



เตาอบไมโครเวฟ

คู่มือการใช้งาน

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้อย่างละเอียด ก่อนทำการใช้งาน

MS-2644B
MS-2644BS

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟ
ที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาอบของท่านในขณะที่ประตูเตาอบยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อก
ป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาอบ ระบบนี้จะยกเลิกการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติ
เมื่อประตูเตาอบเปิด เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ
ควรจำไว้ว่า ท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบล็อกป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ไว้ที่ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาอบและประตูเตาอบ หรือปล่อยให้เศษอาหาร
สะสมบนพื้นผิวนึก

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

ไม่ควรทำการปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นๆ ซึ่งไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน

**กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหารว่าได้
ตั้งไว้ในเวลาที่เหมาะสมแล้ว
การตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้อาหารในเตาอบไหม้
และมีผลต่อเนื่องทำให้เตาอบของท่านเสียหายได้**

เมื่อช่องเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาอบ ได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะ
เดือดขึ้น ซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติตามนี้

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ

2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป

3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาอบ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว

4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้ง
และตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและ
กระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)

ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

คำเตือน

**วางภาชนะทิ้งไว้สักครู่หนึ่ง หลังการปรุงทุกครั้ง
และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน
โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก**

เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาอบไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้ในคลื่นไมโครเวฟ เมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาอบ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาอบ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาอบออกได้ แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระดาษและภาชนะที่ผลิตจากวัตถุที่สามารถใช้ในเตาอบไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหาร ความร้อนที่เกิดขึ้นเกิดจากความร้อนของอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

เตาอบไมโครเวฟของท่านคือในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาอบเปิดเตาอบจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยไม่มีหลงเหลืออยู่ในอาหารมาก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทาน

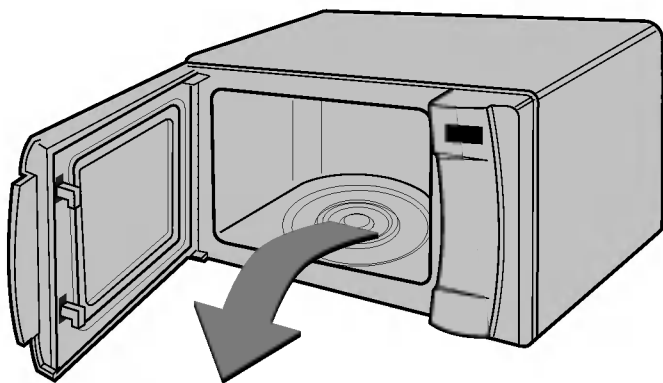
ข้อควรระวัง	2
สารบัญ	3
การแกะกล่องและการติดตั้ง	4~5
การตั้งนาฬิกา	6
การล็อคป้องกันเด็ก	7
การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ	8
ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ	9
การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน	10
การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว	11
เมนูการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว	12~13
การปรุงอาหารอัตโนมัติ	14~16
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ	17~18
การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว	19~20
การอุ่นอาหารอัตโนมัติ	21~22
การเพิ่มหรือลดเวลาในการทำอาหาร	23
ตารางแนะนำการทำให้ร้อนหรือการอุ่นอาหาร	24
ตารางแนะนำการปรุงผักสด	25
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	26
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้	27
ลักษณะเฉพาะของอาหารและการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ	28~29
คำถามและคำตอบ	30
การเสียบปลั๊กไฟ/ข้อมูลทางเทคนิค	31

การแกะกล่องและ การติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาอบของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาอบของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาอบของท่าน ควรตรวจสอบว่า ภาชนะบรรจุและหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาอบของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

1

นำเตาอบของท่านออกจากกล่อง และวางไว้ในพื้นผิวที่ราบเรียบ



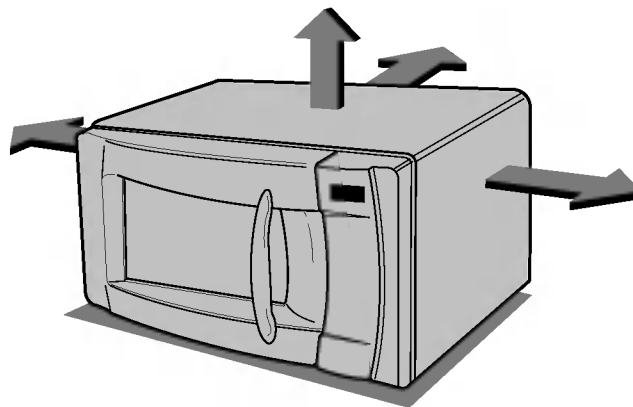
ถาดแก้ว



แกนหมุน

2

วางเตาอบไว้บนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 ซม. แต่ควรมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 30 ซม. และด้านหลัง 10 ซม. เพื่อระบายอากาศร้อนออกจากเตาอบ ด้านหน้าของเตาอบควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 ซม. เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมา ช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนและด้านข้างของเตาอบ การปิดช่องระบายอากาศจะทำให้เตาอบเสียหายได้



ไม่ควรใช้เตาอบไมโครเวฟเครื่องนี้เพื่อการพาณิชย์

3

เสียบปลั๊กไฟเตาอบของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟฟ้ามาตรฐาน ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟของเตาอบเข้ากับเต้าจ่ายไฟฟ้าเพียงอุปกรณ์เดียว ถ้าเตาอบของท่านทำงานไม่ถูกต้อง ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง

4

วางแกนหมุนลงในเตาอบ และวางถาดแก้วไว้บนแกนหมุน

5

เติมน้ำ 300 มิลลิลิตร (1/2 โพน) ลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้ วางภาชนะลงบนถาดแก้วแล้วจึงปิดประตูเตาอบ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่ใช้กับเตาอบไมโครเวฟของท่าน กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 27

**6**

กดปุ่ม STOP/CLEAR และกดปุ่ม START หนึ่งครั้งเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร 30 วินาที ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พ ในแต่ละครั้งที่ท่านกดปุ่ม และเตาอบของท่านจะเริ่มทำงานอัตโนมัติ

**7**

ผลจะนับเวลาถอยหลังจาก 30 วินาที เมื่อเวลาเป็น 0 ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พ เปิดประตูเตาอบและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาอบของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น ท่านต้องระมัดระวัง เมื่อหยิบภาชนะ เพราะภาชนะอาจจะร้อนจ่อ.



การตั้งนาฬิกา

ท่านสามารถตั้งนาฬิกาได้ในระบบเวลา 12 ชั่วโมงหรือ 24 ชั่วโมง
ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการตั้งเวลาไว้ที่ 14:35 เมื่อใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง
ตรวจสอบว่าท่านได้นำหีบห่อต่างๆ ออกจากเตาอบหมดแล้ว



เมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาอบในครั้งแรก หรือเมื่อไฟฟ้ากลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ '0' จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านจะต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมทั้งตั้งนาฬิกาใหม่

ระหว่างการตั้งนาฬิกาเครื่องหมายจุดคู่ (colon) จะกะพริบ หลังทำการตั้งเสร็จเครื่องหมายจุดคู่จะหยุดกะพริบ

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **Stop/Clear**

กดปุ่ม **Clock** หนึ่งครั้ง

(ถ้าท่านต้องการใช้ระบบเวลา 12 ชั่วโมง กดปุ่ม **Clock** ซ้ำๆ
ถ้าท่านต้องการเปลี่ยนระบบเวลาหลังจากตั้งนาฬิกาเสร็จแล้ว ท่านต้องถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง)

กดปุ่ม **10 min** สิบห้าครั้ง

กดปุ่ม **1 min** สามครั้ง

กดปุ่ม **10 Sec** ห้าครั้ง

กดปุ่ม **Clock** หรือปุ่ม **Start/Quick Start** ตั้งเวลา

นาฬิกาเริ่มเดิน



การล็อค ป้องกันเด็ก



เดาอบของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเดาอบได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้ แต่อย่างไรก็ตาม เด็กๆ ก็ยังสามารถเปิดประตูของเดาอบได้อยู่ดี

