LG
Life's Good

คู่มือการใช้งาน

เตาไมโครเวฟ

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
เก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขเครื่องของเตาไมโครเวฟนี้
ดูป้ายที่อยู่ด้านหลังเครื่องและอ้างอิงข้อมูลนี้
กับตัวแทนจำหน่ายของท่าน เมื่อท่านต้องการรับบริการ

MS2349HK
MS2349HKS

มอก.1773-25.48

P/No. : MFL41073818

www.lg.com/th

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟของท่าน ในขณะที่ประตูเตาไมโครเวฟ ยังเปิดอยู่ได้เนื่องจาก ระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาไมโครเวฟ ระบบนี้จะยกเลิกการปรุงอาหารใดๆอัตโนมัติเมื่อประตูเตาไมโครเวฟ เปิดเพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ควรจำไว้ว่า ท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ไว้ที่ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาและประตูเตาไมโครเวฟ หรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นฝาผนึก

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

ไม่ควรทำการปรับตั้งหรือซ่อมแซมเตาโดยบุคคลอื่นๆ ซึ่งไม่ใช่ช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหารว่าได้ตั้งเวลาที่เหมาะสมแล้วการตั้งเวลามากเกินไป อาจจะทำให้อาหารในเตาไมโครเวฟไหม้ และมีผลต่อเนื่องทำให้เตาไมโครเวฟของท่านเสียหาย

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาไมโครเวฟได้รับความร้อนมากเกินไปก็จะเดือดขึ้น ซึ่งทำให้น้ำร้อนล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมา ควรปฏิบัติดังนี้

1 หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ

2 ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป

3 คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาไมโครเวฟ และใช้เวลาในการต้มเพียงครึ่งเดียว

4 หลังการต้ม วางภาชนะทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวังอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำก่อนดื่ม เพื่อป้องกันน้ำลวกปากและลิ้น (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก)
ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะ

คำเตือน

วางภาชนะทิ้งไว้สักครู่หนึ่ง หลังการปรุงอาหารทุกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก

สารบัญ

คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้ในคลื่นไมโครเวฟเมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาไมโครเวฟ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาไมโครเวฟออกได้แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระดาษและภาชนะที่ผลิตจากวัตถุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหารความร้อนที่เกิดขึ้นเกิดจากความร้อนของอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

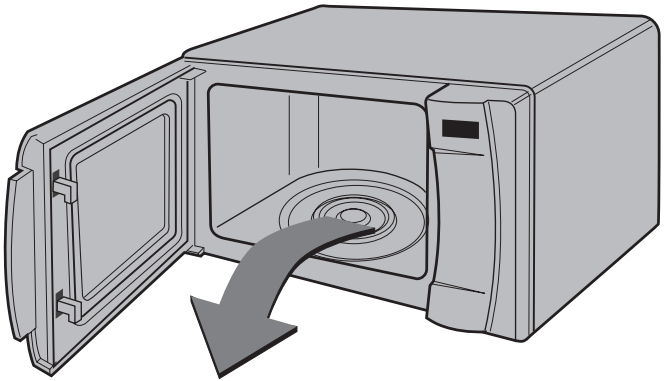
เตาไมโครเวฟของท่านคือ1ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาไมโครเวฟเปิด เตาไมโครเวฟจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยไม่มี “หลงเหลือ” อยู่ในอาหาร มาก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทาน

ข้อควรระวัง 2
สารบัญ 3
การแกะกล่องและการติดตั้ง ..... 4~5
การตั้งนาฬิกา 6
การล็อคป้องกันเด็ก 7
การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 8
ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ 9
การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน 10
การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว 11
เมนูการปรุงอาหารแบบระบบรักษาความชุ่มชื้น ..... 12~13
วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ ..... 14~19
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ ..... 20~21
การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว ..... 22~23
ตารางแนะนำการทำให้ร้อนหรือการอุ่นอาหาร 24
ตารางแนะนำการปรุงผักสด 25
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ..... 26~27
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ 28
ลักษณะเฉพาะของอาหารและการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ ..... 29~30
คำถามและคำตอบ 31
การเสียบปลั๊กไฟ/ข้อมูลทางเทคนิค 32

การแกะกล่องและ
การติดตั้ง

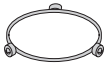
ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาไมโครเวฟของท่าน ควรตรวจสอบว่านำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

1 ยกเตาไมโครเวฟของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ



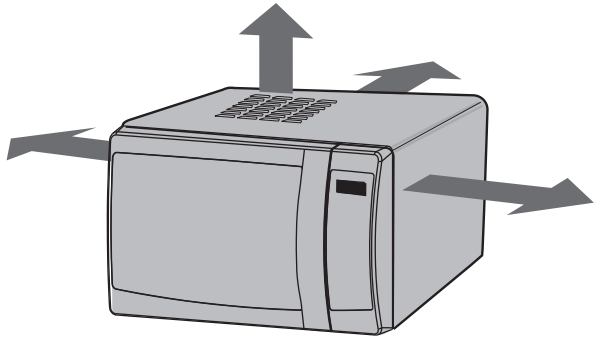


ถาดแก้ว



แกนหมุน

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



ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟเครื่องนี้เพื่อการพาณิชย์

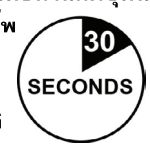
3 เสียบปลั๊กไฟเตาไมโครเวฟของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟมาตรฐาน ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้าจ่ายไฟเพียงอุปกรณ์เดียว ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานไม่ถูกต้อง ถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง

4 เปิดประตูเตาไมโครเวฟของท่านโดยดึงที่ด้ามจับเปิดประตูวางแกนหมุนลงในเตาอบ แล้วจึงวางถาดแก้วไว้บนแกนหมุน

5 เติมน้ำ 300 มิลลิลิตรลงในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ วางภาชนะลงบนถาดแก้วแล้วจึงปิดประตูเตาอบ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชนิดของภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟ กรุณาดูรายละเอียดในหน้า 28



6 กดปุ่ม START หนึ่งครั้งเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร 30 วินาที เมื่อท่านกดปุ่มนี้ ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พ และเตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ



7 จอแสดงผลจะนับเวลาถอยหลังจาก 30 วินาที เมื่อเวลาเป็น 0 เสียงบี๊พจะดังขึ้น เปิดประตูเตาไมโครเวฟและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น ท่านควรระมัดระวังเมื่อหยิบภาชนะเพราะภาชนะอาจจะร้อน



การตั้ง
นาฬิกา

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



เมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟในครั้งแรก หรือเมื่อไฟฟ้ากลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ '0' จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมทั้งตั้งนาฬิกาใหม่

1 ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้อง
ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **Stop/Clear**



---

2 กดปุ่ม **Clock** หนึ่งครั้ง
(ถ้าท่านต้องการใช้ระบบเวลา 12 ชั่วโมง กดปุ่ม **Clock** ซ้ำๆ
ถ้าท่านต้องการเปลี่ยนระบบเวลาหลังจากตั้งนาฬิกาเสร็จแล้ว ท่านต้องถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟ ออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้ง)



---

3 กดปุ่ม **10 min** สิบห้าครั้ง
กดปุ่ม **1 min** สามครั้ง
กดปุ่ม **10 Sec** ห้าครั้ง



---

4 กดปุ่ม **Clock** ตั้งเวลา
นาฬิกาเริ่มเดิน



การล็อค
ป้องกันเด็ก



เตาไมโครเวฟของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้
แต่อย่างไรก็ตาม เด็กๆ ก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเตาไมโครเวฟได้อยู่ดี

1 กดปุ่ม **Stop/Clear**



2 กดปุ่ม **Stop/Clear** ค้างไว้จนกระทั่ง **"L"** แสดงบนจอแสดงผล และเสียงบี๊พดังขึ้น **การล็อคป้องกันเด็ก**เปิดการทำงาน

ถ้าท่านตั้งนาฬิกาไว้ เวลาจะดับลงจากจอแสดงผล



3 **"L"** จะยังคงแสดงอยู่บนจอแสดงผล เพื่อเตือนให้ท่านรู้ว่าท่าน**เปิดการล็อคป้องกันเด็ก**ไว้



4 ถ้าท่านต้องการปิด**การล็อคป้องกันเด็ก** กดปุ่ม **Stop/Clear** ค้างไว้จนกระทั่ง **"L"** ดับลงจากจอแสดงผล ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พเมื่อปล่อยปุ่ม



การปรุงอาหารด้วย
คลื่นไมโครเวฟ

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยกำลังไฟ 80% เป็นเวลา 5 นาที 30 วินาที



เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยกำลังไฟของคลื่นไมโครเวฟ 5 ระดับ

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

1 ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **Stop/Clear**



2 กดปุ่ม **Micro** สองครั้ง เพื่อเลือกกำลังไฟ 640
ตัวเลข “**640**” จะปรากฏบนจอแสดง



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

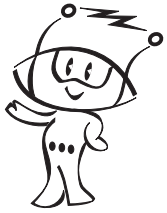


4 กดปุ่ม **Start**



เตาไมโครเวฟของท่านประกอบด้วยระดับไฟ 5 ระดับ ซึ่งทำให้ท่านสามารถเปลี่ยนแปลงและควบคุมการปรุงอาหารให้เหมาะสมที่สุดได้
ตารางด้านล่างนี้จะแสดงตัวอย่างของอาหาร และแนะนำระดับไฟในการปรุงอาหารต่าง ๆ ด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องนี้

ระดับไฟของ
คลื่นไมโครเวฟ



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

การปรุงอาหาร

2 ขั้นตอน

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



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

เมื่อเตาไมโครเวฟทำการปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 1 เสร็จแล้ว เสียงบี๊พจะดังขึ้นและเตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 2 ต่อ

กดปุ่ม **Stop/Clear** สองครั้ง ถ้าท่านต้องการยกเลิกโปรแกรมที่ตั้งไว้

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



2 ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหาร**สำหรับขั้นตอนที่ 1**

กดปุ่ม Micro หนึ่งครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ HIGH (สูง)

กดปุ่ม **10 MIN** หนึ่งครั้ง
กดปุ่ม **1 MIN** หนึ่งครั้ง



3 ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหาร**สำหรับขั้นตอนที่ 2**

กดปุ่ม Micro สี่ครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ 320

กดปุ่ม **10 MIN** 3 ครั้ง
กดปุ่ม **1 MIN** 5 ครั้ง



4 กดปุ่ม **Start**



การเริ่มปรุงอาหาร
อย่างรวดเร็ว

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหารด้วยระดับไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 นาที



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

1 กดปุ่ม **Stop/Clear**



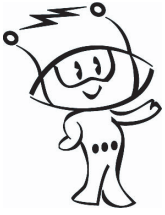
2 กดปุ่ม **Start** 4 ครั้ง เพื่อเลือกการปรุงอาหารด้วย
ระดับไฟ HIGH (สูงสุด) 2 นาที
เตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงาน ก่อนที่ท่านจะกดปุ่มครบ 4 ครั้ง



