LG
Life's Good

คู่มือการใช้งาน

เตาไมโครเวฟ

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
เก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขเครื่องของเตาไมโครเวฟนี้
ดูป้ายที่อยู่ด้านหลังเครื่องและอ้างอิงข้อมูลนี้
กับตัวแทนจำหน่ายของท่าน เมื่อท่านต้องการรับบริการ

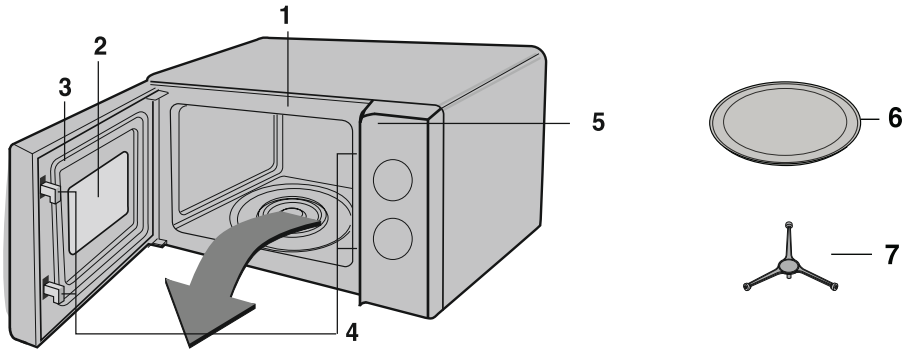
MS2024D

P/No. : MFL68860202
Rev No.:00

มอก.1773-2548

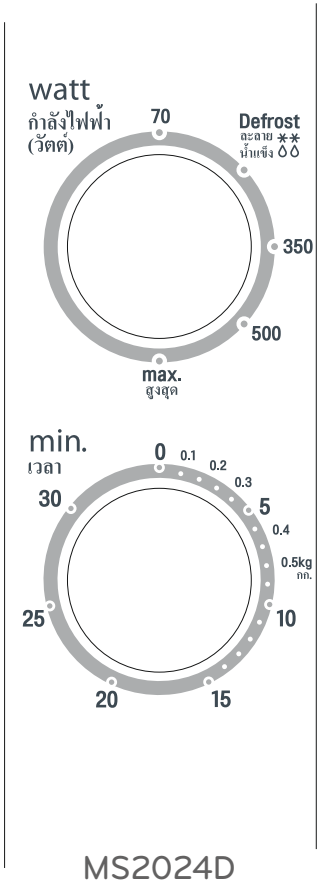
www.lg.com/th

ส่วนประกอบภายในเตาไมโครเวฟ



1. แผ่นด้านหน้า
2. หน้าต่างบนฝาประตู
3. ฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟ
4. ระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัย
5. แผงปุ่มควบคุม
6. ถาดแก้ว
7. แกนหมุน

แผงปุ่มควบคุม



1 ปุ่มเลือกระดับไฟ
เลือกระดับไฟที่ท่านต้องการ

2 ปุ่มตั้งเวลา
เลือกเวลาในการปรุงอาหารที่ท่านต้องการ

ควรปฏิบัติตามข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟของท่าน ในขณะที่ประตูเตาไมโครเวฟยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อคป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาไมโครเวฟ ระบบล็อคป้องกันนี้จะปิดการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อเปิดประตูเตาไมโครเวฟ เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ ควรจำไว้ว่าท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟหรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นผ้าผนึกประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าเตาไมโครเวฟเสียอยู่โดยเฉพาะอย่างยิ่งประตูเตาไมโครเวฟต้องปิดสนิทและไม่มีความเสียหายกับ (1) ประตูเตาไมโครเวฟ (งอ), (2) บานพับและสลัก (แตกหรือหลวม) (3) ฝาผนึกและพื้นผิวฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟของท่านโดยผู้ใด นอกจากช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

คำเตือน

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาไมโครเวฟของท่านได้รับความร้อนมากเกินไป ของเหลวก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนๆ นั้นล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมาควรปฏิบัติดังนี้

1. หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะขอบเรียบที่มีปากแคบ
2. ไม่ควรใช้ความร้อนมากเกินไป
3. คนน้ำในภาชนะก่อนวางภาชนะลงในเตาไมโครเวฟ และคนอีกครั้งเมื่อเวลาในการปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง
4. หลังการต้ม ควรวางภาชนะทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟสักครู่หนึ่ง คนหรือเขย่าภาชนะอย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็ก) อีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนดื่ม