กดปุ่ม Stop/Clear

กดปุ่ม **Stop/Clear** ค้างไว้จนกระทั่ง “L” แสดงบนจอแสดงผล และเสียงบี๊ดังขึ้น
การล็อคป้องกันเด็กเปิดการทำงาน

ถ้าท่านตั้งนาฬิกาไว้ เวลาจะดับลงจากจอแสดงผล

“L” จะยังคงแสดงอยู่บนจอแสดงผล เพื่อเตือนให้ท่านรู้ว่าท่านเปิดการล็อค
ป้องกันเด็กไว้

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start



ถ้าท่านต้องการปิดการล็อคป้องกันเด็ก กดปุ่ม **Stop/Clear** ค้างไว้
จนกระทั่ง “L” ดับลงจากจอแสดงผล ท่านจะได้ยินเสียงบี๊เมื่อปล่อยปุ่ม

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

การปรงอาหารด้วย คลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรงอาหารด้วยกำลังไฟ 80% เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที



เตาอบไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟ 5 ระดับ ระดับไฟสูงสุดจะถูกเลือกอัตโนมัติ แต่ท่านสามารถกดปุ่ม **Power** ซ้ำๆ เพื่อเลือกระดับไฟที่ท่านต้องการได้

ระดับไฟ	กดปุ่ม	%	กำลังไฟ
HIGH MAX (สูงสุด)	1 ครั้ง	100%	1000 วัตต์
MEDIUM HIGH (สูง)	2 ครั้ง	80%	800 วัตต์
MEDIUM (ปานกลาง)	3 ครั้ง	60%	600 วัตต์
DEFROST			
MEDIUM LOW (ต่ำ)	4 ครั้ง	40%	400 วัตต์
LOW (ต่ำสุด)	5 ครั้ง	20%	200 วัตต์

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาอบของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **Stop/Clear**

กดปุ่ม **Power** สองครั้ง เพื่อเลือกกำลังไฟ 80%
ตัวเลข "800" จะปรากฏบนจอแสดง

กดปุ่ม **1 min 5 ครั้ง**
กดปุ่ม **10 Sec 3 ครั้ง**

กดปุ่ม **Start/Quick Start**

หลังปรงอาหารเสร็จ จะมีเสียงบี๊บเตือนนานประมาณ 1 นาที
ต่อเนื่องกัน 5 นาที กระทั่งเปิดประตูเตาอบ

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

กำลังไฟ
Power

10 นาที
10 min

1 นาที
1 min

10 วินาที
10 sec

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

เตาอบไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับ ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้ ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหาร และแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่างๆ ด้วยเตาอบไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟของ คลื่นไมโครเวฟ

ระดับไฟ	ใช้สำหรับ	ระดับไฟ (%)	กำลังไฟ
HIGH MAX (สูงสุด)	* ต้มน้ำ * ทำเนื้อวัวบดให้สุก * ปรุงอาหารประเภทสัตว์ปีกที่หั่นเป็นชิ้น, ปลาและผัก * ทำเนื้อสัตว์ชิ้นเล็กๆ ให้สุก	100%	1000 วัตต์
MEDIUM HIGH (สูง)	* อุ่นอาหารทุกชนิด * ย่างเนื้อและสัตว์ปีก * อบเห็ดและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก เช่น หอย กุ้ง ปู * ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยไข่และชีส	80%	800 วัตต์
MEDIUM (ปานกลาง)	* ทำเค้กและขนมปัง * ทำไข่ให้สุก * ทำคัสตาร์ด * หุงข้าว, ต้มซุป	60%	600 วัตต์
DEFROST MEDIUM LOW (ต่ำ)	* ละลายน้ำแข็งอาหารทุกชนิด * ละลายเนยและชีสโกกแลต * ทำเนื้อสัตว์ที่ติดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้สุก	40%	400 วัตต์
LOW (ต่ำสุด)	* ละลายเนยและชีส * ทำให้ไอศกรีมนุ่มลง * ทำให้เยลลี่สตินแข็งขึ้น	20%	200 วัตต์

การปรุงอาหาร

2 ขั้นตอน



ระหว่างการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ท่านสามารถเปิดประตูเตาอบ และตรวจสอบอาหารที่อยู่ภายในเตาอบได้ ปิดประตูเตาอบและกดปุ่ม **Start/Quick Start** เพื่อทำการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอนต่อ

เมื่อเตาอบทำการปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 1 เสร็จแล้ว เสียงบี๊พจะดังขึ้นและเตาอบจะเริ่มปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 2 ต่อ

กดปุ่ม **Stop/Clear** สองครั้ง ถ้าท่านต้องการยกเลิกโปรแกรมที่ตั้งไว้

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรกจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 11 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH และขั้นตอนที่สองจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 35 นาทีด้วยกำลังไฟ 400 วัตต์



ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหารสำหรับขั้นตอนที่ 1

กดปุ่ม **Power** หนึ่งครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ HIGH (สูง)

กดปุ่ม **10 MIN** หนึ่งครั้ง

กดปุ่ม **1 MIN** หนึ่งครั้ง



ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหารสำหรับขั้นตอนที่ 2

กดปุ่ม **Power** สี่ครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ 340

กดปุ่ม **10 MIN** 3 ครั้ง

กดปุ่ม **1 MIN** 5 ครั้ง



กดปุ่ม **Start/Quick Start**



ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที

การเริ่มปรุงอาหาร อย่างรวดเร็ว



ด้วยระบบ **QUICK START** (การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว) จะทำให้ท่านสามารถตั้งการปรุงอาหารด้วยระดับไฟ HIGH (สูงสุด) เป็นเวลา 30 วินาทีได้ด้วยการกดปุ่ม **Start/Quick Start**

กดปุ่ม **Stop/Clear**

กดปุ่ม **Start/Quick Start** 4 ครั้ง เพื่อเลือกการปรุงอาหารด้วยระดับไฟ HIGH (สูงสุด) 2 นาที
เดาอบของท่านจะเริ่มทำงาน ก่อนที่ท่านจะกดปุ่มครบ 4 ครั้ง

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

ระหว่างปรุงอาหารด้วยระบบ **QUICK START** ท่านสามารถเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารออกไปได้ โดยกดปุ่ม **Start/Quick Start** ซ้ำๆ

เมนูการปรุงอาหาร

อย่างรวดเร็ว

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการทำถั่วอบ 0.5 กิโลกรัม



ระบบ **QUICK MENU** (เมนูการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว) จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทอาหาร และใส่น้ำหนักของอาหาร โดยกดปุ่ม **More/Less**

ประเภท	กดปุ่ม Quick menu
ข้าวโอ๊ตบด	1 ครั้ง
พาสต้า	2 ครั้ง
ถั่วอบ	3 ครั้ง
хотต็อก	4 ครั้ง
สตู	5 ครั้ง
ไข่คน	6 ครั้ง



กดปุ่ม **Quick Menu** สามครั้ง
“Sc-3” แสดงบนจอแสดงผล



เลือกน้ำหนักของถั่วที่ท่านต้องการ
กดปุ่ม **More** ห้าครั้งเพื่อใส่น้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม



