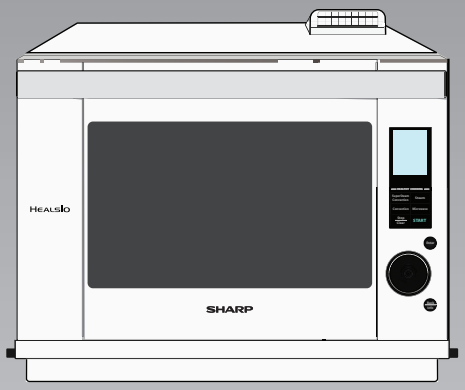
SHARP

คู่มือการใช้

OPERATION MANUAL

รุ่น AX-1500X



The world's favorite cookmate

สารบัญ	หน้า
คำเตือน	1
ข้อแนะนำในการติดตั้ง	3
ส่วนประกอบของเตาอบ	4
การทำงานของแผงหน้าปัด	5
ข้อแนะนำสำคัญ	6
ก่อนการใช้งาน	9
การทำความสะอาดเตาก่อนการใช้งานครั้งแรก	9
การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ	10
การปรุงอาหารแบบระบบปกติ	14
คำสั่งพิเศษอื่นๆ	21
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	24
ตารางประกอบการแก้ไขปัญหา	26
รายการตรวจสอบก่อนเรียกใช้บริการ	29
ข้อมูลจำเพาะ	29
ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร	30
ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ	36

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจผลิตภัณฑ์ของบริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด เพื่อให้การใช้เตาอบเป็นไปอย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้นี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้ สำหรับอ้างอิงในกรณีที่มีปัญหา

คำเตือน

ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิง:

1. เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาอบ ควรปฏิบัติดังนี้:
   a. ห้ามใส่ของเหลวใดๆ เข้าไปในกระบอกใส่น้ำ นอกจากน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่อุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง
   b. ไม่ควรปล่อยทิ้งเตาไว้โดยไม่มีการเฝ้าดู ในระหว่างการปรุงอาหาร อุณหภูมิของเตาที่สูงเกินไป หรือระยะเวลาการปรุงอาหารที่นานเกินไปอาจทำให้อาหารร้อนมากจนเกิดไฟลุกไหม้ได้
   c. ห้ามปรุงอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง
   d. ถอดยางรัดหรือเชือกออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนนำเข้าเตาอบ
   e. ไม่ควรตั้งอุณหภูมิของน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดให้ร้อนเกินไป เพราะจะไม่สามารถควบคุมความร้อนของน้ำมันได้
   f. ควรเฝ้าดูการทำงานเป็นระยะๆ ในกรณีอุ่นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะแบบใช้ครั้งเดียว ซึ่งทำจากพลาสติก, กระดาษ หรือภาชนะที่ติดไฟได้ ทั้งนี้เพื่อดูว่ามีควันไฟหรือกลิ่นไหม้ออกมาจากเตาหรือไม่
   g. ถ้ามีวัสดุที่สามารถติดไฟได้อยู่ในเตา หรือมีควันไฟออกมาจากเตา ควรปิดประตูเตา หยุดการทำงาน และดึงปลั๊กออก หรือสับสวิตช์ไฟลง
   h. ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุสังเคราะห์ในการปรุงอาหาร เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจละลายได้ที่อุณหภูมิสูง
   i. หากเตายังร้อนอยู่ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากอาจละลายได้ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกในโหมด SuperSteam Convection หรือ Convection เว้นแต่ว่าภาชนะนั้นจะได้รับการรับรองจากบริษัทผู้ผลิตว่าสามารถใช้งานได้
   j. ไม่ควรจัดเก็บอาหารหรือสิ่งใดๆ ไว้ในเตา
   k. เมื่อต้องใช้แอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารประเภทย่าง หรือทำเบเกอรี่และขนมต่างๆ ไอระเหยจากแอลกอฮอล์อาจลุกติดไฟได้ เมื่อโดนอุปกรณ์ไฟฟ้า เตาต้องปิดอยู่เสมอในระหว่างการปรุงอาหาร
2. เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเดือดพุ่งของอาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ โหมดไมโครเวฟนี้สามารถอุ่นอาหารและเครื่องดื่มได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นจึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจให้เริ่มต้นที่เวลาและกำลังความร้อนต่ำไว้ก่อน แล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอดีทั่วกัน

   ข้อแนะนำเพิ่มเติม:
   a. ไม่ควรนำภาชนะปิดฝาเข้าเตา รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้
   b. ไม่ควรตั้งเวลาในการอุ่นนานเกินไป
   c. ในการต้มของเหลวในเตาด้วยโหมดไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
   d. เมื่อต้มเสร็จแล้ว ให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่งที่อาจจะยังไม่เกิดขึ้นทันที
   e. การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง เมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ หรือเมื่อวางช้อนเครื่องครัวอื่นๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น
3. เตาอบนี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น และควรใช้สำหรับการอุ่นอาหาร ปรุงอาหาร ละลายอาหารแช่แข็งและอุ่นเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ไม่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการค้า การทดลอง หรืออุปกรณ์ทางอายุรกรรม เช่น ถุงบรรจุโปรตีนอาหาร
4. ห้ามเปิดเครื่องทำงาน หากมีสิ่งกีดขวางอยู่ระหว่างประตูเตาอบ
5. อย่าพยายามปรับหรือซ่อมเตาอบด้วยตนเอง ไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาอบหรือเสนอบริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของของศูนย์บริการชาร์ป ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากการซ่อมบำรุงดังกล่าวจำเป็นต้องมีการถอดส่วนประกอบของเครื่อง โดยเฉพาะที่ปิดตัวนำคลื่น
6. หากเตามีปัญหา ไม่ควรใช้งานจนกว่าจะได้รับการซ่อมจากศูนย์บริการชาร์ป โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูเตาปิดไม่สนิท และส่วนประกอบต่อไปนี้เกิดความเสียหาย:

   (1) ประตู (โค้ง งอ), (2) บานพับประตู และ สลักประตู (แตกหักหรือหลวม), (3) ฉนวนกันคลื่น ที่ปิดตัวนำคลื่นและช่องด้านหลังของเตา (โค้งงอหรือผิดรูปร่าง), (4) มีรอยไหม้ที่ฉนวนประตู
7. ขณะนำอาหารออกจากเตาอบ ต้องระวังอย่าให้ภาชนะ ผ้าจับภาชนะ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอื่นๆ ชนที่สลักประตูเตา
8. อย่ายื่นสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะอุปกรณ์โลหะเข้าไปในตะแกรงระหว่างประตูและภายในเตาขณะที่เครื่องทำงานอยู่
9. อย่ากดหรือกระแทกสลักบานประตู
10. ควรใช้ถุงมือจับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารร้อนในเตา เนื่องจากความร้อนของอาหารจะส่งผ่านไปยังอุปกรณ์ดังกล่าว และทำให้ผิวหนังไหม้พองได้
11. หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาอบโดยเฉพาะ ที่ทางศูนย์บริการชาร์ปมีให้เท่านั้น และต้องเปลี่ยนโดยเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ปซึ่งผ่านการฝึกอบรมเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายซึ่งอาจเกิดขึ้นได้
12. ถ้าหลอดไฟเสีย ควรติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการชาร์ป
13. หลีกเลี่ยงไอน้ำเดือดเพราะจะทำให้พุ่งโดนหน้าและมือ ค่อยๆ เปิดฝาครอบภาชนะ หรือพลาสติกคลุมอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึงถุงข้าวโพดคั่ว (ป๊อบคอร์น) และถุงประกอบอาหารด้วยโหมดไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
14. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่วางอยู่ด้านล่างของเตา หรือไม่ถูกกดทับด้วยพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
15. ระมัดระวังขณะเปิดประตูเตาอบ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ผิวหนังไหม้หรือพุพองจากความร้อนและไอน้ำเดือด ปล่อยให้ความร้อนหรือไอน้ำเดือดระบายออกก่อนที่จะนำอาหารออกจากเตา
16. ไม่ควรวางสิ่งใดลงบนเตาอบ เนื่องจากเตาจะร้อนมากขึ้นเรื่อยๆ ในระหว่างการใช้งาน

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 1 2/19/09 3:41:17 PM

17. เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวกและพุพองจากความร้อน ควรทดสอบอุณหภูมิของภาชนะบรรจุและอาหาร รวมทั้งคนอาหารให้เข้ากันก่อนที่จะนำไปเสิร์ฟ โดยเฉพาะกับอาหาร และเครื่องดื่มสำหรับทารก เด็กเล็กหรือผู้สูงอายุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุจะร้อนมาก ไม่ควรดื่มเครื่องดื่มหรือซุปโดยที่ไม่ได้ตรวจเช็คอุณหภูมิของภาชนะบรรจุเสียก่อน
18. ก่อนทำการอุ่นอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ประกอบอาหารไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในเตาขณะอุ่นอาหาร
19. ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ผู้พิการหรือไม่มีประสบการณ์ใช้เตาอบตามลำพัง เว้นแต่ว่าพวกเขาเหล่านั้นจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัยเสียก่อน
20. ต้องคอยระมัดระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาอบ
21. ชิ้นส่วนที่สามารถจับต้องได้ง่าย (เช่น ประตูเตา, ผนังเตาภายใน, จานหมุนและอุปกรณ์เสริม) อาจร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรกันเด็กเล็กให้ห่างจากเตาและควรใส่ถุงมือที่มีความหนาเสมอ เพื่อป้องกันการเกิดแผลพุพอง
22. ขณะปรุงอาหารในโหมด SuperSteam Convection, Convection หรือ Steam อนุญาตให้เด็กใช้เตาอบได้ต่อเมื่อมีผู้ใหญ่ดูแลใกล้ชิดเท่านั้น
23. ไม่ควรสัมผัสกับประตูเตา, ฝาครอบ, ผนังด้านหลัง, ผนังเตาด้านใน, ช่องระบายอากาศ, อุปกรณ์เสริมและจานรอง รวมทั้งไอน้ำเดือดจากช่องระบาย ขณะเครื่องทำงาน เนื่องจากสิ่งเหล่านี้จะมีอุณหภูมิสูง
24. ไม่ควรสัมผัสบริเวณรอบๆ หลอดไฟเตาอบโดยตรง เนื่องจากบริเวณเหล่านี้จะร้อนมากเมื่อหลอดไฟในเตาอบติดสว่าง
25. ขณะใช้งานเตาอบ ควรระบายอากาศห้องครัว เช่น เปิดหน้าต่างหรือเครื่องระบายอากาศ ไอน้ำที่ระบายออกมาจากช่องระบายอาจจะทำให้ผนังหรือเครื่องใช้ต่างๆ เปียกได้
26. ไม่ควรใช้งานเตาอบ ถ้ากระบอกใส่น้ำแตกหักหรือรั่ว กรุณาติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากชาร์ป
27. เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการผุกร่อนเนื่องจากไอน้ำ อย่าวางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบนานเกินไป ทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำ และขจัดคราบอาหารที่ติดอยู่ในเตาหรือที่ประตูเตา
28. ไม่ควรใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ สอดเข้าไปในช่อง (ช่องระบายไอน้ำหรือช่องระบายอากาศ the steam outlets) เนื่องจากอาจทำให้เตาชำรุดเสียหาย และอาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
29. ไม่ควรวางวัตถุที่น้ำหนักมากกว่า 4 กก. บนประตูเตา ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เตาตกหล่นหรือบานพับประตูเสียหาย ห้ามติดวัตถุใดๆ รวมทั้งห้ามแขวนวัตถุที่หนักไว้ที่มือจับ
30. ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟในขณะที่มือเปียก เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น ขณะถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบให้จับที่ตัวปลั๊กเสมอ อย่าจับตรงสายไฟ เนื่องจากอาจทำให้ขดลวดข้างในปลั๊กสายไฟขาดหรือชำรุดเสียหายได้
31. ห้ามเคลื่อนย้ายเตาอบในขณะที่กำลังใช้งาน หากจำเป็นต้องเคลื่อนย้ายเตา ให้ระบายน้ำภายในเตาออกให้หมดโดยใช้โปรแกรมระบายน้ำ หลังจากระบายน้ำ ให้เทน้ำออกจากถาดรองน้ำให้หมด
32. อย่าให้ประตูเตาหรือแผงหน้าปัดโดนน้ำ
33. ห้ามใช้เตาอบ หากเตาอบตกหล่นจากที่สูง ถอดปลั๊กออกและติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากชาร์ป

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 2 4/2/09 8:50:53 AM

ข้อแนะนำในการติดตั้ง

1. นำโฟมและกระดาษแข็งออกจากเตา รวมทั้งแกะสติ๊กเกอร์ที่ติดอยู่ตรงประตูเตาออก ตรวจดูว่ามีชิ้นส่วนประกอบใดเสียหาย เช่น ประตูหลุด, ฉนวนประตูเสียหาย หรือร่องสลักประตูชำรุด ในกรณีที่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย อย่าเปิดเตาให้ทำงานจนกว่าจะได้รับการตรวจเช็คจากศูนย์บริการของชาร์ปเท่านั้น
2. อุปกรณ์ที่จำเป็น
   1) ตะแกรง 2) ถาดรอง 2 อัน 3) อุปกรณ์ขจัดคราบ 4) คู่มือการใช้ 5) ตำราการทำอาหาร 6) คำแนะนำการใช้ 7) แผ่นทดสอบ
3. ระหว่างการปรุงอาหารประตูเตาจะร้อน เพื่อไม่ให้สัมผัสโดนประตูเตา ควรตั้งเตาให้สูงจากพื้นประมาณ 80 ซม. หรือมากกว่า ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้ประตูเตา เพราะอาจพลาดพลั้งโดนประตูเตาได้
4. เตาอบนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาท์เตอร์ที่รับน้ำหนักได้เพียงพอเท่านั้น ไม่ควรตั้งเตาอบในพื้นที่ที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง เช่น ใกล้กับเตาอบประเภทอื่น ไม่ควรวางอยู่ใกล้กับวัสดุที่สามารถติดไฟได้ เช่น ผ้าม่าน ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก อาจเกิดไฟลุกไหม้ได้ หากใช้งานเตาอบโดยมีผ้าคลุม หรือใกล้วัสดุที่สามารถติดไฟได้ เช่น ฉาก, ม่าน, ผนัง เป็นต้น ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากด้านบนเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก เตาอบนี้ไม่ได้ออกแบบสำหรับติดตั้งในลักษณะฝังเข้ากับผนังหรือตู้ (บิลท์อิน)
   คำเตือน: ไอน้ำจะระบายออกมาจากด้านบนของเตาอบ ต้องแน่ใจว่าไอน้ำที่ระบายออกมาจะไม่โดนเต้าเสียบหรืออุปกรณ์ไฟฟ้าใดๆ
5. หากมีกระจกหน้าต่างอยู่ใกล้เตาอบ ควรให้มีระยะห่างระหว่างช่องระบายอากาศกับหน้าต่างประมาณ 20 ซม. กระจกหน้าต่างอาจแตกเนื่องจากความร้อนที่ระบายออกมาได้
   ข้อควรระวัง: ไอน้ำที่ระบายออกมาอาจทำให้เครื่องใช้หรือผนังที่อยู่ใกล้ๆ เปียกหรือสกปรก ควรให้มีระยะห่างที่เหมาะสมระหว่างเตากับผนังหรือเครื่องใช้ต่างๆ ไอน้ำจะระบายออกมาจากช่องระบายหรือประตูเตา ในระหว่างการปรุงอาหารหรือหลังจากการปรุงอาหาร ซึ่งจะกลายเป็นหยดน้ำเกาะอยู่บนผนังหรือเครื่องใช้ต่างๆ ใกล้เตา ควรติดตั้งเตาในบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก
   เพื่อป้องกันไม่ให้ผนังหรือเครื่องใช้ต่างๆ เปียก ขอแนะนำให้ใช้กระดาษฟอยล์ปิดผนังและเครื่องใช้เหล่านั้นไว้
6. ไม่ควรใช้ปลั๊กต่อพ่วงเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นร่วมกับเตาอบ
7. ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบในกรณีที่ความเสียหายของเตาอบเกิดจากระบบกระแสไฟฟ้าขัดข้อง ไฟตก ไฟเกิน หรือใช้ไฟผิดประเภท แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับจะต้องตรงกับที่ระบุไว้บนแผ่นป้าย หรือ 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์
8. เตาอบนี้จะต้องต่อสายดิน:

ข้อสำคัญ

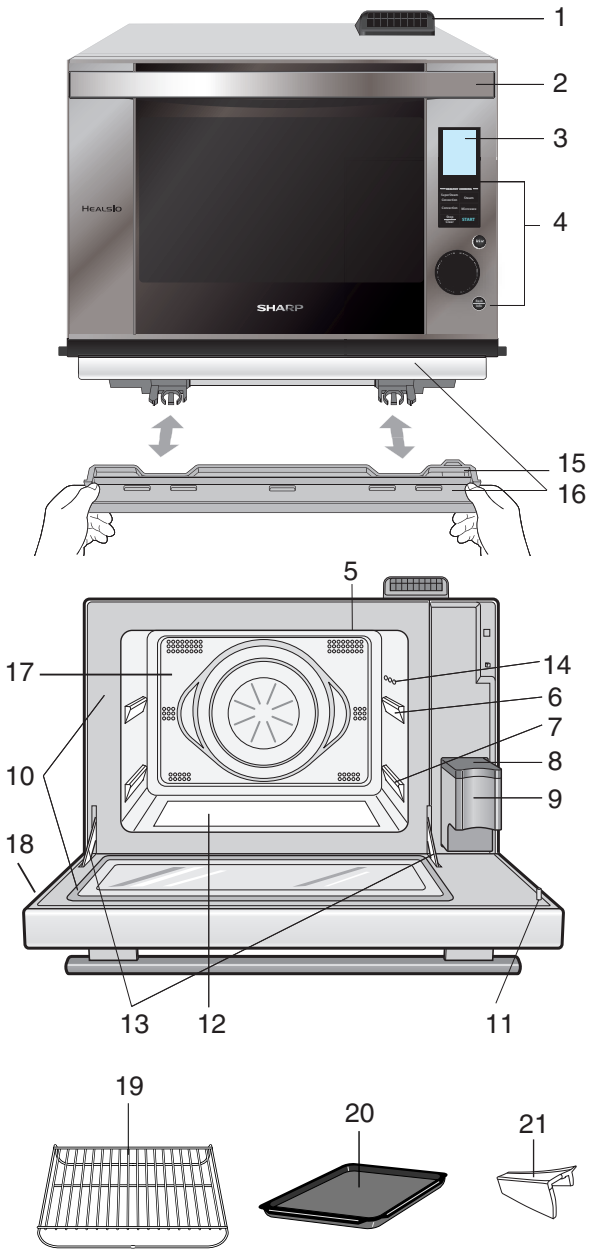
สายไฟของเตาอบจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้:

สีเขียวและสีเหลือง	:	กราวด์
สีน้ำเงิน	:	Neutral
สีน้ำตาล	:	Live

สีสายไฟของเตาอบอาจจะไม่ตรงกับสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามดังต่อไปนี้
ต้องต่อสายไฟสีเหลืองและเขียวเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์กราวด์ หรือขั้วที่มีสีเขียวหรือสีเหลืองและเขียว
ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือมีสีน้ำเงิน
ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล
* ในกรณีที่เต้ารับของท่านเป็นแบบ 2 รู จะต้องติดตั้งสายดินเข้ากับจุดต่อสายดินซึ่งอยู่ด้านหลังตอนล่างของเตา ก่อนใช้งาน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 3 5/27/09 9:10:04 AM

ส่วนประกอบของเตาอบ



1 ช่องระบายอากาศ
2 มือจับเปิดประตู
3 จอแสดงผล LCD
4 แผงหน้าปัด
5 หลอดไฟ
6 ตำแหน่งบน
7 ตำแหน่งล่าง
8 ฝาปิดกระบอกใส่น้ำ (ดูหน้า 6)
9 กระบอกใส่น้ำ (ดูหน้า 6)
10 ฉนวนประตูและผิวฉนวน
11 สลักประตู
12 พื้นเตาเซเรมิก
13 บานพับประตู
14 ช่องระบายไอน้ำ
15 แผ่นปิดถาดรองน้ำ (ดูหน้า 6)
16 ถาดรองน้ำ (ดูหน้า 6)
17 ผนังเตาภายใน
18 ประตูเตาแบบโปร่งแสง

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

19 ตะแกรง
สำหรับอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) อบเกรียม (Convection) และ นึ่งอาหาร (Steam)
ห้ามใช้ในโหมดไมโครเวฟ (Microwave)
ต้องวางไว้บนถาดรองเสมอ

20 ถาดรอง x2
สำหรับโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) อบเกรียม (Convection) นึ่งอาหาร (Steam) และขจัดคราบ (Descale)
ห้ามใช้ในโหมดไมโครเวฟ (Microwave)

21 แผ่นขจัดคราบ (ดูหน้า 8)

คำเตือน:

ผนังเตาด้านใน, ประตูเตา, ฝาครอบ, อุปกรณ์เสริมต่างๆ และจานรองจะร้อนมาก ควรสวมถุงมือหนาและแห้ง เมื่อจะนำอาหารหรืออุปกรณ์ต่างๆ ออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 4 2/19/09 3:41:18 PM

การทำงานของแผงหน้าปัด

การทำงานของแผงหน้าปัดจะถูกควบคุมโดยการกดปุ่มบนแผงหน้าปัด เสียงสัญญาณจะดังขึ้นทุกครั้งที่ผู้ใช้กดปุ่มบนแผงหน้าปัด และเมื่อเตาอบทำงานเสร็จตามโปรแกรม จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นประมาณ 2 วินาที หรือ 4 ครั้ง กรณีที่ต้องเพิ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร

แผงหน้าปัด

1. ปุ่มอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)
กดเพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารแบบอบไอน้ำพลังสูง
ปุ่มอบไอน้ำพลังสูง จะมี 2 โหมด คือ โหมด “การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ” และ “การปรุงอาหารระบบปกติ”

2. ปุ่มอบเกรียม (Convection)
กดเพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารแบบอบเกรียม
ไม่มีโหมดการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติสำหรับโปรแกรมอบเกรียม

3. ปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)
กดเพื่อยกเลิกรายการในระหว่างการตั้งโปรแกรม
กดหนึ่งครั้งเพื่อหยุดการทำงานในระหว่างการปรุงอาหาร กดสองครั้งเพื่อยกเลิกโปรแกรมการปรุงอาหาร

4. ปุ่มนึ่งอาหาร (Steam)
กดเพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารแบบนึ่งอาหาร
โปรแกรมนึ่งอาหาร จะมี 2 โหมด; โหมด “การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ” และ “การปรุงอาหารระบบปกติ

5. ปุ่มไมโครเวฟ (Microwave)
กดเพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ
โปรแกรม Microwave จะมี 2 โหมด; โหมด “การละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ” และ “การปรุงอาหารระบบปกติ”

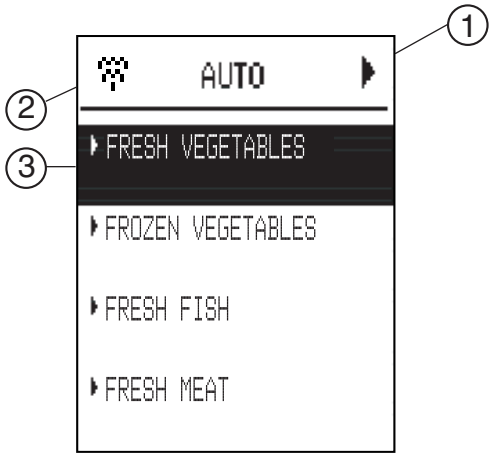
6. ปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)
กดเพื่อเริ่มการทำงานของเตา หลังจากตั้งโปรแกรมที่ต้องการแล้ว

7. ปุ่ม Enter
กดเพื่อยืนยันการเลือกของคุณ

8. ลูกบิด (Knob)
หมุนเพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ

9. ปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)
กดเพื่อกลับไปยังโหมดก่อนหน้านี้ในขณะการตั้งโปรแกรม ก่อนที่จะกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน **(START)**
กดเพื่อทำการดูแลรักษาเตา หรือกำหนดค่าเอง

ข้อมูลจอแสดงผล



① ลูกศร หมายถึง มีหน้าอื่นต่อจากนี้ เมื่อคุณเห็นลูกศร คุณสามารถหมุนลูกบิด เพื่อดูข้อมูลกลับไปมาระหว่างหน้าได้ เมื่อไม่มีลูกศร คุณสามารถกลับไปยังหน้าก่อนหน้านี้โดยกดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ **(Back/Info)**

② ภาพที่แสดงอยู่ด้านบน หมายถึง โหมดการปรุงอาหารที่เลือกไว้

- เลือกโปรแกรม SuperSteam Convection ไว้
- เลือกโปรแกรม Steam ไว้
- เลือกโปรแกรม Microwave ไว้
- เลือกโปรแกรม Convection ไว้

③ ตัวหนังสือจะติดสว่าง เพื่อแสดงข้อแนะนำการปรุงอาหารและโปรแกรมต่างๆ

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 5 2/23/09 9:05:28 AM

ข้อแนะนำสำคัญ

อ่านวิธีการปรุงอาหารให้ละเอียดก่อนใช้งานโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) & นึ่งอาหาร (Steam)

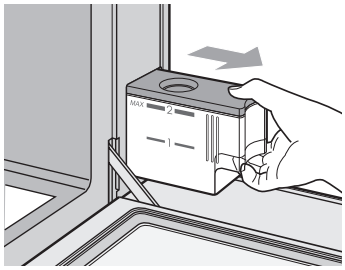
กระบอกใส่น้ำ

การเติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องลงในกระบอกใส่น้ำเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) และนึ่งอาหาร (Steam) ทั้งในระบบอัตโนมัติและระบบปกติ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้

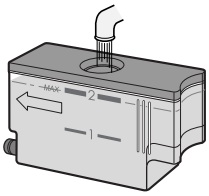
1. ในการนำกระบอกใส่น้ำออก ให้ดึงออกตรงๆ
2. ให้ล้างกระบอกใส่น้ำและฝาปิดก่อนการใช้งานครั้งแรก (ภาพ 1)
3. เติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ลงในกระบอกใส่น้ำผ่านทางช่องด้านบน จนถึงระดับเลข 2 (MAX)
4. ต้องปิดฝากระบอกใส่น้ำให้สนิท
5. ผลักกระบอกใส่น้ำกลับเข้าที่เดิม (ภาพ 3)
6. หลังปรุงอาหาร เทน้ำในกระบอกใส่น้ำทิ้ง ล้างกระบอกใส่น้ำและฝา ใส่กระบอกใส่น้ำกลับเข้าที่เดิมให้เรียบร้อย (ภาพ 3)

หมายเหตุ:

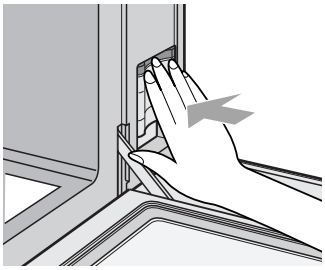
1. ห้ามใช้น้ำกลั่น น้ำระบบรีเวอร์ออสโมซิส, น้ำแร่ ฯลฯ
2. ปริมาณน้ำในกระบอกที่น้อยเกินไป อาจทำให้อาหารไม่สุกตามที่ต้องการ
3. ขอแนะนำให้เทน้ำในกระบอกทิ้งทุกครั้ง หลังปรุงอาหาร อย่าใส่น้ำทิ้งไว้ในกระบอกทั้งวัน
4. หากมีข้อความ เช่น “Fill water water tank” ขึ้นที่จอแสดงผลในระหว่างการปรุงอาหาร ให้ดูตารางประกอบการแก้ปัญหา ที่หน้า 26
5. ห้ามโยนหรือทำให้กระบอกใส่น้ำชำรุดเสียหาย ความร้อนอาจทำให้กระบอกใส่น้ำเสียรูปทรงได้ ห้ามใช้กระบอกใส่น้ำที่ชำรุด กรุณาติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจากชาร์ป
6. อาจจะมีน้ำหยดลงมาเล็กน้อยขณะถอดกระบอกใส่น้ำออก ให้ใช้ผ้านุ่มๆ เช็ดเตา
7. ห้ามปิดช่องอากาศบนฝาปิดกระบอกใส่น้ำ เพราะอาจทำให้เกิดปัญหาในระหว่างการปรุงอาหารได้
8. น้ำจำนวนหนึ่งจะไหลออกมาที่ถาดรองน้ำ เมื่อถอดกระบอกใส่น้ำออก ให้เททิ้งหลังจากการปรุงอาหาร



ภาพ 1



ภาพ 2



ภาพ 3

ถาดรองน้ำ

ก่อนการปรุงอาหาร ต้องแน่ใจว่าถาดรองน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง และได้ปฏิบัติตามข้อแนะนำต่อไปนี้

ถาดรองน้ำและแผ่นปิดจะบรรจุมาในกล่องพร้อมกับเตาอบ วางถาดรองน้ำและแผ่นปิดไว้ใต้ประตูเตา ดังแสดงในภาพ 4 ถาดรองน้ำจะรองน้ำที่ระบายออกมาจากประตูเตา

การถอดถาดรองน้ำ: ใช้มือทั้งสองข้างดึงถาดรองน้ำออกตรงๆ

* ก่อนถอดถาดรองน้ำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าจะไม่มีน้ำหยดลงมา

การเปลี่ยนถาดรองน้ำ: ใส่ถาดรองน้ำเข้ากับขอเกี่ยวด้านซ้ายและขวาใต้เตาอบ ดังแสดงในภาพ 4 จากนั้นกดให้แน่น

ถ้ามีข้อความ “Replace drip tray” หรือ “Empty drip tray and replace” แสดงขึ้นในจอแสดงผล ให้ถอดและเปลี่ยนถาดรองน้ำ

เทน้ำในถาดรองน้ำทิ้งทุกครั้ง หลังจากการปรุงอาหาร เทน้ำทิ้ง, ล้าง, เช็ดให้แห้งและเปลี่ยน หากเทน้ำออกไม่หมด อาจทำให้น้ำในถาดรองน้ำล้นได้ การปรุงอาหารซ้ำๆ โดยไม่ได้เทน้ำออก อาจทำให้น้ำในถาดรองน้ำล้นได้

ภาพ 4

คำเตือน:

1. เตาอบจะร้อนมาก หลังจากการปรุงอาหารและหลังจากระบายน้ำทิ้ง
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาอบขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้
3. ต้องแน่ใจว่าเตาเย็นลงแล้ว ก่อนที่จะเทน้ำในกระบอกใส่น้ำและถาดรองน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง
4. ห้ามสัมผัสโดนน้ำโดยตรง เนื่องจากน้ำในถาดรองน้ำอาจจะร้อน

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 6 4/10/09 1:38:53 PM

ข้อแนะนำสำคัญ

โปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) & นึ่งอาหาร (Steam) ในโหมดการปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติและแบบระบบปกติ

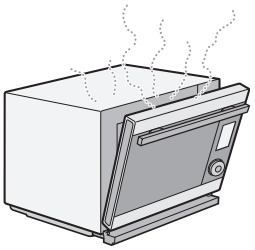
ก่อนการปรุงอาหาร

1. ต้องแน่ใจว่าได้เติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องลงในกระบอกใส่น้ำแล้ว และใส่กระบอกใส่น้ำเข้าที่อย่างถูกต้อง (ดูหน้า 6)
2. ต้องแน่ใจว่าถาดรองน้ำไม่มีน้ำอยู่ (ดูหน้า 6)
3. วางอาหารลงในเตา เว้นแต่ว่าต้องการอุ่นเตา (กรุณาดูที่ตารางเกี่ยวกับการอุ่นเตาที่ต้องทำในโหมดอัตโนมัติ)

หลังจากการปรุงอาหาร

1. หลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง
2. เลือกโปรแกรมระบายน้ำ (Drain Water) อย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง หลังจากใช้งานในโหมดอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หรือ นึ่งอาหาร (Steam)
3. ตรวจเช็คว่าไม่มีน้ำหยดลงมา ก่อนจะถอดถาดรองน้ำ เนื่องจากจะมีน้ำเล็กน้อยระบายออกมาบนถาดรองน้ำเมื่อกระบอกใส่น้ำถูกถอดออก