การติดตั้ง

1. นำหีบห่อและอุปกรณ์ทั้งหมดออกจากเตาไมโครเวฟ
2. วางเตาไมโครเวฟไว้บนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 ซม. หรือสูงกว่า ควรมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 30 ซม. และด้านหลัง 10 ซม. เพื่อระบายอากาศออกจากเตาไมโครเวฟ ควรเว้นพื้นที่ว่างไว้ที่ด้านข้างของเตาไมโครเวฟเพื่อทำให้อากาศถ่ายเทสะดวก ด้านหน้าของเตาไมโครเวฟควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 ซม. เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟตกลงมา ช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเตาไมโครเวฟ การปิดช่องระบายอากาศจะทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้
3. เสียบปลั๊กไฟเตาไมโครเวฟของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟบ้านมาตรฐาน

หมายเหตุ : ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟเครื่องนี้ในการปรุงอาหารเพื่อการพานิชย์

คำเตือน – อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน

สายของสายไฟหลักจะมีสีที่สอดคล้องกับรหัสด้านล่างนี้

สีน้ำเงิน - สายกลาง

สีน้ำตาล - สายกระแสไฟ

สีเขียวและสีเหลือง - สายดิน

ถ้าสายไฟที่จัดมาให้ชำรุด ท่านต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิต, ตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญเท่านั้นเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

คำแนะนำที่สำคัญเพื่อความปลอดภัย

อ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน: กรุณาตรวจสอบเวลาในการปรุงอาหาร ว่าท่านได้ตั้งเวลาไว้ถูกต้องแล้วการตั้งเวลามากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้

1 ไม่ควรพยายามปรับหรือซ่อมแซมใดๆ กับประตูเตาไมโครเวฟ, แผงควบคุม, สวิตช์ป้องกันหรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเตาไมโครเวฟ อาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่ซ่อมแซม รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออก ซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ การซ่อมแซมเตาไมโครเวฟสามารถทำได้เฉพาะช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

2 ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟเมื่อไม่ได้ใส่อาหารไว้ในเตา ขอแนะนำให้ท่านวางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาไมโครเวฟ เมื่อไม่ได้ใช้งานน้ำในแก้วจะช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้เมื่อเตาไมโครเวฟเริ่มทำงานโดยบังเอิญ

3 ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟเพื่อขจัดความชื้น เพราะอาจทำให้ท่านได้รับบาดเจ็บสาหัสได้ (เช่น ใช้เตาไมโครเวฟกับหนังสือพิมพ์, ผ้า, ของเล่น, สัตว์เลี้ยงหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าแบบพกพาที่เปียก)

4 ไม่ควรปรุงอาหารที่ห่อด้วยกระดาษเช็ดจาน ยกเว้นทำตามคำอธิบายในตำราทำอาหาร

5 ไม่ควรใช้กระดาษหนังสือพิมพ์แทนกระดาษเช็ดจาน ซึ่งใช้สำหรับทำอาหาร

6 ไม่ควรใช้ภาชนะที่ผลิตจากไม้ ภาชนะเหล่านี้จะเกิดความร้อนและไหม้ได้ ไม่ควรใช้ภาชนะเซรามิคที่ประกอบด้วยโลหะ (เช่น ทองหรือเงิน) ควรนำโลหะที่มัดอาหารออกก่อนทุกครั้ง วัตถุโลหะในเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียถาวรได้

7 ไม่ควรใช้เตาไมโครเวฟกับผ้าเช็ดจาน, ผ้าเช็ดปากหรือสิ่งใดๆ ขวางระหว่างฝากับส่วนหน้าของเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟรั่วได้

8 ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งกระดาษเหล่านี้ อาจจะมีสารเจือปน และอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้เมื่อใช้ปรุงอาหารได้

9 หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรนำถาดแก้วไปล้างน้ำทันที เพราะอาจทำให้ถาดแก้วแตกหรือเสียหายได้

10 อาหารที่มีปริมาณน้อยจะใช้เวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้เวลาปกติจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไปและอาหารอาจไหม้หรือเกรียมได้

11 ประตูของเตาไมโครเวฟควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นที่ที่วางเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 8 เซนติเมตร เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟตกลงมา

12 แทงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร

13 ห้ามต้มไข่ดิบหรือไข่สุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้

14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้น้ำมันมากๆ ในเตาไมโครเวฟของท่าน

