



คู่มือการใช้งาน เตาไมโครเวฟ

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
เก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขเครื่องของเตาไมโครเวฟนี้
ดูป้ายที่อยู่ด้านหลังเครื่องและอ้างอิงข้อมูลนี้
กับตัวแทนจำหน่ายของท่าน เมื่อท่านต้องการรับบริการ

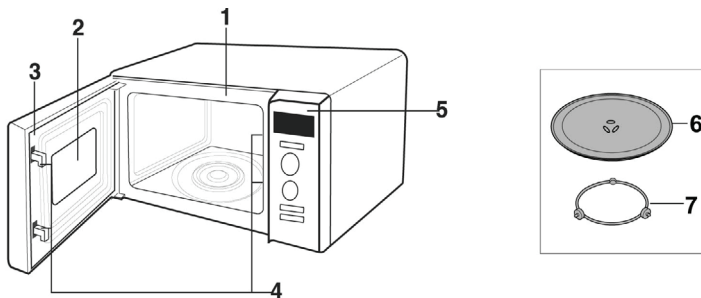
MS2339H

P/No. : MFL41073817



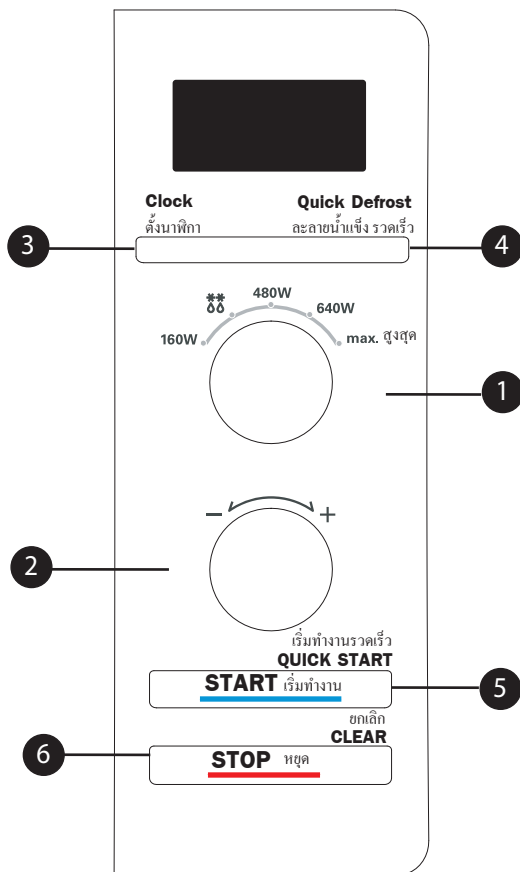
www.lg.com/th

ส่วนประกอบภายในเตาไมโครเวฟ



1. แผงด้านหน้า
2. หน้าที่วางจานหมุน
3. ประตูไมโครเวฟ
4. ระบบล็อกป้องกันเพื่อความปลอดภัย
5. แผงปุ่มควบคุม
6. ถาดแก้ว
7. แกนหมุน

แผงปุ่มควบคุม



MS2339H

- ❶ ปุ่มเลือกกระดับไฟ
เลือกกระดับไฟที่ท่านต้องการ
- ❷ ปุ่มตั้งเวลา
เลือกเวลาในการปรุงอาหารที่ท่านต้องการ
- ❸ ปุ่มนาฬิกา
- ❹ ปุ่มละลายน้ำแข็ง
- ❺ ปุ่มเริ่มทำงาน
- ❻ ปุ่มหยุดทำงาน

ควรปฏิบัติตามข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟของท่าน ในขณะที่ประตูเตาไมโครเวฟยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาไมโครเวฟ ระบบล็อคป้องกันนี้จะปิดการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อเปิดประตูเตาไมโครเวฟ เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ ควรจำไว้ว่าท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไมควรวางวัตถุใดๆ ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟหรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นผิวฉนวนประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าเตาไมโครเวฟเสียหายโดยเฉพาะอย่างยิ่งประตูเตาไมโครเวฟต้องปิดสนิทและไม่มีความเสี่ยงภัยกับ (1) ประตูเตาไมโครเวฟ (งอ), (2) บานพับและสลัก (แตกหรือหลวม) (3) ฝาฉนวนและพื้นผิวฉนวนประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟของท่านโดยผู้ใด นอกจากช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

คำเตือน

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาไมโครเวฟของท่านได้รับความร้อนมากเกินไป ของเหลวก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนๆ นั้นล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมาควรปฏิบัติตามดังนี้

1. หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ
2. ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป
3. คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาไมโครเวฟ และคนอีกครั้งเมื่อเวลาในการปรุงอาหารผ่านไประหนึ่ง
4. หลังการต้ม ควรวางภาชนะทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะขูดนมและกระป๋องอาหารสำหรับเด็ก) อีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนดื่ม

