

คู่มือการใช้งาน เตาไมโครเวฟ

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
เก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขเครื่องของเตาไมโครเวฟนี้
ดูป้ายที่อยู่ด้านหลังเครื่องและอ้างอิงข้อมูลนี้
กับตัวแทนจำหน่ายของท่าน เมื่อท่านต้องการรับบริการ

MS2324DAR



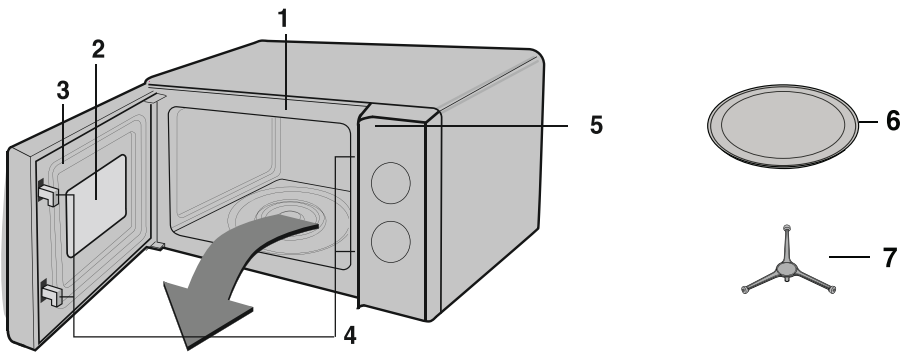
P/No.: MFL68860210
Rev No.:00



มอก.1773-2548

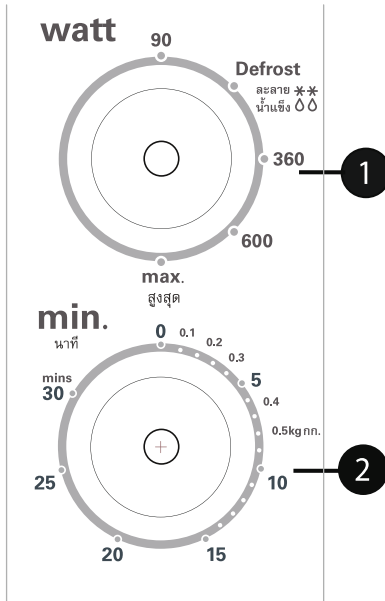
www.lg.com/th

ส่วนประกอบภายในเตาไมโครเวฟ



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

แผงปุ่มควบคุม



MS2324DAR

❶ ปุ่มเลือกระดับไฟ

เลือกระดับไฟที่ทันต้องการ

❷ ปุ่มตั้งเวลา

เลือกเวลาในการปรุงอาหารที่ทันต้องการ

ควรปฏิบัติตามข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนคลื่นไมโครเวฟ

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟของท่าน ในขณะที่ประตูเตาไมโครเวฟยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจากระบบล็อกป้องกันเพื่อความปลอดภัยซึ่งอยู่ภายในประตูเตาไมโครเวฟ ระบบล็อกป้องกันนี้จะปิดการปรุงอาหารใดๆ อัตโนมัติเมื่อเปิดประตูเตาไมโครเวฟ เพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนคลื่นไมโครเวฟ ควรจำไว้ว่าท่านไม่ควรยุ่งเกี่ยวกับระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรวางวัตถุใดๆ ระหว่างพื้นด้านหน้าของเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟหรือปล่อยให้เศษอาหารสะสมบนพื้นฝานึกประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าเตาไมโครเวฟเสียอยู่โดยเฉพาะอย่างยิ่งประตูเตาไมโครเวฟต้องปิดสนิทและไม่มีความเสี่ยงภัยกับ (1) ประตูเตาไมโครเวฟ (งอ), (2) บานพับและสลัก (แตกหรือหลวม) (3) ฝานึกและพื้นผิวฝานึกประตูเตาไมโครเวฟ