15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร

16 ถ้าประตูเตาไมโครเวฟและฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟได้ จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ

17 ถ้ามีควันลอยออกมาจากเตาไมโครเวฟ ท่านควรปิดการทำงานหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟไว้ เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา

18 ขณะปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษให้เฝ้าระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ

19 ท่านสามารถปล่อยให้เด็กๆ ใช้เตาไมโครเวฟด้วยตัวเองเฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างถูกวิธี 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 ใช้เฉพาะภาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟเท่านั้น

25 เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาไมโครเวฟตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจติดไฟได้

26 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาไมโครเวฟหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟไว้ เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา

27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาชนะของเครื่องดื่ม

28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

29 ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาไมโครเวฟ เพราะไข่อาจระเบิดได้ ถึงแม้เตาไมโครเวฟจะหยุดส่งคลื่นไมโครเวฟแล้วก็ตาม

30 ควรรักษาความสะอาดในบริเวณฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟ, ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟและส่วนที่ใกล้เคียงอยู่เสมอ

31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาไมโครเวฟและเศษอาหารที่เหลืออยู่ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ

32 การรักษาความสะอาดไม่ดีพอ อาจทำให้เกิดการเสื่อมของพื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟ และเป็นผลให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้

33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตาไมโครเวฟ เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบอุณหภูมิได้อย่างสะดวก)

34 ระหว่างใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสอุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตาไมโครเวฟ

35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคลทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

คำเตือน : ควรมีการตรวจสภาพของเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ ถ้าประตูหรือวัสดุกันรั่วของประตูชำรุด ต้องไม่ใช้เตาไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมให้เรียบร้อยจากบุคลากรที่ชำนาญงาน

คำเตือน : การซ่อมแซมเตาไมโครเวฟหรือถอดฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออกโดยบุคคลใดๆซึ่งไม่ใช่ช่างไฟฟ้าผู้ชำนาญ อาจทำให้เกิดอันตรายจากคลื่นไมโครเวฟที่แพร่กระจายออกมาได้

คำเตือน : ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้

คำเตือน : ท่านควรปล่อยให้เด็กๆใช้งานเตาไมโครเวฟด้วยตนเอง เฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธี

ภาชนะในการปรุงอาหาร

ภาชนะในการปรุงอาหาร

ท่านควรทดสอบภาชนะก่อนใช้ เพื่อตรวจสอบว่าภาชนะนั้นเหมาะสมที่จะใช้ในเตาไมโครเวฟหรือไม่
ตารางด้านล่างนี้แสดงถึงชนิดของภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟของท่านได้

ภาชนะในการปรุงอาหาร	ใช้ในเตาไมโครเวฟ
แก้วทนความร้อน, แก้วเซรามิค	ใช้ได้
กระเบื้อง, เครื่องดินเผา	ใช้ได้ (ไม่ควรใช้กระเบื้องที่ตกแต่งด้วยเงินหรือทอง)
ภาชนะโลหะ	ไม่ได้
แก้วไม่ทนความร้อน	ไม่ได้
พลาสติกไมโครเวฟ	ได้
พลาสติกสำหรับห่อ	ได้
กระดาษ (ถ้วย, จาน, แผ่น)	ได้
ฟาง, หวายและไม้	ไม่ได้

คลื่นไมโครเวฟ

1. ภาชนะแก้ว,แก้วเซรามิคและภาชนะแก้วแบบทนความร้อนส่วนใหญ่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้อย่างดี ภาชนะเหล่านี้ถ้าตกแต่งด้วยโลหะจะไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้
2. กระดาษเช็ดปาก, กระดาษเช็ดจาน, ถ้วยกระดาษ, จานกระดาษ, กล่องกระดาษและกระดาษแข็งสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิลที่มีสารอื่นเจือปน เพราะอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้ได้ (อ้างอิงตำราทำอาหารของท่าน ในการใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อย่างถูกต้อง)
3. จาน, ถ้วย, ถุงแช่แข็งพลาสติกและแผ่นพลาสติกสำหรับห่ออาหารบางชนิดอาจจะใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ดูคำแนะนำของผู้ผลิตหรือดูข้อมูลในตำราทำอาหาร เมื่อต้องการใช้ผลิตภัณฑ์พลาสติกในเตาไมโครเวฟ
4. ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะและภาชนะที่ตกแต่งด้วยโลหะในเตาไมโครเวฟ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการใช้ภาชนะโลหะในเตาไมโครเวฟของท่าน กรุณาดูในตำราทำอาหารของท่าน ถ้าท่านใช้กระดาษฟอยล์, ไม้กลัดหรือภาชนะโลหะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ท่านควรวางภาชนะห่างกับผนังภายในเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 2.5 ซม. ถ้าเกิดประกายไฟ ท่านควรนำภาชนะออกจากเตาไมโครเวฟทันที