ประเภทของอาหาร	น้ำหนักที่จำหน่าย	ลักษณะอาหาร	อุณหภูมิของอาหาร	คำแนะนำ															
1. ข้าวโอ๊ตบด (OATMEAL)	เสิร์ฟ 1~4 ที่	ซามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	ใส่ข้าวโอ๊ตและนมลงในซามลิกที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ปรุงอาหารโดยไม่ต้องใช้พลาสติกห่อด้านบนของซาม เมื่อเสียงบี๊ดดังขึ้น คนข้าวโอ๊ตให้เข้ากันและกดปุ่ม Start เพื่อปรุงอาหารต่อ หลังจากเตาอบทำงานเสร็จแล้ว คนข้าวโอ๊ตให้เข้ากันและวางซามข้าวโอ๊ตพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที ก่อนนำไปเสิร์ฟ <table border="1"> <tr> <td></td><td>เสิร์ฟ 1 ที่</td><td>เสิร์ฟ 2 ที่</td><td>เสิร์ฟ 3 ที่</td><td>เสิร์ฟ 4 ที่</td></tr> <tr> <td>ข้าวโอ๊ต 1 ห่อ ประมาณ 40 กรัม</td><td>1/3 ถ้วย (1 ห่อ)</td><td>2/3 ถ้วย (2 ห่อ)</td><td>1 ถ้วย (3 ห่อ)</td><td>1 1/3 ถ้วย (4 ห่อ)</td></tr> <tr> <td>นมเย็น</td><td>3/4 ถ้วย (180 มิลลิลิตร)</td><td>1 1/2 ถ้วย (360 มิลลิลิตร)</td><td>2 1/2 ถ้วย (540 มิลลิลิตร)</td><td>3 ถ้วย (720 มิลลิลิตร)</td></tr> </table>		เสิร์ฟ 1 ที่	เสิร์ฟ 2 ที่	เสิร์ฟ 3 ที่	เสิร์ฟ 4 ที่	ข้าวโอ๊ต 1 ห่อ ประมาณ 40 กรัม	1/3 ถ้วย (1 ห่อ)	2/3 ถ้วย (2 ห่อ)	1 ถ้วย (3 ห่อ)	1 1/3 ถ้วย (4 ห่อ)	นมเย็น	3/4 ถ้วย (180 มิลลิลิตร)	1 1/2 ถ้วย (360 มิลลิลิตร)	2 1/2 ถ้วย (540 มิลลิลิตร)	3 ถ้วย (720 มิลลิลิตร)
	เสิร์ฟ 1 ที่	เสิร์ฟ 2 ที่	เสิร์ฟ 3 ที่	เสิร์ฟ 4 ที่															
ข้าวโอ๊ต 1 ห่อ ประมาณ 40 กรัม	1/3 ถ้วย (1 ห่อ)	2/3 ถ้วย (2 ห่อ)	1 ถ้วย (3 ห่อ)	1 1/3 ถ้วย (4 ห่อ)															
นมเย็น	3/4 ถ้วย (180 มิลลิลิตร)	1 1/2 ถ้วย (360 มิลลิลิตร)	2 1/2 ถ้วย (540 มิลลิลิตร)	3 ถ้วย (720 มิลลิลิตร)															
2. พาสต้า (PASTA)	0.1~0.3 กิโลกรัม	ซามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	ใส่พาสต้า, น้ำต้มสุกและเกลือ 1/4 ถึง 1 ช้อนชาลงในซามลิกขนาดใหญ่ <table border="1"> <tr> <td>น้ำหนัก</td><td>100 กรัม</td><td>200 กรัม</td><td>300 กรัม</td><td>ห่อพลาสติก</td></tr> <tr> <td>น้ำต้มสุก</td><td>400 มิลลิลิตร</td><td>700 มิลลิลิตร</td><td>1000 มิลลิลิตร</td><td>ไม่ใช่</td></tr> </table> ปรุงอาหารโดยไม่ต้องใช้พลาสติกห่อด้านบนของซาม เมื่อเสียงบี๊ดดังขึ้น คนพาสต้าให้เข้ากันและกดปุ่ม Start เพื่อปรุงอาหารต่อ หลังจากเตาอบทำงานเสร็จแล้ว คนพาสต้าและวางซามพาสต้าพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที แล้วจึงเทน้ำเย็นใส่ซามพาสต้า และเทน้ำออกจากซาม	น้ำหนัก	100 กรัม	200 กรัม	300 กรัม	ห่อพลาสติก	น้ำต้มสุก	400 มิลลิลิตร	700 มิลลิลิตร	1000 มิลลิลิตร	ไม่ใช่					
น้ำหนัก	100 กรัม	200 กรัม	300 กรัม	ห่อพลาสติก															
น้ำต้มสุก	400 มิลลิลิตร	700 มิลลิลิตร	1000 มิลลิลิตร	ไม่ใช่															
3. ถัวยอบ, (BAKED BEANS)	0.2~0.8 กิโลกรัม	จานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	เทถัวยอบในจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้านบนของจานด้วยพลาสติกห่ออาหารวางจานลงบนถาดแก้ว หลังจากเตาอบทำงานเสร็จแล้ว คนถัวยอบในจานและวางถัวยพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาที โดยไม่ต้องแกะพลาสติกห่ออาหารออก															
4. ฮอทด็อก (HOTDOG)	0.2~0.6 กิโลกรัม	ซามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	เทฮอทด็อกในกระป๋องรวมทั้งน้ำเกลือลงในซามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้อุ่นให้ร้อนโดยไม่ต้องปิดฝา หลังจากเตาอบทำงานเสร็จแล้ว คนให้เข้ากัน เทน้ำออกจากซามและนำฮอทด็อกไปเสิร์ฟ															
5. สตู (STEW)	0.2~0.6 กิโลกรัม	ซามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	เทสตูลงในซามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้านบนของซามด้วยพลาสติกห่ออาหาร โดยไม่ต้องห่อให้แน่นมากนัก หลังจากเตาอบทำงานเสร็จแล้ว คนสตูให้เข้ากันและวางพักทิ้งไว้ประมาณ 2 นาที															
6. ไข่คน (SCRAMBLED EGG)	ไข่ 1~4 ฟอง	ซามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	แช่เย็น	ใส่ไข่ตามจำนวนที่ทำต้องการลงในซามขนาดใหญ่ ไข่ให้เข้ากันเล็กน้อย ห่อด้านบนของซามด้วยพลาสติกห่ออาหาร หลังจากเตาอบทำงานเสร็จแล้ว ยกซามออกจากเตาอบ คนไข่ให้เข้ากัน และวางพักทิ้งไว้ประมาณ 1~2 นาทีโดยไม่ต้องแกะพลาสติกห่ออาหารออก เดิมหมลงในซามตามจำนวนของไข่ที่ใช้ ** 1 ฟอง : นม 1 ช้อนโต๊ะ 2 ฟอง : นม 2 ช้อนโต๊ะ 3 ฟอง : นม 3 ช้อนโต๊ะ 4 ฟอง : นม 4 ช้อนโต๊ะ															

การปรุงอาหาร อัตโนมัติ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการทำคะน้าผัดน้ำมันหอยสำหรับ 2 ท่าน



ระบบ AUTO COOK (การปรุงอาหารอัตโนมัติ) จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทและใส่น้ำหนักของอาหาร

ประเภท	กดปุ่ม	Auto Cook
คะน้าผัดน้ำมันหอย	1	ครั้ง
ต้มยำกุ้ง	2	ครั้ง
ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว	3	ครั้ง
หมูอบซอส	4	ครั้ง
ข้าวสวย	5	ครั้ง

นำอาหารและส่วนผสมทั้งหมดใส่จาน แล้วนำเข้าไมโครเวฟ
กดปุ่ม **Start/Clear**

กดปุ่ม **Auto Cook 1** ครั้ง
“Ac-1” แสดงบนจอแสดงผล

เลือกสำหรับ 2 ท่าน

กดปุ่ม **Start/Quick Start**

หยุด/ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

1. ใส่คะน้าผัดน้ำมันหอย Cabbage with oyster sauce
2. ใส่ข้าวสวย Cooked Rice
3. ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว Steamed Sea Perch
4. หมูอบซอส Pork with Soy Sauce
5. ข้าวสวย Cooked Rice

ปรุงอาหาร
อัตโนมัติ
Auto Cook

เวลา/น้ำหนัก Time/Weight

นาฬิกา
Clock

เพิ่ม
More

ลด
Less

เวลา/น้ำหนัก Time/Weight

นาฬิกา
Clock

เพิ่ม
More

ลด
Less

เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ (Auto Cook)