การติดตั้ง

1. นำที่บ่อและอุปกรณ์ทั้งหมดออกจากเตาไมโครเวฟ
 2. วางเตาไมโครเวฟไว้บนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 ซม. หรือสูงกว่า ควรมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 30 ซม. และด้านหลัง 10 ซม. เพื่อระบายอากาศออกจากเตาไมโครเวฟ ควรเว้นพื้นที่ว่างไว้ที่ด้านข้างของเตาไมโครเวฟเพื่อให้อากาศถ่ายเทสะดวก ด้านหน้าของเตาไมโครเวฟควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 ซม. เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟตกลงมา
- ช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเตาไมโครเวฟ การปิดช่องระบายอากาศจะทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้
3. เสียบปลั๊กไฟเตาไมโครเวฟของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟฟ้ามาตรฐาน ตรวจสอบว่าวงจรของแผงไฟฟ้ามีกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 10 แอมป์ และเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้าจ่ายไฟเพียงอุปกรณ์เดียวเท่านั้น

หมายเหตุ : • ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟเครื่องนี้ในการปรุงอาหารเพื่อการพาณิชย์

คำเตือน - อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้

- | | |
|--------------------|--------------|
| สีน้ำเงิน | - สายกลาง |
| สีน้ำตาล | - สายกระแสไฟ |
| สีเขียวและสีเหลือง | - สายดิน |

ถ้าสายไฟที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้นเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

คำแนะนำที่สำคัญเพื่อความปลอดภัย

อ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน: กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้วการตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้

- 1 ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาไมโครเวฟ, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาไมโครเวฟ อาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ซ่อมแซม รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาไมโครเวฟสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- 2 ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟเมื่อไม่ได้ใส่อาหารไว้ในเตา ขอแนะนำให้ท่านวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาไมโครเวฟ เมื่อไม่ได้ใช้งานน้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้เมื่อเตาไมโครเวฟเริ่มทำงานโดยบังเอิญ
- 3 ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟเพื่อจัดความชื้น เพราะอาจทำให้ท่านได้รับบาดเจ็บสาหัสได้ (เช่น ใช้เตาไมโครเวฟกับหนังสือพิมพ์, ผ้า, ของเล่น, สัตว์เลี้ยงหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าแบบพกพาที่เปียก)
- 4 ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษเช็ดจาน ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร
- 5 ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษเช็ดจาน ซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร
- 6 ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิกที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่น ทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มีดอาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้
- 7 ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใดๆ ขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟรั่วได้
- 8 ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้ อาจจะมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้
- 9 หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรนำถาดแก้วไปล้างน้ำทันที เพราะอาจทำให้ถาดแก้วแตกหรือเสียหายได้
- 10 อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไปและอาหารอาจไหม้หรือเกรียมได้
- 11 ประตูของเตาไมโครเวฟควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นที่ที่วางเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 8 เซนติเมตร เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟตกลงมา
- 12 แทนเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร
- 13 ห้ามต้มไข่ดิบหรือไข่สุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้
- 14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้ไขมันมาก ในเตาไมโครเวฟของท่าน
- 15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร
- 16 ถ้าประตูเตาไมโครเวฟและฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟเสียหาย ท่านจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 17 ถ้ามีควันลอยออกมาจากเตาไมโครเวฟ ท่านควรปิดการทำงานหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟไว้ เพื่อป้องกันไฟไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา
- 18 ขณะปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้เฝ้าระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ
- 19 ท่านสามารถปล่อยให้เด็กฯ ใช้เตาไมโครเวฟด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างถูกต้อง และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธี
- 20 ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้
- 21 ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟและส่วนที่ใกล้เคียงเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟได้ จนกว่าส่วนที่เสียจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 22 ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟ
- 23 ไม่ควรสัมผัสประตูเตาไมโครเวฟ, ภายนอกเตาไมโครเวฟ, ด้านหลังเตาไมโครเวฟ, ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟ, อุปกรณ์ต่างๆ และจาน เมื่ออยู่ในรูปแบบการย่างอาหาร, การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่และการปรุงอาหารอัตโนมัติ นอกจากท่านจะใส่ถุงมืออย่างหนา เพราะส่วนต่างๆ เหล่านี้จะร้อนมาก ก่อนสัมผัสอุปกรณ์ควรตรวจสอบว่าอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงแล้ว

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- 24 ใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- 25 เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาไมโครเวฟตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้ อาจติดไฟได้
- 26 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาไมโครเวฟหรือถอดปลั๊กไฟ ออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟไว้ เพื่อ ป้องกันไฟไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา
- 27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผล ให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระวังเมื่อถือภาชนะ ของเครื่องดื่ม
- 28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหาร สำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น
- 29 ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาไมโครเวฟ เพราะไข่อาจจะระเบิดได้ ถึงแม้เตาไมโครเวฟจะหยุดส่งคลื่น ไมโครเวฟแล้วก็ตาม
- 30 ควรรักษาความปลอดภัยในบริเวณฝาผนังประตูเตา ไมโครเวฟ, ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟและส่วนที่ ใกล้เคียงอยู่เสมอ
- 31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาไมโครเวฟและเศษอาหาร ที่เหลืออยู่ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ
- 32 การรักษาความปลอดภัยไม่ดีพอ อาจทำให้เกิดการเสื่อมของ พื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟ และเป็นผลให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้
- 33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตา ไมโครเวฟ เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบ อุณหภูมิได้อย่างสะดวก)
- 34 ระหว่างใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับ ทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัส อุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตาไมโครเวฟ
- 35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคล ทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