การเปิดประตูเตาอบ



ภาพ 1

คุณสามารถเปิดประตูเตาค้างไว้ เพื่อระบายไอน้ำ ความร้อน หรือทำให้ผนังเตาแห้ง หลังการปรุงอาหาร (ดูภาพ 1)

คำเตือน: อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาอบขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

หมายเหตุ: อย่าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร เนื่องจากอุณหภูมิในเตาจะลดลงอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะส่งผลต่อการปรุงอาหาร

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 7 2/19/09 3:41:19 PM

ข้อแนะนำสำคัญ

ฟังก์ชั่นระบายน้ำ (Drain Water)

เลือกโปรแกรมระบายน้ำ (Drain Water) อย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง หลังจากใช้งานในโหมดอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หรือนึ่งอาหาร (Steam) ใช้เวลาประมาณ 8 นาที

โปรแกรมระบายน้ำช่วยป้องกันการสะสมคราบและการนำน้ำเก่าไปใช้ ซึ่งจะส่งผลต่อระบบไอน้ำภายใน

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่ม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** จากนั้นหมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกระบายน้ำ (DRAIN WATER) และกดปุ่ม **Enter**

2 ต้องแน่ใจว่าได้ถอดกระบอกใส่น้ำออกแล้ว จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**

START

3 หลังจากเตาเย็นลงแล้ว ให้เช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง

หมายเหตุ:

ต้องถอดกระบอกใส่น้ำออกก่อนที่จะเริ่มขั้นตอนดังกล่าวนี้

ฟังก์ชั่นขจัดคราบ (Descale)

อาจจะเกิดคราบเป็นจุดเล็กๆ สีขาวหรือสีเทาในวงจรน้ำด้านในระหว่างการผลิตไอน้ำ ซึ่งอาจส่งผลต่อการทำงานของเตา

เมื่อข้อความ DESCALING IS NECESSARY แสดงขึ้นในจอแสดงผล ต้องเลือกโปรแกรมขจัดคราบทันที ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่ม **ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** จากนั้นหมุน**ลูกบิด** เพื่อเลือกขจัดคราบ (DESCALE) และกดปุ่ม **Enter**

2 ให้ใช้กรดซิทริคบริสุทธิ์ (มีขายที่ร้านขายยา) หรือน้ำมะนาว 100% แบบไม่มีกากในการขจัดคราบ เลือกอย่างใดอย่างหนึ่งในการขจัดคราบ

การใช้กรดซิทริคบริสุทธิ์ ให้ผสมกรดซิทริคบริสุทธิ์ 1 ช้อนโต๊ะลงในน้ำสะอาด 500 มล. ในภาชนะที่ไม่มีรูรั่ว คนให้เข้ากันและเทลงในกระบอกใส่น้ำ

การใช้น้ำมะนาว 100% ต้องแน่ใจว่าไม่มีกากเจือปน หากมีกากหรือไม่แน่ใจ ให้กรองน้ำมะนาวเพื่อกรองกากออก ตวงน้ำมะนาว 70 มล. เติมน้ำลงไป 500 มล. คนให้เข้ากันและเทลงในกระบอกใส่น้ำ

ใส่กระบอกใส่น้ำเข้าไปในเตาและดันให้เข้าที่

3 วางถาดรองเข้าที่ตำแหน่งบน

ใส่แผ่นขจัดคราบเข้าที่ขอบด้านขวาของถาดรอง ดังแสดงในภาพ 1 ดันขอบด้านขวาของแผ่นขจัดคราบลงให้ขอบแผ่นขจัดคราบอยู่ระหว่างผนังและถาดรอง ดังแสดงในภาพ 2 ตรวจเช็คว่าขอบของแผ่นขจัดคราบอยู่ต่ำกว่าช่องระบายไอน้ำ/หัวสกรู ดังแสดงในภาพ 3

ขั้นตอนการใช้งาน

4 ห้ามวางอาหารลงในเตา

กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** เพื่อเริ่มต้นการขจัดคราบ

START

5 เมื่อเตาอบหยุดการทำงานและเย็นลง ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกเทน้ำทิ้ง ล้างทำความสะอาด และเติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องลงไปใหม่ เปลี่ยนกระบอกใส่น้ำ ถอดแผ่นขจัดคราบออก ดังแสดงในภาพ 4 ถอดถาดรอง เทน้ำทิ้ง ล้างและเช็ดให้แห้ง ทำตามขั้นตอนที่ 3 ในการเปลี่ยนถาดรองและแผ่นขจัดคราบ

START

กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** ระบบการล้าง (ทำความสะอาด) จะเริ่มต้นขึ้น

6 เมื่อสิ้นสุดระบบการล้างและเตาเย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้น ถอดแผ่นขจัดคราบออก ดังแสดงในภาพ 4 ถอดถาดรองออกและเทน้ำทิ้ง เช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง

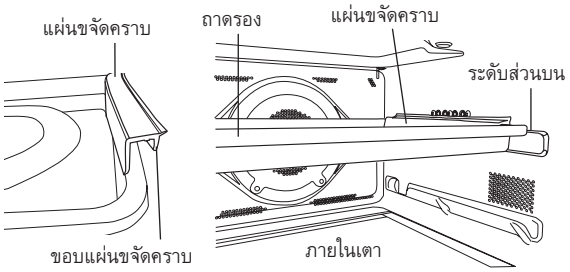
คำเตือน:

บริเวณรอบๆ ช่องระบายไอน้ำจะร้อนมาก

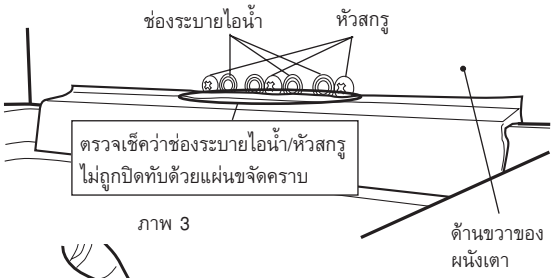
ใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง ในการติดตั้งหรือถอดแผ่นขจัดคราบ

หมายเหตุ:

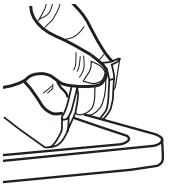
หลอดไฟจะดับลง หลังจากกดปุ่ม Enter ในขั้นตอนที่ 1



ภาพ 1 ภาพ 2



ภาพ 3



ภาพ 4
การถอดแผ่นขจัดคราบ

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 8 2/19/09 3:41:19 PM

ก่อนการใช้งาน

- ก่อนการใช้งานเตาอบไอน้ำพลังสูง (Superheated Steam) ต้องอ่านคู่มือการใช้อย่างละเอียดถี่ถ้วน
- ก่อนใช้งานเตาอบ ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้:

1. ใส่ถาดรองน้ำให้ถูกต้อง ดูหน้า 6
2. ดูการเริ่มใช้งานในรายละเอียดด้านล่าง
3. ปฏิบัติตามข้อแนะนำที่อยู่ทางด้านขวา ในการทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก

เริ่มการใช้งาน

เตาอบนี้มีโหมดประหยัดพลังงาน (Energy Save Mode)
โหมดนี้จะช่วยประหยัดไฟฟ้าในขณะที่ไม่ได้ใช้งานแต่ยังเสียบปลั๊กไว้

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	เสียบปลั๊กเตาอบเข้ากับเต้าเสียบ ในตอนนี้จะยังไม่มีสิ่งใดๆ ปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล
2	เปิดประตูเตา จอแสดงผลจะมีข้อความ ENERGY SAVE MODE แสดงขึ้น
3	ปิดประตูเตา ตอนนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

ข้อควรระวัง:

ในโหมดประหยัดพลังงาน หากเครื่องไม่ได้ถูกใช้งานเป็นเวลา 3 นาทีหรือมากกว่า (เช่น หลังจากปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Strat/Stop)** หรือเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร) เครื่องจะไม่ทำงานจนกว่าจะเปิดและปิดประตูเตาอีกครั้ง

หมายเหตุ:

เมื่อมีการตั้งโหมดป้องกันเครื่องทำงาน (Child Lock) หรือโหมดสาธิตการทำงาน (Demonstration mode) โหมดประหยัดพลังงานจะถูกยกเลิกชั่วคราว

หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)

1. กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Strat/Stop)** หากเกิดความผิดพลาดในระหว่างการปรุงอาหาร
2. หยุดการทำงานเตาอบชั่วคราวในระหว่างการปรุงอาหาร
3. กลับไปยังหน้าแรกของจอแสดงผล (ENERGY SAVE MODE)
4. ยกเลิกโปรแกรมในระหว่างการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มสองครั้ง

ย้อนกลับ (Back)

1. กดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ **(Back/Info)** หากคุณต้องการกลับไปยังหน้าก่อนหน้านี้ ในระหว่างการตั้งโปรแกรมก่อนที่จะกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**
2. หลังจากกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** จะไม่สามารถย้อนกลับไปหน้าก่อนได้อีก

การทำความสะอาดเตาก่อนการใช้งานครั้งแรก

ตัวสร้างไอน้ำจะทำให้น้ำซึ่งใช้ในการปรุงอาหารร้อนขึ้น จำเป็นต้องทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก เพื่อขจัดกลิ่นต่างๆ ในเตา ทำความสะอาดเตาโดยใช้โปรแกรมย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Grill) ในระบบปกติเป็นเวลา 20 นาที โดยไม่ใช้การอุ่นเตาและไม่มีอาหารในเตา ในระหว่างขั้นตอนนี้อาจมีควันและกลิ่นแต่เตาอบไม่ได้ผิดปกติแต่อย่างใด

การเตรียมการ

1. เตรียมห้องให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก
2. ต้องแน่ใจว่าได้เติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องลงในกระบอกใส่น้ำแล้ว และใส่กระบอกใส่น้ำเข้าที่อย่างถูกต้อง
3. ต้องแน่ใจว่าถาดรองน้ำไม่มีน้ำอยู่และถูกใส่เข้าที่เรียบร้อยแล้ว

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	กดปุ่ม**อบไอน้ำพลังสูง (Super Steam Convection)** หมุนลูกบิดเพื่อเลือก **MANUAL** และกดปุ่ม **Enter**	SuperSteam Convection Enter
2	หมุนลูกบิดเพื่อเลือก **SUPER STEAM GRILL** และกดปุ่ม **Enter**	Enter
3	หมุนลูกบิดเพื่อเลือก **WITHOUT PREHEAT** และกดปุ่ม Enter	Enter
4	หมุนลูกบิดเพื่อตั้งเวลาการปรุงอาหาร (20 นาที) และกดปุ่ม **START**	START

คำเตือน:

1. ประตูเตา ผนังด้านนอก และภายในเตาจะร้อน ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัส
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

SRS AX1500(S) [TH]P01-10.indd 9 2/19/09 3:41:19 PM

การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ

การทำงานแบบอัตโนมัติสามารถใช้ได้กับโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection), นึ่งอาหาร (Steam) และไมโครเวฟ Microwave กรุณาดูรายละเอียดของแต่ละโปรแกรม

การอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)

โปรแกรมไอน้ำมี 4 โหมด คืออาหารเพื่อสุขภาพ (Balanced Meals), ย่าง (Grill), อบ (Roast) และทำเบเกอรี่ (Bake)

กรุณาดูรายละเอียดในตารางการอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Chart) ที่หน้า 36-42

อาหารเพื่อสุขภาพ (BALANCED MEALS)

* สมมุติว่าต้องการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ (พริกแดงยัดไส้กับข้าวซ้อมมือ) โดยใช้เวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**อบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)**, หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด AUTO และกดปุ่ม Enter
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก BALANCED MEALS และกดปุ่ม **Enter**
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก STUFFED PEPPER WITH BROWN RICE และกดปุ่ม **Enter**
4	ต้องแน่ใจว่าได้เลือกโหมด STANDARD ไว้แล้ว จากนั้นกดปุ่ม **Enter**
5	วางอาหารลงในเตาอบ โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในจอแสดงผลและตารางการปรุงอาหาร ปิดประตูเตา กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**
6	หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)** หลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง

การย่าง • การอบ • การทำเบเกอรี่ (GRILL •ROAST •BAKE)

* สมมติว่าต้องการอบมันฝรั่ง 4 ชิ้น โดยใช้เวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**อบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด AUTO และกดปุ่ม **Enter**
2	หมุนลูกบิดเพื่อเลือก BAKE และกดปุ่ม **Enter**
3	หมุนปุ่มเพื่อเลือก BAKED POTATOES และกดปุ่ม **Enter**
4	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่จำนวน (4 ชิ้น) และกดปุ่ม **Enter**
5	ต้องแน่ใจว่าได้เลือกโหมด STANTDARD ไว้แล้ว จากนั้นกดปุ่ม **Enter**
6	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา
7	เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด ให้วางอาหารในเตาโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในจอแสดงผลและตารางการปรุงอาหาร ปิดประตูเตา
8	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**
9	หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)** หลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จึงเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง

การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ

หมายเหตุ:

1. ใส่น้ำหนักหรือปริมาณอาหารเท่านั้น (ยกเว้นอาหารเพื่อสุขภาพ (Balanced Meals), เค้กและขนมปังในโหมดการทำเบเกอรี่ (Bake) ไม่รวมน้ำหนักของภาชนะบรรจุ
2. สำหรับอาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าตามที่ระบุไว้ในตารางการปรุงอาหาร ให้ปรุงอาหารด้วยระบบปกติ
3. หากไม่ได้เปิดประตูเตาหลังจากอุ่นเตา เตาจะรักษาอุณหภูมิที่อุ่นเตาต่อไปอีก 30 นาที จากนั้นหน้าจอจะแสดง “ENERGY SAVE MODE”
4. ปฏิบัติตามข้อแนะนำในหน้าจอแสดงผล
5. เวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้จะเป็นเวลาเฉลี่ย ในการเพิ่มเวลาการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้ในระบบอัตโนมัติ กรุณาดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร ที่หน้า 21
6. ในระบบอัตโนมัติทั้งหมดสามารถเพิ่มหรือลดเวลาได้ ดูหน้า 21
7. ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้นในโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) และนึ่งอาหาร (Steam)
8. ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
9. ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผนังและพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่ออก
10. หลังจากการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ “Now Cooling” เตาอบจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

1. ประตูเตา ผนังด้านนอกและภายในเตาจะร้อน ควรสวมถุงมือเมื่อจะนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

SRS AX1500(S) [TH]P11-20.indd 11 2/20/09 3:14:16 PM

การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ

การนึ่งอาหาร (Steam)

โปรแกรมนึ่งอาหารจะมี 8 โหมด; ผักสด, ผักแช่แข็ง, ปลาสด/เนื้อสด, อาหารแช่แข็ง, กุ้งสด, อาหารดองเค็มและข้าว

กรุณาดูรายละเอียดที่ตารางการนึ่งอาหารหน้า 43

* สมมติว่าต้องการปรุงผักสด 0.3 กก. ด้วยเวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	กดปุ่ม**นึ่งอาหาร (Steam)** หมุน**ลูกบิด** เพื่อเลือกโหมด AUTO และกดปุ่ม **Enter**	Steam, Enter
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก FRESH VEGETABLES และกดปุ่ม **Enter**	Enter
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่จำนวน (0.3 กก.) และกดปุ่ม **Enter**	Enter
4	ต้องแน่ใจว่าได้เลือกโหมด STANDARD แล้ว จากนั้นกดปุ่ม **Enter**	Enter
5	วางอาหารลงในเตา ปิดประตูเตา กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)**	START
6	หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น ถ้าต้องการเพิ่มเวลาปรุงอาหารให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** ถ้าไม่ต้องการเพิ่ม ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)** หลังจากเตาเย็นลงแล้ว ให้เทน้ำในกระบอกใส่น้ำออก และเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง	START, Stop/Clear

หมายเหตุ:

1. ใส่น้ำหนักหรือจำนวนของอาหารเท่านั้น ไม่รวมน้ำหนักของภาชนะบรรจุ
2. สำหรับอาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าตามที่ระบุไว้ในตารางการปรุงอาหาร ให้ปรุงอาหารด้วยระบบปกติ
3. เวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้จะเป็นเวลาเฉลี่ย ในการเพิ่มเวลาการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้ในระบบอัตโนมัติ กรุณาดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร ที่หน้า 21
4. การเลือกโปรแกรมนึ่งอาหารทั้งหมดสามารถตั้งโปรแกรมได้โดยการปรับเวลาเพิ่มขึ้นหรือลดเวลา ดูหน้า 21
5. ต้องปิดประตูเตาเอาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
6. ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
7. ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผนังและพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่ออก
8. หลังจากการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ “Now cooling” เตาจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและคุณจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

1. ประตูเตา ผนังด้านนอก และภายในเตาจะร้อนมาก ควรสวมถุงมือเมื่อจะนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

การปรุงอาหารด้วยระบบอัตโนมัติ

ไมโครเวฟ (Microwave)

ละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ (AUTO DEFROST)

การละลายอาหารแช่แข็งแบบอัตโนมัติจะละลายอาหารทั้งหมดตามที่แสดงในตารางการละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ หน้า 44

* สมมติว่าต้องการละลายเนื้อสเต็ก 0.5 กก. ด้วยเวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	กดปุ่ม**ไมโครเวฟ (Microwave)** หมุน**ลูกบิด** เพื่อเลือกโหมด AUTO DEFROST และกดปุ่ม **Enter**	Microwave, Enter
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกประเภทอาหารที่ต้องการ เช่น สเต็ก, เนื้อชิ้น และกดปุ่ม **Enter**	Enter
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกปริมาณที่ต้องการ (0.5 กก.) และกดปุ่ม **Enter**	Enter
4	ต้องแน่ใจว่าได้เลือก STANDARD ไว้แล้ว จากนั้นกดปุ่ม **Enter**	Enter
5	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**	START
6	เตาจะหยุดการทำงานและจะมีข้อแนะนำปรากฏขึ้นที่หน้าจอแสดงผล ปฏิบัติตามข้อแนะนำที่ปรากฏ ปิดประตูเตา กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**	START
7	**หลังจากการปรุง**อาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการละลายน้ำแข็ง ให้หมุน**ลูกบิด** เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**	START, Stop Clear

หมายเหตุ:

1. ใส่น้ำหนักของอาหารเท่านั้น ไม่รวมน้ำหนักของภาชนะบรรจุ
2. โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติสามารถตั้งโปรแกรมได้โดยการปรับเพิ่มหรือลดเวลา ดูหน้า 21
3. ในการละลายอาหารแช่แข็งอื่นๆหรืออาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าที่ระบุในข้อแนะนำการละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ ให้ใช้เวลาและกำลังความร้อน 30% ในโหมดไมโครเวฟ ดูรายละเอียดที่ไมโครเวฟ (Microwave) หน้า 20
4. เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งที่ตั้งโปรแกรมไว้เป็นเวลาเฉลี่ย การเพิ่มเวลาการละลายอาหารแช่แข็งที่ตั้งโปรแกรมไว้ในโหมดอัตโนมัติ ดูรายละเอียดที่การเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร หน้า 21
5. ห้ามใช้ถาดรองและตะแกรง

SRS AX1500(S) [TH]P11-20.indd 13 2/20/09 3:14:16 PM

การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การปรุงอาหารระบบปกติเป็นทางเลือกหนึ่งในโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection), อบเกรียม (Convection), นึ่งอาหาร (Steam) และไมโครเวฟ (Microwave)
กรุณาดูที่ตารางปรุงอาหารในระบบปกติ ตารางจะมีข้อมูลการตั้งค่าแต่ละคำ

ตารางการปรุงอาหารในระบบปกติ

		อุ่นเตา *	ช่วงอุณหภูมิ	การปรับอุณหภูมิระหว่างการปรุงอาหาร	ช่วงเวลา	การปรุงอาหารแบบ 2 ชั้น
อบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)	ทำเบเกอรี่/อบ	ใช้ หรือ ไม่ใช้	100 - 250°C	ได้	0 - 2 ชม. 30 นาที	ได้
	ย่าง	ใช้ หรือ ไม่ใช้	–	–	0 - 2 ชม. 30 นาที	ไม่ได้
	อบเค้ก	ใช้ หรือ ไม่ใช้	100 - 250°C	ได้	0 - 2 ชม. 30 นาที	ได้
	อบขนมปัง	ใช้ หรือ ไม่ใช้	100 - 250°C	ได้	0 - 2 ชม. 30 นาที	ได้
อบเกรียม (Convection)	อบ	ใช้ หรือ ไม่ใช้	100 - 250°C	ได้	0 - 2 ชม. 30 นาที	ได้
	ย่าง	ใช้ หรือ ไม่ใช้	–	–	0 - 2 ชม. 30 นาที	ไม่ได้
การนึ่ง (Steam)	ความร้อนสูง	ไม่ใช้	–	–	0 - 35 นาที	ไม่ได้
	ความร้อนต่ำ	ไม่ใช้	–	–	0 - 45 นาที	ไม่ได้
	แบบอุ่น	ไม่ใช้	–	–	0 - 35 นาที	ไม่ได้
	เร่งการขึ้นฟูของแป้ง	ไม่ใช้	40°C	–	0 - 2 ชม. 30 นาที	ไม่ได้
ไมโครเวฟ (Microwave)	ระบบปกติ	–	กำลังความร้อน 10 - 100%	–	0 - 1 ชม. 30 นาที	ไม่ได้

* อุณหภูมิอุ่นเตาจะคงอยู่ประมาณ 30 นาที

การตั้งเวลาปรุงอาหาร

เตาอบสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 2 ชั่วโมง 30 นาที ขึ้นอยู่กับโหมดการปรุงอาหาร กรุณาดูที่ตารางการปรุงอาหารในระบบปกติ การเพิ่มเวลาสามารถทำได้ตั้งแต่ 5 วินาทีถึง 5 นาที ขึ้นอยู่กับระยะเวลาและโหมดการปรุงอาหาร ดังแสดงไว้ในตารางด้านล่าง

การตั้งอุณหภูมิ

เตาอบสามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 100°C ถึง 250°C โดยสามารถปรับได้ทีละ 10°C อุณหภูมิเริ่มต้นอยู่ที่ 180°C

รายการ	ขั้นตอนการเพิ่มเวลาและอุณหภูมิ
อุณหภูมิ	ขั้นละ 10°C (เริ่มตั้งแต่ 180°C เป็นต้นไป)
เวลาการปรุงอาหารยกเว้นการปรุงด้วยไมโครเวฟ	0 - 15 นาที : ขั้นละ 30 วินาที 15 นาที - 1 ชั่วโมง : ขั้นละ 1 นาที 1 ชั่วโมง - สูงสุด : ขั้นละ 5 นาที
เวลาการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ	0 - 2 นาที : ขั้นละ 5 วินาที 2 - 5 นาที : ขั้นละ 10 วินาที 5 - 10 นาที : ขั้นละ 30 วินาที 10 - 30 นาที : ขั้นละ 1 นาที 30 - 90 นาที : ขั้นละ 5 นาที

การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)

โปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) ในระบบปกติจะมี 4 โปรแกรม การทำเบเกอรี่/อบแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Bake/Roast) การย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Grill) การอบเค้กแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Cake) และการอบขนมปังแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Bread) และแต่ละโปรแกรมจะมี 2 โหมด คือ แบบอุ่นเตา (With Preheat) หรือแบบไม่อุ่นเตา (Without Preheat) ใช้โปรแกรมอบไอน้ำสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการรักษาความชื้นแต่ผิวนอกเกรียมกรอบ ดูคู่มือปรุงอาหารที่แยกต่างหากเพื่อให้แน่ใจว่าเป็นเมนูที่เหมาะสมและปฏิบัติตามคำแนะนำของ SHARP

การทำเบเกอรี่/อบ • การย่าง • การอบเค้ก • การอบขนมปังแบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPER STEAM BAKE/ROAST • SUPER STEAM GRILL • SUPER STEAM CAKE • SUPER STEAM BREAD)

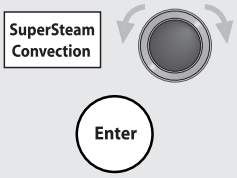
ใช้โหมดนี้สำหรับการอบเนื้อ/เป็ดไก่ทั้งgตัว ข้าวต้ม/โจ๊ก และเบเกอรี่/ขนมปังโดยใช้ไอน้ำพลังสูง การควบคุมไอน้ำพลังสูงแบบอัตโนมัติ จะช่วยรักษาความชื้นไว้ในอาหาร แต่ผิวนอกจะเกรียม

โหมดเหล่านี้สามารถตั้งเวลาได้สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง 30 นาที (2H30) ตั้งอุณหภูมิตั้งแต่ 100°C จนถึง 250°C โดยปรับตั้งได้ขั้นละ 10°C

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 10 นาที ด้วยโปรแกรมทำเบเกอรี่/อบ (แบบอุ่นเตา) ที่อุณหภูมิ 160°C.

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่ม**อบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม **Enter**



2 หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก SUPER STEAM BAKE/ROAST และกดปุ่ม **Enter**

3 หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก WITH PREHEAT กดปุ่ม **Enter**

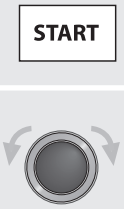
4 หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่อุณหภูมิที่ต้องการ คือ 160°C และกดปุ่ม **Enter**

5 หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ คือ 1 ชั่วโมง 10 นาที

6 กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา

7 เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด นำอาหารวางในเตา ปิดประตูเตา

8 กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**



9 หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**

หากไม่ต้องการให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**

หลังจากเตาเย็นลงแล้ว ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง เช็ดผนังเตาอบด้านในรอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง

การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPER STEAM GRILL)

ใช้โหมดนี้สำหรับการย่างเนื้อ / เป็ดไก่ทั้งตัว / อาหารว่างสำเร็จรูป โดยใช้ไอน้ำพลังสูง การควบคุมไอน้ำพลังสูงแบบอัตโนมัติ จะช่วยรักษาความชื้นไว้ในอาหาร แต่ผิวนอกจะเกรียม โหมดเหล่านี้สามารถตั้งเวลาได้สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง 30 นาที (2H30)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 15 นาที โดยใช้โปรแกรมการย่างแบบอุ่นเตา

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	กดปุ่ม**อบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด MANUAL และ กดปุ่ม Enter	SuperSteam Convection, Enter
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก SUPER STEAM GRILL และกดปุ่ม **Enter**	Enter
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก WITH PREHEAT กดปุ่ม **Enter**	Enter
4	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ คือ 15 นาที	
5	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา	START
6	เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด ให้วางอาหารในเตา ปิดประตูเตา	
7	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**	START
8	หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)** หลังจากเตาเย็นลงแล้ว ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง เช็ดผนังเตาอบด้านใน รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง	START, Stop/Clear

หมายเหตุ:

1. หากไม่ได้เปิดประตูเตาหลังจากอุ่นเตา เตาจะรักษาอุณหภูมิที่อุ่นเตาต่อไปอีก 30 นาที จากนั้น "ENERGY SAVE MODE" จะปรากฏขึ้น
2. หากต้องการโปรแกรมอุ่นเตาเท่านั้น ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากใส่อุณหภูมิอุ่นเตาที่ต้องการ สำหรับการย่าง ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากเลือก WITH PREHEAT การอุ่นเตาจะเริ่มต้น เมื่อเตาร้อนได้ตามอุณหภูมิที่ต้องการ ให้ปฏิบัติตามข้อความบนจอแสดงผล
3. การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร ที่หน้า 21
4. ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
5. ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
6. ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผนังและพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่ออก
7. หลังจากการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now cooling" เตาจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและคุณจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

1. ประตูเตา ผนังด้านนอก และภายในเตาจะร้อนมาก ควรสวมถุงมือหนาๆ เมื่อจะนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

SRS AX1500(S) [TH]P11-20.indd 16 2/20/09 3:14:17 PM

การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การอบเกรียม (Convection)

โปรแกรมอบเกรียมมี 2 โหมด คือ อบ (Oven) และย่าง (Grill) แต่ละโปรแกรมจะมี 2 โหมด คือ แบบอุ่นเตา (With Preheat) และแบบไม่อุ่นเตา (Without Preheat) ใช้โปรแกรมอบเกรียมทั่วไป ไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนเวลาการปรุงอาหารเหมือนอย่างแต่ก่อน โหมดนี้ไม่ใช้ไอน้ำ โหมดนี้สามารถตั้งเวลาได้สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง 30 นาที (2H30) อุณหภูมิเตาอบสามารถตั้งได้ตั้งแต่ 100°C จนถึง 250°C โดยปรับได้ขั้นละ 10°C การย่างจะเป็นการตั้งอุณหภูมิล่วงหน้า ดังนั้นจะไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิของเตาได้

การอบ (OVEN)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาที โดยใช้โหมดการอบ (แบบอุ่นเตา) ที่อุณหภูมิ 250°C

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**อบเกรียม (Convection)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด OVEN และกดปุ่ม **Enter**
2	หมุน**ลูกบิด**พื่อเลือก WITH PREHEAT กดปุ่ม **Enter**
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่อุณหภูมิที่ต้องการ คือ 250°C จากนั้นกดปุ่ม **Enter**
4	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ คือ 10 นาที
5	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา
6	เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด นำอาหารวางในเตา ปิดประตูเตา
7	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**
8	หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**

การย่าง (GRILL)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาที โดยใช้โหมดการย่าง (แบบอุ่นเตา)

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**อบเกรียม (Convection)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด GRILL และกดปุ่ม **Enter**
2	หมุน**ลูกบิด**พื่อเลือก WITH PREHEAT กดปุ่ม **Enter**
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ คือ 20 นาที
4	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา
5	เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด นำอาหารวางในเตา
6	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**
7	หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**

คำเตือน:

1. ประตูเตา ผนังด้านนอก และภายในเตาจะร้อนมาก ควรสวมถุงมือหนาๆ เมื่อจะนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

หมายเหตุ:

1. หากไม่ได้เปิดประตูเตาหลังจากอุ่นเตา เตาจะรักษาอุณหภูมิที่อุ่นเตาต่อไปอีก 30 นาที จากนั้น "ENERGY SAVE MODE" จะปรากฏขึ้น
2. หากต้องการโปรแกรมอุ่นเตาเท่านั้น ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากใส่อุณหภูมิอุ่นเตาที่ต้องการ สำหรับการย่าง ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากเลือก WITH PREHEAT การอุ่นเตาจะเริ่มต้น เมื่อเตาร้อนได้ตามอุณหภูมิที่ต้องการ ให้ปฏิบัติตามข้อความบนจอแสดงผล
3. การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร ที่หน้า 21
4. ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
5. หลังจากการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now cooling" เตาจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและคุณจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

SRS AX1500(S) [TH]P11-20.indd 17 2/20/09 3:14:17 PM

การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การนึ่งอาหาร (Steam)

โปรแกรมการนึ่งอาหาร จะมี 4 โหมด; แบบความร้อนสูง (Steam High), แบบความร้อนต่ำ (Steam Low), แบบอุ่น Steam Reheat และเร่งการขึ้นฟูของแป้ง (Proof)

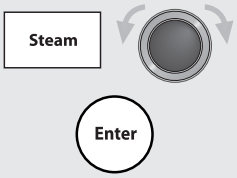
การนึ่งแบบความร้อนสูง • การนึ่งแบบความร้อนต่ำ (STEAM HIGH • STEAM LOW)

ใช้โหมดนึ่งความร้อนสูง ในการปรุงอาหารประเภท ไก่หรือผัก ใช้โหมดนึ่งความร้อนต่ำ ในการปรุงอาหารประเภทปลา หรือคัสตาร์ดไข่ โหมดนึ่งความร้อนต่ำ จะใช้เวลาการปรุงอาหารนานกว่าโหมดนึ่งความร้อนสูงเล็กน้อย การนึ่งอาหารจะทำให้อาหารค่อยๆ สุก โดยไม่เสียรูป สี หรือกลิ่น โหมดนึ่งความร้อนสูงสามารถตั้งเวลาได้ถึง 35 นาที (35.00) โหมดนึ่งความร้อนต่ำสามารถตั้งเวลาได้ถึง 45 นาที (45.00)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาที ด้วยโหมดนึ่งความร้อนสูง

