



SHARP®

HEALSIO

SUPERHEATED STEAM OVEN

เตาอบไอน้ำพลังสูง

AX-1600X(R)/(W)

OPERATION MANUAL

คู่มือการใช้





สารบัญ	หน้า	หน้า
คำเตือน.....	TH-1	คำสั่งพิเศษอื่นๆ.....TH-21
ข้อแนะนำในการติดตั้ง.....	TH-3	การดูแลรักษาและการทำความสะอาด.....TH-24
ส่วนประกอบของเตา.....	TH-4	ตารางประกอบกรกั๊วปัญหา.....TH-26
การทำงานของแผงหน้าปัด.....	TH-5	รายการตรวจสอบก่อนเรียกใช้บริการ.....TH-29
ข้อแนะนำสำคัญ.....	TH-6	ข้อมูลจำเพาะ.....TH-29
ก่อนการใช้งาน.....	TH-9	ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร.....TH-30
การทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	TH-9	ตารางการปรุงอาหารอัตโนมัติ.....TH-36
การปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ.....	TH-10	
การปรุงอาหารแบบระบบปกติ.....	TH-14	



คำเตือน

ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียด

- เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาอบ ควรปฏิบัติตามนี้
 - ห้ามใส่ของเหลวใดๆ เข้าไปในกระบอกใส่น้ำ นอกจากน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่อุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง
 - ไม่ควรปล่อยให้เตาทิ้งไว้โดยไม่มีการเฝ้าดู ในระหว่างการปรุงอาหาร อุณหภูมิของเตาที่สูงเกินไป หรือระยะเวลาการปรุงอาหารที่นานเกินไปอาจทำให้อาหารร้อนมาก จนเกิดไฟลุกได้
 - ห้ามปรุงอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง
 - ถอดยางรัดหรือเชือกออกจากถาดกระดาษหรือถาดพลาสติกก่อนนำเข้าเตาอบ
 - ไม่ควรตั้งอุณหภูมิของน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดให้ร้อนเกินไป เพราะจะไม่สามารถควบคุมความร้อนของน้ำมันได้
 - ควรเฝ้าดูการทำงานเป็นระยะๆ ในกรณีอุ่นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะแบบใช้ครั้งเดียว ซึ่งทำจากพลาสติก, กระดาษ หรือภาชนะที่ติดไฟได้ ทั้งนี้เพื่อดูว่ามีควันไฟหรือกลิ่นไหม้จากเตาหรือไม่
 - ถ้ามีวัสดุที่สามารถติดไฟได้อยู่ในเตา หรือมีควันไฟออกมาจากเตา ควรปิดประตูเตา หยุดการทำงาน และดึงปลั๊กออก หรือสับสวิตช์ไฟลง
 - ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุสังเคราะห์ในการปรุงอาหาร เนื่องจากภาชนะเหล่านี้อาจละลายได้ที่อุณหภูมิสูง
 - หากเตายังร้อนอยู่ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากอาจละลายได้ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกในโหมด Super Stream Convection หรือ Convection เว้นแต่ภาชนะนั้นจะได้รับการรับรองจากบริษัทผู้ผลิตว่าใช้งานได้
 - ไม่ควรจัดเก็บอาหารหรือสิ่งใดๆ ไว้ในเตา
 - เมื่อต้องใช้แอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารประเภทย่าง หรือทำเบเกอรี่และขนมต่างๆ โอระเหยจากแอลกอฮอล์อาจลุกติดไฟได้ เมื่อโดนอุปกรณ์ไฟฟ้า เตาต้องปิดอยู่เสมอในระหว่างการปรุงอาหาร
 - เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเกิดเพลิงไหม้ของอาหารหรือเครื่องต้มในภาชนะบรรจุ โหมดไมโครเวฟไม่สามารถอุ่นอาหาร และเครื่องต้มได้ในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นจึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะสมกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจให้เริ่มต้นที่เวลาและกำลังความร้อนต่ำไว้ก่อน แล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอดีทั่วกัน
- ข้อแนะนำเพิ่มเติม:
- ไม่ควรนำภาชนะปิดฝาเข้าเตา รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้
 - ไม่ควรตั้งเวลาให้อุ่นนานเกินไป
 - ในการต้มของเหลวในเตาด้วยโหมดไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
 - เมื่อต้มเสร็จแล้ว ให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่งที่อาจจะยังไม่เกิดทันที
 - การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระวังมือเป็นอย่างยิ่ง เมื่อต้องจับภาชนะวัตถุ หรือเมื่อวางชิ้นเครื่องครัวอื่นๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น
- เตาอบนี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น และควรใช้สำหรับอุ่นอาหาร ปรุงอาหาร ละลายอาหารแช่แข็งและอุ่นเครื่องต้มเท่านั้นแต่ไม่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการคั่ว การทอดลวก หรืออุปกรณ์ทางอาชญากรรม เช่น ถังบรรจุโปรตีนอาหาร
 - ห้ามเปิดเครื่องทำงาน เมื่อมีสิ่งกีดขวางอยู่ระหว่างประตูเตาอบ
 - อย่าพยายามปรับหรือซ่อมแซมเตาอบด้วยตัวเอง ไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาอบหรือเสนอบริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการซัพพอร์ต ซึ่งผ่านการอบรมมาเป็นอย่างดี ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากการซ่อมบำรุงดังกล่าวจำเป็นต้องมีการถอดส่วนประกอบของเครื่องโดยเฉพาะตัวนำคลื่น
 - หากเตามีปัญหา ไม่ควรใช้งานจนกว่าจะได้รับการซ่อมจากศูนย์บริการซัพพอร์ต โดยเฉพาะในกรณีประตูเตาปิดไม่สนิท และส่วนประกอบต่อไปนี้จะเกิดความเสียหาย:
 - (1) ประตู (โค้ง งอ), (2) บานพับประตู และ สลักประตู (แตกหัก หรือหลวม), (3) ฉนวนกันคลื่น ที่ปิดตัวนำคลื่นและช่องด้านหลังของเตา (โค้งงอหรือผิดรูปร่าง), (4) มีรอยไหม้ที่ฉนวนประตู
 - ขณะนำอาหารออกจากเตาอบ ต้องระวังอย่าให้ภาชนะ ผ้าจับภาชนะ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอื่นๆ ชนที่สลักประตูเตา
 - อย่ายื่นสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะอุปกรณ์โลหะเข้าไปในตะแกรงระหว่างประตูและภายในเตาขณะที่เครื่องทำงานอยู่
 - อย่ากดหรือกระแทกสลักบานประตู
 - ควรใช้ถุงมือจับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารร้อนในเตา เนื่องจากความร้อนของอาหารจะส่งผ่านไปยังอุปกรณ์ดังกล่าว และทำให้ผิวหนังไหม้พองได้
 - หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาอบโดยเฉพาะ ที่ทางศูนย์บริการซัพพอร์ตมีให้เท่านั้น และต้องเปลี่ยนโดยเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการซัพพอร์ต ซึ่งผ่านการฝึกอบรมเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายซึ่งอาจเกิดขึ้นได้
 - ถ้าหลอดไฟเสีย ควรติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการซัพพอร์ต





13. หลีกเลี่ยงไอน้ำเดือดเพราะจะทำให้ฟุ้งโดนหน้าและมือ ค่อยๆเปิดฝาคอบภาชนะ หรือพลาสติกคลุมอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึงถุงข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น) และถุงประกอบอาหารด้วยโหมดไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
14. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่วางอยู่ด้านล่างของเตา หรือไม่ถูกกดทับด้วยพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
15. ระวังตัวขณะเปิดประตูเตาอบ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ผิวหนังไหม้หรือพุพองจากความร้อนและไอน้ำเดือด ปล่อยให้เตาร้อนหรือไอน้ำเดือดระบายออกก่อนที่จะนำอาหารออกจากเตา
16. ไม่ควรวางสิ่งใดลงบนเตาอบ เนื่องจากเตาจะร้อนมากขึ้นเรื่อยๆ ในระหว่างการใช้งาน
17. เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวกและพุพองจากความร้อน ควรทดสอบอุณหภูมิของภาชนะบรรจุและอาหาร รวมทั้งคนอาหารให้เข้ากันก่อนที่จะนำไปเสิร์ฟ โดยเฉพาะกับอาหารและเครื่องดื่มสำหรับทารก เด็กเล็กหรือผู้สูงอายุ โดยภาชนะบรรจุจะร้อนมาก ไม่ควรดื่มเครื่องดื่มหรือซุบโดยที่ไม่ได้ตรวจเช็คอุณหภูมิของภาชนะบรรจุเสียก่อน
18. ก่อนทำการอุ่นอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ประกอบอาหารไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในเตาขณะอุ่นอาหาร
19. ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ผู้พิการหรือไม่มีประสบการณ์ในการใช้เตาอบตามลำพัง เว้นแต่ว่าพวกเขาเหล่านั้นจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัยเสียก่อน
20. ต้องคอยระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาอบ
21. ชิ้นส่วนที่สามารถจับต้องได้ง่าย (เช่น ประตูเตา, ผนังเตาภายใน, จานหมุนและอุปกรณ์เสริม) อาจร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรกั้นเด็กเล็กให้ห่างจากเตาและควรใส่ถุงมือที่มีความหนาเสมอ เพื่อป้องกันการเกิดแผลพุพอง
22. ขณะปรุงอาหารในโหมด SuperSteam Convection, Convection หรือ Steam อนุญาตให้เด็กใช้เตาอบได้ต่อเมื่อมีผู้ใหญ่ดูแลใกล้ชิดเท่านั้น
23. ไม่ควรสัมผัสกับประตูเตา, ฝาคอบ, ผนังด้านหลัง, ผนังเตาด้านใน, ช่องระบายอากาศ, อุปกรณ์เสริมและจานรอง รวมทั้งไอน้ำเดือดจากช่องระบาย ขณะเครื่องทำงานเนื่องจากสิ่งเหล่านี้จะมีอุณหภูมิสูง
24. ไม่ควรสัมผัสบริเวณรอบๆ หลอดไฟเตาอบโดยตรง เนื่องจากบริเวณเหล่านี้จะร้อนมากเมื่อหลอดไฟในเตาอบติดสว่าง
25. ขณะใช้งานเตาอบ ควรระบายอากาศห้องครัว เช่น เปิดหน้าต่างหรือเครื่องระบายอากาศ ไอน้ำที่ระบายออกมาจากช่องระบาย อาจจะทำให้ผนังหรือของใช้ต่างๆ เปียกได้
26. ไม่ควรใช้งานเตาอบ ถ้ากระบอกใส่น้ำแตกหักหรือรั่ว กรุณาติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก ซาร์ป
27. เพื่อป้องกันไม่เกิดการไหม้เนื่องจากไอน้ำ อย่าวางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบนานเกินไป ทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำ และจัดคราบอาหารที่ติดอยู่ในเตาหรือที่ประตูเตา
28. ไม่ควรใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ สอดเข้าไปในช่อง (ช่องระบายไอน้ำหรือช่องระบายอากาศ (the steam outlets) เนื่องจากอาจทำให้เตาชำรุดเสียหาย และอาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
29. ไม่ควรวางวัตถุที่น้ำหนักมากกว่า 4 กก. บนประตูเตา ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เตาตกหล่นหรือบานพับประตูเสียหาย ห้ามติดวัตถุใดๆ รวมทั้งห้ามแขวนวัตถุที่หนักไว้ที่มีมือจับ
30. ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟขณะที่มือเปียก เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น ขณะถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบให้จับที่ตัวปลั๊กเสมอ อย่าจับตรงสายไฟ เนื่องจากอาจทำให้ชดลวดข้างในปลั๊กสายไฟขาดหรือชำรุดเสียหายได้
31. ห้ามเคลื่อนย้ายเตาอบในขณะที่กำลังใช้งาน หากจำเป็นต้องเคลื่อนย้ายเตา ให้ระบายน้ำภายในเตาออกให้หมดโดยใช้โปรแกรมระบายน้ำ หลังจากระบายน้ำ ให้เทน้ำออกจากถาดรองให้หมด
32. อย่าให้ประตูหรือแผงหน้าปิดโดนน้ำ
33. ห้ามใช้เตาอบ หากเตาอบหล่นจากที่สูง ถอดปลั๊กออก และติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก ซาร์ป



ข้อแนะนำในการติดตั้ง

1. นำไฟมและกระดาดแข็งออกจากเตาอบ รวมทั้งแก๊สดีกเกอร์ที่ติดอยู่ตรงบานประตูออก ตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนประกอบใดเสียหาย เช่น ประตูหลุด, ฉนวนประตูเสียหายหรือร่องสลักประตูชำรุด ในกรณีที่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย อย่าเปิดเตาให้ทำงานจนกว่าจะได้รับการตรวจเช็คจากศูนย์บริการของซาร์ปเท่านั้น
 2. อุปกรณ์ที่จำเป็น:
 - 1) ตะแกรง 2) ถาดรอง 2 อัน 3) ถาดนี้้ง 4) อุปกรณ์จัดควาบ 5) คู่มือการใช้ 6) ตำราการทำอาหาร 7) คำแนะนำในการใช้ 8) แผ่นทดสอบ
 3. ระหว่างการปรุงอาหารประตูเตาจะร้อน เพื่อไม่ให้สัมผัสผัดโดนประตูเตา ควรตั้งเตาให้สูงจากพื้นประมาณ 85 ซม. หรือมากกว่า ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้ประตูเตา เพราะอาจพลาดพลังโดนประตูเตาได้
 4. เตาอบนี้ถูกออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาท์เตอร์ที่รับน้ำหนักได้เพียงพอเท่านั้น ไม่ควรตั้งเตาอบในพื้นที่ที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง เช่น ใกล้กับเตาอบประเภทอื่น ไม่ควรวางอยู่ใกล้กับวัตถุที่ติดไฟได้ เช่น ผ้าม่าน ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก อาจเกิดไฟลุกไหม้ได้ หากใช้งานเตาอบโดยมีผ้าคลุม หรือใกล้วัตถุที่สามารถ ติดไฟได้ เช่น ฉาก, ม่าน, ผนัง เป็นต้น ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 10 ซม. จากด้านบนเพื่อให้อากาศถ่ายเทสะดวก เตาอบนี้ไม่ได้ออกแบบสำหรับติดตั้งในลักษณะ ผังเข้ากับผนังหรือตู้ (Built-in)
- คำเตือน:** ใอน้ำที่ระบายออกมาจากด้านบนของเตาอบ ต้องแน่ใจว่าใอน้ำที่ระบายออกมาจะไม่โดนเต้าเสียบหรืออุปกรณ์ไฟฟ้าใดๆ
5. หากมีกระจกหน้าต่างอยู่ใกล้เตาอบ ควรให้มีระยะห่างระหว่างช่องระบายอากาศกับหน้าต่างประมาณ 20 ซม. กระจกหน้าต่างอาจแตกเนื่องจากความร้อนที่ระบายออกมาได้
- ข้อควรระวัง:** ใอน้ำที่ออกมาอาจทำให้เครื่องใช้หรือผนังที่อยู่ใกล้ๆ เปียกหรือสกปรก ควรให้มีระยะห่างที่เหมาะสมระหว่างเตากับผนังหรือเครื่องใช้ต่างๆ ใอน้ำจะระบายออกมาจากช่องระบายหรือประตูเตา ในระหว่างการปรุงอาหารหรือหลังจากปรุงอาหาร ซึ่งจะกลายเป็นหยดน้ำเกาะอยู่บนผนังหรือเครื่องใช้ต่างๆ ใกล้เตา ควรติดตั้งเตาในบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก เพื่อป้องกันไม่ให้ผนังหรือเครื่องใช้ต่างๆ เปียก ขอแนะนำให้ใช้กระดาดฟอยล์ปิดผนังและเครื่องใช้เหล่านั้นไว้- 6. ไม่ควรใช้ปลั๊กต่อพ่วงเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นร่วมกับเตาอบ
- 7. ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบในกรณีที่มีความเสียหายของเตาอบเกิดจากระบบกระแสไฟฟ้าขัดข้อง ไฟตก ไฟเกิน หรือใช้ไฟผิดประเภท แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับจะต้องตรงกับที่ระบุไว้บนแผ่นป้าย หรือ 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 8. เตาอบนี้จะต้องต่อสายดิน

ข้อสำคัญ

สายไฟของเตาอบจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้:

สีเขียวและสีเหลือง	: กราวด์
สีน้ำเงิน	: Neutral
สีน้ำตาล	: Live

สีสายไฟของเตาอบอาจจะไม่ตรงกับสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามดังต่อไปนี้:

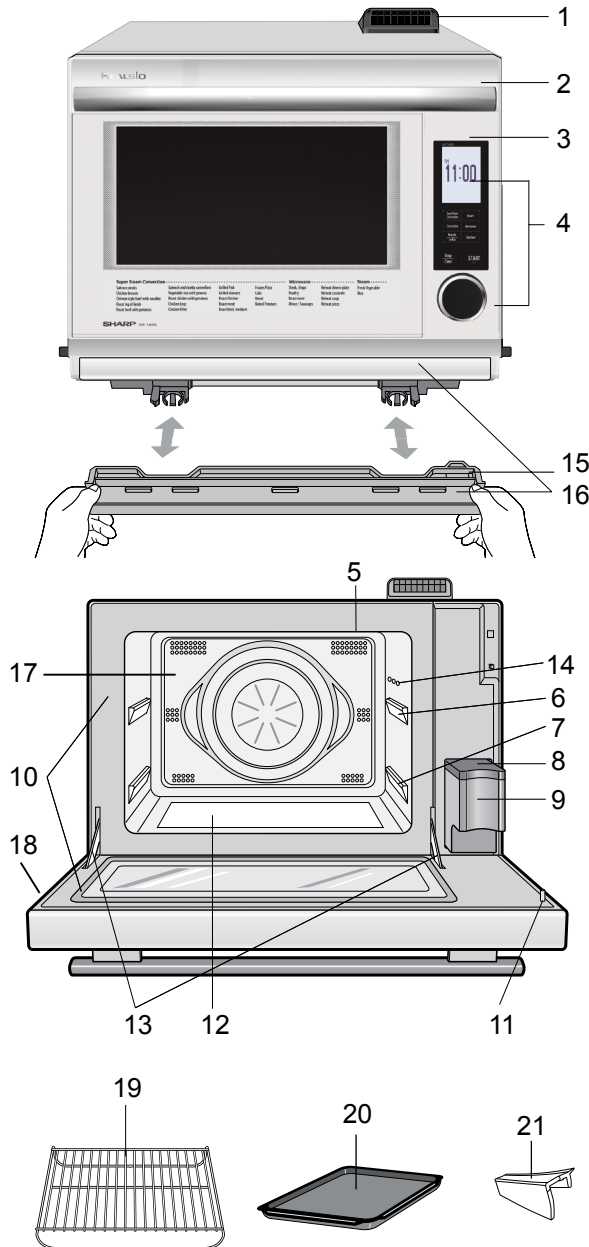
ต้องต่อสายไฟสีเขียวและเขียวเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์กราวด์ หรือขั้วที่มีสีเขียวหรือสีเหลืองและสีเขียว

ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือมีสีน้ำเงิน

ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล



ส่วนประกอบของเตาอบ



1. ช่องระบายอากาศ
2. มือจับเปิดประตู
3. จอแสดงผล LED
4. แผงหน้าปัด
5. หลอดไฟ
6. ตำแหน่งบน
7. ตำแหน่งล่าง
8. ฝาปิดกระบอกน้ำ (ดูหน้า 6)
9. กระบอกใส่น้ำ (ดูหน้า 6)
10. ฉนวนประตูและผิวฉนวน
11. สลักประตู
12. พื้นเตาเซรามิก
13. บานพับประตู
14. ช่องระบายไอน้ำ
15. แผ่นเปิดถาดรองน้ำ (ดูหน้า 6)
16. ถาดรองน้ำ (ดูหน้า 6)
17. ผนังเตาภายใน
18. ประตูเตาอบแบบโปร่งแสง

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

19. ตะแกรง
สำหรับอบไอน้ำพลังสูง อบเกรียมและนึ่งอาหาร
20. ถาดรอง x 2
สำหรับอบไอน้ำพลังสูง อบเกรียม นึ่งอาหาร และ
จัดจรรบ ห้ามใช้ในโหมดไมโครเวฟ (Microwave)
21. แผ่นขจัดคราบ (ดูหน้า 8)
22. ถาดนึ่ง
ในการนึ่ง สามารถใช้ได้ทั้งโหมดอบไอน้ำพลังสูง
และ อบเกรียม ห้ามใช้ในโหมดไมโครเวฟ วางบน
ตะแกรงในถาดอบ

คำเตือน:

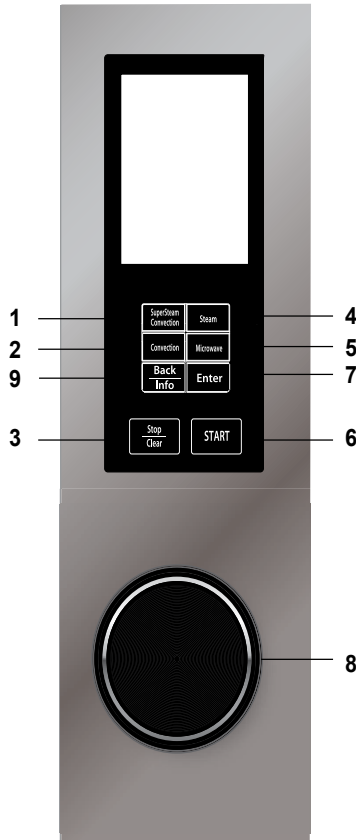
ผนังเตาด้านใน, ประตูเตา, ฝาครอบ, อุปกรณ์เสริมต่างๆ และจานรองจะร้อนมาก ควรสวมถุงมือหนาและแห้ง เมื่อนำอาหารหรือ
อุปกรณ์ต่างๆ ออกจากเตาเพื่อป้องกันผิวหนังไหม้



การทำงานของแผงหน้าปัด

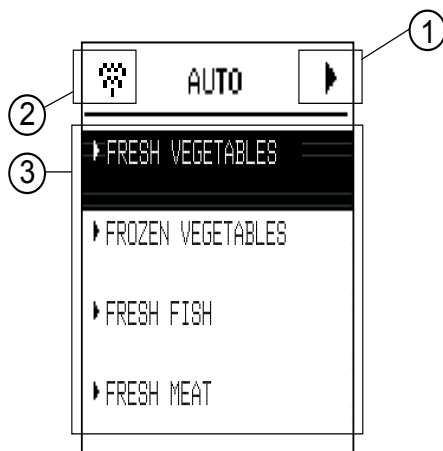
การทำงานของแผงหน้าปัดจะถูกควบคุมโดยการกดปุ่มบนแผงหน้าปัด เสียงสัญญาณจะดังขึ้นทุกครั้งที่ใช้กดปุ่มบนแผงหน้าปัด และเมื่อเตาอบทำงานเสร็จตามโปรแกรม จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นประมาณ 2 วินาที หรือ 4 ครั้ง กรณีที่ต้องเพิ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร

แผงหน้าปัด



- ปุ่มอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)**
กดเพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารแบบอบไอน้ำพลังสูง
ปุ่มอบไอน้ำพลังสูง จะมี 2 โหมด คือ โหมด “การปรุงอาหารแบบอัดโนมิตี” และ “การปรุงอาหารระบบปกติ”
- ปุ่มอบเกรียม (Convection)**
กดเพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารแบบอบเกรียม
ไม่มีโหมดการปรุงอาหารระบบอัดโนมิตีสำหรับโปรแกรมอบเกรียม
- ปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)**
กดเพื่อยกเลิกรายการในระหว่างการตั้งโปรแกรม
กดหนึ่งครั้งเพื่อหยุดการทำงานในระหว่างปรุงอาหาร กดสองครั้งเพื่อยกเลิกโปรแกรมการปรุงอาหาร
- ปุ่มนึ่ง (Steam)**
กดเพื่อเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารแบบนึ่งอาหาร
โปรแกรมนึ่งอาหารจะมี 2 โหมด; โหมด “การปรุงอาหารระบบอัดโนมิตี” และ “การปรุงอาหารระบบปกติ”
- ปุ่มไมโครเวฟ (Microwave)**
กดเพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ
โปรแกรม Microwave จะมี 3 โหมด; โหมด “การละลายอาหารแช่แข็งอัดโนมิตี”, “การอุ่นอาหารด้วย Sensor” และ “การปรุงอาหารระบบปกติ”
- ปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)**
กดเพื่อเริ่มการทำงานของเตา หลังจากที่ตั้งโปรแกรมที่ต้องการแล้ว
- ปุ่ม Enter**
กดเพื่อยืนยันการเลือกของคุณ
- ลูกบิด (Knob)**
หมุนเพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ
- ปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)**
กดเพื่อย้อนกลับไปยังโหมดก่อนหน้านี้ในขณะการตั้งโปรแกรม ก่อนจะกดปุ่มเริ่มทำงาน (START) กดเพื่อทำการดูแลรक्षाเตา หรือกำหนดค่าเอง

ข้อมูลจอแสดงผล



- ลูกศร** หมายถึง มีหน้าอื่นต่อจากนี้ เมื่อคุณเห็นลูกศร คุณสามารถหมุนลูกบิด เพื่อดูข้อมูลกลับไปมาระหว่างหน้าได้ เมื่อไม่มีลูกศร คุณสามารถกลับไปยังหน้าก่อนหน้านี้โดยกดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info)
- ภาพที่แสดงอยู่ด้านบน** หมายถึงโหมดการปรุงอาหารที่เลือกไว้
 - เลือกโปรแกรม SuperSteam Convection ไว้
 - เลือกโปรแกรม Steam ไว้
 - เลือกโปรแกรม Microwave ไว้
 - เลือกโปรแกรม Convection ไว้
- ตัวหนังสือจะติดสว่าง** เพื่อแสดงข้อแนะนำการปรุงอาหารและโปรแกรมต่างๆ



ข้อแนะนำสำคัญ

อ่านวิธีการปรุงอาหารให้ละเอียดก่อนใช้งานโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) และ นึ่ง (Steam)

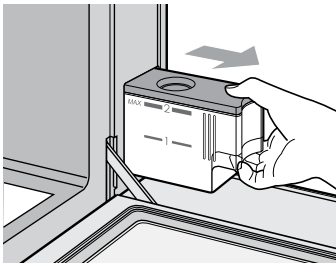
กระบอกใส่น้ำ

การเติมน้ำสะอาด(น้ำกรอง)ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องลงในกระบอกใส่น้ำเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) และนึ่งอาหาร (Steam) ทั้งในระบบอัตโนมัติและระบบปกติตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้

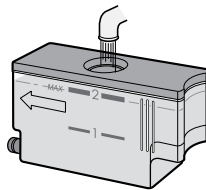
1. ในการนำกระบอกใส่น้ำออก ให้ดึงออกตรงๆ
2. ให้ล้างกระบอกใส่น้ำและฝาปิดก่อนการใช้งานครั้งแรก(ภาพ1)
3. เติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ลงในกระบอกใส่น้ำผ่านทางช่องด้านบน จนถึงระดับเลข 2 (ระดับสูงสุด) ทุกๆครั้งที่จะปรุงอาหาร (ภาพ 2) อย่าเติมน้ำจนเกินระดับเลข 2 (ระดับสูงสุด)
4. ต้องปิดฝากะบอกให้สนิท
5. ผลักกระบอกใส่น้ำกลับเข้าที่เดิม (ภาพ 3)
6. หลังปรุงอาหาร เทน้ำในกระบอกใส่น้ำทิ้ง ล้างกระบอกใส่น้ำและฝา

หมายเหตุ:

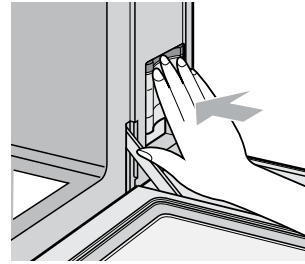
1. ห้ามใช้น้ำกลั่น, น้ำระบบรีเวอร์สออสโมซิส, น้ำแร่ และอื่นๆ
2. ปริมาณน้ำในกระบอกที่น้อยเกินไป อาจทำให้อาหารไม่สุกตามที่ต้องการ
3. แนะนำให้เติมน้ำในกระบอกทุกครั้ง หลังปรุงอาหาร อย่าทิ้งน้ำไว้ในกระบอกทั้งวัน
4. หากมีข้อความ เช่น "Fill watertank" ขึ้นที่จอแสดงผลในระหว่างการปรุงอาหาร ให้ดูตารางประกอบการแก้ปัญหา ที่หน้า 26
5. ห้ามโยนหรือทำให้อะไรกระบอกใส่น้ำชำรุดเสียหาย ความร้อนอาจทำให้อะไรกระบอกใส่น้ำเสียหายได้ ห้ามใช้กระบอกใส่น้ำที่ชำรุด กรุณาติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจากซาร์ป
6. อาจจะมีน้ำหยดลงมาขณะถอดกระบอกใส่น้ำออก ให้ใช้ผ้านุ่มๆเช็ดเตา
7. ห้ามปิดช่องอากาศบนฝาปิดกระบอกน้ำ เพราะอาจทำให้เกิดปัญหาในระหว่างการปรุงอาหารได้
8. น้ำจำนวนหนึ่งจะไหลออกมาที่ถาดรองน้ำ เมื่อถอดกระบอกใส่น้ำออก ให้ทิ้งหลังจากการปรุงอาหาร



ภาพ 1



ภาพ 2



ภาพ 3

ถาดรองน้ำ

ก่อนการปรุงอาหาร ต้องแน่ใจว่าถาดรองน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง และได้ปฏิบัติตามข้อแนะนำต่อไปนี้

ถาดรองน้ำและแผ่นปิดจะบรรจุมาในกล่องพร้อมกับเตาอบ วาง ถาดรองน้ำและแผ่นปิดไว้ได้ประตูเตา ดังแสดงในภาพ 4 ถาดรองน้ำจะรองน้ำที่ระบายออกมาจากประตูเตา

การถอดถาดรองน้ำ: ใช้มือทั้งสองข้างดึงถาดรองน้ำออกตรงๆ

* ก่อนถอดถาดรองน้ำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าจะไม่มีน้ำหยดลงมา การเปลี่ยนถาดรองน้ำ: ใส่ถาดรองน้ำเข้ากับขอกเกี่ยวด้านซ้ายและขวาได้เตาอบดังแสดงในภาพ 4 หลังจากนั้นกดให้แน่น

ถ้ามีข้อความ "Replace drip tray" หรือ "Empty drip tray and replace" แสดงขึ้นในจอแสดงผล ให้ถอดและเปลี่ยนถาดรองน้ำ

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



ภาพ 4

คำเตือน:

1. เตาอบจะร้อนมาก หลังจากการปรุงอาหารและหลังจากระบายน้ำทิ้ง
2. อย่ายื่นหน้าออกไปใกล้เตาอบขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้
3. ต้องแน่ใจว่าเตาเย็นแล้ว ก่อนที่จะเทน้ำในกระบอกใส่น้ำและถาดรองน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง
4. ห้ามสัมผัสน้ำโดยตรง เนื่องจากน้ำในถาดรองน้ำอาจจจะร้อน





ข้อแนะนำสำคัญ

โปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (Super Steam Convection) และนึ่งอาหาร (Steam) ในโหมดการปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติและปกติ

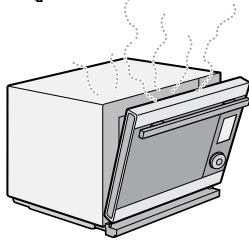
ก่อนการปรุงอาหาร

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

หลังจากการปรุงอาหาร

1. หลังจากเตาเย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง
2. เลือกโปรแกรมระบายน้ำ (Drain Water) อย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง หลังจากใช้งานในโหมดอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หรือนึ่งอาหาร (Steam)
3. ตรวจสอบว่ามีน้ำหยดลงมา ก่อนจะถอดถาดรองน้ำ เนื่องจากจะมีน้ำเล็กน้อยระบายออกมาบนถาดรองน้ำเมื่อกระบอกใส่น้ำถูกถอดออก

การเปิดประตูเตาอบ



ภาพ 1

คุณสามารถเปิดประตูเตาดังไว้ เพื่อระบายไอน้ำ ความร้อน หรือทำให้ผนังเตาแห้ง หลังการปรุงอาหาร (ดูภาพ 1)

คำเตือน: อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาอบขณะเปิดประตูเตา ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

หมายเหตุ: อย่าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร เนื่องจากอุณหภูมิในเตาจะลดลงอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะส่งผลต่อการปรุงอาหาร



ข้อเสนอแนะสำคัญ

ฟังก์ชันระบายน้ำ (Drain Water)

เลือกโปรแกรมระบายน้ำ (Drain Water) อย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง หลังจากใช้งานในโหมดคอกไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หรือหนึ่งอาหาร (Steam) ใช้เวลาประมาณ 8 นาที โปรแกรมระบายน้ำช่วยป้องกันการสะสมคราบและการนำน้ำเก่าไปใช้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อระบบไอน้ำภายใน

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ

(Back/Info) จากนั้นหมุนลูกบิดเพื่อเลือกระบายน้ำ (Drain Water) และกดปุ่ม Enter



2 ต้องแน่ใจว่าได้ถอดกระบอกใส่น้ำออกแล้ว จากนั้นกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)

START

3 หลังจากเตาอบเย็นลงแล้ว ให้เช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้ง

หมายเหตุ:

ต้องถอดกระบอกใส่น้ำออกก่อนที่จะเริ่มขั้นตอนดังกล่าวนี้

ฟังก์ชันขจัดคราบ (Descal)

อาจเกิดคราบเป็นจุดเล็กๆ สีขาวหรือสีเทาในวงจรรน้ำด้านในระหว่างการผลิตไอน้ำ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตา เมื่อข้อความ DESCALING IS NECESSARY แสดงขึ้นในจอแสดงผล ต้องเลือกโปรแกรมขจัดคราบทันที ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ

(Back/Info) จากนั้นหมุนลูกบิดเพื่อเลือกขจัดคราบ (DESCALE) และกดปุ่ม Enter



2 ให้ใช้กรดซิตริกบริสุทธิ์ (มีขายตามร้านขายยา) หรือน้ำมะนาว 100% แบบไม่มีกากในการขจัดคราบ เลือกอย่างใดอย่างหนึ่งในการขจัดคราบ การใช้กรดซิตริกบริสุทธิ์ ให้ผสมกรดซิตริกบริสุทธิ์ 1 ช้อนโต๊ะ ลงในน้ำสะอาด 500 มล. ในภาชนะที่ไม่มีรูรั่ว คนให้เข้ากันและเทลงในกระบอกใส่น้ำ การใช้น้ำมะนาว 100% ต้องแน่ใจว่าไม่มีกากเจือปน หากมีกากหรือไม่แน่ใจ ให้กรองน้ำมะนาวเพื่อกรองกากออก ตวงน้ำมะนาว 70 มล. เติมน้ำลงไป 500 มล. คนให้เข้ากันและเทลงในกระบอกใส่น้ำ ใส่กระบอกใส่น้ำเข้าไปในเตาและดันให้เข้าที่

3 วางถาดรองเข้าที่ตำแหน่งบน ใส่แผ่นขจัดคราบเข้าที่ขอบด้านขวาของถาดรอง ดังแสดงในภาพ 1 ดันขอบด้านขวาของแผ่นขจัดคราบให้ขอบแผ่นขจัดคราบอยู่ระหว่างผนังและถาดรอง ดังแสดงในภาพ 2 ตรวจสอบขอบของแผ่นขจัดคราบอยู่ต่ำกว่าช่องระบายไอน้ำ/หัวสกรู ดังแสดงในภาพ 3

4 หามวงอาหารลงในเตา กดปุ่ม เริ่มต้นทำงาน (START) เพื่อเริ่มขั้นตอนการขจัดคราบ

START

5 เมื่อเตาอบหยุดการทำงานและเย็นลง ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออก เทน้ำทิ้ง ล้างทำความสะอาด และเติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องลงไป เปลี่ยนกระบอกใส่น้ำ ถอดแผ่นขจัดคราบออกดังแสดงในภาพ 4 ถอดถาดรอง เทน้ำทิ้ง ล้างและเช็ดให้แห้ง ทำตามขั้นตอนที่ 3 ในการเปลี่ยนถาดรองและแผ่น

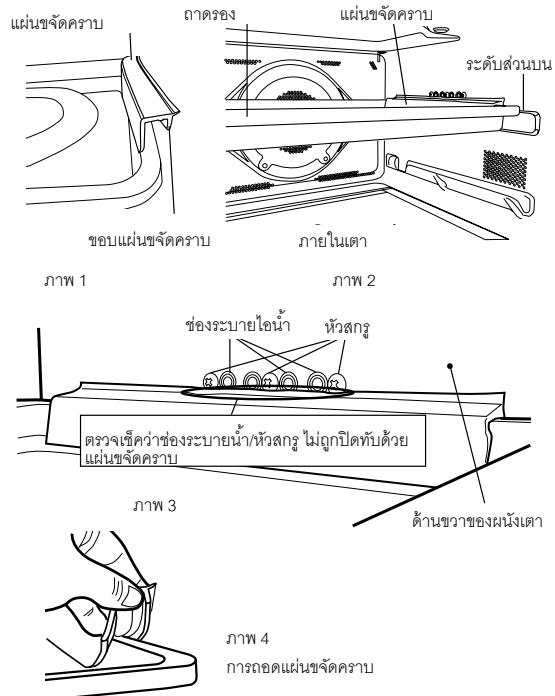
START

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

คำเตือน:

บริเวณรอบๆ ช่องระบายไอน้ำจะร้อนมาก ใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งในการติดตั้งหรือถอดแผ่นขจัดคราบ

หมายเหตุ: หอดไฟจะดับลง หลังจากกดปุ่ม Enter ในขั้นตอนที่ 1



TH-8





ก่อนการใช้งาน

- ก่อนการใช้งานเตาอบไอน้ำพลังสูง (Superheated Steam)
ต้องอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดถี่ถ้วน
- ก่อนใช้งานเตาอบ ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้
 - ใส่ถาดรองน้ำให้ถูกต้อง ดูหน้า 6
 - ดูการเริ่มใช้งานในรายละเอียดด้านล่าง
 - ปฏิบัติตามข้อแนะนำที่อยู่ทางด้านขวา ในการทำความสะอาด
ก่อนการใช้งานครั้งแรก