หมายเหตุ :

ดูข้อมูลในตำราทำอาหารของท่าน เกี่ยวกับการปรุงอาหารเฉพาะ, ตารางการใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ถูกวิธีและข้อมูลอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์

หมายเหตุ :

- ควรระมัดระวัง เมื่อยกภาชนะหรือถาดแก้วออกจากเตาไมโครเวฟ เนื่องจากภาชนะจะร้อนขึ้นระหว่างการปรุงอาหาร
- ใช้เทอร์โมมิเตอร์ (ปรอทวัดความร้อน) ที่ออกแบบมาเพื่อใช้ภายในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะเท่านั้น
- ตรวจสอบว่าท่านวางถาดแก้วลงในเตา ทุกๆ ครั้งที่ท่านใช้งานเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์

กรุณาอ่านคำแนะนำที่แสดงในด้านล่างนี้อย่างละเอียด เพื่อปรุงอาหารให้ได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงานและรสชาดอร่อย เพิ่มความสนุกสนานในการทำอาหาร แก่ท่าน

เพื่อให้ได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงานและมีรสชาดอร่อย

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

การละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็ง

1. ท่านสามารถวางอาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็ง ลงในเตาไมโครเวฟได้เลย (ควรนำโลหะที่มัดหรือห่อออกก่อน)
2. ทำการละลายน้ำแข็งตามคำแนะนำในการละลายน้ำแข็งซึ่งแสดงอยู่ในคู่มือการใช้งานเล่มนี้
3. ห่อเนื้อส่วนที่ละลายน้ำแข็งเร็วกว่าส่วนอื่นๆ ด้วยกระดาษฟอยด์ เพื่อช่วยให้เนื้อส่วนนั้นละลายช้าลง
4. อาหารบางชนิดก็ไม่ต้องละลายน้ำแข็งจนหมด ก่อนนำไปปรุงอาหาร เช่น เนื้อปลาซึ่งสุกได้ง่าย ท่านสามารถเริ่มอบเนื้อปลาในขณะที่ปลายังมีน้ำแข็งเกาะอยู่เล็กน้อยได้
5. ในบางครั้งท่านก็ต้องเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารบางอย่างโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของอาหาร

หมายเหตุ :

ระหว่างการปรุงอาหาร อากาศอุ่นๆ อาจจะระบายออกมาจากช่องระบายอากาศ

การอบให้เป็นสีน้ำตาล

มีอาหารเพียงไม่กี่ชนิดซึ่งไม่จำเป็นต้องอบในเตาไมโครเวฟเป็นเวลานานมากก็เป็นสีน้ำตาลแล้วและอาจต้องการสีสรรเพิ่มอีกเล็กน้อยเท่านั้น

ท่านสามารถทาเนื้อด้วยพริกขี้หนูและซอสที่ทำให้เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcestershire กับเนื้อหั่นเป็นชิ้น, เนื้ออบหรือไก่อบ เพื่อให้เนื้อเป็นสีน้ำตาลได้

การอบเนื้อสัตว์ปีกหรือขาหมูโดยใช้เวลาประมาณ 10-15 นาทีจะทำให้เนื้อเป็นสีน้ำตาล โดยที่ท่านไม่ต้องปรุงแต่งใดๆ เพิ่มเติม

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ตรวจสอบว่าปิดการทำงานเตาไมโครเวฟก่อนทำความสะอาด

หลังการใช้งานเตาไมโครเวฟทุกครั้ง ควรทำความสะอาดพื้นผิวภายในเตาไมโครเวฟให้สะอาดและแห้งอยู่เสมอ