ขั้นตอนการใช้งาน

1. กดปุ่ม**นึ่งอาหาร (Steam)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม **Enter**



2. หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก STEAM HIGH และกดปุ่ม **Enter**

3. หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ คือ 20 นาที

4. วางอาหารลงในเตา กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**

5. หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**

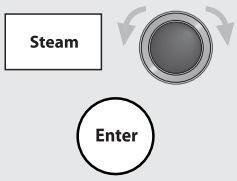
การนึ่งแบบอุ่น (Steam Reheat)

ใช้โหมดการนึ่งแบบอุ่น ในการอุ่นซ้ำโดยอาหารไม่แห้ง ใช้โหมดการนึ่งแบบอุ่นในการอุ่นอาหารในภาชนะโลหะ เวลาในการนึ่งอาหารแบบอุ่นจะใช้เวลานานกว่าเตาไมโครเวฟ โหมดการนึ่งแบบอุ่น สามารถตั้งเวลาได้ถึง 35 นาที (35.00)

* สมมติว่าต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลา 20 นาที ด้วยโหมด นึ่งอาหารแบบอุ่น

ขั้นตอนการใช้งาน

1. กดปุ่ม**นึ่งอาหาร (Steam)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม **Enter**



2. หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก STEAM REHEAT และกดปุ่ม **Enter**

3. หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ คือ 20 นาที

4. กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**

5. หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**

การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

เร่งการขึ้นฟูของแป้ง (PROOF)

ใช้โหมดเร่งการขึ้นฟูของแป้ง เพื่อช่วยให้แป้งขึ้นฟู เมื่อทำขนมปังต่างๆ โหมดเร่งการขึ้นฟูของแป้ง สามารถตั้งเวลาได้สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง 30 นาที (2H30)

* สมมติว่าคุณต้องการเร่งการขึ้นฟูของแป้ง เป็นเวลา 20 นาที

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	กดปุ่ม**นึ่งอาหาร (Steam)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม **Enter**	Steam, Enter
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก PROOF และกดปุ่ม **Enter**	Enter
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ คือ 20 นาที	
4	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**	START
5	หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุน**ลูกบิด**เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)** หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**	START, Stop Clear

หมายเหตุ:

1. การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร ที่หน้า 21
2. ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
3. ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
4. ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผนังและพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่ออก
5. หลังจากการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now cooling" เตาจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและคุณจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

1. ประตูเตา ผนังด้านนอก และภายในเตาจะร้อนมาก ควรสวมถุงมือหนาเมื่อจะนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

SRS AX1500(S) [TH]P11-20.indd 19 2/20/09 3:14:18 PM

การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

ไมโครเวฟ (Microwave)

โปรแกรมไมโครเวฟช่วยให้การปรุงอาหาร การอุ่นอาหาร และการละลายอาหารแช่แข็งทำได้อย่างรวดเร็ว และสะดวก
มีระดับความร้อน 5 ระดับ

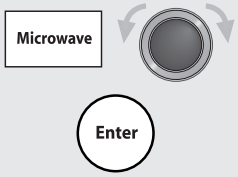
ระดับความร้อน	ตัวอย่าง
100%	เนื้อดิบ, ผัก ข้าว หรือ พาสต้า
70%	อาหารที่สุกง่าย เช่น ไข่ หรือ อาหารทะเล
50%	
30%	ละลายน้ำแข็ง, ละลายเนย
10%	รักษาอาหารให้อุ่นเสมอ

สามารถปรับระดับความร้อนได้ตามการปรุงอาหาร
หากไม่มีการเลือกระดับความร้อนไว้ ระบบจะเลือกระดับความร้อนที่ 100% โดยอัตโนมัติ

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 5 นาที ด้วยระดับความร้อน 100%

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่ม**ไมโครเวฟ (Microwave)** หมุน**ลูกบิด** เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม **Enter**



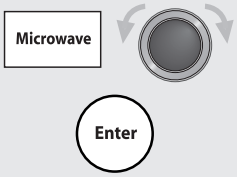
2 หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ 5 นาที และกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**

การเปลี่ยนระดับความร้อนให้หมุนลูกบิด หมุนลูกบิดไปทางซ้ายเพื่อลดระดับความร้อน

* สมมติว่าต้องการละลายอาหารแช่แข็งเป็นเวลา 5 นาที ด้วยระดับความร้อน 30%

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่ม**ไมโครเวฟ (Microwave)** หมุน**ลูกบิด** เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม **Enter**



2 หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาละลายอาหาร 5 นาที และกดปุ่ม **Enter**

3 หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกระดับความร้อน 30%

4 กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**

หมายเหตุ:

1. หลังจากการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now cooling" เตาจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและคุณจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ
2. ห้ามใช้ถาดรองและตะแกรง

ข้อแนะนำ

การทำเค้กหรือเนื้อก้อน ให้วางภาชนะบนชามทนความร้อนก้นตื้น

SRS AX1500(S) [TH]P11-20.indd 20 2/20/09 3:14:19 PM

คำสั่งพิเศษอื่นๆ

การปรับเวลาปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ (การปรับเพิ่ม/ลดเวลา)

สามารถปรับการปรุงอาหารได้ตามที่ต้องการ
หากต้องการปรับเวลาในระบบอัตโนมัติให้เพิ่มขึ้นอีกเล็กน้อย ให้เลือก MORE ในโหมดเวลาปรุงอาหาร ก่อนกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**
จอแสดงผลจะแสดง MORE
หากต้องการปรับเวลาในระบบอัตโนมัติให้ลดลงเล็กน้อย ให้เลือก LESS ในโหมดเวลาปรุงอาหาร ก่อนกดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**
จอแสดงผลจะแสดง LESS

การเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร

ความสุกของการปรุงอาหารแต่ละครั้งจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง, อุณหภูมิเริ่มต้นของอาหาร และปัจจัยอื่นๆ ความสุกของอาหารสามารถปรับได้โดยการเพิ่มเวลา เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เมื่อการปรุงอาหารสิ้นสุด "EXTEND" จะปรากฏบนจอแสดงผล การเพิ่มเวลาสามารถทำได้ภายใน 5 นาที หลังจากข้อความ "EXTEND" ปรากฏขึ้นบนจอ โดยสามารถเพิ่มเวลาได้ 10-30 นาที ขึ้นอยู่กับโหมดการปรุงอาหาร หมุนลูกบิดเพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม **เริ่มต้นทำงาน (START)** การปรุงอาหารโปรแกรมเดิมจะดำเนินต่อไป ยกเว้นโปรแกรมอบไอน้ำ (SuperSteam Convection), อบเกรียม (Convection) จะดำเนินต่อไป สำหรับโปรแกรมอบไอน้ำให้ตรวจเช็คขั้นตอนการปรุงอาหารด้วยความระมัดระวัง

หมายเหตุ:

1. หากข้อความ "Fill water tank with water" ปรากฏบนหน้าจอ เมื่อกดปุ่ม **เริ่มต้นทำงาน (START)** ให้เติมน้ำลงกระบอกใส่น้ำจนถึงระดับ 2 (MAX) ใส่กระบอกใส่น้ำกลับเข้าที่และดันให้ลงล็อค
2. โหมดเพิ่มเวลา จะถูกยกเลิก เมื่อกดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)
3. การเพิ่มเวลาสามารถทำได้แตกต่างกันไปในแต่ละโหมด ดูรายละเอียดด้านล่าง โปรแกรมการเพิ่มเวลาปรุงอาหารสามารถทำซ้ำได้ตามต้องการจนกว่าอาหารจะสุก

		เพิ่มเวลาเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร
การอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)	อัตโนมัติ	0 - 30 นาที
	ปกติ	0 - 30 นาที
การอบเกรียม (Convection)	ปกติ	0 - 30 นาที
การนึ่งอาหาร (Steam)	อัตโนมัติ	0 - 10 นาที
	ปกติ	0 - 10 นาที
ไมโครเวฟ (Microwave)	ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ	0 - 10 นาที
	ปกติ	ไม่ได้

การปรับอุณหภูมิ

การเปลี่ยนอุณหภูมิเตาระหว่างการปรุงอาหารด้วยระบบปกติในโปรแกรมการทำเบเกอรี่/อบแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Bake/Roast), การอบเค้กแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Cake) การอบขนมปังแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Bread) และการอบแบบอบเกรียม (Convection Oven) สามารถทำได้ง่ายดายโดยหมุนลูกบิดเพิ่มหรือลดขั้นละ 10°C จากนั้นกดปุ่ม Enter
ถ้าไม่กดปุ่ม Enter ภายใน 5 วินาที อุณหภูมิจะกลับไปยังอุณหภูมิเริ่มต้นที่เลือกไว้

การเตือนเมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร

เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและจะดังขึ้นอีกเมื่อผ่านไป 2 และ 4 นาที จนกว่าประตูเตาจะเปิดออกหรือมีการกดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**

คำสั่งพิเศษอื่นๆ

การปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอน

การอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM CONVECTION) และการอบเกรียม (CONVECTION)

สามารถตั้งโปรแกรมการอบไอน้ำและการอบเกรียมได้ 2 รูปแบบในโหมดนี้

① การอุ่นเตา + การอบแบบอบเกรียม (Convection Oven) + การอบแบบอบเกรียม (Convection Oven)

② การอุ่นเตา + การอบไอน้ำพลังสูง (การทำเบเกอรี่/อบแบบอบไอน้ำ (SuperSteamConvection (SuperSteam Convection Bake/Roast)) + การอบแบบอบเกรียม (Convection Oven)

- สามารถข้ามขั้นตอนการอุ่นเตาได้

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอน พร้อมการอุ่นเตาในรูปแบบที่ ②
ขั้นตอนที่ 1 ตั้งโหมดการทำเบเกอรี่/อบแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Bake/Roast) ที่ 160°C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง 10 นาที
ขั้นตอนที่ 2 ตั้งโหมดการอบแบบอบเกรียม (Convection Oven), ที่ 230°C เป็นเวลา 10 นาที

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	สำหรับขั้นตอนที่ 1 ให้ปฏิบัติตามข้อ 1 ถึง 5 ในการทำเบเกอรี่/อบแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Bake/Roast) ดูหน้า 15	
2	กดปุ่ม**อบเกรียม (Convection)** เพื่อตั้งโปรแกรมขั้นตอนที่สอง	Convection
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่อุณหภูมิที่ต้องการ 230°C และกดปุ่ม **Enter**	Enter
4	หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาปรุงอาหาร 10 นาที	
5	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**	START

ไมโครเวฟ (MICROWAVE)

สามารถตั้งโปรแกรมให้เตาอบปรุงอาหารอัตโนมัติได้ถึง 4 ขั้นตอน โดยเปลี่ยนจากระดับความร้อนหนึ่งไปยังอีกระดับหนึ่งโดยอัตโนมัติ บางครั้งจะมีคำแนะนำบอกให้เริ่มต้นที่ระดับความร้อนหนึ่ง แล้วเปลี่ยนไปอีกระดับหนึ่ง

- สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 5 นาที ที่ระดับความร้อน 30% จากนั้นปรุงอาหารต่อไปอีก 30 นาที ที่ระดับความร้อน 50%

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	ในขั้นตอนที่ 1 ให้ปฏิบัติตามข้อ 1 ถึง 3 ของโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) ในการปรุงอาหารแบบระบบปกติ ดูหน้า 20	
2	กดปุ่ม**ไมโครเวฟ (Microwave)** เพื่อตั้งโปรแกรมขั้นตอนที่สอง	Microwave
3	หมุน**ลูกบิด**เพื่อใส่เวลาปรุงอาหาร 30 นาที จากนั้นกดปุ่ม **Enter**	Enter
4	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกกำลังความร้อน 50%	
5	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**	START

คำสั่งพิเศษอื่นๆ

คำสั่งพิเศษ

โปรแกรม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** จะมี 7 ฟังก์ชั่น และมีคำแนะนำทีละขั้นตอนเกี่ยวกับฟังก์ชั่นพิเศษ

การบำรุงรักษา	การตั้งค่า
ระบายน้ำ (DRAIN WATER) ขจัดคราบ (DESCALE) ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (STEAM CLEAN)	ความคมชัด (CONTRAST) ระบบป้องกันเครื่องทำงาน (CHILD LOCK) ระบบสาธิตการทำงาน (DEMO MODE) ความกระด้างของน้ำ (WATER HARDNESS)

ฟังก์ชั่นเหล่านี้สามารถเลือกได้โดยการกดปุ่ม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** ในจอแสดงผลหลัก (แสดง ENERGY SAVE MODE) จากนั้นหมุน**ลูกบิด**และกด **Enter**

ระบายน้ำ

น้ำที่เหลือภายในเครื่องผลิตไอน้ำจะถูกทำให้ระเหยออกไป โดยการใช้ฟังก์ชั่นระบายน้ำ ดูหน้า 8

ขจัดคราบ

ดูหน้า 8

ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ดูหน้า 24

ความคมชัด

ฟังก์ชั่นนี้จะช่วยปรับความมืดและความสว่างของจอแสดงผล

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด CONTRAST และกดปุ่ม **Enter**
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อปรับความคมชัดและกดปุ่ม **Enter** เพื่อเลือกระดับที่ปรับ ค่าความคมชัดจะถูกจัดเก็บไว้ในหน่วยความจำ แม้ว่าจะไม่มีไฟในเครื่อง

ระบบป้องกันเครื่องทำงาน

ฟังก์ชั่นนี้ช่วยป้องกันการทำงานที่ไม่พึงประสงค์ เช่น การเล่นของเด็ก สามารถตั้งค่าให้แผงหน้าปัดล็อกและไม่ทำงานได้

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** จากนั้นหมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด CHILD LOCK และกดปุ่ม **Enter**
2	กดปุ่ม **Enter**

หมายเหตุ:

1. ยกเลิกระบบป้องกันเครื่องทำงาน โดยกดปุ่ม Enter ค้างไว้ 3 วินาที
2. หากตั้งฟังก์ชั่นโหมด Child Lock ไว้ โหมดประหยัดพลังงานจะถูกยกเลิก
3. หากเครื่องปิด การตั้งค่าจะกลับไปที่ OFF

ระบบสาธิตการทำงาน

สามารถสาธิตการปรุงอาหารและคำสั่งพิเศษ ได้โดยไม่ต้องเปิดเครื่อง

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** จากนั้นหมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด DEMO MODE และกดปุ่ม **Enter**
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือก DEMO ON และกด **Enter**

หมายเหตุ:

1. ยกเลิกฟังก์ชั่นสาธิตการทำงาน ให้เลือก DEMO OFF ที่ขั้นตอน 2 หรือถอดปลั๊กเตาออกจากเต้าเสียบและเสียบปลั๊กเข้าไปใหม่ “ENERGY SAVE MODE” จะปรากฏขึ้น
2. ถ้าตั้งระบบสาธิตการทำงาน โหมดประหยัดพลังงานจะถูกยกเลิก

น้ำกระด้าง

เตาอบถูกตั้งค่าความกระด้างของน้ำที่ระดับ 3 (สูงมาก) มาจากโรงงานผลิต สามารถตั้งค่าระดับค่าความกระด้างของน้ำได้
สามารถใช้แผ่นทดสอบที่ให้มา เพื่อตรวจสอบระดับความกระด้างของน้ำ

วิธีใช้แผ่นทดสอบ

1. จุ่มแผ่นทดสอบลงไปในน้ำที่จะใช้เป็นเวลา 1 วินาที และดึงออก
2. สะบัดน้ำออก
3. รอประมาณ 15 วินาที เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงของสีบนแผ่นทดสอบกับสีในตารางสีและตารางด้านล่าง

หากคุณใช้แผ่นทดสอบอื่นๆ นอกเหนือจากนี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำนั้นๆ

ระดับความกระด้าง	ช่วงความกระด้าง	การตั้งค่า
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dh	กระด้างน้อย
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	กระด้างมาก
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dh	กระด้างสูงมาก

ขั้นตอนการใช้งาน	
1	กดปุ่ม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** จากนั้นหมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด WATER HARDNESS และกดปุ่ม **Enter**
2	หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกระดับความกระด้างของน้ำ และกดปุ่ม **Enter** ค่าความกระด้างของน้ำจะถูกจัดเก็บไว้ในหน่วยความจำ ถึงแม้ว่าจะไม่มีไฟในเครื่อง

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

หมั่นทำความสะอาดเตาเป็นระยะๆ - ควรทำความสะอาดและเช็ดเศษอาหารที่กระเด็นออกมา เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวด้านในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตามีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่นๆ ขึ้น

สิ่งสำคัญ:
- ถอดปลั๊กไฟออกก่อนทำความสะอาดหรือเปิดประตูเตาไว้ เพื่อให้เครื่องไม่ทำงานระหว่างทำความสะอาด
- ตรวจสอบว่าเตาเย็นหรือยังก่อนทำความสะอาด
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง ห้ามขัดถูส่วนใดๆ ของเตา
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบใช้แรงดันไอน้ำ

การทำความสะอาดเตา - ภายนอก

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อนๆ ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้สะอาด ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ดูแลช่องระบายอากาศให้ปราศจากฝุ่นละออง

ประตูเตา

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดประตู, กระจกด้านในและด้านนอก, ฉนวนประตูและส่วนที่ติดกันสม่ำเสมอเพื่อขจัดรอยเปื้อนหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่เป็นโลหะคมเพื่อทำความสะอาดกระจกประตูเตา เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจขูดขีดพื้นผิวและอาจทำให้กระจกแตกได้

แผงหน้าปัด

ควรทำความสะอาดแผงหน้าปัดอย่างระมัดระวัง หากแผงหน้าปัดสกปรก ต้องเปิดประตูเตาก่อนทำความสะอาด ใช้ผ้าชุบน้ำ (ใช้น้ำเพียงอย่างเดียว) หมาดๆ เช็ดหน้าปัดอย่างเบามือ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ห้ามขัดถูหรือใช้น้ำยาเคมีทำความสะอาด ปิดประตูและกดปุ่ม หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)

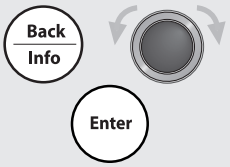
การทำความสะอาดเตา - ภายใน

การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (Steam Clean)

ฟังก์ชั่นทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ช่วยสลายคราบมัน, น้ำมันหรือเศษอาหารที่ตกค้าง ไอน้ำจะช่วยให้ทำความสะอาดเตาได้ง่ายขึ้น อย่างไรก็ตาม ฟังก์ชั่นนี้ไม่ใช่ฟังก์ชั่นทำความสะอาดด้วยตัวเอง การทำความสะอาดในแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 20 นาที

ขั้นตอนการเตรียมทำความสะอาด

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เติมน้ำที่ดื่มได้หรือน้ำเย็นสะอาดที่กรองแล้วในกระบอกใส่น้ำและติดตั้งกระบอกใส่น้ำเข้ากับเตาแล้ว (ดูหน้า 6)
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งถาดรองน้ำเข้ากับเตาแล้ว (ดูหน้า 6)

ขั้นตอนการใช้งาน		
1	กดปุ่ม**ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)** หมุน**ลูกบิด**เพื่อเลือกโหมด STEAM CLEAN แล้วกดปุ่ม **Enter**	
2	กดปุ่ม**เริ่มต้นทำงาน (START)**	START

ปล่อยให้เตาเย็นลงเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดแผลไหม้จากความร้อน เปิดประตูเตาแล้วค่อยๆ ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดคราบสกปรกออก ขั้นตอนสุดท้าย ถอดกระบอกใส่น้ำออกจากเตาและเทน้ำทิ้ง รอ 2-3 นาที จึงเทน้ำออกจากถาดรองน้ำทิ้ง

การทำความสะอาดพื้นผิวด้านในเตา ให้เช็ดด้วยผ้านุ่มและน้ำอุ่น

1. หลังการใช้งานทุกครั้ง ขณะที่เตายังอุ่นอยู่ให้เช็ดเศษอาหารที่กระเด็น ด้วยผ้านุ่มหมาดหรือฟองน้ำ **ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือแผ่นสำหรับขัด** สำหรับคราบที่สกปรกมาก ใช้สบู่อ่อนๆ เช็ดทำความสะอาดให้ทั่วด้วยน้ำร้อน ใช้ฟังก์ชั่นทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (Steam Clean) เพื่อทำความสะอาดให้ทั่ว
2. ต้องบิดผ้าหรือฟองน้ำให้แห้งเพื่อป้องกันไม่ให้ความชื้นหรือสิ่งสกปรกเข้าไปในช่องระบายอากาศของเตา
3. ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดฉีดผนังภายในของเตา
4. อาหารหรือไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้เกิดควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้ ควรทำให้เตาร้อนด้วยโปรแกรมย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Grill) ในระบบปกติเป็นเวลา 20 นาที โดยไม่ต้องอุ่นเตาและไม่ต้องใส่อาหารในเตาเพื่อกำจัดไขมันหรือเศษอาหารตกค้างออกจากท่อต่างๆ ด้านในเตาและชุดทำความร้อน และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ดูรายละเอียด “การทำความสะอาดเตาก่อนการใช้งานครั้งแรก” ที่หน้า 9

SRS AX1500(S) [TH]P21-30.indd 24 2/20/09 3:15:12 PM

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

ฉนวนประตู

ทำความสะอาดฉนวนประตูอยู่เสมอเพื่อป้องกันเตาเสื่อมคุณภาพ หากน้ำสะสมอยู่ภายในฉนวนประตูมากๆ ให้เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม และถูด้วยผ้านุ่มอีกผืน ห้ามใช้น้ำยาเคมีหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงบนผิวหน้า ระวังอย่าขัดถูฉนวนประตูแรงๆ อย่าทำให้ชำรุด อย่าดึงหรือถอดฉนวนประตู ก่อนปรุงอาหารควรตรวจสอบว่าฉนวนประตูราบเรียบเสมอกันหรือไม่ มิฉะนั้นไอน้ำอาจรั่วออกจากประตูได้ ห้ามใช้เตาอบหากฉนวนประตูชำรุด ให้ปรึกษาศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก SHARP

ถาดรอง / ตะแกรง

ล้างถาดรองและตะแกรงทุกครั้งหลังปรุงอาหารด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ หรือน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง ห้ามทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่เป็นโลหะคมหรือแปรงขนแข็ง เพื่อป้องกันการชำรุด อุปกรณ์ทุกชิ้นสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้

กระบอกใส่น้ำและฝาปิด

หลังปรุงอาหาร ล้างด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ หรือน้ำยาล้างจานโดยใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำเช็ดถู, ล้างน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง ห้ามล้างในเครื่องล้างจาน ให้สังเกตแผ่นกรองที่ปลายด้านล่างของกระบอกใส่น้ำ ใช้แปรงชนิดขนนุ่มพิเศษกำจัดสิ่งสกปรกที่สะสมอยู่ในแผ่นกรองออก เนื่องจากแผ่นกรองนี้ไม่สามารถถอดออกหรือเปลี่ยนได้ ดังนั้นต้องใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อไม่ให้ตะแกรงของแผ่นกรองชำรุดเสียหายขณะทำความสะอาด ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง, อุปกรณ์สำหรับขูดที่เป็นโลหะแหลม หรือแปรงขนแข็งกับกระบอกใส่น้ำ, ฝาปิดกระบอกใส่น้ำ และแผ่นกรอง ห้ามใช้แผ่นกรองที่ชำรุด การสั่งซื้อกระบอกใส่น้ำอันใหม่ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก SHARP

ถาดรองน้ำและฝาปิด

เทน้ำออกจากถาดรองน้ำหลังจากปรุงอาหาร ล้างด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ หรือน้ำยาล้างจานโดยใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำเช็ดถู, ล้างน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง ใส่ถาดรองน้ำกลับเข้าไปที่ด้านล่างส่วนหน้าของเตา ห้ามล้างในเครื่องล้างจาน

การกำจัดคราบภายในส่วนที่ผลิตไอน้ำ

ระหว่างการผลิตไอน้ำ คราบไอน้ำอาจเกาะในเครื่องผลิตไอน้ำ เมื่อต้องการกำจัดคราบไอน้ำ ให้ใช้ฟังก์ชั่นกำจัดคราบไอน้ำ เมื่อข้อความ DESCALING IS NECESSARY ปรากฏขึ้นในจอแสดงผล ดูคำแนะนำโดยละเอียดที่หน้า 8

ตารางประกอบการแก้ไขปัญหา

ถ้า EE ปรากฏขึ้น หรือเมื่อท่านคิดว่าเตาทำงานผิดปกติ ให้ตรวจสอบตารางด้านล่างก่อนปรึกษาศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก SHARP จะช่วยลดการบริการทางโทรศัพท์ที่ไม่จำเป็น

คำเตือน:
ห้ามแก้ไข ซ่อมแซมหรือดัดแปลงเตาอบด้วยตนเอง การแก้ไขหรือซ่อมแซมด้วยตนเองจะเป็นอันตรายสำหรับบุคคลที่ไม่ใช่ช่างเทคนิคซึ่งผ่านการฝึกฝนจาก SHARP ระวังอย่าถอดฝาครอบซึ่งป้องกันชิ้นส่วนต่างๆ เกี่ยวกับไฟฟ้า

- การซ่อมแซมและการดัดแปลง: อย่าพยายามใช้งานเตาอบที่ทำงานผิดปกติ
- ฝาครอบและหลอดไฟ: เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจรหรือการไหม้ กรุณาอย่าถอดฝาครอบ

ตารางประกอบการแก้ไขปัญหา

ข้อความแสดงความผิดพลาด / ข้อความแจ้งข้อมูล

ข้อความที่ปรากฏ		การดำเนินการ
ข้อความแสดงความผิดพลาด	EE	เนื่องจากเกิดข้อผิดพลาดทางเทคนิค กรุณาติดต่อศูนย์บริการชาร์ปที่ได้รับการรับรองจาก SHARP
ข้อความแจ้งข้อมูล	รอสักครู่ เตาร้อนเกินกว่าที่จะใช้งานได้	เตามีความร้อนมากเกินไปที่จะสามารถใช้โปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) สำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง หรือเร่งการขึ้นฟูของแป้ง (Steam Manual Proof) ได้ นำอาหารออกจากเตาและปล่อยให้เตาเย็นลงจนกระทั่งข้อความดับไป
	น้ำกลายเป็นน้ำแข็ง กรุณาอ้างอิงคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน	เตาอาจไม่สามารถทำงานได้เป็นปกติ สั่งงานเตาโดยใช้โปรแกรมการย่างแบบอบเกรียม (Convection Grill) โดยไม่มีอาหาร และอุ่นเตาเป็นเวลา 5 นาที ดูหน้า 17
	"Now cooling"	หลังจากปรุงอาหาร ตัวเตาและชิ้นส่วนต่างๆ ของเตาจะยังคงร้อนอยู่ ข้อความ **"Now cooling"** จะปรากฏในจอแสดงจนกระทั่งภายในเตาเย็นลงดีแล้ว พัดลมระบายความร้อนอาจจะทำงานต่อไปอีกถึง 13 นาที ข้อความ **"Now cooling"** จะดับไปเมื่อเตาเย็นลงดีแล้ว หากท่านต้องการใช้เตาอุ่น ให้กดปุ่ม**หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**
	เปลี่ยนถาดรองน้ำทิ้ง	ถอดถาดรองน้ำออกจากเตาแล้วใส่กลับเข้าไปในเตาให้ถูกต้อง ดูหน้า 6 ในกรณีที่ติดตั้งถาดรองน้ำทิ้งไม่ถูกต้อง ข้อความ **"Replace drip tray"** จะปรากฏบนจอแสดงผล
	เทน้ำออกจากถาดรองน้ำแล้วใส่กลับเข้าไปในเตา	ข้อความ **"Empty drip tray and replace"** จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลเมื่อยังคงมีน้ำอยู่ในถาดรองน้ำ จะต้องเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้งไปและใส่ถาดกลับเข้าที่ก่อนจะเริ่มใช้งานโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หรือโปรแกรมนึ่งอาหาร (Steam) ดูหน้า 6
	ต้องขจัดคราบ	ปฏิบัติตามคำแนะนำทีละขั้นตอนในการขจัดคราบ ดูหน้า 8
	เติมน้ำลงในกระบอกใส่น้ำจนได้ระดับ	นำกระบอกใส่น้ำออกจากเตาแล้วเติมน้ำจนถึงระดับ 2 (MAX) ใส่กระบอกใส่น้ำกลับเข้าไปในเตาและดันให้เข้าที่
	ถอดกระบอกใส่น้ำ	ถ้ามีน้ำอยู่ในกระบอกใส่น้ำ ฟังก์ชั่นระบายน้ำจะไม่ทำงาน ถอดกระบอกใส่น้ำออกก่อนเริ่มระบายน้ำ
	ร้อน	ตัวเตาและด้านในของเตาจะร้อนมาก ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษไม่ให้เกิดแผลไหม้จากการสัมผัสเตาที่ร้อน

SRS AX1500(S) [TH]P21-30.indd 26 2/20/09 3:15:12 PM

ตารางประกอบการแก้ไขปัญหา

เหตุการณ์ต่อไปนี้ถือเป็นเรื่องปกติและไม่ได้เป็นสิ่งบ่งบอกว่าเตาทำงานผิดปกติ

คำถาม / เหตุการณ์		คำตอบ
แผงหน้าปัด / แหล่งจ่ายไฟ	จอแสดงผลมืด / ว่างเปล่า	* เปิดประตูเตาแล้วปิด ตรวจสอบดูว่าปลั๊กเสียบอยู่กับเต้าเสียบหรือไม่ * ตรวจสอบกระเปาะหลอดไฟและฟิวส์ว่าทำงานปกติหรือไม่ * ถอดปลั๊กไฟ รอ 1 นาทีและเสียบปลั๊กไฟใหม่
	จอแสดงเป็นปกติแต่ปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** ไม่ทำงานเมื่อกดปุ่ม	* เปิดประตูเตาแล้วปิด ไฟภายในเตาดับหรือไม่ กด**เริ่มต้นการทำงาน (START)** อีกครั้ง * หากบนจอแสดงปรากฏข้อความ “Wait. Oven is too warm to use.” ให้รอจนกว่าข้อความนี้จะหายไป
	แหล่งจ่ายไฟเกิดขัดข้องในระหว่างการปรุงอาหาร	โปรแกรมปรุงอาหารและเวลาที่ตั้งไว้จะถูกยกเลิก ปรุงอาหารต่อด้วยระบบปกติ
	ไฟภายในเตาดับในระหว่างการเร่งการขึ้นฟูของแป้ง (PROOF)	เป็นการทำงานปกติเพื่อป้องกันไม่ให้แป้งขนมปังที่บริเวณผิวด้านนอกแห้งกรอบ
	ไฟภายในเตาดับในระหว่างการกำจัดคราบไอน้ำ	ถือเป็นการทำงานปกติ ดูหน้า 8
	ไฟภายในเตาดับขณะประตูเตาเปิด	ไฟภายในเตาจะดับลงเมื่อประตูเปิดอยู่นานเกิน 5 นาที

