LG
Life's Good

คู่มือการใช้งาน

เตาไมโครเวฟ

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
เก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขเครื่องของเตาไมโครเวฟนี้
ดูป้ายที่อยู่ด้านหลังเครื่องและอ้างอิงข้อมูลนี้
กับตัวแทนจำหน่ายของท่าน เมื่อท่านต้องการรับบริการ

MS2044VAS

P/No. : MFL68860219
Rev No.:00

มอก.1773-2548

www.lg.com/th

ข้อควรระวัง

ท่านควรปฏิบัติตามข้อควรระวังที่แสดงในด้านล่างนี้ เพื่อป้องกันการโดนคลื่นไมโครเวฟที่มากเกินไป

ท่านไม่สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟของท่าน ในขณะที่ประตูเตาไมโครเวฟ ยังเปิดอยู่ได้ เนื่องจาก 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

คลื่นไมโครเวฟทำงานอย่างไร

คลื่นไมโครเวฟมีลักษณะพลังงานเหมือนกับคลื่นวิทยุและโทรทัศน์ และแสงแดดปกติ โดยปกติคลื่นไมโครเวฟจะแพร่กระจายออก คลื่นไมโครเวฟจะเคลื่อนที่ผ่านชั้นบรรยากาศและหายไปโดยไม่เกิดผลใดๆ แต่เตาไมโครเวฟมีคลื่นแม่เหล็กซึ่งถูกออกแบบมา ให้สามารถใช้ได้ในคลื่นไมโครเวฟเมื่อกระแสไฟฟ้าส่งไปยังหลอดแม่เหล็กจะทำให้เกิดคลื่นไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะอยู่ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านในของเตาไมโครเวฟ จานหมุนหรือถาดจะอยู่ด้านล่างสุดของเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านผนังโลหะของเตาไมโครเวฟออกได้แต่สามารถทะลุผ่านวัตถุ เช่น แก้ว, กระเบื้อง, กระดาษและภาชนะที่ผลิตจากวัตถุที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้

คลื่นไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะที่ใส่อาหารร้อนขึ้น แต่จะทะลุผ่านภาชนะที่ใส่อาหารความร้อนที่เกิดขึ้นเกิดจากความร้อนของอาหาร

อุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยสูงสุด

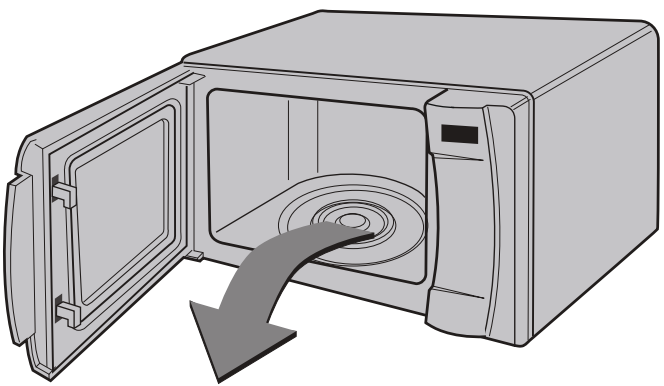
เตาไมโครเวฟของท่านคือ1ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ปลอดภัยมากที่สุด เมื่อประตูเตาไมโครเวฟเปิด เตาไมโครเวฟจะหยุดสร้างคลื่นไมโครเวฟอัตโนมัติ คลื่นไมโครเวฟเมื่อสัมผัสอาหารจะเปลี่ยนเป็นพลังงานความร้อนทั้งหมด โดยไม่มี “หลงเหลือ” อยู่ในอาหาร มาก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้รับประทาน

ข้อควรระวัง 2
สารบัญ 3
การแกะกล่องและการติดตั้ง ..... 4~5
การตั้งนาฬิกา 6
การล็อคป้องกันเด็ก 7
การปรุงอาหารด้วยคลื่นไมโครเวฟ 8
ระดับไฟของคลื่นไมโครเวฟ 9
การปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน 10
การเริ่มปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว 11
เมนูการปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ ..... 12~13
การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ ..... 14~15
การละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว 16
ประหยัดพลังงาน Energy Saving 17
ตารางแนะนำการทำให้ร้อนหรือการอุ่นอาหาร 18
ตารางแนะนำการปรุงผักสด 19
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ..... 20~21
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ 22
ลักษณะเฉพาะของอาหารและการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ ..... 23~24
คำถามและคำตอบ 25
การเสียบปลั๊กไฟ/ข้อมูลทางเทคนิค 26
Memo 27