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

เมนูสำหรับปรุงอาหาร
แบบระบบรักษาความชุ่มชื้น

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการทำไก่อบหนัก 0.5 กิโลกรัม



Keep moisture (เมนูสำหรับปรุงอาหารแบบระบบรักษาความชุ่มชื้น)

จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทและใส่น้ำหนักของอาหารโดยกดปุ่ม **More/Less**

ประเภท	กดปุ่ม **Keep Moisture**
ไก่อบ	1 ครั้ง
ขนมปัง / พิซซ่า	2 ครั้ง
อาหารนึ่ง /ดิ่มซำ	3 ครั้ง
โจ๊ก	4 ครั้ง
อาหารแช่แข็ง	5 ครั้ง
ไส้กรอก	6 ครั้ง

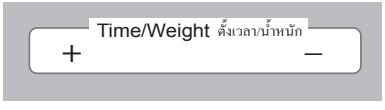
1 กดปุ่ม **Stop/Clear**



2 กดปุ่ม **Keep Moisture** 1 ครั้ง
" Hc -1 " แสดงบนจอแสดงผล



3 เลือกน้ำหนักของไก่อบ
กด + (More) 4 ครั้ง เพื่อใส่น้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม



4 กดปุ่ม **Start/Quick Start**



ประเภทของอาหาร	น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
1. ไก่อบ	0.2 ~ 0.6 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาขอของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้
2. ขนมปัง / พิซซ่า	0.1 ~ 0.3 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาครอบของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที
3. อาหารนึ่ง / ติ่มซำ	0.2 ~ 0.4 กิโลกรัม	จานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาครอบของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้
4. โจ๊ก	0.3 ~ 0.6 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาครอบของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที
5. อาหารแช่แข็ง	0.3 ~ 0.6 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาครอบของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที
6. ไส้กรอก	0.1 ~ 0.3 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	แช่เย็น	1. เทน้ำประมาณ 30 มิลลิลิตร ลงในถาดของชุดอบไอน้ำ 2. วางอาหารไว้บนภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้แล้วจึงวางภาชนะนั้นไว้บนถาดของชุดอบไอน้ำและใช้ฝาครอบของชุดอบไอน้ำปิดครอบอาหารไว้ 3. หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ววางอาหารพักทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

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

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC 3	ปลากะพงทอดผัดหอมใหญ่	0.3 กก.	ชามแก้วทนไฟ	**ส่วนผสม** เนื้อปลากะพงขาว 300 กรัม ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ หอมใหญ่หั่นเสี้ยว 1 หัว น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา พริกชี้ฟ้าแดง,เหลืองหั่นแฉลบอย่างละ 2 เม็ด กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ ต้นหอมหั่นท่อน 2 ต้น น้ำสต๊อกไก่ 1/4 ถ้วย แป้งชุบทอด 1/4 ถ้วย น้ำมันพืชสำหรับทอด 1 ถ้วย น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับผัด 2 ช้อนโต๊ะ วิธีทำ 1. ล้างเนื้อปลาให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ คลุกกับแป้งชุบทอดให้ทั่ว พักไว้ 2. ใส่น้ำมันพืชสำหรับทอดลงในชามแก้วทนไฟ แล้ววางเนื้อปลาที่คลุกแป้งไว้ลงไป 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อมีเสียงบี๊ปให้กลับด้านเนื้อปลาในชาม 6. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟอีกครั้งแล้วกด Start เพื่อให้เครื่องทำงานต่อ เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ นำปลาออกจากเตาไมโครเวฟ แล้วพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน 7. ใส่น้ำมันพืชสำหรับผัดลงในชามแก้วทนไฟอีกใบ แล้วใส่กระเทียม, หอมใหญ่, ต้นหอม และพริกชี้ฟ้าลงไป จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย คนให้ทั่ว 8. เทน้ำสต๊อกไก่ที่เดือดแล้วลงไป จากนั้นวางปลาทอดและต้นหอม 9. ใส่จานอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ เวฟต่อจนเดือด ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักใส่จาน เสิร์ฟ