เมนูอาหาร	เครื่องปรุงต่าง ๆ	2 คน	4 คน	6 คน	8 คน	หน่วย	วิธีทำ
1. คะนํ้าผัดนํ้ามันหอย	นํ้ามันพืช กระเทียมเจียว ผักคะนํ้าต้นขนาดกลาง เห็ดฟางดอกขนาดกลาง นํ้ามันหอย พริกไทยป่น นํ้าตาลทราย 1/2	2 2 ช้อนชา 5 6 2 1/4 1	3 1 8 12 4 1 1	4 2 12 15 6 2 1/2	5 3 15 18 8 2 2	ช้อนโต๊ะ ช้อนโต๊ะ ต้น ดอก ช้อนโต๊ะ ช้อนโต๊ะ ช้อนชา	1. ผสมนํ้ามันหอย นํ้ามัน นํ้าตาล พริกไทย และ กระเทียมเจียวเข้าด้วยกัน 2. เคล้ากับคะนํ้าและเห็ดฟางให้ทั่ว จัดใส่จาน ปิดฝา 3. นํ้าเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกเมนู กดปุ่มเริ่มทำงาน
	เวลาในการปรุง	3	5	6	7	นาที	
2. ต้มยำกุ้ง	กุ้งกุลาดําตัวใหญ่ ข่าหั่นแว่น ตะไคร้หั่นท่อน ใบมะกรูดฉีก เห็ดฟางดอกขนาดกลาง มะเขือเทศสีดา พริกชี้หูโซลกละเอียด นํ้าปลา นํ้ามะนาว นํ้าซุปล ผักชีหั่น	8 5 1 4 100 4 6 4 3 1 1/2 1	16 8 2 6 120 6 12 5 4 2 1	24 12 3 8 200 8 15 6 6 3 1	32 15 4 10 300 10 18 8 8 4 1/2 1	ตัว แว่น ต้น ใบ กรัม ผล เม็ด ช้อนโต๊ะ ช้อนโต๊ะ ถ้วย ต้น	1. ใส่นํ้าซุปลงในหม้อสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟ ใส่เครื่องปรุงทั้งหมด (ยกเว้นผักชี) ปิดฝา 2. นํ้าเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกเมนู กดปุ่มเริ่มทำงาน 3. ยกออกจากเตาไมโครเวฟ โรยผักชี
	เวลาในการปรุง	5	8	9	12	นาที	

เมนูอาหาร	เครื่องปรุงต่างๆ	2 คน	4 คน	6 คน	8 คน	หน่วย	วิธีทำ
3. ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว	ปลากระพง 1 ตัว ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย น้ำตาลทราย พริกไทยป่น น้ำมันงา น้ำซุปล ซิงสับละเอียด หอมใหญ่หั่นละเอียด พริกแดงหั่นแฉ่นเฉียง	200 1 1 1/2 1/4 1/2 1/2 1/4 1 1/4 1/2	300 1 1/2 2 1/4 1/2 1/2 1/4 1 1/4 1/2	420 2 1/2 2 1/2 1/2 1/2 1 1/4 2 1/4 1	550 3 3 1/2 1/2 1 1/2 1/4 2 1/4 1	กรัม ช้อนโต๊ะ ช้อนชา ช้อนชา ช้อนชา ช้อนชา ถ้วย ช้อนโต๊ะ ถ้วย เม็ด	1. ล้างปลาให้สะอาด ตึงเหงือกและเครื่องในออกให้หมด 2. ผสมซีอิ๊วขาว น้ำตาล น้ำมันงา น้ำมันหอย พริกไทย ซิงสับ หอมใหญ่ น้ำซุปล คนให้เข้ากัน 3. ราดบนตัวปลา นำเข้าเตาไมโครเวฟ ปิดฝา เลือกเมนู กดปุ่มเริ่มทำงาน
	เวลาในการปรุง	4	5	7	8	นาที	
4. หมูอบซอส	เนื้อหมูหั่นชิ้นใหญ่หนา 1 นิ้ว บร๊นดี ซอสปรุงรส ซีอิ๊วขาว พริกไทยป่น เนยสดชนิดจืดละลาย น้ำมันพืช น้ำสะอาด แป้งสาลีอเนกประสงค์ น้ำตาลทราย	250 1/2 1 2 1 1 2 3 2 1	500 1 2 1 1 1/2 1 1/2 1 1/4 1/2 1 1/2	700 3 3 1 1/2 2 2 1 1/2 1/3 1 2	- - - - - - - - - -	กรัม ช้อนชา ช้อนโต๊ะ ช้อนโต๊ะ ช้อนชา ช้อนโต๊ะ ช้อนโต๊ะ ถ้วย ช้อนโต๊ะ ช้อนชา	1. ใช้ส้อมจิ้มเนื้อหมูให้ทั่ว ผสมเครื่องปรุงทั้งหมด เข้าด้วยกัน นำเนื้อหมูลูกเล็กให้ทั่ว หมักไว้ใน ตู้เย็นประมาณ 30-40 นาที 2. นำเนื้อหมูที่หมักเรียงใส่จานสำหรับเข้า เตาไมโครเวฟ ราดน้ำที่หมัก นำเข้าเตาไมโครเวฟ ปิดฝา เลือกเมนู กดปุ่มเริ่มทำงาน
	เวลาในการปรุง	4	6	7	-	นาที	
5. ข้าวสวย	ข้าวหอมมะลิ น้ำสะอาด	1/2 1	1 1 1/2	1 1/2 2 1/2	- -	ถ้วย ถ้วย	1. แช่วข้าวในน้ำประมาณ 30 นาที 2. รินน้ำออกจนสะเด็ดน้ำ ใส่ข้าวลงในหม้อสำหรับ 3. นำเข้าเตาไมโครเวฟ เลือกเมนู กดปุ่มเริ่มทำงาน
	เวลาในการปรุง	7	12	14	-	นาที	

อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้ง ท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย โปรแกรม BREAD (ขนมปัง) เหมาะกับการละลายน้ำแข็งของเล็ก ๆ เช่น ขนมปังก้อนเล็ก ซึ่งจำเป็นต้องปล่อยให้ น้ำแข็งละลายถึงส่วนกลาง ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการละลายสัตว์ปีกแช่แข็ง 1.4 กิโลกรัม

การละลายน้ำแข็ง อัตโนมัติ



เดาอบของท่านประกอบด้วยโปรแกรมการละลายน้ำแข็ง 4 ประเภท ได้แก่เนื้อสัตว์, สัตว์ปีก, ปลาและขนมปัง แต่ละประเภทจะใช้กำลังไฟที่แตกต่างกัน กดปุ่ม **Auto Defrost** (การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ) ซ้ำๆ เพื่อเลือกประเภทที่ท่านต้องการ

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

กดปุ่ม Stop/Clear

ซึ่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง ท่านควรนำวัสดุที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร แล้วจึงวางอาหารลงในเดาอบและปิดประตูเดาอบ

กดปุ่ม Auto Defrost สองครั้งเพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็งสัตว์ปีก (POULTRY)

“DEF2” แสดงบนจอแสดงผล

ใส่น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

กดปุ่ม **More** 14 ครั้ง เพื่อใส่น้ำหนัก 1.4 กิโลกรัม

กดปุ่ม Start/Quick Start

ระหว่างการละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเดาอบเพื่อกลับด้านของอาหาร หรือแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น หลังจากนั้นปิดประตูเดาอบ และกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ เดาอบของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเดาอบ

หยุด/ลบ
Stop/Clear

เริ่ม/
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

1. เนื้อสัตว์ Meat
2. สัตว์ปีก Poultry
3. ปลา Fish
4. ขนมปัง Bread

ละลายน้ำแข็ง
อัตโนมัติ
Auto Defrost

นาฬิกา
Clock

เวลา/น้ำหนัก Time/Weight

เพิ่ม
More

ลด
Less

หยุด/ลบ
Stop/Clear

เริ่ม/
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

คำแนะนำในการละลายน้ำแข็งอัดโนมัติ

- * ควรใส่อาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็งไว้ในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ และวางภาชนะโดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะลงบนถาดแก้ว
- * ควรห่อเนื้อส่วนเล็กๆ ของเนื้อสัตว์ หรือสัตว์ปีกด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ สิ่งนี้จะช่วยป้องกันเนื้อบางส่วนสุกระหว่างละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบว่าแผ่นฟอยล์ไม่สัมผัสกับผนังของเตาอบ
- * แยกชิ้นส่วนของเนื้อออกจากกัน เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ไส้กรอกและเบคอน
- * เมื่อท่านได้ยินเสียงบิ๊ฟ เปิดประตูเตาอบ, พลิกอาหารอีกด้านหนึ่งลงด้านล่าง, นำอาหารส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาอบ และกดปุ่ม Start เพื่อละลายน้ำแข็งส่วนที่เหลือต่อ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว ควรวางอาหารพักทิ้งไว้ จนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด สำหรับชิ้นเนื้อขนาดใหญ่และไก่ทั้งตัว ควรวางพักทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนปรุงอาหาร

ประเภท	น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อาหาร
เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา	0.1 ~ 4.0 กิโลกรัม	ภาชนะสำหรับใช้กับ เตาไมโครเวฟ (จานแบน)	เนื้อสัตว์ เนื้อวัวบด, สเต็คเนื้อที่ไม่มีมัน, เนื้อสำหรับตุ๋น, สเต็คเนื้อสันนอก, เนื้ออบในหม้อ, เนื้อสะโพกอบ, เบอร์เกอร์เนื้อ เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้น, เนื้อแกะหั่นเป็นชิ้น, เนื้อหมูบดอบ, ไส้กรอก, เนื้อทอดเป็นชิ้น (2 เซนติเมตร) กลับด้านของเนื้อ เมื่อได้ยินเสียงบิ๊ฟ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที สัตว์ปีก เนื้อไก่ทั้งตัว, น่องไก่, เนื้อหน้าอก, เนื้อหน้าอกของไก่วง (ไม่เกิน 2.0 กิโลกรัม) กลับด้านของเนื้อ เมื่อได้ยินเสียงบิ๊ฟ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที ปลา เนื้อปลาไม่ติดมัน, สเต็คปลา, ปลาทั้งตัว, อาหารทะเล กลับด้านของเนื้อ เมื่อได้ยินเสียงบิ๊ฟ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 10-20 นาที
ขนมปัง	0.1 ~ 0.5 กิโลกรัม	กระดาษเช็ดจาน หรือจานแบน	ขนมปังปอนด์หั่นเป็นชิ้น, ขนมปังก้อนและขนมปังอื่นๆ แยกชิ้นของขนมปังออกจากกัน และวางขนมปังไว้ระหว่างกระดาษเช็ดจาน หรือวางขนมปังบนจานแบน กลับด้านของขนมปัง เมื่อได้ยินเสียงบิ๊ฟ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางขนมปังพักทิ้งไว้ประมาณ 1-2 นาที

ใช้การทำงานนี้เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อบด 0.5 กิโลกรัมอย่างรวดเร็ว

เมื่อท่านละลายน้ำแข็งโดยใช้การทำงานนี้ ท่านต้องวางเนื้อพักทิ้งไว้เพื่อละลายน้ำแข็งที่อยู่ตรงกลางของเนื้อ ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการละลายน้ำแข็งเนื้อบด 0.5 กิโลกรัม

การละลายน้ำแข็ง อย่างรวดเร็ว



เตาอบไมโครเวฟของท่านมีระบบละลายน้ำแข็ง
เนื้อสัตว์ได้อย่างรวดเร็ว

กดปุ่ม **Stop/Clear**

ซึ่งนำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง ท่านควรนำวัสดุที่ใช้
มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร แล้วจึงวางอาหารลงในเตาอบและปิดประตู
เตาอบ



กดปุ่ม **Quick Defrost** เลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็ง **Meat**

เตาอบจะเริ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ



ระหว่างการละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเตาอบเพื่อกลับด้านของอาหาร หรือแยกอาหารออกจากกัน
ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น หลังจากนั้นปิดประตูเตาอบ และกดปุ่ม **Start/Quick Start** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ

เตาอบของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาอบ

คำแนะนำในการละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้ เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อมีอย่างรวดเร็ว

นำเนื้อมีออกจากพลาสติกที่ห่อไว้ วางเนื้อมีลงในจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” นำเนื้อมีออกจากเตาอบและกลับด้านของเนื้อมี แล้วจึงวางเนื้อมีลงในเตาไมโครเวฟอีกครั้ง กดปุ่ม Start เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว นำเนื้อมีออกจากเตาอบ, ห่อเนื้อมีด้วยกระดาษฟอยล์ และวางเนื้อมีพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที หรือจนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด

ประเภท	น้ำหนัก	ภาชนะ	คำแนะนำ
เนื้อมี	0.5 กิโลกรัม	ภาชนะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ (จานแบน)	เนื้อมี กลับด้านของเนื้อมี เมื่อได้ยินเสียงบี๊พ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อมีพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที



ด้วยการอุ่นอาหารอัตโนมัติทำให้อาหารร้อนน่า
รับประทานและยังใช้งานโดยง่าย
เดาอบได้จัดเตรียมโปรแกรมเพื่อการอุ่นอาหาร
อัตโนมัติ

เดาอบของท่านมี 3 โปรแกรมอุ่นอาหารอัตโนมัติ
เพื่ออาหาร 3 ประเภท พืชแช่แช่เย็น, ซอสและ
แกงเผ็ด

ประเภท	กดปุ่ม Auto Reheat	
พืชแช่แช่เย็น	1	ครั้ง
ซอส	2	ครั้ง
แกงเผ็ด	3	ครั้ง

กดปุ่ม Stop/Clear

กดปุ่ม Auto Reheat

กดปุ่ม More 3 ครั้ง เพื่อใส่น้ำหนัก 0.4 กิโลกรัม

กดปุ่ม Start/Quick Start

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

1. พืชแช่แช่เย็น Chilled Pizza
2. ซอส Sauce
3. แกงเผ็ด Curry

อุ่นอาหาร
อัตโนมัติ
Auto Reheat

นาฬิกา
Clock

เวลา / น้ำหนัก Time/Weight

เพิ่ม
More

ลด
Less

หยุด / ลบ
Stop/Clear

เริ่ม /
เริ่มอย่างรวดเร็ว
Start/Quick Start

ประเภทของอาหาร	น้ำหนักที่จำกัด	ลักษณะ	อุณหภูมิของอาหาร	คำแนะนำ
1. พืชซาแชเย็น	0.1 ~ 0.4 กิโลกรัม	จานแบน ที่ใช้กับ เตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิช่องแช่เย็น	การทำงานนี้เพื่ออุ่นพืชซาที่แช่เย็นไว้ วางพืชซาแช่เย็นบนจานแบน หลังจากอุ่นให้ร้อน ปลดทิ้งไว้ 1-2 นาที
2. ซอส	0.2 ~ 0.6 กิโลกรัม	ซามที่สามารถ ใช้กับ เตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	เทซอสลงในซามที่ใช้กับไมโครเวฟได้ ปิดฝาปิดหรือห่อด้วยพลาสติกห่ออาหาร หลังจากอุ่นให้ร้อน ปิดฝาปลดทิ้งไว้ 2 นาที และจึงกวนอีกครั้ง
3. แกงเผ็ด	0.2 ~ 0.8 กิโลกรัม	จานที่สามารถ ใช้กับ เตาไมโครเวฟได้	แช่แข็ง	เทซอสลงในซามที่ใช้กับไมโครเวฟได้ ปิดฝาปิดหรือห่อด้วยพลาสติกห่ออาหาร หลังจากอุ่นให้ร้อน กวนและปิดฝาปลดทิ้งไว้ 1-2 นาที

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหารให้เพิ่มมากขึ้นหรือลดน้อยลง

การเพิ่มหรือลดเวลา ในการปรุงอาหาร

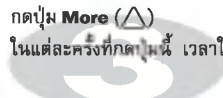


ถ้าท่านพบว่าต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มหรือลดลง เมื่อใช้โปรแกรม **Auto Cook** หรือ **Auto Reheat** ท่านสามารถเพิ่มหรือลดเวลาโดยกดปุ่ม **More/Less**

เมื่อทำการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้ด้วยตัวท่านเอง ท่านสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารโดยใช้ปุ่ม **More/Less** ได้ โดยที่ท่านไม่ต้องหยุดการทำงานของท่าน



ตั้งโปรแกรมการปรุงอาหาร **Auto Cook** ตามความต้องการของท่าน



ในแต่ละครั้งที่กดปุ่มนี้ เวลาในการปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้น 10 วินาที