ผนังภายในเตาไมโครเวฟ

เช็ดเศษขนมปังและเศษอาหาร ที่ติดอยู่ระหว่างเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด ถ้าประตูเตาไมโครเวฟสะอาดจะทำให้ประตูปิดแน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู่, ผ้าชุบน้ำสะอาดและเช็ดซ้ำด้วยผ้าแห้ง ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ เพราะจะทำให้พื้นผิวภายในเตาไมโครเวฟเสียหายได้

ไม่ควรเทน้ำลงในเตาไมโครเวฟ

แกนหมุน

ท่านควรทำความสะอาดแกนหมุนด้วยน้ำร้อนผสมน้ำสบู่อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เพื่อป้องกันคราบน้ำมันจับที่แกนหมุน

ประตูเตาไมโครเวฟ

ควรทำความสะอาดประตูและฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ ใช้น้ำอุ่นหรือน้ำสบู่ผสมน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาดหรือแผ่นเหล็กและแผ่นพลาสติก

ท่านสามารถทำความสะอาดส่วนประกอบโลหะได้อย่างง่ายดาย โดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดบ่อยๆ

ภายนอกเตาไมโครเวฟ

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่อ่อนๆ, เช็ดซ้ำด้วยผ้าชุบน้ำสะอาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าแห้ง ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อน

ไม่ควรทำน้ำหกลงในช่องระบายอากาศ ถ้าสายไฟสกปรก ควรเช็ดสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด

วิธีการใช้งาน

การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ

ดูหน้า 3

1. เปิดประตูเตาไมโครเวฟ วางอาหารลงบนถาดแก้วในเตาไมโครเวฟ แล้วจึงปิดประตูเตาไมโครเวฟ

2. หมุนปุ่มเลือกระดับไฟ (❶) ไว้ในระดับไฟที่ต้องการระดับไฟมี 5 ระดับสามารถเลือกได้จนถึงระดับไฟสูงสุด (max) ท่านสามารถตั้งปุ่มเลือกระดับไฟไว้ในตำแหน่งใดก็ได้

MS2024D (วัตต์)
• max (สูงสุด) • 500 • 350 • ** ละลายน้ำแข็ง • 70

3. หมุนปุ่มตั้งเวลา (❷) ไว้ในตำแหน่งเวลาปรุงอาหารที่ท่านต้องการ หลังจากนั้นถาดแก้วจะเริ่มหมุนและเตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหาร เมื่อเตาไมโครเวฟปรุงอาหารตามเวลาที่กำหนดไว้เสร็จเรียบร้อยแล้ว เสียงบี๊พจะดังขึ้นและไฟภายในเตาจะดับลง

หมายเหตุ :

- ตัวเลขแต่ละตัวที่แสดงด้านข้างของปุ่มมีหน่วยเป็นนาที เพื่อความมั่นใจว่าเตาไมโครเวฟจะทำงานตามเวลาที่ตั้งไว้อย่างถูกต้อง ขอแนะนำให้ท่านหมุนปุ่มตั้งเวลา ผ่านเวลาในการปรุงอาหารที่ท่านต้องการก่อน แล้วจึงหมุนปุ่มย้อนกลับมายังเวลาที่ต้องการ
- ท่านสามารถเปิดประตูเตาไมโครเวฟและตรวจสอบอาหารในขณะที่เตาไมโครเวฟกำลังทำงานอยู่ได้ เมื่อท่านเปิดประตูเตาไมโครเวฟระหว่างปรุงอาหาร เตาไมโครเวฟจะปิดการทำงานและหยุดเวลาที่ตั้งไว้อัตโนมัติ ถ้าท่านต้องการปรุงอาหารต่อปิดประตูเตาไมโครเวฟ-เตาไมโครเวฟจะทำงานและเวลาที่ตั้งไว้จะนับถอยหลังต่อ
- ถาดแก้วอาจจะหมุนในทิศทางย้อนกลับก็ได้

การละลายน้ำแข็ง

ดูหน้า 3

การละลายอาหารแช่แข็งคือประโยชน์อีกอย่างหนึ่งของเตาไมโครเวฟการละลายน้ำแข็งโดยใช้เตาไมโครเวฟจะเร็วกว่าการละลายน้ำแข็งในตู้เย็นและที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งไม่ขอแนะนำให้ท่านใช้ เนื่องจากเชื้อแบคทีเรียในอาหารเจริญเติบโตขึ้นได้

ควรจำไว้ว่าการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลานานกว่าการปรุงอาหารปกติ ระหว่างละลายน้ำแข็งควรตรวจสอบและกลับด้านของอาหารอย่างน้อย 1 ครั้ง

