td></tr>
<tr><td>2-6</td><td>หมูพะโล้</td><td>1.2 กก</td><td>ตู้เย็น</td><td>ส่วนผสม
หมูสามชั้น (มันน้อย) 300 กรัม
โป๊ยกั๊ก 4 ดอก
แท่งซินนามอนหั่นยาว 1 นิ้ว 3 แท่ง
กระเทียมทุบ 5 กลีบ
พริกไทย 2 ช้อนชา
รากผักชีโขลก 2 ราก,
น้ำซุปหมู 4 ถ้วย
น้ำตาลมะพร้าว 2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊ว 2 ช้อนโต๊ะ</td><td>ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ</td></tr>
</table>

รหัส	เมนู	ขีดจำกัดน้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	ข้อปฏิบัติ	เครื่องใช้
2-6	**หมพะโล้**	1.2 กก	ตู้เย็น	ส่วนผสม ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ ผ้าฝ้ายบางเพื่อห่อเครื่องเทศ 1. ทำความสะอาดหมูสามชั้น ตัดเป็นชิ้นๆละประมาณ 3 ซม. 2. ใส่ส่วนผสมทุกอย่างรวมถึงหมูสามชั้นลงในชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ 3. วางอาหารลงในเตาอบ เลือกเมนู แล้วกด เริ่ม.	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ
2-7	**ปลาหมึกผัดผงกระหรี่**	0.6 กก	ห้อง	**ส่วนผสม** ปลาหมึก 300 กรัม หัวหอมหั่นสไลด์ ½ หัว พริกแดง หั่นสไลด์ 2 เม็ด คื่นช่าย หั่นยาว 2 นิ้ว 2 ต้น ต้นหอม หั่นยาว 2 นิ้ว 2 ต้น ผงกะหรี่ 2 ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ 1 ฟอง นมข้นจืด 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 2 ช้อนชา เครื่องแกง 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันสำหรับปรุงอาหาร 2 ช้อนโต๊ะ 1. นำส่วนหัว หนวด และโครงหมึกออกจากตัวหมึก ดึงลายตามตัวปลาหมึกออก หั่นสไลด์ตัดเป็นเส้น จากนั้นก็หั่นเป็นลูกบาศก์ พักให้สะเด็ดน้ำ 2. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันยกเว้นผักและน้ำมัน 3. ใส่ส่วนผสมที่ได้เข้ากับผัก น้ำมันและปลาหมึกในชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ. 4. วางอาหารลงในเตาอบ เลือกเมนู กรด เริ่ม คนอย่างน้อยสองครั้ง ขณะปรุงอาหาร	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ
2-8	**ข้าวหมกไก่**	1.0 กก	ห้อง	ส่วนผสม ข้าวบัสมาตี 1½ ถ้วย น้ำ 400 กรัม หอมใหญ่สับ 2 หัว มะเขือเทศสับ 1 ลูก ผักต่าง(แครอท ถั่ว มันฝรั่ง) สับ 1 ถ้วย พริกเขียวสับ 2 เม็ด ขิงและกระเทียมสับ 1 ช้อนชา พริกแดงป่น 1 ½ ช้อนชา ผักชีผง 1 ช้อนชา ผงยี่หร่า 1 ช้อนชา บีร์ยานี มาซาล่า 1 ช้อนโต๊ะ ซินนามอน 1 แท่ง กระวาน 2 อัน กระเทียม 2 กลีบ ใบเบย์เล็ก 2 ใบ เมล็ดผักชีล้อม 1 ช้อนชา ใบผักชีและใบสะระแหน่สับละเอียด น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ เนยอินเดียหรือน้ำมันเนย 2 ช้อนโต๊ะ เกลือเพิ่มรสชาติ 1.ปรุงผักและเครื่องเทศทั้งหมดในกระทะทอดที่มีน้ำมันเล็กน้อย จนกว่าจะเป็นสีน้ำตาล 2.วางส่วนผสมของผักที่สุกแล้วลงในชามที่ปลอดภัยกับไมโครเวฟก้นลึกแล้วเติมข้าวและน้ำลงไป ปิดด้วยฟิล์มพลาสติกและเจาะรู 3.วางอาหารลงในเตาอบ เลือกเมนู กดปุ่ม เริ่ม คนอย่างน้อยสองครั้งขณะปรุงอาหาร	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ

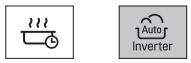
อาหารประเภทนุ่มๆ

เตาอบจะใช้พลังงานต่ำเพื่อทำให้อาหารนิ่ม/ละลาย ดูได้จากตารางดังต่อไปนี้

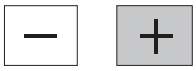
ตัวอย่าง: การละลายช็อกโกแลต 0.2กก.



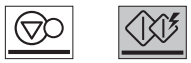
1. กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก



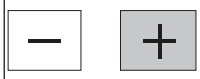
2. กดปุ่ม การปรุงอาหารแบบอินเวอร์เตอร์ จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '3'



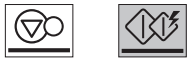
3. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '3-4'



4. กดปุ่ม เริ่ม '0.1 kg' จะแสดงบนหน้าจอ.



5. กด +จนกวาหนา จอจะแสดงเลข '0.2 kg'