เริ่มการใช้งาน

เตาอบนี้มีโหมดประหยัดพลังงาน (Energy Save Mode) โหมดนี้จะช่วยประหยัดไฟฟ้าในขณะที่ไม่ได้ใช้งานแต่ยังเสียบบล็อกไว้

ขั้นตอนการใช้งาน

- เสียบปลั๊กเตาอบเข้ากับเต้าเสียบ
ในตอนนี้จะยังไม่มีส่วนใดปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล
- เปิดประตูเตา
จอแสดงผลจะมีข้อความ ENERGY SAVE MODE แสดงขึ้น
- ปิดประตูเตา
ตอนนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

ข้อควรระวัง:

ในโหมดประหยัดพลังงาน หากเครื่องไม่ได้ถูกใช้งานเป็นเวลา 3 นาทีหรือมากกว่า (เช่น หลังจากปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** (STOP/CLEAR) หรือเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร) เครื่องจะไม่ทำงานจนกว่าจะเปิดและปิดประตูเตาอีกครั้ง

หมายเหตุ:

เมื่อมีการตั้งโหมดป้องกันเครื่องทำงาน (Child Lock) หรือโหมดสาธิตการทำงาน (Demonstration Mode) โหมดประหยัดพลังงานจะถูกยกเลิกชั่วคราว

หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)

- กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** (Stop/Clear) หากเกิดความผิดพลาดในระหว่างการปรุงอาหาร
- หยุดการทำงานของเตาอบชั่วคราวในระหว่างการปรุงอาหาร
- กลับไปยังหน้าแรกของจอแสดงผล (ENERGY SAVE MODE)
- ยกเลิกโปรแกรมในระหว่างการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มสองครั้ง

ย้อนกลับ (Back)

- กดปุ่ม **ย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ** (Back/Info) หากคุณต้องการกลับไปยังหน้าก่อนหน้านั้น ในระหว่างการตั้งโปรแกรมก่อนที่จะกดปุ่ม **เริ่มต้นทำงาน** (START)
- หลังจากกดปุ่ม **เริ่มต้นทำงาน** (START) จะไม่สามารถย้อนกลับไปที่หน้าก่อนได้อีก

การทำความสะอาด ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ตัวสร้างไอน้ำจะทำให้น้ำซึ่งใช้ในการปรุงอาหารร้อนขึ้น จำเป็นต้องทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก เพื่อขจัดกลิ่นต่างๆ ในเตาทำความสะอาดโดยใช้โปรแกรมย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (Super-Steam Convection Grill) ในระบบปกติเป็นเวลา 20 นาที โดยไม่ใช้การหมุนเตาและไม่มีอาหารในเตา ในระหว่างขั้นตอนนี้อาจมีควันและกลิ่นแต่เตาอบไม่ได้ผลิตปกติแต่อย่างใด

การเตรียมการ

- เตรียมห้องให้มีอากาศถ่ายเทสะดวก
- ต้องแน่ใจว่าได้เติมน้ำสะอาด (น้ำกรอง) ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง ลงในกระบอกใส่น้ำแล้ว และใส่กระบอกใส่น้ำเข้าที่อย่างถูกต้อง
- ต้องแน่ใจว่าถาดรองน้ำไม่มีน้ำอยู่และถูกใส่เข้าที่เรียบร้อยแล้ว

ขั้นตอนการใช้งาน

1

กดปุ่มไอน้ำพลังสูง (Super Steam Convection) หมุนลูกบิดเพื่อเลือก MANUAL และกดปุ่ม Enter

SuperSteam Convection

Enter

2

หมุนลูกบิดเพื่อเลือก SUPER STEAM GRILL และกดปุ่ม Enter

Enter

3

หมุนลูกบิดเพื่อเลือก WITH-OUT PREHEAT และกดปุ่ม Enter

Enter

4

หมุนลูกบิดเพื่อตั้งเวลาการปรุงอาหาร (20 นาที) และ กดปุ่ม Enter

START

คำเตือน:

- ประตูเตา ผนังด้านนอก และภายในเตาจะร้อน ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัส
- อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้



การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ

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

การอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)

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

กรุณาดูรายละเอียดในตารางการอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection Chart) ที่หน้า 36-40

อาหารเพื่อสุขภาพ (BALANCED MEAL)

* สมมุติว่าต้องการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ (พริกแดงยัดไส้กับข้าวซ้อมมือ) โดยใช้เวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่มอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด AUTO และกดปุ่ม Enter

2 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก BALANCED MEAL และกดปุ่ม Enter

3 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก STUFFED PEPPER WITH BROWN RICE และกดปุ่ม Enter

4 ต้องให้แน่ใจว่าได้เลือกโหมด STANDARD ไว้แล้ว จากนั้น กดปุ่ม Enter

5 วางอาหารลงในเตาอบ โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในจอแสดงผลและตารางการปรุงอาหาร ปิดประตูเตา กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)

6 หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลา การปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลา และกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) หลังจากที่ได้เย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง

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

* สมมุติว่าต้องการอบมันฝรั่ง 4 ชิ้นโดยใช้เวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน

1 กดปุ่มอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด AUTO และกดปุ่ม Enter

2 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก BAKE และกดปุ่ม Enter

3 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก BAKED POTATOES และกดปุ่ม Enter

4 หมุนลูกบิดเพื่อใส่จำนวน (4 ชิ้น) และกดปุ่ม Enter

5 ต้องให้แน่ใจว่าได้เลือกโหมด STANDARD ไว้แล้ว จากนั้นกดปุ่ม Enter

6 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตาไม่มีอาหารในเตา

7 เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด ให้วางอาหารในเตาโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในจอแสดงผลและตารางการปรุงอาหาร ปิดประตูเตา

8 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)

9 หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลา การปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) หลังจากที่ได้เย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง



การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ

หมายเหตุ:

1. ใส่ปริมาณของอาหารเท่านั้น ยกเว้นอาหารเพื่อสุขภาพ (BALANCED MEALS), เค้กและขนมปังในโหมดทำเบเกอรี่ (BAKE) ไม่รวมน้ำหนักของภาชนะบรรจุ
2. สำหรับอาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าตามที่ระบุไว้ในตารางการปรุงอาหาร ให้ปรุงอาหารด้วยระบบปกติ
3. หากไม่ได้ปิดประตูเตาหลังจากอุ่นเตา เตาจะรักษาอุณหภูมิที่อุ่นเตาต่อไปอีก 30 นาที จากนั้นหน้าจอจะแสดง “ENERGY SAVE MODE”
4. ปฏิบัติตามคำแนะนำในจอแสดงผล
5. เวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้เป็นเวลาเฉลี่ย การเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้ในโหมดอัตโนมัติดูรายละเอียดที่การเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารหน้า 21
6. ในระบบอัตโนมัติทั้งหมดสามารถเพิ่มหรือลดเวลาได้ ดูหน้า 21
7. ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหารไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้นในโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) และนึ่งอาหาร (Steam)

8. ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
9. ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผนังและพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่
10. หลังจากปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ “Now Cooling” เตาอบจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและจะได้อินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

1. ประตูเตา ผนังด้านนอกและภายในเตาจะร้อน ควรสวมถุงมือเมื่อจะนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
2. อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้



การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ

การนึ่งอาหาร (Steam)

โปรแกรมหนึ่งอาหารมี 4 โหมด คือผักสด, ผักแช่แข็ง, ปลาสด/เนื้อสด, อาหารแช่แข็ง, กุ้งสด, อาหารดองเค็มและข้าว
กรุณาดูรายละเอียดในตารางการนึ่งอาหาร ที่หน้า 41

* สมมติว่าต้องการปรุงผักสด 0.3 กก. ด้วยเวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน	
1 กดปุ่มหนึ่งอาหาร (Steam) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด AUTO และกดปุ่ม Enter	
2 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก FRESH VEGETABLE และกดปุ่ม Enter	
3 หมุนลูกบิดเพื่อใส่จำนวน (0.3 กก.) และกดปุ่ม Enter	
4 ต้องให้แน่ใจว่าได้เลือกโหมด STANDARD ไว้แล้ว จากนั้นกดปุ่ม Enter	
5 วางอาหารลงในเตา ปิดประตูเตา กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)	
6 หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) หลังจากเตาเย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง	

หมายเหตุ:

- ใส่น้ำหนักของอาหารเท่านั้น ไม่รวมน้ำหนักของภาชนะบรรจุ
- สำหรับอาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าตามที่ระบุไว้ในตารางการปรุงอาหาร ให้ปรุงอาหารด้วยระบบปกติ
- เวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้เป็นเวลาเฉลี่ย การเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้ในโหมดอัตโนมัติ กรุณาดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร ที่หน้า 21
- การเลือกโปรแกรมหนึ่งอาหารทั้งหมดสามารถตั้งโปรแกรมได้โดยการปรับเพิ่มหรือลดเวลาได้ ดูหน้า 21
- ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
- ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
- ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผนัง และพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่ออก
- หลังจากปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now Cooling" เตาอบจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อนพัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

- ประตูเตา ผนังด้านนอกและภายในเตาจะร้อน ควรสวมถุงมือเมื่อนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
- อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้



การปรุงอาหารแบบระบบอัตโนมัติ

ไมโครเวฟ (Microwave)

ละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ (AUTO DEFROST)

การละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติจะละลายอาหารทั้งหมดตามที่แสดงในตารางการละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ หน้า 42
สมมติว่าต้องการละลายเนื้อสแต็ก 0.5 กก. ด้วยเวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน

- กดปุ่มไมโครเวฟ (Microwave)
หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด AUTO DEFROST และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อเลือกประเภทอาหาร เช่น สแต็ก, เนื้อชิ้น และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อเลือกปริมาณที่ต้องการ (0.5 กก.) และกดปุ่ม Enter
- ต้องแน่ใจว่าเลือก STANDARD ไว้แล้ว จากนั้นกดปุ่ม Enter
- กดปุ่มเริ่มทำงาน (START)
- เตาจะหยุดการทำงานและจะมีข้อแนะนำปรากฏขึ้นที่หน้าจอแสดงผลปฏิบัติตามข้อแนะนำที่ปรากฏ ปิดประตูเตา กดปุ่มเริ่มทำงาน (START)
- หลังจากการปรุงอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการละลายน้ำแข็งให้หมุนลูกบิด เพื่อเพิ่มเวลา และกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)

หมายเหตุ:

- ใส่น้ำหนักของอาหารเท่านั้น ไม่รวมน้ำหนักของภาชนะบรรจุ
- โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติสามารถตั้งโปรแกรมได้โดยการปรับเพิ่มหรือลดเวลา ดูหน้า 21
- ในการละลายอาหารแช่แข็งอื่นๆหรืออาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าที่ระบุ ในข้อแนะนำการละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ ให้ใช้เวลาและกำลังความร้อน 30% ในโหมดไมโครเวฟ ดูรายละเอียดที่ไมโครเวฟ (Microwave) หน้า 20
- เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งที่ตั้งโปรแกรมไว้เป็นเวลาเฉลี่ย การเพิ่มเวลาละลายอาหารแช่แข็งที่ตั้งโปรแกรมไว้ในโหมดอัตโนมัติ ดูรายละเอียดที่การเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร หน้า 21
- ห้ามใช้ถาดรองและตะแกรง

โปรแกรมอุ่นอาหาร (SENSOR REHEAT)

โปรแกรมอุ่นอาหารจะทำการอุ่นอาหารทุกชนิดโดยอัตโนมัติ ดังที่แสดงในตารางโปรแกรมอุ่นอาหารที่หน้า 42

หมายเหตุสำหรับการใช้โปรแกรมอุ่นอาหาร

- ให้เรตภาชนะใส่อาหารและผนังเตาให้แห้งด้วยผ้าแห้งหรือกระดาษเช็ดมือก่อนที่จะทำการอุ่นอาหาร
- หลังจากเสียบปลั๊กเตาแล้ว ให้รอ 2 นาทีก่อนใช้งาน
- ข้อความ SENSOR ERROR จะปรากฏขึ้นเมื่อ:
 - SENSOR ไม่สามารถตรวจจับสน้ำได้
 - ประตูเตาเปิด หรือ มีการกดปุ่ม หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) ก่อนหน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาประกอบอาหารในการยกเลิก ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) และทำการอุ่นแบบปกติ

* สมมติว่าต้องการอุ่นซูป 4 ถ้วย ด้วยเวลามาตรฐาน

ขั้นตอนการใช้งาน

- กดปุ่มไมโครเวฟ (Microwave)
หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด SENSOR REHEAT และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อเลือกประเภทอาหาร เช่น ซูป และกดปุ่ม Enter
- ต้องแน่ใจว่าเลือก STANDARD ไว้แล้ว จากนั้นกดปุ่ม Enter
- กดปุ่มเริ่มทำงาน (START)
* เมื่อ SENSOR ตรวจจับสน้ำจากอาหารได้ เวลาที่เหลือในการอุ่นจะแสดงผล
- หลังปรุงอาหารเสร็จ ให้ปฏิบัติตามข้อความที่กำหนดให้

หมายเหตุ:

- ไม่จำเป็นที่จะต้องใส่น้ำหนักของอาหารที่จะอุ่น
- โปรแกรมอุ่นอาหารอัตโนมัติสามารถตั้งโปรแกรมได้โดยการปรับเพิ่มหรือลดเวลา ดูหน้า 21
- ในการอุ่นอื่นๆหรืออาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าที่ระบุ ในข้อแนะนำการอุ่นอาหารอัตโนมัติ ให้ใช้โปรแกรมอุ่นอาหารแบบปกติ ดูรายละเอียดที่ไมโครเวฟ (Microwave) หน้า 20
- เมื่ออาหารที่ทำการอุ่นมีปริมาณเพียงเล็กน้อย อาหารอาจจะถูกอุ่นโดยที่ไม่แสดงเวลาที่เหลือ
- ห้ามใช้ถาดรองและตะแกรง



การปรุงอาหารแบบปกติ

การปรุงอาหารแบบปกติเป็นทางเลือกหนึ่งในโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง ((Super Steam Convection), อบเกรียม (Convection), นึ่งอาหาร (Steam) และไมโครเวฟ (Microwave) กรุณาดูตารางการปรุงอาหารในระบบปกติ ตารางจะมีข้อมูลการตั้งค่าแต่ละค่า

ตารางการปรุงอาหารในระบบปกติ

		อุณหภูมิ *	ช่วงอุณหภูมิ	การปรับอุณหภูมิ ระหว่างการปรุงอาหาร	ช่วงเวลา	การปรุงอาหาร แบบ 2 ชั้น
อบไอน้ำพลังสูง (Super Steam 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
	เร่งการฟื้นฟู ของแป้ง	ไม่ใช้	-	-	0 - 2 ชม. 30 นาที	ไม่ได้
ไมโครเวฟ (Microwave)	ระบบปกติ	-	กำลังความร้อน 10 - 100%	-	0 - 1 ชม. 30 นาที	ไม่ได้

* อุณหภูมิของเตาจะคงอยู่ประมาณ 30 นาที

การตั้งเวลาปรุงอาหาร

เตาอบสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 2 ชั่วโมง 30 นาที ขึ้นอยู่กับโหมดการปรุงอาหาร กรุณาดูที่ตารางการปรุงอาหารในระบบปกติ การเพิ่มเวลาสามารถทำได้ตั้งแต่ 5 วินาทีถึง

5 นาที ขึ้นอยู่กับระยะเวลาและโหมดในการปรุงอาหาร ดังแสดงในตารางด้านล่าง

การตั้งอุณหภูมิ

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

รายการ	ขั้นตอนการเพิ่มเวลาและอุณหภูมิ
อุณหภูมิ	ขั้นละ 10°C (เริ่มตั้งแต่ 180°C เป็นต้นไป)
เวลาการปรุงอาหารยกเว้น การปรุงด้วยไมโครเวฟ	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/อบแบบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Bake/Roast) การย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Grill) การอบเค้กแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Cake) และการอบขนมปังแบบอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Bread) แต่ละโปรแกรมจะมี 2 โหมดคือ แบบอุ่นเตา (Preheat) และแบบไม่อุ่นเตา (Without Preheat) ใช้โปรแกรมอบไอน้ำสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการรักษาความชื้นแต่มีเวลานอกเกรียมกรอบ คุณมีมือปรุงอาหารที่แตกต่างหาก เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นเมนูที่เหมาะสมและปฏิบัติตามคำแนะนำของ SHARP

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

ใช้โหมดนี้สำหรับการอบเนื้อไก่/เปิดทั้งตัว ข้าวต้ม/โจ๊ก และเบเกอรี่/ขนมปังโดยใช้ไอน้ำพลังสูง การควบคุมไอน้ำพลังสูงแบบอัตโนมัติ จะช่วยรักษาความชื้นในอาหาร แต่มีเวลานอกจะเกรียมไหมดเหล่านั้นสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 2 ชั่วโมง 30 นาที (2H30) ตั้งอุณหภูมิตั้งแต่ 100°C จนถึง 250°C โดยการปรับตั้งได้ขั้นละ 10°C

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

ขั้นตอนการใช้งาน

- กดปุ่มอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อเลือก SUPER STEAM BAKE/ROAST และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อเลือก WITH PREHEAT และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อใส่อุณหภูมิที่ต้องการคือ 160°C และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการคือ 1 ชั่วโมง 10 นาที
- กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตาไม่มีอาหารในเตา
- เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด ให้วางอาหารในเตา ปิดประตูเตา

8 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)

START

- 9 หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)
- หากไม่ต้องการให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) หลังจากที่ได้เย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกได้นำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง

START

Stop
Clear

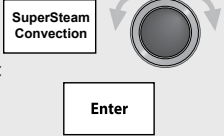
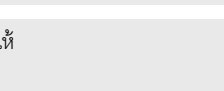


การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPER STEAM GRILL)

ใช้โหมดนี้สำหรับการย่างเนื้อ/ เป็ดไก่ทั้งตัว /อาหารว่างสำเร็จรูปโดยใช้ไอน้ำพลังสูง การควบคุมไอน้ำพลังสูงแบบอัตโนมัติ จะช่วยรักษาความชื้นในอาหาร แต่ผิวนอกจะเกรียม โหมดเหล่านี้สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 2 ชั่วโมง 30 นาที (2H30)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 15 นาที ด้วยโปรแกรมการย่างแบบอุ่นเตา

ขั้นตอนการใช้งาน	
1 กดปุ่มอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม Enter	
2 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก SUPER STEAM GRILL และกดปุ่ม Enter	
3 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก WITH PREHEAT และกดปุ่ม Enter	
4 หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการคือ 15 นาที	
5 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา	
6 เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด ให้วางอาหารในเตา ปิดประตูเตา	
7 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)	
8 หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) หลังจากที่ได้เย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง	

หมายเหตุ:

- หากไม่ได้ปิดประตูเตาหลังจากอุ่นเตา เตาจะรักษาอุณหภูมิที่อุ่นเตาต่อไปอีก 30 นาที จากนั้นหน้าจอจะแสดง "ENERGY SAVE MODE"
- หากต้องการโปรแกรมอุ่นเท่านั้น ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากใส่อุณหภูมิอุ่นเตาตามที่ต้องการ สำหรับการย่าง ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากเลือก WITH PREHEAT การอุ่นเตาจะเริ่มขึ้น เมื่อเตาร้อนได้ตามอุณหภูมิที่ต้องการ ให้ปฏิบัติตามข้อความบนจอแสดงผล
- การเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร ดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารที่หน้า 21
- ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
- ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
- ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผนังและพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่
- หลังจากปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now Cooling" เตาอบจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

- ประตูเตา ผนังด้านนอกและภายในเตาจะร้อน ควรสวมถุงมือเมื่อนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
- อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้



การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การอบเกรียม (Convection)

โปรแกรมนี้จะมี 2 โหมด คือ อบ (Oven) และย่าง (Grill) แต่ละโปรแกรมจะมี 2 โหมดคือ แบบอุ่นเตา (Preheat) และแบบไม่อุ่นเตา (Without Preheat) ใช้โปรแกรมอบเกรียมทั่วไป ไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนเวลาการปรุงอาหารเหมือนอย่างแต่ก่อน โหมดนี้ไม่ใช้ไอน้ำ โหมดเหล่านี้สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 2 ชั่วโมง 30 นาที (2H30) อุณหภูมิเตาอบสามารถตั้งอุณหภูมิตั้งแต่ 100°C จนถึง 250°C โดยการปรับตั้งได้ขึ้นลง 10°C การย่างจะเป็นการตั้งอุณหภูมิล่วงหน้า ดังนั้นจะไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิของเตาได้

การอบ (OVEN)

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

ขั้นตอนการใช้งาน

- กดปุ่มอบเกรียม (Convection) หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อเลือก WITH PREHEAT และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อใส่อุณหภูมิที่ต้องการคือ 250°C จากนั้น กดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการคือ 10 นาที
- กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา
- เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด ให้วางอาหารในเตา ปิดประตูเตา
- กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)
- หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) หลังจากที่ได้เย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบะออกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง

การย่าง (GRILL)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาที โดยใช้โหมดการย่าง (แบบอุ่นเตา)

ขั้นตอนการใช้งาน

- กดปุ่มอบเกรียม (Convection) หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด GRILL และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อเลือก WITH PREHEAT และกดปุ่ม Enter
- หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการคือ 20 นาที
- กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตา ไม่มีอาหารในเตา
- เมื่ออุ่นเตาจนได้ความร้อนที่กำหนด ให้วางอาหารในเตา เปิดประตูเตา
- กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)
- หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)

คำเตือน:

- ประตูเตา ผงด้านนอกและภายในเตาจะร้อน ควรสวมถุงมือเมื่อจะนำอาหารเข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
- อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

หมายเหตุ:

- หากไม่ได้ปิดประตูเตาหลังจากอุ่นเตา เตาจะรักษาอุณหภูมิที่อุ่นเตาต่อไปอีก 30 นาที จากนั้นหน้าจอจะแสดง "ENERGY SAVE MODE"
- หากต้องการโปรแกรมอุ่นเท่านั้น ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากใส่อุณหภูมิอุ่นเตาตามที่ต้องการ สำหรับการย่าง ให้กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หลังจากเลือก WITH PREHEAT การอุ่นเตาจะเริ่มขึ้น เมื่อเตาร้อนได้ตามอุณหภูมิที่ต้องการ ให้ปฏิบัติตามข้อความบนจอแสดงผล
- การเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร ดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารที่หน้า 21
- ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
- หลังจากปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now Cooling" เตาอบจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและจะได้อินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

TH-17



การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

การนึ่งอาหาร (Steam)

โปรแกรมนี้สำหรับอาหาร จะมี 4 โหมด คือ แบบความร้อนสูง (Steam High), แบบความร้อนต่ำ (Steam Low), แบบอุ่น (Steam Reheat) และแรงการขึ้นฟูของแป้ง (proof)

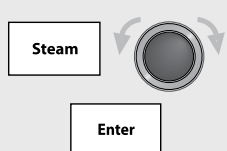
การนึ่งแบบความร้อนสูง - การนึ่งแบบความร้อนต่ำ (Steam High - Steam Low)

ใช้โหมดความร้อนสูง ในการปรุงอาหารประเภท ไก่หรือผัก ใช้โหมดนี้ ความร้อนต่ำ ในการปรุงอาหารประเภทปลา หรือคัสตาร์ดไข่ โหมดนี้ ความร้อนต่ำ จะใช้เวลาการปรุงอาหารนานกว่าโหมดนี้ความร้อนสูงเล็กน้อย การนึ่งอาหารจะทำให้อาหารค่อยๆสุก โดยไม่เสียรูป สี หรือกลิ่น โหมดนี้ความร้อนสูงสามารถตั้งเวลาได้ถึง 35 นาที (35.00) โหมดนี้ ความร้อนต่ำสามารถตั้งเวลาได้ถึง 45 นาที (45.00)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาที ด้วยโหมดนี้ความร้อนสูง

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มนึ่งอาหาร (Steam) หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม Enter



- 2 หมุนลูกบิด เพื่อเลือกSTEAM HIGH และกดปุ่ม Enter



- 3 หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหาร ที่ต้องการคือ 20 นาที



- 4 วางอาหารลงในเตา กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)



- 5 หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหารให้หมุนลูกบิด เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear) หลังจากที่ได้เตาเย็นลงแล้วให้ถอดกระบอกลี้น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง



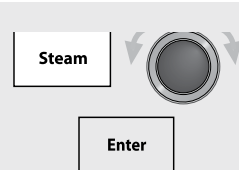
การนึ่งแบบอุ่น

ใช้โหมดการนึ่งแบบอุ่น ในการอุ่นซ้ำโดยอาหารไม่แห้ง ใช้โหมดการนึ่งแบบอุ่นในการอุ่นอาหารในภาชนะโลหะ เวลาในการนึ่งอาหารแบบอุ่นจะใช้เวลานานกว่าเตาไมโครเวฟ โหมดการนึ่งแบบอุ่น สามารถตั้งเวลาได้ถึง 35 นาที (35.00)

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาที ด้วยโหมดนี้ความร้อนแบบอุ่น

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มนึ่งอาหาร (Steam) หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม Enter



- 2 หมุนลูกบิด เพื่อเลือกSTEAM REHEAT และกดปุ่ม Enter



- 3 หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหาร ที่ต้องการคือ 20 นาที



- 4 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)



- 5 หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTENDจะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหารให้หมุนลูกบิด เพื่อเพิ่มเวลาและกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก(Stop/Clear)หลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว ให้ถอดกระบอกลี้น้ำออกและเทน้ำทิ้ง จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง





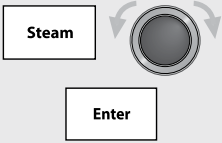
การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

เร่งการขึ้นฟูของแป้ง (PROOF)

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

* สมมติว่าต้องการเร่งการขึ้นฟูของแป้งเป็นเวลา 20 นาที

ขั้นตอนการใช้งาน

- กดปุ่มนึ่งอาหาร (Steam)
หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด
MANUAL และกดปุ่ม Enter

- หมุนลูกบิด เพื่อเลือก PROOF
และกดปุ่ม Enter

- หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหาร
ที่ต้องการคือ 20 นาที

- กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)

- หลังจากการประกอบอาหาร ข้อความ EXTEND
จะปรากฏขึ้น หากต้องการเพิ่มเวลา
การปรุงอาหารให้หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มเวลา
และกดปุ่มเริ่มต้น ทำงาน (START)
หากไม่ต้องการ ให้กดปุ่มหยุด/ยกเลิก
(Stop/Clear) หลังจากที่ได้เย็นลงแล้ว
ให้ถอดกระบอกใส่น้ำออกและเทน้ำทิ้ง
จากนั้นเช็ดเตาให้แห้ง รอ 2-3 นาที จากนั้นเทน้ำในถาดรองทิ้ง

หมายเหตุ:

- การเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร ดูการเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารที่หน้า 21
- ต้องปิดประตูเตาไว้ ถ้าเปิดประตูเตาในระหว่างการปรุงอาหาร ไอน้ำจะระเหยออกและต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
- ปริมาณน้ำในกระบอกใส่น้ำจะเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำอีกในระหว่างการปรุงอาหาร
- ในระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำเกาะที่ประตูเตา ผงและพื้นเตา ใช้ผ้านุ่มเช็ดคราบของเหลวที่ติดอยู่ออก
- หลังจากปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now Cooling" เตาอบจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อนพัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ

คำเตือน:

- ประตูเตา ผงด้านนอกและภายในเตาจะร้อน ควรสวมถุงมือเมื่อนำอาหาร เข้าหรือออกจากเตา เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้
- อย่ายื่นหน้าเข้าไปใกล้เตาขณะเปิดประตู ไอน้ำจากเตาอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้



การปรุงอาหารแบบระบบปกติ

ไมโครเวฟ (Microwave)

โปรแกรมไมโครเวฟช่วยให้การปรุงอาหาร อุ่นอาหาร และการละลายอาหารแช่แข็งทำได้อย่างรวดเร็ว และสะดวก
มีระดับความร้อน 6 ระดับ

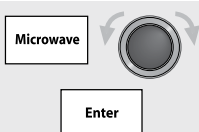
ระดับความร้อน	ตัวอย่าง
100%	เนื้อดิบ, ผัก, ข้าว หรือพาสต้า
70%	อาหารที่สุกง่าย เช่น ไข่ หรือ อาหารทะเล
50%	
30%	ละลายน้ำแข็ง, ละลายเนย
10%	รักษาอาหารให้อุ่นเสมอ
0%	

สามารถปรับระดับความร้อนได้ตามการปรุงอาหาร
หากไม่มีการเลือกระดับความร้อนไว้ ระบบจะเลือกระดับความร้อนไว้ที่ 100% โดยอัตโนมัติ

* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 5 นาที ด้วยระดับความร้อน 100%

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มไมโครเวฟ (Microwave) หมุนลูกบิด และกดปุ่ม Enter



- 2 หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการคือ 5 นาที



การเปลี่ยนระดับความร้อนให้หมุนลูกบิด หมุนลูกบิดไปทางซ้ายเพื่อลดระดับความร้อน

* สมมติว่าต้องการละลายอาหารแช่แข็งเป็นเวลา 5 นาที

ด้วยระดับความร้อน 30 %

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มไมโครเวฟ (Microwave) หมุนลูกบิด เพื่อเลือกโหมด MANUAL และกดปุ่ม Enter



- 2 หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาการปรุงอาหารที่ต้องการคือ 5 นาที



- 3 หมุนลูกบิดเพื่อเลือกระดับความร้อน 30%



- 4 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)

START

หมายเหตุ:

1. หลังจากปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงข้อความ "Now Cooling" เตาอบจะเย็นลงโดยอัตโนมัติและจะได้ยินเสียงพัดลมระบายความร้อน พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 13 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ
2. ห้ามใช้ถาดรองและตะแกรง

ข้อแนะนำ:

การทำเค้กหรือเนื้อก้อน ให้วางภาชนะบนชามทนความร้อนก้นตื้น



คำสั่งพิเศษอื่นๆ

การปรับเวลาปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ (การปรับเพิ่ม/ลดเวลา)

สามารถปรับการปรุงอาหารได้ตามต้องการ

หากต้องการปรับเวลาในระบบอัตโนมัติให้เพิ่มขึ้นอีกเล็กน้อย ให้เลือก MORE ในโหมดเวลาปรุงอาหาร ก่อนกดปุ่มเริ่มทำงาน (START)

จอแสดงผลจะแสดง MORE

หากต้องการปรับเวลาในระบบอัตโนมัติให้ลดลงเล็กน้อย ให้เลือก LESS ในโหมดเวลาปรุงอาหาร ก่อนกดปุ่มเริ่มทำงาน (START)

จอแสดงผลจะแสดง LESS

การเพิ่มเวลาปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร

ความสุขของการปรุงอาหารแต่ละครั้งจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง, อุณหภูมิเริ่มต้นของอาหาร และปัจจัยอื่นๆ ความสุขของอาหารสามารถปรับได้โดยการเพิ่มเวลา เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เมื่อปรุงอาหารสิ้นสุด “EXTEND” จะปรากฏบนจอแสดงผล การเพิ่มเวลาสามารถทำได้ภายใน 5 นาที หลังจากข้อความ “EXTEND” ปรากฏขึ้นบนหน้าจอ โดยสามารถเพิ่มเวลาได้ 10-30 นาที ขึ้นอยู่กับโหมดการปรุงอาหาร หมุนลูกบิดเพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) การปรุงอาหารโปรแกรมเดิมจะทำงานต่อไป ยกเว้นโปรแกรมอบไอน้ำ (SuperSteam Convection), อบเกรียม Convection) จะดำเนินต่อไป สำหรับโปรแกรมอบไอน้ำให้ตรวจสอบเช็คขั้นตอนการปรุงอาหารด้วยความระมัดระวัง

หมายเหตุ:

- หากข้อความ “Fill water tank with water” ปรากฏบนหน้าจอ เมื่อกดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START) ให้เติมน้ำลงในกระบอกใส่น้ำจนถึงระดับ 2 (MAX) ใส่กระบอกใส่น้ำกลับเข้าที่และดันให้ล็อก
- โหมดเพิ่มเวลา จะถูกยกเลิก เมื่อกดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Cancel)
- การเพิ่มเวลาสามารถทำได้แตกต่างกันไปในแต่ละโหมด ดูรายละเอียดด้านล่าง โปรแกรมการเพิ่มเวลาปรุงอาหารสามารถทำซ้ำได้ตามต้องการ จนกว่าอาหารจะสุก

		เพิ่มเวลาเมื่อสิ้นสุดการ ปรุงอาหาร
การอบไอน้ำ พลังสูง (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
	อุ่นอาหาร	ไม่ได้
	ปกติ	ไม่ได้

การปรับอุณหภูมิ

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

การเตือนเมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร

เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร จะมีเสียงเตือนดังขึ้นและจะดังขึ้นอีกเมื่อผ่านไป 2 และ 4 นาที จนกว่าประตูเตาจะเปิดออกหรือมีการกดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)



คำสั่งพิเศษอื่นๆ

การปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอน

การอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM CONVECTION)

และการอบเกรียม (CONVECTION)

สามารถตั้งโปรแกรมการอบไอน้ำและการอบเกรียมได้ 2 รูปแบบในโหมดนี้

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

2. การอุ่นเตา + การอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Bake/Roast) + การอบแบบอบเกรียม (Convection Oven)

* สามารถข้ามขั้นตอนการอุ่นเตาได้

* สมมุติว่าต้องการปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอน 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 กดปุ่มอบเกรียม (Convection) เพื่อตั้งโปรแกรมขั้นตอนที่สอง

Convection

3 หมุนลูกบิดเพื่อใส่อุณหภูมิที่ต้องการ 230°C และกดปุ่ม Enter

Enter

4 หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาปรุงอาหาร 10 นาที

5 กดปุ่มเริ่มต้นการทำงาน (START)

START

ไมโครเวฟ

สามารถตั้งโปรแกรมให้เตาอบปรุงอาหารอัตโนมัติได้ถึง 4 ขั้นตอน โดยเปลี่ยนจากระดับความร้อนหนึ่งไปยังอีกระดับหนึ่งโดยอัตโนมัติ บางครั้งจะมีคำแนะนำบอกให้เริ่มต้นที่ระดับความร้อนหนึ่ง แล้วเปลี่ยนไปอีกระดับหนึ่ง

* สมมุติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 5 นาที ที่ระดับความร้อน 30% จากนั้นปรุงอาหารต่อไปอีก 30 นาที ที่ระดับความร้อน 50%

ขั้นตอนการใช้งาน

1 สำหรับขั้นตอนที่ 1 ให้ปฏิบัติตามข้อ 1 ถึง 2 ของโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) ในการปรุงอาหารแบบระบบปกติ ดูหน้า 20

2 กดปุ่มไมโครเวฟ (Microwave) เพื่อตั้งโปรแกรมขั้นตอนที่สอง

Microwave

3 หมุนลูกบิดเพื่อใส่เวลาปรุงอาหาร 30 นาที จากนั้นกดปุ่ม Enter

Enter

4 หมุนลูกบิดเพื่อเลือกกำลังความร้อน 50%

5 กดปุ่มเริ่มต้นการทำงาน (START)

START



คำสั่งพิเศษอื่นๆ

คำสั่งพิเศษ

โปรแกรมย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info) จะมี 7 ฟังก์ชันและมีคำแนะนำที่ละขั้นตอนเกี่ยวกับฟังก์ชันพิเศษ

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

ฟังก์ชันเหล่านี้สามารถเลือกได้โดยการกดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info) ในจอแสดงผลหลัก (แสดง ENERGY SAVE MODE) จากนั้นหมุนลูกบิดและกด Enter

ระบายน้ำ

น้ำที่เหลือภายในเครื่องผลิตไอน้ำจะถูกทำให้ระเหยออกไปโดยการให้ฟังก์ชันระบายน้ำ ดูหน้า 8

ขจัดคราบ

ดูหน้า 8

ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ดูหน้า 24

ความคมชัด

ฟังก์ชันนี้จะช่วยปรับความมืดและความสว่างของจอแสดงผล

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด CONTRAST และกดปุ่ม Enter
- 2 หมุนลูกบิดเพื่อปรับความคมชัดและกดปุ่ม Enter เพื่อเลือกระดับที่ปรับค่าความคมชัดจะถูกจัดเก็บไว้ในหน่วยความจำ แม้ว่าจะไม่มีไฟในเครื่อง

การป้องกันเครื่องทำงาน

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันการดำเนินงานที่ไม่พึงประสงค์ เช่น การเล่นเกมของเด็กสามารถตั้งค่าให้แผงหน้าปัดล็อกและไม่สามารถทำงานได้

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด CHILD LOCK และกดปุ่ม Enter
- 2 กดปุ่ม Enter

หมายเหตุ:

1. ยกเลิกระบบป้องกันเครื่องทำงาน โดยกดปุ่ม Enter ค้างไว้ 3 วินาที
2. หากตั้งฟังก์ชันโหมด CHILD LOCK ไว้ โหมดประหยัดพลังงานจะถูกยกเลิก
3. หากเครื่องปิด การตั้งค่าจะกลับไป OFF

ระบบสาธิตการทำงาน

สามารถสาธิตการปรุงอาหารและคำสั่งพิเศษ ได้โดยไม่ต้องเปิดเครื่อง

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด DEMO MODE และกดปุ่ม Enter
- 2 หมุนลูกบิดเพื่อเลือก DEMO ON และกดปุ่ม Enter

หมายเหตุ:

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

น้ำกระด้าง

เตาอบถูกตั้งค่าความกระด้างของน้ำที่ระดับ 3 (สูงมาก) มาจากโรงงานผลิต สามารถตั้งค่าระดับความกระด้างของน้ำได้สามารถใช้แผ่นทดสอบที่ให้มา เพื่อตรวจสอบระดับความกระด้างของน้ำ

วิธีใช้แผ่นทดสอบ

1. จุ่มแผ่นทดสอบลงในน้ำที่จะใช้เป็นเวลา 1 วินาที และดึงออก
 2. สะบัดน้ำออก
 3. รอประมาณ 15 วินาที เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงของสีบนแผ่นทดสอบกับสีในตารางสีและตารางด้านล่าง
- หากคุณใช้แผ่นทดสอบอื่นๆ นอกเหนือจากนี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำอื่นๆ

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 กดปุ่มย้อนกลับ/คำสั่งพิเศษ (Back/Info) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด WATER HARDNESS และกดปุ่ม Enter
- 2 หมุนลูกบิดเพื่อปรับความกระด้างของน้ำและกดปุ่ม Enter เพื่อเลือกระดับที่ปรับ ค่าความกระด้างของน้ำจะถูกจัดเก็บไว้ในหน่วยความจำ แม้ว่าจะไม่มีไฟในเครื่อง



การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

หมั่นทำความสะอาดเป็นประจำ

ควรทำความสะอาดและเช็ดเศษอาหารที่กระเด็นออกมา เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวหนังในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตามีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่น ๆ ขึ้น

สิ่งสำคัญ

- ถอดปลั๊กไฟออกก่อนทำความสะอาดหรือเปิดประตูเตาไว้ เพื่อให้เครื่องไม่ทำงานระหว่างทำความสะอาด
- ตรวจสอบว่าเตาเย็นหรือยังก่อนทำความสะอาด
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง ห้ามขัดถูส่วนใด ๆ ของเตา
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบใช้แรงดันไอน้ำ

การทำความสะอาดเตา – ภายนอก

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อนๆ ให้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้สะอาด ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ดูแลช่องระบายอากาศให้ปราศจากฝุ่นละออง

ประตูเตา

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดประตู, กระจกด้านในและด้านนอก, ฉนวนประตูและส่วนที่ติดกันสม่ำเสมอเพื่อขจัดรอยเปื้อนหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่เป็นโลหะคมเพื่อทำความสะอาดกระจกประตูเตา เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจขีดข่วนผิวและอาจทำให้กระจกแตกได้

แผงหน้าปัด

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

การทำความสะอาดเตา – ภายใน

การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (Steam Clean)

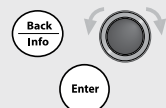
ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ช่วยสลายคราบไขมัน, น้ำมันหรือเศษอาหารที่ตกค้าง ไอน้ำจะช่วยให้ทำความสะอาดเตาได้ง่ายขึ้น อย่างไรก็ตาม ฟังก์ชันนี้ไม่ใช่ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยตัวเอง การทำความสะอาดในแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 20 นาที

ขั้นตอนการเตรียมทำความสะอาด

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

ขั้นตอนการใช้งาน

- 1 กดปุ่มย้อนกลับ/ คำสั่งพิเศษ (Back/ Info) หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโหมด STEAM CLEAN แล้วกดปุ่ม Enter



- 2 กดปุ่มเริ่มต้นทำงาน (START)

START

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

การทำความสะอาดพื้นผิวด้านในเตา ให้เช็ดด้วยผ้านุ่มและน้ำอุ่น

1. หลังการใช้งานทุกครั้ง ขณะที่ยังอุ่นอยู่ให้เช็ดเศษอาหารที่กระเด็น ด้วยผ้านุ่มหมาดหรือฟองน้ำ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือแผ่นสำหรับขัดสำหรับคราบที่สกปรกมาก ใช้สบู่อ่อนๆ เช็ดทำความสะอาดให้ทั่วด้วยน้ำร้อน ใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (Steam Clean) เพื่อทำความสะอาดให้ทั่ว
2. ต้องปิดผ้าหรือฟองน้ำให้แห้งเพื่อป้องกันไม่ให้ความชื้นหรือสิ่งสกปรก เข้าไปในช่องระบายอากาศของเตา
3. ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดฉีดผนังภายในของเตา
4. อาหารหรือไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้เกิดควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้ ควรทำให้เตาร้อนด้วยโปรแกรมย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (Super Steam Convection Grill) ในระบบปกติเป็นเวลา 20 นาที โดยไม่ต้องอุ่นเตาและไม่ต้องใส่อาหารในเตาเพื่อกำจัดไขมันหรือเศษอาหารตกค้างออกจากท่อต่างๆ ด้านในเตาและชุดทำความร้อน และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ดูรายละเอียด “การทำความสะอาดเตาก่อนการใช้งานครั้งแรก” ที่หน้า 9



การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

ฉนวนประตู

ทำความสะอาดฉนวนประตูอยู่เสมอเพื่อป้องกันเตาเสื่อมคุณภาพ หากน้ำสะสมอยู่ในฉนวนประตูมากๆ ให้เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม และดูด้วยผ้านุ่มอีกผืน ห้ามใช้น้ำยาเคมีหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงบนผิวหน้า ระวังอย่าขีดถูฉนวนประตูแรงๆ อย่าทำให้ชำรุด อย่าดึงหรือถอดฉนวนประตู ก่อนปรุงอาหารควรตรวจสอบว่าฉนวนประตูเรียบเสมอกันหรือไม่ มิฉะนั้นไอน้ำอาจรั่วออกจากประตูได้ ห้ามใช้เตาอบหากฉนวนประตูชำรุด ให้ปรึกษาศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก SHARP

ถาดรอง / ตะแกรง

ล้างถาดรองและตะแกรงทุกครั้งหลังปรุงอาหารด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ หรือน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง ห้ามทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่เป็นโลหะหรือแปรงขนแข็งเพื่อป้องกันการชำรุด อุปกรณ์ทุกชิ้นสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้

กระบอกใส่น้ำและฝาปิด

หลังปรุงอาหาร ล้างด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ หรือน้ำยาล้างจานโดยใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำเช็ดดู, ล้างน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง ห้ามล้างในเครื่องล้างจาน ให้สังเกตแผ่นกรองที่ปลายด้านข้างของกระบอกใส่น้ำ ใช้แปรงชนิดขนนุ่มพิเศษกำจัดสิ่งสกปรกที่สะสมอยู่ในแผ่นกรองออก เนื่องจากแผ่นกรองนี้ไม่สามารถถอดออกหรือเปลี่ยนได้ ดังนั้นต้องใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อไม่ให้ตะแกรงของแผ่นกรองชำรุดเสียหายขณะทำความสะอาด ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง, อุปกรณ์สำหรับชุดที่เป็นโลหะแหลมหรือแปรงขนแข็งกับกระบอกใส่น้ำ และแผ่นกรอง ห้ามใช้แผ่นกรองที่ชำรุด การสั่งซื้อกระบอกใส่น้ำ น้ำอันใหม่ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก SHARP

ถาดรองน้ำและฝาปิด

เทน้ำออกจากถาดรองน้ำหลังจากปรุงอาหาร ล้างด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ หรือน้ำยาล้างจานโดยใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำเช็ดดู, ล้างน้ำสะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง ใส่ถาดรองน้ำกลับเข้าไปที่ด้านล่างส่วนหน้าของเตา ห้ามล้างในเครื่องล้างจาน

การกำจัดคราบภายในส่วนที่ผลิตไอน้ำ

ระหว่างการผลิตไอน้ำ คราบไอน้ำอาจเกาะในเครื่องผลิตไอน้ำ เมื่อต้องการกำจัดคราบไอน้ำ ให้ใช้ฟังก์ชันคราบไอน้ำ เมื่อข้อความ DESCALING IS NECESSARY ปรากฏขึ้นในจอแสดงผล ดูคำแนะนำโดยละเอียดได้ที่หน้า 8



ตารางประกอบการแก้ไข้ปัญหา

ถ้า EE ปรากฏขึ้น หรือเมื่อท่านคิดว่าเตาทำงานผิดปกติ ให้ตรวจสอบตารางด้านล่างก่อนปรึกษาศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก SHARP จะช่วยลดการบริการทางโทรศัพท์ที่ไม่จำเป็น

คำเตือน:

ห้ามแก้ไข ซ่อมแซมหรือดัดแปลงเตาอบด้วยตัวเอง การแก้ไขหรือซ่อมแซมด้วยตนเองจะเป็นอันตรายสำหรับบุคคลที่ไม่ใช่ช่างเทคนิคซึ่งผ่านการฝึกฝนจาก SHARP ระวังอย่าถอดฝาครอบซึ่งป้องกันชิ้นส่วนต่างๆเกี่ยวกับไฟฟ้า

- การซ่อมแซมและการดัดแปลง: อย่าพยายามใช้งานเตาอบที่ทำงานผิดปกติ
- ฝาครอบและหลอดไฟ: เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจรหรือการไหม้ กรุณาอย่าถอดฝาครอบ

ตารางประกอบการแก้ไข้ปัญหา

ข้อความแสดงความผิดพลาด / ข้อความแจ้งข้อมูล

ข้อความที่ปรากฏ		การดำเนินการ
ข้อความแสดงความผิดพลาด	EE	เนื่องจากเกิดข้อผิดพลาดทางเทคนิค กรุณาติดต่อศูนย์บริการชาร์ปที่ได้รับการรับรองจาก SHARP
ข้อความแจ้งข้อมูล	รอสักครู่ เตาร้อนเกินกว่าที่จะใช้งานได้	เตามีความร้อนมากเกินไปที่จะสามารถใช้โปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) สำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง หรือเร่งการขึ้นฟูของแป้ง (Steam Manual Proof) ให้นำอาหารออกจากเตาและปล่อยให้เตาเย็นลงจนกระทั่งข้อความดับไป
	น้ำกลายเป็นน้ำแข็ง กรุณาอ้างอิงคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน	เตาอาจไม่สามารถทำงานได้เป็นปกติ สั่งงานเตาโดยใช้โปรแกรมการย่างแบบอบเกรียม (Convection Grill) โดยไม่มีอาหาร และอุ่นเตาเป็นเวลา 5 นาที ดูหน้า 17
	"Now cooling"	หลังจากปรุงอาหาร ตัวเตาและชิ้นส่วนต่างๆของเตาจะยังคงร้อนอยู่ ข้อความ "Now cooling" จะปรากฏในจอแสดงจนกระทั่งภายในเตาเย็นลงดีแล้ว พัดลมระบายความร้อนอาจจะทำงานต่อไปอีกถึง 13 นาที ข้อความ "Now cooling" จะดับไปเมื่อเตาเย็นลงดีแล้ว หากท่านต้องการใช้เตาอุ่นให้กดปุ่มหยุด/ ยกเลิก (Stop/ Clear)
	เปลี่ยนถาดรองน้ำทิ้ง	ถอดถาดรองน้ำออกจากเตาแล้วใส่กลับเข้าไปในเตาให้ถูกต้อง ดูหน้า 6 ในกรณีติดตั้งถาดรองน้ำทิ้งไม่ถูกต้อง ข้อความ "Replace drip tray" จะปรากฏบนจอแสดงผล
	เทน้ำออกจากถาดรองน้ำแล้ว ใส่กลับเข้าไปในเตา	ข้อความ "Empty drip tray and replace" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลเมื่อยังคงมีน้ำอยู่ในถาดรองน้ำ จะต้องเทน้ำในถาดรองน้ำทิ้งและใส่ถาดกลับเข้าที่ก่อนจะเริ่มใช้งานโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection) หรือโปรแกรมหนึ่งอาหาร (Steam) ดูหน้า 6
	ต้องขจัดคราบ	ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ขั้นตอนในการขจัดคราบ ดูหน้า 8
	เติมน้ำลงในกระบอกใส่น้ำจน ได้ระดับ	น้ำกระบอกใส่น้ำออกจากเตาแล้วเติมน้ำจนถึงระดับ 2 (Max) ใส่กระบอกใส่น้ำกลับเข้าไปในเตาและดันให้เข้าที่ หมายเหตุ: ให้แน่ใจว่า ไม่ได้ใช้น้ำชนิดอื่น เช่น น้ำกลั่น, น้ำรีเวอร์สออสโมซิส (R.O) น้ำแร่ และอื่นๆ
	ถอดกระบอกใส่น้ำ	ถ้ามีน้ำอยู่ในกระบอกใส่น้ำ ฟังก์ชันระบายน้ำจะไม่ทำงาน ถอดกระบอกใส่น้ำออกก่อนเริ่มระบายน้ำ
	ร้อน	ตัวเตาและด้านในของเตาจะร้อนมาก ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษไม่ให้เกิดแผลไหม้จากการสัมผัสเตาที่ร้อน

TH-26





ตารางประกอบการแก้ไขปัญหา

เหตุการณ์ต่อไปนี้ถือเป็นเรื่องปกติและไม่ได้เป็นสิ่งบ่งบอกว่าเตาทำงานผิดปกติ

คำถาม / เหตุการณ์		คำตอบ
แผงหน้าปัด / แหล่งจ่ายไฟ	จอแสดงผลมืด/ ว้างเปล่า	* เปิดประตูเตาแล้วปิด * ตรวจสอบดูว่าปลั๊กเสียบอยู่กับเตาเสียบหรือไม่ * ตรวจสอบกระแสไหลของไฟและฟิวส์ว่าทำงานปกติหรือไม่ * ถอดปลั๊กไฟ รอ 1 นาทีและเสียบปลั๊กไฟใหม่
	จอแสดงเป็นปกติแต่ปุ่มเริ่มต้นการทำงาน (START) ไม่ทำงานเมื่อกดปุ่ม	* เปิดประตูเตาแล้วปิด ไฟภายในเตาดับหรือไม่ กดเริ่มต้นการทำงาน (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



ตารางประกอบการแก้ไขปัญหา

เหตุการณ์ต่อไปนี้ถือเป็นเรื่องปกติและไม่ได้เป็นสิ่งบ่งบอกว่าเตาทำงานผิดปกติ

คำถาม / เหตุการณ์		คำตอบ
ไอน้ำ	ขณะประตูเปิด พบน้ำอยู่ภายในเตา	เกิดการกลั่นตัวของไอน้ำภายในเตา เช็ดให้แห้งด้วยฟองน้ำ
	ไอน้ำเล็ดลอดออกมาจากช่องระบายอากาศที่ด้านบนของเตา	เป็นเรื่องปกติที่ไอน้ำซึ่งผ่านการใช้งานแล้วจะออกมาจากช่องระบายอากาศที่ด้านบนของเตา
	พบบน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำภายในเตา	ถือเป็นการทำงานตามปกติ เกิดการกลั่นตัวของไอน้ำบนพื้นของเตา เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
	ไอน้ำเล็ดลอดออกมาจากประตูในระหว่างการปรุงอาหาร	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปะเก็นประตูเตาอยู่ในสภาพที่ราบเรียบดี
เสียงดัง / เสียง	มีเสียงดังในระหว่างการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ	ขณะปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ ท่านอาจได้ยินเสียงการทำงานของแมกนีตรอนเป็นระยะๆ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่ใช้
	มีเสียงดังหลังจากการปรุงอาหาร	พัดลมระบายอากาศจะทำงานไปจนกระทั่งเตาเย็นลง พัดลมอาจจะทำงานต่อไปจนถึง 13 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของเตาและชิ้นส่วนต่างๆ
	มีเสียงดังขณะปรุงอาหารโดยใช้ความร้อนสูง	อุณหภูมิที่สูงอาจทำให้ส่วนประกอบต่างๆของเตาเกิดการขยายตัว ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
ควัน / กลิ่น	ได้กลิ่นจากภายในเตาหลังจากการปรุงอาหาร	ดูหน้า 9 สำหรับคำแนะนำที่ละขั้นตอนในการทำความสะอาดเตาก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก
	ขณะเริ่มใช้งานเตาเป็นครั้งแรกอาจจะมีควันหรือกลิ่นได้	ดู "CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE" ที่หน้า 9 สำหรับคำแนะนำที่ละขั้นตอนในการกำจัดกลิ่น
อื่นๆ	เวลาที่ปรากฏอยู่บนจอแสดงมีการนับถอยหลังรวดเร็วมาก	ตรวจสอบเช็คระบบสาธิตการทำงาน (Demonstration Mode) ที่หน้า 23 และทำการยกเลิก



รายการตรวจสอบก่อนเรียกใช้บริการ

ให้ท่านทำการตรวจสอบตามรายการต่อไปนี้ก่อนเรียกใช้บริการจากศูนย์บริการฯ:

- หน้าจอแสดงผลว่างเมื่อเปิดและปิดประตูหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - ขณะประตูเปิดอยู่ ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - วางน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนพื้นเตาเซรามิกแล้วปิดประตูเตาให้สนิท
ไฟภายในเตาควรดับลงถ้าปิดประตูเตาสนิท
ตั้งโปรแกรมไมโครเวฟเวลา 1 นาที ระดับความร้อน 100% ในขณะนี้:
 - ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - พัดลมระบายความร้อนทำงานหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - (เอามืออังเหนือช่องระบายอากาศ)
 - รูปไอคอน ไมโครเวฟ  ปรากฏขึ้นในจอแสดงผลหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - หลังจากเวลาผ่านไป 1 นาที ได้ยินเสียงเตือนหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - น้ำภายในเตาร้อนหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - นำน้ำออกจากเตาและตั้งโปรแกรมอบเกรียม (Convection) เป็นเวลา 5 นาที ที่อุณหภูมิ 250 C
 - รูปไอคอน  ปรากฏขึ้นในจอแสดงผลหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - หลังจากเตาหยุดทำงาน ภายใจของเตาร้อนหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
 - เติมน้ำลงในกระบอกใส่น้ำจนได้ระดับแล้วใส่กลับเข้าไปในเตา ตั้งโปรแกรมหนึ่งแบบความร้อนสูงด้วยระบบปกติ (Manual Steam High) เป็นเวลา 3 นาที
 - หลังจากเตาหยุดทำงาน ภายในเตาเต็มไปด้วยไอน้ำไฉหรือไม่? ใช ☐ ไม่ใช ☐
- ถ้า "ไม่ใช" เป็นคำตอบของคำถามข้อใดข้อหนึ่ง โปรดตรวจสอบเตาเสียและฟิวส์ในชุดมิเตอร์ของท่าน
หากทั้งเตาเสียและฟิวส์ทำงานเป็นปกติ ให้ติดต่อศูนย์บริการซึ่งผ่านการรับรองโดย SHARP

ข้อสำคัญ: ถ้าจอแสดงผลไม่ปรากฏข้อความใดๆที่ปลั๊กไฟเสียอยู่ แสดงว่าเตาอาจอยู่ในโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดและปิดเตาเพื่อใช้งาน ดู "เริ่มการใช้ งาน" หน้า 9

หมายเหตุ:

- ถ้าเวลาในจอแสดงผลนับถอยหลังอย่างรวดเร็ว ให้ตรวจสอบระบบสาธิตการทำงาน (Demonstration Mode) (ดูรายละเอียดหน้า 23)
- ถ้าเตาถูกตั้งเป็นเวลามากกว่า 4 นาที ในโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) ที่ระดับความร้อน 100% กำลังไฟจะลดลงเพื่อป้องกันเตาร้อนเกินไป สุดท้ายกำลังไฟ จะเหลือ 70% หลังผ่านไป 6 นาที