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

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

THAI

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC 6	พะโล้หมูสามชั้น	1.2 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** เนื้อหมูสามชั้นติดมันน้อยๆ 300 กรัม โป๊ยกั๊ก 4 ดอก อบเชย ยาว 1 นิ้ว 3 ชิ้น กระเทียมบุบพอแตก 5 กลีบ พริกไทยเม็ด 2 ช้อนชา รากผักชีบุบ 2 ราก น้ำสต๊อกหมู 4 ถ้วย น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนชา ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ ผ้าขาวบางสำหรับห่อเครื่องเทศ วิธีทำ 1. ล้างเนื้อหมูสามชั้นให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ ใส่อ่างผสมไว้เบ่งซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสปรุงรสอย่างละครึ่งหมักกับเนื้อหมูเคล้าให้ทั่วหมักไว้ประมาณ 30 นาที 2. ใส่น้ำสต๊อกลงในชามแก้วทนไฟ แล้วใส่และส่วนผสมอื่นๆ ใส่ลงในชาม 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ
	TC 7	พะแนงแซลมอน	0.3 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** เนื้อปลาแซลมอน 300 กรัม น้ำพริกแกงพะแนง 2 ช้อนโต๊ะ กะทิ 1 1/2 ถ้วย ใบมะกรูดซอย 4 ใบ พริกชี้ฟ้าแดงซอยเป็นเส้น 1 เม็ด ใบโหระพา 1/4 ถ้วย น้ำปลา 2 ช้อนชา น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนชา น้ำมันพืชสำหรับทอดปลา 1/4 ถ้วย วิธีทำ 1. ล้างเนื้อปลาแซลมอนให้สะอาด ซับน้ำให้แห้ง พักไว้ 2. ใส่น้ำมันลงในชามแก้วทนไฟ จากนั้นใส่เนื้อปลาแซลมอนและส่วนผสมอื่นๆ ลงไปในชาม 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC 8	สตูไก่น้ำใส	1.20 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** สะโพกไก่ 300 กรัม แครอทปอกเปลือก หั่นชิ้นใหญ่ 1/2 หัว มันฝรั่งปอกเปลือก หั่นชิ้นใหญ่ 1 หัว หอมใหญ่หั่นชิ้นใหญ่ 1/2 หัว ก้านเซเลรี่หั่นท่อนยาว 1 นิ้ว 2 ก้าน น้ำสต๊อกไก่ 3 ถ้วย เกลือป่น 1/2 ช้อนชา พริกไทยป่น 1/4 ช้อนชา วิธีทำ 1. ล้างสะโพกไก่ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นใหญ่ พักให้สะเด็ดน้ำ 2. ใส่น้ำเปล่าลงในชามใบใหญ่ จากนั้นใส่สะโพกไก่และส่วนผสมอื่นๆลงในชาม 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เสิร์ฟ
	TC 9	วุ้นสังขยา	0.50 กก.	ชามแก้วทนไฟ	**ส่วนผสม** ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำเปล่า 1 1/2 ถ้วย ไข่ไก่ 2 ฟอง น้ำตาลปี๊บ 1/4 ถ้วย กะทิ 1/4 ถ้วย ใบเตยหั่นท่อน 3 ใบ วิธีทำ 1. ผสมไข่ไก่ น้ำตาลปี๊บ กะทิ และใบเตย ขยำให้เข้ากันแล้วกรอง พักไว้ 2. ผสมน้ำเปล่ากับผงวุ้นเข้าด้วยกัน คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่ส่วนผสมไข่ คนให้เข้ากัน 3. นำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟ 4. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 5. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ ยกอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้จนวุ้นแข็งตัว

วิธีการใช้งานเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

การทำงาน	การทำงาน		น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	คำแนะนำ
เมนูอาหารไทย อัตโนมัติ	TC10	ตะโก้ข้าวโพด	0.30 กก.	ชามแก้วทนไฟ (2.5L)	**ส่วนผสม** ส่วนผสมตัวตะโก้ แป้งข้าวเจ้า 1/4 ถ้วย แป้งเท้ายายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ น้ำเปล่า 2 ถ้วย น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย ข้าวโพดหวานต้มสุก ฝานเอาแต่เมล็ด 1 1/2 ถ้วย ส่วนผสมหน้าตะโก้ กะทิ 1 1/4 ถ้วย แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น 1/2 ช้อนชา วิธีทำ 1. ทำตัวตะโก้โดยผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งเท้ายายม่อม น้ำตาลทราย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน คนจนส่วนผสมข้นเหนียว ใส่เมล็ดข้าวโพด คนให้เข้ากัน 2. นำเข้าเตาไมโครเวฟ 3. กดปุ่มเลือกเมนู และกด Start 4. หลังจากเสร็จ นำชามออกจากเตาไมโครเวฟ จากนั้นตักตัวขนมหยอดใส่พิมพ์ประมาณ 3/4 ของพิมพ์ พักไว้ 5. ทำหน้าตะโก้โดยผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำเข้าเตาไมโครเวฟให้เดือด หมั่นคนจนแป้งสุกข้น 6. ยกออกจากเตาไมโครเวฟ ตักหยอดบนตัวขนมให้เต็มพิมพ์ พักไว้จนเย็นจึงเสิร์ฟ

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

การละลายน้ำแข็ง
อัตโนมัติ



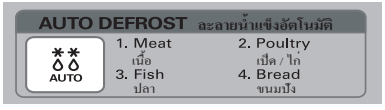
เตาอบของท่านประกอบด้วยโปรแกรมการละลายน้ำแข็ง 4 ประเภท ได้แก่**เนื้อสัตว์, สัตว์ปีก ปลา**และ**ขนมปัง** แต่ละประเภทจะใช้กำลังไฟที่แตกต่างกัน กดปุ่ม **AUTO DEFORST**(การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ) ซ้ำๆ เพื่อเลือกประเภท ที่ท่านต้องการ

ประเภท	กดปุ่ม **AUTO DEFROST**
เนื้อ	1 ครั้ง
เป็ด / ไก่	2 ครั้ง
ปลา	3 ครั้ง
ขนมปัง	4 ครั้ง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง ท่านควรนำวัสดุที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร แล้วจึงวางอาหารลงในเตาไมโครเวฟและปิดประตูเตาไมโครเวฟ

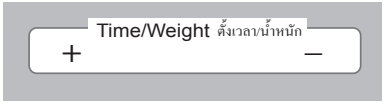


2 กดปุ่ม **AUTO DEFROST** สองครั้งเพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็งสัตว์ปีก **(POULTRY)**



3 ใส่น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

กดปุ่ม **+** 14 ครั้ง เพื่อใส่น้ำหนัก 1.4 กิโลกรัม



4 กดปุ่ม **START**



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

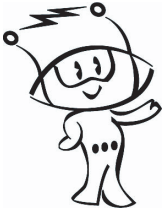
ตารางแนะนำการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