คำเตือน : ควรมีการตรวจสอบสภาพของเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ ถ้าประตูหรือวัสดุกันรั่วของประตูชำรุด ต้องไม่ใช้เตาไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมให้เรียบร้อยจากบุคลากรที่ชำนาญงาน

คำเตือน : การซ่อมแซมเตาไมโครเวฟหรือถอดฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออกโดยบุคคลใดๆซึ่งไม่ใช่ช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญ อาจทำให้เกิดอันตรายจากคลื่นไมโครเวฟที่แพร่กระจายออกมาได้

คำเตือน : ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้

คำเตือน : เด็กควรใช้เตาภายใต้การดูแลของผู้ใหญ่เท่านั้น เมื่อเตาไมโครเวฟทำงานที่ไหม้ควรรวม เนื่องจากอุณหภูมิต่างๆที่เพิ่มขึ้น

ภาษาชนะในการปรุงอาหาร

ภาษาชนะในการปรุงอาหาร

ท่านควรทดสอบภาษาชนะก่อนใช้ เพื่อตรวจสอบว่าภาษาชนะนั้นเหมาะสมที่จะใช้ในเตาไมโครเวฟหรือไม่ ตารางด้านล่างนี้แสดงถึงชนิดของภาษาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟของท่านได้

ภาษาชนะในการปรุงอาหาร	ใช้ในเตาไมโครเวฟ
แก้วทนความร้อน, แก้วเซรามิค กระเบื้อง, เครื่องดินเผา	ใช้ได้ ใช้ได้ (ไม่ควรใช้กระเบื้องที่ตกแต่ง ด้วยเงินหรือทอง)
ภาษาชนะโลหะ แก้วไม่ทนความร้อน	ไม่ได้ ไม่ได้
พลาสติกไมโครเวฟ	ได้
พลาสติกสำหรับห่อ	ได้
กระดาษ (ถ้วย, จาน, แผ่น)	ได้
ฟาง, หวายและไม้	ไม่ได้

เคล็ดลับไมโครเวฟ

- ภาษาชนะแก้ว, แก้วเซรามิคและภาษาชนะแก้วแบบทนความร้อนส่วนใหญ่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้อย่างดี ภาษาชนะเหล่านี้ถ้าตกแต่งด้วยโลหะจะไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้
- กระดาษเช็ดปาก, กระดาษเช็ดจาน, ถ้วยกระดาษ, จานกระดาษ, กล่องกระดาษและกระดาษแข็งสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิลที่มีสารอินเจียปน เพราะอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้ได้ (อ้างอิงตำราทำอาหารของท่าน ในการใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อย่างถูกต้อง)
- จาน, ถ้วย, ถู และแท่งพลาสติกและแผ่นพลาสติกสำหรับห่ออาหารบางชนิดอาจจะใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ดูคำแนะนำของผู้ผลิตหรือดูข้อมูลในตำราทำอาหาร เมื่อต้องการใช้ผลิตภัณฑ์พลาสติกในเตาไมโครเวฟ
- ไม่ควรใช้ภาษาชนะโลหะและภาษาชนะที่ตกแต่งด้วยโลหะในเตาไมโครเวฟ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการใช้ภาษาชนะโลหะในเตาไมโครเวฟของท่าน กรุณาดูในตำราทำอาหารของท่าน ถ้าท่านใช้กระดาษฟอยล์, ไม้กลัดหรือภาษาชนะโลหะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ท่านควรวางภาษาชนะห่างกับผนังภายในเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 2.5 ซม. ถ้าเกิดประกายไฟ ท่านควรรนำภาษาชนะออกจากเตาไมโครเวฟทันที

หมายเหตุ :

ดูข้อมูลในตำราทำอาหารของท่าน เกี่ยวกับการปรุงอาหารเฉพาะ, ตารางการใช้ภาษาชนะปรุงอาหารที่ถูกต้องและข้อมูลอื่นๆที่เป็นประโยชน์

หมายเหตุ :

- ควรระมัดระวัง เมื่อยกภาษาชนะหรือถาดแก้วออกจากเตาไมโครเวฟ เนื่องจากภาษาชนะจะร้อนขึ้นระหว่างการปรุงอาหาร
- ใช้เทอร์โมมิเตอร์ (ปรอทวัดความร้อน) ที่ออกแบบมาเพื่อใช้ภายในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะเท่านั้น
- ตรวจสอบว่าท่านวางถาดแก้วลงในเตา ทุกๆ ครั้งที่ท่านใช้งานเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์

กรุณาอ่านคำแนะนำที่แสดงในด้านล่างนี้อย่างละเอียด เพื่อปรุงอาหารให้ได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและรสชาติอร่อย เพิ่มความสนุกสนานในการทำอาหาร แก่ท่าน