6. กดปุ่ม เริ่ม

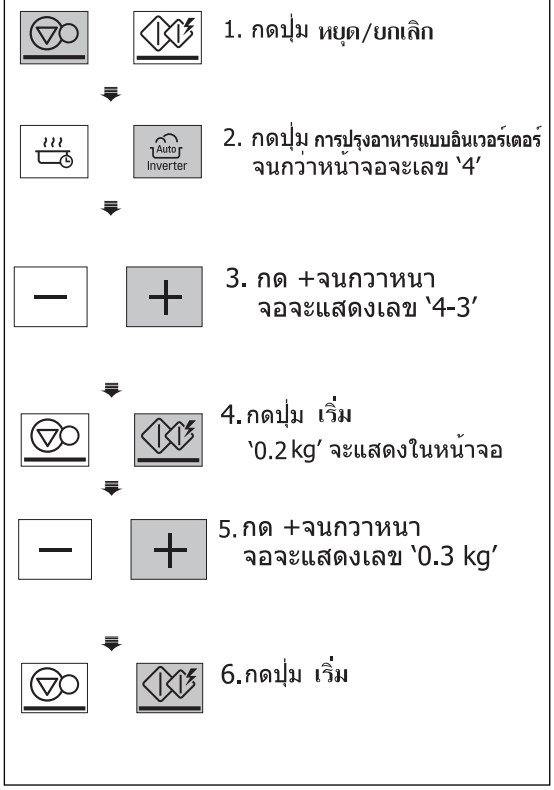
คำแนะนำเมนูอาหารประเภทนุ่มๆ

รหัส	เมนู	ขีดจำกัดน้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	ข้อปฏิบัติ	เครื่องใช้
3-1	**ครีมชีส**	0.1 - 0.3 กก	ตู้เย็น	1. แกะห่อแล้ววางไว้บนจาน 2. วางอาหารในเตาอบ เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 3. ครีมชีสจะพร้อมใช้ตามสูตร	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ
3-2	**ไอศกรีม**	2 / 4 ถวย	แช่แข็ง	1. นำฝาที่ปิด 2. วาง อาหารในเตาอบ เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 3. ไอศกรีมจะนิ่มพอที่จะตักได้ง่ายขึ้น	-
3-3	**เนย**	1 – 3 (100 - 150 ก / อัน)	ตู้เย็น	1. วางอาหารลงในชาม 2. วางอาหารในเตาอบ เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 3. หลังปรุงเสร็จ ให้คนจนกว่าจะละลายสมบูรณ์	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ
3-4	**ช็อกโกแลต**	0.1 - 0.3 กก	ห้อง	1. สามารถใช้ช็อคโกแลต ชิพ หรือช็อคโกแลตแท่งสำหรับทำขนมได้ 2. แกะห่อแล้ววางอาหารลงในชาม 3. วางอาหารในเตาอบ เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 4. หลังปรุงเสร็จ ให้คนจนกว่าจะละลายสมบูรณ์	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ

ละลายน้ำแข็ง/อาหารทั่วไป

เมนูของเตาอบของท่านจะได้รับการโปรแกรมล่วงหน้าให้ปรุงอาหารอัตโนมัติ
บอกเตาอบถึงสิ่งที่ท่านต้องการและปริมาณวัตถุดิบที่มี จากนั้นให้เตาอบไมโครเวฟปรุงอาหารตามที่ท่านเลือกไว้

ตัวอย่าง: การปรุงนัทเก็ตไก่ 0.3 กก.



คำแนะนำเมนูการละลายน้ำแข็งและอาหารทั่วไป

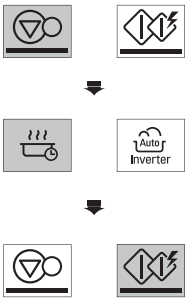
รหัส	เมนู	ขีดจำกัดน้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	ข้อปฏิบัติ	เครื่องใช้
4-1	ขนมปังฝรั่งเศส/ครัวซอง	0.1 - 0.3 กก	แช่แข็ง	1. แกะบาเก็ตต์/ครัวซองแช่แข็งออกจากห่อ 2. วางอาหารลงบนจานแก้ว เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม	จานแก้วกันความร้อน
4-2	**ชีสสติ๊ก**	0.2 - 0.4 กก	แช่แข็ง	1. แกะชีสแบบแท่งออกจากบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด 2. วางอาหารลงบนตะแกรง เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บี๊บ ให้กลับด้านอาหารอย่างรวดเร็ว จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ	ตะแกรง
4-3	นัทเก็ตไก่	0.2 - 0.3 กก	แช่แข็ง	1. แกะนักเก็ตไก่ทั้งหมดออกจากบรรจุภัณฑ์ 2. วางอาหารลงบนตะแกรง เลือกเมนูและน้ำหนัก จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บี๊บ ให้กลับด้านอาหารอย่างรวดเร็ว จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ	ตะแกรง

รหัส	เมนู	ขีดจำกัดน้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	ข้อปฏิบัติ	เครื่องใช้
4-4	**ลาซานญ่าแช่แข็ง**	0.3 กก	แช่แข็ง	1. แกะลาซอญญ่าจากกล่องแล้วนำที่ปิดออก 2. วางอาหารในเตาอบ เลือกเมนูแล้วกดปุ่ม เริ่ม	-
4-5	**พิซซ่าแช่แข็ง (หนา)**	0.5 กก	แช่แข็ง	1. แกะพิซซ่าขอบหนาจากบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด 2. วางอาหารในเตาอบ เลือกเมนูแล้วกดปุ่ม เริ่ม	จานแก้วกันความร้อน
4-6	**พิซซ่าแช่แข็ง (บาง)**	0.2 - 0.4 กก	แช่แข็ง	1. แกะพิซซ่าขอบหนาจากบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด 2. วางอาหารในเตาอบ เลือกเมนูแล้วกดปุ่ม เริ่ม	ตะแกรง
4-7	**เนื้อปลาแซลมอน**	0.2 - 0.6 กก. (180 - 220 ก, หนา 2.5 ซม/ชิ้น)	แช่แข็ง	1. ทาแซลมอนแช่แข็งด้วยเนยละลายหรือน้ำมันและเครื่องปรุงรสตามต้องการ 2. วางอาหารลงบนตะแกรงบนจานหยด เลือกเมนูและน้ำหนัด จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บี๊บ ให้กลับด้านอาหารอย่างรวดเร็ว จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ	ตะแกรงบนจานหยด
4-8	กุ้ง	0.2 - 0.4 กก	แช่แข็ง	1. ทากุ้งแช่แข็งด้วยเนยละลายหรือน้ำมันและเครื่องปรุงรสตามต้องการ 2. วางอาหารลงบนตะแกรงบนจานหยด เลือกเมนูและน้ำหนัด จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม 3. เมื่อมีเสียง บี๊บ ให้กลับด้านอาหารอย่างรวดเร็ว จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม เพื่อปรุงต่อ	ตะแกรงบนจานหยด

การหมัก

คุณสมบัตินี้จะช่วยให้ท่านสามารถทำโยเกิร์ตได้ด้วยการกดปุ่ม หมัก / อุ่น

ตัวอย่าง: การหมักโยเกิร์ต 0.6 กก.



1. กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก
2. กดปุ่ม **หมัก/อุ่น** จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '1'
3. กดปุ่ม เริ่ม '5h00' จะแสดงขึ้นในหน้าจอ

คำแนะนำเมนูหมัก

รหัส	เมนู	ขีดจำกัดน้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	ข้อปฏิบัติ	เครื่องใช้
1	หมักโยเกิร์ต	0.6 กก	อุ่นพอควร	**ส่วนผสม** นมพาสเจอร์ไรซ์ 500 มล.. โยเกิร์ตรสธรรมชาติ 100 กรัม 1. ล้างชามที่ปลอดภัยกับไมโครเวฟขนาดพอเหมาะด้วยน้ำร้อน 2. ใส่นม 500 มล. ลงในชาม 3. ให้ความร้อนประมาณ 1 นาที 30 วินาที - 2 นาที 30 วินาที ที่พลังงานไมโครเวฟระดับสูง จนกว่าอุณหภูมิจะเป็น 40 - 50 °C 4. เติมโยเกิร์ต 100 มล. ลงในชามแล้วคน 5. ปิดด้วยฟิล์มพลาสติกแล้ววางอาหารลงในเตา เลือกเมนูแล้วกดปุ่ม เริ่ม 6. หลังการปรุงฟ ให้วางทิ้งไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 5 ชั่วโมง 7. เพิ่มรสชาติด้วยการรับประทานกับแยม น้ำตาลหรือผลไม้ ข้อความระวัง: • ประเภทของนมและโยเกิร์ตต่อไปนี้อาจใช้: ให้ใช้: นม: • นมพาสเจอร์-ไรซ์; โยเกิร์ต: • โยเกิร์ตรสธรรมชาติ ห้ามใช้: นม: นมไร้ไขมัน หรือนม 2 %, 1 %; • นมแคลเซียมสูง; • นมถั่วเหลือง; • นมที่เหลืออยู่; • นมหมดอายุ; โยเกิร์ต: • โยเกิร์ตที่เหลืออยู่; • โยเกิร์ตหมดอายุ • ล้างทำความสะอาดเครื่องมือด้วยน้ำร้อนก่อนการปรุงฟโยเกิร์ต • ดูให้แน่ใจว่านมอยู่ในอุณหภูมิอุ่นพอควร (40 - 50 °C) ก่อนการปรุงฟ • อย่าเขย่าหรือผสมโยเกิร์ตขณะปรุงฟ เพราะจะกระทบต่อความแน่นของโยเกิร์ต • ถ้าปริมาณส่วนผสมมีมากกว่าที่แนะนำไว้ ให้เพิ่มเวลาในการปรุงฟ	ชามที่ปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ

รักษาความร้อนของอาหาร

ฟังก์ชั่นการอุ่นอาหารจะทำให้อาหารร้อน ณ อุณหภูมิเดียวกับที่อาหารปรุงสุกจนกว่าจะถึงเวลาเสิร์ฟ ให้เริ่มต้นด้วยอาหารร้อนเสมอ โดยใช้ภาชนะที่ใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้

ตัวอย่าง: ทำให้อาหารอุ่นด้วยตัวเอง
เพื่ออุ่นอาหารในระดับสูงภายในเวลา 90 นาที



1. กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก







2. กดปุ่ม **หมัก/อุ่น** จนกว่าหน้าจอจะแสดงเลข '2'







3. กดปุ่ม เริ่ม '1h30' จะแสดงบนหน้าจอ

ข้อแนะนำ:
อาหารกรอบต่างๆ (ขนมอบ พาย เป็นต้น) ควรเปิดฝาไว้ขณะทำอุ่น
อาหารที่มีความชุ่มชื้นควรปิดไว้ด้วยที่ห่อพลาสติก หรือฝาปิดที่ใช้ได้ในไมโครเวฟ
ปริมาณของอาหารที่จะอุ่นเหมาะสำหรับ 1-3 คนกิน

การละลายน้ำแข็งด้วยระบบอินเวอร์เตอร์

ลำดับการละลายน้ำแข็งสี่แบบจะถูกตั้งค่าล่วงหน้าในเตาอบ คุณสมบัติของ INVERTER DEFROST ให้ท่านมีวิธีการละลายน้ำแข็งในอาหารแช่แข็งได้ดีที่สุด
คู่มือการปรุงอาหารจะแสดงถึงลำดับการละลายน้ำแข็งของของแช่แข็งที่แนะนำสำหรับอาหารที่จะทำการละลายน้ำแข็ง
เพื่อเพิ่มความสะดวกยิ่งขึ้น INVERTER DEFROST จะรวมกลไกการบีบแนบมาด้วย
เพื่อเตือนให้ท่านตรวจสอบ กลับด้าน แยก หรือเรียงลำดับใหม่เพื่อให้ได้ผลการละลายที่ดีที่สุด
มีการจัดระดับการละลายไว้ให้สี่ระดับ
(เนื้อสัตว์/สัตว์ปีก/ ปลา/ขนมปัง)

ตัวอย่าง: หากต้องการละลายเนื้อสัตว์แช่แข็ง 1.2 กก.



ข้อแนะนำ:
เมื่อท่านกดปุ่ม เริ่ม
หน้าจอจะเปลี่ยนเป็นการนับถอยหลังเวลาการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะมีเสียงบี๊บหนึ่งครั้งขณะรอบการ **DEFROST**
เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ
ให้เปิดประตูแล้วนำส่วนที่ละลายแล้วกลับอีกออกมา นำส่วนที่แช่แข็งกลับเข้าไปในเตาอบแล้วกดปุ่ม เริ่ม

- นำ ปลา หอย เนื้อสัตว์ ไก่ จากกระดาษหรือพลาสติกที่ห่อหุ้มเดิม ไม่เช่นนั้นแล้วสิ่งที่ห่อหุ้มจะเก็บไอน้ำและน้ำไว้ใกล้กับอาหาร ซึ่งสามารถทำให้พื้นผิวด้านนอกของอาหารสุกได้
- วางอาหารลงในภาชนะกันตื่นหรือตะแกรงอบในไมโครเวฟเพื่อรองรับการหยด
- อาหารควรจะเป็นน้ำแข็งตรงกลางเมื่อนำออกมาจากเตาอบ
- เวลาในการละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับความแข็งของอาหารที่แช่แข็งไว้
- รูปร่างของบรรจุภัณฑ์มีผลต่อความเร็วของการละลายน้ำแข็ง บรรจุภัณฑ์แบบตื้นจะละลายเร็วกว่าแบบลึก
- ขึ้นอยู่กับรูปร่างของอาหารซึ่งสามารถเพิ่มหรือลดการละลายน้ำแข็งได้