SRS AX1500(S) [TH]P21-30.indd 27 4/10/09 1:42:54 PM

ตารางประกอบการแก้ไขปัญหา

เหตุการณ์ต่อไปนี้ถือเป็นเรื่องปกติและไม่ได้เป็นสิ่งบ่งบอกว่าเตาทำงานผิดปกติ

คำถาม / เหตุการณ์		คำตอบ
ไอน้ำ	ขณะประตูเปิด พบน้ำอยู่ภายในเตา	เกิดการกลั่นตัวของไอน้ำภายในเตา เช็ดให้แห้งด้วยฟองน้ำ
	ไอน้ำเล็ดลอดออกมาจากช่องระบายอากาศที่ด้านบนของเตา	เป็นเรื่องปกติที่ไอน้ำซึ่งผ่านการใช้งานแล้วจะออกมาจากช่องระบายอากาศที่ด้านบนของเตา
	พบน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำภายในเตา	ถือเป็นการทำงานตามปกติ เกิดการกลั่นตัวของไอน้ำบนพื้นของเตา เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
	ไอน้ำเล็ดลอดออกมาจากประตูในระหว่างการปรุงอาหาร	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปะเก็นประตูเตาอยู่ในสภาพที่ราบเรียบดี
เสียงดัง / เสียง	มีเสียงดังในระหว่างการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ	ขณะปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ ท่านอาจได้ยินเสียงการทำงานของแมกนีตรอนเป็นระยะๆ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่ใช้
	มีเสียงดังหลังจากการปรุงอาหาร	พัดลมระบายอากาศจะทำงานไปจนกระทั่งเตาเย็นลง พัดลมอาจจะทำงานต่อไปจนถึง 13 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ
	มีเสียงดังขณะปรุงอาหารโดยใช้ความร้อนสูง	อุณหภูมิที่สูงอาจทำให้ส่วนประกอบต่างๆ ของเตาเกิดการขยายตัว ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
ควัน / กลิ่น	ได้กลิ่นจากภายในเตาหลังจากการปรุงอาหาร	ดูหน้า 9 สำหรับคำแนะนำทีละขั้นตอนในการทำความสะอาดเตาก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก
	ขณะเริ่มใช้งานเตาเป็นครั้งแรก อาจจะมีควันหรือกลิ่นได้	ดู “CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE” ที่หน้า 9 สำหรับคำแนะนำทีละขั้นตอนในการกำจัดกลิ่น
อื่นๆ	เวลาที่ปรากฏอยู่บนจอแสดงมีการนับถอยหลังรวดเร็วมาก	ตรวจเช็คระบบสาธิตการทำงาน (Demonstration Mode) ที่หน้า 23 และทำการยกเลิก

SRS AX1500(S) [TH]P21-30.indd 28 2/20/09 3:15:12 PM

รายการตรวจสอบก่อนเรียกใช้บริการ

ให้ท่านทำการตรวจสอบตามรายการต่อไปนี้ก่อนเรียกใช้บริการจากศูนย์บริการชาร์ป:

1. หน้าจอแสดงผลสว่างเมื่อเปิดและปิดประตูหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
2. ขณะประตูเปิดอยู่ ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
3. วางน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนพื้นเตาเซรามิกแล้วปิดประตูเตาให้สนิท
   ไฟภายในเตาควรดับลงถ้าปิดประตูเตาสนิท
   ตั้งโปรแกรมไมโครเวฟเวลา 1 นาที ระดับความร้อน 100% ในขณะนี้:
   A. ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
   B. พัดลมระบายความร้อนทำงานหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
   (เอามืออังเหนือช่องระบายอากาศ)
   C. รูปไอคอน ไมโครเวฟปรากฏขึ้นในจอแสดงผลหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
   D. หลังจากเวลาผ่านไป 1 นาที ได้ยินเสียงเตือนหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
   E. น้ำภายในเตาร้อนหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
4. นำน้ำออกจากเตาและตั้งโปรแกรมอบเกรียม (Convection) เป็นเวลา 5 นาที ที่อุณหภูมิ 250°C
   A. รูปไอคอน ปรากฏขึ้นในจอแสดงผลหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
   B. หลังจากเตาหยุดทำงาน ภายในของเตาร้อนหรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
5. เติมน้ำลงในกระบอกใส่น้ำจนได้ระดับแล้วใส่กลับเข้าไปในเตา
   ตั้งโปรแกรมนึ่งแบบความร้อนสูงด้วยระบบปกติ (Manual Steam High) เป็นเวลา 3 นาที
   A. หลังจากเตาหยุดทำงาน ภายในเตาเต็มไปด้วยไอน้ำใช่หรือไม่ ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

ถ้า "ไม่ใช่" เป็นคำตอบของคำถามข้อใดข้อหนึ่ง โปรดตรวจสอบเต้าเสียบและฟิวส์ในชุดมิเตอร์ของท่าน
หากทั้งเต้าเสียบและฟิวส์ทำงานเป็นปกติ ให้ติดต่อศูนย์บริการซึ่งผ่านการรับรองโดย SHARP

ข้อสำคัญ: ถ้าจอแสดงผลไม่ปรากฏข้อความใดๆ ทั้งๆ ที่ปลั๊กไฟเสียบอยู่ แสดงว่าเตาอาจอยู่ในโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดและปิดเตาเพื่อใช้งาน ดู "เริ่มการใช้งาน" หน้า 9

หมายเหตุ:

1. ถ้าเวลาในจอแสดงผลนับถอยหลังอย่างรวดเร็ว ให้ตรวจสอบระบบสาธิตการทำงาน (Demonstration Mode) (ดูรายละเอียดหน้า 23)
2. ถ้าเตาถูกตั้งเวลามากกว่า 4 นาที ในโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) ที่ระดับความร้อน 100% กำลังไฟจะลดลงเพื่อป้องกันเตาร้อนเกินไป สุดท้ายกำลังไฟจะเหลือ 70% หลังผ่านไป 6 นาที

ข้อมูลจำเพาะ

แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ	:	อ้างอิงที่ป้ายบอกระดับ
กำลังไฟฟ้ากระแสสลับที่ต้องการ	:	
ไมโครเวฟ		1.16 กิโลวัตต์
อบเกรียม (Convection)		1.55 กิโลวัตต์
กำลังไฟออก	:	
ไมโครเวฟ		900 วัตต์* (ตามขั้นตอนการทดสอบของ IEC)
อบเกรียม (Convection)		1.45 กิโลวัตต์
ความถี่ไมโครเวฟ	:	2450 MHz** (Class B/Group 2)
ขนาดภายนอก	:	553 มม.(ก) x 438 มม.(ส) x 483 มม.(ล)***
ขนาดภายใน	:	359 มม.(ก) x 256 มม.(ส) x 339 มม.(ล)
ความจุ	:	31 ลิตร
น้ำหนัก	:	ประมาณ 24 กก.

* การวัดข้างต้นยึดวิธีการมาตรฐานของ the International Electrotechnical Commission (IEC) ที่ใช้สำหรับการวัดกำลังไฟออก

** เป็นการแบ่งประเภทของอุปกรณ์ ISM (Industrial, Scientific and Medical) ดังที่อธิบายไว้ในมาตรฐานสากล CISPR11

*** ความลึกไม่รวมถึงมือจับสำหรับเปิดประตูเตา

ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

ทำความรู้จักกับเตาของท่าน

คู่มือการใช้เล่มนี้เป็นสิ่งมีค่ายิ่ง: ขอให้ท่านอ่านและศึกษาอย่างละเอียดและเก็บไว้ใช้อ้างอิงตลอดเวลา

ท่านต้องระลึกไว้เสมอว่า เตา SuperSteam Oven นั้นไม่เหมือนกับเตาที่มีเพียงไมโครเวฟอย่างเดียวตรงที่เตาชนิดนี้มีแนวโน้มที่จะเกิดความร้อนในระหว่างที่ปรุงอาหารในโหมดอบไอน้ำพลังสูง **(SuperSteam Convection), อบเกรียม (Convection) หรือนึ่งอาหาร (Steam)**
เตาชนิดนี้มีไว้สำหรับเตรียมอาหารเท่านั้น
ไม่ควรใช้อบผ้าหรือหนังสือพิมพ์

เกี่ยวกับทางเลือกในการปรุงอาหาร

เตาของท่านมีโหมดสำหรับปรุงอาหารหลากหลาย ซึ่งแบ่งออกเป็นระบบอัตโนมัติและระบบปกติ การอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection), การนึ่งอาหาร (Steam) และไมโครเวฟ (Microwave) มีให้เลือกทั้งแบบระบบอัตโนมัติและระบบปกติ แต่การอบเกรียม (Convection) มีเฉพาะแบบระบบปกติ

อบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)

ฟังก์ชั่นไอน้ำพลังสูง (SuperSteam) ได้ถูกรวมเข้ากับฟังก์ชั่นอบเกรียม (convection) เพื่อให้สามารถย่างหรืออบอาหาร และกำจัดไขมันส่วนเกินออกไปได้ โดยที่อาหารไม่สูญเสียความชื้น เนื้อและไก่จะเหลืองเกรียม ฉ่ำและมีรสชาติ

นึ่งอาหาร (Steam)

ฟังก์ชั่นนึ่งอาหาร (Steam) จะค่อยๆ ปรุงอาหารโดยรักษาความชื้น รสชาติตามธรรมชาติและสารอาหาร
สามารถนึ่งอาหารแบบอุ่น (Steam Reheat) ในภาชนะโลหะได้

อบเกรียม (Convection)

ฟังก์ชั่นอบเกรียม (Convection) ทำอาหารได้หลากหลายทั้งอบเกรียม, อบเบเกอรี่, ปิ้ง และอบกรอบ เช่น อบคุกกี้, เค้ก, ขนมปัง, มัฟฟิ่น, ขนมปังกรอบ และโรล ได้หนึ่งหรือสองชั้น

ไมโครเวฟ (Microwave)

ไมโครเวฟให้ความสะดวกรวดเร็วในการปรุงอาหารและละลายอาหารแช่แข็ง

ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

ภาชนะและวัสดุปิดคลุม

ตารางด้านล่างนี้จะแนะนำว่าควรใช้ภาชนะและวัสดุปิดคลุมอาหารชนิดใดในแต่ละโหมดการทำงาน

โหมดปรุงอาหาร / ภาชนะ - วัสดุปิดคลุม	การอบไอน้ำพลังสูง / การอบเกรียม (SuperSteam Convection / Convection)	การนึ่งอาหาร (Steam)	ไมโครเวฟ (Microwave)
อะลูมิเนียมฟอยล์, ภาชนะบรรจุทำจากฟอยล์	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ได้ แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์แบนขนาดเล็กที่วางแนบอาหารสามารถป้องกันไม่ให้อาหารบริเวณนั้นไหม้ หรือน้ำแข็งละลายเร็วเกินไป ให้แผ่นฟอยล์อยู่ห่างจากผนังเตาอย่างน้อย 2 ซม.
โลหะ	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ไม่ได้
ภาชนะดินเผา, เซรามิก	ใช้ได้ เครื่องกระเบื้องสำหรับเตาอบ, เครื่องปั้นดินเผา, เครื่องปั้นดินเผาเคลือบเงา, และเครื่องปั้นดินเผาอย่างดี (bone china) ปกติแล้วล้วนเหมาะสมสำหรับนำมาใช้ในกรณีนี้ ห้ามใช้ภาชนะที่มีตำหนิ	ใช้ได้	ใช้ได้ ตรวจสอบคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตว่าปลอดภัยสำหรับใช้กับไมโครเวฟหรือไม่ ห้ามใช้ภาชนะที่มีตำหนิ
เครื่องแก้วทนความร้อน เช่น Pyrex®	ใช้ได้ ควรระมัดระวังหากใช้เครื่องแก้วอย่างดีเนื่องจากสามารถแตกได้หากได้รับความร้อนอย่างฉับพลัน	ใช้ได้	ใช้ได้
พลาสติก/โพลีสไตรีนทนความร้อนสูงกว่า 140°C	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้ ต้องระมัดระวังเนื่องจากภาชนะบางชนิดเกิดการโค้งงอ, ละลาย หรือสีตกที่อุณหภูมิสูง	ใช้ได้ ใช้ภาชนะพลาสติกสำหรับโปรแกรมไมโครเวฟในการอุ่นและละลายน้ำแข็ง ภาชนะพลาสติกสำหรับเตาไมโครเวฟบางชนิดไม่เหมาะสำหรับนำมาปรุงอาหารที่มีน้ำตาลสูง ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต
แผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหารทนความร้อนสูงกว่า 140°C	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้	ใช้ได้
กระดาษซับมัน, จานกระดาษ	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้ กระดาษซับมัน: เพื่อปิดคลุมเวลาอุ่นหรือปรุงอาหาร ห้ามใช้กระดาษซับมันที่นำกลับมาใช้ซ้ำเนื่องจากอาจมีผงโลหะปะปนอยู่ จานกระดาษ: สำหรับอุ่นซ้ำ
ภาชนะทำจากวัสดุสังเคราะห์	ใช้ไม่ได้ สามารถละลายได้ที่อุณหภูมิสูง	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้
กระดาษรองอบ	ใช้ได้ ห้ามสัมผัสผนังเตาเนื่องจากอาจเกิดการไหม้ รักษาระดับอุณหภูมิที่สามารถทนความร้อนได้	ใช้ได้	ใช้ไม่ได้
ถุงสำหรับอบ	ใช้ได้ ถุงสำหรับอบควรใช้สำหรับการอบเกรียม (Convection) เท่านั้น	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้ ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต
จานเงินและภาชนะทำอาหารหรือภาชนะซึ่งอาจขึ้นสนิมภายในเตาได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้
ตะแกรง, ถาดสำหรับอบขนม	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ไม่ได้

ควรตรวจสอบภาชนะเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเหมาะสมสำหรับแต่ละโหมดการปรุงอาหาร ขณะอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก ให้ระมัดระวังอุณหภูมิที่จุดหลอมละลายของภาชนะดังกล่าวมากเป็นพิเศษ ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกด้วยอุณหภูมิที่สูงกว่าจุดหลอมละลายของภาชนะ คอยจับตาดูเตาเอาไว้ทุกขณะเนื่องจากอาจเกิดการหลอมละลายและประกายไฟ

ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริม มีอุปกรณ์เสริมสำหรับไมโครเวฟหรืออุปกรณ์ชนิดทนความร้อนให้เลือกซื้อหามากมาย ประเมินอย่างรอบคอบก่อนซื้อเพื่อให้แน่ใจว่าตรงกับความต้องการ เทอร์โมมิเตอร์สำหรับใช้กับไมโครเวฟจะช่วยให้ท่านทราบระดับความสุกที่ถูกต้องและแน่ใจว่าอาหารได้รับการปรุงด้วยระดับอุณหภูมิที่มีความปลอดภัยขณะใช้การปรุงด้วยไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว SHARP จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นกับเตาในกรณีที่มีการใช้อุปกรณ์เสริม
สำหรับการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ ให้ใช้ภาชนะตามที่แนะนำให้ใช้ในตารางการปรุงอาหารในคู่มือใช้งานนี้หรือหนังสือคู่มือการทำอาหารที่ให้มา

คำแนะนำการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) และ นึ่งอาหาร (Steam)

มีเทคนิคบางประการในการปรุงอาหารด้วยไอน้ำ (steam) จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องปฏิบัติตามเทคนิคเหล่านี้เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ออกมาดี หลายอย่างมีความคล้ายคลึงกับวิธีการปรุงอาหารโดยทั่วไปซึ่งท่านอาจคุ้นเคยดีอยู่แล้ว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้สำหรับทางเลือกในการปรุงอาหารทั้งหลายที่ใช้ฟังก์ชั่นอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM CONVECTION) และ นึ่งอาหาร (STEAM)

หมายเหตุ:

- คอยดูเตาอยู่เสมอขณะมีการใช้งาน
- ต้องแน่ใจว่าภาชนะมีความเหมาะสมกับแต่ละโหมดการปรุงอาหาร (ดูภาชนะและวัสดุปิดคลุมที่หน้า 31)
- เปิดประตูเตาให้ไอน้ำกระจายออกไป
- หลังจากการปรุงอาหารและเตาเย็นลงแล้ว นำกระบอกใส่น้ำออกจากเตาและเทน้ำทิ้ง เช็ดภายในเตาด้วยผ้านุ่มหรือฟองน้ำ รอ 2-3 นาที จากนั้นจึงเทน้ำออกจากถาดรองน้ำ

คำเตือน:
ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือใช้งานของ SHARP ทุกครั้ง หากท่านตั้งเวลาการปรุงอาหารเกินจากที่แนะนำและใช้อุณหภูมิสูงเกินไป อาหารอาจจะสุกเกิน ไหม้ และในกรณีที่ร้ายแรงอาจติดไฟและทำให้เตาชำรุดเสียหายได้

- คำแนะนำพิเศษสำหรับการนึ่งอาหาร (STEAM)

เทคนิคการปรุงอาหาร	
ภาชนะ	ต้องแน่ใจว่าได้จัดวางอาหารอย่างสม่ำเสมอกัน อาหารที่มีช่องว่างน้อยหรือไม่มีช่องว่างเลยจะทำให้สุกช้า ดังนั้นต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้จัดวางอาหารให้มีช่องว่างระหว่างอาหารอย่างเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำสามารถไหลเวียนได้โดยรอบ สำหรับภาชนะ ควรใช้ชามก้นตื้น ไม่แนะนำให้ใช้จานที่หนา เนื่องจากต้องเพิ่มเวลาการปรุง **เพื่อให้สามารถลดเกลือและไขมันได้อย่างมีประสิทธิภาพ กรุณาวางอาหารลงบนตะแกรงโดยตรง หากวางอาหารบนจานควรเทน้ำที่ไหลออกจากอาหารทิ้ง**
การปิดคลุม	ส่วนใหญ่แล้วไม่จำเป็นต้องปิดคลุมอาหาร หากจำเป็นขอแนะนำให้ใช้อะลูมิเนียมฟอยล์เพื่อคงความชุ่มฉ่ำของอาหารจากน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำภายในเตา อาหารที่มีการปิดคลุมจะใช้เวลาปรุงมากขึ้น
ประตูเตา	เพื่อให้ใช้เวลาในการปรุงตรงตามที่กำหนด ให้ปิดประตูเตาเอาไว้ตลอดเวลา
การคนอาหาร	บางครั้งซุปหรืออาหารตุ๋นที่นำมาอุ่นซ้ำในหม้อตุ๋นโดยไม่ปิดฝาจะดูเหลวหลังจากปรุงเสร็จ ลักษณะของอาหารจะดูดีขึ้นหากคนให้ทั่วถึง
การตั้งอาหารพักไว้	ควรตั้งอาหารพักไว้หลังจากปรุงเสร็จแล้วเพื่อให้ความร้อนกระจายไปในอาหารอย่างทั่วถึง ห้ามพักอาหารไว้นานเกินไป เนื่องจากอาหารอาจสุกมากเกินไปหรืออาจเปียกแฉะเนื่องจากไอน้ำที่ตกค้างอยู่

เคล็ดลับการปรุงอาหาร	
การลวก	สามารถใช้ฟังก์ชั่น STEAM ลวกผักเพื่อเตรียมแช่แข็ง วางผักที่เตรียมไว้ลงบนจานแล้วลวกด้วย STEAM, MANUAL, STEAM HIGH เป็นเวลา 4 ถึง 5 นาที หลังจากนั้น ใส่ลงในน้ำเย็นเพื่อให้เย็นตัวลงอย่างรวดเร็ว ทิ้งให้แห้งแล้วนำไปแช่แข็ง
อาหารดองเค็ม	สำหรับอาหารดองเค็มบางชนิด เช่น ปลาเค็ม เบคอน และอื่นๆ สามารถลดความเค็มลงได้ด้วยการอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) ก่อนนำมาปรุง วางอาหารดองเค็มลงบนตะแกรงโดยตรง แล้วใช้โหมด STEAM, MANUAL, STEAM HIGH เป็นเวลา 4 ถึง 5 นาที

ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

- คำแนะนำการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมอบไน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM CONVECTION) และ นึ่งอาหาร (STEAM) -

คุณสมบัติของอาหาร	
ความหนาแน่น	ความหนาแน่นของอาหารจะส่งผลต่อเวลาที่ต้องใช้ในการปรุง หากเป็นไปได้ ให้หั่นอาหารเป็นชิ้นบางๆ และจัดวางเป็นชั้นเดียว
ปริมาณ	ยิ่งปริมาณของอาหารในเตามากขึ้น เวลาในการปรุงก็ยิ่งมากขึ้นตามไปด้วย
ขนาด	อาหารที่มีขนาดเล็กหรือเป็นชิ้นเล็กๆ จะสุกเร็วกว่าขนาดใหญ่ เนื่องจากความร้อนสามารถแทรกเข้าไปยังจุดกึ่งกลางได้จากรอบด้าน เพื่อให้อาหารสุกทั่วถึง ต้องทำให้อาหารมีขนาดเท่าๆ กัน
รูปทรง	อาหารที่มีรูปทรงไม่แน่นอน เช่น อกไก่หรือน่องไก่ อาจสุกช้าในส่วนที่หนากว่าส่วนอื่น ตรวจเช็คดูว่าส่วนเหล่านี้สุกดีหรือไม่ก่อนเสิร์ฟ
อุณหภูมิของอาหาร	อุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารจะส่งผลต่อเวลาที่ต้องใช้ในการปรุง อาหารแช่เย็นจะใช้เวลาปรุงนานกว่าอาหารที่อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของภาชนะบรรจุไม่ใช่อุณหภูมิที่แท้จริงของอาหารหรือเครื่องดื่ม
เครื่องปรุงและแต่งรสชาติ	ควรเติมเครื่องปรุงหรือแต่งรสชาติหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ถ้าเติมเครื่องปรุงลงในการหมักหรือทา รสชาติของเครื่องปรุงจะอ่อนลงเมื่อปรุงโดยการอบไอน้ำพลังสูง ถ้าจำเป็น ให้เติมเครื่องปรุงหรือแต่งรสชาติอีกครั้งหลังจากปรุงเสร็จแล้ว

หมายเหตุ:

- ต้องแน่ใจว่าอาหารสุก/อุ่นทั่วถึงก่อนเสิร์ฟ
- เวลาที่ต้องใช้ในการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับรูปทรง ความลึก ปริมาณ และอุณหภูมิของอาหาร รวมทั้งขนาด รูปทรง และวัสดุของภาชนะ
- ห้ามอุ่นน้ำมันหรือไขมันสำหรับใช้ทอดอาหาร เนื่องจากอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินและไฟไหม้ได้ ควรระมัดระวังอาหารที่มีไขมันหรือน้ำตาลสูง (เช่น คริสต์มาสพุดดิ้ง) เนื่องจากความร้อนที่สูงเกินสามารถทำให้เกิดไฟไหม้ได้

ใบหน้าและมือ: ใช้ถุงมือชนิดหนาสำหรับเตาอบในการนำอาหารหรือภาชนะใส่อาหารออกจากเตาทุกครั้ง ให้ระมัดระวังขณะเปิดประตูเตาเพื่อให้ไอน้ำค่อยๆ กระจายออกไป ห้ามนำอาหารออกจากเตาด้วยมือเปล่า

ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารและเครื่องดื่มก่อนเสิร์ฟ ให้ระวังเป็นพิเศษเมื่อเสิร์ฟอาหารให้เด็กทารก เด็กเล็กและเด็กโต

ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

คำแนะนำสำหรับโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave)

- หมายเหตุและคำเตือนสำหรับไมโครเวฟ -

	ควรทำ	ไม่ควรทำ
ไข่, ผลไม้, ถั่ว, เมล็ดพืช, ผัก, ไส้กรอก และหอยนางรม	* เจาะไข่แดง ไข่ขาวและหอยนางรมก่อนอบเพื่อป้องกัน "การระเบิด" * จิ้มผิวมันฝรั่ง, แอปเปิ้ล, น้ำเต้า, ฮ็อทด็อก, ไส้กรอก และหอยนางรมเพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาได้	* ปรุงอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก เพื่อป้องกัน "การระเบิด" ซึ่งอาจทำให้เตาชำรุดเสียหายหรือทำให้บาดเจ็บ * ทำไข่ต้ม/ไข่ลวก * อบหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป * อบแห้งถั่วหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	* ใช้ข้าวโพดคั่วบรรจุถุงสำเร็จสำหรับเข้าเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ * เมื่อได้ยินเสียงข้าวโพดแตกตัว ให้ปิดเครื่องและรอสัก 1-2 วินาที เพื่อให้ข้าวโพดแตกตัวหมด	* อบข้าวโพดคั่วในถุงกระดาษสีน้ำตาลทั่วไปหรือในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ * ใช้เวลาเกินจากที่ระบุไว้บนถุงข้าวโพดคั่ว
อาหารเด็กอ่อน	* ถ่ายอาหารเด็กอ่อนลงในชามเล็กและค่อยๆ อุ่น และคนบ่อยๆ ตรวจเช็คอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการถูกลวก * ถอดฝาเกลียวและจุกนมออกก่อนอุ่นขวดนม หลังจากอุ่น เขย่าให้ทั่ว ตรวจเช็คอุณหภูมิที่เหมาะสม	* อุ่นขวดแบบใช้แล้วทิ้ง * อุ่นขวดนมโดยใช้ความร้อนสูงเกิน ให้อุ่นแค่พออุ่นเท่านั้น * อุ่นขวดนมขณะมีจุกนมติดอยู่ * อุ่นอาหารเด็กอ่อนในกระปุกจากโรงงานผลิต
อาหารทั่วไป	* อาหารที่มีไส้ หลังจากอุ่นแล้วให้นำมาตัดเพื่อให้ไอร้อนระบายออกและป้องกันอาหารลวกปาก * ใช้ชามก้นลึกอบอาหารเหลวหรือซีเรียลเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจนล้นออกมา	* อุ่นหรือปรุงอาหารในกระปุกแก้วที่ปิดฝาหรือภาชนะกันอากาศเข้า * ทำให้น้ำมันร้อนจัด * อุ่นหรืออบแห้งไม้, สมุนไพร, กระดาษเปียก, เสื้อผ้าหรือดอกไม้
ของเหลว (เครื่องดื่ม)	* สำหรับการต้มหรือปรุงของเหลว ดูคำเตือนที่หน้า 1-2 เพื่อป้องกันการระเบิดและการเดือดปะทุที่เกิดจากความร้อนสะสมหลังจากการปรุง	* อุ่นอาหารนานกว่าที่กำหนด
อาหารกระป๋อง	* นำอาหารออกจากกระป๋อง	* อุ่นหรือปรุงอาหารทั้งกระป๋อง
โรลไส้กรอก, พาย, คริสต์มาสพุดดิ้ง	* ปรุงโดยใช้เวลาตามที่แนะนำ (อาหารเหล่านี้มีปริมาณน้ำตาลและ/หรือไขมันสูง)	* ใช้เวลานานเกินไปจนอาจทำให้ติดไฟ
เนื้อสัตว์	* ใช้ตะแกรงหรือจานสำหรับอบอาหารด้วยไมโครเวฟสำหรับรองรับน้ำที่ออกมาจากเนื้ออบ	* วางเนื้อลงบนพื้นเซรามิกของเตาโดยตรงเพื่อปรุง
ภาชนะที่ใช้	* ก่อนนำมาใช้งาน ตรวจเช็คดูว่าภาชนะมีความเหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ	* ใช้ภาชนะโลหะสำหรับปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ โลหะสามารถสะท้อนพลังงานไมโครเวฟและทำให้เกิดประจุไฟฟ้าและประกายไฟ
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์	* ใช้ห่ออาหารเพื่อป้องกันอาหารสุกเกิน * เฝ้าดูประกายไฟ ลดฟอยล์หรือให้อยู่ห่างจากผนังเตาด้านใน	* ใช้มากเกินไป * ปิดคลุมอาหารใกล้กับผนังด้านในเตา ประกายไฟสามารถทำให้ภายในเตาชำรุดเสียหายได้

SRS AX1500(S) [TH]P31-40.indd 34 2/20/09 2:41:46 PM

ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

- คำแนะนำในการใช้งานโปรแกรมไมโครเวฟ -

เทคนิคการปรุงอาหาร	
การจัดวางอาหาร	วางอาหารส่วนที่หนาไว้ตรงขอบจานด้านนอก
เวลาในการปรุงอาหาร	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามคำแนะนำไว้ก่อนแล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการ อาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไปอาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา	ควรใช้: กระดาษซับมัน พลาสติกคลุมอาหาร หรือฝาปิดภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟ การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันเศษอาหารกระเด็น และช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกัน (รวมทั้งช่วยรักษาความสะอาดของเตา)
การป้องกันอาหารไหม้	การปรุงอาหารประเภทเนื้อหรือเป็ดไก่ ควรใช้อะลูมิเนียมฟอยล์แผ่นเล็กๆ ปิดคลุมตรงส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันการไหม้
การคนอาหาร	ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอาหาร 1-2 ครั้งในระหว่างการปรุง โดยคนจากด้านนอกเข้าด้านใน
การพลิกกลับอาหาร	อาหารประเภทไก่ แฮมเบอร์เกอร์ หรือสเต็ก ควรมีการพลิกกลับในระหว่างการปรุงอาหาร
การสลับตำแหน่งอาหาร	การปรุงอาหารประเภทลูกชิ้นเนื้อ ควรมีการสลับตำแหน่งของอาหารจากบนลงล่าง และจากส่วนกลางไปสู่ด้านนอกของจานบ้าง
การตั้งอาหารพักไว้	หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ควรมีเวลาตั้งอาหารพักไว้อย่างเหมาะสม ถ้าเป็นไปได้ ให้นำอาหารออกจากเตาแล้วจึงคน อย่าเพิ่งเปิดฝาครอบภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่ แต่อย่าให้นานเกินไป
การตรวจสอบความสุกของอาหาร	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้: – ดูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารทั่วทุกจุด ไม่เฉพาะที่บริเวณขอบๆ – บริเวณข้อของเป็ดไก่จะหลุดออกได้ง่ายเมื่อดึง – อาหารประเภทหมู เป็ดไก่จะไม่มีสีเลือด – อาหารประเภทปลา สีจะขุ่น ไม่ใส ครีบจะหลุดง่าย
การเคี่ยวอาหาร	การเคี่ยวอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการประกอบอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ ระดับความชื้นและไอน้ำในอาหารจะมีผลต่อสภาพความชื้นในเตา โดยปกติแล้วอาหารที่มีการครอบปิดไว้จะเคี่ยวได้ไม่เต็มที่เท่ากับอาหารที่เปิดฝาภาชนะไว้ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการเปิดฝาหรือเปิดช่องระบายอากาศไว้
พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับโปรแกรมไมโครเวฟ	การปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารซึ่งใช้กับโปรแกรมไมโครเวฟ	ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟบางชนิดไม่เหมาะสำหรับนำมาปรุงอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง
เค้ก/เนื้อก้อน	การทำเค้กหรือปรุงเนื้อก้อน ให้วางภาชนะบนชามก้นตื้นทนความร้อน

- คำแนะนำในการละลายน้ำแข็ง -

เทคนิคการละลายน้ำแข็ง	
การจัดวาง	จัดวางอาหารเป็นชั้นเดียวเสมอกันบนจานก้นตื้น เพื่อให้มั่นใจได้ว่าน้ำแข็งจะละลายออกจากอาหารเท่ากันทุกส่วน
การแยก	อาหารอาจเกาะติดกันเมื่อนำออกมาจากช่องแช่แข็ง สิ่งสำคัญก็คือ ให้แยกอาหารออกจากกันให้เร็วที่สุดในระหว่างการละลายน้ำแข็ง เช่น สเต็ก, เนื้อติดกระดูกสำหรับทำสเต็ก
การตั้งพัก	จำเป็นต้องตั้งอาหารพักไว้เพื่อให้มั่นใจว่าน้ำแข็งละลายออกจนหมด พักอาหารไว้โดยมีการปิดคลุมอยู่ช่วงเวลาหนึ่งเพื่อให้น้ำแข็งที่อยู่ข้างในละลายออกมาจนหมด

หมายเหตุ:

- ก่อนละลายน้ำแข็ง ต้องแกะถุง/กล่องบรรจุและวัสดุห่อหุ้มออกจนหมด

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

คำแนะนำสำหรับเมนูอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)

วิธีทำอาหารสุขภาพ (BALANCED MEALS)

พริกแดงยัดไส้กับข้าวซ้อมมือ

[ภาชนะ]
ชามกราแตงทนความร้อน (ขนาดประมาณ 26 x 5 ซม.)