เพื่อให้ได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและมีรสชาติอร่อย

1. เมื่อท่านกำหนดเวลาในการปรุงอาหาร ท่านควรเริ่มปรุงอาหารโดยใช้เวลาน้อยๆ ก่อน และคอยตรวจสอบความสุกของอาหารบ่อยๆ อาหารสามารถไหม้ได้อย่างง่ายดาย เนื่องจากเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารสุกอย่างรวดเร็ว
2. อาหารที่มีปริมาณน้อยหรือน้ำอยู่ภายในน้อย จะแห้งและแข็ง ถ้าท่านอบอาหารเป็นเวลานาน

การละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็ง

1. ท่านสามารถวางอาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็ง ลงในเตาไมโครเวฟได้เลย (ควรนำโลหะที่มีดหรือที่ออกก่อน)
2. ทำการละลายน้ำแข็งตามคำแนะนำในการละลายน้ำแข็งซึ่งแสดงอยู่ในคู่มือการใช้งานเล่มนี้

3. ห่อเนื้อส่วนที่ละลายน้ำแข็งเร็วกว่าส่วนอื่นๆ ด้วยกระดาษฟอยด์ เพื่อช่วยให้เนื้อส่วนนั้นละลายช้าลง
4. อาหารบางชนิดก็ไม่ต้องการละลายน้ำแข็งทั้งหมด ก่อนนำไปปรุงอาหาร เช่น เนื้อปลาซึ่งสุกได้ง่าย ท่านสามารถเริ่มอบเนื้อปลาในขณะที่ปลายังมีน้ำแข็งเกาะอยู่เล็กน้อยได้
5. ในบางครั้งท่านก็ต้องเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารบางอย่างโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของอาหาร

หมายเหตุ :

ระหว่างการปรุงอาหาร อากาศอุ่นๆ อาจจะระบายออกมาจากช่องระบายอากาศ

การอบให้เป็นสีน้ำตาล

มีอาหารเพียงไม่กี่ชนิดซึ่งไม่จำเป็นต้องอบในเตาไมโครเวฟเป็นเวลานานมากก็เป็นสีน้ำตาลแล้วและอาจต้องการสีสรรเพิ่มอีกเล็กน้อยเท่านั้น

ท่านสามารถหาเนื้อด้วยฟริกซ์หนูและซอสที่ทำให้เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcestershire กับเนื้อหั่นเป็นชิ้น, เนื้ออบหรือไก่อบ เพื่อให้เนื้อเป็นสีน้ำตาลได้

การอบเนื้อสัตว์ปีกหรือชาหมูโดยใช้เวลาประมาณ 10-15 นาทีจะทำให้เนื้อเป็นสีน้ำตาล โดยที่ท่านไม่ต้องปรุงแต่งใดๆ เพิ่มเติม

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ตรวจสอบว่าปิดการทำงานเตาไมโครเวฟก่อนทำความสะอาด

หลังการใช้งานเตาไมโครเวฟทุกครั้ง ควรทำความสะอาดพื้นผิวภายในเตาไมโครเวฟให้สะอาดและแห้งอยู่เสมอ

ผนังภายในเตาไมโครเวฟ

เช็ดเศษขนมปังและเศษอาหาร ที่ติดอยู่ระหว่างเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด ถ้าประตูเตาไมโครเวฟสะอาดจะทำให้ประตูปิดแน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู, ผ้าชุบน้ำสะอาดและเช็ดซ้ำด้วยผ้าแห้ง ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ เพราะจะทำให้พื้นผิวภายในเตาไมโครเวฟเสียหายได้

ไม่ควรเทน้ำลงในเตาไมโครเวฟ

แกนหมุน

ท่านควรทำความสะอาดแกนหมุนด้วยน้ำร้อนผสมน้ำสบู่อ่อนๆ อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เพื่อป้องกันคราบน้ำมันจับที่แกนหมุน

ประตูเตาไมโครเวฟ

ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟอยู่เสมอใช้น้ำอุ่นหรือน้ำสบู่ผสมน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุที่กัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและแผ่นพลาสติก

ท่านสามารถทำความสะอาดส่วนประกอบโลหะได้อย่างง่ายดายโดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดบ่อยๆ

ภายนอกเตาไมโครเวฟ

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่อ่อนๆ, เช็ดซ้ำด้วยผ้าชุบน้ำสะอาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าแห้ง ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อน

ไม่ควรทำน้ำหกลงในช่องระบายอากาศ ถ้าสายไฟสกปรกควรเช็ดสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด

วิธีการใช้งาน

การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ

1. เปิดประตูเตาไมโครเวฟ วางอาหารลงบนถาดแก้วในเตาไมโครเวฟ แล้วจึงปิดประตูเตาไมโครเวฟ
2. กดปุ่มหยุดทำงาน (6) หมุนปุ่มเลือกระดับไฟ (1) ไว้ในระดับที่ต้องการ ระดับไฟมี 5 ระดับ ท่านสามารถตั้งปุ่มเลือกระดับไฟไว้ในตำแหน่งใดก็ได้
3. หมุนปุ่มตั้งเวลา (2) ไว้ในตำแหน่งเวลาปรุงอาหารที่ท่านต้องการ กดปุ่มเริ่มทำงาน (5) ถาดแก้วจะเริ่มหมุนและเตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหารเมื่อเตาไมโครเวฟปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว เสียงบี๊บสั้นจะดังขึ้น 4 ครั้ง, ไฟภายในเตาไมโครเวฟจะดับลงและ End แสดงบนจอแสดงผล

หมายเหตุ :

- การเปิดประตูเตาไมโครเวฟระหว่างปรุงอาหาร จะเป็นการปิดการทำงานของเตาไมโครเวฟและหยุดเวลาที่ตั้งไว้อัตโนมัติ ถ้าท่านต้องการปรุงอาหารต่อ ปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่มเริ่มทำงาน (5)
 - เตาไมโครเวฟจะเปิดการทำงานและเวลาที่ตั้งไว้จะนับถอยหลังต่อ
- ถาดแก้วอาจหมุนไปในทิศทางด้านซ้ายหรือด้านขวาก็ได้
- ถ้าท่านต้องการยกเลิกการทำงานในขณะที่เตาไมโครเวฟกำลังปรุงอาหารอยู่ ขอแนะนำให้ท่านกดปุ่มหยุดทำงาน (6)
- ถึงแม้ว่าท่านไม่ได้หมุนปุ่มตั้งเวลาระหว่างการปรุงอาหารเวลาที่ตั้งไว้ก็จะนับถอยหลังซึ่งไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติแต่อย่างใด
- ระหว่างปรุงอาหาร ท่านสามารถเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหารได้ แต่ไม่สามารถเปลี่ยนระดับไฟได้
- หลังจากเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จแล้ว เสียงบี๊บเตือนจะดังขึ้นทุก 1 นาที เป็นเวลา 5 นาที จนกระทั่งท่านเปิดประตูเตาไมโครเวฟ

การละลายน้ำแข็ง

การละลายอาหารแช่แข็งคือประโยชน์อีกอย่างหนึ่งของเตาไมโครเวฟการละลายน้ำแข็งโดยใช้เตาไมโครเวฟจะเร็วกว่าการละลายน้ำแข็งในตู้เย็นและที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งไม่ขอแนะนำให้ท่านใช้ เนื่องจากเชื้อแบคทีเรียในอาหารเจริญเติบโตขึ้นได้

ควรจำไว้ว่าการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลานานกว่าการปรุงอาหารปกติ ระหว่างละลายน้ำแข็งควรตรวจสอบและกลับด้านของอาหารอย่างน้อย 1 ครั้ง

1. กดปุ่มหยุดทำงาน (6)
2. หมุนปุ่มเลือกระดับไฟ (1) ไว้ที่ตำแหน่งการละลายน้ำแข็ง (00 Defrost)
3. หมุนปุ่มตั้งเวลา (2) ไปตามทิศทางของเข็มนาฬิกาเพื่อตั้งเวลา
4. กดปุ่มเริ่มทำงาน (5)

ข้อควรระวัง :

ควรระมัดระวังเมื่อนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟเพราะภาชนะจะร้อนมาก

การรักษาอุณหภูมิของอาหาร/การตั้งนาฬิกา

คำเตือน: ทุกครั้งเมื่อคุณเสียบปลั๊กไมโครเวฟ หน้าที่จะแสดง “24H” โดยมันจะเตือนให้คุณตั้งค่านาฬิกา ถ้าคุณต้องการตั้งค่าให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง แต่ถ้าคุณไม่ต้องการให้กดปุ่มหยุดทำงาน (6) เพื่อออกจากฟังก์ชัน

การตั้งค่าเวลาของวัน

1. กดปุ่มนาฬิกา (3) เพื่อเลือก “12H” หรือ “24H”
2. หมุนปุ่มตั้งเวลา (2) เพื่อตั้งค่าชั่วโมง
3. กดปุ่มเริ่มทำงาน (5) หรือกดปุ่มนาฬิกา (3)
4. หมุนปุ่มตั้งเวลา (2) เพื่อตั้งค่านาที
5. กดปุ่มเริ่มทำงาน (5) หรือกดปุ่มนาฬิกา (3)

การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้เพื่อละลายน้ำแข็งเนือบด 0.5 กิโลกรัมอย่างรวดเร็ว

เมื่อท่านละลายน้ำแข็งโดยใช้การทำงานนี้ ท่านต้องวางเนื้อพักทิ้งไว้เพื่อละลายน้ำแข็งที่อยู่ตรงกลางของเนื้อ ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการละลายน้ำแข็งเนือบด 0.5 กิโลกรัม

กดปุ่มหยุดทำงาน (๕) ซึ่งนำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง และวัสดุโลหะที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร วางอาหารลงในเตาไมโครเวฟของท่านและปิดประตูเตาไมโครเวฟ