ข้อมูลจำเพาะ

แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ	:	อ้างอิงที่ป้ายบอกระดับ
กำลังไฟฟ้ากระแสสลับที่ต้องการ	:	
ไมโครเวฟ	:	1.16 กิโลวัตต์
อบเกรียม (Convection)	:	1.55 กิโลวัตต์
กำลังไฟออก	:	
ไมโครเวฟ	:	800 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) ที่ใช้สำหรับวัดกำลังไฟออก

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

*** ความลึกไม่รวมถึงมือจับสำหรับเปิดประตู

**** ความจุภายในคำนวณจากการวัดความกว้าง, ความยาว และความสูง ความจุจริงสำหรับอาหารจะน้อยกว่า

TH-29





ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

ทำความเข้าใจกับเตาของท่าน

คู่มือการใช้เล่มนี้เป็นสิ่งมีค่ายิ่ง ขอให้ท่านอ่านและศึกษาอย่างละเอียดและเก็บไว้ใช้อ้างอิงตลอดเวลา

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

เตาชนิดนี้มีไว้สำหรับเตรียมอาหารเท่านั้น ไม่ควรใช้อบผ้าหรือหนังสือพิมพ์

เกี่ยวกับทางเลือกในการปรุงอาหาร

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

อบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)

ฟังก์ชันไอน้ำพลังสูง (SuperSteam) ได้ถูกเข้ารวมกับฟังก์ชันอบเกรียม (convection) เพื่อให้สามารถย่างหรืออบอาหาร และกำจัดไขมันส่วนเกินออกไปได้ โดยที่อาหารไม่สูญเสียความชื้น เนื้อและไก่จะเหลืองเกรียม ฉ่ำและมีรสชาติ

นึ่งอาหาร (Steam)

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

อบเกรียม (Convection)

ฟังก์ชันอบเกรียม (convection) ทำอาหารได้หลากหลายทั้งอบเกรียม, อบเบเกอรี่, ปิ้ง และอบกรอบ เช่น อบคุกกี้, เค้ก, ขนมปัง, มัฟฟิน, ขนมปังกรอบ และโรล ได้หนึ่งหรือสองชั้น ไม่มีระบบอัตโนมัติสำหรับการอบเกรียม

ไมโครเวฟ (Microwave)

ไมโครเวฟให้ความสะดวกรวดเร็วในการปรุงอาหารและละลายอาหารแช่แข็ง



ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

ภาชนะและวัสดุปิดคลุม

ตารางด้านล่างนี้จะแนะนำว่าควรใช้ภาชนะและวัสดุปิดคลุมอาหารชนิดใดในแต่ละโหมดการทำงาน

โหมดปรุงอาหาร ภาชนะ – วัสดุปิดคลุม	การอบไอน้ำพลังสูง / การอบเกรียม (SuperSteam Convection / Convection)	การนึ่งอาหาร (Steam)	ไมโครเวฟ (Microwave)
อะลูมิเนียมฟอยล์, ภาชนะ บรรจุทำจากฟอยล์	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ได้
			แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์แบนขนาดเล็กที่วางแนบอาหารสามารถป้องกันไม่ให้ อาหารบริเวณนั้นไหม้ หรือน้ำแข็งละลายเร็วเกินไป ให้แผ่นฟอยล์อยู่ ห่างจากผนังเตาอย่างน้อย 2 ซม.
โลหะ	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ไม่ได้
ภาชนะดินเผา, เซรามิก	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ได้
	เครื่องกระเบื้องสำหรับเตาอบ, เครื่องปั้นดินเผา, เครื่องปั้นดินเผาเคลือบ เงา, และเครื่องปั้นดินเผาย่างดี (bone china) ปกติแล้วล้วนเหมาะสม สำหรับนำมาใช้ในที่นี้ ห้ามใช้ภาชนะที่มีตำหนิ		ตรวจสอบคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตว่าปลอดภัยสำหรับใช้กับไมโครเวฟ หรือไม่ ห้ามใช้ภาชนะที่มีตำหนิ
เครื่องแก้วทนความร้อน เช่น Pyrex®	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ได้
	ควรระมัดระวังหากใช้เครื่องแก้วอย่างใดเนื่องจากสามารถแตกได้หากได้ รับความร้อนอย่างฉับพลัน		
พลาสติก / โพลีสไตรีนทนความ ร้อนสูงกว่า 140 °C	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้	ใช้ได้
		ต้องระมัดระวังเนื่องจากภาชนะ บางชนิดเกิดการโค้งงอ, ละลาย, หรือสั่นไหวที่อุณหภูมิสูง	ใช้ภาชนะพลาสติกสำหรับโปรแกรมไมโครเวฟในการอุ่นและละลาย น้ำแข็ง ภาชนะพลาสติกสำหรับไมโครเวฟบางชนิดไม่เหมาะสำหรับนำมา ปรุงอาหารที่มีน้ำตาลสูง ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต
แผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหารทน ความร้อนสูงกว่า 140°C	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้	ใช้ได้
กระดาษซับมัน, จานกระดาษ	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้
			กระดาษซับมัน: เพื่อปิดคลุมเวลาอุ่นหรือปรุงอาหาร ห้ามใช้กระดาษซับ มันที่น้ำกลั้วมาซ้ำเนื่องจากอาจมีผงโลหะปะปนอยู่ จานกระดาษ: สำหรับอุ่นซ้ำ
ภาชนะทำจากวัสดุสังเคราะห์	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้
	สามารถละลายได้ที่อุณหภูมิสูง		
กระดาษรองอบ	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ไม่ได้
	ห้ามสัมผัสผนังเตาเนื่องจากอาจเกิดการไหม้ รักษาระดับอุณหภูมิที่ สามารถทนความร้อนได้		
ถุงสำหรับอบ	ใช้ได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ได้
	ถุงสำหรับอบควรใช้สำหรับการอบ เกรียม (convection) เท่านั้น		ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต
จานเงินและภาชนะทำอาหาร หรือภาชนะซึ่งอาจขึ้นสนิม ภายในเตาได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้	ใช้ไม่ได้
ตะแกรง, ถาดสำหรับอบขนม	ใช้ได้	ใช้ได้	ใช้ไม่ได้

ควรตรวจสอบภาชนะเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเหมาะสมสำหรับแต่ละโหมดการปรุงอาหาร ขณะอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก ให้ระมัดระวัง
อุณหภูมิที่จุดหลอมละลายของภาชนะดังกล่าวมากเป็นพิเศษ ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกด้วยอุณหภูมิที่สูงกว่าจุดหลอมละลายของ
ภาชนะ คอยจับตาดูเอาไว้อยู่ตลอดเวลาเนื่องจากอาจเกิดการหลอมละลายและประกายไฟ





คำแนะนำในการปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริม มีอุปกรณ์เสริมสำหรับไมโครเวฟหรืออุปกรณ์ชนิดทนความร้อนให้เลือกซื้อหากมากมาย ประเมินอย่างรอบคอบก่อนซื้อเพื่อให้แน่ใจว่าตรงกับความต้องการ เทอร์โมมิเตอร์สำหรับใช้กับไมโครเวฟจะช่วยให้ท่านทราบระดับความสุกที่ถูกต้องและแน่ใจว่าอาหารได้รับการปรุงด้วยระดับอุณหภูมิที่มีความปลอดภัยขณะใช้ การปรุงด้วยไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว SHARP จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นกับเตาในกรณีที่มีการใช้อุปกรณ์เสริม

สำหรับการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ ให้ใช้ภาชนะตามที่แนะนำไว้ในตารางการปรุงอาหารในคู่มือใช้งานนี้หรือหนังสือคู่มือการทำอาหารที่ให้มา

คำแนะนำการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมน้ำพลังสูง และการนึ่งอาหาร

มีเทคนิคบางประการในการปรุงอาหารด้วยไอน้ำ (Steam) จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องปฏิบัติตามเทคนิคเหล่านี้เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ออกมาดี หลายอย่างมีความคล้ายคลึงกับวิธีการปรุงอาหารโดยทั่วไปซึ่งท่านอาจคุ้นเคยดีอยู่แล้ว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้สำหรับทางเลือกในการปรุงอาหารทั้งหลายที่ใช้ฟังก์ชันไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM CONVECTION) และนึ่งอาหาร (STEAM)

หมายเหตุ:

- คอยดูเตาอยู่เสมอขณะมีการใช้งาน
- ต้องแน่ใจว่าภาชนะมีความเหมาะสมกับแต่ละโหมดการปรุงอาหาร (ดูภาชนะและวัสดุปิดคลุมที่หน้า 31)
- เปิดประตูเตาให้ไอน้ำกระจายออกไป
- หลังจากการปรุงอาหารและเตาเย็นลงแล้ว นำกระบอกล้างน้ำออกจากเตาและเทน้ำทิ้ง เช็ดภายในเตาด้วยผ้าแห้งหรือฟองน้ำ รอ 2-3 นาที จากนั้นจึงเทน้ำออกจากถาดรองน้ำ

คำเตือน:

ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือใช้งานของ SHARP ทุกครั้ง หากท่านตั้งเวลาการปรุงอาหารเกินจากที่แนะนำและใช้อุณหภูมิสูงเกินไป อาหารอาจจะสุกเกินไปไหม้ และในกรณีที่ร้ายแรง อาจติดไฟและทำให้เตาชำรุดเสียหายได้

- แนะนำพิเศษสำหรับการนึ่งอาหาร (STEAM) -

เทคนิคการปรุงอาหาร	
ภาชนะ	ต้องแน่ใจว่าได้จัดวางอาหารอย่างสม่ำเสมอ อาหารที่มีช่องว่างน้อยหรือไม่มีช่องว่างเลยจะทำให้สุกช้า ดังนั้นต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้จัดวางอาหารให้มีช่องว่างระหว่างอาหารอย่างเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำสามารถไหลเวียนได้โดยรอบ สำหรับภาชนะ ควรใช้ขามกั้นคั่น ไม่แนะนำให้ใช้จานที่หนา เนื่องจากต้องเพิ่มเวลาการปรุง เพื่อให้สามารถกลดเกลือและไขมันได้อย่างมีประสิทธิภาพกรุณาวางอาหารลงบนตะแกรงโดยตรง หากวางอาหารบนจานควรเทน้ำที่ไหลออกจากอาหารทิ้ง
การปิดคลุม	ส่วนใหญ่แล้วไม่จำเป็นต้องปิดคลุมอาหาร หากจำเป็นขอแนะนำให้ใช้อะลูมิเนียมฟอยล์เพื่อคงความชุ่มชื้นของอาหารจากน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำภายในเตา อาหารที่มีการปิดคลุมจะใช้เวลาปรุงมากขึ้น
ประตูเตา	เพื่อให้ใช้เวลาในการปรุงตรงตามที่กำหนด ให้ปิดประตูเตาเอาไว้ตลอดเวลา
การคนอาหาร	บางครั้งซูปหรืออาหารตุ๋นที่นำมาอุ่นซ้ำในหม้อตุ๋นโดยไม่เปิดฝาจะดูเหลวหลังจากปรุงเสร็จ ลักษณะของอาหารจะดูดีขึ้นหากคนให้ทั่วถึง
การตั้งอาหารพักไว้	ควรตั้งอาหารพักไว้หลังจากปรุงเสร็จแล้วเพื่อให้ความร้อนกระจายไปในอาหารอย่างทั่วถึง ห้ามพักอาหารไว้นานเกินไปเนื่องจากอาหารอาจสุกมากเกินไปหรืออาจเปื่อยและเนื่องจากไอน้ำที่ตกค้างอยู่

เคล็ดลับการปรุงอาหาร

การลวก	สามารถใช้ฟังก์ชัน STEAM ลวกผักเพื่อเตรียมแช่แข็ง วางผักที่เตรียมไว้ลงบนจานแล้วลวกด้วย STEAM, MANUAL, STEAM HIGH เป็นเวลาถึง 5 นาที หลังจากนั้น ใส่ลงในน้ำเย็นเพื่อให้เย็นตัวลงอย่างรวดเร็ว ทิ้งให้แห้งแล้วนำไปแช่แข็ง
อาหารดองเค็ม	สำหรับอาหารดองเค็มบางชนิด เช่น ปลาเค็ม เบคอน และอื่นๆสามารถลดความเค็มลงได้ด้วยการอบไอน้ำพลังสูง (Super-Steam Convection) ก่อนนำมาปรุง วางอาหารดองเค็มลงบนตะแกรงโดยตรง แล้วใช้โหมด STEAM, MANUAL, STEAM HIGH เป็นเวลา 4 ถึง 5 นาที

TH-32





ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

- คำแนะนำการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM CONVECTION) และนึ่งอาหาร (STEAM) -

คุณสมบัติของอาหาร	
ความหนาแน่น	ความหนาแน่นของอาหารจะส่งผลต่อเวลาที่ต้องใช้ในการปรุง หากเป็นไปได้ ให้หั่นอาหารเป็นชิ้นบางๆ และจัดวางเป็นชั้นเดียว
ปริมาณ	ยิ่งปริมาณของอาหารในเตามากขึ้น เวลาในการปรุงก็ยิ่งมากขึ้นตามไปด้วย
ขนาด	อาหารที่มีขนาดเล็กหรือเป็นชิ้นเล็กๆ จะสุกเร็วกว่าขนาดใหญ่ เนื่องจากความร้อนสามารถแทรกเข้าไปยังจุดกึ่งกลางได้จากรอบด้าน เพื่อให้อาหารสุกทั่วถึง ต้องทำให้อาหารมีขนาดเท่าๆ กัน
รูปทรง	อาหารที่มีรูปทรงไม่แน่นอน เช่น ออกไก่หรือน่องไก่ อาจสุกช้าในส่วนที่หนากว่าส่วนอื่น ตรวจสอบเพื่อดูว่าส่วนเหล่านี้สุกดีหรือไม่ก่อนเสิร์ฟ
อุณหภูมิของอาหาร	อุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารจะส่งผลต่อเวลาที่ต้องใช้ในการปรุง อาหารแช่เย็นจะใช้เวลาปรุงนานกว่าอาหารที่อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของภาชนะบรรจุ ไม่ใช่อุณหภูมิที่แท้จริงของอาหารหรือเครื่องต้ม
เครื่องปรุงและแต่งรสชาติ	ควรเติมเครื่องปรุงหรือแต่งรสชาติหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ถ้าเติมเครื่องปรุงลงในกระทะหรือหม้อ รสชาติของเครื่องปรุงจะอ่อนลงเมื่อปรุงโดยการอบไอน้ำพลังสูง ถ้าจำเป็น ให้เติมเครื่องปรุงหรือแต่งรสชาติอีกครั้งหลังจากปรุงเสร็จแล้ว

หมายเหตุ:

- ต้องแน่ใจว่าอาหารสุก / อุ่นทั่วถึงก่อนเสิร์ฟ
- เวลาที่ต้องใช้ในการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับรูปทรง ความลึก ปริมาณ และอุณหภูมิ รวมทั้งขนาด รูปทรง และวัสดุของภาชนะ
- ห้ามอุ่นน้ำมันหรือไขมันสำหรับใช้ทอดอาหาร เนื่องจากอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินและไฟไหม้ได้ ควรระมัดระวังที่มีไขมันหรือน้ำมันที่ร้อนสูง (เช่น คริสต์มาส พุดดิ้ง) เนื่องจากความร้อนที่สูงเกินสามารถทำให้เกิดไฟไหม้ได้

ใบหน้าและมือ: ใช้ถุงมือชนิดหนาสำหรับเตาอบในการนำอาหารหรือภาชนะใส่อาหารจากเตาทุกครั้ง ให้ระมัดระวังขณะเปิดประตูเตาเพื่อให้ไอน้ำค่อยๆ กระจายออกไป ห้ามนำอาหารออกจากเตาด้วยมือเปล่า

ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารและเครื่องต้มก่อนเสิร์ฟ ให้ระวังเป็นพิเศษเมื่อเสิร์ฟอาหารให้เด็กทารก เด็กเล็กและเด็กโต



ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

คำแนะนำสำหรับโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave)

- หมายเหตุและคำเตือนสำหรับไมโครเวฟ -

	ควรทำ	ไม่ควรทำ
ไข่, ผลไม้, ถั่ว, เมล็ดพืช, ผัก, ไข่กรอกและหอยนางรม	* เจาะไข่แดง ไข่ขาวและหอยนางรมก่อนอบเพื่อป้องกัน "การระเบิด" * จิมผิวมันฝรั่ง, แอปเปิ้ล, น้ำเต้า, ฮีทดอก, ไข่กรอกและหอยนางรมเพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาได้	* ปรุงอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก เพื่อป้องกัน "การระเบิด" ซึ่งอาจทำให้เตาชำรุดเสียหายหรือทำให้บาดเจ็บ * ทำไข่ต้ม/ไข่ลวก * อบหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป * อบแห้งถั่วหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	* ใช้ข้าวโพดคั่วบรรจุถุงสำเร็จรูปสำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ * เมื่อได้ยินเสียงข้าวโพดแตกตัว ให้ปิดเครื่องและรอซัก 1-2 วินาที เพื่อให้ข้าวโพดแตกตัวหมด	* อบข้าวโพดคั่วในถุงกระดาษสีน้ำตาลทั่วไปหรือในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ * ใช้เวลานานเกินจากที่ระบุไว้บนถุงข้าวโพดคั่ว
อาหารเด็กอ่อน	* ถ่ายอาหารเด็กอ่อนลงในชามเล็กและค่อยๆอุ่น และคนบ่อยๆ ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการถูกลวก * ถอดฝาเกลียวและจุกนมออกก่อนอุ่นขวดนม หลังจากอุ่นเรียบร้อยแล้ว ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิที่เหมาะสม	* อุ่นขวดแบบใช้แล้วทิ้ง * อุ่นขวดนมโดยใช้ความร้อนสูงเกินไป ให้แค่พออุ่นเท่านั้น * อุ่นขวดนมขณะมีจุกนมติดอยู่ * อุ่นอาหารเด็กอ่อนในกระปุกจากโรงงานผลิต
อาหารทั่วไป	* อาหารที่มีไขมัน หลังจากอุ่นแล้วให้นำมาตัดเพื่อให้ไอร้อนระเหยออกและป้องกันการอาหารลวกปาก * ใช้ชามก้นลึกอบอาหารเหลวหรือซีเรียลเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจนล้นออกมา	* อุ่นหรือปรุงอาหารในกระปุกที่ปิดฝาหรือภาชนะกันอากาศเข้า * ทำให้น้ำมันร้อนจัด * อุ่นหรืออบแห้งไม้, สมุนไพร, กระดาษเปียก, เสื้อผ้าหรือดอกไม้
ของเหลว (เครื่องดื่ม)	* สำหรับการดื่มหรือปรุงของเหลว ดูคำแนะนำที่หน้า 1-2 เพื่อป้องกันการระเบิดและการเดือดปะทุที่เกิดจากความร้อนสะสมหลังจากการปรุง	* อุ่นอาหารนานกว่าที่กำหนด
อาหารกระป๋อง	* นำอาหารออกจากกระป๋อง	* อุ่นหรือปรุงอาหารทั้งกระป๋อง
โรลไข่กรอก, พาย, คริสต์มาสพุดดิ้ง	* ปรุงโดยใช้เวลาตามที่แนะนำ (อาหารเหล่านี้มีปริมาณน้ำตาลและ/หรือไขมันสูง)	* ใช้เวลานานเกินไปจนอาจทำให้เกิดไฟ
เนื้อสัตว์	* ใช้ตะแกรงหรือจานสำหรับอบอาหารด้วยไมโครเวฟสำหรับรองรับน้ำที่ออกมาจากเนื้ออบ	* วางเนื้อลงบนพื้นเซรามิกของเตาโดยตรงเพื่อปรุง
ภาชนะที่ใช้	* ก่อนนำมาใช้งาน ตรวจสอบเช็คดูว่าภาชนะมีความเหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ	* ใช้ภาชนะโลหะสำหรับปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ โลหะสามารถสะท้อนพลังงานไมโครเวฟและทำให้เกิดประกายไฟฟ้าและประกายไฟ
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์	* ใช้ห่ออาหารเพื่อป้องกันอาหารสุกเกินไป * ฝ้าดูประกายไฟ ควันฟอยล์หรือให้อยู่ห่างจากผนังเตาด้านใน	* ใช้มากเกินไป * ปิดคลุมอาหารใกล้กับผนังด้านในเตา ประกายไฟสามารถทำให้ภายในเตาชำรุดเสียหายได้