ไม่ควรปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟของท่านโดยผู้ใด นอกจากช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

คำเตือน

เมื่อของเหลวร้อนๆ เช่น น้ำซุป, ซอสและเครื่องดื่มในเตาไมโครเวฟของท่านได้รับความร้อนมากเกินไป ของเหลวก็จะเดือดขึ้นซึ่งทำให้น้ำร้อนๆ นั้นล้นออกมาจากภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำร้อนล้นออกมาควรปฏิบัติตามดังนี้

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

การติดตั้ง

1. นำที่บล็อกล้ออุปกรณ์ทั้งหมดออกจากเตาไมโครเวฟ
2. วางเตาไมโครเวฟไว้บนพื้นที่มีความสูงมากกว่า 85 ซม. หรือสูงกว่า ควรมีพื้นที่ด้านบนอย่างน้อย 30 ซม. และด้านหลัง 10 ซม. เพื่อระบายอากาศออกจากเตาไมโครเวฟ ควรเว้นพื้นที่ว่างไว้ที่ด้านข้างของเตาไมโครเวฟเพื่อให้อากาศถ่ายเทสะดวก ด้านหน้าของเตาไมโครเวฟควรอยู่ห่างจากขอบของพื้นอย่างน้อย 8 ซม. เพื่อป้องกันเตาไมโครเวฟตกลงมา ช่องระบายอากาศอยู่ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเตาไมโครเวฟ การปิดช่องระบายอากาศจะทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้
3. เสียบปลั๊กไฟเตาไมโครเวฟของท่านเข้ากับเต้าจ่ายไฟฟ้าบ้านมาตรฐาน

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 รวมทั้งผู้ที่นำฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออกซึ่งอาจทำให้คลื่นไมโครเวฟแพร่กระจายออกมาได้ 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) ควรนำโลหะที่ห่ออาหารออกก่อนทุกครั้ง 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 แหงเปลือกมันฝรั่ง, แอปเปิล, ผักหรือผลไม้ต่างๆ ก่อนปรุงอาหาร
- 13 ห้ามต้มไข่ดิบหรือไข่สุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้
- 14 ไม่ควรพยายามทอดอาหารที่ใช้ไขมันมาก ในเตาไมโครเวฟของท่าน
- 15 แกะห่อพลาสติกออกจากอาหารก่อนปรุงหรือละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหารในบางครั้งควรห่ออาหารด้วยพลาสติกบางๆ ที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร
- 16 ถ้าประตูเตาไมโครเวฟและฝานกประตูเตาไมโครเวฟเสียหาย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟได้ จนกว่าฝาประตูจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 17 ถ้ามีควันลอยออกมาจากเตาไมโครเวฟ ท่านควรปิดการทำงานหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟไว้ เพื่อป้องกันไฟไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา
- 18 ขณะปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษให้เผาระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ
- 19 ท่านสามารถปล่อยให้เด็ก ใช้เตาไมโครเวฟด้วยตัวเอง เฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธี
- 20 ของเหลวหรืออาหารบางชนิดไม่ควรอุ่นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งอาจทำให้เกิดแรงอัดและทำให้อาหารหกกระจายได้
- 21 ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าฝานกประตูเตาไมโครเวฟและส่วนที่ใกล้เคียงเสีย ท่านจะไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟได้ จนกว่าส่วนที่เสียหายจะถูกซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญ
- 22 ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟ
- 23 ไม่ควรสัมผัสประตูเตาไมโครเวฟ, ภายนอกเตาไมโครเวฟ, ด้านหลังเตาไมโครเวฟ, ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟ, อุปกรณ์ต่างๆ และจาน เมื่ออยู่ในรูปแบบการย่างอาหาร, การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่และการปรุงอาหารอัตโนมัติ นอกจากท่านจะใส่ถุงมือยี่ห้อเพราะส่วนต่างๆ เหล่านี้จะร้อนมาก ก่อนสัมผัสอุปกรณ์ ควรตรวจสอบว่าอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงแล้ว