การแกะกล่องและ
การติดตั้ง

ปฏิบัติตามขั้นตอนเบื้องต้นภายใน 2 หน้านี้ ซึ่งจะทำให้ท่านสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานถูกต้องหรือไม่ ได้อย่างรวดเร็ว กรุณาใส่ใจกับคำแนะนำ โดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่าน เมื่อแกะกล่องบรรจุเตาไมโครเวฟของท่าน ควรตรวจสอบว่านำอุปกรณ์และหีบห่อทุกชิ้นออกจากเตาอบ และตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของท่านไม่ได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง

1 ยกเตาไมโครเวฟของท่านออกจากกล่อง และวางบนพื้นผิวที่ราบเรียบ



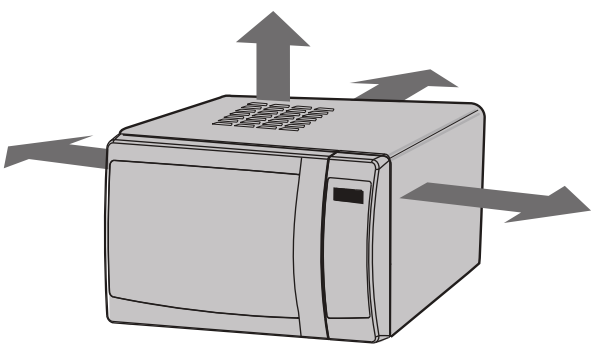


ถาดแก้ว



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 ท่านจะได้ยินเสียงบิ๊พ และเตาไมโครเวฟของท่านจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ



7 จอแสดงผลจะนับเวลาถอยหลังจาก 30 วินาที เมื่อเวลาเป็น 0 เสียงบิ๊พจะดังขึ้น เปิดประตูเตาไมโครเวฟและทดสอบอุณหภูมิของน้ำ ถ้าเตาไมโครเวฟของท่านทำงานน้ำก็จะอุ่น ท่านควรระมัดระวังเมื่อหยิบภาชนะเพราะภาชนะอาจจะร้อน



การตั้ง
นาฬิกา

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



เมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟในครั้งแรก หรือเมื่อไฟฟ้ากลับเข้าเครื่องหลังจากไฟดับ '0' จะแสดงบนจอแสดงผล ท่านต้องตั้งนาฬิกาอีกครั้ง

ถ้านาฬิกา (หรือจอแสดงผล) แสดงเครื่องหมายที่ท่านไม่เคยเห็น ท่านควรถอดปลั๊กไฟของเตาไมโครเวฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และเสียบปลั๊กไฟอีกครั้งพร้อมทั้งตั้งนาฬิกาใหม่

1 ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้องตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

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





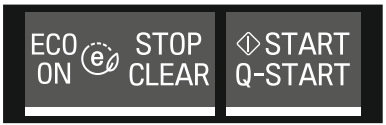
เตาไมโครเวฟของท่านมีการทำงานเพื่อความปลอดภัยที่สามารถป้องกันอุบัติเหตุ ซึ่งเกิดจากการทำงานของเตาไมโครเวฟได้ ถ้าท่านตั้งเปิดการล็อคป้องกันเด็กไว้ ท่านจะไม่สามารถใช้การทำงานใดๆ และไม่สามารถปรุงอาหารได้
แต่อย่างไรก็ตาม เด็กๆ ก็ยังคงสามารถเปิดประตูของเตาไมโครเวฟได้อยู่ดี

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%*	*700 วัตต์*
MEDIUM HIGH (สูง)	*80%*	*560 วัตต์*
MEDIUM (ปานกลาง)	*60%*	*420 วัตต์*
DEFROST MEDIUM LOW (ต่ำ)	*40%*	*280 วัตต์*
LOW (ต่ำสุด)	*20%*	*140 วัตต์*