[ส่วนผสมสำหรับพริกยัดไส้]

พริกแดง (ผ่าซีกตามยาว)	4 ลูก
หอมหั่นเป็นลูกเต๋า	100 กรัม
เห็ดหั่นเป็นชิ้นบางๆ	200 กรัม
ไข่ (ขนาดกลาง)	2 ฟอง
Gouda ชีสไขมันต่ำ	100 กรัม
เกล็ดขนมปัง	25 กรัม
พาสลี่ย์สับ	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือและพริกไทย	

[ส่วนผสมสำหรับน้ำซอส]

มะเขือเทศ (ปอกเปลือกสับ)	500 กรัม
น้ำสต๊อกผัก	150 มล.
Crème Fraiche ไขมันต่ำ	75 กรัม
เฮิร์บสดสับ	1 ช้อนโต๊ะ

[ส่วนผสมสำหรับข้าวซ้อมมือ]

ข้าวซ้อมมือนึ่งสุก	200 กรัม
น้ำร้อน	400 มล.

[วิธีทำ]
1. ตีไข่ในชามและเติมชีส เกล็ดขนมปัง หอม เห็ด และพาสลี่ย์ ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
2. นำส่วนผสมมายัดใส่ในพริกแดงแล้ววางลงในถาดสำหรับอบ
3. ผสมมะเขือเทศสับกับน้ำสต๊อกผัก เทลงในถาดสำหรับอบที่มีพริกยัดไส้ วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านบน
4. ใส่ข้าวลงในชามกราแตง เติมน้ำร้อนและคนให้เข้ากัน
5. วางชามกราแตง ลงในถาดสำหรับอบอีกอันหนึ่ง วางถาดสำหรับอบที่ชั้นวางด้านล่าง
6. อบโดยใช้โปรแกรม “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, STUFFED PEPPER WITH BROWN RICE”
7. หลังจากปรุงเสร็จ ให้คนข้าวและตั้งทิ้งไว้ 2 นาที
8. ผสม Crème fraiche และเฮิร์บที่สับแล้วลงในซอสมะเขือเทศ แล้วคนให้เข้ากัน

ผักโขมและ Ricotta Cannelloni กับขนมปังโรลอบ

[ภาชนะ]
จานทนความร้อนสี่เหลี่ยม (ขนาดประมาณ 20 x 20 x 6 ซม.)
ถาดสำหรับอบ 2 ใบ

[ส่วนผสมสำหรับเบรดโรล]

ยีสต์สด (หรือยีสต์แห้ง 10 กรัม)	20 กรัม
น้ำอุ่น	125 มล.
นม (ที่ได้จากการผลิตเนย)	50 มล.
เกลือ	½ ช้อนชา
น้ำตาล	½ ช้อนชา
แป้งเค้ก	125 กรัม
แป้งสาลี (โฮลมีล)	100 กรัม
รำข้าวสาลี	25 กรัม
เนย	
นม (ที่ได้จากการผลิตเนย) สำหรับทาแป้งที่ผสมเสร็จแล้ว	1 ช้อนโต๊ะ

[ส่วนผสมสำหรับ Cannelloni]

ผักโขม (ละลายน้ำแข็งออกและทิ้งไว้แห้งดีแล้ว)	200 กรัม
ริคอตตาชีสไขมันต่ำ	375 กรัม
กระเทียมโขลก	
เกลือและพริกไทย	
จันทน์เทศขูด	
น้ำมันมะกอกสำหรับทาจาน	1 ช้อนชา
Cannelloni แบบหลอด	12 หลอด
มะเขือเทศสด (ปอกเปลือก)	650 กรัม
ใบโหระพาสดสับ	1 ช้อนชา
พาร์มีซานชีสขูดฝอย	25 กรัม

[วิธีทำ]
1. ละลายยีสต์ในน้ำอุ่นและเติมนม (ที่ได้จากการผลิตเนย) ลงไป
2. ผสมแป้งสาลี รำข้าวสาลี เกลือและน้ำตาล เข้าด้วยกันในชามขนาดใหญ่
3. ทำเป็นหลุมตรงกึ่งกลางและเทส่วนผสมยีสต์ลงไป
4. นวดส่วนผสมจนเข้ากัน
5. วางชามบนตะแกรงและรอให้แป้งฟู (รอแป้งฟู 30 นาที)
6. นวดแป้งอีกครั้ง แล้วตัดแบ่งออกเป็น 2 ก้อน แบ่งออกเป็น 8 ชิ้นโดยมีขนาดเท่ากัน แล้วปั้นเป็นรูปเบรดโรล
7. รองถาดอบด้วยกระดาษรองเตาอบและวางเบรดโรลลงบนกระดาษ
8. รอให้แป้งฟูและทานมลงบนแป้งก่อนทำการอบ
9. วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านบน
10. ทาจานทนความร้อนด้วยน้ำมันมะกอก
11. ผสมผักโขม ริคอตตาชีสและกระเทียมเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยจันทน์เทศ, เกลือและพริกไทย
12. เติม cannelloni ลงในส่วนผสม จัดวาง cannelloni เป็นชั้นเดียวในชามกราแตง
13. สับมะเขือเทศและผสมกับใบโหระพาสดสับ ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
14. เทซอสมะเขือลงบน cannelloni ให้ทั่ว
15. วางชาม cannelloni ลงในถาดสำหรับอบอีกใบหนึ่ง วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านล่าง
16. อบโดยใช้โปรแกรม “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, CANNELLONI WITH BREAD ROLLS”
17. หลังจากอบเสร็จแล้ว นำเบรดโรลออกจากเตาและทิ้งไว้ 5 นาทีเพื่อให้เย็นลง แต่ให้พัก cannelloni ไว้ในเตา 5 นาที
18. สุดท้าย โรยพาร์มีซานชีสขูดใหม่ๆ ลงบน cannelloni

SRS AX1500(S) [TH]P31-40.indd 36 2/20/09 2:41:46 PM

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

สเต็กแซลมอนกับกราแตงผักโขมและมันฝรั่ง

[ภาชนะ]
จานทนความร้อนทรงแบน (ขนาดประมาณ 28 ซม.)
ถาดสำหรับอบ 2 ใบ
ตะแกรง

[ส่วนผสมสำหรับสเต็กแซลมอน]

เนื้อปลาแซลมอน	800 กรัม
(4 ชิ้น ชิ้นละประมาณ 200 กรัม)	
น้ำมะนาว	1 ลูก
พริกไทยดำ	

[ส่วนผสมสำหรับ Spinach Gratin]

มันฝรั่งต้มสุกหั่นเป็นชิ้น	500 กรัม
ผักโขมละลายน้ำแข็งออกและทิ้งไว้แห้งดีแล้ว	400 กรัม
Crème Fraiche ไขมันต่ำ	150 กรัม
นม	100 มล.
เกลือและพริกไทย	
จันทน์เทศ	
น้ำมันมะกอกสำหรับทาจาน	

[วิธีทำ]
1. ล้างเนื้อปลาแซลมอนและทิ้งไว้ให้แห้ง เหยาะน้ำมะนาวและเกลือตามต้องการ ปรุงรสด้วยพริกไทยดำ
2. วางเนื้อปลาแซลมอนลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านบน
3. ทาจานทรงแบน ด้วยน้ำมันเพียงบางๆ ปรุงรสผักโขมด้วยเกลือ พริกไทย และจันทน์เทศ แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. วางมันฝรั่งและผักโขมในจานทรงแบน โดยวางสลับกันในแนวตั้ง
5. ผสม Crème Fraiche กับนมสด, เติมเครื่องปรุง และเทลงบนผัก ปรุงรสด้วยจันทน์เทศ
6. วางจานทรงแบน ลงในถาดสำหรับอบอีกอันหนึ่ง วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านล่าง
7. อบโดยใช้ “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, SALMON STEAKS WITH GRATIN”

ไก่อบกับมันฝรั่งชิ้นใหญ่และผักรวม

[ภาชนะ]
ถาดสำหรับอบ 2 ใบ
ตะแกรง

[ส่วนผสม]

ไก่ทั้งตัวน้ำหนัก	1.2-1.3 กก.
เกลือและพริกไทย	
ปาปริก้า	
มันฝรั่ง (ปอกเปลือก)	400 กรัม
หั่นเป็นชิ้นใหญ่	
เห็ดหั่นครึ่ง	200 กรัม
พริกแดงซอย	200 กรัม
บล็อกโคลี่ดอกย่อย	150 กรัม
น้ำเย็น	2 ช้อนโต๊ะ
พาสลี่ย์สับ	

[วิธีทำ]
1. ล้างไก่และทิ้งไว้ให้แห้ง หั่นไก่ออกเป็น 5-6 ชิ้น แล้วปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย และปาปริก้า
2. วางไก่ลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านบน
3. ผสมผักต่างๆ เข้าด้วยกันและวางลงบนถาดสำหรับอบอีกใบหนึ่ง พรมด้วยน้ำเปล่า ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
   วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านล่าง
4. อบโดยใช้ “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, ROAST CHICKEN WITH VEG”
5. หลังอบเสร็จ โรยส่วนผสมผักด้วยพาสลี่ย์สับ

สเต๊ะไก่เผ็ดกับข้าวคลุกมะเขือเทศตากแห้ง

[ภาชนะ]
จานทนความร้อนทรงกลม (ขนาดประมาณ 26 x 5ซม.)

[ส่วนผสมสำหรับสเต๊ะไก่]

อกไก่หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	350 กรัม
หอม ชิ้นขนาด 2 ซม.	100 กรัม
พริกชี้ฟ้าหั่นเสี้ยว	75 กรัม
มะเขือเทศเชอรี่	8 ลูก
ไม้เสียบ	4 อัน
น้ำมันมะกอก	1 ช้อนโต๊ะ
ซอสวอเชสเตอร์	1 ช้อนโต๊ะ
ทาบาสโก้	1 ช้อนโต๊ะ
ปาปริก้า	2 ช้อนชา
น้ำตาลหนึ่งหยิบมือ	

[ส่วนผสมสำหรับข้าว]

ข้าวซ้อมมือต้มให้เดือด 10 นาที	200 กรัม
หอมหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	50 กรัม
มะเขือเทศตากแห้งสับ	50 กรัม
น้ำร้อน	400 มล.

[วิธีทำ]
1. เสียบไก่และผักสลับกันบนไม้เสียบ
2. ผสมน้ำมันกับเครื่องเทศแล้วทาลงบนเนื้อไก่เสียบ หมักในตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
3. วางสเต๊ะไก่ลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านบน
4. ใส่ข้าวซ้อมมือ, หอม และมะเขือเทศตากแห้งลงในชามกราแตง
5. ราดน้ำร้อนให้ท่วมข้าวแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
6. วางจานกราแตงลงในถาดสำหรับอบอีกใบหนึ่ง วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านล่าง
7. อบโดยใช้ “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, CHICKEN KEBABS WITH TOMATO RICE”
8. หลังจากปรุงเสร็จ ให้คนข้าวและตั้งทิ้งไว้ 2 นาที

SRS AX1500(S) [TH]P31-40.indd 37 2/20/09 2:41:46 PM

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

เนื้อหมูอบกับ Apple Chutney และ Dauphine Potatoes

[ภาชนะ]
ถาดสำหรับอบ 2 ใบ
จานทนความร้อนทรงแบน (ขนาดประมาณ 28 ซม.)
ชามกราแตงทนความร้อน (26 x 5 ซม.)

[ส่วนประกอบสำหรับเนื้อหมูกับแอปเปิลและหอมใหญ่]

เนื้อหมู (แล่เป็น 2 ชิ้น)	500 กรัม
หอมใหญ่ซอย	400 กรัม
แอปเปิ้ลสับ	500 กรัม
พริกแดง, หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	100 กรัม
ผิวมะนาว	1 ช้อนชา
เกลือและพริกไทย	
ปาปริก้า	

[ส่วนผสมสำหรับ dauphine potatoes]

มันฝรั่งปอกเปลือก และหั่นเป็นชิ้นบางๆ	500 กรัม
Crème Fraiche ไขมันต่ำ	250 กรัม
นมสด	125 มล.
กระเทียมโขลก	1 หัว
เกลือและพริกไทย	
ชีส Gouda ไขมันต่ำขูดฝอย	50 กรัม
น้ำมันทานตะวันสำหรับทาจาน	

[วิธีทำ]
1. ผสมหอมใหญ่ แอปเปิ้ล พริกแดงและผิวมะนาวเข้าด้วยกันในชามกราแตง
2. ปรุงรสเนื้อหมูด้วยเกลือ พริกไทยและปาปริก้า วางลงบนหอมใหญ่ แอปเปิ้ล และพริก วางชามกราแตง ลงในถาดสำหรับอบ วางถาดสำหรับอบที่ชั้นวางด้านบน
3. ทาน้ำมันบางๆ ที่จานทรงแบน และจัดวางมันฝรั่งเป็นรูปพัด ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
4. ผสม Crème Fraiche กับนมและกระเทียม และปรุงรสตามชอบ ราดลงบนมันฝรั่ง
5. โรยหน้าด้วยชีส วางจานทรงแบนลงในถาดสำหรับอบอีกใบ วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านล่าง
6. อบโดยใช้ “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, BAKED PORK FILLET WITH POTATO”
7. หลังจากอบเสร็จแล้ว นำเนื้อหมูออกจากเตาและพักมันฝรั่งไว้ในเตา 3 นาที

เบอร์เกอร์ไขมันต่ำหน้าชีสและมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบ

[ภาชนะ]
ถาดสำหรับอบ 2 ใบ
ตะแกรง

[ส่วนผสมสำหรับมันฝรั่งอบ]

มันฝรั่งไม่ปอกเปลือก (ประมาณ 12 หัว)	600 กรัม
น้ำมันมะกอก	1-2 ช้อนโต๊ะ
เมล็ดคาราเวย์	1 ช้อนชา
เมล็ดงา	1 ช้อนชา
ดิลล์สับ	1 ช้อนชา
เกลือและพริกไทย	

[ส่วนผสมสำหรับเบอร์เกอร์และน้ำราด]

เนื้อสับไขมันต่ำ (หมู/เนื้ออย่างละครึ่ง)	500 กรัม
ไข่ (ขนาดกลาง)	1 ฟอง
กระเทียมโขลก	1 หัว
หอมหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก	50 กรัม
เกลือและพริกไทย	
มะเขือเทศเนื้อ	150 กรัม
ใบโหระพาสดสับ	1 ช้อนโต๊ะ
พาร์มีซานชีสขูดฝอย	20 กรัม

[วิธีทำ]
1. ผ่ามันฝรั่งตามยาวออกเป็นสองซีกและวางลงบนถาดสำหรับอบ หงายด้านที่ผ่าขึ้น
2. ทาผิวหน้าตัดของมันฝรั่งด้วยน้ำมันมะกอกแล้วปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย โรยหน้าด้วยดิลล์, คาราเวย์ และงา วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านล่าง
3. คลุกเนื้อบด, ไข่, กระเทียม และหอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
4. เตรียมเบอร์เกอร์ทรงแบนขนาดเท่ากัน 4 ชิ้น วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบอีกใบ
5. หั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 แผ่นบาง แล้ววางบนเบอร์เกอร์ โรยด้วยใบโหระพาและพาร์มิซานชีส
   วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านบน
6. อบโดยใช้ “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, LOW FAT BURGER WITH BAKED POTATO”

ขาแกะอบกับมันฝรั่ง แครอท และหัวผักกาดอบ

[ภาชนะ]
จานทนความร้อนทรงแบน (ขนาดประมาณ 28 ซม.)
จานทนความร้อนทรงแบน ขนาดเล็กพร้อมฝาปิด
ถาดสำหรับอบ 2 ใบ

[ส่วนผสม]

ขาแกะติดกระดูก	1000 กรัม
น้ำมันมะกอก	1 ช้อนโต๊ะ
โรสแมรี่สด	หนึ่งก้าน
เกลือและพริกไทย	
มะเขือเทศปอกเปลือก	500 กรัม
(หั่นเป็นชิ้นๆ ละ 40กรัม/50กรัม)	
แครอทหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
หัวผักกาดหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
น้ำเย็น	8 ช้อนโต๊ะ

[วิธีทำ]
1. วางขาแกะลงในจานทนความร้อนทรงแบน ทาด้วยน้ำมันมะกอกแล้วปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย และโรสแมรี่
   วางจานลงในถาดสำหรับอบโดยตรง วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านบน
2. ทาจานมันฝรั่งด้วยน้ำมันมะกอก วางลงที่ด้านซ้ายของถาดสำหรับอบอีกใบ
3. วางแครอทและหัวผักกาดลงในจานทนความร้อนขนาดเล็ก, เติมน้ำเย็นแล้วปิดฝา วางจานติดกับมันฝรั่งในถาดสำหรับอบ วางถาดสำหรับอบที่ชั้นด้านล่าง
4. อบโดยใช้ “SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, ROAST LEG OF LAMB WITH ROASTED VEG”
5. หลังจากปรุงเสร็จ พักไว้ 5 นาที

SRS AX1500(S) [TH]P31-40.indd 38 2/20/09 2:41:46 PM

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

การย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM GRILL)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาดสำหรับอบ
ปีกไก่ (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C)	4 - 12 ชิ้น (1 ชิ้น : 40 กรัม)	• ล้างปีกไก่ให้สะอาด จิ้มหนังไก่ ซับให้แห้ง แล้วหมักด้วยส่วนผสมซอส, ส่วนผสมซอสหมัก เกลือ 1 ช้อนชา, ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ, แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา และน้ำตาล 1 ช้อนชา ต่อปีกไก่ 12 ปีก • จัดวางปีกไก่ลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบและนำเข้าเตาอบ • หลังจากปรุงเสร็จ วางลงบนจานแล้วเสิร์ฟ	ด้านบน
ปลาย่าง (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C)	0.2 - 0.4 กก. (100 กรัม) ปลาทั้งตัว	• บั้งตัวปลาสองสามบั้ง • ทาน้ำมันบนตัวปลา ตบแป้งข้าวโพดบางๆ บนตัวปลา วางปลาลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบและนำเข้าเตาอบ • หลังจากปรุงเสร็จ วางลงบนจานแล้วเสิร์ฟ	ด้านบน
เบคอน (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C)	2 - 6 ชิ้น (1 ชิ้น : 30 กรัม)	• วางเบคอนลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบและนำเข้าเตาอบ • หลังจากปรุงเสร็จ นำมาวางลงบนกระดาษซับมันเพื่อกำจัดน้ำมันออกจากเบคอนแล้วจึงเสิร์ฟ	ด้านบน
มันอบ (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.1 - 0.4 กก. (100 กรัม)	• วางมันฝรั่งแช่แข็งลงในถาดสำหรับอบและนำเข้าเตาอบ • กลับด้านมันฝรั่งอบเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณ • หลังจากปรุงเสร็จ วางลงบนจานแล้วเสิร์ฟ	ด้านบน

SRS AX1500(S) [TH]P31-40.indd 39 2/20/09 2:41:47 PM

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

การอบแบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM ROAST)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาดสำหรับอบ
ไก่อบ (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C)	0.9 - 2.0 กก. (100 กรัม)	• ล้างไก่ให้สะอาด, ตัดส่วนไขมันทิ้ง และซับให้แห้ง • ปรุงรสด้วยเกลือ 1 ช้อนชา, ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ, แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา และน้ำตาล 1 ช้อนชา ต่อไก่ 500 กรัม • วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา • หลังจากอบเสร็จแล้ว พักไก่ไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 10 นาที **หมายเหตุ:** หากเพิ่งละลายน้ำแข็งออกจากไก่ ต้องแน่ใจว่าได้พักไก่ไว้ที่อุณหภูมิห้องอย่างน้อย 6 ชั่วโมง และได้ละลายน้ำแข็งออกจนหมดก่อนนำมาเข้าเตาอบ	ด้านล่าง
เนื้ออบ, สุกปานกลาง (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C)	1.0 - 2.0 กก. (100 กรัม)	• วางเนื้อลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ อบโดยไม่ต้องปิดฝา • หลังจากอบเสร็จแล้ว พักเนื้อไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 10 นาที	ด้านล่าง
ข้าวต้ม (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C)	1 - 2 ที่ (1 ที่)	จำนวน / ข้าว / น้ำ 1 ที่ (1 - 2 คน) / 70 กรัม / 800 มล. 2 ที่ (3 - 5 คน) / 140 กรัม / 1600 มล. • ล้างข้าวจนน้ำซาวข้าวใส • ใส่ข้าวและน้ำลงในภาชนะทรงลึก (2 ลิตรสำหรับ 1 ที่, 3 ลิตรสำหรับ 2 ที่) ชนิดทนความร้อน (มากกว่า 220°C) และแช่ข้าว 15 นาที (คนข้าว 2-3 ครั้งระหว่างแช่) • คนข้าวและวางภาชนะทรงลึกลงบนถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา • หลังจากอบเสร็จ คนและตั้งพักไว้	ด้านล่าง
โจ๊ก (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C)	1 - 2 ที่ (1 ที่)	จำนวน / ข้าว / น้ำ 1 ที่ (1 - 2 คน) / 50 กรัม / 750 มล. 2 ที่ (3 - 5 คน) / 80 กรัม / 1200 มล. • ล้างข้าวจนน้ำซาวข้าวใส • ใส่ข้าวและน้ำลงในภาชนะทรงลึก (ประมาณ 2 ลิตร) ชนิดทนความร้อน (มากกว่า 200°C) และแช่ข้าว 30 นาที (คนข้าว 2-3 ครั้งระหว่างแช่) • คนข้าวและวางภาชนะทรงลึกลงบนถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา • หลังจากอบเสร็จ คนและตั้งพักไว้	ด้านล่าง

การปรับเปลี่ยนเมนูสำหรับข้าวต้ม/โจ๊ก

สามรถเติมเครื่องปรุงต่างๆ ลงในข้าวต้ม/โจ๊ก

ข้าวต้ม

* ข้าวต้มไก่ (3 - 5 คน): ไก่ 200 กรัม (หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ, ปรุงสุกแล้ว)
ต้นหอม (ตัดยาว 3 ซม.)

* ข้าวต้มปลา (3 - 5 คน): เนื้อปลา 250 กรัม (ปรุงสุกแล้ว)
ขิง 2 แว่น (หั่นเป็นเส้นยาวๆ)

หมายเหตุ: สามารถเติมเครื่องปรุงต่างๆ ได้ทันทีหลังจากปรุงเสร็จ

โจ๊ก

* โจ๊กปลาพอลล็อคและถั่วลิสง (3 - 5 คน): เนื้อปลาพอลล็อค 100 กรัม (ทอดและหั่นเป็นชิ้น)
ถั่วลิสง 50 กรัม
หัวผักกาดเค็ม 1 ชิ้น (หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ)
ต้นหอม 3 ต้น (หั่น)

หมายเหตุ: เติมเครื่องปรุงต่างๆ ได้ทันทีหลังปรุงเสร็จ โดยโรยตกแต่งด้วยหัวผักกาดเค็มและต้นหอมหั่น

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

ทำเบเกอรี่แบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM BAKE)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาดสำหรับอบ
พิซซ่าแช่แข็ง (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	อบ 1 ชั้น: 0.15 - 0.60 กก. (50 กรัม) อบ 2 ชั้น: 0.30 - 1.20 กก. (50 กรัม)	• มีการตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนู ชั้น, ปริมาณและประเภทอาหารที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่ออุ่นเตา • นำพิซซ่าออกจากกล่องแล้ววางลงบนถาดสำหรับอบ หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว นำถาดสำหรับอบเข้าเตาอบ • หลังอบเสร็จ วางลงบนจานแล้วเสิร์ฟ **หมายเหตุ:** เลือก STANDARD สำหรับแบบแป้งบาง และ MORE สำหรับแบบแป้งหนา	อบ 1 ชั้น: ด้านล่าง อบ 2 ชั้น: ด้านบน/ด้านล่าง
เค้ก (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C) เช่น: เชอรี่เค้ก, แครอทเค้ก, เฮเซลนัทเค้ก, Avocaat กาโต)	1 ชั้น (ภาชนะอบขนมเค้ก: ประมาณ 28 ซม.)	• ดูวิธีทำอาหารที่หน้า 41 - 42	ด้านล่าง
ขนมปัง (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C) เช่น: ไวท์โลฟ	1 ชั้น (กระบะอบขนมปังชนิดแถว: ประมาณ 25 x 11 x 9 ซม.)	• ดูวิธีทำอาหารที่หน้า 42	ด้านล่าง
มันฝรั่งอบ (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C)	1 - 4 ชิ้น (1 ชิ้น : 250 กรัม)	• มีการตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนู ปริมาณและระดับความสุกที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่ออุ่นมันฝรั่ง • จิ้มมันฝรั่งแต่ละหัวให้ทั่วแล้ววางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ หลังจากอุ่นเสร็จแล้ว นำถาดสำหรับอบเข้าเตาอบ • หลังจากอบเสร็จแล้ว พักมันฝรั่งไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 2-3 นาที	ด้านล่าง

วิธีทำเค้ก

เชอรี่เค้ก

[ส่วนผสม]

มาการีน (สำหรับทาถาดอบ)	1 ช้อนชา
มาการีน	225 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	225 กรัม
ไข่ (ขนาดกลาง)	4 ฟอง
225 กรัม	แป้งเค้ก
ผงฟู	2 ช้อนชา
เชอรี่ในน้ำเชื่อม	200 กรัม
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา
นม	2 ช้อนโต๊ะ

ปริมาณ 1.1 กก.

[วิธีทำ]

1. ทามาการีนลงในถาดอบให้ทั่ว
2. ตีมาการีนและน้ำตาลด้วยกันจนขึ้นฟู
3. ตอกไข่ใส่ลงไป
4. ผสมแป้งสาลีและผงฟู ใส่เชอรี่ กลิ่นวานิลลา และนมแล้วคนเข้าด้วยกัน
5. ตักส่วนผสมที่เข้ากันแล้วใส่ลงในถาดและเกลี่ยหน้าให้เรียบ
6. วางถาดอบบนตะแกรงในถาดรอง
7. ตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนูและเวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่อเริ่มอุ่นเตา
8. เมื่อการอุ่นเตาเสร็จสิ้น ให้วางถาดรองในตำแหน่งล่าง กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)**
9. หลังจากการอบ ปล่อยเค้กให้เย็นในถาดอบประมาณ 10 นาที

แครอทเค้ก

[ส่วนผสม]

มาการีน (สำหรับทาถาดอบ)	1 ช้อนชา
ไข่ (ขนาดกลาง)	5 ฟอง
น้ำตาลทรายขาว	250 กรัม
แครอท, ขูดละเอียด	250 กรัม
น้ำมะนาว	
เมล็ดอัลมอนด์สับละเอียด	250 กรัม
แป้งเค้ก	80 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนโต๊ะ

ปริมาณ 1.1 กก.

[วิธีทำ]

1. ทามาการีนลงในถาดอบให้ทั่ว
2. แยกไข่ขาวและไข่แดง
3. ตีไข่แดงกับน้ำตาลจนฟู
4. ใส่แครอทขูด น้ำมะนาว และอัลมอนด์
5. ใส่แป้งและผงฟู
6. ตีไข่ขาวในชามแยกต่างหากจนเหนียวข้น ค่อยๆ เทลงในส่วนผสมของเค้ก
7. ตักส่วนผสมที่เข้ากันแล้วใส่ลงในถาดและเกลี่ยหน้าให้เรียบ
8. วางถาดอบบนตะแกรงในถาดรอง
9. ตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนูและเวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่อเริ่มอุ่นเตา
10. เมื่อการอุ่นเตาเสร็จสิ้น ให้วางถาดรองพร้อมถาดอบลงในตำแหน่งล่าง กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)**
11. หลังจากการอบ ปล่อยเค้กให้เย็นในถาดอบประมาณ 10 นาที

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

ฮาเซลนัทเค้ก

[ส่วนผสม]

มาการีน (สำหรับทาถาด)	1 ช้อนชา
มาการีน	250 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	175 กรัม
วานิลลาหวาน	10 กรัม
ไข่ (ขนาดกลาง)	4 ฟอง
ฮาเซลนัทบด	200 กรัม
เหล้าอัลมอนด์	1 ช้อนโต๊ะ
แป้งเค้ก	250 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา

[ส่วนผสมสำหรับแต่งหน้า]

ช็อกโกแลตสำหรับแต่งหน้า	100 กรัม
ฮาเซลนัทหั่นเล็กๆ	1 ช้อนโต๊ะ

ปริมาณ 1.1 กก.

[วิธีทำ]

1. ทามาการีนลงในถาดอบให้ทั่ว
2. ตีมาการีนและน้ำตาลเข้าด้วยกันจนขึ้นฟู
3. ตอกไข่ใส่ลงไป
4. ใส่ฮาเซลนัทและเหล้าลงไป
5. ใส่แป้งและผงฟู
6. ตักส่วนผสมที่เข้ากันแล้วใส่ลงในถาดและเกลี่ยหน้าให้เรียบ
7. วางถาดอบบนตะแกรงในถาดรอง
8. ตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนูและเวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่อเริ่มอุ่นเตา
9. เมื่อการอุ่นเตาเสร็จสิ้น ให้วางถาดรองพร้อมถาดอบลงในตำแหน่งล่าง กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)**
10. หลังจากการอบ ปล่อยเค้กให้เย็นในถาดอบประมาณ 10 นาที
11. ละลายช็อกโกแลตบนน้ำร้อนและราดลงบนเค้ก ตกแต่งหน้าเค้กด้วยฮาเซลนัท

Advocaat Gateau

[ส่วนผสม]

ช็อกโกแลตสำหรับทำอาหารขูดละเอียด	100 กรัม
ไข่ (ขนาดกลาง)	5 ฟอง
มาการีน	100 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100 กรัม
วานิลลาหวาน	15 กรัม
ฮาเซลนัทสับละเอียด	200 กรัม
ผงฟู	10 กรัม
เหล้ารัม	1 ช้อนโต๊ะ

[ส่วนผสมสำหรับแต่งหน้า]

ครีมเหลว	400 กรัม
น้ำตาล	30 กรัม
เจลาติน	7-9 กรัม
Advocaat	5 ช้อนโต๊ะ
ผงช็อกโกแลต	30 กรัม

ปริมาณ 0.8 กก.