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- 24 ใช้เฉพาะภาษาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- 25 เมื่ออุ่นอาหารในภาษาชนะพลาสติกหรือภาษาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาไมโครเวฟตลอดเวลา เนื่องจากภาษาชนะเหล่านี้ อาจติดไฟได้
- 26 ถ้ามีควันเกิดขึ้น ท่านควรปิดเตาไมโครเวฟหรือถอดปลั๊กไฟ ออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟไว้ เพื่อ ป้องกันไฟไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา
- 27 การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผล ให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาษาชนะ ของเครื่องดื่ม
- 28 ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหาร สำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทาน เพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น
- 29 ไม่ควรอบใช้ในเปลือกหรืออุ่นใช้ต้มสุกด้วยเตาไมโครเวฟ เพราะไขอาจจะเบิดได้ ถึงแม้เตาไมโครเวฟจะหยุดส่งคลื่น ไมโครเวฟแล้วก็ตาม
- 30 ควรรักษาความปลอดภัยในบริเวณฝาดนิกประตูเตา ไมโครเวฟ, ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟและส่วนที่ ใกล้เคียงอยู่เสมอ
- 31 ควรเช็ดทำความสะอาดเตาไมโครเวฟและเศษอาหาร ที่เหลืออยู่ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ
- 32 การรักษาความปลอดภัยไม่เพียงพอ อาจทำให้เกิดการเสื่อมของ พื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟ และเป็นผลให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้
- 33 ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตา ไมโครเวฟ เท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบ อุณหภูมิได้อย่างสะดวก)
- 34 ระหว่างใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับ ทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัส อุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตาไมโครเวฟ
- 35 อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคล ทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

คำเตือน : ควรมีการตรวจสอบสภาพของเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ ถ้าประตูดหรือวัสดุกันรั่วของประตูชำรุด ต้องไม่ใช้เตาไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมให้เรียบร้อยจากบุคลากรที่ชำนาญงาน

คำเตือน : การซ่อมแซมเตาไมโครเวฟหรือถอดฝาครอบป้องกันคลื่นไมโครเวฟออกโดยบุคคลใดๆซึ่งไม่ใช่ช่างไฟฟ้าชำนาญ อาจทำให้เกิดอันตรายจากคลื่นไมโครเวฟที่แพร่กระจายออกมาได้

คำเตือน : ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้

คำเตือน : ท่านควรปล่อยให้เด็กใช้งานเตาไมโครเวฟด้วยตนเอง เฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธี

ภาษาในการปรุงอาหาร

ภาษาในการปรุงอาหาร

ท่านควรทดสอบภาษาเหล่านี้ เพื่อตรวจสอบว่าภาษานั้นเหมาะสมที่จะใช้ในเตาไมโครเวฟหรือไม่ ตารางด้านล่างนี้แสดงถึงชนิดของภาษาที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟของท่านได้

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

คลื่นไมโครเวฟ

- ภาษาแก้ว, แก้วเซรามิคและภาษาแก้วแบบทนความร้อนส่วนใหญ่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้อย่างดี ภาษาเหล่านี้ถ้าตกแต่งด้วยโลหะจะไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้
- กระดาษขีดปาก, กระดาษขีดจาน, ถ้วยกระดาษ, จานกระดาษ, กล่องกระดาษและกระดาษแข็งสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ไม่ควรใช้กระดาษรีไซเคิลที่มีสารอื่นเจือปน เพราะอาจทำให้เกิดประกายไฟและ/หรือเพลิงไหม้ได้ (อ้างอิงตำราทำอาหารของท่าน ในการใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ถูกต้อง)
- จาน, ถ้วย, ถูขี้ผึ้งพลาสติกและแผ่นพลาสติกสำหรับห่ออาหารบางชนิดอาจจะใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ดูคำแนะนำของผู้ผลิตหรือดูข้อมูลในตำราทำอาหาร เมื่อต้องการใช้ผลิตภัณฑ์พลาสติกในเตาไมโครเวฟ
- ไม่ควรใช้ภาษาโลหะและภาษาที่ตกแต่งด้วยโลหะในเตาไมโครเวฟ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการใช้ภาษาโลหะในเตาไมโครเวฟของท่าน กรุณาดูในตำราทำอาหารของท่าน ถ้าท่านใช้กระดาษฟอยล์, ไม้กีดหรือภาษาโลหะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ท่านควรวางภาษาห่างกับผนังภายในเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 2.5 ซม. ถ้าเกิดประกายไฟ ท่านควรนำภาษาออกจากเตาไมโครเวฟทันที