ในแต่ละครั้งที่กดปุ่มนี้ เวลาในการปรุงอาหารจะลดลง 10 วินาที



ตารางแนะนำการทำให้อุ่น

หรือการอุ่นอาหาร

การทำอาหารให้อุ่นหรืออุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ มีความสำคัญในการปฏิบัติตามคำแนะนำ ปริมาณของอาหารเป็นตัวกำหนดเวลาในการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ทำงานควรจัดเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิไม่เท่ากันอุณหภูมิของห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่เย็น สำหรับอาหารกระป๋องควรนำอาหารออกจากกระป๋อง และใส่อาหารลงในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรือห่ออาหารด้วยพลาสติกและเจาะรูระบายอากาศ แกะวัสดุที่ห่ออาหารออกเพื่อป้องกัน การปะทุเนื่องจากความร้อน กรุณาใช้คำแนะนำที่แสดงในตารางด้านล่างนี้เพื่ออุ่นอาหาร

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำพิเศษ
เนื้อต้มเป็นชิ้น 3 ชิ้น (หนา 0.5 ซม.)	1 ~ 2 นาที	วางชิ้นเนื้อลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อเนื้อด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ หมายเหตุ : น้ำเกรวี่หรือซอสจะช่วยให้เนื้อชุ่มชื้น
เนื้อไก่เป็นชิ้น หน้าอก 1 ชิ้น ขาและกระดูกขาอ่อน 1 ชิ้น	1 1/2 ~ 2 นาที 3 ~ 3 1/2 นาที	วางชิ้นไก่ลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อเนื้อไก่ด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
เนื้อปลาแล้งบาง (170~230 กรัม)	1 ~ 2 นาที	วางเนื้อปลาสดบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่อปลาด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
ลาซานย่า เสิร์ฟ 1 ที่ (300 กรัม)	4 ~ 6 นาที	วางลาซานย่าลงบนจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ห่ออาหารด้วยพลาสติกห่ออาหาร และเจาะรูระบายอากาศ
แคชเชโรส 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2 ~ 3 นาที 4 1/2 ~ 7 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
แคชเชโรสครีมหรือ เมเยอริง 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 ~ 2 1/2 นาที 3 1/2 ~ 6 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
Sloppy Joe หรือเนื้อวัว บาศิคว แซนวิช 1 คู่ (เนื้อวัวสำหรับบัตเล่ 1/2 ถ้วย) ไม่มีซอสเมิง	1 ~ 2 1/2 นาที	แยกเนื้อและซอสเมิงออกจากกัน ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (นาที/ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำพิเศษ
มันฝรั่งบด 350 กรัม	4 ~ 4 1/2 นาที (ที่ระดับไฟสูงสุด)	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ถั่วอบ 1 ถ้วย	1 1/2 ~ 3 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เกี้ยววี่ตาเลียนหรือ พาสต้าในซอส 1 ถ้วย 4 ถ้วย	2 1/2 ~ 4 นาที 7 1/2 ~ 11 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ข้าว 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 ~ 1 1/2 นาที 3 1/2 ~ 5 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
แซนวิชม้วนหรือขนมปัง 1 แถว	15 ~ 30 วินาที	ห่อขนมปังด้วยกระดาษเช็ดจาน และวางบนถาดแก้ว
ผัก 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2 ~ 2 1/2 นาที 3 1/2 ~ 5 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
น้ำซูป เสิร์ฟ 1 ที่ (8 ออนซ์)	1 1/2 ~ 2 นาที	ปรุงอาหารในจานสำหรับอบอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ คนอาหารให้เข้ากัน เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

ตารางแนะนำ

การปรุงผักสด

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ	ปล่อยทิ้งไว้
อาร์ติโชค (หัวละ 230 กรัม)	2 หัวกลาง 4 หัวกลาง	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	จัดเรียง, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะและน้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา	2~3 นาที
หน่อไม้ฝรั่งสด	450 กรัม	2 ¹ / ₂ ~ 6	เติมน้ำ 1 ถ้วย ปิดฝา	2~3 นาที
ถั่วเขียว	450 กรัม	7 ~ 11	เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
หัวบีทสด	450 กรัม	11 ~ 15	เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด กลับอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
บรอกโคลีสด	450 กรัม	5 ~ 8	วางบรอกโคลีลงในจานอบ เติมน้ำ ¹ / ₄ ถ้วย วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
กะหล่ำปลีสดทั้ง เป็นชิ้นเล็ก	450 กรัม	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
แครอทสดทั้งเป็น แว่นเล็ก	200 กรัม	2 ~ 3	เติมน้ำ ¹ / ₄ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
กะหล่ำดอกสด ทั้งหัว	450 กรัม	5 ~ 7	จัดเรียง, เติมน้ำ ¹ / ₄ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตร ที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
ยอดสตรเบอร์รี่, เห็ดสดสับบาง	2 ถ้วย 4 ถ้วย	11 ~ 16	ใส่สตรเบอร์รี่เป็นแผ่นบาง, เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไป ครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ	ปล่อยทิ้งไว้
ข้าวโพดสด	2 ฝัก	4 ~ 8	ปอกเปลือก, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะลงในจานอบ 1.5 ลิตร ปิดฝา	2~3 นาที
เตี๋ยมสดทั้งเป็นชิ้น	230 กรัม	1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂	วางเตี๋ยมในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
พาร์สนิปสด ทั้งเป็นชิ้น	450 กรัม	4 ~ 7	เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ถั่วลันเตา, เขียวและสด	4 ถ้วย	6 ~ 9	เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
อบมันฝรั่งหวาน ทั้งหัว	2 หัวกลาง 4 หัวกลาง	4 ~ 9 6 ~ 12	แทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัวด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงในกระถางเขี่ยจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
อบมันฝรั่งขาว ทั้งหัว	2 หัว 4 หัว	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14	แทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัวด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงในกระถางเขี่ยจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ผักกวมสดใบ	450 กรัม	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
คูเกิลสด ทั้งเป็นชิ้น	450 กรัม	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	เติมน้ำ ¹ / ₂ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
คูเกิลสดทั้งหัว	450 กรัม	6 ~ 9	แทงคูเกิลให้เป็นรูรอบๆ หัว วางคูเกิลลงใน กระถางเขี่ยจาน 2 แผ่น กลับด้านคูเกิล	2~3 นาที

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านคู่มืออย่างละเอียดและเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหารว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาอบเสียหายได้

- 1 ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาอบ, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ย่อมแซมรวมทั้งผู้ที่นำผาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาอบสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- 2 ไม่ควรใช้งานเตาอบเมื่อไม่ได้ใส่อะไรไว้ในเตาอบ ท่านควรวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบ เมื่อไม่ได้ใช้งาน น้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เมื่อเตาอบเริ่มทำงานโดยบังเอิญ
- 3 ไม่ควรทำผ้าให้แห้งโดยใส่ผ้าลงในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- 4 ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษเช็ดจาน ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร
- 5 ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษเช็ดจานซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร
- 6 ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิกที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่นทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มีต่ออาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาอบอาจทำให้เกิดประกายไฟซึ่งทำให้เตาอบเสียหายได้
- 7 ไม่ควรใช้เตาอบกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใด ๆ ขวางระหว่างผากับส่วนหน้าของเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟรั่วได้
- 8 ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้อาจจะมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟ และ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้
- 9 อย่านำภาชนะแก้วของไมโครเวฟไปล้างทันทีหลังจากการใช้งาน เพราะอาจทำให้เกิดการแตกหรือเสียหายได้
- 10 อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไป และอาหารอาจจะไหม้ได้
- 11 ควรวางเตาอบให้มีพื้นที่ด้านหน้าจากขอบพื้นผิวที่วางเตาอบอย่างน้อย 8 ซม./ไม่เกิน 22 ซม. หรือมากกว่าขอบด้านหลังของพื้นที่ที่วางเตาอบ เพื่อป้องกันเตาอบตกลงมา
- 12 แหงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร
- 13 ไม่ควรรอบใช้ทั้งเปลือก แร่ดินอากาศที่เกิดขึ้นภายในไข่จะทำให้ไข่แตกได้
- 14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากๆ ในเตาอบของท่าน
- 15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้ปรุงอาหาร
- 16 ถ้าประตูเตาอบและฝาฝักประตูเตาอบเสีย เตาอบจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 17 ถ้ามีความเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาอบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาอบไว้ เพื่อป้องกันไฟไหม้ในเตาอบลามออกมา
- 18 เมื่อปรุงอาหารในภาชนะพลาสติก, กระดาษหรือโลหะที่ติดไฟได้ ท่านควรตรวจสอบเตาอบและภาชนะที่ใช้บ่อยๆ ว่าชำรุดหรือไม่
- 19 ท่านสามารถให้เด็ก ๆ ใช้เตาอบด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาอบได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้
- 20 ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและอาหารหกกระจายได้