คำแนะนำเมนูละลายน้ำแข็งแบบอินเวอร์เตอร์

ประเภท	อาหารที่จะละลายน้ำแข็ง
เนื้อสัตว์ (dEF1) 0.1-4.0 กก.	**เนื้อวัว** เนื้อวัวบด เสต็คชิ้น การหั่นเนื้อเต๋าสำหรับการทำสตูว์ สเต็กเทนเดอร์โลอิน การอบจากหม้อ การอบซี่โครง การอบรัมป์ การอบแบบชัค ไส้แฮมเบอร์เกอร์ **เนื้อแกะ** แลมป์ชอป การอบแบบหมุน **หมู** ช็อป ฮ็อท ด็อกส์ ซี่โครงสไตล์คันทรี่ การอบบแบบหมุน ไส้กรอก **เนื้อลูกวัว** คัทเลท (0.5 กก.หนา 20 มม.) กลับด้านอาหารเมื่อมีเสียง บี๊บ ให้พักไว้ประมาณ 5-15 นาที
สัตว์ปีก (dEF2) 0.1-4.0 กก.	**สัตว์ปีก** ทั้งตัว การหั่นเป็นชิ้น หน้าอก(ไม่มีกระดูก) **ไก่คอร์นิช** ทั้งตัว **ไก่ง่วง หน้าอก** กลับด้านอาหารหลังเสียงบี๊บ หลังการละลายน้ำแข็งแล้ว กลับด้านอาหารเมื่อมีเสียง บี๊บ ให้พักไว้ประมาณ 30-60 นาที
ปลา (dEF3) 0.1-4.0 กก.	**ปลา** ฟิเลท์ สเต็กทั้งชิ้น **หอย** เนื้อปู หางล็อปสเตอร์ กุ้ง หอยเชลล์ กลับด้านอาหารหลังเสียงบี๊บ หลังการละลายน้ำแข็งแล้ว กลับด้านอาหารเมื่อมีเสียง บี๊บ ให้พักไว้ประมาณ 5-10 นาที
ขนมปัง (dEF4) 0.1-0.5 กก.	ขนมปังสไลด์แล้ว บัน บาเก็ตต์ เป็นต้น แยกชิ้นแล้ววางระหว่างผ้าขนหนูกระดาษหรือจานแบน กลับด้านอาหารหลังเสียงบี๊บ หลังการละลายน้ำแข็งแล้ว กลับด้านอาหารเมื่อมีเสียง บี๊บ ให้พักไว้ประมาณ 1-2 นาที

ภาชนะที่ใช้สำหรับเตาอบไมโครเวฟ

ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะหรือมีส่วนผสมของโลหะในการใช้งานเตาอบไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ และจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุที่เป็นโลหะในเตาอบและก่อให้เกิดประกายไฟ ซึ่งเป็นสัญญาณเตือนที่เปรียบเสมือนฟ้าผ่าได้ ภาชนะที่ไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยกับเตาอบไมโครเวฟ อย่างไรก็ตาม ก็จะมีภาชนะบางชนิดที่มีโลหะเป็นส่วนผสมอยู่และไม่เหมาะสำหรับเป็นภาชนะที่ใช้กับเตาอบไมโครเวฟ ท่านสามารถตรวจสอบได้ด้วยตนเองว่า ภาชนะที่ท่านต้องการใช้ สามารถใช้กับเตาอบได้หรือไม่ ด้วยการวางภาชนะดังกล่าวใกล้กับถ้วยแก้วที่บรรจุน้ำอยู่โดยใช้ฟังก์ชั่นการทำงานของเตาไมโครเวฟ และใช้ไฟแรงเป็นเวลา 1 นาที ถ้าน้ำร้อนขึ้น แต่ภาชนะยังเย็นอยู่ แสดงว่าภาชนะนั้นสามารถนำเข้าเตาอบไมโครเวฟได้ แต่ถ้าน้ำไม่ร้อนขึ้น แต่ภาชนะกลับร้อน แสดงว่าภาชนะนั้นไม่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้

จานใส่อาหาร

มีจานหลากหลายชนิดที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ ถ้าท่านไม่แน่ใจกรุณาสอบถามตัวแทนจำหน่าย หรือทำการทดสอบดังวิธีด้านบน

เครื่องแก้ว

ภาชนะที่เป็นแก้วส่วนใหญ่จะทนความร้อนได้ดีและสามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ รวมถึงแบรนด์ทั้งหมดที่เป็นเครื่องแก้วสำหรับทำอาหาร อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้เครื่องแก้วที่มีความละเอียดอ่อน เช่น แก้วไวน์ เนื่องจากอาจแตกได้เมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติก

ภาชนะแบบนี้สามารถเก็บอาหารที่ใช้เวลาในการอุ่นร้อนสั้นๆได้เท่านั้น อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ใส่อาหารที่ต้องใช้เวลาอยู่ในเตาอบนานเพราะภาชนะพลาสติกจะละลายในท้ายที่สุด

กระดาษ

จานและภาชนะกระดาษนั้นมีความสะดวกและปลอดภัยในการใช้ฟังก์ชั่นของเตาไมโครเวฟ เนื่องจากมีเวลาปรุงอาหารที่สั้นและอาหารที่ปรุงสุกแล้วจะมีไขมันต่ำและมีความนุ่ม กระดาษทิชชู่แผ่นใหญ่ยังมีประโยชน์อย่างยิ่งในการห่ออาหารและวางบนถาดอบขนมซึ่งกำลังทำเบคอนที่มีมันย่องอยู่ โดยทั่วไปแล้วให้หลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่เป็นกระดาษสีเนื่องจากสีอาจจะหลุดออกมาได้ ผลิตภัณฑ์กระดาษรีไซเคิลอาจมีสิ่งปนเปื้อนจึงอาจก่อให้เกิดประกายไฟหรือไหม้ในไมโครเวฟได้.

