

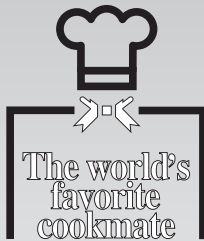
SHARP

คู่มือการใช้

OPERATION MANUAL



รุ่น R-899P



สารบัญ	หน้า
คำเตือน	1
คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ	2
ข้อแนะนำในการติดตั้ง	3
ส่วนประกอบของเตา	4
แผงหน้าปัด	5
ก่อนการใช้งาน	
• เริ่มการใช้งาน	6
• หยุด/ยกเลิกการทำงาน	6
• ยกเลิกการตั้งโปรแกรมในระหว่างการปรุงอาหาร	6
• ไฟฟ้าขัดข้อง	6
• การทำให้เตาร้อนโดยไม่มีอาหาร	6
• การตั้งเวลานาฬิกา	7
• โหมดประหยัดพลังงาน	7
การใช้งาน	
• การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	8
• การตั้งระดับความร้อนต่างระดับ	9
• การตั้งเวลา 1 นาที	9
• การย่างอาหาร	10
• การอุ่นเตา	10
• การอบเกรียม	11
• การปรุงแบบผสม	12
การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ	
• ข้อสังเกตในการปรุงอาหารด้วยระบบอัตโนมัติ	14
• การปรุงอาหาร ด้วยระบบอัตโนมัติ	14
• การอุ่นหรือเคี้ยวอาหาร	15
คำสั่งพิเศษในการใช้งานอื่นๆ	
• การลัด-เพิ่มเวลา	16
• คำสั่งพิเศษ	17
• สัญญาณเตือน	17
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	18
การเรียกบริการตรวจเช็ค	19
ข้อมูลจำเพาะ	19
ข้อแนะนำการใช้งาน	
• เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	20
• ข้อแนะนำการย่างอาหาร	21
• ข้อแนะนำการอบอาหาร	22
• ข้อแนะนำการทำเบเกอรี่อัตโนมัติ	23
• วิธีการปรุงสำหรับการทำเบเกอรี่อัตโนมัติ	24
• ข้อแนะนำการหุงข้าว	25
• ข้อแนะนำการอุ่นอาหารอัตโนมัติ	26
• ข้อแนะนำการนึ่งอาหาร	27
• ข้อแนะนำการทำของขบเคี้ยว	28
• ข้อแนะนำการทำพิซซ่า	29
• วิธีการปรุงพิซซ่าแบบทำเอง	30
• ข้อแนะนำในการทำกุนเชียงทอด	31
• ข้อแนะนำในการละลายอาหารแช่แข็ง	32

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจผลิตภัณฑ์ของบริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด เพื่อให้การใช้เตาไมโครเวฟเป็นไปอย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้ตัวอย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้สำหรับอ้างอิงในกรณีที่มีปัญหา

คำเตือน

ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิง:

1. เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาไมโครเวฟ ควรปฏิบัติตามนี้:
 - 1.1 ไม่ปรุงอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง
 - 1.2 ถอดยารัดหรือเชือกออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ
 - 1.3 ไม่ควรตั้งอุณหภูมิของน้ำร้อนหรือไขมันสำหรับทอดหรืออุ่นเกินไป เพราะจะไม่สามารถควบคุมความร้อนของน้ำมันได้
 - 1.4 ควรเฝ้าดูการทำงานเป็นระยะๆ ในกรณีอุ่นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุแบบใช้ครั้งเดียว ซึ่งทำจากพลาสติก กระดาษ หรือภาชนะที่ใหม่ได้ ทั้งนี้เพื่อดูว่ามีควันไฟหรือกลิ่นไหม้ออกมาจากเตาไมโครเวฟหรือไม่
 - 1.5 ถ้ามีวัสดุที่สามารถติดไฟได้อยู่ในเตา หรือมีควันไฟออกมาจากเตาไมโครเวฟ ควรปิดประตูเตา ปิดเตา และดึงปลั๊กออก หรือ สับสวิตช์ไฟลง
 - 1.6 หลังใช้งานเสร็จ ให้ทำความสะอาดที่ปิดตัวนำคลื่นด้วยผ้าเปียกหมาด แล้วตามด้วยผ้าแห้ง เพื่อขจัดเศษอาหารและคราบน้ำมัน คราบมันที่ทิ้งไว้นานๆ อาจทำให้พื้นผิวบริเวณนั้นร้อนเกินไป และก่อให้เกิดควันหรือลุกไหม้ได้
2. เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเดือดพุ่งของอาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ เตาไมโครเวฟนี้สามารถอุ่นอาหารและเครื่องดื่มได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นจึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจให้เริ่มต้นที่เวลาและกำลังความร้อนต่ำไปก่อน แล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอดีทั่วกัน ข้อแนะนำเพิ่มเติม:
 - 2.1 ไม่ควรนำภาชนะปิดเข้าเตา รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้ เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดการระเบิดได้
 - 2.2 ไม่ควรตั้งเวลาการอุ่นนานเกินไป
 - 2.3 ในการต้มของเหลวในเตาไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
 - 2.4 เมื่อต้มเสร็จแล้ว ให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่งที่อาจเกิดขึ้นที่ ควรระมัดระวังในขณะหยิบยกภาชนะบรรจุ
 - 2.5 ต้องมีการคนหรือเขย่าอาหารที่บรรจุและภาชนะอาหารเด็กให้ทั่ว และต้องตรวจสอบอุณหภูมิอาหารดังกล่าวก่อนบริโภคเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก
 - 2.6 การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระมัดระวังเป็นอย่างดี เมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ หรือเมื่อวางซ้อนหรือเครื่องครัวอื่นๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น
3. เตาไมโครเวฟนี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น และควรใช้สำหรับการอุ่นอาหาร ปรุงอาหาร ละลายอาหารแช่แข็งและอุ่นเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ไม่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการค้า การทดลอง หรืออุปกรณ์ทางอายุรกรรม
4. ห้ามเปิดเครื่องทำงาน หากมีสิ่งกีดขวางอยู่ระหว่างประตูเตาไมโครเวฟ
5. อย่าพยายามปรับหรือซ่อมเตาไมโครเวฟด้วยตนเอง ไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาไมโครเวฟหรือเสนอบริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ป ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากการซ่อมบำรุงดังกล่าว จำเป็นต้องมีการถอดส่วนประกอบของเครื่อง โดยเฉพาะที่ปิดตัวนำคลื่น
6. หากเตามีปัญหา ไม่ควรใช้งานจนกว่าจะได้รับการซ่อมจากศูนย์บริการชาร์ป โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูเตาปิดไม่สนิท และส่วนประกอบต่อไปนี้ เกิดความเสียหาย:
 - 6.1 ประตู (ดึง งอ)
 - 6.2 บานพับประตูหรือ สลักบานประตู (แตกหักหรือหลวม)
 - 6.3 ฉนวนกันคลื่น ที่ปิดตัวนำคลื่นและช่องด้านหลังของเตา (โค้งงอหรือผิดรูปร่าง)
 - 6.4 มีรอยไหม้ที่ฉนวนประตูเตา
7. ขอดนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ ต้องระวังอย่าให้ภาชนะ ฝาจับภาชนะ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอื่นๆ ชนที่สลักประตูเตา
8. อย่ายื่นสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะอุปกรณ์โลหะเข้าไปในตะแกรงระหว่างประตูเตาและเตาไมโครเวฟขณะที่เครื่องทำงานอยู่
9. อย่ากดหรือกระแทกสลักบานประตู
10. ควรใช้ถุงมือจับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารร้อนในเตา เนื่องจากความร้อนของอาหารจะส่งผ่านไปยังอุปกรณ์ดังกล่าว และทำให้ผิวหนังไหม้พองได้
11. หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะซึ่งทางศูนย์บริการของชาร์ปมีให้เท่านั้น และต้องเปลี่ยนโดยเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ป ซึ่งผ่านการฝึกอบรมเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายอันอาจเกิดขึ้น
12. ถ้าหลอดไฟเสีย ควรติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการชาร์ป
13. หลีกเลี่ยงไอน้ำเดือดเพราะจะทำให้ฟุ้งโดนหน้าและมือ ค่อยๆ เปิดฝาดูภาชนะ หรือพลาสติกคลุมอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึงถุงทำข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น) และดูประกอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
14. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่วางอยู่ใต้เตา หรือไม่ถูกกดทับด้วยพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
15. เพื่อป้องกันจามหมุนแตก:
 - 15.1 ถ้าจามหมุนยังร้อนอยู่ ควรทิ้งไว้ให้เย็นก่อนใช้น้ำทำความสะอาด
 - 15.2 อย่าวางภาชนะร้อนลงบนจามหมุนที่เย็น
 - 15.3 อย่าวางภาชนะเย็นลงบนจามหมุนที่ร้อน
16. ไม่ควรวางสิ่งใดลงบนเตาไมโครเวฟ
17. ไม่ควรจัดเก็บอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ ไว้ในเตาไมโครเวฟ
18. ก่อนทำการอุ่นอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ประกอบอาหารไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในเตาไมโครเวฟขณะอุ่นอาหาร
19. ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ผู้พิการหรือไม่มีประสบการณ์ใช้เตาอบตามลำพังวันแต่พวกเขาเหล่านั้นจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัยเสียก่อน
20. ต้องคอยระมัดระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาอบ
21. ชิ้นส่วนที่สามารถจับต้องได้ง่าย (เช่น ประตูเตา, ผนังเตาภายใน, จามหมุนและอุปกรณ์เสริม) อาจร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรกันเด็กเล็กให้ห่างจากเครื่องเพื่อป้องกันผิวหนังไหม้ และควรใส่ถุงมือที่มีความหนา เพื่อป้องกันแผลพุพอง
22. ในกรณีที่ใช้ระบบผสม (ปุ่มผสม), ปุ่มยาง หรือการทำงานอัตโนมัติ เด็กควรได้รับการดูแลจากผู้ใหญ่เนื่องจากอุณหภูมิต่างๆ ที่เพิ่มขึ้นด้วย
23. อนุญาตให้เด็กใช้เตาไมโครเวฟได้ต่อเมื่อมีผู้ใหญ่คอยดูแลใกล้ชิดเท่านั้น และควรให้คำแนะนำอย่างถูกต้องเพื่อให้เด็กสามารถใช้เตาไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายอันอาจเกิดขึ้นจากการใช้เตาไมโครเวฟ
24. ระหว่างการใช้งานเตาอบจะร้อน ควรระมัดระวัง อย่าสัมผัสชิ้นส่วนใดๆ ภายในเตา

คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ

	ควรทำ	ไม่ควรทำ
ไข่ ผัก ผลไม้ ผลไม้เปลือกแข็ง เมล็ดพืช ไส้กรอกและ หอยนางรม	<ul style="list-style-type: none"> * เจาะไข่แดง ไข่ขาวและหอยนางรม ก่อนนำเข้าเตาเพื่อป้องกัน "การแตก" * เจาะผิวมันฝรั่ง แอปเปิ้ล น้ำเต้า ฮีทดอก ไส้กรอก และหอยนางรมก่อน เพื่อให้ไอน้ำภายในระเหยออกมาได้ 	<ul style="list-style-type: none"> * ปิ้งอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก (ทั้งนี้เพื่อป้องกันไข่ "ระเบิด" ซึ่งอาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายหรือเป็นอันตรายต่อผู้ใช้) * อุ่นอาหารประเภทไข่ทั้งฟอง * ปิ้งหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป * อบผลไม้เปลือกแข็งหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	<ul style="list-style-type: none"> * เลือกป๊อปคอร์นบรรจุถุงสำเร็จซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ * เมื่อได้ยินเสียงป๊อปคอร์นแตกตัวแล้ว ให้ปิดเครื่องแล้วรอสัก 1-2 วินาที เพื่อให้ป๊อปคอร์นแตกตัวให้หมด 	<ul style="list-style-type: none"> * ใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลหรือขามแก้วทำป๊อปคอร์น * ตั้งเวลาการทำป๊อปคอร์นนานเกินไป
อาหารเด็กอ่อน	<ul style="list-style-type: none"> * เทอาหารเด็กอ่อนใส่จานใบเล็กและอุ่นอย่างระมัดระวัง ควรหมั่นคนบ่อยๆ ให้ตรวจสอบระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอาหารไหม้ * เปิดฝาขวดและถอดจุกนมออกจากขวดก่อนทำการอุ่นนมทุกครั้ง หลังจากอุ่นเสร็จแล้วให้เขย่าขวดนมเพื่อปรับอุณหภูมิให้เท่ากัน ควรตรวจสอบระดับอุณหภูมิก่อนนำไปให้เด็กทาน 	<ul style="list-style-type: none"> * อุ่นขวดนมแบบใช้แล้วทิ้ง * ใช้ความร้อนสูงเกินไปในการอุ่นขวดนม (ควรอุ่นในระดับที่ร้อนพอดี) * อุ่นขวดนมทั้งที่ยังมีจุกขวดนมปิดอยู่ * อุ่นอาหารเด็กทั้งขวดบรรจุที่ซื้อมาแต่แรก
อาหารทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> * ถ้าเป็นอาหารประเภทมีไส้ หลังจากอุ่นแล้วให้ตัดแบ่งเป็นชิ้น เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาและป้องกันอาหารไหม้ * ใช้ขามกันลิกในการปิ้งอาหารประเภทของเหลวหรือซีเรียล เพื่อป้องกันน้ำล้นออกมา 	<ul style="list-style-type: none"> * อุ่นหรือปิ้งอาหารทั้งในขวดแก้วปิดฝา หรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท * ทำน้ำมันให้ร้อนจัดจนเกินไป * ใช้เตาในการอุ่นหรืออบไม้แห้ง สมุนไพร ดอกไม้ กระดาษหรือเสื้อผ้าที่เปียกชื้น * เปิดให้เตาทำงานโดยไม่มีอาหารภายในเตา
ของเหลว (เครื่องดื่ม)	<ul style="list-style-type: none"> * หากต้องการต้มหรืออุ่นของเหลว โปรดดูค่าเตือนหน้า 1 เพื่อป้องกันการระเบิดหรือเดือดพุ่ง 	<ul style="list-style-type: none"> * ตั้งเวลาการอุ่นไว้นานเกินไป
อาหารกระป๋อง	<ul style="list-style-type: none"> * นำอาหารออกจากกระป๋องก่อนอุ่นร้อน 	<ul style="list-style-type: none"> * อุ่นหรือปิ้งอาหารทั้งกระป๋อง โดยไม่เทอาหารออกก่อน
ไส้กรอกม้วน พาย พุดดิ้ง	<ul style="list-style-type: none"> * ปิ้งอาหารตามเวลาที่แนะนำสำหรับอาหารที่มีปริมาณน้ำตาล และ/หรือไขมันสูง 	<ul style="list-style-type: none"> * ตั้งเวลาในการปิ้งอาหารมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารไหม้ได้
เนื้อสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> * ในการอบ ให้ใช้ตะแกรงหรือจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ เพื่อรองน้ำมันที่หยดลงมา 	<ul style="list-style-type: none"> * วางเนื้อลงบนจานหมุนโดยตรง
ภาชนะที่ใช้	<ul style="list-style-type: none"> * ก่อนใช้ควรตรวจสอบว่าภาชนะที่จะใช้นั้นเหมาะสำหรับการปิ้งอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ 	<ul style="list-style-type: none"> * ใช้อุปกรณ์โลหะในเตาไมโครเวฟ ทั้งนี้เพราะโลหะจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ และอาจเป็นสาเหตุให้เกิดประกายไฟ
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์	<ul style="list-style-type: none"> * ใช้ปิดอาหารเพื่อไม่ให้สุกเกินไป * ต้องระวังการเกิดประกายไฟ ดังนั้นจึงไม่ควรใช้แผ่นฟอยล์ยาวเกินไป และต้องระวังไม่ให้แผ่นฟอยล์สัมผัสกับผนังด้านในเตา 	<ul style="list-style-type: none"> * ใช้แผ่นฟอยล์มากเกินไป * วางอาหารที่ปิดแผ่นฟอยล์ไว้ใกล้กับผนังด้านในเตา อันอาจทำให้เกิดประกายไฟและเตาเสียหายได้
จานสำหรับทำเกรียม	<ul style="list-style-type: none"> * ใช้ขนาดที่เหมาะสม เช่น จานทนความร้อนและจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ วางรองจานสำหรับทำเกรียมไว้ แล้วจึงนำไปวางไว้บนจานหมุน 	<ul style="list-style-type: none"> * ตั้งเวลาการอุ่นซ้ำเกินเวลาที่ผู้ผลิตแนะนำ ซึ่งอาจทำให้จานหมุนแตก และ/หรือชิ้นส่วนภายในเตาเสียหาย



ข้อแนะนำในการติดตั้ง

1. นำโฟมและกระดาษแข็งออกจากเตา ตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนประกอบใดเสียหาย เช่น ประตูหลุด ฉนวนประตูเสียหาย หรือร่องสลักประตูชำรุด ในกรณีที่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย อย่าเปิดเตาให้ทำงาน จนกว่าจะได้รับการตรวจเช็คจากศูนย์บริการของซาร์ปเท่านั้น
2. อุปกรณ์ที่จำเป็น
 - 2.1) งานหมუნ
 - 2.2) แท่นรองงานหมუნ
 - 2.3) ตะแกรงทรงเตี้ย
 - 2.4) ตะแกรงทรงสูง
 - 2.4) คู่มือการใช้
 - 2.5) ตำราการทำอาหาร
3. ระหว่างการปรุงอาหาร ประตูเตาจะร้อน เพื่อไม่ให้สัมผัสโดนประตูเตา ควรตั้งเตาไมโครเวฟ ให้สูงกว่าพื้นประมาณ 80 ซม. หรือมากกว่า ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้ประตูเตา เพราะอาจพลัดปลั่งโดนประตูเตาได้
4. ให้อ่างแท่นรองงานหมუნลงบนร่องสำหรับวางแท่น แล้ววางงานหมუნลงบนแท่นรองงานหมუნ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ โดยไม่มีงานหมუნและแท่นรองงานหมუნ
5. ไม่ควรตั้งเตาไมโครเวฟในพื้นที่ที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ด้านบนของเตาควรห่างจากเพดาน อย่างน้อย 40 ซม. และด้านหลังของเตาไมโครเวฟไม่ควรชิดผนัง ควรตั้งให้ห่างเพียงพอ ให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก
6. ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบ ในกรณีที่ความเสียหายของเตาไมโครเวฟ เกิดจากระบบกระแสไฟฟ้าขัดข้อง ไฟตก ไฟเกินหรือไฟผิดปกติประเภท แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับต้องเท่ากับ 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
7. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องต่อสายดิน

ข้อควรระวัง

สายไฟของสายไฟเตาไมโครเวฟจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้

สีเขียวและสีเหลือง	: กราวด์
สีน้ำเงิน	: Neutral
สีน้ำตาล	: Live

เนื่องจากสีของสายไฟของสายไฟเตาไมโครเวฟอาจจะไม่ตรงสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามต่อไปนี้:

ต้องต่อสายไฟสีเหลืองและเขียว เข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์กราวด์ \perp หรือขั้วที่มีสีเหลืองและเขียว

ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊ก ที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือมีสีน้ำเงิน

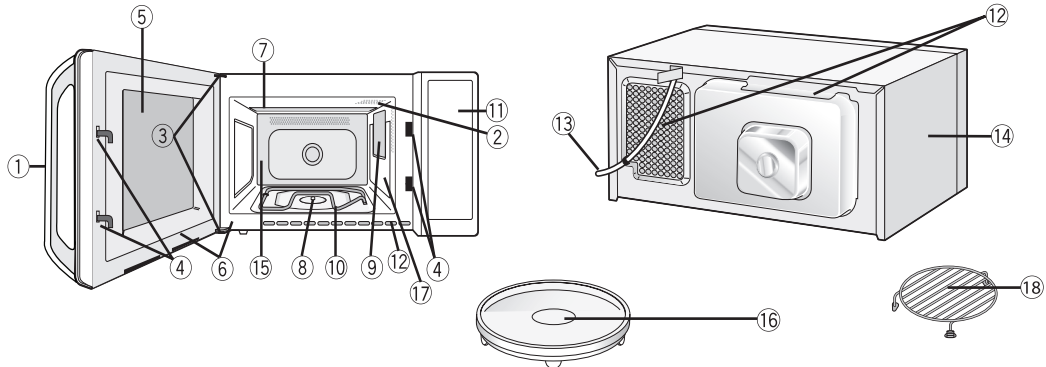
ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล

* ในกรณีที่ตัวรับของท่านเป็นแบบ 2 รู จะต้องติดตั้งสายดินเข้ากับจุดต่อสายดินซึ่งอยู่ด้านหลังตอนล่างของเตา ก่อนใช้งาน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว





ส่วนประกอบของเตา



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. มือจับเปิดประตู | 11. แผงหน้าปัด (ดูรายละเอียดหน้า 5) |
| 2. หลอดไฟ | 12. ช่องระบายอากาศ |
| 3. บานพับประตู | 13. สายไฟ |
| 4. สลักประตู | 14. ฝาครอบ |
| 5. ประตูเตา (มองผ่านได้) | 15. ผนังเตาภายใน |
| 6. ฉนวนประตูและฉนวนผนัง | 16. จานหมุน |
| 7. ลวดทำความร้อนด้านบน (ลวดบน) | 17. ป้ายแสดงข้อมูล |
| 8. จานหมุนก้านมอเตอร์ | 18. ตะแกรงเตี้ย |
| 9. แผ่นปิดช่องนำคลื่น (ห้ามดึงออก) | 19. ตะแกรงสูง |
| 10. ลวดทำความร้อนด้านล่าง (ลวดล่าง) | |

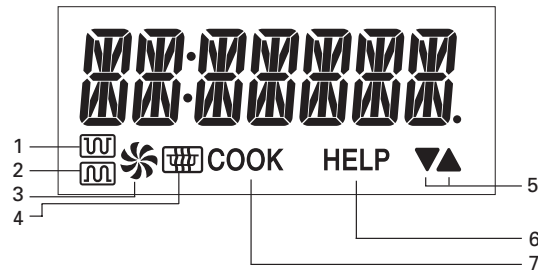
คำเตือน:

อุปกรณ์ต่างๆ จะร้อนมากเมื่อสัญลักษณ์ลวดทำความร้อนด้านบน ลวดทำความร้อนด้านล่างหรือสัญลักษณ์อบเกรียมปรากฏบนจอหน้าปัด และควรใช้ถุงมือหนาๆ เมื่อนำอาหารหรือจานหมุนเข้า/ออกจากเตาเพื่อป้องกันผิวหนังไหม้

การทำงานของแผงหน้าปัด

การทำงานของไมโครเวฟจะถูกควบคุมด้วยการกดปุ่มบนแผงหน้าปัด เสียงสัญญาณจะดังขึ้นทุกครั้งที่ใช้กดปุ่มบนแผงหน้าปัด และเมื่อเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จตามโปรแกรม จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นประมาณ 2 วินาที หรือ 4 ครั้ง กรณีที่ต้องเพิ่มขั้นตอนในการปรุงอาหาร (เช่น ต้องพลิกกลับอาหาร)

จอหน้าปัด



- สัญลักษณ์ลวดทำความร้อนด้านบน
จะปรากฏเมื่อมีการตั้งโปรแกรมใช้ลวดทำความร้อนด้านบน หรือเมื่อลวดทำความร้อนด้านบนอยู่ในระหว่างการใช้
- สัญลักษณ์ลวดทำความร้อนด้านล่าง
จะปรากฏเมื่อมีการตั้งโปรแกรมใช้ลวดทำความร้อนด้านล่าง หรือเมื่อลวดทำความร้อนด้านล่างอยู่ในระหว่างการใช้
- สัญลักษณ์อบเกรียม
จะปรากฏเมื่อมีการตั้งโปรแกรมใช้โหมดอบเกรียม หรือเมื่อการปรุงอาหารแบบอบเกรียมอยู่ในระหว่างการใช้
- สัญลักษณ์ไมโครเวฟ
จะปรากฏเมื่อมีการตั้งโปรแกรมใช้โหมดไมโครเวฟ หรือเมื่อการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟอยู่ในระหว่างการใช้
- สัญลักษณ์เพิ่ม (▲) / ลด (▼)
จะปรากฏเมื่อมีการตั้งฟังก์ชันเพิ่มหรือลด
- อักษร HELP
จะปรากฏเมื่อมีการตั้งคำสั่งพิเศษหรือการทำงานอัตโนมัติ
- อักษร COOK
จะกะพริบเพื่อเตือนให้กดปุ่ม เริ่มทำงาน หรือปรากฏขึ้นเมื่อมีการปรุงอาหาร



แผงหน้าปัด



ก่อนการใช้งาน

* ไมโครเวฟรุ่นนี้ถูกตั้งค่าการใช้ด้วยภาษาอังกฤษ เพื่อช่วยการตั้งโปรแกรมของคุณ ค่าการใช้จะปรากฏบนจอหน้าปัด

เริ่มการใช้งาน

ไมโครเวฟนี้มิใช่โหมดประหยัดพลังงาน โหมดนี้จะช่วยประหยัดไฟฟ้าขณะที่ไมโครเวฟไม่ได้ถูกใช้งาน

ขั้นตอน	วิธีการ
1	เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ ไม่มีข้อความใดปรากฏบนจอหน้าปัดขณะนี้
2	เปิดประตูเตา จอหน้าปัดแสดง ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	ปิดประตูเตา จอหน้าปัดแสดง ". 0" และพร้อมสำหรับการใช้งานแล้ว

ข้อสังเกต:

ในโหมดประหยัดพลังงาน หากเครื่องไม่ได้ถูกใช้งานเป็นเวลา 3 นาทีหรือมากกว่า (เช่น หลังจากปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม หยุด/ยกเลิก หรือหลังสิ้นสุดการปรุงอาหาร) เครื่องจะไม่ทำงานจนกว่าจะเปิดและปิดประตูเตาอีกครั้ง

หมายเหตุ:

เมื่อมีการตั้งโหมดป้องกันเครื่องทำงานหรือโหมดสาริทธิการทำงาน โหมดประหยัดพลังงานจะถูกยกเลิกชั่วคราว

หยุด/ยกเลิกการทำงาน (Stop/Clear)

กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก 1 ครั้งเพื่อ:

1. ให้เตาหยุดการทำงานชั่วคราวในระหว่างการปรุงอาหาร
2. ลบข้อมูลหากป้อนค่าผิดพลาดในระหว่างการตั้งโปรแกรม

ยกเลิกการตั้งโปรแกรมในระหว่างการปรุงอาหาร




ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก รายการ 2 ครั้ง

ไฟฟ้าขัดข้อง

หากไฟฟ้าดับหรือจอหน้าปัดไม่แสดงผล ให้อ้างอิงขั้นตอนที่ 2 และ 3 ในหัวข้อ "เริ่มการใช้งาน" ด้านบนเพื่อเริ่มการทำงานปกติอีกครั้ง ไมโครเวฟทำงานปกติแต่อาจมีกรณีที่เกิดการตั้งค่าก่อนหน้าเช่น โหมดป้องกันเครื่องทำงาน โหมดเริ่มการทำงานอัตโนมัติและโหมดสาริทธิการทำงานถูกยกเลิกไป การแสดงค่าบนหน้าปัดของโหมดตั้งเวลานาฬิกาและโหมดประหยัดพลังงานภายใต้เงื่อนไขอื่นๆ ระบุไว้ในหน้า 7

การทำให้เตาร้อนโดยไม่มีอาหาร

ขณะเริ่มต้นปรุงอาหารด้วยปุ่มย่าง อุณหภูมิ อบเกรียม ปรุงแบบผสม หรือทำงานอัตโนมัติ (ยกเว้นเมนูหุงข้าว อุณหภูมิ นึ่งและละลายน้ำแข็ง) อาจมีควันหรือกลิ่นเกิดขึ้น เป็นอาการปกติของการใช้งานในครั้งแรก เพื่อขจัดต้นเหตุของควันและกลิ่น ให้เปิดเครื่องทำงานด้วยระบบย่างโดยใช้ลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง โดยไม่มีอาหารในเตาเป็นเวลา 20 นาที ก่อนการใช้งานครั้งแรกและหลังจากทำความสะอาด

ขั้นตอน	วิธีการ
1	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา กดปุ่ม ย่าง 3 ครั้ง  x 3
2	ตั้งเวลา (20 นาที) โดยหมุนลูกบิด ให้หน้าจอแสดงเลข 2000 
3	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารเริ่มนับถอยหลังเมื่อถึงเลข 0 สัญลักษณ์บนหน้าจอจะดับ และมีสัญลักษณ์เสียงดังขึ้น อักษร NOW COOLING จะปรากฏขึ้น พัดลมจะเป่าเพื่อให้อุณหภูมิในเตาเย็นลง ข้อสำคัญ: ระหว่างที่เตากำลังทำงานอยู่ อาจจะมีควัน และกลิ่นบ้าง ฉะนั้นให้เปิดหน้าต่าง หรือเปิดพัดลมระบายอากาศเพื่อขจัดกลิ่นออกจากห้อง
4	เปิดประตูเตาไว้ เพื่อให้ภายในเตาเย็นลง ข้อควรระวัง: ประตูเตา ผงน้ำตาลด้านนอก และภายในเตายังร้อนอยู่ ฉะนั้นควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสเตาเพื่อไม่ให้ถูกความร้อนลวกได้

ตั้งเวลา (ตั้งเวลานาฬิกา)

เมื่อตั้งเวลานาฬิกา (โหมดตั้งเวลานาฬิกา) โหมดประหยัดพลังงานจะไม่ทำงาน
* เพื่อตั้งเวลาปัจจุบัน เช่น 11:34 น. (AM หรือ PM)

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม ตั้งเวลา 1 ครั้ง CLOCK SET ตั้งเวลา
2	ตั้งเวลา โดยหมุนลูกบิด ให้หน้าจอแสดงเลข 11 
3	กดปุ่ม ตั้งเวลา อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนจากชั่วโมงเป็นนาที CLOCK SET ตั้งเวลา
4	ตั้งนาฬิกา โดยหมุนลูกบิด ให้หน้าจอแสดงเลข 1134 
5	กดปุ่ม ตั้งเวลา อีกครั้ง CLOCK SET ตั้งเวลา

นาฬิกานี้แสดงเป็นแบบ 12 ชั่วโมง หากมีการตั้งเวลาไว้ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสมบูรณ์ จอหน้าปัดจะแสดงเวลาที่ถูกต้องของวัน หากไม่มีการตั้งเวลา จอหน้าปัดจะแสดง ".0" เมื่อการปรุงอาหารเสร็จ หากการส่งไฟฟ้าไปยังไมโครเวฟขัดข้อง ให้เสียบปลั๊กไมโครเวฟอีกครั้งและเปิดประตูตา จอหน้าปัดจะแสดง:

ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. หากข้อความนี้ปรากฏขึ้นระหว่างการปรุงอาหาร โปรแกรมจะถูกลบ และเวลาก็จะถูกลบด้วย

จอหน้าปัดในโหมดตั้งเวลานาฬิกาหรือโหมดประหยัดพลังงาน

เงื่อนไข	โหมด	โหมดตั้งเวลานาฬิกา	โหมดประหยัดพลังงาน
ไม่มีการปรุงอาหารหรือการใช้งาน (ยกเว้นโหมดป้องกันเครื่องทำงานและสาริตการทำงาน)		เวลาปัจจุบัน	".0" หรือว่างเปล่า (หากไม่มีการใช้งานเกิน 3 นาที)
การตั้งโหมดป้องกันเครื่องทำงาน		เวลาปัจจุบัน	".0"
(LOCK จะแสดงบนจอหน้าปัดทุกครั้งเมื่อกดปุ่ม)			
การตั้งโหมดเริ่มทำงานอัตโนมัติ		เวลาที่ตั้งไว้	การเริ่มงานอัตโนมัติไม่สามารถตั้งได้ในโหมดประหยัดพลังงาน
การตั้งโหมดสาริตการทำงาน			DEMO MICROWAVE OVEN
ไฟฟ้าขัดข้อง			ว่างเปล่า

นาฬิกาบนเครื่องจะทำงานตามความถี่ของแหล่งจ่ายไฟ ดังนั้น อาจมีความคลาดเคลื่อนบ้าง จึงควรปรับเวลาใหม่ในบางครั้ง หากคุณต้องการทราบเวลาในระหว่างที่เครื่องกำลังปรุงอาหาร ให้กดปุ่มตั้งเวลา ตัวเลขเวลาจะปรากฏขึ้นบนจอหน้าปัดขณะที่คุณกดปุ่มค้างไว้

โหมดประหยัดพลังงาน

ไมโครเวฟที่มีโหมดประหยัดพลังงาน โหมดประหยัดไฟจะใช้ไฟประมาณ 0.1 วัตต์เมื่อจอหน้าปัดว่างเปล่า และใช้ไฟประมาณ 3 วัตต์ เมื่อเวลาแสดงบนจอหน้าปัด จอหน้าปัดของโหมดตั้งเวลานาฬิกาหรือโหมดประหยัดพลังงานภายใต้เงื่อนไขอื่นๆ ระบุไว้ด้านล่าง

ในโหมดประหยัดพลังงาน หากเครื่องไม่ได้ถูกใช้งานเป็นเวลา 3 นาที หรือมากกว่า (เช่น หลังจากปิดประตูตาหรือกดปุ่ม หยุด/ยกเลิก หรือหลังสิ้นสุดการปรุงอาหาร) จอหน้าปัดจะว่างเปล่าและเครื่องจะไม่ทำงาน เพื่อให้เครื่องทำงานอีกครั้งให้เปิดและปิดประตูตา ".0" จะแสดงบนจอหน้าปัดและเครื่องจะพร้อมสำหรับการใช้งาน

หากตั้งเวลานาฬิกา โหมดประหยัดพลังงานจะถูกลบเลิก

เพื่อเริ่มใช้งานโหมดประหยัดพลังงานแบบปกติ ปฏิบัติดังนี้

* เพื่อเริ่มใช้งานโหมดประหยัดพลังงาน (จอหน้าปัดแสดงเวลาของวัน)

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม ตั้งเวลา 2 ครั้ง CLOCK SET ตั้งเวลา x 2
2	กดปุ่ม เริ่มทำงาน START เริ่มทำงาน ไฟที่เข้าเครื่องจะดับและไม่มีความใดปรากฏบนจอหน้าปัด



การใช้งาน

การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

ในการปรุงอาหารในเตาไมโครเวฟด้วยระบบปกติ ก่อนอื่นให้ตั้งเวลาการปรุงอาหาร ซึ่งต้องไม่เกิน 90 นาที จากนั้นให้เลือกระดับความร้อน โดยมีให้เลือก 6 ระดับ คือ

ระดับความร้อน	จอแสดงผล	ตัวอย่างการใช้งาน
100% (สูง)	100 P	เนื้อสัตว์ ผัก ข้าว หรือพาสต้า
70% (สูงปานกลาง)	70 P	อาหารนุ่ม เช่น ไข่หรืออาหารทะเล
50% (ปานกลาง)	50 P	
30% (ต่ำปานกลาง)	30 P	การละลายอาหารแช่แข็ง หรือเนย
10% (ต่ำ)	10P	การอุ่นอาหาร
0%	0P	-

คุณสามารถเลือกระดับความร้อนในการปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ ได้ ในกรณีที่คุณไม่ได้เลือกระดับความร้อน เครื่องจะทำงานด้วยระดับความร้อน 100% (สูง) โดยอัตโนมัติ

* เช่น คุณต้องการปรุงอาหาร ใช้เวลา 10 นาที ด้วยระดับความร้อน 100% (สูง)

ขั้นตอน	วิธีการ
1	หมุนลูกบิด ให้หน้าจอแสดงเลข 10.00 
2	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารเริ่มนับถอยหลัง

หากต้องการลดระดับความร้อน ให้กดปุ่ม ระดับความร้อน (POWER LEVEL) หนึ่งครั้ง จอหน้าปัดจะแสดง "100P" ลดระดับความร้อนเป็น 70P ให้กดปุ่ม ระดับความร้อนอีกครั้ง และกดซ้ำเพื่อเลือกระดับความร้อน "50P", "30P" หรือ "10P"

* เช่น คุณต้องการปรุงอาหารประเภทปลา ใช้เวลา 10 นาที ด้วยระดับความร้อน 50% (ปานกลาง)

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม ระดับความร้อน เพื่อเลือกระดับความร้อน (ระดับความร้อน 50% กด 3 ครั้ง)  x 3
2	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 
3	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารเริ่มนับถอยหลัง

หากเปิดประตูเตาขณะปรุงอาหาร เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารบนจอหน้าปัดแสดงผลจะหยุดโดยอัตโนมัติ เตาจะทำงานต่อได้ด้วยการปิดประตูเตา และกดปุ่ม เริ่มทำงาน อีกครั้ง เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารที่เหลืออยู่จะเริ่มนับถอยหลังต่อไป

หากคุณต้องการทราบระดับความร้อนขณะปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม ระดับความร้อน ระดับความร้อนดังกล่าวจะปรากฏบนจอหน้าปัดในขณะที่คุณกดปุ่มค้างไว้ ถ้าคุณตั้งเวลาการปรุงอาหารไว้เกินกว่า 20 นาที ด้วยระดับความร้อน 100% (สูง) เครื่องจะทำการลดระดับความร้อนลงหลังจากผ่านไป 20 นาที เพื่อป้องกันความร้อนที่สูงเกินไป







การใช้งาน

การตั้งระดับความร้อนต่างระดับ


คุณสามารถตั้งโปรแกรมการทำงานซ้อนกันได้ถึง 4 โปรแกรม โดยเตาจะเปลี่ยนระดับความร้อนจากระดับหนึ่งไปอีกระดับหนึ่งโดยอัตโนมัติ ต้องเลือกระดับความร้อนเป็นอันดับแรก เมื่อตั้งโปรแกรม ระดับความร้อน ต่างระดับ

* เช่น หากคุณต้องการปรุงอาหารใช้เวลา 10 นาทีด้วยระดับความร้อน 50% (ปานกลาง) และต่ออีก 5 นาทีด้วย ระดับความร้อน 100% (สูง)

ขั้นตอน	วิธีการ
1	เลือกระดับความร้อนที่ต้องการ ด้วยการกดปุ่ม ระดับความร้อน [ต้องการระดับความร้อน 50% (ปานกลาง) กดปุ่ม 3 ครั้ง] 
2	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 10.00 
3	ตั้งโปรแกรมการทำงานที่ 2 กดปุ่ม ระดับความร้อน [ถ้าไม่ได้ระบุระดับความร้อน เตาจะทำงานด้วยระดับความร้อน 100% (สูง)] 
4	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 5.00 
5	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารเริ่มนับถอยหลังจนถึงศูนย์ เมื่อนับถึงศูนย์แล้ว โปรแกรมการทำงานที่ 2 จะปรากฏขึ้น และเวลาจะเริ่มนับถอยหลังถึงศูนย์อีกครั้ง

การตั้งเวลา 1 นาที

เพื่อความสะดวกรวดเร็ว ปุ่ม ตั้งเวลา 1 นาที (AUTO MINUTE) ของชาร์ป ช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารง่ายๆ ด้วยเวลาเพียง 1 นาที ด้วยระดับความร้อน 100% (สูง)

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม ตั้งเวลา 1 นาที (AUTO MINUTE) (ภายใน 3 นาที หลังปิดประตูเตา)  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารเริ่มนับถอยหลัง

กดปุ่ม ตั้งเวลา 1 นาที (AUTO MINUTE) จนกว่าเวลาที่ต้องการจะปรากฏขึ้นในระหว่างปรุงอาหาร เมื่อกดปุ่มหนึ่งครั้งเวลาจะเพิ่มขึ้น 1 นาที จึงสามารถใช้ปุ่มนี้เพิ่มเวลาในขณะปรุงอาหารได้



การใช้งาน

การย่างอาหาร (Grill Cooking)

ใส่ความร้อนด้านบนและด้านล่างมีระดับความร้อนเพียงระดับเดียว ควรตั้งเวลาอย่างขึ้นเนื้อ ขึ้นหมู ขึ้นไก่ หรืออาหารประเภทอื่นๆ อย่างเหมาะสมเพื่อให้อาหารถูกย่างอย่างพอเหมาะ ไม่ไหม้ไหม้มี 3 โหมดสำหรับย่าง เลือกโหมดที่ต้องการโดยกดปุ่มย่าง

โหมดย่าง	กดปุ่มย่าง
โหมดใส่ความร้อนด้านบน	1 ครั้ง
โหมดใส่ความร้อนด้านล่าง	2 ครั้ง
โหมดใส่ความร้อนสองด้าน (บนและล่าง)	3 ครั้ง

ไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาก่อนทำการย่าง

อุปกรณ์ที่แนะนำ:

- ตะแกรงทรงสูง
- ตะแกรงทรงเตี้ย
- อะลูมิเนียมฟอยล์
- ภาชนะที่ทนความร้อน

* หากต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาทีโดยใช้โหมดย่างบนและล่าง

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม ย่าง 3 ครั้ง  x 3
2	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 20.00 
3	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารเริ่มนับถอยหลัง