1. หมุนปุ่มเลือกระดับไฟ (❶) ไว้ที่ตำแหน่งการละลายน้ำแข็ง (**)

2. หมุนปุ่มตั้งเวลา (❷) ไปตามทิศทางของเข็มนาฬิกาเพื่อตั้งน้ำหนัก (กิโลกรัม) ของอาหาร

หมายเหตุ : เมื่อท่านเริ่มหมุนปุ่มตั้งเวลา เตาไมโครเวฟจะเริ่มทำงานทันทีตัวเลขแต่ละตัวที่แสดงด้านข้างของปุ่มมีหน่วยเป็น**กิโลกรัม**

คำแนะนำในการทำให้ร้อนหรือการอุ่นอาหาร

ท่านควรปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางด้านล่างนี้ เมื่อต้องการทำอาหารให้ร้อนหรืออุ่นอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟชั่งปริมาณของอาหาร เพื่อกำหนดเวลาในการอุ่น เพื่อให้ได้ผลที่ดีท่านควรเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่แข็ง สำหรับอาหารกระป๋องท่านควรนำอาหารออกจากกระป๋องและใส่ในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรือห่ออาหารด้วยพลาสติกที่มีรูระบายอากาศแกะสิ่งที่ห่ออาหารออกเพื่อป้องกันการเกิดควันและเพลิงไหม้ กรุณาใช้คำแนะนำในตารางด้านล่างนี้เพื่ออุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ HIGH)	คำแนะนำพิเศษ
เนื้อหั่น 3 ชิ้น (หนา 0.5 ซม.)	1 1/2~2 1/2 นาที	วางชิ้นเนื้อลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ • หมายเหตุ : น้ำเกรวี่หรือซอสจะช่วยให้เนื้อไม่แห้ง
เนื้อไก่ หน้าอก 1 ชิ้น ขาและกระดูกขาอ่อน 1 ชิ้น	2~3 1/2 นาที 1 1/2~2 1/2 นาที	วางชิ้นไก่ลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ
ปลาที่ไม่มีไขมัน (170-230 กรัม)	1~2 1/2 นาที	วางเนื้อปลาลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ
ลาซานญ่า เสิร์ฟ 1 ที่ (300 กรัม)	4 1/2~7 นาที	วางลาซานญ่าลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ
แคลเซอโรล 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2~3 1/2 นาที 5~7 1/2 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ต้มครีมหรือเนยแข็ง 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2~3 นาที 4~6 1/2 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
Sloppy Joe หรือเนื้อวัวบาบีคิว แซนวิช 1 คู่ (เนื้อวัวสำหรับยัดไส้ 1/2 ถ้วย) ไม่มีขนมปัง	1~3 นาที	แยกไส้เนื้อวัวและขนมปังออกจากกัน ปรุงไส้เนื้อวัวในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหาร 1 ครั้ง ทำขนมปังให้ร้อนโดยดูจากตารางด้านล่างนี้
มันฝรั่งบด 1 ถ้วย 4 ถ้วย	2~3 1/2 นาที 6~8 1/2 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ถั่วอบ 1 ถ้วย	2~3 1/2 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
Ravioli หรือพาสต้าในซอส 1 ถ้วย 4 ถ้วย	3~4 1/2 นาที 8~11 1/2 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ข้าว 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2~2 นาที 4~6 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
แซนวิชม้วนหรือขนมปัง 1 แถว	20~35 วินาที	ห่อด้วยกระดาษเช็ดจานและวางลงบนถาดแก้ว
ผัก 1 ถ้วย 4 ถ้วย	1 1/2~3 นาที 4~6 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
น้ำซุป เสิร์ฟ 1 ที่ (8 ออนซ์)	2~3 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