หมายเหตุ :

ดูข้อมูลในตำราทำอาหารของท่าน เกี่ยวกับการปรุงอาหารเฉพาะ, ตารางการใช้ภาษาปรุงอาหารที่ถูกวิธีและข้อมูลอื่นๆที่เป็นประโยชน์

หมายเหตุ :

- ควรระมัดระวัง เมื่อยกภาษาหรือถาดแก้วออกจากเตาไมโครเวฟ เนื่องจากภาษาจะร้อนขึ้นระหว่างการปรุงอาหาร
- ใช้เทอร์โมมิเตอร์ (ปรอทวัดความร้อน) ที่ออกแบบมาเพื่อใช้ภายในเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะเท่านั้น
- ตรวจสอบว่าท่านวางถาดแก้วในเตา ทุกๆ ครั้งที่ท่านใช้งานเตาไมโครเวฟ

คำแนะนำอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์

กรุณาย่านคำแนะนำที่แสดงในด้านข้างนี้ อย่างละเอียด เพื่อปรุงอาหารให้ได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและรสชาติอร่อย เพิ่มความสนุกสนานในการทำอาหาร แก่ท่าน

เพื่อให้ได้อาหารที่มีรูปร่างสวยงามและมีรสชาติอร่อย

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

การละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็ง

1. ท่านสามารถวางอาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็ง ลงในเตาไมโครเวฟได้เลย (ควรวินาทีที่หมดหรือหือออกก่อน)
2. ทำการละลายน้ำแข็งตามคำแนะนำในการละลายน้ำแข็ง ซึ่งแสดงอยู่ในคู่มือการใช้งานเล่มนี้

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

หมายเหตุ :

ระหว่างการปรุงอาหาร อากาศอุ่นๆ อาจจะระบายนอกมาจากช่องระบายอากาศ

การอบให้เป็นสีน้ำตาล

มีอาหารเพียงไม่กี่ชนิดซึ่งไม่จำเป็นต้องอบในเตาไมโครเวฟเป็นเวลานานมากก็เป็นสีน้ำตาลแล้วและอาจต้องการสีสรรเพิ่มอีกเล็กน้อยเท่านั้น

ท่านสามารถหาเนื้อด้วยฟริกซ์หนูและซอสที่ทำให้เป็นสีน้ำตาล เช่น ซอส Worcestershire กับเนื้อหั่นเป็นชิ้น, เนื้ออบหรือไก่อบ เพื่อให้เนื้อเป็นสีน้ำตาลได้

การอบเนื้อสัตว์ปีกหรือขาหมูโดยใช้เวลาประมาณ 10-15 นาทีจะทำให้เนื้อเป็นสีน้ำตาล โดยที่ท่านไม่ต้องปรุงแต่งใดๆ เพิ่มเติม

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ตรวจสอบว่าปิดการทำงานของเตาไมโครเวฟก่อนทำความสะอาด

หลังการใช้งานเตาไมโครเวฟทุกครั้ง ควรทำความสะอาดพื้นผิวภายในเตาไมโครเวฟให้สะอาดและแห้งอยู่เสมอ