หมายเหตุ:

หลังปรุงอาหารเตาจะเย็นลงอัตโนมัติและจอหน้าปัดจะแสดง NOW COOLING



คำเตือน:

ระหว่างใช้งาน ประตูเตา ฝาครอบ ผันเงาภายใน อุปกรณ์ต่างๆ งาน และโดยเฉพาะใส่ความร้อนจะร้อนมาก เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้ควรสวมใส่ถุงมือหนาเสมอ

การอุ่นเตา (Preheat)

เพื่อให้การอบเกรียมและการอบเกรียมแบบผสมได้ผลดี ควรอุ่นเตาที่อุณหภูมิต่อไปนี้ (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C) และนำอาหารเข้าเตาหลังอุ่นเตา

* เพื่ออุ่นเตาที่อุณหภูมิ 200°C

ขั้นตอน	วิธีการ
1	เลือกอุณหภูมิอุ่นเตาโดยกดปุ่ม อุณหภูมิ ตามที่ต้องการ (สำหรับ 200°C กด 4 ครั้ง)  x 4
2	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  อักษร PREHEAT จะปรากฏบนจอหน้าปัด เมื่ออุ่นเสร็จจะมีเสียง "บีบ" ดัง 4 ครั้งและอักษร ADD FOOD จะปรากฏบนจอหน้าปัด
3	เปิดประตูเตาและใส่อาหาร ปิดประตูเตา  จะแสดงบนจอหน้าปัดอย่างต่อเนื่อง
4	เลือกตั้งค่าตามต้องการ

หมายเหตุ:

- อุณหภูมิอุ่นเตาจะคงอยู่ 30 นาที หากประตูเตาถูกเปิดฟังก์ชันนี้จะถูกยกเลิก หลัง 30 นาที การอุ่นเตาจะถูกลบเลิก
- เมื่อดังอุ่นเตา อุณหภูมิอบเกรียมที่ตั้งไว้จะถูกเปลี่ยนเป็นอุณหภูมิอุ่นเตาโดยอัตโนมัติ หลังอุ่นเตาถ้าต้องการ ปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิอื่น กดปุ่ม อบเกรียม ถ้าต้องการเปลี่ยนเป็นโหมดปรุง แบบผสม (ดูหน้า 13) กดปุ่มระบบผสมที่ขั้นตอนที่ 4 จนกระทั่งค่าที่ต้องการปรากฏบนจอหน้าปัด
- สามารถตรวจสอบอุณหภูมิจริงระหว่างการอุ่นเตาได้โดยกดปุ่ม อบเกรียม อุณหภูมิจะปรากฏบนจอหน้าปัด แต่จะไม่กระทบการทำงานของเตา ถ้าอุณหภูมิต่ำกว่า 40°C LO C จะปรากฏบนจอหน้าปัด

คำเตือน:

ระหว่างใช้งาน ประตูเตา ฝาครอบ ผันเงาภายใน อุปกรณ์ต่างๆ งาน และโดยเฉพาะใส่ความร้อนจะร้อนมาก เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้ควรสวมใส่ถุงมือหนาเสมอ





การใช้งาน

การอบเกรียม (Convection)

ไมโครเวฟนี้มีอุณหภูมิอบเกรียม 10 ระดับ (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C) เมื่อกดปุ่ม อบเกรียม 1 ครั้ง อุณหภูมิจะถูกตั้งที่ 250°C เพื่อลดอุณหภูมิ กดปุ่ม อบเกรียม จนกระทั่งอุณหภูมิที่ต้องการปรากฏบนจอหน้าปัด

กรุณาอ้างอิงคู่มือปรุงอาหารแบบอบเกรียมสำหรับคำแนะนำและขั้นตอนในการปรุงอาหารแบบพิเศษ

อุปกรณ์ที่แนะนำ

- ตะแกรงเตี้ย
- ตะแกรงสูง
- อะลูมิเนียมฟอยล์
- ถาดอบ
- ภาชนะที่ทนความร้อน

ก่อนปรุงอาหาร กรุณาอ่าน “คำแนะนำ” “หมายเหตุ” และ “คำเตือน” หน้า 12

(1) ปรุงอาหารโดยไม่อุ่นเตา

* หากคุณต้องการปรุงอาหาร 20 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C

ขั้นตอน	วิธีการ
1	เลือกอุณหภูมิอบเกรียมโดยกดปุ่ม อบเกรียม (สำหรับ 180°C กด 5 ครั้ง)  x 5
2	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 20.00 
3	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาจะเริ่มนับถอยหลังจนถึงศูนย์

(2) ปรุงอาหารด้วยการอุ่นเตา

* หากคุณต้องการอุ่นเตาไปที่ 200°C และปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาทีด้วยอุณหภูมิ 200°C

ขั้นตอน	วิธีการ
1	เลือกอุณหภูมิอุ่นเตาโดยกดปุ่ม อุ่นเตา (200°C กด 4 ครั้ง)  x 4
2	กดปุ่ม อบเกรียม 1 ครั้ง  x 1
3	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 20.00 
4	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  อักษร PREHEAT จะปรากฏบนจอหน้าปัด เมื่ออุ่นเตาเสร็จจะมีเสียง “บีบ” ดัง 4 ครั้งและ ADD FOOD จะแสดงที่จอหน้าปัด
5	เปิดประตูเตา ใส่อาหาร ปิดประตูเตา
6	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาจะเริ่มนับถอยหลังจนถึงศูนย์



การใช้งาน

คำแนะนำ:

1. ปรุงอาหารได้ทั้งจากจานหมุนโดยตรงหรือใช้ตะแกรงเตี้ย
2. ไม่ควรหุ้มตะแกรงเตี้ยด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ เพราะจะขัดขวางการถ่ายเทอากาศในการปรุงอาหาร

คำแนะนำสำหรับการอบเกรียม:

1. หลังปรุงอาหารเตาจะเย็นลงอัตโนมัติและจอหน้าปัดจะแสดง **NOW COOLING**
2. หากต้องการตรวจสอบอุณหภูมิระหว่างปรุงอาหาร กดปุ่ม **อบเกรียม** อุณหภูมิจะปรากฏบนจอหน้าปัดเมื่อกดปุ่ม **อบเกรียม** คุณสามารถตรวจสอบอุณหภูมิระหว่างการอุ่นเตาได้โดยกดปุ่ม **อบเกรียม** ซึ่งจะไม่กระทบการทำงานของเตา
3. อุณหภูมิที่ตรวจสอบระหว่างที่เตาอยู่ในโหมดอบเกรียมจะแตกต่างจากระดับที่แสดงในจอหน้าปัด ความแตกต่างนี้ขึ้นอยู่กับขนาดและความร้อนซึ่งจะทำงานและหยุดทำงานเพื่อควบคุมอุณหภูมิของเตา แต่จะไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตา หากปฏิบัติตามคู่มือการใช้และคู่มือการปรุงอาหารอย่างถูกต้อง

หมายเหตุสำหรับการอุ่นเตา

1. เมื่อดังอุ่นเตา อุณหภูมิอบเกรียมที่ตั้งไว้จะเปลี่ยนเป็นอุณหภูมิอุ่นเตาอัตโนมัติ หลังอุ่นเตา หากต้องการปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิอื่นให้กดปุ่ม **อบเกรียม** ที่ขั้นตอนที่ 2 จนกว่าค่าที่ต้องการจะปรากฏบนจอหน้าปัด
2. อุณหภูมิอุ่นเตาจะคงอยู่ 30 นาที เมื่อเปิดประตูเตา 1 ครั้งฟังก์ชันนี้จะถูกยกเลิก หลัง 30 นาที การอุ่นเตาและโปรแกรมอบเกรียมที่เลือกจะถูกยกเลิก

คำเตือน:

ระหว่างใช้งาน ประตูเตา ฝาครอบ หมันเตาภายใน อุปกรณ์ต่างๆ จาน และโดยเฉพาะลวดทำความร้อนจะร้อนมาก เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้ควรสวมใส่ถุงมือหนาเสมอ

การปรุงแบบผสม (Combi)

การปรุงแบบผสมเป็นการใช้ไฟของไมโครเวฟร่วมกับการอบเกรียมและลวดทำความร้อนด้านบน การผสมผสานนี้ช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารและช่วยทำให้อาหารกรอบและเกรียม

อุปกรณ์ที่แนะนำ

- ตะแกรงสูง
- ตะแกรงเตี้ย
- ภาชนะทนความร้อน

ไมโครเวฟนี้มีโหมดปรุงแบบผสม 4 โหมด และไม่สามารถเปลี่ยนระดับไฟของไมโครเวฟได้ อุณหภูมิอบเกรียมจะถูกตั้งไว้ที่ 250°C และสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิอบเกรียมได้ 10 ระดับจาก 40°C ถึง 250°C ดูหมายเหตุ 1 สำหรับการปรุงแบบผสมในหน้า 13

โหมดปรุงแบบผสม	กดปุ่มระบบผสม
อบเกรียมระบบผสม กำลังไฟสูง (ไมโครเวฟ 30% ร่วมกับการอบเกรียม)	1 ครั้ง
อบเกรียมระบบผสม กำลังไฟต่ำ (ไมโครเวฟ 10% ร่วมกับการอบเกรียม)	2 ครั้ง
ย่างระบบผสม กำลังไฟสูง (ไมโครเวฟ 50% ร่วมกับลวดทำความร้อนด้านบน)	3 ครั้ง
ย่างระบบผสม กำลังไฟต่ำ (ไมโครเวฟ 10% ร่วมกับลวดทำความร้อนด้านบน)	4 ครั้ง

ก่อนปรุงอาหาร กรุณาดู “หมายเหตุ” และ “คำเตือน” หน้า 13

(1) เพื่อปรุงแบบผสม

- * หากคุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 6 นาที ในระบบย่างระบบผสม กำลังไฟต่ำ

ขั้นตอน	วิธีการ
1	เลือกโหมดการปรุงแบบผสมโดยกดปุ่ม ผสม (สำหรับย่างระบบผสม กำลังไฟต่ำ กดปุ่มระบบผสม 4 ครั้ง)  x 4
2	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 6.00 
3	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารเริ่มนับถอยหลัง





การใช้งาน

(2) เพื่อปรับรูปแบบอบเกรียมระบบผสมและอุ่นเตา

* หากต้องการอุ่นเตาที่อุณหภูมิ 250°C และปรุงอาหารเป็นเวลา 20 นาที ด้วยระบบอบเกรียมระบบผสม-กำลังไฟสูง