กดปุ่มละลายน้ำแข็ง (๔) เพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ เตาไมโครเวฟจะเริ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ระหว่างการละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อกลับด้านของอาหารและแยกอาหารออกจากกัน จะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น นำชิ้นส่วนที่น้ำแข็งละลายหมดแล้วออกจากเตาไมโครเวฟหรือใช้แผ่นฟอยล์หุ้มชิ้นส่วนเหล่านี้ จะทำให้เนื้อส่วนที่เหลือละลายน้ำแข็งช้าลง หลังจากตรวจสอบอาหารเสร็จแล้วปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่มเริ่มทำงาน (๕) เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ

เตาไมโครเวฟของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบี๊พจะดังขึ้น) จนกว่าท่านจะเปิดประตูเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำในการละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้ เพื่อละลายน้ำแข็งเนือบดอย่างรวดเร็ว

นำเนือบดออกจากพลาสติกที่ห่อไว้ วางเนือบดลงในจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” นำเนือบดออกจากเตาไมโครเวฟและกลับด้านของเนื้อ แล้วจึงวางเนือบดลงในเตาไมโครเวฟอีกครั้ง กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้วนำเนือบดออกจากเตาไมโครเวฟ ห่อเนือบดด้วยแผ่นฟอยล์หุ้มฟอยล์และวางเนือบดพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที หรือจนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด

ประเภท	น้ำหนัก	ภาษา	คำแนะนำ
เนือบด	0.5 กิโลกรัม	ภาษาสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ (จานแบน)	เนือบดกลับด้านของเนื้อ เมื่อได้ยินเสียงบี๊พ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว วางเนื้อพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที

คำแนะนำในการทำให้อุ่นหรือการอุ่นอาหาร

ท่านควรปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางด้านล่างนี้ เมื่อต้องการทำอาหารให้อุ่นหรืออุ่นอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟซึ่งปริมาณของอาหาร เพื่อกำหนดเวลาในการอุ่น เพื่อให้ได้ผลที่ดีที่สุดท่านควรเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่แข็ง สำหรับอาหารกระป๋องท่านควรนำอาหารออกจากกระป๋องและใส่ในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรือห่ออาหารด้วยพลาสติกที่มีรูระบายอากาศและสิ่งที่ยกอาหารออกเพื่อป้องกันการเกิดควันและเพลิงไหม้ กรุณาใช้คำแนะนำในตารางด้านล่างนี้เพื่ออุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ HIGH)	คำแนะนำพิเศษ
เนื้อหัน 3 ชิ้น (หนา 0.5 ซม.)	1½-2½ นาที	วางชิ้นเนื้อลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ • หมายเหตุ : น้ำเกรวี่หรือซอสจะช่วยให้เนื้อไม่แห้ง
เนื้อไก่ หน้าอก 1 ชิ้น ขาและกระดูกขาอ่อน 1 ชิ้น ปลาที่ไม่มีไขมัน (170-230 กรัม) ลาซานญา เสิร์ฟ 1 ที่ (300 กรัม) แคลเซโอโรล	2~3½ นาที 1½-2½ นาที 1~2½ นาที 4½~7 นาที	วางชิ้นไก่ลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ วางเนื้อปลาลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ วางลาซานญาลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ
1 ถ้วย 4 ถ้วย ต้มครีมหรือเนยแข็ง	1½-3½ นาที 5~7½ นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
1 ถ้วย 4 ถ้วย Sloppy Joe หรือเนื้อวัวบับี้คิว แซนวิช 1 คู่ (เนื้อวัวสำหรับยัดไส้ ½ ถ้วย) ไม่มีขนมปัง	1½-3 นาที 4~6½ นาที 1~3 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง แยกใส่เนื้อวัวและขนมปังออกจากกัน ปรุงใส่เนื้อวัวในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหาร 1 ครั้ง ทำขนมปังให้อุ่นโดยดูจากตารางด้านล่างนี้
มันฝรั่งบด 1 ถ้วย 4 ถ้วย ถั่วอบ 1 ถ้วย Ravioli หรือพาสต้าในซอส	2~3½ นาที 6~8½ นาที 2~3½ นาที 3~4½ นาที 8~11½ นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ข้าว 1 ถ้วย 4 ถ้วย แซนวิชมันหรือขนมปัง 1 แฉก ผัก 1 ถ้วย 4 ถ้วย น้ำซุป เสิร์ฟ 1 ที่ (8 ออนซ์)	1½-2 นาที 4~6 นาที 20~35 วินาที 1½-3 นาที 4~6 นาที 2~3 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ห่อด้วยกระดาษเช็ดจานและวางลงบนถาดแก้ว ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