ตารางผักสด

ผัก	ปริมาณอาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ HIGH)	คำแนะนำ	เวลาพักทิ้งไว้
อาร์ติโชค	2 หัว	5~8	ตกแต่งเติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะและน้ำผลไม้ 2 ช้อนโต๊ะ	2-3นาที
(หัวละ 230 กรัม)	4 หัว	11~13	ปิดฝา	
หน่อไม้ฝรั่งสด	450 กรัม	3~7	เติมน้ำ 1/2 ถ้วย ปิดฝา	2-3 นาที
ถั่วเขียว	450 กรัม	8~12	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อต้ม 1.5 ลิตร คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
หัวบีทสด	450 กรัม	13~18	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อต้ม 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด กลับอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
บรอคโคลีสด	450 กรัม	5~9	วางบรอคโคลีลงในจานอบ เติมน้ำ 1/2 ถ้วย	2-3 นาที
กะหล่ำปลีสด, หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	450 กรัม	6~8	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยในหม้อต้ม 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
แครอทสดหั่นเป็นแว่นเล็กๆ	200 กรัม	3~6	เติมน้ำ 1/4 ถ้วยในหม้อ 1 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
กะหล่ำดอกสดทั้งหัว	450 กรัม	8~10	ตกแต่ง, เติมน้ำ 1/4 ถ้วยในหม้อ 1 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
ผักขึ้นฉ่ายสด	2 ถ้วย	3~6	หั่น, เติมน้ำ 1/2 ถ้วยในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด	2-3 นาที
หั่นเป็นชิ้นๆ	4 ถ้วย	8~10	คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	
ข้าวโพดสด	2 ฝัก	5~9	ปอกเปลือก, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะในจานอบ 1.5 ลิตร ปิดฝา	2-3นาที
เห็ดสด หั่นเป็นชิ้นๆ	230 กรัม	2~3	วางเห็ดลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
พาร์สนิพสด หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4~8	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
ถั่ว, เขียวและสด	4 ถ้วย	7~10	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
อบมันฝรั่งหวาน	2 หัว	5~10	ใช้ส้อมแทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัว	2-3 นาที
ทั้งหัว	4 หัว	7~13	วางมันฝรั่งลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น	2-3 นาที
(170~230 กรัม)			กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	
อบมันฝรั่งขาวทั้งหัว	2 หัว	6~8	ใช้ส้อมแทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบๆ หัว	2-3 นาที
(170~230 กรัม)	4 หัว	10~15	วางมันฝรั่งลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น	2-3 นาที
			กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	
ผักขมสดมีใบ	450 กรัม	5~8	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 2 ลิตรที่มีฝาปิด	2-3 นาที
คูเก็ตสด หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	5~8	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
คูเก็ตสดทั้งหัว	450 กรัม	7~10	แทงให้เป็นรูรอบๆวางบนกระดาษเช็ดจาน 2แผ่น กลับและเรียงหัวคูเก็ตเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที

ข้อควรรู้ในการละลายน้ำแข็ง

ข้อควรรู้และเทคนิคในการละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์

"คำเตือน : ไม่ควรใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ระหว่างการละลายน้ำแข็ง"

- ท่านสามารถละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ที่ถูกห่ออยู่ได้ ถ้าวัตถุที่ห่อนั้นไม่ใช่โลหะ แกะที่มัดโลหะและแผ่นอลูมิเนียมฟอยด์ออกจากเนื้อสัตว์
- วางเนื้อสัตว์ลงในจานอบแบบตื้นเพื่อรองรับน้ำที่ไหลออกมาจากเนื้อ
- ใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งเท่าที่จำเป็นเท่านั้น แยกชิ้นส่วนของเนื้อ เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ไส้กรอกและเบคอนออกจากกันถ้าทำได้ นำเนื้อส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาไมโครเวฟ และทำการละลายน้ำแข็งเนื้อส่วนที่เหลือต่อ
- ใช้ส้อมแทงเข้าไปตรงกลางของเนื้อสัตว์เพื่อกระจายความร้อน ตรงกลางของเนื้อจะยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่ วางเนื้อสัตว์พักทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำแข็งทั้งหมดละลายออกจากเนื้อ
- ละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์โดยใช้ระดับไฟในรูปแบบการละลายน้ำแข็งเท่านั้น

ตารางการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์	น้ำหนัก	เวลาในการละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาพักทิ้งไว้ (นาที)
เนื้อวัว			
ไส้กรอกเนื้อวัว	450 กรัม	5-6	10
เนื้อวัวสับ	450 กรัม	8-10	10
ไต	1 กิโลกรัม	8-12	10
ตับ	450 กรัม	6-7	10
เนื้ออบ, เนื้อ	1.5 กิโลกรัม	18-20	15
เนื้ออบ, เป็ด	1.5-2 กิโลกรัม	22-26	15
เนื้ออบ, ซี่โครง (ม้วน)	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
สเต็ค, ก้อน 4 เหลี่ยม	450 กรัม	7-8	10
สเต็ค, สีข้าง	700 กรัม	9-10	10
สเต็ค, วงกลม	1 กิโลกรัม	10-14	10
สเต็ค, เนื้อสันนอก	1 กิโลกรัม	10-12	10
เนื้อลูกวัว			
หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	9-10	10
บดละเอียด	450 กรัม	4-5	10
สเต็ค	450 กรัม	6-8	10
เนื้อหมู			
หั่นเป็นชิ้น (หนา 1/2 นิ้ว/1.2 ซม.)	700 กรัม	10-15	10
หั่นเป็นก้อน 4 เหลี่ยม	700 กรัม	8-10	10
บดละเอียด	450 กรัม	5-6	10
เนื้ออบ, ตะโพก (ไม่มีกระดูก)	2-2.3 กิโลกรัม	28-34	20
เนื้อซี่โครง	1.5 กิโลกรัม	12-17	15
สเต็ค, สะบัก	1.2 กิโลกรัม	12-15	10
เนื้อสันใน	1 กิโลกรัม	10-12	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
เนื้อไก่งวง			
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 เตาไมโครเวฟนี้ได้ทำช่องระบายอากาศไว้ เพื่อให้ไอน้ำระบายออกมา ซึ่งไอน้ำเหล่านี้จะทำให้เกิดความชื้นเกาะที่ฝาประตู และน้ำจะหยดลงมาจากด้านล่างของประตูเตาไมโครเวฟ ซึ่งเป็นการทำงานปกติและปลอดภัย

Q. คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านหน้าต่างบนฝาประตูได้หรือไม่?

A. ไม่ได้ หน้าต่างโลหะบนฝาประตูจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟกลับเข้าไปในเตาไมโครเวฟ แสงจะสามารถผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาไมโครเวฟได้ แต่คลื่นไมโครเวฟจะไม่สามารถผ่านรูหรือช่องต่างๆ บนเตาไมโครเวฟได้

Q. เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอาหารอยู่ข้างในเตาไมโครเวฟ?

A. เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน

Q. ทำไมบางครั้งไข่ถึงแตก?

A. เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรทิ่มไข่แดงให้แตกก่อนปรุงไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q. ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ?

A. การวางอาหารพักทิ้งไว้สำคัญต่อการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟมาก
เมื่อปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ ความร้อนจะอยู่ภายในอาหารซึ่งไม่ได้อยู่ภายในเตาไมโครเวฟ
อาหารหลายชนิดจะสุกทั่วทั้งหมดได้เอง ถึงแม้จะนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟแล้วก็ตาม ข้อต่อของเนื้อสัตว์, ผักขนาดใหญ่และเค้ก ควรวางพักทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้เนื้อส่วนในสุกจนหมด และไม่ทำให้เนื้อส่วนนอกของอาหารไหม้เกรียม

Q. ทำไมเตาไมโครเวฟของฉันถึงได้ทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?

A. ตรวจสอบตำราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติถูกต้องทุกวิธีหรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้แนะนำไว้ในตำราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ซึ่งเป็นปัญหาที่พบบ่อยในการใช้งานเตาไมโครเวฟ
ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไป จะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตำราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาท่านทำอาหารตามปกติได้

Q. ทำไมถึงเกิดประกายไฟและการแตกปะทุในเตาไมโครเวฟ?

A. มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดประกายไฟและการแตกปะทุภายในเตาไมโครเวฟ
■ ท่านใช้จานที่มีส่วนประกอบของโลหะหรือตกแต่งด้วยโลหะ (เงินหรือทอง)
■ ท่านลืมส้อมหรือภาชนะโลหะอื่นๆ ไว้ในเตาไมโครเวฟ
■ ท่านใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์เป็นจำนวนมาก
■ ท่านใช้ที่ผูกโลหะ

ข้อมูลทางเทคนิค

	MS2024D
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก (ระดับมาตรฐาน IEC 60705)	700 วัตต์
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก x ย x ส) มิลลิเมตร	455 x 330 x 260
ใช้กำลังไฟ	1,100 วัตต์

- ขนาดภายนอกที่แสดง คือขนาดของเตาไมโครเวฟโดยประมาณ
- เนื่องจากทางบริษัทได้พยายามพัฒนาอุปกรณ์อย่างต่อเนื่อง ข้อมูลจำเพาะจึงอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ท่านทราบล่วงหน้า



Rev No.:00