ขั้นตอน	วิธีการ
1	เลือกอุณหภูมิอุ่นเตาตามที่ต้องการโดยกดปุ่ม อุ่นเตา (สำหรับ 250°C กด 1 ครั้ง)  x 1
2	เลือกโหมดปรุงแบบผสมโดยกดปุ่ม ผสม (สำหรับระบบอบเกรียมระบบผสม-กำลังไฟสูง กด 1 ครั้ง)  x 1
3	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 20.00 
4	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  อักษร อุ่นเตา จะปรากฏบนจอหน้าปัดอย่างต่อเนื่อง เมื่ออุ่นเตาเสร็จ จะมีเสียง "บีบ" 4 ครั้งและอักษร ADD FOOD จะปรากฏบนจอหน้าปัด
5	เปิดประตูเตา ใส่อาหาร ปิดประตูเตา
6	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาจะเริ่มนับถอยหลังจนถึงศูนย์

หมายเหตุสำหรับการปรับแบบผสม:

1. ถ้าต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิอบเกรียม กดปุ่ม **อบเกรียม** จนกระทั่งอุณหภูมิที่ต้องการปรากฏบนจอหน้าปัด หลังตั้งโหมดอบเกรียมระบบผสมที่ขั้นตอนที่ 1 และต่อขั้นตอนที่ 2
2. หลังปรุงอาหารเตาจะเย็นลงอัตโนมัติและจอหน้าปัดจะแสดง **NOW COOLING**
3. ถ้าต้องการตรวจสอบอุณหภูมิอบเกรียมระหว่างการปรุงอาหาร กดปุ่ม **อบเกรียม** เมื่อกดปุ่มอบเกรียมอุณหภูมิจะปรากฏบนจอหน้าปัด คุณสามารถตรวจสอบอุณหภูมิจริงระหว่างการอุ่นเตาได้โดย กดปุ่ม **อบเกรียม** ซึ่งจะไม่กระทบการทำงานของเตา
4. อุณหภูมิที่ตรวจสอบระหว่างที่เตาอยู่ในโหมดอบเกรียมจะแตกต่างจากระดับที่แสดงในจอหน้าปัด ความแตกต่างนี้ขึ้นอยู่กับขดลวดความร้อนซึ่งจะทำงานและหยุดทำงานเพื่อควบคุมอุณหภูมิของเตา แต่จะไม่ส่งผลกระทบต่อปรุงอาหาร หากปฏิบัติตามคู่มือการใช้และคู่มือการปรุงอาหารอย่างถูกต้อง

หมายเหตุสำหรับการอุ่นเตา:

1. เมื่อตั้งอุ่นเตา อุณหภูมิอบเกรียมซึ่งตั้งไว้จะถูกเปลี่ยนเป็นอุณหภูมิอุ่นเตาโดยอัตโนมัติ หลังอุ่นเตา ถ้าต้องการเปลี่ยนเป็นโหมดปรุงแบบผสม (ดูหน้า 12) กดปุ่มระบบผสมที่ขั้นตอนที่ 2 จนกระทั่งค่าที่ต้องการปรากฏบนจอหน้าปัด
2. อุณหภูมิอุ่นเตาจะคงอยู่ 30 นาที เมื่อประตูเตาถูกเปิดฟังก์ชันนี้จะถูกยกเลิก หลัง 30 นาที การอุ่นเตาและโปรแกรมอบเกรียมที่เลือกไว้จะถูกยกเลิก

คำเตือน:

ระหว่างใช้งาน ประตูเตา ฝาครอบ ผงนึ่งเตาภายใน อุปกรณ์ต่างๆ งาน และโดยเฉพาะลวดทำความร้อนจะร้อนมาก เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้ควรสวมใส่ถุงมือหนาเสมอ



การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

ข้อสังเกตในการปรุงอาหารด้วยระบบอัตโนมัติ

- การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติมีโปรแกรมดังต่อไปนี้ :-
- การปรุงแบบอัตโนมัติ** สามารถเลือกเมนูที่เป็นที่นิยมได้ถึง 16 เมนู
- การย่าง, การอบ, การทำเบเกอรี่
 - หุงข้าว, อุ๋นอาหาร, นึ่งอาหาร
- โปรดดูจากรายละเอียดหน้า 21-27
- การปรุงแบบเร่งด่วน** สามารถเลือกเมนูที่เป็นที่นิยมได้ถึง 10 เมนู
- การตุ๋น, การทำขนมขบเคี้ยว, การทำพิซซ่า
- โปรดดูจากรายละเอียดหน้า 28-30
- ใช้คำสั่ง **เพิ่ม/ลด** เวลาที่ระบุไว้ในข้อแนะนำการปรุงอาหารแล้วกดปุ่ม **เริ่มทำงาน**
ถ้าต้องการยกเลิกโปรแกรม กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** และตั้งโปรแกรมใหม่
 - ในการใช้ระบบอัตโนมัติ ควรปฏิบัติตาม **ข้อแนะนำการปรุงอาหาร** เพื่อให้การปรุงสำเร็จเป็นไปตามต้องการ ไม่เช่นนั้น อาหารอาจสุกเกินไปหรือยังไม่สุก หรือปรากฏ "ERROR" บนจอหน้าปัด
 - อาหารที่มีปริมาณหรือน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าที่ระบุไว้ในข้อแนะนำ ควรใช้ระบบปกติในการปรุงอาหาร
 - เมื่อตั้งน้ำหนักของอาหารให้ปิดเศษน้ำหนักเป็นทศนิยม 0.1 กิโลกรัม (100 กรัม) ตัวอย่างเช่น ให้ปัด 0.35 กิโลกรัมเป็น 0.4 กิโลกรัม
 - เมื่อต้องทำบางอย่าง (เช่นกลับอาหาร) เตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน และจะมีเสียงดังขึ้น และไฟ CHECK บนจอหน้าปัดจะกะพริบ หลังจากนั้น ปิดประตู กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** เพื่อให้เครื่องไมโครเวฟทำงานต่อ
 - หากต้องการเพิ่มหรือลดเวลาการปรุงอาหารหรือการละลายอาหารแช่แข็งของมาตรฐานที่กำหนดไว้ ให้ใช้คำสั่ง **เพิ่ม/ลด** เวลา ก่อนกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** โปรดดูหน้า 16
 - ในการปรุงอาหาร อาหารจะสุกหรือไม่ขึ้นอยู่กับสภาพอาหารด้วย (เช่นอุณหภูมิภายในของอาหารก่อนนำเข้าเตา รูปร่างอาหาร คุณภาพอาหาร เป็นต้น) ควรตรวจสอบอาหารหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ถ้าอาหารไม่สุก ให้ตั้งเวลาในการปรุงอาหารต่อ

คำเตือน:

ระหว่างใช้งาน ประตูเตา ฝาครอบ ผงเตาภายใน อุปกรณ์ต่างๆ งาน และโดยเฉพาะลวดทำความร้อนจะร้อนมาก เพื่อป้องกันผิวหนังไหม้ควรสวมใส่ถุงมือหนาเสมอ

การปรุงอาหาร ด้วยระบบอัตโนมัติ (Auto Cook)

ระบบอัตโนมัติจะคำนวณวิธีและเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ (ทำตามขั้นตอนในแต่ละเมนูที่แนะนำไว้ในหน้า 21-30)

<การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ, การปรุงอาหารแบบเร่งด่วน ยกเว้นการตุ๋น และการละลายอาหารแช่แข็ง>

* เช่น ต้องการปรุงสแต็กน้ำหนัก 0.6 กิโลกรัม

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่มเพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ (สำหรับสแต็กให้กดปุ่มปรุงอาหารอัตโนมัติ 1 ครั้ง) 
2	หมุนลูกบิด เพื่อเลือกเมนู GRILL-3 และกดปุ่ม ENTER เพื่อยืนยันรายการ 
3	หมุนลูกบิด เพื่อเลือกน้ำหนัก 0.6 Kg และกดปุ่ม ENTER เพื่อยืนยัน 
4	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง ไมโครเวฟจะหยุดทำงานเมื่อมีสัญญาณดังขึ้น และอักษร CHECK จะกะพริบ
5	เปิดประตู แล้วพลิกเนื้อกลับอีกด้าน ปิดประตู กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารจะนับถอยหลังจนถึงศูนย์ เมื่อนับถึงศูนย์แล้ว เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

หมายเหตุ สำหรับการย่าง:

ถ้าเลือกใช้เมนู "ย่าง" ไม่ต้องป้อนน้ำหนักในขั้นตอนที่3 โดยเมื่อกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** การอุ่นเตาจะเริ่มทำงานอัตโนมัติ เมื่ออุ่นเตาเสร็จ จะมีเสียง "บีบ" 4 ครั้งและอักษร **ADD FOOD** จะปรากฏบนจอหน้าปัด

หมายเหตุ สำหรับการอุ่นอาหาร และของขบเคี้ยว:

ถ้าเลือกใช้เมนู "การอุ่นอาหาร และของขบเคี้ยว" ไม่ต้องป้อนน้ำหนักหรือปริมาณอาหารในขั้นตอนที่ 3





การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

การตุ๋นหรือเคี่ยวอาหาร (Slow Cook)

โปรแกรมการตุ๋นหรือเคี่ยวอาหารเหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน เช่น สตูว์ น้ำซุ๊ป หรือของหวานแบบจีนที่มีน้ำเยอะ โปรแกรมนี้มี 2 ระดับ คือ ระดับความร้อนสูง (SLOW COOK HIGH) และระดับความร้อนต่ำ (SLOW COOK LOW) เวลาสูงสุด ในการปรุงคือ 2 ชม. สำหรับทั้ง 2 ระดับ เมื่อปรุงแบบปกติ

หากต้องการตุ๋นหรือเคี่ยวอาหารด้วยระดับความร้อนสูง (SLOW COOK HIGH) กดปุ่มปรุงอาหารเร่งด่วน (EXPRESS COOK) 1 ครั้ง "SLOW COOK HIGH" จะโชว์บนหน้าปัด

หากต้องการตุ๋นหรือเคี่ยวอาหารด้วยระดับความร้อนต่ำ (SLOW COOK LOW) กดปุ่มปรุงอาหารเร่งด่วน (EXPRESS COOK) 1 ครั้งและหมุนลูกบิดให้ "SLOW COOK LOW" โชว์บนหน้าปัด

* เช่น หากคุณต้องการปรุงสตูว์ไก่ ด้วยระบบตุ๋นไฟแรง ใช้เวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที ให้ทำตามขั้นตอนดังนี้ :-