ถุงพลาสติก

ต้องเป็นถุงที่ทำขึ้นพิเศษสำหรับทำอาหารเท่านั้น ถุงทำอาหารจะสามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟ อย่างไรก็ตาม ท่านควรเจาะรูหรือฉีกถึงเพื่อให้ไอน้ำลอดออกมาได้ ห้ามใช้ถุงพลาสติกทั่วไปในการทำอาหารกับเตาไมโครเวฟเนื่องจากจะละลายได้

ภาชนะพลาสติกสำหรับเตาอบไมโครเวฟ

ภาชนะรูปทรงต่างๆ สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ โดยส่วนใหญ่ คุณสามารถใช้ภาชนะที่มีอยู่แล้วได้แทนที่จะต้องลงทุนกับเครื่องครัวใหม่

ภาชนะเคลือบ หินและกระเบื้องเซรามิค

เป็นภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟมากที่สุด แต่เพื่อความแน่ใจก็ควรจะทดสอบภาชนะตามวิธีการด้านบน

⚠ ข้อควรระวัง

- ภาชนะบางอย่างที่มีส่วนประกอบของตะกั่วหรือเหล็กไม่เหมาะที่จะใช้เป็นภาชนะปรุงอาหาร
- ภาชนะควรได้รับการตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าเหมาะสมกับการใช้ในเตาอบไมโครเวฟ

คุณลักษณะของอาหารและการปรุงด้วยไมโครเวฟ

หมั่นตรวจดูอาหาร

หมั่นตรวจดูอาหารอยู่เสมอเมื่อคุณปรุงอาหาร
ฟังก์ชั่นต่างๆที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟจะมีไฟที่จะสว่างขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อเตาอบทำงาน ดังนั้น
คุณจึงสามารถมองเห็นด้านในและตรวจสอบการสุกของอาหารได้ตลอด คำแนะนำต่างๆในสูตรเพื่อยกอาหารให้สูงขึ้น, คลุกเคล้าอาหาร
ควรเป็นขั้นตอนที่นำมาใช้ให้น้อยที่สุด หากดูแล้วว่าอาหารปรุงสุกอย่างไม่สม่ำเสมอเท่าที่ควร
ให้ใช้วิจารณญาณของตัวคุณเองในการแก้ปัญหาอย่างเหมาะสม

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ

มีหลากหลายปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้นั้นมีผลอย่างยิ่งในการปรุงอาหาร ตัวอย่างเช่น
เค้กที่ทำจาก เนย,นม หรือไข่ที่เพิ่งนำออกจากช่องแช่แข็ง ต้องใช้เวลาในการอบนานกว่าส่วนผสมที่อยู่ในอุณหภูมิห้อง
สูตรอาหารบางสูตร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ขนมปัง, เค้ก และคัสตาร์ด แนะนำให้ยกออกจากเตาอบในเวลาที่อาหารยังไม่สุกดี
นี่ไม่ถือเป็นสิ่งที่ผิดพลาด เมื่อตั้งพักไว้ ปกติมักจะมีที่ปิด
อาหารเหล่านี้จะปรุงจนสุกต่อด้านนอกเตาอบเนื่องจากมีความร้อนติดอยู่ภายในส่วนนอกของอาหารและจะค่อยๆเดินทางซึมเข้าด้านใน
ของอาหาร หากทิ้งอาหารไว้ในเตาอบต่อจนกระทั่งสุกทั้งหมด ส่วนด้านนอกจะสุกเกินไปหรืออาจไหม้ได้
ทั้งนี้ผู้ใช้จะมีทักษะในการประเมินเวลาการทำอาหารและการพักอาหารเพิ่มขึ้นเรื่อยๆต่อไป

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารชนิดที่มีมวลเบา เช่น เค้กและขนมปัง จะปรุงด้วยระยะเวลาที่สั้นกว่า อาหารที่หนักและมีมวลหนาแน่น เช่น
อาหารประเภทย่างหรือตุ๋น คุณจะต้องเอาใจใส่อาหารพวกมวลเบาต่างๆ เพื่อไม่ให้ขอบแห้งและเปราะ

ส่วนสูงของอาหาร

ส่วนบนของอาหารที่มีความสูง, โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารประเภทย่างต่างๆ จะสุกเร็วกว่าส่วนล่าง
ดังนั้น ผู้ใช้ควรกลับด้านหลายๆครั้งขณะปรุง

ความชุ่มชื้นของอาหาร

ความร้อนในเตาอบไมโครเวฟจะทำให้ความชื้นระเหย ทำให้อาหารเสียความชุ่มชื้น ดังนั้นอาหารที่แห้ง
เช่นอาหารประเภทย่างและผักบางชนิดจึงควรพรมน้ำก่อนที่จะปรุงหรือคลุมไว้เพื่อรักษาความชุ่มชื้นของอาหาร

อาหารประเภทกระดูกและเนื้อติดมัน

อาหารประเภทกระดูกและเนื้อติดมันจะปรุงสุกเร็วกว่าเนื้อสัตว์
ดังนั้นผู้ใช้ควรเพิ่มความระมัดระวังในการปรุงอาหารประเภทกระดูกหรือส่วนที่เป็นไขมันเพื่อป้องกันอาหารสุกไม่ทั่วถึงหรือเนื้อปรุงสุก
เกินไป

ปริมาณอาหารที่ใส่เตาอบ

พลังงานไมโครเวฟมีปริมาณเท่านั้นเสมอไม่ว่าจะมีอาหารใส่เข้าไปมากน้อยเพียงใด ดังนั้น ยิ่งผู้ใช้ใส่อาหารเข้าไปในเตาอบมากเท่าไหร่
ยิ่งต้องใช้เวลานานขึ้นในการปรุงมากเท่านั้น หากต้องการใส่อาหารน้อยกว่าที่แนะนำครึ่งหนึ่งของสูตร
จะต้องลดเวลาในการปรุงลงหนึ่งในสามด้วย

รูปทางของอาหาร

เตาไมโครเวฟสามารถทำงานเจาะเข้าไปได้เพียง 2 ซม. ของอาหาร
เนื้อด้านในที่ปรุงสุกเกิดจากการที่ความร้อนจากด้านนอกแทรกซึมเข้าไปด้านใน
มีเพียงขอบของอาหารเท่านั้นที่สุกด้วยพลังงานไมโครเวฟ ที่เหลือคือการสุกโดยการใช้การนำความร้อน
ซึ่งรูปทรงที่เป็นอุปสรรคต่อการทำงานที่สุดของเตาไมโครเวฟคือ ทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสหนา ด้านมุมจะไหม้ก่อนที่ส่วนกลางจะเริ่มอุ่น
รูปทรงของอาหารที่ดีที่สุดสำหรับเตาไมโครเวฟคือทรงกลมบางและวงแหวน