ผนังภายในเตาไมโครเวฟ

เช็ดเศษขนมปังและเศษอาหาร ที่ติดอยู่ระหว่างเตาไมโครเวฟและประตูเตาไมโครเวฟด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด ถ้าประตูเตาไมโครเวฟสะอาดจะทำให้ประตูปิดแน่น เช็ดคราบน้ำมันที่กระเด็นด้วยผ้าชุบน้ำสบู, ผ้าชุบน้ำสะอาดและเช็ดซ้ำด้วยผ้าแห้ง ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนได้ เพราะจะทำให้พื้นผิวภายในเตาไมโครเวฟเสียหายได้

ไม่ควรเทน้ำลงในเตาไมโครเวฟ

แกนหมุน

ท่านควรทำความสะอาดแกนหมุนด้วยน้ำร้อนผสมน้ำสบู่อ่อนๆ อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เพื่อป้องกันคราบน้ำมันจับที่แกนหมุน

ประตูเตาไมโครเวฟ

ควรทำความสะอาดประตูและฝาน้ำประตูเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ ใช้น้ำอุ่นหรือน้ำสบูผสมน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ

ไม่ควรใช้วัตถุกัดกร่อน เช่น ผงทำความสะอาด หรือแผ่นเหล็กและแผ่นพลาสติก

ท่านสามารถทำความสะอาดส่วนประกอบโลหะได้อย่างง่ายดาย โดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดบ่อยๆ

ภายนอกเตาไมโครเวฟ

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่อ่อนๆ, เช็ดซ้ำด้วยผ้าชุบน้ำสะอาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าแห้ง ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อน

ไม่ควรทำน้ำหกลงในช่องระบายอากาศ ถ้าสายไฟสกปรก ควรเช็ดสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด

วิธีการใช้งาน

การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ

คู่มือ 3

1. เปิดประตูเตาไมโครเวฟ วางอาหารลงบนถาดแก้วในเตาไมโครเวฟ แล้วจึงปิดประตูเตาไมโครเวฟ
2. หมุนปุ่มเลือกระดับไฟ (❶) ไว้ในระดับไฟที่ต้องการระดับไฟมี 5 ระดับสามารถเลือกได้จนถึงระดับไฟสูงสุด (max) ท่านสามารถตั้งปุ่มเลือกระดับไฟไว้ในตำแหน่งใดก็ได้

MS2324DAR

(วัตต์)

- max (สูงสุด)
- 600
- 360
- **
- 00 ละลายน้ำแข็ง
- 90

3. หมุนปุ่มตั้งเวลา (❷) ไว้ในตำแหน่งเวลาปรุงอาหารที่ท่านต้องการ หลังจากนั้นถาดแก้วจะเริ่มหมุนและเตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหาร เมื่อเตาไมโครเวฟปรุงอาหารตามเวลาที่กำหนดไว้เสร็จเรียบร้อยแล้ว เสียงบี๊พจะดังขึ้นและไฟภายในเตาจะดับลง

หมายเหตุ :

- ตัวเลขแต่ละตัวที่แสดงด้านข้างของปุ่มมีหน่วยเป็นนาฬิกา เพื่อความมั่นใจว่าเตาไมโครเวฟจะทำงานตามเวลาที่ตั้งไว้ อย่างถูกต้อง ขอแนะนำให้ท่านหมุนปุ่มตั้งเวลา ผ่านเวลาในการปรุงอาหารที่ท่านต้องการก่อน แล้วจึงหมุนปุ่มย้อนกลับมายังเวลาที่ต้องการ
- ท่านสามารถเปิดประตูเตาไมโครเวฟและตรวจสอบอาหารในขณะที่เตาไมโครเวฟกำลังทำงานอยู่ได้ เมื่อท่านเปิดประตูเตาไมโครเวฟระหว่างปรุงอาหาร เตาไมโครเวฟจะปิดการทำงานและหยุดเวลาที่ตั้งไว้อัตโนมัติ ถ้าท่านต้องการปรุงอาหารต่อปิดประตูเตาไมโครเวฟ-เตาไมโครเวฟจะทำงานและเวลาที่ตั้งไว้จะนับถอยหลังต่อ
- ถาดแก้วอาจจะหมุนในทิศทางย้อนกลับก็ได้