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

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

การละลายน้ำแข็ง
อย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อบด 0.5 กิโลกรัมอย่างรวดเร็ว
เมื่อท่านละลายน้ำแข็งโดยใช้การทำงานนี้ ท่านต้องวางเนื้อพักทิ้งไว้เพื่อละลายน้ำแข็งที่อยู่ตรงกลางของเนื้อ ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้คือวิธีการละลายน้ำแข็งเนื้อบด 0.5 กิโลกรัม



1 กดปุ่ม **Stop/Clear**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง แกะวัสดุโลหะที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร วางอาหารลงในเตาไมโครเวฟของท่านและปิดประตูเตาไมโครเวฟ



2 กดปุ่ม **Quick Defrost**
เตาไมโครเวฟจะเริ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ



3 ระหว่างละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อกลับด้านของอาหารและแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาไมโครเวฟหรือใช้แผ่นฟอยล์หุ้มชิ้นส่วนเหล่านี้ ซึ่งจะทำให้เนื้อส่วนนี้ละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม **Start** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ
เตาไมโครเวฟของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำในการละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้ เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อบดอย่างรวดเร็ว

นำเนื้อบดออกจากพลาสติกที่ห่อไว้ วางเนื้อบดลงในจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบิ๊พ” นำเนื้อบดออกจากเตาไมโครเวฟและกลับด้านของเนื้อ แล้วจึงวางเนื้อบดลงในเตาไมโครเวฟอีกครั้ง กดปุ่ม Start เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว นำเนื้อบดออกจากเตาไมโครเวฟ, ห่อเนื้อบดด้วยแผ่นฟอยล์และวางเนื้อบดพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที หรือจนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด

ประเภท	*น้ำหนัก*	*ภาชนะ*	*คำแนะนำ*
เนื้อบด	0.5 กิโลกรัม	ภาชนะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ (จานแบน)	เนื้อบด กลับด้านของเนื้อ เมื่อได้ยินเสียงบิ๊พ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที

ตารางแนะนำการทำให้ร้อน หรือการอุ่นอาหาร

การทำอาหารให้ร้อนหรืออุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ มีความสำคัญในการปฏิบัติตามคำแนะนำ ปริมาณของอาหารเป็นตัวกำหนดเวลาในการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลที่ดีท่านควรจัดเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิของห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่เย็น สำหรับอาหารกระป๋องควรนำอาหารออกจากกระป๋อง และใส่อาหารลงในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรือห่ออาหารด้วยพลาสติกและเจาะรูระบายอากาศ แกะวัสดุที่ห่ออาหารออกเพื่อป้องกันการปะทุเนื่องจากความร้อน กรุณาใช้คำแนะนำที่แสดงในตารางด้านล่างนี้เพื่ออุ่นอาหาร

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

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

ตารางแนะนำ
การปรุงผักสด

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ	ปล่อยทิ้งไว้
อาร์ติโชค (หัวละ 230 กรัม)	2 หัวกลาง 4 หัวกลาง	4½ ~ 7 10 ~ 12	จัดเรียง, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะและน้ำผลไม้ 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา	2~3 นาที
หน่อไม้ฝรั่งสด	450 กรัม	2½ ~ 6	เติมน้ำ 1 ถ้วย ปิดฝา	2~3 นาที
ถั่วเขียว	450 กรัม	7 ~ 11	เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
หัวบีทสด	450 กรัม	11 ~ 15	เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด กลับอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
บรอคโคลีสด	450 กรัม	5 ~ 8	วางบรอคโคลีลงในจานอบ เติมน้ำ ¼ ถ้วย วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
กะหล่ำปลีสดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	450 กรัม	5½ ~ 7½	เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
แครอทสดหั่นเป็นแว่นเล็กๆ	200 กรัม	2 ~ 3	เติมน้ำ ¼ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
กะหล่ำดอกสดทั้งหัว	450 กรัม	5 ~ 7	จัดเรียง, เติมน้ำ ¼ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
ยอดสดเซเลรี่, เนื้อสดแล่บาง	2 ถ้วย 4 ถ้วย	11 ~ 16	สไลด์เป็นแผ่นบาง, เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที

อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำ	ปล่อยทิ้งไว้
ข้าวโพดสด	2 ฝัก	4 ~ 8	ปอกเปลือก, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะลงในจานอบ 1.5 ลิตร ปิดฝา	2~3 นาที
เห็ดสดหั่นเป็นชิ้น	230 กรัม	1½ ~ 2½	วางเห็ดลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
พาร์สนิพสดหั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4 ~ 7	เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ถั่วลันเตา, เขียวและสด	4 ถ้วย	6 ~ 9	เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
อบมันฝรั่งหวานทั้งหัว (170~230 กรัม)	2 หัวกลาง 4 หัวกลาง	4 ~ 9 6 ~ 12	แทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัวด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
อบมันฝรั่งขาวทั้งหัว (170~230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	5½ ~ 7½ 9½ ~ 14	แทงมันฝรั่งเป็นเป็นรูรอบๆ ด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ผักชมสดมีใบ	450 กรัม	4½ ~ 7½	เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
คูเก็ตสดหั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4½ ~ 7½	เติมน้ำ ½ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
คูเก็ตสดทั้งหัว	450 กรัม	6 ~ 9	แทงคูเก็ตให้เป็นรูรอบๆ หัว วางคูเก็ตลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านคูเก็ต	2~3 นาที

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน

กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้ว การตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้

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

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

22 ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟ ได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตา

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

24 ใช้เฉพาะภาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

25 เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจติดไฟได้

26 ถ้ามีควันเกิดขึ้นท่านควรปิดเตาไมโครเวฟ หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟ ไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา

27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาชนะของเครื่องดื่ม

28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทานเพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