1

ตรวจสอบว่าท่านได้ทำการติดตั้งเตาไมโครเวฟของท่านอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนที่อธิบายอยู่ในส่วนแรกของคู่มือการใช้งานเล่มนี้

กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



2

กดปุ่ม **MICRO** สองครั้ง เพื่อเลือกกำลังไฟ 560
ตัวเลข “ **560** ” 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%	700 วัตต์
MEDIUM *HIGH (สูง)*	* อุ่นอาหารทุกชนิด * ย่างเนื้อและสัตว์ปีก * อบเห็ดและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก เช่น หอย กุ้ง ปู * ปรุงอาหารที่ประกอบด้วยไข่และชีส	80%	560 วัตต์
*MEDIUM ** *(ปานกลาง)*	ทำเค้กและขนมปัง * ทำไข่ให้สุก * ทำคัสตาร์ด * หุงข้าว, ต้มซุป	60%	420 วัตต์
DEFROST *MEDIUM LOW* *(ต่ำ)*	* ละลายน้ำแข็งอาหารทุกชนิด * ละลายเนยและช็อคโกแลต * ทำเนื้อสัตว์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้สุก	40%	280 วัตต์
LOW (ต่ำสุด)	* ละลายเนยและชีส * ทำให้ไอศครีมนุ่มลง * ทำให้เชื้อยีสต์ในแป้งสาลีขึ้นฟู	20%	140 วัตต์

การปรุงอาหาร
2 ขั้นตอน

ตัวอย่างที่แสดงในด้านล่างนี้ คือวิธีการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรกจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 11 นาทีด้วยระดับไฟที่ HIGH และขั้นตอนที่สองจะปรุงอาหารของท่านเป็นเวลา 35 นาทีด้วยกำลังไฟ 280 วัตต์

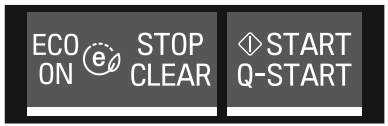


ระหว่างการปรุงอาหาร 2 ขั้นตอน ท่านสามารถเปิดประตูเตาไมโครเวฟ และตรวจสอบอาหารที่อยู่ภายในเตาไมโครเวฟได้ ปิดประตูเตาไมโครเวฟและกดปุ่ม **START** เพื่อทำการปรุงอาหารขั้นตอนต่อไป

เมื่อเตาไมโครเวฟทำการปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 1 เสร็จแล้ว เสียงบี๊พจะดังขึ้นและเตาไมโครเวฟจะเริ่มปรุงอาหารในขั้นตอนที่ 2 ต่อ

กดปุ่ม **STOP/CLEAR** สองครั้ง ถ้าท่านต้องการยกเลิกโปรแกรมที่ตั้งไว้

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



2 ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหาร**สำหรับขั้นตอนที่ 1**

กดปุ่ม MICRO หนึ่งครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ HIGH (สูงสุด)

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



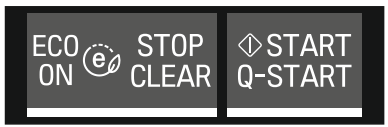
3 ตั้งกำลังไฟและเวลาในการปรุงอาหาร**สำหรับขั้นตอนที่ 2**

กดปุ่ม MICRO สี่ครั้ง เพื่อเลือกระดับไฟ 280

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

แบบอัตโนมัติ

ตัวอย่างที่แสดงด้านล่างนี้คือวิธีการทำมันฝรั่งอบ (Jacket Potato) หนัก 0.5 กิโลกรัม

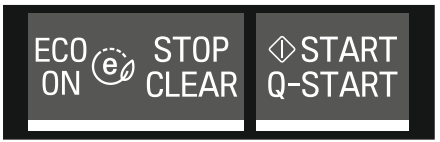


AUTO COOK (เมนูสำหรับปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ)

จะทำให้ท่านสามารถปรุงอาหารจานโปรดของท่านได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่เลือกประเภทและใส่น้ำหนักของอาหารโดยกดปุ่ม **+ / -**