[วิธีทำ]

1. ทามาการีนลงในถาดอบให้ทั่ว
2. แยกไข่ขาวและไข่แดง ตีไข่ขาวจนข้น
3. ตีมาการีน น้ำตาลและวานิลลาหวานเข้าด้วยกันจนขึ้นฟู
4. ค่อยๆ ใส่ไข่แดงทีละน้อย
5. ใส่ช็อกโกแลต, ฮาเซลนัท, ผงฟู และเหล้ารัม ลงไปผสม
6. ค่อยๆ เทไข่ขาวลงไป
7. ตักส่วนผสมที่เข้ากันแล้วใส่ลงในถาดและเกลี่ยหน้าให้เรียบ
8. วางถาดอบบนตะแกรงในถาดรอง
9. ตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนูและเวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่อเริ่มอุ่นเตา
10. เมื่อการอุ่นเตาเสร็จสิ้น ให้วางถาดรองพร้อมถาดอบลงในตำแหน่งล่าง กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)**
11. หลังจากการอบ ปล่อยเค้กให้เย็นในถาดอบประมาณ 10 นาที
12. ตีครีม น้ำตาลและเจลาตินเข้าด้วยกันจนข้น
13. ทาส่วนผสมสำหรับแต่งหน้าลงบนเค้ก
14. โรยช็อกโกแลตบนหน้าเค้ก

วิธีทำขนมปัง

ไวท์โลฟ

[ส่วนผสม]

เนย (สำหรับทาถาดอบ)	1 ช้อนชา
ยีสต์สด	1 ช้อนชา
(หรือยีสต์แห้ง 7 กรัม)	
แป้งสาลี	500 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	1 ช้อนชา
เนย	15 กรัม
น้ำอุ่น	250 มล.
เกลือ	1 ช้อนชา
ไข่แดง	1 ฟอง
น้ำเย็น	1 ช้อนโต๊ะ

[วิธีทำ]

1. ละลายยีสต์ในน้ำอุ่น
2. ผสมแป้งและเกลือในชามขนาดใหญ่ ใส่เนย
3. ทำเป็นหลุมตรงกึ่งกลางและเทน้ำผสมยีสต์ลงไป
4. นวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
5. วางชามบนตะแกรงและรอจนแป้งขึ้นฟู (รอแป้งฟู 30 นาที)
6. นวดแป้งอีกครั้ง จากนั้นใส่ในถาดที่ทาเนยไว้แล้ว
7. ทิ้งไว้ในถาดสักครู่ (รอแป้งฟู 30 นาที)
8. ผสมไข่แดงกับน้ำและทาลงบนหน้าแป้งให้ทั่ว
9. วางถาดบนตะแกรงในถาดรอง
10. ตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนูและเวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)**
11. เมื่อการอุ่นเตาเสร็จสิ้น ให้วางถาดรองพร้อมถาดอบลงในตำแหน่งล่าง กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)**
12. หลังจากการอบ ปล่อยขนมปังให้เย็นในถาดประมาณ 10 นาที

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

คำแนะนำสำหรับเมนูนึ่งอาหาร (Steam Menu Guide)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาดสำหรับอบ
ผักสด (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C) เช่น: บล็อกโคลี่ (ดอกย่อย), กะหล่ำปลี (เป็นกาบ), หน่อไม้ฝรั่ง (ชิ้น), ผักกาดขาว (ทั้งต้นหรือครึ่งต้น), ผักกาดหางหงส์ (เป็นกาบ), ปวยเล้ง (ครึ่งต้น), หัวหอมใหญ่ (แผ่น), ถั่วลันเตา (ทั้งฝัก), พริกหวานเขียว (หั่นชิ้น), กวางตุ้งไต้หวัน บล็อกโคลี่ (ดอกย่อย), ดอกกะหล่ำ (ดอกย่อย)	0.1 - 0.6 กก. (100 กรัม)	• ล้างผัก จากนั้นทิ้งให้สะเด็ดน้ำ • หั่นและเด็ดผัก • ใส่ลงในชามก้นตื้น (เส้นผ่านศูนย์กลาง 22-27 ซม.), ใส่เกลือและน้ำมันเล็กน้อย • วางชามลงบนถาดรอง ไม่ต้องปิดฝา • หลังจากการปรุงอาหาร คนให้เข้ากัน	ด้านบน
ผักแช่แข็ง (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C) เช่น: ดอกกะหล่ำ (ดอกย่อย), แครอทหั่นบาง, บล็อกโคลี่ (ดอกย่อย), ข้าวโพดฝัก	0.1 - 0.5 กก. (100 กรัม)	• นำผักแช่แข็งใส่ในชามก้นตื้น (เส้นผ่านศูนย์กลาง 22-27 ซม.) • วางชามลงบนถามดรอง ไม่ต้องปิดฝา • หลังจากการปรุงอาหาร คนให้เข้ากันและตั้งทิ้งไว้ 2 นาที	ด้านบน
ปลาสด (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C) เช่น: ปลาทั้งตัว เช่น ปลาตะเพียนทะเล, ปลากระพงแดง, ปลาตะเพียน, ปลาจาระเม็ด, Golden Thread, ปลากระบอก, ปลาแป้น, ปลาเก๋า ฯลฯ	0.1 - 0.5 กก. (100 กรัม)	• ล้างปลาให้สะอาดและขอดเกล็ดออก • กรีดเนื้อปลาประมาณ 2-3 บั้ง • ใส่ปลาลงในชามก้นตื้น (เส้นผ่านศูนย์กลาง 22 - 27 ซม.) • ใส่เกลือและน้ำมันเล็กน้อย • ใส่หอมใหญ่และขิงหั่นบางๆ ด้านบน • วางชามลงบนถาดรอง ไม่ต้องปิดฝา	ด้านบน
เนื้อสด (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C) เช่น: เนื้อหมูแผ่นแบนเล็ก, เนื้อวัวแผ่นแบนเล็ก, ซี่โครงหมู, เนื้อไก่เป็นชิ้น ฯลฯ.	0.1 - 0.5 กก. (100 กรัม)	• หมักเนื้อกับซอสหมักใส่ลงในชามก้นตื้น (เส้นผ่านศูนย์กลาง 22 - 28 ซม.) • สำหรับเนื้อแผ่น ให้วางเป็นชิ้นบางๆ โดยเฉพาะตรงกลาง • วางชามลงบนถาดรอง ไม่ต้องปิดฝา	ด้านบน
อาหารแช่แข็งอื่นๆ (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C) เช่น: อาหารแช่แข็งสำเร็จรูป	0.1 - 0.4 กก. (100 กรัม)	• แกะถุงออก • ตรวจสอบคำแนะนำข้างถุงว่าภาชนะบรรจุสามารถเข้าเตานึ่งได้หรือไม่ หากทำได้ ให้วางภาชนะนั้นลงบนถาดรอง และไม่ต้องปิดฝา • หากไม่ได้ ให้นำอาหารออกจากภาชนะบรรจุแล้วใส่ลงในชามก้นตื้น (เส้นผ่านศูนย์กลาง 22-27 ซม.) วางชามลงบนถาดรอง ไม่ต้องปิดฝา • หลังจากการปรุงอาหาร ตั้งทิ้งไว้ 2 นาที	ด้านบน
กุ้งสด (ไม่แกะเปลือก) (อุณหภูมิเริ่มต้น 5°C)	0.2 - 0.6 กก. (100 กรัม)	• ใส่กุ้งลงในชามก้นตื้น (เส้นผ่านศูนย์กลาง 22 - 27 ซม.) • วางชามลงบนถาดรอง ไม่ต้องปิดฝา	ด้านบน
อาหารดองเค็ม (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C) เช่น: ไข่เค็ม, ปลาเค็ม	ไข่ 1 - 4 ฟอง / เนื้อปลาหั่นบาง 1 - 4 ชิ้น (ไข่ 1 ฟอง / เนื้อปลา 1 ชิ้น : 30 กรัม)	ไข่เค็ม • ต้มไข่ตามปกติ • หลังจากต้ม ปล่อยให้ไข่เย็นลงและแกะเปลือกออก • ผ่าครึ่งไข่และวางบนตะแกรงในถาดรอง (ให้ไข่แดงหงายขึ้น) • ปรุงอาหารโดยไม่ปิดฝา ปลาเค็ม • ล้างปลาให้สะอาดและซับน้ำให้แห้ง • วางปลาลงบนตะแกรงในถาดรอง วางขิงซอยบนเนื้อปลาและใส่น้ำมันเล็กน้อย • ปรุงอาหารโดยไม่ปิดฝา	ด้านบน
ข้าว (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C)	1 - 2 ที่ (1 ที่)	จำนวน / ข้าว / น้ำ 1 ที่ (1 - 2 คน) / 150 กรัม / 250 มล. 2 ที่ (3 - 5 คน) / 300 กรัม / 500 มล. • ล้างข้าวจนน้ำซาวข้าวใส • ใส่ข้าวและน้ำลงในภาชนะทรงลึก (ประมาณ 2 ลิตร) แช่ข้าว 30 นาที (คนข้าว 2-3 ครั้งระหว่างแช่) • คนและวางชามก้นลึกบนถาดรอง ไม่ต้องปิดฝา • หลังจากการปรุงอาหาร คนเบาๆ และตั้งทิ้งไว้ 5 นาที	ด้านบน

SRS AX1500(S) [TH]P41-44.indd 43 2/19/09 4:05:47 PM

ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

คำแนะนำสำหรับการละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ (Auto Defrost)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน
เนื้อสเต็กเป็นชิ้น (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.2 - 1.0 กก. (100 กรัม)	• หุ้มส่วนที่บางของชิ้นเนื้อหรือสเต็กด้วยแผ่นฟอยล์ • วางเนื้อเป็นชิ้นบางๆ บนชามก้นตื้น ถ้าชิ้นเนื้อติดกัน ให้แยกออกจากกัน • เมื่อเตาหยุดการทำงาน ให้นำชิ้นอาหารออก พลิกกลับและห่อส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้ว • กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ • เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 10-15 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก
ขาไก่ (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.2 - 1.0 กก. (100 กรัม)	• ห่อส่วนที่เป็นกระดูกด้วยแผ่นฟอยล์ • วางขาไก่ลงบนชามก้นตื้น • เมื่อเตาหยุดการทำงาน ให้พลิกกลับอาหารและหุ้มส่วนที่ละลายแล้วด้วยแผ่นฟอยล์ • กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ • เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 10-15 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก
เป็ด ไก่ทั้งตัว (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.9 - 2.0 กก. (100 กรัม)	• วางส่วนหน้าอกลงบนชามก้นตื้น • เมื่อเตาหยุดทำงาน พลิกกลับอาหารและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว เช่น ปีกหรือปลายขา ด้วยแผ่นฟอยล์ • กดปุ่ม**เริ่มต้นการทำงาน (START)** เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ • เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 15-60 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก **หมายเหตุ:** หลังจากเย็นลง ให้นำเครื่องในออกและล้างด้วยน้ำเย็น
ขนมปัง (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.1 - 1.0 กก. (100 กรัม)	• วางขนมปังบนชามก้นตื้น เหมาะสำหรับขนมปังหั่นบางๆ เท่านั้น • เมื่อเตาหยุดทำงาน นำขนมปังที่ละลายแล้วออก • เมื่อครบเวลา แยกชิ้นขนมปัง และจัดวางลงในจานใหญ่ พักไว้ 5-10 นาที โดยไม่ต้องแกะฟอยล์ออก

อาหารที่ไม่ได้กล่าวไว้ในคำแนะนำการละลายอาหารแช่แข็ง ให้ละลายน้ำแข็งโดยใช้โหมดไมโครเวฟ (MICROWAVE) แบบตั้งค่าเอง ด้วยกำลังความร้อน 30%

หมายเหตุ:

1. สำหรับขาไก่, สเต็กและเนื้อเป็นชิ้น ควรเรียงให้เป็นชั้นๆ และคั่นแต่ละชั้นด้วยพลาสติก ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง
2. ควรมีการบันทึกน้ำหนักอาหารในแต่ละแพ็คด้วย

WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. No other liquid than room temperature water suitable for drinking (filtered) can be poured into the water tank.
   b. The oven should not be left unattended during operation. Oven temperature that is too high or cooking time that are too long may overheat foods resulting in a fire.
   c. Do not overcook food.
   d. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
   e. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
   f. Look at the oven from time to time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
   g. If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power plug, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
   h. Do not use containers made of synthetic material for cooking. They could melt at high temperature.
   i. Do not use plastic containers if the oven is still hot because they may melt. Plastic containers must not be used SuperSteam Convection or Convection modes unless the container manufacturer claims it is suitable.
   j. Do not store food or any other items inside the oven.
   k. When alcoholic beverage are added when roasting or cooking cakes and sweets, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element. Attend the oven closely during cooking.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container. Your oven is capable of heating food and beverages very quickly with microwave therefore, it is very important that you select the appropriate cooking time and power level for the type and quantity of food to be heated. If you are unsure of the cooking time and power level required, begin with low cooking times and power levels until the food is sufficiently heated evenly throughout.
   Additionally:
   a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
   b. Do not use excessive amount of time.
   c. When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
   d. Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
   e. Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.
   It is not suitable for commercial, laboratory use, or heating therapeutic devices eg. Wheat bags.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven by yourself. It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
   (1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals, Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed), (4) Burn marks on the door seal faces.
7. Handle with care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the latches.
8. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
9. Never tamper with or deactivate the latches.
10. Always use oven gloves to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
11. Should the power supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
12. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.

13. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the furthest edge of a dish's cover including microwave plastic wrap etc., and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
14. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
15. Use care when opening door. To avoid burns from escaping heat and steam, let hot air or steam escape before removing or replacing food.
16. Do not place anything on the outer cabinet because the oven will become very hot during the operation.
17. To avoid burns, always test food and container temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of container, food and drink given to babies, children or the elderly. Especially, the container becomes very hot. Do not drink beverage or soup without checking the container's temperature.
18. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. Accessible parts (e.g. oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away. Always use thick oven gloves to prevent yourself from getting burnt.
22. When the appliance is operated in SuperSteam Convection, Convection or Steam, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
23. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, air-vent openings, accessories and dishes and the escaping steam from the ventilation cover during operation because it becomes hot.
24. Do not touch around the oven lamps directly. This part will become hot when the oven lamp is on.
25. When the oven is in use, ventilate a room where the oven is installed. e.g. open a window or switch a kitchen ventilation. Steam from the ventilation cover may wet nearby wall or funiture.
26. Do not operate the oven if water tank cracks and water leaks. Please contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
27. To prevent condensation which could corrode the appliance, do not leave cooked food in the oven for an extended period. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits in the oven or on the door.
28. Do not insert fingers or objects in the holes (the steam outlets or air-vent openings) as this may damage the oven and cause an electric shock or a hazard.
29. Do not place any things weighing more than 5 kg on the door to prevent that the oven may fall down or could damage the door and hinges. Do not cling onto the handle and do not hang heavy objects from it.
30. Do not touch the electric plug with wet hand. Plug into the electric wall socket securely. When removing the plug from the socket always grip the plug, never pull the power supply cord as this may damage the power supply cord and the connections inside the plug.
31. Never move the oven in operating. If the oven needs to be moved, always drain all water inside the oven using DRAIN WATER function. After draining, empty the drip tray.
32. Do not water the door or control panel intentionally.
33. If the oven falls down or drops on the floor, do not use the oven. Unplug and contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Remove all packing materials from the oven cavity, and the feature sticker from the outside of the door, if there is one. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
   1) Rack 2) 2 Baking trays 3) Descaling guide 4) Operation manual 5) Cookbook 6) Touch guide
   7) Test strip
3. Since the door may become hot during cooking, and in order to avoid its accidental touch, the oven should be placed at least 85 cm or more above floor. You should also keep children away from the door to prevent them burning themselves.
4. This oven is designed to be used on a countertop only. It should not be installed in any area where excessive heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit. It should not be installed near combustible materials, for example, curtains. The oven should be installed so as not to block ventilation openings. A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material, including curtains, drapes, walls, etc. Allow space of at least 30cm from top of the oven for air ventilation. This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
   WARNING: Steam is ventilated from the top rear of the oven. Make sure the escaping steam does not wet electrical outlets/other electrical appliances.
5. If the window is close to the oven, keep more than 20 cm distance between the ventilation and the window. Window may be broken by the heat from the ventilation.
   CAUTION: Steam ventilated from the oven may wet or dirty nearby furniture or wall. Keep sufficient space between the oven and the wall or furniture. Steam comes from the ventilation cover or door during cooking or after cooking. Steam may be condensed on the wall or furniture around the oven. Install the oven where it can be well ventilated.
   To prevent from wet, we recommend to cover the wall or furniture with aluminium foil.
6. Do not connect other appliances to the same socket using an adaptor plug.
7. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure. The A.C. voltage and frequency must correspond to the one indicated on the rating label.
8. This appliance must be earthed:

IMPORTANT

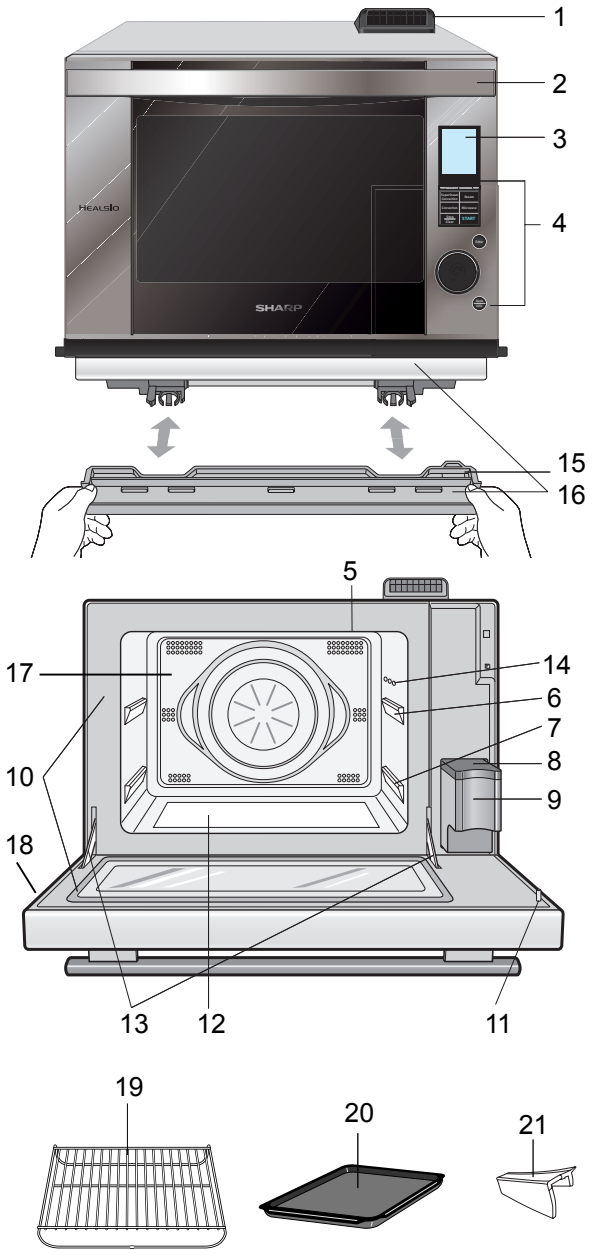
The wires in power supply cord are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

As the colours of the wires in the power supply cord of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green-and-yellow.
The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured blue.
The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured brown.

* In order to prevent possible electric shock, please install the grounding wire to the earth wire connecting screw at the rear of the water oven in ca se of no 3 holes socket available in your residence.

OVEN DIAGRAM



1 Ventilation openings
2 Door open handle
3 LCD display
4 Control panel
5 Oven lamp
6 Upper position
7 Lower position
8 Water tank lid (See page E-6.)
9 Water tank (See page E-6.)
10 Door seals and sealing surfaces
11 Latches
12 Ceramic oven floor
13 Door hinges
14 Steam outlets
15 Drip tray lid (See page E-6.)
16 Drip tray (See page E-6.)
17 Oven cavity
18 See through door

ACCESSORIES

19 Rack
For SuperSteam Convection, Convection and Steam.
Do not use when microwave cooking.
Always place on baking tray.

20 Baking tray x2
For SuperSteam Convection, Convection, Steam and Descale function. Do not use when microwave cooking.

21 Descaling guide (See page E-8.)

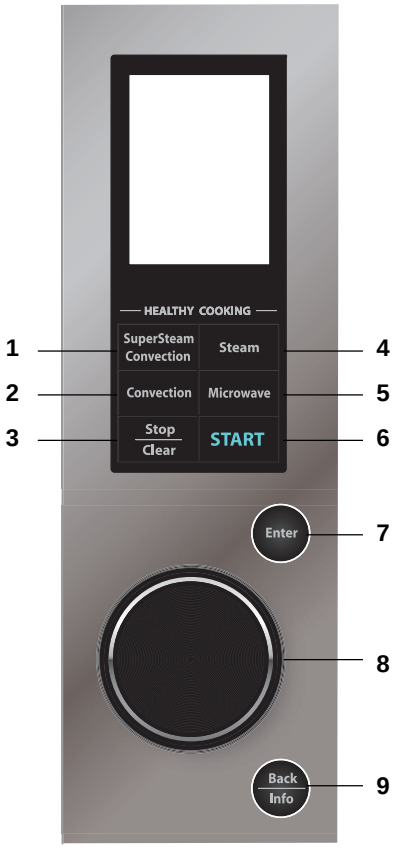
WARNING:
The oven cavity, door, outer cabinet, accessories and dishes will become very hot, use thick dry oven gloves when removing the food or accessories from the oven to prevent burns.

SRS AX1500 En,P01-20 4 09.1.30, 5:03 PM

OPERATION OF CONTROL PANEL

The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel. An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry.
In addition the oven will beep for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when a cooking procedure is required.

Touch Control Panel Layout



1. SuperSteam Convection pad
Press to select SuperSteam Convection cooking.
SuperSteam Convection has 2 options; "automatic cooking" and "manual cooking".

2. Convection pad
Press to select Manual Convection cooking.
No automatic cooking mode for Convection.

3. Stop/Clear pad
Press to clear during programming.
Press once to stop operation of oven during cooking; Press twice to cancel cooking programme.

4. Steam pad
Press to select Steam cooking.
Steam has 2 options; "automatic cooking" and "manual cooking".

5. Microwave pad
Press to select Microwave cooking.
Microwave has 2 options; "auto defrost" and "manual cooking"

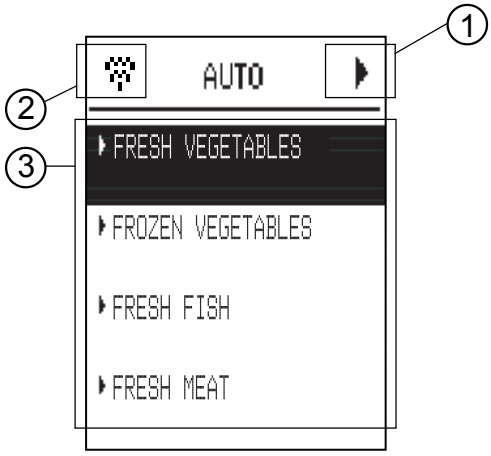
6. START pad
Press to start oven after setting programmes.

7. Enter pad
Press to confirm your choice.

8. Knob
Turn to select desired option.

9. Back/Info pad
Press to go back to the previous page during programming before pressing **START**.
Press to do maintenance to your oven, or customise it.

Display Information



① Arrows indicate more than one page; when you see an arrow, you can turn the knob to move back and forth between pages. When there are no arrows, you can go back to the previous page by touching **Back/Info**.

② The illustration at the top of display indicates the selected cooking mode.

- SuperSteam Convection was selected.
- Steam was selected.
- Microwave was selected.
- Convection was selected.

③ Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Read Carefully Before Cooking in SuperSteam Convection & Steam

WATER TANK

To fill the water tank with room temperature water suitable for drinking (filtered) is a must for SuperSteam Convection and Steam in both Automatic and Manual Cooking. Be sure to follow the directions below.

1. Pull the water tank toward you to remove.
2. Wash the water tank and lid for the first time. (Figure 1)
3. Fill the water tank with **room temperature water suitable for drinking (filtered) through the lid to the 2 mark (MAX mark) each time you begin to cook.** (Figure 2) Do not fill the water tank over the 2 mark (MAX mark).
4. Make sure the lid is closed firmly.
5. Install the water tank by pushing firmly. (Figure 3)
6. After cooking, empty the water tank and wash the water tank and the lid.

NOTES:

1. Do not use any other liquids like distilled water, R.O water, mineral water and etc.
2. An insufficient amount of water in the water tank may cause an undesired result.
3. We recommend that you empty the water tank every time after cooking. Do not leave the water tank filled with water in the oven over a day.
4. If any messages, such as "Fill water water tank", are as shown in the display during cooking, refer to Troubleshooting Chart on page E-26.
5. Do not drop or damage the water tank. Heat may cause the water tank to change shape. Do not use a damaged water tank. Contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
6. There may be a few water drops when removing the water tank. Wipe the oven dry with a soft cloth.
7. Do not block the air holes on the lid of the water tank. It will cause trouble during cooking.
8. A small amount of water will drain into the drip tray when the water tank is removed. Empty after cooking.

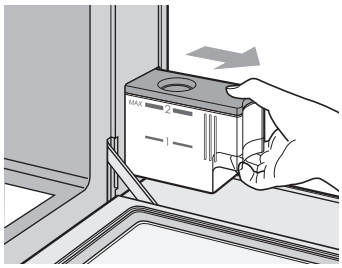


Figure 1

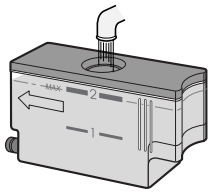


Figure 2

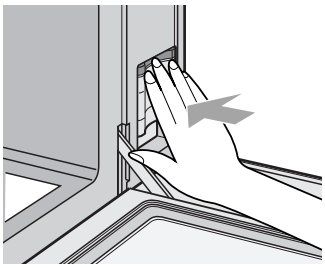


Figure 3

DRIP TRAY

Be sure to cook with drip tray in position and follow the directions below.

The drip tray and the lid are packed with the oven. Place the drip tray and lid under the oven door as shown in Figure 4. This drip tray collects the condensation from the oven door.

To remove the drip tray: Pull the drip tray toward you with both hands.

* Make sure water is not dripping down before removing the drip tray.

To replace the drip tray: Place the drip tray onto the right and left hooks under the oven and push firmly as shown in Figure 4.

If "Replace drip tray" or "Empty drip tray and replace" is as shown in the display, remove and then replace the drip tray correctly.

Empty the drip tray after each time you cook. Empty, rinse thoroughly, dry and replace. Failure to empty may cause the drip tray to overflow. Cooking repeatedly without emptying the drip tray may cause it to overflow.

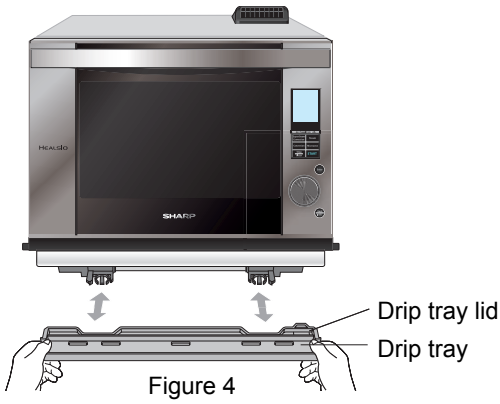


Figure 4

WARNINGS:

1. The oven will become very hot after cooking and draining water function.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.
3. Make sure that the oven has cooled before emptying the water tank and the drip tray and then wipe the oven cavity.
4. Do not touch the water directly as water in the drip tray may be hot.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

SuperSteam Convection & Steam in Automatic and Manual Cooking

Before cooking

1. Make sure the water tank is filled with room temperature water suitable for drinking (filtered) and is installed. (See page E-6.)
2. Make sure the empty drip tray is installed. (See page E-6.)
3. Place food in the oven unless preheating is needed. (Refer to each chart to check if preheating is required in automatic operations.)

After Cooking

1. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.
2. Perform the Drain Water function at least once a day after using SuperSteam Convection or Steam mode.
3. Check that water is not dripping down before removing the drip tray, as a small amount of water drains into the drip tray when the water tank is removed.

Oven Door Opening

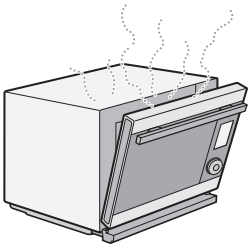


Figure 1

You can stop the door with the upper part of the oven open to exhaust steam, to cool or dry the oven cavity temporarily after cooking.
(See Figure 1)
WARNING: Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.
NOTE: Avoid opening and closing the door during cooking as the oven cavity temperature drops suddenly, which may affect the result.

SRS AX1500 En,P01-20 7 09.2.4, 5:11 PM

Drain Water Function

Perform the Drain Water function at least once a day after using SuperSteam Convection or Steam mode. It takes up to 8 minutes.

Drain Water function is very useful to prevent scale build up and the use of stale water. It causes evaporation of the internal steam system.

PROCEDURE

1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select DRAIN WATER and press **Enter**.

2 Make sure the water tank is removed and press **START**.

START

3 After the oven has cooled, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTE:
The water tank must be removed before starting this procedure.

Descale Function

White or gray grains, also called scale, may form in the water circuit inside the oven during steam generation, which could cause the oven to malfunction.

When DESCALING IS NECESSARY. is shown in the display, be sure to carry out Descale function immediately. It takes about 1 hour.

PROCEDURE

1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select DESCALE and press **Enter**.

2 Pure citric acid, available at some drugstores, or bottled 100% lemon juice with no pulp are used for descaling. Choose one and prepare the descaling solution.

To use pure citric acid, dissolve 1 tablespoon of pure citric acid crystals in 500ml of water in a non-porous container. Stir well and pour into the water tank.

To use 100% bottled lemon juice, check that there is absolutely no pulp in it. If there is pulp or you are not sure, strain through a fine strainer. Measure 70ml of the strained lemon juice and add it to 500ml of water. Stir well and pour into the water tank.

Place the water tank in the oven correctly and push firmly into place.

3 Place baking tray on upper level.
Place descaling guide on the right side edge of baking tray as shown in Figure 1.
Push down the right side edge of descaling guide to insert the projection between the wall and the baking tray as shown in Figure 2.
Check that the edge of the descaling guide is below all steam outlets/screw heads as shown in Figure 3.

4 Do not place any food in the oven. Press **START** to begin descaling.

START

5 When the oven has stopped and is cool, remove water tank, empty, rinse and refill with room temperature water suitable for drinking (filtered). Replace water tank. Remove the descaling guide as shown in Figure 4.
Remove baking tray, empty, rinse and dry. Follow step 3 to replace baking tray and descaling guide. Press **START**. Rinsing will start.

START

6 When rinsing has ended and the oven is cool, remove water tank and empty. Then remove descaling guide as shown in Figure 4. Remove baking tray and empty. Wipe oven cavity to dry. Wait a few minutes and then empty the drip tray.

WARNING:
The area around the steam outlets becomes hot. Pay extra attention to attach or remove descaling guide.

NOTE:
Oven light goes off after Enter is pressed at Step 1.

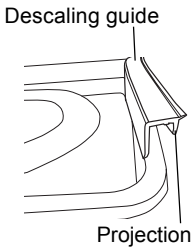


Figure 1

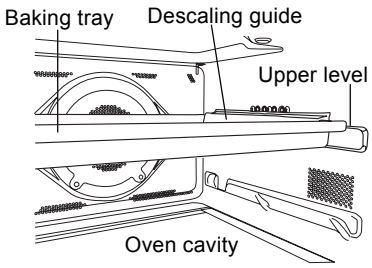


Figure 2

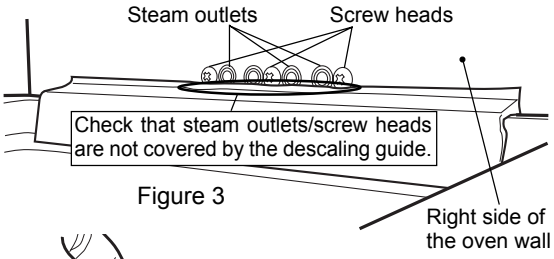


Figure 3

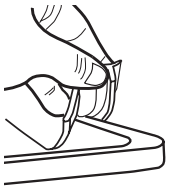


Figure 4
Removing descaling guide.

BEFORE OPERATING

- Before operating your Superheated Steam oven, make sure you read and understand this operation manual completely.
- Before the oven can be used, follow these procedures:

1. Place the drip tray correctly. See page E-6.
2. See below for getting started.
3. Follow directions on the right side for clean the oven before first use.

Getting Started

Your oven has an Energy Save Mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

PROCEDURE

1 Plug the oven into a power point.
Nothing will appear on the display at this time.

2 Open the door. The display will show ENERGY SAVE MODE.

3 Close the door.
Now you can ready to use the oven.

CAUTION:
In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. after closing the door, or pressing the **Stop/Clear** pad, or at the end of cooking), you will not be able to operate the oven until you open and close the oven door.

NOTE:
When you set Child Lock or Demonstration Mode, Energy Save Mode will be cancelled temporary.

Stop/Clear

1. Press **Stop/Clear** if you make a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Return the home page (displayed ENERGY SAVE MODE) to the display.
4. Cancel a program during cooking, press twice.

Back

1. Press **Back/Info** if you want to go back to the previous page during programming before pressing **START**.
2. After pressing **START**, it is not possible to return to a previous page.

CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE

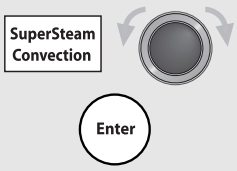
The steam generator heats the water which is used for cooking. It should be cleaned before the first use to get rid of any odor in the oven cavity. Clean the oven with SuperSteam Convection Grill in manual operation for 20 minutes without preheat and food. You may notice some smoke and odor during this process. This is normal. The oven is not out of order.

PREPARATION

1. Ventilate the room.
2. Make sure the water tank is filled with room temperature water suitable for drinking (filtered) and is installed.
3. Make sure that the empty drip tray is installed.

PROCEDURE

1 Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.



2 Turn the **Knob** to select SUPER STEAM GRILL and press **Enter**.

3 Turn the **Knob** to select WITHOUT PREHEAT and press **Enter**.

4 Turn the **Knob** to enter cooking time (20 min.) and press **START**.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

AUTOMATIC COOKING

Automatic Operation is available with SuperSteam Convection, Steam and Microwave. Refer to each function for the details.