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม ปรุงอาหารเร่งด่วน (EXPRESS COOK) 1 ครั้ง และกดปุ่ม ENTER  x 1
2	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 30.00 
3	กดปุ่ม เริ่มทำงาน  เวลาจะนับถอยหลังไปถึงศูนย์หลังปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณจะดับ

หมายเหตุ:

- ขณะปรุงอาหาร หากต้องการตรวจสอบว่าอาหารสุกมากหรือน้อยเพียงใด คุณสามารถเปิดประตูเตาหรือกดปุ่ม หยุด/ยกเลิก 1 ครั้ง เพื่อเปิดดูและคนอาหาร หลังจากนั้น ให้ปิดประตูเตาและกดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อให้ระบบทำงานต่อ
- คุณสามารถเลือกใช้ทั้งระดับความร้อนสูงและระดับความร้อนต่ำให้ทำงานต่อกัน 2 ขั้นตอนได้ (ดูหน้า 9) แต่ไม่สามารถใช้โปรแกรมการตุ๋นหรือเคี่ยวอาหาร ร่วมกับโปรแกรมการปรุงอาหารแบบอื่น
- หากต้องการทราบระดับความร้อนของโปรแกรมการตุ๋นหรือเคี่ยวอาหารในระหว่างการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มระดับความร้อน ขณะที่พักอยู่ที่ปุ่ม ระดับความร้อน โปรแกรมการตุ๋นหรือเคี่ยวที่เลือกไว้จะปรากฏขึ้นบนจอหน้าปัด
- เวลาสูงสุดในการตุ๋นหรือเคี่ยวอาหารคือ 2 ชั่วโมง
- ฟังก์ชันนี้สามารถใช้กับการเริ่มงานอัตโนมัติได้ ดูหน้า 17

เทคนิคพิเศษของโปรแกรมการตุ๋นหรือเคี่ยวอาหาร

เพื่อการปรุงอาหารให้ได้รสชาติดียิ่งขึ้น ควรปฏิบัติดังนี้:

- ควรหั่นส่วนผสมออกเป็นชิ้นเล็กๆ
- เติมน้ำให้เพียงพอ และควรให้ส่วนผสมอยู่ในน้ำหรือน้ำซุ๊ปเพื่อป้องกันไม่ให้ชิ้นส่วนนั้นไหม้เกรียม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อปรุงสตูว์เนื้อหรือทำน้ำซุ๊ปไก่
- ถ้าทำน้ำซุ๊ปหรืออาหารที่จะตุ๋นมีปริมาณมาก ควรใส่น้ำในปริมาณไม่เกิน 1/2 นิ้ว (3.8 ซม.) จากปากขอบภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำเดือดล้นออกจกภาชนะในระหว่างปรุงอาหาร
- ไม่ควรเติมเครื่องปรุงหรือเกลือในช่วงแรกของการปรุงอาหาร ควรเติมเครื่องปรุง (โดยเฉพาะเกลือ) เมื่อใกล้ครบเวลาหรือภายหลังการปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว
- ควรใช้ภาชนะที่มีฝาปิด ไม่ควรเปิดฝาภาชนะในระหว่างการปรุงอาหาร เพราะอาจมีผลต่ออาหารที่กำลังปรุง
- ควรคนอาหารและพักอาหารทิ้งไว้ภายหลังการปรุงเสร็จแล้ว





คำสั่งพิเศษในการใช้งานอื่น ๆ

การลด-เพิ่มเวลา (Less/More Setting)

การลดหรือเพิ่มเวลา ในการปรุงอาหารของโปรแกรมอัตโนมัติสามารถเลือกได้ตามชอบ

การลดหรือเพิ่มเวลาสามารถใช้ในโปรแกรมการปรุงอาหารดังต่อไปนี้ :-

การปรุงแบบอัตโนมัติ สามารถเลือกเมนูที่เป็นที่นิยมได้ถึง 16 เมนู

- การย่าง, การอบ, การทำเบเกอรี่
- หุงข้าว, อุณหภูมิ, นึ่งอาหาร

การปรุงแบบเร่งด่วน สามารถเลือกเมนูที่เป็นที่นิยมได้ถึง 10 เมนู

- การตุ๋น, การทำขนมขบเคี้ยว, การทำพิซซ่า

การละลายอาหารแช่แข็ง

การทอดกุนเชียง

ซึ่งทำได้โดยการหมุนลูกบิด ก่อนกดปุ่ม เริ่มทำงาน

* เช่น ต้องการเพิ่มเวลาในการละลายน้ำแข็งเนื้อแช่แข็ง 1 กิโลกรัม

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม ละลายอาหารแช่แข็ง 
2	หมุนลูกบิดเพื่อเลือกน้ำหนัก 1.0 Kg และกดปุ่ม ENTER เพื่อยืนยัน 
3	หมุนลูกบิดไปทางขวา (ตามเข็มนาฬิกา) เพื่อใช้คำสั่งเพิ่มเวลา  จะมีสัญลักษณ์ "▲" ปรากฏที่จอหน้าปัด
4	กดปุ่ม เริ่มทำงาน 

คำสั่งพิเศษในการใช้งานอื่นๆ

คำสั่งพิเศษ (INFO)

(1) การเริ่มทำงานอัตโนมัติ

คำสั่งเริ่มทำงานอัตโนมัติจะเริ่มทำงานเมื่อมีการตั้งเวลาไว้เท่านั้น
คำสั่งเริ่มทำงานอัตโนมัติสามารถใช้กับการปรุงอาหารแบบปกติ การอุ่นหรือ
เคี้ยว และ การหุงข้าวอัตโนมัติ ได้

* หากคุณต้องการปรุงอาหารหนึ่งชามเป็นเวลา 20 นาที ด้วยไฟ 50%
(ไฟปานกลาง) ตอนบ่าย 4 โมงครึ่ง (กรุณาตรวจสอบเวลาที่ถูกต้องที่แสดง
บนจอหน้าปัด)

ขั้นตอน	วิธีการ
1	กดปุ่ม INFO 2 ครั้ง 
2	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาเริ่มปรุงอาหารที่ต้องการ (บ่าย 4 โมงครึ่งบิดไปที่เลข 4 ในขั้นแรก) 
3	กดปุ่ม ตั้งเวลา 
4	หมุนลูกบิดอีกครั้ง เพื่อตั้งเวลาเริ่มปรุงอาหาร บ่าย 4 โมงครึ่ง คือ 430 
5	กดปุ่ม ตั้งเวลา 
6	ตั้งโหมดปรุงอาหารที่ต้องการ (สำหรับการปรุงอาหารด้วยไฟปานกลาง 50% กดปุ่มระดับ ความร้อน 3 ครั้ง) 
7	หมุนลูกบิด เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ 
8	กดปุ่ม เริ่มทำงาน 

หมายเหตุ:

- เพื่อตรวจสอบเวลาปัจจุบัน กดปุ่ม ตั้งเวลา เวลาจะแสดงบนจอหน้าปัด
- ถ้าประตูเปิดออกหลังจากขั้นตอนที่ 8 ปิดประตูและกดปุ่ม เริ่มทำงาน
เพื่อให้เครื่องทำงานตามคำสั่งเริ่มทำงานอัตโนมัติต่อ
- กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก 1 ครั้ง เพื่อยกเลิกคำสั่งเริ่มทำงานอัตโนมัติ
- ต้องตั้งเวลาที่ถูกต้องก่อนเริ่มคำสั่งเริ่มทำงานอัตโนมัติ ดูการตั้งเวลา
นาฬิกาหน้า 7

(2) ระบบป้องกันเครื่องทำงาน (Child Lock)

หากมีการเปิดเครื่องทำงานโดยไม่ตั้งใจ ทั้งที่ไม่มีอาหาร/เครื่องต้มในเตา
อาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายได้ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุดังกล่าว เตาไมโครเวฟ
จึงมีระบบป้องกันเครื่องทำงาน ซึ่งคุณสามารถตั้งไว้ได้ในช่วงที่ไม่มีการใช้
เตาไมโครเวฟ

เพื่อตั้งระบบป้องกันเครื่องทำงาน กดปุ่ม INFO 3 ครั้งและกดปุ่ม เริ่มทำงาน
อักษร LOCK จะปรากฏบนจอหน้าปัด

แผงหน้าปัดจะถูกล็อก เวลาปัจจุบันจะแสดงในโหมดตั้งเวลานาฬิกาและ ". 0"
จะแสดงในโหมดประหยัดพลังงาน ทุกครั้งที่กดปุ่ม จอหน้าปัดจะแสดงอักษร
LOCK

เพื่อปลดล็อกแผงหน้าปัด กดปุ่ม INFO และปุ่ม เริ่มทำงาน จอหน้าปัดจะ
แสดงอักษร LOCK OFF เวลาจะปรากฏบนจอหน้าปัดไมโครเวฟพร้อม
สำหรับการใช้งาน

(3) ระบบสาธิตการทำงาน (Demonstration Mode)

ระบบนี้เป็นการสาธิตการทำงานของเครื่องโดยปราศจากกำลังความร้อน
เพื่อใช้ฝึกฝนหรือเพื่อการเสนอขาย โดยคุณสามารถสาธิตการทำงานที่สำคัญ
ของเตาไมโครเวฟ

เพื่อสาธิตการใช้งาน กดปุ่ม INFO 4 ครั้งและกดปุ่ม เริ่มทำงาน ค้างไว้
เป็นเวลา 3 วินาที อักษร DEMO MICROWAVE OVEN จะปรากฏขึ้น
บนจอหน้าปัดทั้งในโหมดตั้งเวลานาฬิกาและโหมดประหยัดพลังงาน

คุณสามารถสาธิตการทำงานของเครื่องได้โดยปราศจากกำลังความร้อน
ตัวอย่างเช่น เมื่อกดปุ่ม เริ่มทำงาน ที่จอหน้าปัดจะแสดงหมายเลข "1.00"
และเวลาจะนับถอยหลังจนถึง 0 ในอัตราที่เร็วกว่าความเร็วปกติประมาณ 10
เท่า เมื่อถึงเลข 0 สัญญาณเสียง "บี๊บ" จะดังขึ้น

เพื่อยกเลิก กดปุ่ม INFO 4 ครั้งและปุ่ม เริ่มทำงาน จอหน้าปัดจะแสดง
อักษร DEMO OFF

(4) คำสั่งพิเศษ

การทำงานอัตโนมัติและการอุ่นหรือเคี้ยวอาหารมีคำแนะนำ

หากต้องการตรวจสอบ กดปุ่ม INFO เมื่ออักษร HELP ปรากฏบนจอ
หน้าปัด

สัญญาณเตือน (Alarm)