ข้อแนะนำในการปรุงอาหาร

- คำแนะนำในการใช้งานโปรแกรมไมโครเวฟ -

เทคนิคการปรุงอาหาร	
การจัดวางอาหาร	วางอาหารส่วนที่หนาไว้ตรงขอบจานด้านนอก
เวลาในการปรุงอาหาร	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามคำแนะนำไว้ก่อนแล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการ อาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไป อาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา	ควรใช้ กระดาษซับมัน พลาสติกคลุมอาหาร หรือฝาปิดภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟ การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันเศษอาหารกระเด็นและช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกัน (รวมทั้งช่วยรักษาความสะอาดของเตา)
การป้องกันอาหารไหม้	การปรุงอาหารประเภทเนื้อหรือเปิดไก่ ควรใช้ตะลุมิเนียมฟอยล์แผ่นเล็กๆ ปิดคลุมตรงส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันการไหม้
การคนอาหาร	ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอาหาร 1-2 ครั้งในระหว่างการปรุง โดยคนจากด้านนอกเข้าด้านใน
การพลิกกลับอาหาร	อาหารประเภทไก่ แอมเบอร์เกอร์ หรือสเต็ก ควรมีการพลิกกลับในระหว่างการปรุงอาหาร
การสลับตำแหน่งอาหาร	การปรุงอาหารประเภทลูกชิ้นเนื้อ ควรมีการสลับตำแหน่งของอาหารจากบนลงล่าง และจากส่วนกลางไปสู่ด้านนอกของจานบ้าง
การตั้งอาหารพักไว้	หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ควรมีเวลาตั้งอาหารพักไว้อย่างเหมาะสม ถ้าเป็นไปได้ ให้นำอาหารออกจากเตาแล้วจึงคน อย่าเพิ่งเปิดฝาคะรถภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่ แต่อย่าให้นานเกินไป
การตรวจสอบความสุขของอาหาร	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้ - ดูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารทั่วทุกจุด ไม่เฉพาะที่บริเวณขอบๆ - บริเวณช่องของเปิดไก่จะหลุดออกได้ง่ายเมื่อตั้ง - อาหารประเภทหมู เป็ดไก่จะไม่มีสีเลือด - อาหารประเภทปลา สีจะขุ่น ไม่ใส ครีบจะหลุดง่าย
การเคี่ยวอาหาร	การเคี่ยวอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการประกอบอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟ ระดับความชื้นและไอน้ำในอาหารจะมีผลต่อสภาพความชื้นใจเตา โดยปกติแล้วอาหารที่มีการครอบปิดไว้จะเคี่ยวได้ไม่เต็มที่เท่ากับอาหารที่เปิดฝามาขณะไว้ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ามี การเปิดฝาหรือเปิดช่องระบายอากาศไว้
พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับโปรแกรมไมโครเวฟ	การปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารซึ่งใช้กับโปรแกรมไมโครเวฟ	ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมไมโครเวฟบางชนิดไม่เหมาะสำหรับนำมาปรุงอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง
เด็ก / เนื้อก่อน	การทำเด็กหรือปรุงเนื้อก่อน ให้วางภาชนะบนชามกันตื้นทนความร้อน

- คำแนะนำในการละลายน้ำแข็ง -

เทคนิคการละลายน้ำแข็ง	
การจัดวาง	จัดวางอาหารเป็นชั้นเดียวเสมอกันบนจานก้นตื้น เพื่อให้มั่นใจได้น้ำแข็งละลายออกจากอาหารเท่ากันทุกส่วน
การแยกชิ้นอาหาร	อาหารอาจเกาะติดกันเมื่อนำออกมาจากช่องแช่แข็ง สิ่งสำคัญก็คือ ให้แยกอาหารออกจากกันให้เร็วที่สุดในระหว่างการละลายน้ำแข็ง เช่น สเต็ก, เนื้อติดกระดูกสำหรับทำสเต็ก
การตั้งพัก	จำเป็นต้องตั้งอาหารพักไว้เพื่อให้มั่นใจว่าน้ำแข็งละลายออกจนหมด พักอาหารไว้โดยมีการปิดคลุมอยู่ช่วงเวลาหนึ่ง เพื่อให้ น้ำแข็งที่อยู่ข้างในละลายออกมาจนหมด

หมายเหตุ:

* ก่อนละลายน้ำแข็ง ต้องแกะถุง/ กล่องบรรจุและห่อวัสดุห่อหุ้มออกจนหมด





ตารางการปรุงอาหารแบบอัดโนมิติ

คำแนะนำสำหรับเมนูอบไอน้ำพลังสูง (SuperSteam Convection)

สเต็กปลาแซลมอนกับผักโขมและมันฝรั่งอบ

[ภาชนะ]

ซามใหญ่สำหรับอบ

ถาดอบ 2 ถาด

ชั้นวาง

[ส่วนผสมสำหรับสเต็กปลาแซลมอน] สำหรับเสิร์ฟ 4 ที่

เนื้อปลาแซลมอนชิ้นสด 4 ชิ้น

(ประมาณชิ้นละ 200 กรัม)

น้ำมันมะกอก 1 ลูก

พริกไทยดำสำหรับปรุงรส

[ส่วนผสมสำหรับผักโขม]

น้ำมันมะกอก

ผักโขม แช่แข็งละลาย, เอน้ำออก 400 กรัม

เกลือและพริกไทยดำสำหรับปรุงรส

ลูกจันทน์เทศ

มันฝรั่งสุกปอกเปลือกและหั่นบาง ๆ 500 กรัม

ครีม Fraiche 150 กรัม

นม 100 มิลลิลิตร

[วิธีการปรุงอาหาร]

- ล้างแซลมอนสดและซับให้แห้ง โรยด้วยน้ำมันมะกอกและเกลือดำ
- ต้องการ ปรุงรสด้วยพริกไทยดำ
- วางแซลมอนสดบนชั้นในถาดอบ วางถาดอบที่ตำแหน่งบน
- ทาน้ำมันมะกอกในซาม ปรุงรสผักโขมด้วยเกลือและพริกไทย แล้วผสมให้เข้ากัน
- นำผักโขมครึ่งหนึ่งมาวางรองพื้นซาม ตามด้วยครึ่งหนึ่งของมันฝรั่งหั่นบาง วางชั้นถัดไปโดยกระจายผักโขมที่เหลือตามด้วยชั้นมันฝรั่งที่เหลือ
- ผสม Crème Fraiche กับนม ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย และเทลงบนผัก ปรุงรสด้วยลูกจันทน์เทศ
- วางซามบนถาดอบอีกถาดหนึ่ง วางถาดอบในตำแหน่งด้านล่าง
- อบโดยใช้โปรแกรม 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, SALMON STEAKS WITH POTATO BAKE'.
- เมื่อเสร็จแล้ว ปิดด้วยอลูมิเนียมฟอยด์ไว้เป็นเวลา 5 นาที

อกไก่กับผักอบสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

[ภาชนะ]

ถาดอบ 1 ถาด

ตะแกรง

[ส่วนผสมสำหรับไก่] สำหรับเสิร์ฟ 4 ที่

ซอสถั่วเหลือง 3 ช้อนโต๊ะ

ไวน์ขาว 3 ช้อนโต๊ะ

กระเทียมบด 2 กลีบ

พริกไทยดำเพื่อเพิ่มรสชาติ

อกไก่ 4 ชิ้น

(ประมาณชิ้นละ 200 กรัม)

แป้งข้าวโพด 4 ช้อนโต๊ะ

[ส่วนผสมสำหรับผักอบสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน]

หน่อไม้ฝรั่ง 75 กรัม

น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ

เกลือและพริกไทยดำเพื่อเพิ่มรสชาติ

โรสแมรี่ 1 ช้อนชา

มันฝรั่งหั่นเต๋า ขนาด 2 ซม. 200 กรัม

หอมหัวใหญ่หั่นบาง 1 ลูก

มะเขือเทศหั่น 4 ส่วน/ลูก 100 กรัม

มะเขือม่วง 100 กรัม

พริกหวานสีเหลืองหั่นบาง 1 ลูก

[วิธีการปรุงอาหาร]

- ผสมซอสถั่วเหลือง, ไวน์, กระเทียมและพริกไทยดำให้เข้ากันในซามขนาดใหญ่
- ใส่เนื้อไก่และหมักไว้ 1 ชั่วโมง
- ใส่แป้งข้าวโพดและผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมทั้งหมดทั่วชิ้นไก่
- ตัดโคนหน่อไม้ฝรั่งที่แข็งออกและหั่นหน่อไม้ฝรั่งเป็น 3 ส่วนเท่ากัน ความยาวประมาณ 4 ซม.
- ผสมน้ำมันมะกอก, เกลือ, พริกไทยและโรสแมรี่ ในซามขนาดใหญ่ ใส่ผักทุกอย่างและผสมให้เข้ากัน
- วางผักในถาดอบที่มีมาให้ โดยจัดให้อยู่ด้านขวาของถาด
- วางไก่บนตะแกรงทางด้านซ้าย วางตะแกรงลงบนถาดอบที่มีผักอยู่ วางถาดอบที่ตำแหน่งบน
- อบโดยใช้โปรแกรม 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, CHICKEN BREAST WITH ROASTED VEG'.
- เมื่อเสร็จแล้ว ปิดด้วยอลูมิเนียมฟอยด์ไว้เป็นเวลา 5 นาที



ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

เนื้อสโตร์จินกับก้วยเตี่ยว

[ภาชนะ]

ชามใหญ่สำหรับอบ

ชามเล็กสำหรับอบ

ถาดอบ

2 ถาด

[ส่วนผสม] สำหรับเสิร์ฟ 4 ที่

เนื้อ(สะโพก)สเต็ก

400 กรัม

ซีอิ้วขาว

1 ช้อนโต๊ะ

ไวน์ขาว

1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาล

1/2 ช้อนชา

น้ำมันงา

1 ช้อนชา

แป้งข้าวโพด

2 ช้อนชา

ซิงบด

1 ช้อนโต๊ะ

ซอสหอยนางรม

1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียมบด

1.5 ช้อนโต๊ะ

พริกขี้หนู เอมัลลิกออกัสละเอียด

1

น้ำตาลดอกเนื้อร้อนๆ

100 มล.

ถั่วดำกระป๋องสับ

3 ช้อนโต๊ะ

(หรือถั่วแดงกระป๋อง)

พริกหวานเขียวหั่นบาง

1/2 ลูก

หอมหัวใหญ่สับ

1 ลูก

หอมแดงหั่นบาง ๆ

5 ลูก

เส้นบะหมี่

400 กรัม

น้ำเย็น

1 1/2 ถ้วย

ขาแกะอบมันฝรั่ง, แครอทและหัวผักกาด

[ภาชนะ]

ชามเล็กสำหรับอบ

ถาดอบ

2 ถาด

[ส่วนผสม] สำหรับเสิร์ฟ 4 ที่

ขาแกะติดกระดูก

1 กิโลกรัม

น้ำมันมะกอก

1 ช้อนโต๊ะ

เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ

โรสแมรี่

1 ช้อนโต๊ะ

มันฝรั่งลูกเล็กๆ หั่นครึ่ง

500 กรัม

แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า

200 กรัม

หัวผักกาดหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า

200 กรัม

น้ำเย็น

8 ช้อนโต๊ะ

เนื้ออบมันฝรั่ง

[ภาชนะ]

ถาดอบ

1 ถาด

ตะแกรง

[ส่วนผสม] สำหรับเสิร์ฟ 4-6 ที่

ผักชีฝรั่งสับ

1/4 ถ้วย

ผักชีสับ

1 ช้อนโต๊ะ

Chives (คล้ายต้นหอม) สับ

1 ช้อนโต๊ะ

พริกไทยดำป่น

1/4 ช้อนชา

เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ

น้ำมัน

เนื้ออบ

1 กิโลกรัม

มันฝรั่งลูกเล็กๆ หั่นครึ่ง

800 กรัม

[วิธีการปรุงอาหาร]

1. หั่นเนื้อเป็นเส้น

2. ผสมซีอิ้วขาว, ไวน์, น้ำตาล, น้ำมันงา, แป้งข้าวโพด, ซิงบด, ซอสหอยนางรม, กระเทียม, พริก ให้เข้ากันในชามขนาดใหญ่

3. ใส่ส่วนผสมเนื้อร้อนๆ ลงในส่วนผสม

4. ใส่ถั่วดำ, พริกหวานเขียว, หอมใหญ่, หอมแดง และเนื้อสเต็ก ผสมให้เข้ากัน

5. เทส่วนผสมทั้งหมดลงในชาม วางชามลงในถาดอบ วางถาดอบที่ตำแหน่งบน

6. ใส่เส้นบะหมี่ในชามเล็กและใส่น้ำเย็นให้ท่วมเส้นบะหมี่ วางชามบนถาดอบอีกถาดหนึ่ง วางถาดอบในตำแหน่งล่าง

7. อบโดยใช้โปรแกรม SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, CHINESE BEEF WITH NOODLES.

8. เทน้ำออกจากเส้นบะหมี่ คลุกบะหมี่และเนื้อทันที เสร็จแล้วตั้งพักไว้ 5 นาที

[วิธีการปรุงอาหาร]

1. วางขาแกะบนถาดอบ ทาด้วยน้ำมันมะกอกและปรุงรสด้วยเกลือ, พริกไทยและโรสแมรี่ วางถาดอบที่ตำแหน่งบน

2. ทามันฝรั่งด้วยน้ำมันมะกอก วางไว้ด้านซ้ายของถาดอบอีกถาดหนึ่ง

3. ใส่แครอทและหัวผักกาดในชาม เติมน้ำเย็นและปิดด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ วางชามลงในถาดอบ

วางถาดอบในตำแหน่งด้านล่าง

4. อบโดยใช้โปรแกรม 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, ROAST LEG OF LAMB WITH ROASTED VEG'.

5. เสร็จแล้วตั้งพักไว้ 5 นาที

[วิธีการปรุงอาหาร]

1. ตั้งโปรแกรมอุ่นเตา. เลือกเมนู การปรุงอาหารที่ต้องการและกดเริ่ม เพื่ออุ่นเตา

2. ผสมผักชีฝรั่ง, ผักชี, Chives ให้เข้ากันในชาม กระจายส่วนผสมนี้ลงบนเชิยงที่สะอาด

3. ทาเนื้อด้วยน้ำมัน ม้วนเนื้อลงบนส่วนผสมอย่างสม่ำเสมอ ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย พักไว้ก่อน

4. ล้างและหั่นมันฝรั่งเป็นครึ่งลูก

5. วางเนื้อบนตะแกรงและวางบนถาดอบที่มีมาให้ วางมันฝรั่งรอบเนื้อบนตะแกรงอย่างทั่วถึง

6. หลังจากอุ่นเตาแล้วให้วางถาดอบในตำแหน่งด้านล่าง

7. อบโดยใช้โปรแกรม 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, ROAST BEEF WITH POTATOES'.

8. เมื่อเสร็จแล้ว ปิดด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ไว้เป็นเวลา 10-15 นาที

TH-37



ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

ผักโขมและรีคอตต้าคาร์เนลโลนี

[ภาษาชนะ]

ซามใหญ่สำหรับอบ

ถาดอบ 1 ถาด

[ส่วนผสม] สำหรับเสิร์ฟ 4 ที่

ละลายผักโขมแช่แข็ง 250 กรัม

ชีสรีคอตต้า (สูตรลดไขมัน) 500 กรัม

ลูกจันทน์เทศแห้ง

เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ

คาร์เนลโลนี tubes แบบสำเร็จรูป 12 ชิ้น

ซอสพาสต้ามะเขือเทศหระพา 500 กรัม

เชดดาร์ชีสขูดฝอย 2 ช้อนโต๊ะ

[วิธีการปรุงอาหาร]

1. บีบน้ำออกจากผักโขม
2. ใส่ผักโขม, ชีสรีคอตต้า, ลูกจันทน์เทศ, เกลือและพริกไทย ลงในซาม ผสมจนเข้ากันดี
3. ใส่ส่วนผสมที่ได้ลงในถาด บีบส่วนผสมให้เต็มคาร์เนลโลนีทุกชิ้น วางเรียงคาร์เนลโลนีลงในซามสำหรับอบ
4. เทซอสพาสต้าบนคาร์เนลโลนี ใช้ด้านหลังของช้อนเกลี่ยซอสให้ทั่ว
5. โรยเชดดาร์ชีสบนพาสต้า
6. วางซามบนถาดอบ วางถาดอบที่ตำแหน่งบน
7. อบโดยใช้โปรแกรม 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, SPINACH AND RICOTTA CANNELLONI'.
8. เสร็จแล้วตั้งพักไว้ 5 นาที

ข้าวอบผักกับกุ้ง

ถาดอบ 1 ถาด

[ส่วนผสม] สำหรับเสิร์ฟ 4 ที่

แครอทขูด 1 หัว

ถั่วแขก หั่นบาง ๆ 100 กรัม

ต้นกระเทียมหั่นเป็น 4 ส่วน 1/2 ต้น

เมล็ดข้าวโพดกระป๋อง 125 กรัม

น้ำ 2 1/2 ถ้วย

ผงปรุงรสซุปรวม 1 ช้อนชา

ข้าวหอมมะลิ, ล้าง 2 ถ้วย

กุ้งปอกเปลือกปรุงสุกหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ 150 กรัม

เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ

[วิธีการปรุง]

1. ผสมแครอท, ถั่ว, ต้นกระเทียมและข้าวโพดลงในซาม เติมน้ำและผงปรุงรสซุปรวม ผสมจนเข้ากันดี
2. เติมน้ำ, กุ้ง, เกลือและพริกไทย ผสมจนเข้ากันดี
3. เทส่วนผสมที่ได้ลงในถาดอบ กระจายให้ทั่ว และวางถาดอบที่ตำแหน่งบน
4. อบโดยใช้โปรแกรม 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, VEGETABLE RICE WITH PRAWNS'.
5. เสร็จแล้วตั้งพักไว้ 5 นาที

ไก่อบมันฝรั่งและหัวผักกาด Parsnips

[ภาษาชนะ]

ถาดอบ 1 ถาด

ตะแกรง

[ส่วนผสม] สำหรับเสิร์ฟ 4 ที่

น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ

ผงสต็อกไก่ 1/2 ช้อนชา

ออริกาโนแห้ง 1/2 ช้อนชา

เกลือและพริกไทยเพื่อเพิ่มรสชาติ

ไก่ 1 กิโลกรัม

มันฝรั่งลูกเล็ก ๆ 500 กรัม

หัวผักกาด Parsnips 300 กรัม

[วิธีการปรุงอาหาร]

1. ตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ เลือกเมนู การปรุงอาหารที่ต้องการและกดเริ่ม เพื่ออุ่นเตา
2. ผสมน้ำมัน, ผงสต็อกไก่, ออริกาโน, เกลือและพริกไทย ลงในซาม ผสมจนเข้ากันดี
3. ทาส่วนผสมที่ได้บนไก่ มัดขาไก่สองข้างไว้ด้วยกัน พักไว้ก่อน
4. ล้างมันฝรั่งและหัวผักกาด Parsnips ตัดมันฝรั่งเป็นครึ่งลูก และตัดหัวผักกาด Parsnips เป็น 1/4
5. วางไก่บนตะแกรงโดยหงายด้านอกไก่ขึ้นและวางลงบนถาดอบที่มีมาให้ วางมันฝรั่งและ parsnips รอบๆไก่
6. หลังจากอุ่นเตาเสร็จ ให้วางถาดอบที่ตำแหน่งบน
7. อบโดยใช้โปรแกรม 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, ROAST CHICKEN WITH POTATOES'.