ตารางผักสด

ผัก อาหาร	ปริมาณ	เวลาในการปรุง อาหาร (ที่ HIGH)	คำแนะนำ	เวลา พักทิ้งไว้
อาร์ติโชค (หัวละ 230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	5~8 11~13	ตกแต่งเติมน้ำ 2 ซ่อนโต๊ะและน้ำผลไม้ 2 ซ่อนโต๊ะ ปิดฝา	2-3 นาที
หน่อไม้ฝรั่งสด	450 กรัม	3~7	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วย ปิดฝา	2-3 นาที
ถั่วเขียว	450 กรัม	8~12	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อต้ม 1.5 ลิตร คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
หัวบีทสด	450 กรัม	13~18	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อต้ม 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด กลับอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
บรอกโคลีสด	450 กรัม	5~9	วางบรอกโคลีลงในจานอบ เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วย	2-3 นาที
กะหล่ำปลีสด, หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ	450 กรัม	6~8	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยในหม้อต้ม 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
แครอทสดหั่นเป็น แว่นเล็ก ๆ	200 กรัม	3~6	เติมน้ำ $\frac{1}{4}$ ถ้วยในหม้อ 1 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
กะหล่ำดอกสด	450 กรัม	8~10	ตกแต่ง, เติมน้ำ $\frac{1}{4}$ ถ้วยในหม้อ 1 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
ทั้งหัว ผักขึ้นฉ่ายสด	2 ถ้วย	3~6	หั่น, เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
หั่นเป็นชิ้น ๆ ข้าวโพดสด	4 ถ้วย 2 ฝัก	8~10 5~9	ปอกเปลือก, เติมน้ำ 2 ซ่อนโต๊ะในจานอบ 1.5 ลิตร ปิดฝา	2-3 นาที
เห็ดสด	230 กรัม	2~3	วางเห็ดลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
หั่นเป็นชิ้น ๆ พาร์สนิปสด	450 กรัม	4~8	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
หั่นเป็นชิ้น ถั่ว, เชียวกและสด	4 ถ้วย	7~10	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
อบมันฝรั่งหวาน	2 หัว	5~10	ใช้ส้อมแทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบ ๆ หัว	2-3 นาที
ทั้งหัว (170~230 กรัม)	4 หัว	7~13	วางมันฝรั่งลงในกระทะด้วยเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
อบมันฝรั่งขาวทั้งหัว (170~230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	6~8 10~15	ใช้ส้อมแทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบ ๆ หัว วางมันฝรั่งลงในกระทะด้วยเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที 2-3 นาที
ผักขมสดมีใบ	450 กรัม	5~8	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 2 ลิตรที่มีฝาปิด	2-3 นาที
คูเกีตสด	450 กรัม	450 กรัม	5~8 เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
หั่นเป็นชิ้น คูเกีตสดทั้งหัว	450 กรัม	7~10	แทงให้เป็นรูรอบ ๆ วางบนกระทะด้วยเช็ดจาน 2 แผ่น กลับและเรียงหัวคูเกีตเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที

ข้อควรรู้ในการละลายน้ำแข็ง

ข้อควรรู้และเทคนิคในการละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์

“คำเตือน : ไม่ควรใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ระหว่างการละลายน้ำแข็ง”

- ทำสามารถละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องอยู่ได้ ถ้าวัตถุที่ห่อหุ้มไม่ใช่โลหะ แกะที่มัดโลหะและแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ออกจากเนื้อสัตว์
- วางเนื้อสัตว์ลงในจานอบแบบตื้นเพื่อรองรับน้ำที่ไหลออกมาจากเนื้อ
- ใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งเท่าที่จำเป็น แยกชิ้นส่วนของเนื้อ เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ใส่กรอกและเบคอนออกจากกัน ถ้าทำได้ นำเนื้อส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาไมโครเวฟ และทำการละลายน้ำแข็งเนื้อส่วนที่เหลือต่อ
- ใช้ส้อมแทงเข้าไปตรงกลางของเนื้อสัตว์เพื่อกระจายความร้อน ตรงกลางของเนื้อจะยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่ วางเนื้อสัตว์พักทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำแข็งทั้งหมดละลายออกจากเนื้อ
- ละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์โดยใช้รูปแบบการละลายน้ำแข็งเท่านั้น

ตารางการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์	น้ำหนัก	เวลาในการละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาพักทิ้งไว้ (นาที)
เนื้อวัว			
ใส่กรอกเนื้อวัว	450 กรัม	5-6	10
เนื้อวัวสับ	450 กรัม	8-10	10
โต	1 กิโลกรัม	8-12	10
คัป	450 กรัม	6-7	10
เนื้ออบ, เนื้อ	1.5 กิโลกรัม	18-20	15
เนื้ออบ, เป็ด	1.5-2 กิโลกรัม	22-26	15
เนื้ออบ, ซีโรน (หมู)	1.5-2 กิโลกรัม	15-20	15
เนื้ออบ, ตะโพก (ไม่มีกระดูก)	1.5-2 กิโลกรัม	20-25	15
เนื้ออบ, เนื้อสันนอก	2-2.3 กิโลกรัม	28-33	20
สเต็ก, ก้อน 4 เหลี่ยม 450 กรัม	7-8	10	
สเต็ก, สี่ข้าง	700 กรัม	9-10	10
สเต็ก, วงกลม	1 กิโลกรัม	10-14	10
สเต็ก, เนื้อสันนอก	1 กิโลกรัม	10-12	10
เนื้อลูกวัว			
หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	9-10	10
บดละเอียด	450 กรัม	4-5	10
สเต็ก	450 กรัม	6-8	10
เนื้อแกะ			
เนื้ออบ, ขาหรือสะบัก 2-2.3 กิโลกรัม	28-33	15	
เนื้อไก่			
ไก่ทั้งตัว	1.2-1.5 กิโลกรัม	26-30	20
เนื้อบางส่วน	1.2-1.5 กิโลกรัม	14-17	15
เนื้อหน้าอก (มีกระดูก)	1-1.5 กิโลกรัม	10-14	20
น่องขา	450 กรัม	9-10	10
ขาอ่อน	450 กรัม	9-10	10
ปีก	700 กรัม	8-12	10
เนื้อไก่วง			
เนื้อบางส่วน	1-1.5 กิโลกรัม	14-16	15
เนื้อหน้าอก (มีกระดูก)	2-2.5 กิโลกรัม	18-22	20
เนื้อลูกเป็ด			
ทั้งตัว	2-2.5 กิโลกรัม	30-40	25

คำถามและคำตอบ

Q. ทำไมไฟในเตาไมโครเวฟถึงไม่สว่าง?

A. ■ หลอดไฟแตก

■ ยังไม่ได้ปิดประตูเตาไมโครเวฟ

Q. ทำไมถึงมีไอน้ำออกมาจากช่องระบายอากาศ/หรือมีน้ำหยดออกมาจากด้านล่างของประตูเตาไมโครเวฟ?

A. ระหว่างปรุงอาหารจะมีไอน้ำออกมาจากเตาไมโครเวฟ เตาไมโครเวฟนี้จัดทำช่องระบายอากาศไว้ เพื่อให้ไอน้ำระบายออกมา ซึ่งไอน้ำเหล่านี้จะทำให้เกิดความชื้นเกาะที่ฝาประตู และน้ำจะหยดลงมาจากด้านล่างของประตูเตาไมโครเวฟ ซึ่งเป็นการทำงานปกติและปลอดภัย

Q. คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านหน้าต่างบนฝาประตูได้หรือไม่?

A. ไม่ได้ หน้าต่างโลหะบนฝาประตูจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟกลับเข้าไปในเตาไมโครเวฟ แสงจะสามารถผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาไมโครเวฟได้ แต่คลื่นไมโครเวฟจะไม่สามารถผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาไมโครเวฟได้

Q. เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอาหารอยู่ข้างในเตาไมโครเวฟ?

A. เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน

Q. ทำไมบางครั้งไฟถึงแตก?

A. เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรที่ต้มไข่แดงให้แตกก่อนปรุง ไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q. ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ?

A. การวางอาหารพักทิ้งไว้สำคัญต่อการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟมาก

เมื่อปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ ความร้อนจะอยู่ภายในอาหารซึ่งไม่ได้อยู่ภายในเตาไมโครเวฟ

อาหารหลายชนิดจะสุกทั่วทั้งหมตได้เอง ถึงแม้จะนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟแล้วก็ตาม ข้อต่อของเนื้อสัตว์, ผักขนาดใหญ่และเค้ก ควรวางพักทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้เนื้อส่วนในสุกจนหมด และไม่ทำให้เนื้อส่วนนอกของอาหารไหม้เกรียม

Q. ทำไมเตาไมโครเวฟของฉันทถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?

A. ตรวจสอบตำราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติตามถูกต้องทุกวิธีหรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้นแนะนำไว้ในตำราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ซึ่งเป็นปัญหาที่พบบ่อยในการใช้งานเตาไมโครเวฟ

ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไป จะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตำราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาที่ท่านทำอาหารตามปกติได้

Q. ทำไมถึงเกิดประกายไฟและการแตกปะทุในเตาไมโครเวฟ?

A. มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดประกายไฟและการแตกปะทุภายในเตาไมโครเวฟ

■ ท่านใช้จานที่มีส่วนผสมของโลหะหรือตกแต่งด้วยโลหะ (เงินหรือทอง)

■ ท่านสัมผัสหรือภาชนะโลหะอื่นๆ ไว้ในเตาไมโครเวฟ

■ ท่านใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์เป็นจำนวนมาก

■ ท่านใช้ที่ผูกโลหะ

ข้อมูลทางเทคนิค

	MS2339H
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V AC, 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก (ระดับมาตรฐาน IEC 60705)	800 วัตต์
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก x ย x ส)	485 x 385 x 280 มิลลิเมตร
ใช้กำลังไฟ	1,200 วัตต์

- ขนาดภายนอกที่แสดง คือขนาดของเตาไมโครเวฟโดยประมาณ
- เนื่องจากทางบริษัทได้พยายามพัฒนาอุปกรณ์อย่างต่อเนื่อง ข้อมูลจำเพาะจึงอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ท่านทราบล่วงหน้า