SuperSteam Convection

SuperSteam Convection has 4 options: Balanced Meals, Grill, Roast and Bake.
Refer to the SuperSteam Convection Chart for details on page E-36-42.

BALANCED MEALS

* Suppose you want to cook Balanced Meals Stuffed red peppers with brown rice with Standard time.

PROCEDURE

1. Press **SuperSteam Convection,** turn the **Knob** to select AUTO and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select BALANCED MEALS and press **Enter**.
3. Turn the **Knob** to select STUFFED PEPPER WITH BROWN RICE and press **Enter**.
4. Make sure STANDARD is selected and then press **Enter**.
5. Place food in the oven by following the directions in the display and the cooking chart. Close the door. Press **START**.
6. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
   If not, press **Stop/Clear**.
   After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

GRILL • ROAST • BAKE

* Suppose you want to cook 4 pieces of Baked Potatoes with Standard time.

PROCEDURE

1. Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select AUTO and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select BAKE and press **Enter**.
3. Turn the **Knob** to select BAKED POTATOES and press **Enter**.
4. Turn the **Knob** to enter amount (4 pieces) and press **Enter**.
5. Make sure STANDARD is selected and then press **Enter**.
6. Press **START** to preheat. No food in oven.
7. When preheat is over, place food in the oven by following the directions in the display and the cooking chart. Close the door.
8. Press **START**.
9. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
   If not, press **Stop/Clear**.
   After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

SRS AX1500 En,P01-20 10 09.1.30, 1:38 PM

AUTOMATIC COOKING

NOTES:

1. Enter the weight or amount of the food only (except Balanced Meals, Cake and Bread in BAKE). Do not include the weight of the container.
2. For foods weighing more or less than weights given in the cooking charts, cook manually.
3. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
4. Always follow the instructions in the display.
5. The programmed cooking times are average times. To extend cooking times preprogrammed in the automatic cooking, see EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING on page E-21.
6. All selections can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page E-21.
7. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required in SuperSteam Convection and Steam.
8. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
9. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
10. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

AUTOMATIC COOKING

Steam

Steam has 8 options: Fresh Vegetables, Frozen Vegetables, Fresh Fish, Fresh Meat, Frozen convenience, Fresh Shrimp, Salty Chinese Food and Rice.
Refer to the Steam Chart for details on page E-43.

* Suppose you want to cook 0.3 kg of Fresh Vegetables with Standard time.

PROCEDURE

1 Press **Steam**, turn the **Knob** to select AUTO and press **Enter**.

2 Turn the **Knob** to select FRESH VEGETABLES and press **Enter**.

3 Turn the **Knob** to enter amount (0.3 kg) and press **Enter**.

4 Make sure STANDARD is selected and press **Enter**.

5 Place food in oven. Close the door. Press **START**.

6 After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
If not, press **Stop/Clear**.
After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTES:

1. Enter the weight or amount of the food only. Do not include the weight of the container.
2. For foods weighing more or less than weights given in the cooking charts, cook manually.
3. The programmed cooking times are average times. To extend cooking times preprogrammed in the automatic cooking, see EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING on page E-21.
4. Any Steam selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page E-21.
5. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.
6. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
7. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
8. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

SRS AX1500 En,P01-20 12 09.1.30, 1:38 PM

AUTOMATIC COOKING

Microwave

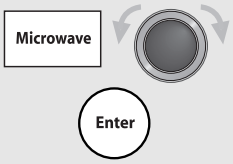
AUTO DEFROST

Auto Defrost automatically defrosts all the foods shown in the Auto Defrost Chart on page E-44.

* Suppose you want to defrost a 0.5 kg steak with Standard time.

PROCEDURE

1 Press **Microwave**, turn the **Knob** to select AUTO DEFROST and press **Enter**.



2 Turn the **Knob** to select the desired food STEAKS, CHOPS and press **Enter**.

3 Turn the **Knob** to select the desired amount (0.5 kg) and press **Enter**.

4 Make sure STANDARD is selected and press **Enter**.

5 Press **START**.

6 The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message. Close the door. Press **START**.

7 After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend defrosting time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**.

NOTES:

1. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
2. Any Auto Defrost selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page E-21.
3. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on Auto Defrost Menu Guide, use time and 30% microwave power. See Microwave on page E-20.
4. The programmed defrosting times are average times. To extend defrosting times preprogrammed in the automatic operation, see EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING on page E-21.
5. Do not use the baking tray and metal rack.

SRS AX1500 En,P01-20 13 09.2.10, 3:45 PM

MANUAL COOKING

Manual Cooking is an option in SuperSteam Convection, Convection, Steam and Microwave.
Refer to the Manual Cooking Chart. The chart gives information on each setting.

Manual Cooking Chart

		Preheat*	Temp range	Adjustment temp during cooking	Time range	2 layer cooking
SuperSteam Convection	Bake/Roast	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
	Grill	YES or NO	–	–	0 - 2h30m	NO
	Cake	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
	Bread	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
Convection	Oven	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
	Grill	YES or NO	–	–	0 - 2h30m	NO
Steam	High	NO	–	–	0 - 35m	NO
	Low	NO	–	–	0 - 45m	NO
	Reheat	NO	–	–	0 - 35m	NO
	Proof	NO	40°C	–	0 - 2h30m	NO
Microwave	Manual	–	10 - 100% power	–	0 - 1h30m	NO

* Preheat temperature is held for 30 minutes.

COOKING TIME INPUT

Your oven can be programmed for up to 2 hours 30 minutes depending on the cooking mode. Refer to the MANUAL COOKING CHART. The input unit increment varies from 5 seconds to 5 minutes, depending on the total length of time and cooking mode as shown in the table below.

TEMPERATURE INPUT

Your oven can be programmed for temperatures from 100°C to 250°C, which can be adjusted every 10°C with an initial setting is 180°C.

ITEM	INPUT STEP
Temperature	10℃ per step (180℃ is initial temperature)
Cooking Time except Microwave	0 - 15 min. : 30 sec. per step 15 min. - 1 hour : 1 min. per step 1 hour - Max : 5 min. per step
Cooking Time Microwave	0 - 2 min. : 5 sec. per step 2 - 5 min. : 10 sec. per step 5 - 10 min. : 30 sec. per step 10 - 30 min. : 1 min. per step 30 - 90 min. : 5 min. per step

MANUAL COOKING

SuperSteam Convection

Manual SuperSteam Convection has 4 functions: SuperSteam Bake/Roast, SuperSteam Grill, SuperSteam Cake and SuperSteam Bread, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat. Use SuperSteam Convection for cooking foods that need to retain moisture and have a crisp brown exterior. Refer to the separated cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

SUPER STEAM BAKE/ROAST • SUPER STEAM CAKE • SUPER STEAM BREAD

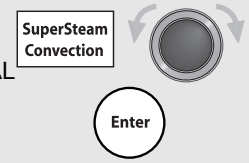
Use these modes for roasting meat / poultry, cooking porridge / congee and baking cake/bread with superheated steam. By automatically controlling the superheated steam, food will retain its moisture but have a crisp brown outside.

These modes can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30). Oven temperature can be set between 100°C and 250°C in 10°C step.

* Suppose you want to cook for 1 hour and 10 minutes on SuperSteam Bake/Roast (with preheat) at 160°C.

PROCEDURE

1 Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.



2 Turn the **Knob** to select SUPER STEAM BAKE/ ROAST and press **Enter**.

3 Turn the **Knob** to select WITH PREHEAT. Press **Enter**.

4 Turn the **Knob** to enter the desired temperature 160°C and press **Enter**.

5 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 1 hour and 10 minutes.

6 Press **START** to preheat. No food in oven.

7 When preheat is over, place food in the oven. Close the door.

8 Press **START**.

9 After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

SRS AX1500 En,P01-20 15 09.1.30, 1:38 PM

MANUAL COOKING

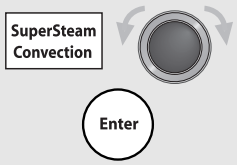
SUPER STEAM GRILL

Use this mode for grilling meat / poultry / ready-made snacks with superheated steam. By automatically controlling the superheated steam food will retain its moisture but have a crisp brown outside.
This mode can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30).

* Suppose you want to cook for 15 minutes on SuperSteam Grill (with preheat).

PROCEDURE

1 Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.



2 Turn the **Knob** to select SUPER STEAM GRILL and press **Enter**.

3 Turn the **Knob** to select WITH PREHEAT. Press **Enter**.

4 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 15 minutes.

5 Press **START** to preheat. No food in oven.

6 When preheat is over, place food in the oven. Close the door.

7 Press **START**.

8 After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTES:

1. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
2. To program only preheat, press **START** after entering the desired preheat temperature. For SuperSteam Grill, press **START** after selecting WITH PREHEAT. Preheat will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the message in the display.
3. To extend cooking time, see EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING on page E-21.
4. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.
5. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
6. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
7. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

SRS AX1500 En,P01-20 16 09.1.30, 1:39 PM

MANUAL COOKING

Convection

Manual Convection has 2 functions, Oven and Grill, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat.
Use Convection as you would use as a conventional oven. There is no need to change traditional cooking times. This mode does not use steam. This mode can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30). Oven temperature can be set between 100°C and 250°C by 10°C step. Grill is a pre-set temperature, so oven temperature cannot be changed.

OVEN

* Suppose you want to cook for 10 minutes on Oven (with preheat) at 250°C.

PROCEDURE

1. Press **Convection**, turn the **Knob** to select OVEN and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select WITH PREHEAT. Press **Enter**.
3. Turn the **Knob** to enter the desired temperature 250°C and press **Enter**.
4. Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 10 minutes.
5. Press **START** to preheat. No food in oven.
6. When preheat is over, place food in the oven. Close the door.
7. Press **START**.
8. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**.

GRILL

* Suppose you want to cook for 20 minutes on Grill (with preheat).

PROCEDURE

1. Press **Convection**, turn the **Knob** to select GRILL and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select WITH PREHEAT. Press **Enter**.
3. Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 20 minutes.
4. Press **START** to preheat. No food in oven.
5. When preheat is over, place food in the oven. Close the door.
6. Press **START**.
7. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

NOTES:

1. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
2. To program only preheat, press **START** after entering the desired preheat temperature. For Grill, press **START** after selecting WITH PREHEAT. Preheat will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the message in the display.
3. To extend cooking times, see EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING on page E-21.
4. Keep the door closed. If opened during cooking, heat will escape and a longer cooking time will be required.
5. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

MANUAL COOKING

Steam

STEAM has 4 functions: Steam High, Steam Low, Steam Reheat and Proof.

STEAM HIGH • STEAM LOW

Use Steam High to steam foods such as chicken or vegetables. Use Steam Low to steam fish or egg custard gently. With Steam Low mode, cooking time is a little longer than Steam High mode. Steam cooks food gently without destroying shape, colour or aroma. The Steam High can be programmed for up to 35 minutes (35.00). The Steam Low can be programmed for up to 45 minutes (45.00).

* Suppose you want to cook for 20 minutes on Steam High.

PROCEDURE

1. Press **Steam**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select STEAM HIGH and press **Enter**.
3. Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 20 minutes.
4. Put food in the oven. Press **START**.
5. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
   If not, press **Stop/Clear**.
   After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

STEAM REHEAT

Use Steam Reheat to reheat gently without drying. Use Steam Reheat to reheat foods in metal container. Cooking time is longer than microwave oven. Steam Reheat can be programmed for up to 35 minutes (35.00).

* Suppose you want to reheat for 20 minutes on Steam Reheat.

PROCEDURE

1. Press **Steam**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select STEAM REHEAT and press **Enter**.
3. Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 20 minutes.
4. Press **START**.
5. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
   If not, press **Stop/Clear**.
   After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

SRS AX1500 En,P01-20 18 09.1.30, 1:39 PM

MANUAL COOKING

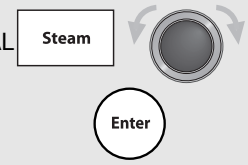
PROOF

Use Proof to aid dough rising when making regular or sweet yeast breads. Proof can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30).

* Suppose you want to proof for 20 minutes.

PROCEDURE

1 Press **Steam**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.



2 Turn the **Knob** to select PROOF and press **Enter**.

3 Turn the **Knob** to enter the desired proofing time 20 minutes.

4 Press **START.**

5 After proofing, EXTEND will appear. If you wish to extend proofing time, turn the **Knob** to add time and press **START**.
If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTES:

1. To extend steaming times, see EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING on page E-21.
2. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.
3. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
4. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
5. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

MANUAL COOKING

Microwave

Microwave is fast and convenient for cooking, reheating and defrosting.
There are five different power levels.

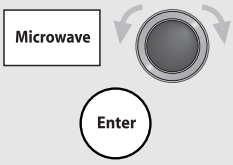
Power level	Examples
100%	Raw meat, Vegetables, Rice or Pasta
70%	Delicate Foods such as Eggs or Seafood.
50%	
30%	Defrost, Softening butter
10%	Keep food warm

This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking.
If a power level is not selected, then 100% is automatically used.

* Suppose you want to cook for 5 minutes on 100%.

PROCEDURE

1 Press **Microwave**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.



2 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 5 minutes and press **START**.

To change the power, turn the Knob. To lower power level, turn the Knob to the left.
* Suppose you want to defrost for 5 minutes on 30%.

PROCEDURE

1 Press **Microwave**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.

2 Turn the **Knob** to enter defrosting time 5 minutes and press **Enter**.

3 Turn the **Knob** to select power level 30%.

4 Press **START**.

NOTES:

1. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.
2. Do not use the baking tray and metal rack.

HINT:

For cooking cake or meatloaf, place the container on up-turned heat-resistent shallow dish.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Automatic Cooking Time Adjustment (More or Less Time Adjustment)

You can adjust cooking results as you like.

Should you discover that you like any automatic settings slightly **more** done, select MORE in the cooking time page before **START**.

The display will show MORE.

Should you discover that you like any automatic settings slightly **less** done, select LESS in the cooking time page before **START**.

The display will show LESS .

Extending Cooking Time at the End of Cooking

Cooking results may vary depending on room temperature, initial food temperature and other factors. You can adjust cooking results by adding more cooking time at the end. When cooking is finished, the display will show "EXTEND". It is only possible to add extra time during the 5 minutes when "EXTEND" is in the display. The time can be extended up to 10-30 minutes depending on cooking mode. Turn the **Knob** for the desired time and then press **START**. The same cooking mode will be continued except for SuperSteam Convection. Convection mode will be continued for SuperSteam Convection. Carefully check the cooking process.

NOTES:

1. If "Fill water tank with water" is displayed when **START** is pressed, fill the water tank to the 2 mark (MAX mark). Position and push firmly into place.
2. Extend mode is canceled when **Stop/Clear** is pressed.
3. EXTEND is available depending cooking mode. See below. The Extending Cooking Time function can be repeated until the food is cooked as you desire.

		Extend time at end
SuperSteam Convection	Auto	0 - 30 min
	Manual	0 - 30 min
Convection	Manual	0 - 30 min
Steam	Auto	0 - 10 min
	Manual	0 - 10 min
Microwave	Auto Defrost	0 - 10 min
	Manual	No

Temperature Adjustment

To change the oven temperature during cooking in Manual Operations with SuperSteam Convection Bake/ Roast, SuperSteam Convection Cake, SuperSteam Convection Bread and Convection Oven, simply turn the **Knob** to increase or decrease in 10°C increments and then press **Enter**.

If **Enter** is not pressed within 5 seconds, the temperature will revert to the initial temperature that you selected.

End of Cooking Reminder

At end of cooking, the oven will signal and repeat after 2 and 4 minutes unless door is opened or **Stop/Clear** is pressed.

SRS AX1500 En,P21-29 21 09.1.30, 1:45 PM

OTHER CONVENIENT FEATURES

Multiple Sequence Cooking

SUPER STEAM CONVECTION AND CONVECTION

There are 2 patterns in Super Steam Convection and Convection which can be programmed into Multiple Sequence Cooking.

① Preheat + Convection (Oven) + Convection (Oven)
② Preheat + SuperSteam Convection (SuperSteam Bake/Roast) + Convection (Oven)

• Preheat can be omitted.

* Suppose you want to cook in Sequence Cooking with Preheating in pattern ②.
1st stage is SuperSteam Bake/Roast, at 160°C for 1 hour and 10 minutes.
2nd stage is Convection Oven, at 230°C for 10 minutes.

PROCEDURE

1. For 1st stage, follow the steps 1 to 5 in SuperSteam Bake/Roast. See page E-15.
2. Press **Convection** to program the second stage.

3. Turn the **Knob** to enter the desired temperature 230°C and press **Enter**.

4. Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 10 minutes.
5. Press **START** .

MICROWAVE

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically. Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level.

• Suppose you want to cook for 5 minutes at 30% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

PROCEDURE

1. For 1st stage, follow the steps 1 to 3 in manual microwave cooking. See page E-20.
2. Press **Microwave** to program the second stage.

3. Turn the **Knob** to enter cooking time 30 minutes and press **Enter** to proceed.

4. Turn the **Knob** to select power level 50%.
5. Press **START**.

SRS AX1500 En,P21-29 22 09.1.30, 5:05 PM

OTHER CONVENIENT FEATURES

Info

Back/Info provides 7 features and step-by-step instructions for special functions.

MAINTENANCE	SETTINGS
DRAIN WATER DESCALE STEAM CLEAN	CONTRAST CHILD LOCK DEMO MODE WATER HARDNESS

These features can be selected by pressing **Back/Info** in home page (displayed ENERGY SAVE MODE) and then turning the **Knob** and pressing **Enter**.

DRAIN WATER

The remaining water inside the steam generator can be evaporated by using the DRAIN WATER function. See page E-8.

DESCALE

See page E-8.

STEAM CLEAN

See page E-24.

CONTRAST

Contrast can adjust display darkness or brightness.

PROCEDURE

1. Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select CONTRAST and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to adjust contrast and press **Enter** to keep the adjustment.
   The contrast setting will be held in the memory even if the oven power is off.

CHILD LOCK

Child Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated and locked.

PROCEDURE

1. Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select CHILD LOCK and press **Enter**.
2. Press **Enter**.

NOTES:

1. To cancel Child Lock, press **Enter** and hold for 3 seconds.
2. If you set Child Lock, energy save mode will be cancelled.
3. When the oven power is off, the setting returns to OFF.

DEMONSTRATION MODE

Cooking operations and special features can be demonstrated with no power in the oven.

PROCEDURE

1. Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select DEMO MODE and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select DEMO ON and press **Enter**.

NOTE:

1. To cancel Demonstration Mode, select DEMO OFF at step 2 or unplug the oven from the electrical outlet and re-plug. "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
2. If you set Demo Mode, energy save mode will be cancelled.

WATER HARDNESS

Your oven is set at the factory to water hardness setting 3 (Very hard). You can set the oven for the water hardness level.

You can use the test strip supplied to check the water hardness level.

HOW TO USE THE TEST STRIP SUPPLIED:

1. Put the test strip into the water you want to use for 1 second, then remove it.
2. Shake off excess water.
3. Wait 15 seconds, and compare colour change on the test strip to colour chart and the table below.

When you use other test strips, follow the instructions of them.

Hardness level	Hardness range	Setting
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Soft
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Hard
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Very hard

PROCEDURE

1. Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select WATER HARDNESS and press **Enter**.
2. Turn the **Knob** to select desired hardness level and press **Enter**.
   The water hardness setting will be held in the memory even if the oven power is off.

CLEANING AND CARE

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean and remove any food deposits, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

IMPORTANT CAUTIONS:

- DISCONNECT THE POWER CORD BEFORE CLEANING OR LEAVE THE DOOR OPEN TO INACTIVATE THE OVEN DURING CLEANING.
- BEFORE CLEANING, MAKE SURE THE OVEN IS COMPLETE COOL.
- DO NOT USE OVEN CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR OVEN.
- DO NOT USE A STEAM CLEANER.

Oven Cleaning - Exterior

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners. Keep the ventilation openings free of dust.

Door

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Control Panel

Care should be taken in cleaning the control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close the door and press **Stop/Clear**.

Oven Cleaning - Interior

Steam Clean

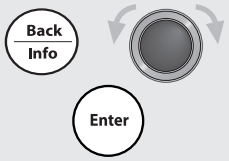
The Steam Clean function helps to loosen any grease, oil or food residue. The steam will make the oven easy to clean; however, it is not a self-cleaning function. It will take approximately 20 minutes for the cleaning cycle.

PREPARATION

1. Make sure that the water tank is filled with room temperature water suitable for drinking (filtered) and is installed. (See page E-6.)
2. Make sure that the empty drip tray is installed. (See page E-6.)

PROCEDURE

1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select STEAM CLEAN and press **Enter**.



2 Press **START**.

Allow the oven to cool to prevent burns. Then open the door and remove any residue carefully with a soft damp cloth. Finally, remove and empty the water tank. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water.

1. After every use while the oven is still warm, wipe spatters or spills with a soft damp cloth or sponge. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap; rinse thoroughly with hot water. Carry out Steam Clean function to clean thoroughly.
2. The cleaning cloth or sponge must be wrung dry to prevent moisture or residue from entering the oven vents.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Any remaining food or fat could cause smoke or an unpleasant smell. It is a good idea to heat the oven with SuperSteam Convection Grill in manual operation for 20 minutes without preheat and food to remove any fat or residue from the interior ducts and heaters and unpleasant smell. See CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE on page E-9.

CLEANING AND CARE

Door Seals

Always keep the door seals clean to prevent any damage. If water condenses inside the door seals, wipe dry with a soft cloth. Polish with another soft cloth. Do not use a chemical or abrasive cleaner on these surfaces. Care should be taken not to rub, damage, pull or move the seals. Before cooking, always check that door seals is lying smooth and flat. If not, steam will leak from the door. Do not use the oven if it has a damaged door seals. Consult a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

Baking Tray / Rack

Wash baking tray and rack after cooking with a mild soap or detergent solution, rinsing and polishing dry. Do not use harsh cleaners, sharp metal scrapers or stiff brushes to prevent damage to the easy clean surface. All the accessories can be washed in the dishwasher.

Water Tank and Water Tank Lid

After cooking, wash in a mild soap or detergent solution with a soft damp cloth or sponge, rinse and polish dry. Do not wash in the dishwasher. Note the filter in the rear bottom of the water tank. Use a very soft brush to remove any build-up in the filter. The filter cannot be removed nor replaced so special care should be taken not to tear the mesh of the filter when cleaning it. Do not use harsh cleaners, sharp metal scrapers or stiff brushes on the water tank, water tank lid and the filter. Do not use a torn filter. Order replacement. Contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

Drip Tray and Drip Tray Lid

Empty drip tray after cooking, wash in a mild soap or detergent solution with a soft damp cloth or sponge, rinse, polish dry and replace below the oven front. Do not wash in the dishwasher.

Descaling within the Oven's Steam Parts

During steam production, scale may form in the steam generator. To remove scale, carry out descale function when DESCALING IS NECESSARY. is shown in the display. See page E-8 for complete instructions.

SRS AX1500 En,P21-29 25 09.2.3, 3:54 PM

TROUBLESHOOTING CHART

If EE is displayed or you think the oven is not working properly, check the chart below before consulting a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. This will help to prevent unnecessary service calls.

WARNING:
Never adjust, repair or modify the oven by yourself. It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. This is important as it may involve the removal of covers that provide protection against electrical parts.

• Repairs and Modifications: Do not attempt to operate the oven if it is not working properly.
• Outer cabinet & Lamp Access: Never remove the outer cabinet to avoid the possibility of electric shock or burns.

Troubleshooting Chart

ERROR MESSAGE / INFORMATION MESSAGE

MESSAGE ON DISPLAY		ACTION
ERROR MESSAGE	EE	Due to technical error, contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
INFORMATION MESSAGE	Wait. Oven is too warm to use.	The oven is too hot to use Microwave for defrosting or Steam Manual Proof. Remove food from oven and allow to cool until the message clears.
	Water is frozen. Please refer to instructions in operation manual.	The oven may not operate properly. Operate the oven with Convection Grill without food and preheat for 5 minutes. See page E-17.
	Now cooling.	After cooking, the oven and the parts will be hot. **Now cooling** is shown in the display until the oven cavity has cooled. The cooling fan may continue to operate up to 13 minutes. **Now cooling** will disappear when the oven has cooled. If you wish to use the warm oven, simply press **Stop/Clear**.
	Replace drip tray.	Remove and replace the drip tray correctly. See page E-6. In case the drip tray is not installed correctly, **Replace drip tray** will be shown in the display.
	Empty drip tray and replace.	**Empty drip tray and replace** will be shown in the display when water remains in the drip tray. You must empty the drip tray and replace it before SuperSteam Convection or Steam Cooking will start. See page E-6.
	Descaling is necessary.	Follow step-by-step instructions for descaling. See page E-8.
	Fill water tank with water.	Remove water tank and fill with water to the 2 mark (MAX mark). Replace and push firmly into place.
	Remove water tank	If water is in the water tank, Drain Water function will not start. Remove the water tank before starting Drain Water.
	Hot	The oven cabinet and oven cavity are very hot. Pay extra attention not to burn yourself.

SRS AX1500 En,P21-29 26 09.1.30, 1:45 PM

TROUBLESHOOTING CHART

The following situations are normal and are not signs that the oven is malfunctioning.

QUESTION / SITUATION		ANSWER
Control panel / power supply	The display is black / blank.	* Open the door and close. * Check the power plug is properly connected to a suitable wall outlet. * Check the wall socket and fuse are functioning properly. * Disconnect the power cord, wait for a minute, then reconnect.
	The display is fine but **START** will not function when pressed.	* Open the door and close. Is the oven light off? Press **START** again. * If the message "Wait. Oven is too warm to use." is displayed, wait until the message has disappeared.
	Electrical power supply is interrupted during cooking.	The programmed cooking time and mode will be cancelled. Continue to cook with manual mode.
	Oven light is off during PROOF mode.	Normal operation to prevent bread dough from drying on the surface.
	Oven light is off during descaling.	This is normal operation. See page E-8.
	Oven light is off when door is opened.	Oven light will turn OFF if the door is open for more than 5 minutes.

SRS AX1500 En,P21-29 27 09.2.3, 3:54 PM

TROUBLESHOOTING CHART

The following situations are normal and are not signs that the oven is malfunctioning.

QUESTION / SITUATION		ANSWER
Steam	Water is found inside the oven when the door is opened.	Steam has condensed inside the oven. Wipe dry with a soft cloth or a sponge after cooling.
	Steam comes out of the air ventilation openings at the top of the oven.	It is normal for used steam to come from the air ventilation opening on the top of the oven.
	Condensed water can be seen in the oven cavity.	This operation is normal. Steam has condensed on the oven floor. Wipe dry with a soft cloth or a sponge after cooling.
	Steam comes from the door during cooking.	Check the door sealings to make sure it is lying smoothly and flat.
Noise / Sound	Noise during microwave cooking.	When microwaving, you may hear the magnetron cycling on and off depending on the power level.
	Noise after cooking.	The cooling fan will operate until the oven is cool. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperatures.
	Noise when cooking with high temperature.	High temperatures may cause expansion of the oven's components. This is normal.
Smoke / Aroma	When using the oven for the first time, it may smoke or smell.	See page E-9 for step-by-step instructions for cleaning the oven before the first use.
	The oven cavity smells after cooking.	See CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE on page E-9 for step-by-step instructions for removing the aroma.
Others	Time appearing in the display is counting down very rapidly.	Check Demonstration Mode on page E-23 and cancel.

SRS AX1500 En,P21-29 28 09.2.3, 3:54 PM

SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light when the door is opened and closed? Yes _____ No _____
2. When the door is opened, is the oven lamp switched on? Yes _____ No _____
3. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely.
   Oven lamp should go off if door is closed properly.
   Programme the oven for one minute on Microwave 100%. At this moment:
   A. Does the oven lamp light? Yes _____ No _____
   B. Does the cooling fan work? Yes _____ No _____
   (Put your hand over the ventilation openings.)
   C. Does the Microwave icon appear in the display? Yes _____ No _____
   D. After one minute, did an audible signal sound? Yes _____ No _____
   E. Is the water inside the oven hot? Yes _____ No _____
4. Remove water from the oven and programme the oven for 5 minutes on Convection, Oven 250°C.
   A. Does the Convection icon appear in the display? Yes _____ No _____
   B. After the oven stops, is inside of the oven hot? Yes _____ No _____
5. Fill the water tank with water and replace.
   Operate the oven for 3 minutes on Manual Steam High.
   A. After the oven stops, is the inside of the oven filled with steam? Yes _____ No _____

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

IMPORTANT: If the display shows nothing even if the power supply plug is properly connected, the Energy Save Mode may be in operation. Open and close the oven door to operate the oven. See "Getting Started" on page E-9.

NOTES:

1. If time in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode. (Please see page E-23 for detail.)
2. If the oven is set for more than about 4 minutes on Microwave 100% power level, output power will be reduced to avoid overheating. Finally the output power will be 70% after 6 minutes.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	:	Refer to the rating label.
AC Power Required	:	
Microwave		1.16 kW
Convection		1.55 kW
Output Power	:	
Microwave		900 W* (IEC test procedure)
Convection		1.45 kW
Microwave Frequency	:	2450 MHz** (Class B/Group 2)
Outside Dimensions	:	553 mm(W) x 438 mm(H) x 483 mm(D)***
Cavity Dimensions	:	359 mm(W) x 256 mm(H) x 339 mm(D)
Oven Capacity	:	31 litre****
Weight	:	Approx. 24 kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission’s standardised method for measuring output power.

** This is the classifi cation of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** The depth does not include the door opening handle.

**** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

COOKING GUIDES

About Your Oven

This Operation Manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.

Be aware that, unlike microwave-only ovens, Super Steam Ovens have a tendency to become hot during cooking with **SuperSteam Convection, Convection or Steam.**

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

About Cooking Options

Your oven has a variety of cooking options that are divided into automatic and manual. SuperSteam Convection, Steam and Microwave have both automatic and manual choices. Convection has only manual.

SuperSteam Convection

SuperSteam is combined with convection heating, which can roast or bake foods and allow excess fats to be removed. These foods retain moisture. Meats and poultry are brown, juicy and flavourful.

Steam

Steam cooks foods gently while retaining moisture, natural flavours and nutrients.
You can use Steam Reheat to reheat foods in metal container.

Convection

Convection browns, bakes, broils and crisps a wide variety of foods. Cookies, cakes, breads, muffins, biscuits and rolls can be baked on one or two levels. There are no automatic settings for convection.

Microwave

Microwave is fast and convenient for cooking and defrosting.

SRS AX1500 En,P30- 30 09.1.30, 1:46 PM

COOKING GUIDES

About Utensils and Coverings

The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

Utensils - Coverings / Cooking Mode	SuperSteam Convection / Convection	Steam	Microwave
Aluminium Foil, Foil Containers	**YES**	**YES**	**YES** Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 2 cm from walls of oven.
Metal	**YES**	**YES**	**NO**
China, Ceramics,	**YES** Oven-proof porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable. Do not use the container if it has a flaw.	**YES**	**YES** Check manufacturer's recommendation for being microwave safe. Do not use the container if it has a flaw.
Heat-resistant Glassware e.g. Pyrex®	**YES** Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.	**YES**	**YES**
Plastic/Polystyrene heat-resistant temp. over 140°C	**NO**	**YES** Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.	**YES** Use microwave-safe plastic containers for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high and sugar content. Follow manufacturer's directions.
Plastic Wrap heat-resistant temp. over 140°C	**NO**	**YES**	**YES**
Paper Towels, Paper Plates	**NO**	**NO**	**YES** Paper towels: To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal filings. Paper plates: For reheating.
Containers made of synthetic material	**NO** They could melt at high temperature.	**NO**	**NO**
Baking paper	**YES** Do not touch the oven wall as it may be burnt. Keep the heat-resistant temp.	**YES**	**NO**
Roasting Bags	**YES** Roasting bags should only be used with Convection Oven.	**NO**	**YES** Follow manufacturer's directions.
Silver Dishes and Cooking Utensils or Containers that might rust inside the oven.	**NO**	**NO**	**NO**
Rack, Baking Tray	**YES**	**YES**	**NO**

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in each cooking mode. When heating food in plastic containers, pay special attention to the melting temperature of the containers. Never heat the plastic containers at over their melting temperature. Keep an eye on the oven due to the possibility of melting and ignition.