TH-38





ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

การย่างแบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM GRILL)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาด สำหรับอบ
ขาไก่ (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	0.2-1.0 กก. (100 กรัม)	* ปรุงรสด้วยเกลือ, พริกไทย และพริกป่น * จิ้มไปที่หนังของขาไก่ * วางขาไก่ลงบนตะแกรงเอาด้านหนังลง และวางตะแกรงในถาดอบ * หลังจากอบเสร็จแล้ว จัดวางลงบนจานและเสิร์ฟ	ด้านบน
ไก่ชิ้น (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	0.25-1.00 กก. (50 กรัม)	* ปรุงรสด้วยเกลือ, พริกไทย และพริกป่น * วางไก่ลงบนตะแกรง และวางตะแกรงในถาดอบ * หลังจากอบเสร็จแล้ว พักไว้ 5 นาที	ด้านบน
ปลาย่าง (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	0.2-1.0 กก. (100 กรัม) ปลาทั้งตัว/ปลาชิ้น	* เชื้อนที่ผิวของปลาให้เป็นรอยบากเล็กน้อย * ทาด้วยน้ำมัน วางปลาลงบนตะแกรงและวางตะแกรงในถาดอบ * หลังจากอบเสร็จแล้ว จัดวางลงบนจานและเสิร์ฟ	ด้านบน
ย่างเสียบไม้ (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	0.2-0.80 กก. (50 กรัม)	* เตรียมอาหารย่างเสียบไม้ ตามคำรับอาหารด้านล่าง * วางลงบนตะแกรง และวางตะแกรงในถาดอบ * หลังจากอบเสร็จแล้ว จัดวางลงบนจานและเสิร์ฟ	ด้านบน

คำรับอาหารสำหรับอาหารย่างเสียบไม้

เคbabเนื้อ

[ส่วนผสม]

เนื้อสันในไม่ติดมันหุบให้นุ่ม (Escalope Meat)	400 กรัม
เนื้อติดมันรมควัน	100 กรัม
หอมใหญ่ (100 กรัม), หั่น 4	2 หัว
มะเขือเทศ (250 กรัม), หั่น 4	4 ลูก
พริกไทยอ่อน (100 กรัม), หั่นเป็น 8 ชิ้น	1/2 ต้น
น้ำมันพืช	4 ช้อนโต๊ะ
พริกป่นหวาน (Sweet Paprika)	2 ช้อนชา
เกลือ	
พริกป่น Cayenne	1/2 ช้อนชา
ซอสเปรี้ยว (Worcester Sauce)	1 ช้อนชา

[วิธีการปรุงอาหาร]

1. หั่นเนื้อสันในและเนื้อติดมันเป็นลูกเต๋า ขนาด 2 - 3 ซม.
2. นำเนื้อและผักเสียบบนไม้เสียบ สลับกันจำนวน 4 ไม้ (ความยาวประมาณ 25 ซม.)
3. ผสมน้ำมันพืชและเครื่องเทศทาลงบนเนื้อเคbab วางเคbabลงบนตะแกรง และวางตะแกรงในถาดอบ
4. อบอาหารโดยใช้โปรแกรมอบไอน้ำพลังสูง, อัตโนมัติ, ย่าง, เสียบไม้ย่าง "SuperSteam Convection, AUTO, GRILL, GRILLED SKEWERS"



ตารางการปรุงอาหารแบบอัดโนมิตี

การอบแบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM ROAST)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาด สำหรับอบ
ไก่อบ (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	0.9-2.0 กก.(100 กรัม)	* ปรุงรสด้วยเกลือ, พริกไทย และพริกป่น * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากอบเสร็จแล้ว พักไก่ไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 10 นาที	ด้านล่าง
เนื้ออบ (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	0.9-1.5 กก. (100กรัม)	* มัดชิ้นเนื้อด้วยเชือก (เนื้อติดมันเท่านั้น) * ปรุงรสด้วยเกลือ, พริกไทย * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากอบเสร็จแล้ว พักไก่ไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 10 นาที	ด้านล่าง
เนื้ออบ, สุกปานกลาง (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	1.0-2.0 กก. (100กรัม)	* ปรุงรสด้วยเกลือ, พริกไทย * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากอบเสร็จแล้ว พักไก่ไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 10 นาที	ด้านล่าง
ขาแกะอบ (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	1.0-2.0 กก. (100g)	* ปรุงรสด้วยเกลือ, พริกไทย และโรสแมรี่ * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากอบเสร็จแล้ว พักไก่ไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 10 นาที	ด้านล่าง

ทำเบเกอรี่แบบอบไอน้ำพลังสูง (SUPERSTEAM BAKE)

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาด สำหรับอบ
พิซซ่าแช่แข็ง (ชนิดหนาและบาง) (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	อบ 1 ชั้น 0.2 - 1.0 กก (100กรัม) อบ 2 ชั้น 0.2 - 1.0 กก (100กรัม)	* มีการตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนู ขึ้น, ปริมาณและประเภทอาหารที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่มเริ่มต้นการทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตา * นำพิซซ่าออกจากกล่องแล้ววางลงบนถาดสำหรับอบ หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว นำถาดสำหรับอบเข้าเตาอบ * หลังอบเสร็จ วางลงบนจานแล้วเสิร์ฟ	อบ 1 ชั้น ด้านล่าง อบ 2 ชั้น ด้านบน/ ด้านล่าง
เค้ก (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C) เช่น แครอทเค้ก, บัตเตอร์เค้ก, ช็อกโกแลตเค้ก	1 ชั้น (ภาชนะอบขนมเค้ก ประมาณ 20 ซม)	* ใช้ส่วนผสมที่ทำขึ้นเองหรือส่วนผสมสำเร็จรูป * มีการตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนู เวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่มเริ่มต้นการทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตา * หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว นำภาชนะอบเค้กวางบนถาดสำหรับอบ นำถาดสำหรับอบเข้าเตาอบ * หลังจากอบเสร็จ ปล่อยให้เย็น 5 นาที	ด้านล่าง
ขนมปัง (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C) เช่น ไวท์โลฟ, มัลติเกรนโลฟ	1 ชั้น (พิมพ์อบขนมปังชนิด แถว: ประมาณ 13x 20 ซม)	* ใช้ส่วนผสมที่ทำขึ้นเองหรือส่วนผสมสำเร็จรูป * มีการตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนู เวลาที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่มเริ่มต้นการทำงาน (START) เพื่ออุ่นเตา * หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว นำพิมพ์อบขนมปังชนิดแถววางบนถาดสำหรับอบ นำถาดสำหรับอบเข้าเตาอบ * หลังจากอบเสร็จ ปล่อยให้เย็น 5 นาที	ด้านล่าง
มันฝรั่งอบ (อุณหภูมิเริ่มต้น 20°C)	1-4 ชั้น (1 ชั้น 250 กรัม)	* มีการตั้งโปรแกรมอุ่นเตาไว้ล่วงหน้า เลือกเมนู ปริมาณและระดับความสุกที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่มเริ่มต้นการทำงาน (START) เพื่ออุ่นมันฝรั่ง * จิ้มมันฝรั่งแต่ละหัวให้ทั่วแล้ววางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ หลังจากอุ่นเสร็จแล้วนำถาดสำหรับอบเข้าเตาอบ * หลังจากอบเสร็จแล้ว พักมันฝรั่งไว้ในอะลูมิเนียมฟอยล์ 2-3 นาที	ด้านล่าง





ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

คำแนะนำสำหรับเมนูนี้

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน	ตำแหน่งถาด สำหรับอบ															
ผักสด 1 (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C) ผักชนิดอ่อน, ชูคินี, พริกหวาน, บร็อกโคลี่, เห็ด, หน่อไม้ฝรั่ง	0.2-1.0 กก. (100กรัม)	* ล้างผัก จากนั้นทิ้งให้สะเด็ดน้ำ * วางผักลงบนถาดนี้ * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากนี้เสร็จ ปล่อยให้เย็น 1 - 5 นาที	ด้านบน															
ผักสด 2 (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C) ผักชนิดแข็ง, แครอท, กะหล่ำดอก, ถั่ว, กระหล่ำดาว (Brussel Spout)	0.2-1.0 กก (100กรัม)																	
ผักแช่แข็ง (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C) ผักรวม, บร็อกโคลี่, ถั่ว, แครอท, กระหล่ำดอก	0.2-1.0 กก (100กรัม)	* วางผักแช่แข็งลงบนถาดนี้ * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากนี้เสร็จ ปล่อยให้เย็น 1 - 5 นาที	ด้านบน															
ปลาสด/ กุ้งสด (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C) ปลากระพงทั้งตัว, ปลากระพงขาวเป็นชิ้น กุ้งกุลาลาขนาดใหญ่	0.1-1.0กก. (100กรัม)	* ล้างปลาให้สะอาดจนทั่ว ขอดเกล็ดออก * เชื้อนที่ผิวของปลาให้เป็นรอยบากเล็กน้อย, เจาะตาออก * วางปลา/กุ้งลงบนถาดนี้ * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากนี้เสร็จ ปล่อยให้เย็น 1 - 3 นาที	ด้านบน															
อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง (เกี๊ยว) (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C) ผัก, เนื้อหมู, เนื้อไก่	0.1-0.5กก (100กรัม)	* วางอาหารลงบนถาดนี้ * วางลงบนตะแกรงในถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากนี้เสร็จ ปล่อยให้เย็น 1 - 3 นาที	ด้านบน															
ข้าว (อุณหภูมิของน้ำประปาเริ่มต้น 20°C) ข้าวขาว	สำหรับ 1 - 4 ท่าน (1 ลิตร)	* ข้าวขาวให้สะอาดจนน้ำข้าวใส * ใส่ข้าวลงในชามสำหรับอบกันตื้นขนาด 2 ลิตรและเติมน้ำตาม * วางลงบนถาดสำหรับอบ, อบโดยไม่ต้องปิดฝา * หลังจากนี้เสร็จ ปล่อยให้เย็น 1 - 5 นาที <table><tr><td>ลิตร</td><td>1 ลิตร</td><td>2 ลิตร</td><td>3 ลิตร</td><td>4 ลิตร</td></tr><tr><td>ข้าว</td><td>½ ถ้วย</td><td>1 ถ้วย</td><td>1 ½ ถ้วย</td><td>2 ถ้วย</td></tr><tr><td>น้ำประปาเย็น</td><td>½ ถ้วย</td><td>1½ ถ้วย</td><td>2 ถ้วย</td><td>2 ½ ถ้วย</td></tr></table>	ลิตร	1 ลิตร	2 ลิตร	3 ลิตร	4 ลิตร	ข้าว	½ ถ้วย	1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	น้ำประปาเย็น	½ ถ้วย	1½ ถ้วย	2 ถ้วย	2 ½ ถ้วย	ด้านบน
ลิตร	1 ลิตร	2 ลิตร	3 ลิตร	4 ลิตร														
ข้าว	½ ถ้วย	1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย														
น้ำประปาเย็น	½ ถ้วย	1½ ถ้วย	2 ถ้วย	2 ½ ถ้วย														

TH-41





ตารางการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ

คำแนะนำสำหรับเมนูไมโครเวฟ

ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน
เนื้อสับเป็นชิ้น (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.1-1.0 กก. (100กรัม)	* หุ้มส่วนที่บางของชิ้นเนื้อหรือสับด้วยแผ่นฟอยล์ * วางเนื้อเป็นชิ้นต่างๆ แยกชิ้นออกจากกันบนตระแกรงสำหรับละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ วางตะแกรงลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง * เมื่อเตาหยุดทำงาน นำชิ้นเนื้อที่ละลายน้ำแข็งแล้วออก กลับด้านและหุ้มส่วนที่ละลายแล้วของชิ้นเนื้อ * หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จ ให้พักไว้ในอุณหภูมิเย็นมฟอยล์ 5 - 15 นาที * ดูที่ หมายเลข ด้านล่าง
ไก่/เป็ด (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.9-2.0 กก. (100กรัม)	* แกะออกจากห่อ และหุ้มส่วนขาและปีกด้วยแผ่นฟอยล์ * วางชิ้นเนื้อไก่หรือเป็ดลงบนตระแกรงสำหรับละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ * วางตะแกรงลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง * เมื่อเตาหยุดทำงาน กลับด้านและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว * หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จ ให้พักไว้ในอุณหภูมิเย็นมฟอยล์ 5 - 15 นาที * ถ้าเป็นไปได้ให้นำเครื่องในออกในขณะที่ปล่อยแช่ไว้ในน้ำเย็น
เนื้ออบ (เนื้อวัว/เนื้อหมู/เนื้อแกะ) (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	1.0 - 2.0 กก. (100กรัม)	* หุ้มส่วนกระดูกและขอบด้วยแผ่นฟอยล์ขนาดประมาณ 2.5 ซม. * วางชิ้นเนื้อลงบนตระแกรงสำหรับละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ โดยหงายส่วนที่บางของชิ้นเนื้อขึ้น (หากเป็นไปได้) * วางตะแกรงลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง * เมื่อเตาหยุดทำงาน กลับด้านและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว * หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จ ให้พักไว้ในอุณหภูมิเย็นมฟอยล์ 15 - 30 นาที
เนื้อสับ/ ไส้กรอก (อุณหภูมิเริ่มต้น -18°C)	0.1 - 1.0 กก. (100กรัม)	* วางเนื้อสับแช่แข็งลงบนตระแกรงสำหรับละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ วางตะแกรงลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง * เมื่อเตาหยุดทำงาน นำเนื้อสับที่ละลายน้ำแข็งแล้วออก กลับด้านและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว * หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จ ให้พักไว้ในอุณหภูมิเย็นมฟอยล์ 5 - 20 นาที * ดูที่ หมายเลข ด้านล่าง

อาหารที่ไม่ได้อยู่ในคำแนะนำสามารถละลายน้ำแข็งได้ปกติ โดยใช้ระดับความร้อนที่ 30%

หมายเหตุ : สำหรับสับและเนื้อชิ้น ที่ถูกแช่แข็งแบบแยกชิ้น ควรจะแบ่งเป็นชิ้นๆ ด้วยแผ่นพลาสติกเวลาทำการแช่แข็ง เพื่อที่จะแน่ใจเวลาละลายน้ำแข็ง เวลาที่ต้องการแช่แข็งเนื้อสับก็ควรทำเป็นชิ้นๆ ขนาดเท่ากันเช่นกัน เป็นความคิดที่ดีที่จะทำให้ทราบถึงน้ำหนักที่แน่นอนของเนื้อสับแต่ละชิ้น

อุ่นอาหาร

ชื่อเมนู	ช่วงน้ำหนัก (จากน้อยไปมาก)	ขั้นตอน									
อาหารทั่วไป (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C)	1 ที่ (ประมาณ 400กรัม)	* คลุมด้วยพลาสติกและเจาะให้เป็นรูด้วยไม้ 5 ครั้ง * วางจานลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง * หลังจากอุ่นอาหารเสร็จ พักไว้ในห่อพลาสติก 2 นาที <table><tr><td>เนื้อ</td><td>มันฝรั่ง</td><td>ผัก</td></tr><tr><td>175 - 180 กรัม</td><td>125 กรัม</td><td>100 กรัม</td></tr><tr><td>เนื้อ, แกะ, ไก่ (หั่นบาง), ที่โบน</td><td>หั่นบาง</td><td>แครอท, ชูชิ, บร็อกโคลี่, กระหล่ำดอก</td></tr></table>	เนื้อ	มันฝรั่ง	ผัก	175 - 180 กรัม	125 กรัม	100 กรัม	เนื้อ, แกะ, ไก่ (หั่นบาง), ที่โบน	หั่นบาง	แครอท, ชูชิ, บร็อกโคลี่, กระหล่ำดอก
เนื้อ	มันฝรั่ง	ผัก									
175 - 180 กรัม	125 กรัม	100 กรัม									
เนื้อ, แกะ, ไก่ (หั่นบาง), ที่โบน	หั่นบาง	แครอท, ชูชิ, บร็อกโคลี่, กระหล่ำดอก									
อาหารประเภทตุ๋น อาหารประเภทตุ๋น (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C): เนื้อโลกรานอฟ เนื้อแกะ (Springtime Lamb) สตูไก่พริกเผ อาหารกระป๋อง (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C): ถั่วอบกระป๋อง, สเปกเก็ตตี	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย : 250 มล.)	* ใส่อาหารลงในชาม * คลุมด้วยพลาสติกและเจาะให้เป็นรูด้วยไม้ 5 ครั้ง * วางชามลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง * หลังจากอุ่นอาหารเสร็จ คน และพักไว้ในห่อพลาสติก 1 - 5 นาที									
ซูป (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C) พริกทอง, มะเขือเทศ, ไก่	1 - 4 ถ้วย (1 ถ้วย : 250 มล.)	* ใส่ในชามแก้วสำหรับไมโครเวฟ * ไม่ต้องปิดฝา * วางชามแก้วลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง * หลังจากอุ่นอาหารเสร็จ ให้คน									
พิซซ่า (อุณหภูมิเริ่มต้น 3°C) เปปเปอร์โรนี, ซูปรีม	1-4 ชิ้น (1 ชิ้น: ประมาณ 90กรัม)	* วางพิซซ่าลงบนกระดาษและวางลงบนฐานของไมโครเวฟโดยตรง									

TH-42





SHARP
SHARP CORPORATION

Printed in Thailand
TINS-A850WRRZ-VN31