การคลุมอาหาร

การคลุมอาหารจะรักษาความร้อนและไอน้ำซึ่งจะทำให้อาการสุกเร็วยิ่งขึ้น
ควรใช้ฝาปิดหรือฟิล์มใส่สำหรับไมโครเวฟโดยการห่อเก็บมุมเพื่อป้องกันการกระเด็นที่อาจเกิดขึ้น

คุณลักษณะของอาหารและการปรุงด้วยไมโครเวฟ

การทำให้เกิดสีน้ำตาลในอาหาร
เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกที่ปรุงเป็นเวลาสิบห้านาทีหรือนานกว่านั้นจะเกิดสีน้ำตาลเล็กน้อยเนื่องจากไขมันในเนื้อเอง
อาหารที่ปรุงในระยะเวลาที่สั้นกว่านั้น ก็สามารถใช้ซอสเพื่อทำให้เกิดสีน้ำตาลช่วยได้ เช่น วูสเตอร์ซอส, ซีอิ๊ว
หรือซอสบาร์บีคิวเพื่อให้ได้สีสันที่น่ารับประทาน
การใส่ซอสในปริมาณเพียงเล็กน้อยในอาหารจะไม่ทำให้รสชาติตามสูตรต้นตำรับเปลี่ยนไป

การคลุมอาหารด้วยกระดาษกันไขมัน
จะเป็นการคลุมที่ไม่แน่นหนาเหมือน การใช้ฝาปิดหรือแผ่นพลาสติกใส ทำให้อาหารอาจมีความแห้งเล็กน้อย
แต่เป็นเพราะมีความแน่นหนาน้อยกว่าฝาปิดหรือแผ่นพลาสติกใสคลุมอาหาร จึงทำให้อาหารมีความแห้งเล็กน้อย

การจัดเรียงและการเว้นช่องในเตาอบ
อาหารกินเล่น เช่น มันฝรั่งอบ, เค้กชิ้นเล็กและออร์เดิร์ฟจะสุกทั่วถึงหากจัดวางในเตาอบโดยเว้นช่องว่างให้เท่าๆกัน
จะได้ผลดีขึ้นเมื่อวางเป็นแบบวงกลม ห้ามเรียงทับกันเพราะจะทำให้สุกไม่ทั่วถึง

การคลุกเคล้าอาหาร
การคลุกเคล้าอาหารถือเป็นหนึ่งในเทคนิคการใช้ไมโครเวฟที่สำคัญที่สุด ในการปรุงอาหารแบบปกติ
การคนอาหารก็เพื่อให้มีความเข้ากันดี อย่างไรก็ตาม อาหารที่ปรุงด้วยไมโครเวฟ
ใช้การคลุกเคล้าเพื่อเกลี่ยกระจายความร้อนให้สม่ำเสมอ
การคลุกอาหารให้ได้ประสิทธิภาพต้องคนจากด้านนอกมาตรงกลาง เนื่องจากอาหารด้านนอกจะสุกก่อน

การพลิกอาหาร
อาหารที่มีขนาดใหญ่, สูง เช่น การย่างไก่ทั้งตัว จะต้องมีการพลิกกลับด้านเพื่อให้ทั้งส่วนบนและส่วนล่างสุกเท่ากัน
หรืออาจทำได้โดยสับไก่เป็นชิ้นเล็กๆก่อนเพื่อการสุกที่ทั่วถึงมากขึ้น

การวางอาหารชิ้นที่หนากว่าไว้ด้านนอก
เนื่องจากการทำงานของไมโครเวฟจะทำงานจากชิ้นด้านนอกก่อน จึงควรวางส่วนที่หนาของเนื้อสัตว์,
ไก่และปลาไว้ตรงขอบนอกของจานอบ วิธีนี้จะทำให้ส่วนที่หนาได้รับพลังงานจากเตาอบมากที่สุดและทำให้อาหารสุกเสมอกัน

การห่อหุ้ม
อลูมิเนียมฟอยล์ (ซึ่งปิดกันพลังงานไมโครเวฟ)
สามารถวางไว้ที่มุมหรือขอบของอาหารที่มีรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือผืนผ้าได้เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนนั้นๆสุกจนเกินไป
ไม่ควรใช้ฟอยล์มากเกินไปและตรวจทานดูให้แน่ใจว่าฟอยล์ไม่ได้ขวางจานหมุน
เพราะอาจก่อให้เกิดความบกพร่องของการทำงานในไมโครเวฟได้

การวางอาหารให้สูงกว่าพื้นผิว
อาหารที่เป็นชิ้นหนาหรือมีความหนาแน่นสูงควรวางให้สูงกว่าพื้นผิวขอบเตาอบเพื่อให้เตาอบสามารถปรุงส่วนที่อยู่ด้านล่างและส่วนตรง
กลางของอาหารได้ดียิ่งขึ้น

การเจาะรูระบายอาหาร
อาหารที่อยู่ในเปลือก,ผิว หรือเยื่อ สามารถระเบิดได้ในเตาอบ เว้นเสียแต่จะมีการเจาะรูก่อนปรุงอาหาร อาหารดังกล่าวได้แก่ ไข่,
หอยลาย, หอยนางรมและผักและผลไม้ทั้งหมด

การตรวจสอบว่าอาหารสุกหรือไม่
อาหารที่ปรุงด้วยเตาไมโครเวฟจะสุกเร็ว ดังนั้นจึงจำเป็นต้องหมั่นตรวจสอบว่าอาหารสุกพอดีหรือยังอยู่บ่อยครั้ง
อาหารบางอย่างสามารถทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟจนกว่าจะสุกพอดี แต่อาหารส่วนใหญ่แล้ว รวมถึงเนื้อสัตว์ ไก่
อาจต้องยกออกจากเตาในขณะที่ยังปรุงไม่สุกดีแล้วปล่อยให้ปรุงสุกเองในขณะช่วงเวลาพักไว้ด้านนอก
อุณหภูมิภายในอาหารจะสูงขึ้นระหว่าง 50 F (30 C) และ150 F (8 ° C) ในช่วงที่นำอาหารออกจากเตาใหม่ๆ