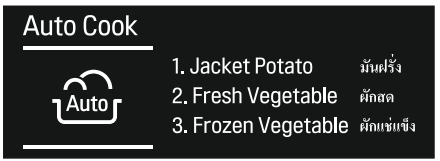
ประเภท	กดปุ่ม **AUTO COOK**
มันฝรั่งอบ *Jacket Potato*	1 ครั้ง
ผักสด *Fresh Vegetable*	2 ครั้ง
ผักแช่แข็ง *Frozen Vegetable*	3 ครั้ง

1 กดปุ่ม **STOP/CLEAR**



2 กดปุ่ม **AUTO COOK** 1 ครั้ง

" Ac -1 " แสดงบนจอแสดงผล

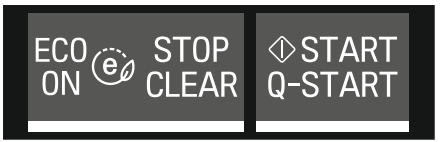


3 เลือกน้ำหนักของมันฝรั่ง

กด + (More) 5 ครั้ง เพื่อใส่น้ำหนัก 0.5 กิโลกรัม



4 กดปุ่ม **START/QUICK START**



ประเภทของอาหาร	น้ำหนักที่จำกัด	ภาชนะ	อุณหภูมิอาหาร	คำแนะนำ
มันฝรั่งอบ ***Jacket Potato*** (Ac-1)	0.1 ~ 1.0 กิโลกรัม	จานรองไมโครเวฟ	อุณหภูมิห้อง	1. เลือกขนาดของมันฝรั่งน้ำหนัก 170-200 กรัม 2. ล้างและเช็ดมันฝรั่ง แล้วหั่นให้สวยงาม 3. วางมันฝรั่งไว้บนจานไมโครเวฟ ปรับระดับน้ำหนัก แล้วกด ปุ่ม Start 4. หลังจากเสร็จการอบ ให้นำวางไว้บนแผ่นฝอยประมาณ 5 นาที
ผักสด ***Fresh Vegetable*** (Ac-2)	0.2 ~ 0.8 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	อุณหภูมิห้อง	1. วางผักไว้บนชามที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้ เติมน้ำแล้วปิดฝา 2. หลังจากอบ เสร็จปล่อยทิ้งไว้ ประมาณ 2 นาที 3. เติมน้ำได้ ตามความต้องการ ** 0.2kg - 0.4kg : 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.5kg - 0.8kg : 4 ช้อนโต๊ะ
ผักแช่แข็ง ***Frozen Vegetable*** (Ac-3)	0.2 ~ 0.8 กิโลกรัม	ชามที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้	แช่เย็น	1. วางผักไว้บนชามที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้ เติมน้ำแล้วปิดฝา 2. หลังจากอบ เสร็จปล่อยทิ้งไว้ ประมาณ 2 นาที 3. เติมน้ำได้ ตามความต้องการ ** 0.2kg - 0.4kg : 2 ช้อนโต๊ะ ** 0.5kg - 0.8kg : 4 ช้อนโต๊ะ

การละลายน้ำแข็ง
อัตโนมัติ

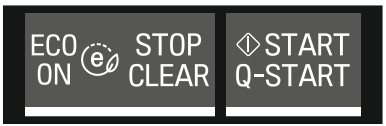
อุณหภูมิและความหนาแน่นของอาหารจะแตกต่างกัน ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อไก่ที่ตัดออกเป็นชิ้นใหญ่ๆ อาหารบางชนิดไม่ควรละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนปรุง ตัวอย่างเช่น เนื้อปลาจะสุกอย่างรวดเร็ว ดังนั้นในบางครั้งท่านจึงควรปรุงอาหารในขณะที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอาหารอยู่เล็กน้อย โปรแกรม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



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) dEF2 แสดงบนหน้าจอ**

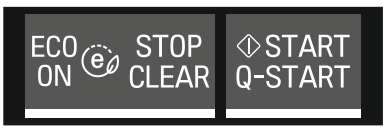


3 ใส่น้ำหนักโดยประมาณของอาหารแช่แข็งที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง

กดปุ่ม + 14 ครั้ง เพื่อใส่น้ำหนัก 1.4 กิโลกรัม



4 กดปุ่ม **START**



ระหว่างการละลายน้ำแข็ง เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบิ๊พ” ท่านต้องเปิดประตูเตาไมโครเวฟเพื่อกลับด้านของอาหาร หรือแยกอาหารออกจากกัน ซึ่งจะช่วยให้การละลายน้ำแข็งเร็วขึ้น หลังจากนั้นปิดประตูเตาไมโครเวฟ และกดปุ่ม **START** เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ **เตาไมโครเวฟ ของท่านจะไม่หยุดละลายน้ำแข็ง (ถึงแม้เสียงบิ๊พจะดังขึ้น) 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** (Meat) (dEF1) (Poultry) (dEF2) (Fish) (dEF3)	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 (Bread) (dEF4)	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



กดปุ่ม **STOP/CLEAR**
ชั่งน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่ท่านต้องการละลายน้ำแข็ง แกะวัสดุโลหะที่ใช้มัดหรือห่ออาหารทั้งหมดออกจากอาหาร วางอาหารลงในเตาไมโครเวฟของท่านและปิดประตูเตาไมโครเวฟ



กดปุ่ม **QUICK DEFROST**
เตาไมโครเวฟจะเริ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ



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

คำแนะนำในการละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว

ใช้การทำงานนี้ เพื่อละลายน้ำแข็งเนื้อบดอย่างรวดเร็ว
นำเนื้อบดออกจากพลาสติกที่ห่อไว้ วางเนื้อบดลงในจานที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เมื่อท่านได้ยิน “เสียงบี๊พ” นำเนื้อบดออกจากเตาไมโครเวฟและกลับด้านของเนื้อ แล้วจึงวางเนื้อบดลงในเตาไมโครเวฟอีกครั้ง กดปุ่ม START เพื่อทำการละลายน้ำแข็งต่อ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จแล้ว นำเนื้อบดออกจากเตาไมโครเวฟ, ห่อเนื้อบดด้วยแผ่นฟอยล์และวางเนื้อบดพักทิ้งไว้ประมาณ 5-15 นาที หรือจนกระทั่งน้ำแข็งละลายจนหมด

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

การประหยัดพลังงาน
Energy Saving



การใช้โหมดประหยัดพลังงานช่วยให้คุณประหยัด หลังจากไฟหน้าจอแสดงผลหายไป หรือหลังจากเปิดหรือปิดประตู 5 นาที หลังจากนั้นไฟหน้าจอแสดงผลจะหายไปอัตโนมัติ

1 กด STOP /CLEAR(ECO ON).
"0" จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล



2 กด STOP /CLEAR(ECO ON).
หรือปล่อยไว้ประมาณ 5 นาทีไฟหน้าจอแสดงผลจะหายไป



3 ระหว่างอยู่ในโหมดประหยัดพลังงาน ถ้ากดปุ่มใดๆ หน้าจอแสดงผลจะติดขึ้นมาอีกครั้ง

ตารางแนะนำการทำให้ร้อน หรือการอุ่นอาหาร

การทำอาหารให้ร้อนหรืออุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ มีความสำคัญในการปฏิบัติตามคำแนะนำ ปริมาณของอาหารเป็นตัวกำหนดเวลาในการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลที่ดีท่านควรจัดเรียงอาหารเป็นวงกลม อาหารที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิของห้องจะร้อนเร็วกว่าอาหารแช่เย็น สำหรับอาหารกระป๋องควรนำอาหารออกจากกระป๋อง และใส่อาหารลงในภาชนะที่สามารถใช้ในเตาไมโครเวฟได้ อาหารจะร้อนเร็วกว่าปกติ ถ้าท่านปิดฝาหรือห่ออาหารด้วยพลาสติกและเจาะรูระบายอากาศ แกะวัสดุที่ห่ออาหารออกเพื่อป้องกันการปะทุเนื่องจากความร้อน กรุณาใช้คำแนะนำที่แสดงในตารางด้านล่างนี้เพื่ออุ่นอาหาร