COOKING GUIDES

ACCESSORIES There are many microwave or heat-resistant accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking. Sharp is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

For automatic cooking, use the recommended container in the cooking chart in this operation manual or the cookbook supplied.

SuperSteam Convection and Steam Cooking Advice

There are certain techniques for cooking with steam. It is essential that these techniques are followed to ensure good results. Many of them are similar to those used in conventional cooking so you may be used to doing them already. Please follow the advise given below for all cooking options which use SUPERSTEAM CONVECTION and STEAM.

NOTE:

- **Always attend the oven when in use.**
- **Ensure that the utensils are suitable for each cooking mode. (See About Utensils and Coverings page E-31)**
- **Ventilate the room to allow the steam to dissipate.**
- **After cooking and the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity with a soft cloth or sponge. Wait a few minutes, then empty the drip tray.**

WARNING:
Follow instructions in the SHARP operation manual at all times. If you exceed recommended cooking times and use oven temperature that are too high, food may overheat, burn and, in extreme circumstances, catch fire and damage the oven.

- Special advice for STEAM -

Cooking Techniques	
Container	Ensure food is arranged evenly. Food which has little or no space between will take longer to cook, please ensure food is positioned with enough space between items to allow the steam to circulate around it. For the container, a shallow dish is suitable. It is not recommended to use dense dishes, because of the thickness of such dishes, recommended cooking times will have to be extended. **For efficiently reducing salt and fat, please put the food directly on rack. If the food is put on the plate, please discard the drips left on the plate.**
Covering	Covering is not necessary in most cases. If a cover is required, aluminium foil is recommended to keep food becoming wet from the condensed water in the oven cavity. Covered food will take longer to cook.
Door	For accurate cooking times, keep the door closed.
Stir	Sometimes soup or casserole reheated in a casserole without covering looks watery after cooking. Appearance will be better by stirring well.
Stand	Standing time is recommended after cooking so it enables the heat to disperse equally throughout the food. Do not allow to stand for a long time; food may be overcooked or wet by the residual steam.

Cooking Hints	
Blanching	STEAM can be used to blanch vegetables to prepare them for freezing. Place the prepared vegetables on a plate and cook with STEAM, MANUAL, STEAM HIGH for 4 to 5 minutes. After that, put in the cold water to cool quickly. Dry them and then freeze.
Salty Food	For certain salty food like salty fish, bacon etc., salty taste can be reduced by steaming before cooking. Place salty food on rack directly and STEAM, MANUAL, STEAM HIGH for 4 to 5 minutes.

COOKING GUIDES

- Advice for SUPERSTEAM CONVECTION and STEAM -

Food characteristics	
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Cut the food into thinner parts if possible, and arrange in single layer.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount of food cooked in the oven increases.
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as heat can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, may take longer to cook in the thicker parts. Check these parts are cooked thoroughly before serving.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than foods at room temperature. The temperature of the container is not the actual temperature of the food or drink.
Seasoning & flavouring	Seasoning or flavouring are best added after cooking. If added as marinades or rubs, their taste may become light when cooking with steam. Add seasoning or flavouring again after cooking if necessary.

NOTE:
- Ensure the food is thoroughly cooked / reheated before serving.
- Cooking time will be affected by the shape, depth, quantity and temperature of food together with the size, shape and material of the container.
- Never heat oil or fat for deep frying as this may lead to overheating and fire. Care should be taken for foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding) as overheating can lead to fire.

Face & Hands: Always use thick oven gloves to remove food or cookware from the oven. Be careful when opening the oven door to allow steam to dissipate. Do not remove the food from the oven with your bare hand.

Check the temperature of food and drink and stir before serving. Take special care when serving to babies, children or the elderly.

COOKING GUIDES

Microwave Cooking Advice

- Special Notes and Warning for MICROWAVE -

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes.	* Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Cook hard/soft boiled eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or microwave safe glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and nipple before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1-2 to prevent explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and/or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* Use a microwave proof roasting rack or plate to collect drained juices.	* Place meat directly on the ceramic oven floor for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparking. Reduce foil or keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparking can damage the oven.

COOKING GUIDES

- Advice for MICROWAVE -

Cooking Techniques	
Arrange food carefully	Place the thickest areas toward outside of dish.
Watch cooking time	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
Cover foods before cooking	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
Shield foods	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
Stir foods	From outside to centre of dish once or twice during cooking, if possible.
Turn foods	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
Rearrange foods	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the centre of the dish to the outside.
Allow standing time	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover during standing time can allow the food to fi nish cooking completely.
Check for doneness	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: – Steam emits throughout the food, not just at edge; – Joints of poultry can be torn apart easily; – Pork and poultry show no pinkness; – Fish is opaque and fl akes easily with a fork.
Condensation	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
Microwave safe plastic wrap	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
Microwave safe plastic cookware	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.
Cake/Meatloaf	For cooking cake or meatloaf, place the container on up-turned heat-resistent shallow dish.

- Advice for defrosting -

Defrosting Techniques	
Arrange	Arrange food in a single even layer on the shallow dish. This will ensure that all parts of the food defrosts evenly.
Separate	Foods may be stuck together when removed from the freezer. It is important to separate foods as soon as possible during defrosting. e.g. steaks, chops
Stand	Standing time is necessary to ensure food is thoroughly defrosted. Food must stand, covered, for a length of time to ensure the centre has completely defrosted.

NOTE:

- Remove all packing and wrapping before defrosting.

AUTOMATIC COOKING CHART

SuperSteam Convection Menu Guide

RECIPES FOR BALANCED MEALS

Stuffed Red Peppers with Brown Rice

[Utensils]

Pyrex gratin dish (approx. 26x 5cm)
2 Baking trays

[Ingredients for the Stuffed Peppers]

4	Red Peppers, cut in half lengthways
100g	Onions, diced
200g	Mushrooms, sliced
2	Eggs (Medium)
100g	Low Fat Gouda Cheese
25g	Fresh Breadcrumbs
1 tbsp	Fresh Parsley, chopped
	Salt and Pepper

[Ingredients for the Sauce]

500g	Tomatoes, peeled, chopped
150ml	Vegetable Stock
75g	Low Fat Crème Fraîche
1 tbsp	Fresh Chopped Herbs

[Ingredients for the Brown Rice]

200g	Brown Rice, par-boiled
400ml	Hot Water

[Method]

1. In a bowl, beat the eggs and add the cheese, breadcrumbs, onions, mushrooms and parsley.
   Season with salt and pepper.
2. Fill the red peppers with the mixture and place directly into a baking tray.
3. Mix together the chopped tomatoes and vegetable stock, pour into the baking tray with the stuffed peppers.
   Place the baking tray on upper position.
4. Place the rice into the gratin dish. Add the hot water and stir well.
5. Place the gratin dish on another baking tray. Place the baking tray on lower position.
6. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, STUFFED PEPPER WITH BROWN RICE'.
7. After cooking stir the rice and stand for 2 minutes.
8. Mix the Crème fraîche and chopped herbs into the tomato sauce and stir well.

Spinach and Ricotta Cannelloni with Freshly Baked Bread Rolls

[Utensils]

Square Pyrex dish (approx. 20 x 20 x 6cm)
2 Baking trays

[Ingredients for the Bread Rolls]

20g	Fresh Yeast (or 10 g dried yeast)
125ml	Lukewarm Water
50ml	Buttermilk
$^1/_2$ tsp	Salt
$^1/_2$ tsp	Sugar
125g	Plain Flour
100g	Wholemeal Flour
25g	Wheat Bran
	Butter
1 tbsp	Buttermilk to brush the dough

[Ingredients for the Cannelloni]

200g	Defrosted Spinach, well drained
375g	Reduced Fat Ricotta Cheese
	Garlic Clove, crushed
	Salt and Pepper
	Grated Nutmeg
1 tsp	Olive Oil to grease the dish
12	Cannelloni tubes
650g	Fresh Tomatoes, peeled
1 tsp	Fresh Basil, chopped
25g	Parmesan Cheese, Grated

[Method]

1. Dissolve the yeast in the lukewarm water and add the buttermilk.
2. Mix together the flours, wheat bran, salt and sugar in a large bowl.
3. Make a hole in the centre and pour in the yeast mixture.
4. Knead all ingredients well.
5. Place the bowl on the rack and allow the dough to rise. (Prove Bread 30minutes)
6. Knead the dough again, then cut into 2 rolls. Cut into 8 even pieces and shape into bread rolls.
7. Line a baking tray with greaseproof paper and place the bread rolls on it.
8. Allow the dough to rise and brush the dough with buttermilk before baking.
9. Place the baking tray on upper position.
10. Grease the Pyrex dish with olive oil.
11. Mix together spinach, ricotta cheese and garlic. Season with nutmeg, salt and pepper.
12. Fill the cannelloni tubes with the mixture. Place the tubes in a single layer into the gratin dish.
13. Chop the tomatoes and mix with fresh chopped basil. Season with salt and pepper.
14. Pour the tomato sauce evenly over the cannelloni tubes.
15. Place the cannelloni dish directly on another baking tray. Place the baking tray on lower position.
16. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, CANNELLONI WITH BREAD ROLLS'.
17. After cooking remove the bread rolls from the oven and allow to cool for 5 minutes, but allow the cannelloni to stand for 5 minutes in the oven
18. Finally sprinkle the cannelloni with the freshly grated Parmesan cheese.

AUTOMATIC COOKING CHART

Salmon Steaks with Spinach and Potato Gratin

[Utensils]
Pyrex flan dish (approx. 28cm)
2 Baking trays
Rack

[Ingredients for the Salmon Steak]

800g	Salmon Steaks (4 pieces, each approx. 200 g)
	Juice of 1 Lemon
	Black Pepper

[Ingredients for the Spinach Gratin]

500g	Cooked Potatoes, sliced
400g	Defrosted Spinach, well drained
150g	Crème Fraîche, low-fat
100ml	Milk
	Salt and Pepper
	Nutmeg
	Olive Oil to grease the dish

[Method]
1. Wash and dry the salmon steaks. Sprinkle with lemon juice and salt, if desired. Season with black pepper.
2. Place the salmon steaks on rack in baking tray. Place the baking tray on upper position.
3. Lightly grease the flan dish. Season the spinach leaves with salt, pepper and nutmeg and mix well.
4. Vertically layer the potatoes and spinach in the flan dish to make stripes.
5. Mix the Crème fraîche with the milk, season and pour over the vegetables. Season with nutmeg.
6. Place the flan dish on another baking tray. Place the baking tray on lower position.
7. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, SALMON STEAKS WITH GRATIN'.

Roast Chicken with Potato Wedges and a Vegetable Medley

[Utensils]
2 Baking trays
Rack

[Ingredients]

1,2-1,3 kg	Whole Chicken
	Salt and Pepper
	Paprika
400g	Potatoes, peeled, cut into wedges
200g	Mushrooms, cut into half
200g	Red Pepper, sliced
150g	Broccoli Florets
2 tbsp	Cold Water
	Fresh Parsley, chopped

[Method]
1. Wash and dry the chicken. Cut the chicken into 5-6 pieces and season with salt, pepper and paprika.
2. Place the chicken pieces on the rack directly in baking tray. Place the baking tray on upper position.
3. Mix the vegetables together and place on another baking tray. Sprinkle with water. Season with salt and pepper.
   Place the baking tray on lower position.
4. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, ROAST CHICKEN WITH VEG'.
5. After cooking sprinkle the mixed vegetables with chopped parsley.

Spicy Chicken Kebabs with Sun Dried Tomato Rice

[Utensils]
Round Pyrex dish (approx. 26 x 5cm)
2 Baking trays
Rack

[Ingredients for the chicken kebabs]

350g	Chicken Breast, diced
100g	Onions, 2cm pieces
75g	Green Pepper, quartered
8	Cherry Tomatoes
4	Wooden skewers
1 tbsp	Olive Oil
1 tbsp	Worcester Sauce
1 tbsp	Tabasco
2 tsp	Paprika
	Pinch of sugar

[Ingredients for the rice]

200g	10-minute Brown Rice, parboiled
50g	Onions, diced
50g	Sun-dried Tomatoes, chopped
400ml	Hot Water

[Method]
1. Thread the chicken and vegetables alternately onto the wooden skewers.
2. Combine the oil with the spices and brush over the skewers. Marinade in the refrigerator for 1 hour.
3. Place the chicken kebabs on rack directly in baking tray. Place the baking tray on upper position.
4. Place the brown rice, onion and sun-dried tomatoes into the gratin dish.
5. Pour the hot water over the rice and mix well.
6. Place the gratin dish directly on another baking tray. Place the baking tray on lower position.
7. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, CHICKEN KEBABS WITH TOMATO RICE'.
8. After cooking, stir the rice and stand for 2 minutes.

AUTOMATIC COOKING CHART

Baked Pork Fillet with Apple Chutney and Dauphine Potatoes

[Utensils]
2 Baking trays
Pyrex flan dish (approx. 28 cm)
Pyrex gratin dish (26 x 5cm)

[Ingredients for the pork fillet with apples and onions]

500g	Pork Fillet (2 pieces)
400g	Onions, sliced
500g	Apples, chopped
100g	Red Pepper, diced
1 tsp	Lemon Zest
	Salt and Pepper
	Paprika

[Ingredients for the dauphine potatoes]

500g	Potatoes, peeled and cut into thin slices
250g	Crème Fraîche, low-fat
125ml	Milk
1	Clove Garlic, crushed
	Salt and Pepper
50g	Gouda Cheese, low-fat, grated
	Sunflower Oil to grease the dish

[Method]
1. In the gratin dish mix together the onions, apples, red pepper and lemon zest.
2. Season the pork fillets with salt, pepper and paprika. Place on top of the onions, apples and pepper.
   Place the gratin dish directly on a baking tray. Place the baking tray on upper position.
3. Lightly grease the flan dish and arrange the potatoes in a fan shape. Season with salt and pepper.
4. Mix the Crème fraîche with the milk and garlic and season to taste. Pour over the potatoes.
5. Sprinkle the top with cheese. Place the flan dish on another baking tray. Place the baking tray on lower position.
6. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, BAKED PORK FILLET WITH POTATO'.
7. After cooking, remove the pork fillet from the oven, but allow the potatoes to stand for 3 minutes inside the oven.

Low Fat Burgers Topped with Cheese and Tomato Served with Baked Potatoes

[Utensils]
2 Baking trays
Rack

[Ingredients for the Baked Potatoes]

600g	Potatoes, with skins (approx 12 pieces)
1-2 tbsp	Olive Oil
1 tsp	Caraway Seeds
1 tsp	Sesame Seeds
1 tsp	Fresh Dill, chopped
	Salt and Pepper

[Ingredients for the Burgers and Topping]

500g	Low Fat Minced Meat (Half Pork / Half Beef)
1	Egg (Medium)
1	Garlic Clove, crushed
50g	Onions, finely diced
	Salt and Pepper
150g	Beef Tomato
1 tbsp	Fresh Basil, chopped
20g	Parmesan Cheese, grated

[Method]
1. Cut the potatoes in half, lengthways and place on a baking tray, cut side up.
2. Brush the cut surface of the potatoes with olive oil and season with salt and pepper.
   Sprinkle the top with dill, caraway and sesame seeds. Place the baking tray on lower position.
3. Mix together minced meat, egg, garlic and diced onions. Season with salt and pepper.
4. Form 4 flat equal sized burgers and place directly on rack in another baking tray.
5. Cut the tomato into 4 slices and place on top of the burgers. Sprinkle with the basil and finish with the parmesan.
   Place the baking tray on upper position.
6. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, LOW FAT BURGER WITH BAKED POTATO'.

Roast Leg of Lamb with Roasted Potatoes, Carrots and Swede

[Utensils]
Pyrex flan dish (approx. 28cm)
Small Pyrex flan dish with lid
2 Baking trays

[Ingredients]

1000g	Leg of Lamb with bone
1 tbsp	Olive Oil
sprig	Fresh Rosemary
	Salt and Pepper
500g	Potatoes, peeled, cut into 40g/50g pieces
200g	Carrot, diced
200g	Swede, diced
8 tbsp	Cold Water

[Method]
1. Place lamb in the pyrex flan dish. Brush with olive oil and season with salt, pepper and rosemary.
   Place the dish directly on a baking tray. Place the baking tray on upper position.
2. Brush the potatoes with olive oil. Place in the left hand side of another baking tray.
3. Put the carrot and swede into a small Pyrex dish, add the cold water and cover with lid.
   Place the dish next to the potatoes on the baking tray. Place the baking tray on lower position.
4. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, BALANCED MEALS, ROAST LEG OF LAMB WITH ROASTED VEG'.
5. Stand for 5 minutes after cooking.

AUTOMATIC COOKING CHART

SUPERSTEAM GRILL

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position
Chicken wings (initial temp 5°C)	4 - 12 pieces (1 piece : 40 g)	• Wash the chicken wings, pierce the skin, pat dry and marinate with the sauce mixture. Marinade with 1 teaspoon of salt, 1 tablespoon of soy sauce, 1 teaspoon cornstarch and 1 teaspoon sugar per 12 pieces. • Arrange chicken wings on rack in baking tray and put in the oven. • After cooking, place on a dish and serve.	Upper
Grill fish (initial temp 5°C)	0.2 - 0.4 kg (100g) whole fish	• Make a few slits on the skin of fish. • Brush oil, then pat with cornstarch lightly on fish body. Place fish on rack in baking tray and put in the oven. • After cooking, place on a dish and serve.	Upper
Bacon (initial temp 5°C)	2 - 6 rashers (1 rasher : 30 g)	• Place bacon on rack in baking tray and put in the oven. • After cooking, place on paper towel to remove excess oil from bacon before serving.	Upper
Oven chips (initial temp -18°C)	0.1 - 0.4 kg (100g)	• Place the frozen oven chips in baking tray and put in the oven. • Turn oven chips over when the audible signal sounds. • After cooking, place on a plate and serve.	Upper

AUTOMATIC COOKING CHART

SUPERSTEAM ROAST

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position
Roast chicken (initial temp 5°C)	0.9 - 2.0 kg (100g)	• Wash chicken, trim away fat and pat dry. • Season with 1 teaspoon of salt, 1 tablespoon of soy sauce, 1 teaspoon cornstarch and 1 teaspoon sugar per 500g. • Place on rack in baking tray, uncovered and cook. • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes. **NOTE:** If the chicken has just been defrosted, make sure it has stood for at least 6 hours at room temperature and defrosted completely before roasting.	Lower
Roast beef, medium (initial temp 5°C)	1.0 - 2.0 kg (100g)	• Place meat on rack in baking tray, uncovered and cook. • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.	Lower
Porridge (initial temp 20°C)	1 - 2 serves (1 serve)	Servings / Rice / Water: 1 serve (1 - 2 persons): 70 g / 800 ml 2 serves (3 - 5 persons): 140 g / 1600 ml • Wash rice until water runs clear. • Place rice and water into a heat-resistant (over 220°C) deep casserole (2 litre for 1 serve, 3 litre for 2 serves) and soak for 15 mins. (Stir rice a few times during soaking.) • Stir and place casserole on baking tray, uncovered and cook. • After cooking, stir and stand.	Lower
Congee (initial temp 20°C)	1 - 2 serves (1 serve)	Servings / Rice / Water: 1 serve (1 - 2 persons): 50 g / 750 ml 2 serves (3 - 5 persons): 80 g / 1200 ml • Wash rice until water runs clear. • Place rice and water into a heat-resistant (over 220°C) deep casserole (about 2 litre) and soak for 30 mins. (Stir rice a few times during soaking.) • Stir and place casserole on baking tray, uncovered and cook. • After cooking, stir and stand.	Lower

MENU VARIATION for Porridge / Congee

You can enjoy the variation by putting some ingredients into Porridge / Congee.

Porridge

* Chicken porridge (3 - 5 persons): 200 g Chicken (cut small pieces, precooked)
  Spring Onion (cut 3 cm long)
* Fish porridge (3 - 5 persons): 250 g Fish (precooked)
  2 slices Ginger (cut into stripes)

NOTE: The ingredients can be added just after finish.

Congee

* Congee with Pallock Fish and Peanuts (3 - 5 persons): 100 g Pallock fish (fried; chopped)
  50 g Peanuts
  1 slice Salted Turnip (chopped)
  3 Spring Onions (chopped)

NOTE: The ingredients can be added just after finish, with Salted Turnip and Spring Onions as garnish and sprinkle on top.

AUTOMATIC COOKING CHART

SUPERSTEAM BAKE

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position
Frozen pizza (initial temp -18°C)	1 layer cooking: 0.15 - 0.60 kg (50 g) 2 layers cooking: 0.30 - 1.20 kg (50 g)	• Preheat is pre-programmed. Select the menu, desired layer, quantity and food type, then press **START** to preheat. • Remove the package and place on baking tray. After preheating, put the baking tray in the oven. • After cooking, place on a plate and serve. **NOTE:** Select STANDARD for thin type and MORE for thick type.	1 layer cooking: Lower 2 layers cooking: Upper/Lower
Cake (initial temp 20°C) eg: Cherry cake, Carrot cake, Hazelnut cake, Advocaat gateau	1 layer (Springform: approx. 28cm)	• See recipe on page E-41-42.	Lower
Bread (initial temp 20°C) eg: White Loaf	1 layer (Loaf tin: approx. 25 x 11 x 9cm)	• See recipe on page E-42.	Lower
Baked Potatoes (initial temp 20°C)	1 - 4 piece (1 piece: 250g)	• Preheat is pre-programmed. Select the menu, quantity, desired doneness and press **START** to preheat. • Pierce each potato in several places and place on rack in baking tray. After preheating, put the baking tray in the oven. • After cooking, leave to stand wrapped in aluminium foil for 2 - 3 minutes.	Lower

RECIPES FOR CAKE

Cherry Cake

[Ingredients]

1 tsp	Margarine to grease the springform
225g	Margarine
225g	Caster Sugar
4	Eggs (Medium)
225g	Plain Flour
2 tsp	Baking Powder
200 g	Glace Cherries
1 tsp	Vanilla Essence
2 tbsp	Milk

MAKES 1.1 kg

[Method]

1. Grease and line the springform.
2. Cream the margarine and sugar until light and fluffy.
3. Beat in the eggs one at a time.
4. Fold in the flour and baking powder, stir in the cherries, vanilla essence and milk.
5. Spoon in the mixture into the springform and smooth the surface.
6. Place the springform on rack in baking tray.
7. Preheat is pre-programmed. Select the menu and desired doneness, then press **START** to preheat.
8. When preheat is over, place the baking tray on lower position. Press **START**.
9. After baking, allow to cool in the springform for 10 minutes.

Carrot Cake

[Ingredients]

1 tsp	Margarine to grease the springform
5	Eggs (medium)
250g	Caster Sugar
250g	Carrot, finely grated
	Juice of one Lemon
250g	Ground Almonds
80g	Plain Flour
1 tbsp	Baking Powder

MAKES 1.1 kg

[Method]

1. Grease and line the springform.
2. Separate the eggs.
3. Cream the egg yolks and sugar until light and fluffy.
4. Add the grated carrots, lemon juice and almonds.
5. Fold in the flour and baking powder.
6. In a separate dish, beat the egg whites until stiff. Carefully fold into the cake mixture.
7. Spoon in the mixture into the springform and smooth the surface.
8. Place the springform on rack in baking tray.
9. Preheat is pre-programmed. Select the menu and desired doneness, then press **START** to preheat.
10. When preheat is over, place the baking tray on lower position. Press **START**.
11. After baking, allow to cool in the springform for 10 minutes.

AUTOMATIC COOKING CHART

Hazelnut Cake

[Ingredients]

1 tsp	Margarine to grease the tin
250g	Margarine
175g	Caster Sugar
10g	Vanilla Sugar
4	Eggs (Medium)
200g	Ground Hazelnuts
1 tbsp	Almond Liqueur
250g	Plain Flour
1 level tsp	Baking Powder

[For the topping]

100g	Chocolate Topping,
1 tbsp	Chopped Hazelnuts

MAKES 1.1 kg

[Method]

1. Grease and line the springform.
2. Cream the margarine and sugar until light and fluffy.
3. Beat in the eggs one at a time.
4. Fold in the nuts and liqueur.
5. Fold in the flour and baking powder.
6. Spoon in the mixture into the springform and smooth the surface.
7. Place the springform on rack in baking tray.
8. Preheat is pre-programmed. Select the menu and desired doneness, then press **START** to preheat.
9. When preheat is over, place the baking tray on lower position. Press **START**.
10. After baking, allow to cool in the springform for 10 minutes.
11. Melt the topping over hot water, then spread it over the cake. Decorate the top with hazelnuts.

Advocaat Gateau

[Ingredients]

100g	Cooking Chocolate, grated
5	Eggs (Medium)
100g	Margarine
100g	Caster Sugar
15g	Vanilla Sugar
200g	Ground Hazelnuts
10g	Baking Powder
1 tbsp	Rum

[For the topping]

400g	Pouring Cream
30g	Sugar
7-9g	Gelatin
5 tbsp	Advocaat
30g	Chocolate Sprinkles

MAKES 0.8 kg

[Method]

1. Grease and line the springform.
2. Separate the eggs, and beat the whites until stiff.
3. Beat the margarine with the sugar and vanilla sugar until creamy.
4. Gradually mix in the egg yolks.
5. Stir in the chocolate, hazelnuts, baking powder and rum.
6. Carefully fold in the egg whites.
7. Spoon in the mixture into the springform and smooth the surface.
8. Place the springform on rack in baking tray.
9. Preheat is pre-programmed. Select the menu and desired doneness, then press **START** to preheat.
10. When preheat is over, place the baking tray on lower position. Press **START**.
11. After baking, allow to cool in the springform for 10 minutes.
12. Beat the cream with the sugar and gelatine until stiff.
13. Spread the topping out evenly on the cake.
14. Scatter the chocolate sprinkles on top.

RECIPES FOR BREAD

White Loaf

[Ingredients]

1 tsp	Butter to grease the tin
1 tsp	FreshYeast (or 7g Dreid Yeast)
500 g	Wheat Flour
1 tsp	Castor Sugar
15 g	Butter
250 ml	Lukewarm Water
1 tsp	Salt
1	Egg Yolk
1 tbsp	Cold Water

[Method]

1. Dissolve the yeast in the lukewarm water.
2. Mix together the flour and salt in a large bowl and rub in the butter.
3. Make a hole in the centre and pour in the yeast mixture.
4. Knead all ingredients well.
5. Place the bowl on the rack and allow the dough to rise. (Prove Bread 30minutes)
6. Knead the dough again, then transfer to the greased tin.
7. Allow the dough to rise a second time in the tin. (Prove Bread 30minutes)
8. Mix the egg yolk with the water and brush the surface of the bread.
9. Place the tin on rack in baking tray.
10. Preheat is pre-programmed. To preheat, select the menu and desired doneness, then press **START**.
11. When preheat is over, place the baking tray on lower position. Press **START**.
12. After baking, allow to cool in the tin for 10 minutes.

AUTOMATIC COOKING CHART

Steam Menu Guide

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position
Fresh vegetables (initial temp 20°C) eg: Broccoli (florets), Lettuce (shreds), Asparagus (strips), White Chinese Cabbage (whole or halves), Chinese Celery Cabbage (Shreds), Spinach (halves), Onions (shreds), Mange-tout (whole), Green Pepper (strips), Pak Choi, Broccoli florets, Cauliflower florets	0.1 - 0.6 kg (100g)	• Wash vegetables, then remove excess water. • Cut & trim the vegetables into florets, shreds or strips. • Put on a shallow dish (22 - 27 cm in diameter), sprinkle with salt & oil. • Place a dish on baking tray, uncovered. • After cooking, stir where necessary.	Upper
Frozen vegetables (initial temp -18°C) eg: Cauliflower florets, Sliced carrots, Broccoli florets, Corn on cob	0.1 - 0.5 kg (100g)	• Put frozen vegetables on a shallow dish (22 - 27 cm in diameter). • Place a shallow dish on baking tray, uncovered. • After cooking, stir and stand for 2 minutes.	Upper
Fresh fish (initial temp 5°C) eg: Whole fish such as Sea Bream, Red Snapper, Carp, Pomfret, Golden Thread, Black Mullet, Flatfish, Garoupa etc.	0.1 - 0.5 kg (100g)	• Wash fish thoroughly and remove scales. • Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish. • Put on a shallow dish, 22 - 27 cm in diameter. • Sprinkle lightly with salt and oil. • Put green onion and ginger slices on top. • Place a dish on baking tray, uncovered.	Upper
Fresh meat (initial temp 5°C) eg: Pork patty, Beef patty, Spare rib cubes, Chicken pieces etc.	0.2 - 0.5 kg (100g)	• Marinate the meat and put on a shallow dish, 22 - 27 cm in diameter. • For meat patty, try to make it a thin layer especially in the centre. • Place a shallow dish on baking tray, uncovered.	Upper
Frozen convenience (initial temp -18°C) eg: Ready-made dumpling etc.	0.1 - 0.4 kg (100g)	• Remove outer package. • Check the package instruction whether the container can be cooked in a steamer. If it is instructed, place dumplings in the original container on baking tray, uncovered. • If it is not instructed, remove the original container and place dumplings on a shallow dish, 22 - 27 cm in diameter. Place a dish on baking tray, uncovered. • After cooking, stand for 2 minutes.	Upper
Fresh shrimps (in shells) (initial temp 5°C)	0.2 - 0.6 kg (100g)	• Put shrimp on a shallow dish, 22 - 27 cm in diameter. • Place a shallow dish on baking tray, uncovered.	Upper
Salty chinese food (initial temp 20°C) eg: Salty eggs, Salty fish	1 - 4 eggs / 1 - 4 slices of fish (1 egg / 1 slice : 30 g)	Salty egg • Boil salty eggs as usual. • After boiling, cool the eggs and remove the shells. • Cut eggs in half and place on rack directly (with sunny side up) in baking tray. • Cook uncovered. Salty fish • Wash salty fish thoroughly and dry with paper towel. • Put fish on rack directly in baking tray and put ginger slices on top and sprinkle lightly with oil. • Cook uncovered.	Upper
Rice (initial temp 20°C)	1 - 2 serves (1 serve)	Servings / Rice / Water 1 serve (1 - 2 persons) / 150 g / 250 ml 2 serves (3 - 5 persons) / 300 g / 500 ml • Wash rice until water runs clear. • Place rice and water into a deep casserole (about 2 litre) and soak for 30 mins. (Stir rice a few times during soaking.) • Stir and place a casserole on baking tray, uncovered. • After cooking, stir lightly and stand for 5 minutes.	Upper

SRS AX1500 En,P30- 43 09.1.30, 1:47 PM

AUTOMATIC COOKING CHART

Auto Defrost Menu Guide

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure
Steaks Chops (initial temp -18°C)	0.2 - 1.0 kg (100g)	• Shield thin end of chops or steaks with foil. • Place the food in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10 - 15 minutes.
Chicken Legs (initial temp -18°C)	0.2 - 1.0 kg (100g)	• Shield the exposed bone with foil. • Place the food on a shallow dish. • When oven has stopped, turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10 - 15 minutes.
Poultry (initial temp -18°C)	0.9 - 2.0 kg (100g)	• Place breast side down on a shallow dish. • When oven has stopped, turn over and shield the defrosted portions such as wing and leg tips with foil. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-60 minutes. **NOTE:** After standing run under cold water to remove giblets if necessary.
Bread (initial temp -18°C)	0.1 - 1.0 kg (100g)	• Place the food on a shallow dish. Only sliced bread is recommended for this programme. • When oven has stopped, rearrange and remove defrosted slices. • After defrost time, separate all slices and distribute on a large plate. Stand covered with aluminium foil for 5 - 10 minutes.

Food not listed in the Guide can be defrosted manually using MICROWAVE 30% power level.

NOTE:

1. For chicken legs, steaks and chops, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
2. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

SHARP®

บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด

952 ชั้น 12 อาคารรามาแลนด์

ถนนพระรามที่ 4 แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

โทร: 0-2638-3500 E-mail: www.sharpthai.co.th

SHARP

SHARP CORPORATION

TINSZA 174WRRZ-T93

SRS AX1500(S) [TH]cover.indd 2 4/2/09 8:55:36 AM