เวลาพักอาหารหลังยกออกจากเตาอบ
อาหารส่วนใหญ่ควรปล่อยให้พักเป็นเวลาประมาณ 3 ถึง 10 นาทีหลังนำออกจากเตาอบ
โดยปกติอาหารจะถูกคลุมไว้ในช่วงพักนี้เพื่อรักษาความร้อน เว้นเสียแต่อาหารชนิดนั้นจะต้องมีเนื้อที่แห้ง (ตัวอย่างเช่น
เค้กและบิสกิตบางชนิด) เวลาพักอาหารจะทำให้อาหารปรุงสุกพอดีและช่วยให้รสชาติดี

การทำความสะอาดเตาอบ

1 การรักษาความสะอาดภายในเตาอบ

อาหารหรือของเหลวทมักจะกระจายตัวติดอยู่กับผนังและระหว่างขอบพื้นผิวของประตูเตาอบ
วิธีการดีที่สุดคือให้ใช้ผ้าหมาดเช็ดทำความสะอาดทันที คราบอาหารหรือเศษอาหารชิ้นเล็กๆที่สะสม
จะทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานของเตาลดลง เพิ่มเวลาการปรุงอาหารให้ยาวนานขึ้น
การทำความสะอาดเศษอาหารที่อยู่ระหว่างประตูเตาอบกับกรอบออกทำได้โดยใช้ผ้าเช็ดออก
ถือเป็นเรื่องที่มีความสำคัญอย่างยิ่งที่จะรักษาความสะอาดบริเวณนี้ เพื่อให้สามารถปิดได้เรียบสนิทดี
ส่วนการทำความสะอาดคราบมันที่กระจายอยู่ให้ใช้ผ้าชุบน้ำสบู่ ตามด้วยผ้าเปียกและแห้ง
ไม่ควรใช้ผงซักฟอกเข้มข้นหรือน้ำยาขจัดคราบ ถาดโลหะสามารถล้างทำความสะอาดด้วยมือหรือใช้เครื่องล้างจานได้

2 การรักษาความสะอาดภายนอกเตาอบ

ทำความสะอาดด้านนอกเตาอบด้วยสบู่ จากนั้นเช็ดออกด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าเนื้อนิ่มหรือกระดาษเช็ดมือ
ต้องระวังไม่ให้น้ำเข้าไปในช่องระบายอากาศเพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับชิ้นส่วนด้านในของเตาอบ
การทำความสะอาดแผงควบคุม ต้องทำขณะประตูเตาอบเปิดอยู่ เพื่อป้องกันการเปิดเครื่องโดยไม่ได้ตั้งใจ
เช็ดด้วยผ้าหมาดแล้วตามด้วยผ้าแห้งทันที กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** หลังทำความสะอาด

3 ในกรณีที่มีไอน้ำสะสมอยู่ภายในหรือบริเวณภายนอกรอบๆประตูเตาอบ ให้เช็ดทำความสะอาดแผงควบคุมด้วยผ้าเนื้อนิ่ม
กรณีนี้อาจเกิดขึ้นได้เมื่อเตาอบทำงานอยู่ในบริเวณที่มีความชื้นสูง
อาการนี้ไม่ได้เกิดจากการทำงานที่ไม่สมบูรณ์ของเครื่องแต่อย่างใด

4 ประตูและขอบยางประตูจะต้องสะอาดอยู่เสมอ ให้ใช้น้ำอุ่นผสมน้ำสบู่เท่านั้น ล้างแล้วเช็ดให้แห้งทั่วกัน
ห้ามใช้อุปกรณ์สำหรับขัดทุกชนิด เช่น ผงขัด หรือแผ่นทำความสะอาดไม่ว่าจะเป็นชนิดโลหะหรือพลาสติก
ผู้ใช้สามารถดูแลชิ้นส่วนโลหะได้ง่ายขึ้นหากเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าหมาดเป็นประจำ

การใช้ฟังก์ชั่น SMART DIAGNOSIS

ใช้ฟังก์ชั่นนี้ ถ้าคุณต้องการการวินิจฉัยที่ถูกต้องโดย ศูนย์บริการ LG Electronics เมื่อเกิดความผิดปกติหรือล้มเหลวของการใช้ผลิตภัณฑ์
ใช้ฟังก์ชั่นนี้สำหรับติดต่อเจ้าหน้าที่บริการเท่านั้น ไม่ใช้ในขณะการปฏิบัติงานปกติ

1. เมื่อแนะนำให้ทำโดยศูนย์บริการ ให้จับโทรศัพท์เหนือโลโก้ SMART DIAGNOSIS บนแท่นควบคุม

หมายเหตุ
- อย่าแตะปุ่มอื่น



2. เมื่อประตูเปิด ให้กดค้างที่ปุ่ม ล้าง เป็นเวลา 3 วินาที เพื่อให้' Loc' ปรากฏขึ้นมาบนหน้าจอ กดค้างต่อที่ปุ่ม ล้างอีก 5 วินาที จนกว่าเลข '5' จะปรากฏขึ้นในหน้าจอ (ดังนั้น ให้กดปุ่ม ล้าง แล้วจะต้องกดค้างไว้ต่อเนื่องอีก 8 วินาที)
   จากนั้นจะออกมาด้านหลังสัญลักษณ์ Smart Diagnosis
3. เก็บโทรศัพท์ไว้กับที่จนกว่าการส่งสัญญาณจะเสร็จ หน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเวลา
4. เมื่อเวลานับถอยหลังหมดลงและการปรับหยุดลงแล้ว
   กลับไปที่การสนทนากับเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการที่จะช่วยเหลือคุณโดยใช้ข้อมูลที่ส่งให้สำหรับการวิเคราะห์

หมายเหตุ
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด อย่าเคลื่อนย้ายโทรศัพท์ขณะปรับการส่งสัญญาณ
- หากเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการไม่สามารถบันทึกข้อมูลที่ถูกต้องได้ คุณสามารถลองใหม่อีกครั้ง