อาหาร	เวลาในการปรุงอาหาร (ที่ระดับไฟสูงสุด)	คำแนะนำพิเศษ
เนื้อทั่นเป็นชิ้น 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	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	จัดเรียง, เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะและน้ำผลไม้ 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา	2~3 นาที
หน่อไม้ฝรั่งสด	450 กรัม	2 1/2 ~ 6	เติมน้ำ 1 ถ้วย ปิดฝา	2~3 นาที
ถั่วเขียว	450 กรัม	7 ~ 11	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
หัวบีทสด	450 กรัม	11 ~ 15	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด กลับอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
บรอคโคลีสด	450 กรัม	5 ~ 8	วางบรอคโคลีลงในจานอบ เติมน้ำ 1/4 ถ้วย วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
กะหล่ำปลีสดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	450 กรัม	5 1/2 ~ 7 1/2	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
แครอทสดหั่นเป็นแว่นเล็กๆ	200 กรัม	2 ~ 3	เติมน้ำ 1/4 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
กะหล่ำดอกสดทั้งหัว	450 กรัม	5 ~ 7	จัดเรียง, เติมน้ำ 1/4 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง วางอาหารพักทิ้งไว้	2~3 นาที
ยอดสดเซเลรี่, เนื้อสดแล่บาง	2 ถ้วย 4 ถ้วย	11 ~ 16	สไลด์เป็นแผ่นบาง, เติมน้ำ 1/2 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	1 1/2 ~ 2 1/2	วางเห็ดลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
พาร์สนิพสดหั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4 ~ 7	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ถั่วลันเตา, เขียวและสด	4 ถ้วย	6 ~ 9	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
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	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	แทงมันฝรั่งเป็นเป็นรูรอบๆ ด้วยส้อม วางมันฝรั่งลงบนกระดาษเช็ดจาน 2 แผ่น กลับด้านมันฝรั่งเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
ผักขมสดมีใบ	450 กรัม	4 1/2 ~ 7 1/2	เติมน้ำ 1/2 ถ้วยลงในหม้อ 1.5 ลิตรที่มีฝาปิด คนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2~3 นาที
คูเก็ตสดหั่นเป็นชิ้น	450 กรัม	4 1/2 ~ 7 1/2	เติมน้ำ 1/2 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 ให้เฝ้าระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ
19. ท่านสามารถให้เด็กๆ ใช้เตาไมโครเวฟด้วยตัวเอง เฉพาะเมื่อท่านได้ให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ซึ่งทำให้เด็กสามารถใช้เตาได้อย่างถูกวิธี และเข้าใจถึงอันตรายของการใช้งานที่ผิดวิธีได้
20. ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้
21. การรักษาความสะอาดไม่ดีพอ อาจทำให้เกิดการเสื่อมของพื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟและเป็นผลให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อ่านข้อมูลนี้อย่างละเอียดและเก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

ตรวจสอบภาชนะว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟ ได้ ก่อนนำภาชนะไปปรุงอาหารในเตา

ไม่ควรสัมผัสประตูเตา, ภายนอกเตา, ด้านหลังเตา , ช่องระบายอากาศบนเตา

อุปกรณ์ต่างๆ และจาน เมื่ออยู่ในรูปแบบการย่างอาหาร, การอบอาหารด้วยอุณหภูมิคงที่และการปรุงอาหารอัตโนมัติ นอกจากท่านจะใส่ถุงมืออย่างหนา เพราะส่วนต่างๆ เหล่านี้จะร้อนมาก ก่อนสัมผัสอุปกรณ์ ควรตรวจสอบว่าอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงแล้ว

ใช้เฉพาะภาชนะซึ่งเหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือภาชนะกระดาษ ควรเฝ้าดูเตาตลอดเวลา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจติดไฟได้

ถ้ามีควันเกิดขึ้นท่านควรปิดเตาไมโครเวฟ หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าจ่ายไฟ และปิดประตูเตาไมโครเวฟ ไว้เพื่อป้องกันไฟที่ไหม้ในเตาไมโครเวฟลามออกมา

การทำเครื่องดื่มให้ร้อนขึ้นโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ อาจส่งผลให้น้ำเดือดพุ่งขึ้นมาได้ ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อถือภาชนะของเครื่องดื่ม

ควรเขย่าหรือคนอาหารในขวดนมและกระปุกอาหารสำหรับเด็กทารก และตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนรับประทานเพื่อป้องกันอาหารลวกปากและลิ้น