การละลายน้ำแข็ง

คู่มือ 3

การละลายอาหารแช่แข็งคือประโยชน์อย่างหนึ่งของเตาไมโครเวฟการละลายน้ำแข็งโดยใช้เตาไมโครเวฟจะเร็วกว่าการละลายน้ำแข็งในตู้เย็นและที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งไม่ขอแนะนำให้ท่านใช้ เนื่องจากเชื้อแบคทีเรียในอาหารเจริญเติบโตขึ้นได้

ควรจำไว้ว่าการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลานานกว่าการปรุงอาหารปกติ ระหว่างละลายน้ำแข็งควรตรวจสอบและกลับด้านของอาหารอย่างน้อย 1 ครั้ง

1. หมุนปุ่มเลือกระดับไฟ (❸) ไว้ที่ตำแหน่งการละลายน้ำแข็ง (**)(00)
2. หมุนปุ่มตั้งเวลา (❹) ไปตามทิศทางของเข็มนาฬิกาเพื่อตั้งน้ำหนัก (กิโลกรัม) ของอาหาร

หมายเหตุ : เมื่อท่านเริ่มหมุนปุ่มตั้งเวลา เตาไมโครเวฟจะเริ่มทำงานทันทีตัวเลขแต่ละตัวที่แสดงด้านข้างของปุ่มมีหน่วยเป็นกิโลกรัม

คำแนะนำในการทำให้อุ่นหรือการอุ่นอาหาร

ท่านควรปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางด้านล่างนี้ เมื่อต้องการทำอาหารให้อุ่นหรืออุ่นอาหารโดยใช้เตาไมโครเวฟซึ่งปริมาณของอาหาร เพื่อกำหนดเวลาในการอุ่น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ท่านควรเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่แข็ง สำหรับอาหารกระป๋องท่านควรนำอาหารออกจากกระป๋องและใส่ในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรืออาหารด้วยพลาสติกที่มีรูระบายอากาศและสิ่งที่ทำอาหารออกเพื่อป้องกันการเกิดควันและเพลิงไหม้ 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	2~3½ นาที	วางชิ้นไก่ลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ
ปลาที่ไม่ใช่ไขมัน (170~230 กรัม)	1½~2½ นาที	วางเนื้อปลาลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ
ลาซานญ่า เสิร์ฟ 1 ที่ (300 กรัม)	4½~7 นาที	วางลาซานญ่าลงบนจานที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ ห่อด้วยแผ่นพลาสติก และเจาะรูระบายอากาศ
แคลเซียมโรล 1 ถ้วย	1½~3½ นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
4 ถ้วย	5~7½ นาที	
ต้มครีมหรือเนยแข็ง 1 ถ้วย	1½~3 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
4 ถ้วย	4~6½ นาที	
Sloppy Joe หรือเนื้อวัวบด แซนวิช 1 คู่ (เนื้อวัวสำหรับยัดไส้ ½ ถ้วย)	1~3 นาที	แยกไส้เนื้อวัวและขนมปังออกจากกัน ปรุงไส้เนื้อวัวในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหาร 1 ครั้ง ทำขนมปังให้อุ่นโดยดูจากตารางด้านล่างนี้
ไม่ใส่ขนมปัง		
มันฝรั่งบด 1 ถ้วย	2~3½ นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
4 ถ้วย	6~8½ นาที	
ถั่วอบ 1 ถ้วย	2~3½ นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
Ravioli หรือพาสต้าในซอส 1 ถ้วย	3~4½ นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
4 ถ้วย	8~11½ นาที	
ข้าว 1 ถ้วย	1½~2 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
4 ถ้วย	4~6 นาที	
แซนวิชมันหรือขนมปัง 1 แถว	20~35 วินาที	ห่อด้วยกระดาษเช็ดจานและวางลงบนถาดแก้ว
ผัก 1 ถ้วย	1½~3 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
4 ถ้วย	4~6 นาที	
น้ำซूप เสิร์ฟ 1 ที่ (8 ออนซ์)	2~3 นาที	ปรุงอาหารในภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