คำถามและคำตอบ

คำถามที่พบบ่อย	คำตอบ
เหตุใดหลอดไฟเตาอบจึงไม่ทำงาน	อาจเกิดจากหลายเหตุผล เช่นหลอดไฟขาด หรือแผงวงจรผิดปกติ
พลังงานไมโครเวฟเดินทางผ่านช่องประตูกระจกได้หรือไม่	ไม่ได้ รู หรือช่องถูกสร้างให้แสงผ่านได้เท่านั้น โดยที่จะไม่ให้พลังงานไมโครเวฟผ่านได้
ทำไมต้องมีเสียงบี๊บตอนกดปุ่มที่แผงวงจร	เสียงบี๊บ ทำให้แน่ใจว่าการสั่งงานเป็นไปอย่างเหมาะสม
เตาไมโครเวฟจะมีปัญหาหรือไม่ถ้าเปิดใช้งานโดยไม่ใส่ อาหารไว้ภายใน	ใช่ ห้ามเปิดทำงานกับเตาเปล่าที่ไม่ได้ใส่อาหาร
ทำไมการปรุงอาหารด้วยไข่จะเกิดเสียงดังขึ้นในบางครั้ง	เมื่ออบ, ทอด หรือต้มไข่ ไข่แดงอาจเกิดเสียงโพล๊ะขึ้นจากไอน้ำที่ก่อตัวอยู่ภายใน ดังนั้นจึงควรจะรูเล็กๆที่ไข่แดงก่อนการปรุง ห้ามปรุงไข่ทั้งเปลือกเด็ดขาด
ทำไมต้องรอเวลาสักพักหนึ่งก่อนนำอาหารออกจาก เตาไมโครเวฟ	หลังจากสิ้นสุดการทำงานของไมโครเวฟ, อาหารยังคงปรุงต่อไปอีกระยะหนึ่งด้วยความร้อนจากภายใน ช่วงเวลาการพักจะทำให้อาหารสุกทั่วกัน ระยะเวลาในการพักขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของอาหาร
ทำไมเตาอบของฉันไม่สามารถปรุงอาหารได้เร็วเท่าเวลาที่ กำหนดในคู่มือการทำอาหาร	ตรวจสอบคู่มืออีกครั้งให้แน่ใจว่าคุณได้ทำตามขั้นตอนอย่าง ถูกต้อง และดูว่าอะไรที่อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดความแตกต่างของ เวลาในการปรุงอาหาร คู่มือการทำอาหารและการตั้งค่าความร้อนที่แนะนำ เลือกเพื่อช่วยป้องกันการปรุงสุกจนเกินไป ซึ่งเป็นปัญหาที่พบบ่อยที่สุดในผู้เริ่มใช้งานแรกๆ ความแตกต่างของขนาด,รูปร่าง,น้ำหนักและมิติของอาหาร เป็นที่ตัวแปรที่จะต้องใช้วิจารณญาณส่วนบุคคลประกอบกับ คำแนะนำในคู่มือเพื่อได้อาหารที่ปรุงสุกอย่างเหมาะ เสมือนกับปรุงอาหารโดยใช้วิธีปกติ
เพราะเหตุใดจึงมีคำว่า 'Cool' หรือเวลาที่เหลืออยู่ในการปรุงแสดงขึ้นพร้อมกับเสียงพัดลม หลังการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟเสร็จแล้ว	หลังจากการปรุงอาหารเสร็จแล้ว พลังลมอาจทำงานเพื่อทำให้เตาอบเย็นลง หน้าจอจะแสดงคำว่า 'Cool' หากคุณเปิดประตูปิดหรือกดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** หนึ่งครั้งก่อนที่เวลาปรุงอาหารจะหมดลง เวลาที่เหลืออยู่จะแสดงขึ้นมา โดยไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติของการทำงาน

เมื่อใช้งานเตาอบไมโครเวฟ โดยที่ขณะเดียวกันก็กำลังเปิดใช้งานผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น วิทยุ, ทีวี, LAN ไร้สาย, บลูทูธ,
เครื่องมือแพทย์, อุปกรณ์ไร้สาย ฯลฯ ที่ใช้ความถี่เดียวกันกับเตาอบไมโครเวฟ
ผลิตภัณฑ์อาจได้รับการรบกวนจากผลิตภัณฑ์ที่กล่าวมานี้
การรบกวนดังกล่าวไม่ได้เป็นตัวบ่งชี้ว่าไมโครเวฟมีปัญหาหรือทำงานผิดปกติแต่อย่างใดดังนั้น จึงสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย
อย่างไรก็ตาม เครื่องมือแพทย์อาจได้รับการรบกวนเช่นเดียวกัน จึงต้องใช้ด้วยความระมัดระวังเมื่ออยู่ใกล้กับผลิตภัณฑ์

ข้อมูลทางเทคนิค

MH653****		
แรงดันไฟฟ้า		220 V~ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าออกของไมโครเวฟ		สูงสุดที่. 1000 Watt (IEC60705 rating standard)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ		2450 MHz
ขนาดภายนอก		476 mm(W) X 272 mm(H) X 387 mm(D)
กำลังไฟฟ้าเข้า	ระบบไมโครเวฟ	1150 Watt
	ระบบย่าง	850 Watt
	ระบบผสม	1350 Watt

• ใน 1000 W และ 800 W, กำลังฟ้าออกจะค่อยๆลดลงเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนที่สูงเกินไป
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ: 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B) **
อุปกรณ์ Group 2 : group 2 ประกอบด้วยอุปกรณ์ ISM RF
ทั้งหมดที่ซึ่งพลังงานความถี่คลื่นวิทยุในช่วงความถี่ระหว่าง 9 kHz ถึง 400 GHz
ถูกทำให้เกิดขึ้นและใช้หรือใช้เฉพาะในรูปแบบของการแผ่คลื่นรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า
การคัปลิงแบบเหนี่ยวนำสนามแม่เหล็ก
ใช้สำหรับการดูแลรักษาวัสดุหรือเพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบ/วิเคราะห์
อุปกรณ์ Class B คือ
อุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการใช้ในครัวเรือนและในสถานที่ที่เชื่อมต่อกับเครือข่ายแหล่งแรงดันไฟฟ้าระดับต่ำ
ซึ่งให้กับอาคารที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ของครัวเรือนเท่านั้น
ท่านสามารถดาวน์โหลดคู่มือผู้ใช้งานได้ที่ http://www.lg.com



Printed in China