29 ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาไมโครเวฟ เพราะไข่อาจระเบิดได้ ถึงแม้เตาไมโครเวฟจะหยุดส่งคลื่นไมโครเวฟแล้วก็ตาม

30 ควรรักษาความสะอาดในบริเวณฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟ , ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟ และส่วนที่ใกล้เคียงอยู่เสมอ

31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ และเศษอาหารที่เหลืออยู่ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ

32 การดูแลรักษาทำความสะอาดเตาไมโครเวฟที่ผิดวิธี อาจทำให้พื้นผิวของเตาเสียหายและส่งผลต่ออายุในการใช้งานของเตาอีกด้วย และอาจทำให้เกิดเหตุการณ์ที่อันตรายขึ้นได้

33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตาไมโครเวฟนี้เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบอุณหภูมิได้อย่างสะดวก)

34 ระหว่างใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสอุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตา

35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคลทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

36 เตาไมโครเวฟจะต้องทำงานโดยเปิดฝาประดับไว้

37 การเชื่อมต่อนี้สามารถกระทำได้โดยใช้ปลั๊กแบบเสียบต่อ หรือติดตั้งสวิทช์โดยเดินสายไฟถาวรให้เป็นไปตามมาตรฐาน การเดินสายไฟ

38 อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีผิวหยาบ หรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจก ฝาเตาไมโครเวฟ เพราะจะทำให้เกิดการถลอกที่พื้นผิว ซึ่งอาจจะทำให้กระจกแตกได้

39 เครื่องใช้ไฟฟ้าชิ้นนี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กเล็ก หรือบุคคลซึ่งไม่มีความพร้อมทางร่างกาย ความรู้สึก หรือสภาพจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ นอกจากพวกเขาจะได้รับการควบคุมดูแลหรือคำแนะนำในการใช้เครื่องจากผู้ที่มีความรู้และเชี่ยวชาญในการใช้อุปกรณ์

⚠ **คำเตือน** : ถ้าประตูเตาไมโครเวฟและฝาผนึกประตูเตาเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาได้จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

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

⚠ **คำเตือน** : ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้

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

⚠ **คำเตือน** : ชิ้นส่วนบางอย่างที่สามารถเข้าถึงได้อาจจะร้อนในระหว่างการใช้งาน อย่าให้เด็กๆเข้าใกล้

ภาชนะที่สามารถใช้กับ
เตาไมโครเวฟได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะหรือภาชนะที่มีขอบโลหะในเตาไมโครเวฟของท่าน

คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านโลหะได้ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกลับเมื่อโดนวัตถุโลหะภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งทำให้เกิดประกายไฟที่เหมือนกับฟ้าแลบ

ภาชนะซึ่งไม่ใช่โลหะส่วนใหญ่ที่สามารถทนต่อความร้อนได้ ปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน แต่อย่างไรก็ตามบางภาชนะอาจจะผสมด้วยโลหะบางชนิด ซึ่งไม่เหมาะสมในการใช้กับเตาไมโครเวฟ ถ้าท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ท่านสามารถรู้ได้อย่างง่ายดาย ว่าภาชนะไหนปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน

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

จานอาหารค่ำ

ภาชนะสำหรับอาหารค่ำหลายชนิดเป็นภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาปรึกษาผู้ผลิต หรือทำการทดสอบภาชนะตามวิธีที่แสดงในด้านบน

ภาชนะแก้ว

ภาชนะแก้วสามารถทนต่อความร้อนได้ ซึ่งปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่านรวมทั้งภาชนะแก้วหลอมทุกยี่ห้อ แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้ภาชนะแก้วที่แตกได้ง่าย เช่น แก้วไวน์ ซึ่งอาจจะแตกเมื่ออาหารอุ่นขึ้น

ภาชนะพลาสติกสำหรับเก็บอาหาร

ภาชนะชนิดนี้สามารถใส่อาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ในการอุ่นได้ แต่ไม่ควรใช้เมื่อต้องการปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟเป็นเวลานาน อาหารที่ร้อนจะทำให้ภาชนะพลาสติกโค้งงอหรือละลายได้

กระดาษ

จานและภาชนะกระดาษคือภาชนะที่สะดวกสบาย และปลอดภัยสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟของท่าน ภาชนะกระดาษจะใช้เวลาในการปรุงอาหารสั้นลง และทำให้อาหารมีไขมันและความชื้นน้อยลง กระดาษที่ใช้ในการทำอาหารมีประโยชน์ในการห่ออาหาร และใส่ในถาดอบอาหาร ในกรณีที่ปรุงอาหารที่มีความมันมาก เช่น เบคอน ควรหลีกเลี่ยงการใช้ผ้าสีและกระดาษรีไซเคิล เพราะผ้าและกระดาษบางชนิดอาจมีสิ่งเจือปนที่ทำให้เกิดประกายไฟหรือเพลิงไหม้ เมื่อใช้ในเตาไมโครเวฟได้

ถุงพลาสติกสำหรับปรุงอาหาร

ถุงพลาสติกเหล่านี้ได้ถูกผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษ สำหรับใช้ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ แต่เพื่อความมั่นใจในการใช้งาน ท่านควรฉีกถุงให้มีรอยขาดเล็กน้อย เพื่อให้ควันสามารถระบายออกจากถุงได้ ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกทั่วไป เพื่อปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟของท่าน เพราะถุงอาจจะละลายและแตกได้

ภาชนะพลาสติกสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

ท่านสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่มีรูปร่างและขนาดต่างๆ ได้ทุกชนิด และสามารถใช้ภาชนะพลาสติกที่ท่านมีอยู่แล้วได้ โดยไม่จำเป็นต้องลงทุนซื้อใหม่