ตารางฝึกสด

ผัก	ปริมาณ อาหาร	เวลาในการปรุง อาหาร (ที่ HIGH)	คำแนะนำ	เวลาพักทิ้งไว้
อาร์ติโชค (หัวละ 230 กรัม)	2 หัว 4 หัว	5~8 11~13	ตากแห้งเติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะและน้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ 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 ทั้งหัว	450 กรัม	8~10	ตากแห้ง, เติมน้ำ $\frac{1}{4}$ ถ้วยในหม้อ 1 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
ผักชีฝรั่งสด หั่นเป็นชิ้น ๆ	2 ถ้วย 4 ถ้วย	3~6 8~10	หั่น, เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
ข้าวโพดสด	2 ฝัก	5~9	ปอกเปลือก, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะในจานอบ 1.5 ลิตร ปิดฝา	2-3 นาที
เห็ดสด หั่นเป็นชิ้น ๆ	230 กรัม	2~3	วางเห็ดลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
พาร์สนิปสด หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4~8	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
ถั่ว, แห้วและสด	4 ถ้วย	7~10	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
อบมันฝรั่งหวาน ทั้งหัว	2 หัว 4 หัว	5~10 7~13	ใช้ส้อมแทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบ ๆ หัว วางมันฝรั่งลงในกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น	2-3 นาที 2-3 นาที
(170~230 กรัม)			กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	
อบมันฝรั่งขาวทั้งหัว	2 หัว 4 หัว	6~8 10~15	ใช้ส้อมแทงมันฝรั่งให้เป็นรูรอบ ๆ หัว วางมันฝรั่งลงในกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น	2-3 นาที 2-3 นาที
(170~230 กรัม)			กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	
ผักขมสดมีใบ	450 กรัม	5~8	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 2 ลิตรที่มีฝาปิด	2-3 นาที
คูเกีตสด หั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	5~8	เติมน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที
คูเกีตสดทั้งหัว	450 กรัม	7~10	แทงให้เป็นรูรอบ ๆ วางบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับและเรียงหัวคูเกีตเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2-3 นาที

ข้อควรรู้ในการละลายน้ำแข็ง

ข้อควรรู้และเทคนิคในการละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์

“คำเตือน : ไม่ควรใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ระหว่างการละลายน้ำแข็ง”

- ท่านสามารถละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์ที่ถูกห่ออยู่ได้ ถ้าวัตถุที่ห่อนั้นไม่ใช่โลหะ และที่มัดโลหะและแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ต้องออกจากเนื้อสัตว์
- วางเนื้อสัตว์ลงในจานบนเบสพื้นเพื่อรองรับน้ำที่ไหลออกมาจากเนื้อ
- ใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งเท่าที่จำเป็นเท่านั้น แยกชิ้นส่วนของเนื้อ เช่น เนื้อสับ, เนื้อหั่นเป็นชิ้น, ใส่กรอกและเบคอนออกจากกันถ้าทำได้ น้ำเนื้อส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้วออกจากเตาไมโครเวฟ และทำการละลายน้ำแข็งเนื้อส่วนที่เหลือต่อ
- ใช้ส้อมแทงเข้าไปตรงกลางของเนื้อสัตว์เพื่อกระจายความร้อน ตรงกลางของเนื้อจะยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่ วางเนื้อสัตว์พักทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำแข็งทั้งหมดละลายออกจากเนื้อ
- ละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์โดยใช้ระดับไฟในรูปแบบการละลายน้ำแข็งเท่านั้น

ตารางการละลายน้ำแข็งสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์	น้ำหนัก	เวลาในการละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาพักทิ้งไว้ (นาที)
เนื้อวัว			
ใส่กรอกเนื้อวัว	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, ซีโรน (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
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
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
เนื้อซีโรน	1.5 กิโลกรัม	12-17	15
สเต็ก, 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. เตาไมโครเวฟจะเสียหายหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่ใส่อาหารอยู่ข้างในเตาไมโครเวฟ?

A. เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน

Q. ทำไมบางครั้งใช้ถึงแตก?

A. เมื่ออบหรือต้มไข่ ไข่แดงอาจจะแตกเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นภายในไข่แดง เพื่อป้องกันท่านควรต้มไข่แดงให้แตกก่อนปรุงไม่ควรปรุงไข่ที่อยู่ในเปลือก

Q. ทำไมถึงแนะนำให้วางอาหารพักทิ้งไว้ หลังจากนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ?

A. การวางอาหารพักทิ้งไว้สำคัญต่อการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟมาก

เมื่อปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ ความร้อนจะอยู่ภายในอาหารซึ่งไม่ได้อยู่ภายในเตาไมโครเวฟ

อาหารหลายชนิดจะสุกทั่วทั้งหมดยังเอง ถึงแม้จะนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟแล้วก็ตาม ข้อต่อของเนื้อสัตว์, ผักขนาดใหญ่และเค้ก ควรวางพักทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้เนื้อส่วนในสุกจนหมด และไม่ทำให้เนื้อส่วนนอกของอาหารไหม้เกรียม

Q. ทำไมเตาไมโครเวฟของฉันทันทีถึงทำงานเร็วกว่าเวลาที่อธิบายไว้ในคู่มือ?

A. ตรวจสอบตัวราทำอาหารอีกครั้งว่าท่านได้ปฏิบัติตามคู่มือทุกวิธีหรืออาจเกิดจากความคลาดเคลื่อนของเวลาในการปรุงอาหาร ตั้งเวลาในการปรุงอาหารและระดับไฟตามที่ได้นแนะนำไว้ในตัวราทำอาหารเพื่อป้องกันอาหารไหม้เกรียม ซึ่งเป็นปัญหาที่พบบ่อยในการใช้งานเตาไมโครเวฟ

ขนาด, รูปร่างและน้ำหนักของอาหารที่เปลี่ยนไป จะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น ท่านสามารถปรับเวลาและระดับไฟตามคำแนะนำในตัวราปรุงอาหารเพื่อทดสอบอาหาร เหมือนกับเวลาที่ท่านทำอาหารตามปกติได้

Q. ทำไมถึงเกิดประกายไฟและการแตกปะทุในเตาไมโครเวฟ?

A. มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดประกายไฟและการแตกปะทุภายในเตาไมโครเวฟ

■ ท่านใช้งานที่มีส่วนประกอบของโลหะหรือตกแต่งด้วยโลหะ (เงินหรือทอง)

■ ท่านลืมนำหรือใส่ภาชนะโลหะอื่นๆ ไว้ในเตาไมโครเวฟ

■ ท่านใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์เป็นจำนวนมาก

■ ท่านใช้ที่ผูกโลหะ

ข้อมูลทางเทคนิค

	MS2324DAR
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220 V AC, 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก (ระดับมาตรฐาน IEC 60705)	800 วัตต์
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก x ย x ส) มิลลิเมตร	485 x 385 x 280
ใช้กำลังไฟ	1,250 วัตต์

- ขนาดภายนอกที่แสดง คือขนาดของเตาไมโครเวฟโดยประมาณ
- เนื่องจากทางบริษัทได้พยายามพัฒนาอุปกรณ์อย่างต่อเนื่อง ข้อมูลจำเพาะจึงอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ท่านทราบล่วงหน้า