ภาษาที่สามารถใช้กับ เตาอบไมโครเวฟได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาอบไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะภายในเตาอบ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ

ภาชนะซึ่งไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่ที่สามารถทนต่อความร้อนได้ ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาอบไมโครเวฟของท่าน แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมด้วยโลหะบางชนิดซึ่งไม่เหมาะสม

ในการใช้กับเตาอบไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ท่านสามารถดูได้อย่างง่ายดาย ว่าภาชนะไหนปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาอบไมโครเวฟของท่าน โดยการวางภาชนะที่ท่านต้องการดู ว่าใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้หรือไม่ ลงในถ้วยแก้วที่เติมน้ำไว้ แล้ววางถ้วยแก้วลงในเตาอบ ตั้งเตาอบ 1 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH ถ้าน้ำร้อนขึ้น แต่ภาชนะที่ทดสอบนั้นยังคงเย็นอยู่ แสดงว่าภาชนะนั้นสามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้ แต่ถ้าน้ำไม่เปลี่ยนอุณหภูมิ และภาชนะที่ทดสอบร้อนขึ้น แสดงว่าภาชนะนั้นไม่สามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้ ท่านสามารถใช้อุปกรณ์ภายในครัวที่แสดงอยู่ในตารางด้านล่างนี้กับเตาอบไมโครเวฟได้

จานอาหารคำ

ภาชนะสำหรับอาหารคำหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้ ถ้าท่านมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาปรึกษาผู้ผลิต หรือทำการทดสอบภาชนะตามวิธีที่แสดงในด้านบน

ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาอบไมโครเวฟของท่าน รวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติก

ภาชนะชนิดนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ในการอุ่นได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการปรุงอาหารในเตาอบเป็นเวลานาน อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกโค้งงอหรือละลายได้

กระดาษ

จานและภาชนะกระดาษคือภาชนะที่สะดวกสบาย และปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาอบไมโครเวฟของท่าน ภาชนะกระดาษจะใช้เวลาในการปรุงอาหารสั้นลง และทำให้อาหารมีไขมันและความชื้นน้อยลง กระดาษที่ใช้ในการทำอาหารมีประโยชน์ในการทำอาหาร และใส่ในถาดอบอาหาร ในกรณีที่ปรุงอาหารที่มีความมันมาก เช่น เบคอน ควรหลีกเลี่ยงการใช้ผ้าสี และกระดาษรีไซเคิล เพราะผ้าและกระดาษบางชนิดอาจมีสิ่งเจือปนทำให้เกิดประกายไฟหรือเพลิงไหม้ เมื่อใช้ในเตาอบได้

ถุงพลาสติกสำหรับปรุงอาหาร

ถุงพลาสติกเหล่านี้ได้ถูกผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษ สำหรับใช้ปรุงอาหารในเตาอบไมโครเวฟโดยเฉพาะ แต่เพื่อความมั่นใจในการใช้งาน ท่านควรฉีกถุงให้มีรอยขาดเล็กน้อย เพื่อให้ควันสามารถระบายออกจากถุงได้ ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกทั่วไป เพื่อปรุงอาหารในเตาอบไมโครเวฟของท่าน เพราะถุงอาจจะละลายและแตกได้

ภาชนะพลาสติกสำหรับใช้ในเตาอบไมโครเวฟ

ท่านสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่มีรูปร่างและขนาดต่างๆ ได้ทุกชนิด และสามารถใส่ภาชนะพลาสติกที่ท่านมีอยู่แล้วได้ โดยไม่จำเป็นต้องลงทุนซื้อใหม่

ภาชนะเคลือบ, หินและกระเบื้อง

ภาชนะที่กล่าวมาในด้านบนนี้สามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้เป็นอย่างดี แต่ท่านก็ควรทดสอบภาชนะก่อนเพื่อความมั่นใจ

ข้อควรระวัง

ภาชนะบางชนิดเป็นตัวนำความร้อน หรือประกอบด้วยเหล็ก ซึ่งไม่เหมาะสมสำหรับใช้กับเตาอบไมโครเวฟ

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อน เพื่อความมั่นใจว่าท่านสามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาอบไมโครเวฟของท่านได้

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

क्रमมองเตอบอยู่เสมอ

วิธีการปรุงอาหารในตู้ไมโครเวฟนี้คือสูตรการปรุงอาหารอย่างละเอียด แต่โดยขึ้นอยู่กับวิธีในการเตรียมอาหารและคอยดูและอาหารระหว่างการปรุง จึงจะได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและมีรสชาติดีเยี่ยม ท่านควรมองอาหารระหว่างปรุงตลอดเวลา เตอบของท่านประกอบด้วยระบบไฟอัตโนมัติ ซึ่งจะเปิดขึ้นเมื่อเตอบทำงาน และทำให้ท่านมองเห็นภายในเตอบและตรวจสอบอาหารของท่านได้ ขอแนะนำให้ท่านคนอาหาร และใช้ไฟในระยะเวลาสั้นๆ ก่อน ถ้าอาหารสุกไม่เท่ากัน ท่านจึงค่อยๆ ปรับระดับไฟของเตอบ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหารจะทำให้เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันมาก เช่น เค้กที่ทำด้วยเนยแข็ง, นม, ไข่จะใช้เวลาในการอบมากกว่าเค้กที่ใช้ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิปกติ การปรุงอาหารในตู้ไมโครเวฟใช้เวลานานกว่าในการปรุงอาหารแตกต่างกันไป โดยปกติท่านจะพบว่าอาหารยังไม่สุก เมื่อปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำไว้ และในบางครั้งอาหารของท่านต้องใช้เวลานานที่สุดที่แนะนำในการปรุงอาหาร กลุ่มนักวิทยาศาสตร์ของคู่มือการใช้เวลานี้ มั่นใจว่าเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำนั้นเหมาะสมที่สุด การปรุงอาหารบางชนิด โดยเฉพาะขนมปัง, เค้กและขนมคัสตาร์ด ขอแนะนำว่าควรนำอาหารออกจากเตอบในขณะที่อาหารยังไม่ค่อยสุก สิ่งนี้ไม่ใช่การแนะนำที่ผิด เมื่อนำอาหารออกมาน่าจะพักทิ้งไว้ข้างนอก ความร้อนภายในอาหารก็จะปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งอาหารสุกทั่วทั้งหมัด ถ้าปล่อยอาหารทิ้งไว้ในเตอบจนสุกหมด ส่วนภายนอกของอาหารก็จะไหม้เกรียม ท่านจะต้องตั้งเวลาในการปรุงอาหาร และเวลาพักทิ้งไว้เองตามชนิดของอาหารที่แตกต่างกัน

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วย เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่หนาแข็ง เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูอาหารในระหว่างที่ปรุงอาหารในเตอบ เพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

ส่วนที่สูงสุดของอาหาร

ส่วนที่สูงสุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นท่านควรกลับอาหารระหว่างการปรุงหลายๆ ครั้ง

ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกมาจะทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิดควรพรมน้ำให้เปียกก่อน หรือหาอะไรมาพองไว้ก่อนนำเข้าเตอบ เพื่อรักษาความชื้นไว้

กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อน และอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมัน ซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากัน และไม่ควรถ่ายให้อาหารไหม้

ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตอบของท่านจะคงที่ ถึงแม้ว่าอาหารในเตอบจะมีปริมาณมากน้อยแค่ไหนก็ตาม ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตอบมาก ท่านก็ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น เมื่อท่านปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครึ่งเดียว ควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมด

รูปร่างของอาหาร

คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุเข้าไปในอาหารได้ประมาณ 2.5 ซม. ด้านในของอาหารที่หนาจึงสุกช้ากว่าด้านนอก ซึ่งความร้อนภายนอกจะแพร่เข้าไปภายใน เฉพาะด้านนอกของอาหารเท่านั้นที่สุก โดยคลื่นไมโครเวฟ ส่วนที่เหลือของอาหารจะสุกโดยการถ่ายความร้อน อาหารที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมทแยง ไม่เหมาะสำหรับปรุงในเตอบไมโครเวฟ เพราะมุมของอาหารจะไหม้ก่อนที่ข้างในจะเริ่มร้อน อาหารที่เป็นรูปวงกลมและบาง เหมาะสำหรับปรุงในเตอบไมโครเวฟ

การปิดฝา

การปิดฝาจจะช่วยเก็บความร้อนและไอน้ำ ซึ่งทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ใช้ผ้าหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตกของอาหาร

การอบสีน้ำตาล

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกจะใช้เวลาในการปรุงอาหารอย่างน้อย 15 นาที เพื่อให้เนื้อกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ อาหารที่ใช้เวลาในการปรุงน้อยกว่านี้ อาจต้องใช้ข้อเท็จจริงที่เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcestershire, ซอสหัวเห็ดหรือซอสบาร์บีคิว เพื่อแต่งสีของอาหาร การใส่ซอสปริมาณเพียงเล็กน้อย ไม่ทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไป

การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะช่วยป้องกันการกระเด็น และยังช่วยคงความร้อนของอาหาร แต่กระดาษนี้ไม่แนะนำให้ห่อไว้กับการใช้ผ้าปิด จึงมีผลทำให้อาหารแห้งเล็กน้อย

การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารบางชนิด เช่น การอบมันฝรั่ง, แคร์รอตเล็ก และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางอาหารแต่ละชิ้นในเตอบ ในระยะห่างเท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ แต่ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาอบไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไป การคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการปรุงอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านนอกเข้าหาจุดศูนย์กลาง เพราะด้านนอกจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัวท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อที่ไก่จะได้สุกสม่ำเสมอ ทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านนอก

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านนอกของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านนอกขอบจาน ซึ่งจะให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

การห่ออาหาร

ห่อกระดาษฟอยล์ (ที่กันคลื่นไมโครเวฟ) ไว้ที่มุมหรือขอบเหลี่ยมของอาหาร เพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้กระดาษฟอยล์มากเกินไป และตรวจสอบว่ากระดาษฟอยล์ติดอยู่กับจานมิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาอบได้

การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูง ซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

การห่ออาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาอบ นอกจากอาหารเหล่านี้จะถูกแทงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ไข่แดงและไข่ขาว, หอยกาบ, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

การทดสอบอาหาร

อาหารที่ปรุงในไมโครเวฟจะสุกอย่างรวดเร็ว ท่านควรทดสอบความสุกของอาหารบ่อยๆ อาหารบางชนิดควรปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบจนเสร็จ แต่อาหารส่วนมาก รวมทั้งเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกสามารถนำออกจากเตาอบ และปล่อยให้ข้างนอกจนสุกได้ อุณหภูมิภายในของอาหารระหว่างวางพักทิ้งไว้จะเพิ่มขึ้นประมาณ 5°F (3°C) ถึง 15°F (8°C)

การพักอาหาร

หลังจากนำอาหารออกจากเตาอบไมโครเวฟ ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 3 ถึง 10 นาที อาหารโดยส่วนมากจะยังคงร้อนอยู่ระหว่างที่วางทิ้งไว้ ยกเว้นอาหารบางชนิดที่ต้องการให้เนื้อของอาหารแห้ง (เช่น คั๊กและบิสกิตบางชนิด) การวางอาหารพักทิ้งไว้จะทำให้การปรุงเสร็จสิ้น และยังช่วยให้รสชาติของอาหารกลมกลืนและดีขึ้น

การทำความสะอาดเตาอบของท่าน

1 รักษาความสะอาดด้านในเตาอบเสมอ

อาหารจะกระเด็นหรือมีน้ำเหนียวๆ ทุกใฝ่นั่งเตาอบและประตูเตาอบ ท่านควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดรอยเปื้อนนี้ออกไป เศษอาหารหรือน้ำที่ล้นออกมาจะดูดคลื่นไมโครเวฟ และเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเศษอาหารระหว่างประตูเตาอบและโครงฝา ถ้าประตูเตาอบสะอาดจะทำให้ฝาปิดแน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่และผ้าแห้ง ไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ ท่านสามารถล้างถาดแก้วด้วยตัวท่านเอง หรือใช้เครื่องล้างจานก็ได้

2 รักษาความสะอาดด้านนอกเตาอบเสมอ

ทำความสะอาดด้านนอกเตาอบด้วยน้ำสบู่และน้ำ แล้วเช็ดน้ำให้แห้งด้วยผ้าแห้งหรือผ้าขนหนู เพื่อป้องกันส่วนประกอบภายในเสียหาย ไม่ควรปล่อยให้ให้น้ำไหลลงในช่องระบายอากาศ การทำความสะอาดแผงควบคุม เปิดประตูเตาอบเพื่อป้องกันเตาอบทำงานโดยบังเอิญ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำ แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำอีกที กดปุ่ม STOP หลังการทำความสะอาด ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาอบ เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้น เมื่อเตาอบไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาอบทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝามันึกเตาอบอยู่เสมอ โดยใช้ผ้าอุ่น, น้ำสบู่, น้ำสะอาดแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและพลาสติก ส่วนประกอบโลหะนั้นทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย โดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดบ่อยๆ

คำถามและ

คำตอบ

Q ทำไมไฟในเตาอบถึงไม่สว่าง?

- A มีหลายสาเหตุที่ทำให้ไฟในเตาอบไม่สว่าง
หลอดไฟแตก
ยังไม่ได้ปิดประตูของเตาอบ

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่?

- A ไม่ได้ แสงสามารถลอดผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาอบได้ แต่คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาอบได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบี๊พ เมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม?

- A เสียงบี๊พดังขึ้น เพื่อยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มီးอะไรอยู่ข้างในเตาอบ?

- A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาอบถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาอบโดยไม่มิดภาชนะ

Q ทำไมบางครั้งไฟถึงแตก?

- A เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรต้มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว?

- A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาอบเสร็จแล้ว ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ชั่วคราวหนึ่ง ซึ่งจะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการวางอาหารพักทิ้งไว้ จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

Q สามารถทำข้าวโพดคั่วในเตาอบไมโครเวฟได้หรือไม่?

- A ได้ ท่านสามารถทำข้าวโพดคั่วได้โดย ปฏิบัติตามวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้
1 ใช้ภาชนะในการทำข้าวโพดคั่ว ซึ่งออกแบบมาให้ใช้กับเตาอบไมโครเวฟโดยเฉพาะ
2 ใช้ข้าวโพดคั่วที่บรรจุอยู่ในซอง ซึ่งสามารถใช้ในเตาอบไมโครเวฟได้เลย ข้าวโพดคั่วที่บรรจุมาแล้วจะมีเวลาในการอบและระดับไฟที่เหมาะสม

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยเตาอบทิ้งไว้ ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น เมื่อข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น หลังจากผ่านเวลาที่แนะนำไว้ ท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไป จะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

ข้อควรระวัง

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่เหลื้อมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

Q ทำไมเตาอบของฉันทถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?

- A ตรวจสอบตารางทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติตามทุกอย่างวิธี หรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้นแนะนำไว้ในตารางทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไปจะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตารางปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาที่ท่านทำอาหารตามปกติได้

คำเตือน

อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้
 สีน้ำเงิน - สายกลาง
 สีน้ำตาล - สายกระแสไฟ
 สีเขียวและสีเหลือง - สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควรเสียบปลั๊กไฟดังนี้

สายที่มีสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีฟ้า

สายที่มีสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง

สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือเครื่องหมาย 

ถ้าสายไฟที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อมูลทางเทคนิค

	MS-2644B / MS-2644BS
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V AC/ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	1000 วัตต์ (ระดับมาตรฐาน IEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก x ส x ล)	510 X 312 X 433 มิลลิเมตร
กำลังไฟฟ้าที่สูญเสีย	1,300 วัตต์