ไม่ควรอบไข่ในเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มสุกด้วยเตาไมโครเวฟ เพราะไข่อาจระเบิดได้ถึงแม้เตาไมโครเวฟจะหยุดส่งคลื่นไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ควรรักษาความสะอาดในบริเวณฝาผนึกประตูเตาไมโครเวฟ , ช่องระบายอากาศบนเตาไมโครเวฟ และส่วนที่ใกล้เคียงอยู่เสมอ

ควรเช็ดทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ และเศษอาหารที่เหลืออยู่ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ การดูแลรักษาทำความสะอาดเตาไมโครเวฟที่ผิดวิธี อาจทำให้พื้นผิวของเตาเสียหายและส่งผลต่ออายุในการใช้งานของเตาอีกด้วย และอาจทำให้เกิดเหตุการณ์ที่อันตรายขึ้นได้

ใช้เฉพาะเครื่องทดสอบอุณหภูมิที่แนะนำให้ใช้กับเตาไมโครเวฟนี้เท่านั้น
(สำหรับอุปกรณ์ซึ่งใช้งานเครื่องทดสอบอุณหภูมิได้อย่างสะดวก)

ระหว่างใช้งานเตาไมโครเวฟ ถ้าอุปกรณ์เสริมสำหรับทำความร้อนที่จัดมาให้ร้อนขึ้น ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสอุปกรณ์เหล่านี้ภายในเตา

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้เด็กเล็ก และบุคคลทุพพลภาพใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล

เตาไมโครเวฟจะต้องทำงานโดยเปิดฝาประตูไว้

การเชื่อมต่อนี้สามารถกระทำได้โดยใช้ปลั๊กแบบเสียบต่อ หรือติดตั้งสวิทช์โดยเดินสายไฟถาวรให้เป็นไปตามมาตรฐาน การเดินสายไฟ

อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีผิวหยาบ หรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจก ฝาเตาไมโครเวฟ เพราะจะทำให้เกิดการถลอกที่พื้นผิว ซึ่งอาจจะทำให้กระจกแตกได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าชิ้นนี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กเล็ก หรือบุคคลซึ่งไม่มีความพร้อมทางร่างกาย ความรู้สึกหรือสภาพจิตใจ 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

ควรมองเตาไมโครเวฟอยู่เสมอ

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

ปัจจัยที่ส่งผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร

มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดผลต่อเวลาในการปรุงอาหาร อุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหารจะทำให้เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันมาก เช่น เค้กที่ทำด้วยเนยแข็งแข็ง, 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

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

Q ทำไมไฟในเตาไมโครเวฟถึงไม่สว่าง?
A อาจมีสาเหตุมาจากหลอดไฟแตกหรือท่านปิดประตูเตาไมโครเวฟไม่สนิท

Q คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้หรือไม่?
A ไม่ได้ คลื่นไมโครเวฟไม่สามารถทะลุผ่านจอบนฝาประตูได้

Q ทำไมถึงได้ยินเสียงบี๊พ เมื่อกดปุ่มบนแผงควบคุม?
A เสียงบี๊พดังขึ้น เพื่อยืนยันการทำงานที่ท่านเลือก

Q เตาไมโครเวฟจะเสียหรือไม่ ถ้าใช้งานโดยไม่มีอะไรอยู่ข้างในเตาไมโครเวฟ?
A เสียหาย ไม่ควรใช้งานเตาไมโครเวฟถ้าไม่ได้ใส่อาหารไว้ข้างใน หรือใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีถาดแก้ว

Q ทำไมบางครั้งไข่ถึงแตก?
A เมื่อออบ, 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

การเสียบปลั๊กไฟ/

ข้อมูลทางเทคนิค

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

	MS2044VAS
กำลังไฟฟ้าที่รับเข้าเครื่อง	220V~ 50 Hz
กำลังไฟฟ้าที่จ่ายออก	700 วัตต์ (ระดับมาตรฐาน IEC60705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 MHz
ขนาดภายนอก (ก x ย x ส)	455 x 330 x 260 มิลลิเมตร
กำลังไฟฟ้าที่สูญเสีย	1,100 วัตต์

MEMO



Rev No.:00