ภาชนะเคลือบ, หินและกระเบื้อง

ภาชนะที่กล่าวมาในด้านบนนี้สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เป็นอย่างดี แต่ท่านก็ควรทดสอบภาชนะก่อนเพื่อความมั่นใจ

ข้อควรระวัง

ภาชนะบางชนิดเป็นตัวนำความร้อน หรือประกอบด้วยเหล็กไม่เหมาะสมสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อน เพื่อความมั่นใจว่าท่านสามารถใช้ภาชนะนี้กับเตาไมโครเวฟของท่านได้

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ควรมองเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

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

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

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

ความหนาแน่นของอาหาร

อาหารที่นุ่มและเต็มไปด้วยรู เช่น เค้กและขนมปังจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเร็วกว่าอาหารที่หนาทึบ เช่น อาหารย่างและอบ ท่านต้องคอยดูอาหารในระหว่างที่ปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟ เพราะภายนอกของอาหารอาจจะแห้งและกรอบได้

ส่วนที่สูงสุดของอาหาร

ส่วนที่สูงสุดของอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะอาหารย่างจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง ดังนั้นจึงขอแนะนำให้ท่านกลับอาหารระหว่างปรุงหลายๆ ครั้ง

ไอน้ำของอาหาร

เมื่อความร้อนจากคลื่นไมโครเวฟแพร่ออกมาจะทำให้เกิดไอน้ำ อาหารที่แห้ง เช่น อาหารย่างและผักบางชนิดควรพรมน้ำให้เปียกก่อน หรือหาอะไรมาห่อไว้ก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ เพื่อรักษาความชื้นไว้

กระดูกและอาหารที่มีไขมันมาก

กระดูกจะนำความร้อน และอาหารที่มีไขมันมากจะสุกเร็วกว่าเนื้อ ควรระมัดระวังเมื่อปรุงเนื้อที่มีกระดูกหรือมัน ซึ่งอาหารจะสุกไม่เท่ากัน และไม่ควรปล่อยให้อาหารไหม้

ปริมาณของอาหาร

จำนวนคลื่นไมโครเวฟในเตาไมโครเวฟของท่านจะคงที่ ถึงแม้อาหารในเตาไมโครเวฟจะมีปริมาณมากน้อยแค่ไหนก็ตาม ดังนั้นถ้าท่านใส่อาหารในเตาไมโครเวฟมาก ท่านก็ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น เมื่อท่านปรุงอาหารที่มีปริมาณเพียงครึ่งเดียว ควรลดเวลาในการปรุงอาหารลงอย่างน้อย 1/3 ของเวลาทั้งหมด

รูปร่างของอาหาร

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

การปิดฝา

การห่ออาหารจะช่วยเก็บความชื้นในอาหาร, ช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารและลดการกระเด็น ควรใช้ฝาหรือแผ่นฟิล์มติดที่มุมด้านหลังเพื่อป้องกันการแตกของอาหาร

การอบสีน้ำตาล

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

การห่อด้วยกระดาษป้องกันน้ำมัน

กระดาษป้องกันน้ำมันจะช่วยป้องกันการกระเด็น และยังช่วยคงความร้อนของอาหาร แต่กระดาษนี้ไม่แน่นหนาเท่ากับการใช้ฝาปิด จึงมีผลทำให้อาหารแห้งเล็กน้อย

การเรียงและการเว้นระยะ

อาหารบางชนิด เช่น การอบมันฝรั่ง, เค้กชิ้นเล็กๆ และออเดิร์ฟจะร้อนเท่ากัน ถ้าวางอาหารแต่ละชิ้นในเตาไมโครเวฟในระยะห่างที่เท่ากัน ท่านอาจจะวางเรียงเป็นวงกลมก็ได้ แต่ไม่ควรวางอาหารซ้อนทับกัน

ลักษณะเฉพาะของอาหารและ
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

การคน

การคนเป็นเทคนิคที่สำคัญมากที่สุดในการใช้เตาไมโครเวฟ ในการปรุงอาหารทั่วไป การคนเป็นการผสมอาหารให้เข้ากัน แต่ในการปรุงอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟ การคนเป็นการแพร่และกระจายความร้อน ควรคนจากด้านนอกเข้าหาจุดศูนย์กลาง เพราะด้านนอกจะร้อนก่อนจุดศูนย์กลาง

การพลิกอาหาร

การย่างอาหารที่ใหญ่และยาว เช่น ไก่ทั้งตัว ท่านควรพลิกไก่กลับด้านเพื่อที่ไก่จะได้สุกสม่ำเสมอทั้งด้านบนและด้านล่าง ท่านอาจจะตัดไก่ออกเป็นชิ้นก็ได้

วางส่วนที่หนาที่สุดไว้ด้านนอก

คลื่นไมโครเวฟจะโดนส่วนที่อยู่ด้านนอกของอาหารมาก ดังนั้นท่านควรวางส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและปลาไว้ด้านนอกขอบจาน ซึ่งจะทำให้อาหารสุกเท่ากันทั้งหมด

การห่ออาหาร

ห่อกระดาษฟอยด์ (ที่กั้นคลื่นไมโครเวฟ) ไว้ที่มุมหรือขอบเหลี่ยมของอาหาร เพื่อป้องกันอาหารส่วนนั้นไหม้เกรียม ไม่ควรใช้กระดาษฟอยด์มากเกินไป และตรวจสอบว่ากระดาษฟอยด์ติดอยู่กับจาน มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟในเตาไมโครเวฟได้

การยกอาหาร

อาหารที่หนาควรวางให้สูง ซึ่งจะทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านด้านล่างและศูนย์กลางของอาหารได้

การแทงอาหารให้เป็นรู

อาหารที่มีเปลือกหรือเยื่อหุ้มมักจะปะทุในเตาไมโครเวฟ นอกจากอาหารเหล่านี้จะถูกแทงให้เป็นรูรอบๆ เช่น ไข่แดงและไข่ขาว, หอยกาบ, หอยนางรมและผักผลไม้ทุกชนิด

การทดสอบอาหาร

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

การพักอาหาร

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

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟของท่าน

1 รักษาความสะอาดภายในเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

ขอแนะนำให้ท่านทำความสะอาดเศษอาหารและของเหลวที่หกออกมาด้วยผ้าชุบน้ำทันที ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดเศษอาหารระหว่างประตูเตาไมโครเวฟและโครงฝา เศษอาหารหรือน้ำที่ล้นออกมาจะดูดคลื่นไมโครเวฟและเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารให้มากขึ้น พื้นที่บริเวณประตูเตาไมโครเวฟและโครงฝาควรสะอาดอยู่เสมอ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถปิดประตูเตาไมโครเวฟได้แน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่และผ้าแห้ง ไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ ท่านสามารถล้างถาดแก้วด้วยตัวท่านเอง หรือใช้เครื่องล้างจานก็ได้

2 รักษาความสะอาดภายนอกเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

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

3 ถ้ามีไอน้ำเกาะอยู่ด้านในหรือรอบๆ ด้านนอกของประตูเตาไมโครเวฟ ควรเช็ดแผงควบคุมด้วยผ้านุ่มๆ สิ่งนี้จะเกิดขึ้นเมื่อเตาไมโครเวฟทำงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และสิ่งนี้ไม่ได้หมายความว่าเตาไมโครเวฟทำงานผิดปกติ

4 ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนึกเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ โดยใช้น้ำอุ่น, น้ำสบู่, น้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและแผ่นพลาสติก

ขอแนะนำให้ท่านทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ

คำถามและ
คำตอบ

Q ทำไมไฟในเตาไมโครเวฟถึงไม่สว่าง?

A อาจมีสาเหตุมาจากหลอดไฟแตกหรือท่านปิดประตูเตาไมโครเวฟไม่สนิท

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่?

A ไม่ได้ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบิ๊พ เมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม?

A เสียงบิ๊พดังขึ้น เพื่อยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอะไรอยู่ข้างในเตาไมโครเวฟ?

A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีถาดแก้ว

Q ทำไมบางครั้งไข่ถึงแตก?

A เมื่ออบ, ทอดหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรทิ่มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเสร็จแล้ว?

A หลังจากปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเสร็จแล้ว ท่านควรวางอาหารพักทิ้งไว้ชั่วครู่หนึ่ง ซึ่งจะทำให้อาหารสุกทั่วทั้งหมด เวลาในการวางอาหารพักทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของอาหาร

Q สามารถทำข้าวโพดคั่วในเตาไมโครเวฟได้หรือไม่?

A ได้ ท่านสามารถทำข้าวโพดคั่วได้โดย ปฏิบัติตามวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้

1 ใช้ภาชนะในการทำข้าวโพดคั่ว ซึ่งออกแบบมาให้ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ

2 ใช้ข้าวโพดคั่วที่บรรจุอยู่ในซอง ซึ่งสามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้เลย ข้าวโพดคั่วที่บรรจุมาแล้วจะมีเวลาในการอบและระดับไฟที่เหมาะสม

ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตข้าวโพดคั่ว ไม่ควรปล่อยเตาไมโครเวฟทิ้งไว้ในขณะที่ข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น เมื่อข้าวโพดคั่วเริ่มกระเด็น หลังจากผ่านเวลาที่แนะนำไว้ ท่านควรหยุดการทำข้าวโพดคั่ว ถ้าข้าวโพดคั่วได้รับความร้อนมากเกินไป จะทำให้ข้าวโพดติดไฟได้

ข้อควรระวัง

ไม่ควรใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลในการทำข้าวโพดคั่ว ไม่ควรพยายามนำเม็ดข้าวโพดคั่วที่เหลือมาทำข้าวโพดคั่วอีกครั้งหนึ่ง

Q ทำไมเตาไมโครเวฟของฉันถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?

A ตรวจสอบตำราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติถูกต้องทุกวิธี หรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้แนะนำไว้ในตำราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไปจะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตำราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาท่านทำอาหารตามปกติได้

คำเตือน

อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้
สีน้ำเงิน - สายกลาง
สีน้ำตาล - สายกระแสไฟ
สีเขียวและสีเหลือง - สายดิน

สีของสายไฟหลักของอุปกรณ์นี้อาจจะไม่เหมือนกับสีของช่องที่ต่อ ท่านควรเสียบปลั๊กไฟดังนี้

สายที่มีสีน้ำเงินต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร N หรือช่องสีดำ

สายที่มีสีน้ำตาลต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร L หรือช่องสีแดง

สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองหรือสีเขียวต้องต่อกับช่องที่มีตัวอักษร E หรือเครื่องหมาย ⏚

ถ้าสายไฟที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อมูลทางเทคนิค

	MS2349HK / MS2349HKS
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V AC/ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	800 วัตต์ (ระดับมาตรฐาน IEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก x ย x ส)	485 x 385 x 280 มิลลิเมตร
กำลังไฟฟ้าที่สูญเสีย	1,200 วัตต์



P/No : MFL41073818