เตาไมโครเวฟนี้มีระบบสัญญาณเตือน หากคุณวางอาหารทิ้งไว้ในเตาหลัง
จากปรุงเสร็จ เครื่องจะส่งสัญญาณเตือน "บี๊บ" 3 ครั้งเมื่อเวลาผ่านไป 2 นาที
หากยังไม่มีการนำอาหารออกจากเตา เครื่องจะส่งสัญญาณเตือน "บี๊บ" 3 ครั้ง
เมื่อเวลาผ่านไป 4 นาที และ 6 นาที



การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

สิ่งสำคัญ:

ถอดปลั๊กออกก่อนจะทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ หรือเปิดประตูเตาทิ้งไว้เพื่อป้องกันเตาทำงานในขณะที่ทำความสะอาดอยู่ ก่อนทำความสะอาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประตูเตา, ด้านนอกเตา, ภายในเตาและอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงดีแล้ว

หมั่นทำความสะอาดเป็นประจำ - ควรทำความสะอาดและเช็ดเศษอาหารที่กระเด็นออกมา เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวหนังด้านในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตามีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่นๆ ขึ้น

ภายนอก:

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อนๆ ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้สะอาด ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ดูแลรักษาให้ช่องระบายอากาศปราศจากฝุ่นละออง

ประตูเตา:

เช็ดประตูทั้งด้านนอกและด้านใน ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดฉนวนประตูและส่วนที่ติดกัน เพื่อขจัดรอยเปื้อนหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่เป็นโลหะคมเพื่อทำความสะอาดกระจกประตูเตา เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจขีดข่วนผิวและอาจทำให้กระจกแตกได้

แผงหน้าปิด:

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดแผงหน้าปิดอย่างเบามือ (ใช้เพียงผ้าชุบน้ำเพียงอย่างเดียว ไม่ใช้สบู่หรือน้ำยาทำความสะอาด) ห้ามขัดถูหรือใช้น้ำยาเคมีทำความสะอาด ระวังอย่าให้ผ้าชุ่มน้ำจนเกินไป

ผนังภายใน:

ทำความสะอาดผนังภายใน ด้วยการใช้น้ำอุ่นชุบน้ำล้างจานเล็กน้อยแล้วบิดน้ำออก สำหรับรอยสกปรกที่ติดแน่นอยู่ภายในเตาเท่านั้นให้ใช้ฝอยสำหรับทำความสะอาดอ่อนๆ และผ้านุ่มทำความสะอาด ห้ามใช้กับประตูด้านใน เช็ดทำความสะอาดจนแน่ใจว่าน้ำยาทำความสะอาดถูกเช็ดออกหมดแล้ว หลังจากใช้งานให้เช็ดที่ปิดตัวนำคลื่นในเตาด้วยผ้านุ่มเพื่อขจัดเศษอาหารที่กระเด็นออกมาทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ ไม่เช่นนั้นคราบอาหารที่ก่อตัวอาจทำให้ผนังบริเวณนั้นร้อนเกินไปจนเกิดควันหรือลุกไหม้ได้ ห้ามแกะที่ปิดตัวนำคลื่นออก

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือขัดถูแรงๆ บนส่วนใดๆ ของเตาไมโครเวฟ รวมทั้งห้ามฉีดน้ำหรือน้ำยาใดๆ ลงบนส่วนหนึ่งส่วนใดของเตาโดยตรง อย่าใช้ที่ทำความสะอาดแบบใช้แรงดันไอน้ำ ในการทำความสะอาด ต้องระวังอย่าใช้น้ำมากเกินไป หลังทำความสะอาดเสร็จ ให้ใช้ผ้าแห้งนุ่มๆ เช็ดตามอีกครั้งให้แห้งสนิท

หมายเหตุ:

ระยะเวลาในการอุ่นเตาปกติให้อ้างอิงจาก “การทำให้เตาร้อนโดยที่ไม่มีอาหาร” โปรดดูหน้า 6 เนื่องจากเศษอาหารหรือน้ำมันที่ติดอยู่รอบๆ ผนังเตาอาจทำให้เกิดกลิ่นควัน

อุปกรณ์เสริม:

ทำความสะอาดด้วยสบู่อ่อนๆ และเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ:

รักษาความปลอดภัยของที่ปิดตัวนำคลื่นและอุปกรณ์เสริมตลอดเวลา ถ้าท่านปล่อยให้ น้ำมันหรือไขมันติดอยู่ภายในเตาและอุปกรณ์ อาจทำให้เกิดความร้อนสูง, ควันหรืออาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ เมื่อใช้เตาในครั้งต่อไป





การเรียกบริการตรวจเช็ค

ก่อนโทรเรียกบริการตรวจเช็ค โปรดตรวจสอบดังนี้:

1. จอหน้าบดมีไฟกะพริบหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
2. เมื่อเปิดประตูเตา ไฟในเตาสว่างหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
3. วางแก้วน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนจานหมุนแล้วเปิดประตูเตา ไฟในเตาระดับถ้าปิดประตูแน่น จากนั้นกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** 1 ครั้ง แล้วสังเกตว่า
 - ก. ไฟในเตาสว่าง? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - ข. พัดลมระบายความร้อนทำงาน? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
(เอามือไปอังที่ช่องระบายอากาศด้านหลัง)
 - ค. จานหมุนหมุนหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
(จานหมุนอาจหมุนตามเข็มหรือทวนเข็มนาฬิกาก็ได้ ถือเป็นเรื่องปกติ)
 - ง. สัญลักษณ์และอักษร COOK ขึ้นที่หน้าจอหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - จ. เมื่อผ่านไป 1 นาที (ครบเวลาทำงาน) มีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้นหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - ฉ. นำโน้แก้วร้อน? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
4. นำแก้วน้ำออกจากเตาและตั้งโปรแกรมเป็นเวลา 3 นาทีโดยใช้โหมดย่างไฟบนและย่างไฟล่าง
 - ก. สัญลักษณ์ลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่างและอักษร COOK ปรากฏบนจอหน้าบดหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - ข. ผ่านไป 3 นาที ลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่างแดงหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

หากการทำงานของเครื่อง "ไม่" เป็นไปตามข้อใดข้อหนึ่งข้างต้น โปรดตรวจสอบที่เสียบปลั๊กและระบบไฟฟ้าในบ้าน หากทุกอย่างปกติดี **โปรดติดต่อศูนย์บริการของซาร์ปที่ใกล้บ้านที่สุด**

คำแนะนำ: ถ้าจอหน้าบดไม่แสดงสัญลักษณ์ใดๆที่ปลั๊กไฟเสียบอยู่ แสดงว่าไมโครเวฟอยู่ในโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดและปิดประตูเตาเพื่อให้เตาทำงาน ดูหัวข้อ "เริ่มการใช้งาน" หน้า 6

- หมายเหตุ:
1. ถ้าเวลานอนจอแสดงผลน้อยลงอย่างรวดเร็ว แสดงว่าเตาไมโครเวฟถูกตั้งโปรแกรมสาริตไว้ โปรดดูรายละเอียดหน้า 17
 2. ถ้าคุณตั้งเวลาปรุงอาหารเกินกว่าที่กำหนดในแต่ละโหมด ตามตารางด้านล่าง เครื่องจะทำการลดระดับความร้อนลงโดยอัตโนมัติหลังจากเกินเวลาที่กำหนด เพื่อป้องกันความร้อนที่สูงเกินไป

โหมด	ระยะเวลาการทำอาหารสูงสุด
ไมโครเวฟ 100%	20 นาที
ย่าง	
ลวดทำความร้อนด้านบน	15 นาที
ลวดทำความร้อนด้านล่าง	15 นาที
ลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง	ลวดทำความร้อนด้านบน 6 นาที ลวดทำความร้อนด้านล่าง 6 นาที
การปรุงแบบผสม / การย่างระบบผสม-ต่ำ	15 นาที

ข้อมูลจำเพาะ

- แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ : อ้างอิงที่ป้ายบอกระดับ
- กำลังไฟฟ้า :
- ไมโครเวฟ : 1.4 กิโลวัตต์
- ย่าง : 1.15 กิโลวัตต์ (ลวดทำความร้อนด้านบน)
0.6 กิโลวัตต์ (ลวดทำความร้อนด้านล่าง)
1.7 กิโลวัตต์ (ลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง)
- อบเกรียม : 1.7 กิโลวัตต์
- กำลังไฟออก :
- ไมโครเวฟ : 0.85 กิโลวัตต์ (ขั้นตอนการทดสอบของ IEC)
- แผงทำความร้อนสำหรับย่าง : 1.1 กิโลวัตต์ (ลวดทำความร้อนด้านบน)
0.55 กิโลวัตต์ (ลวดทำความร้อนด้านล่าง)
1.65 กิโลวัตต์ (ลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง)
- อบเกรียม : 1.65 กิโลวัตต์
- ความถี่คลื่น : 2450 เมกะเฮิร์ตซ์
- ขนาดภายนอก (กxสxล) : 520 x 309 x 486 มิลลิเมตร
- ขนาดภายใน (กxสxล) : 343 x 209 x 357 มิลลิเมตร
- ความจุ : 26 ลิตร
- ระบบการปรุงอาหาร : ระบบจานหมุน (ขนาดจานหมุน เส้นผ่านศูนย์กลาง 325 มิลลิเมตร)
- น้ำหนัก : ประมาณ 19 กิโลกรัม



ข้อแนะนำการใช้งาน

เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

<u>การจัดวางอาหาร</u>	วางอาหารส่วนที่หนาไว้ตรงขอบจานด้านนอก
<u>เวลาในการปรุงอาหาร</u>	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามข้อแนะนำไว้ก่อน แล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการอาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไป อาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
<u>การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา</u>	ควรใช้กระดาษซับมัน พลาสติกคลุมอาหาร หรือฝาปิดภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ ก่อนนำอาหารเข้าเตา การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันเศษอาหารกระเด็น และช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกัน (รวมทั้งช่วยรักษาความสะอาดของเตา)
<u>การป้องกันอาหารไหม้</u>	ในการปรุงอาหารประเภทเนื้อ หรือเบ็ดไก่ ควรใช้ฟอยล์อลูมิเนียมแผ่นเล็กๆ ปิดคลุมตรงส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันอาหารไหม้
<u>การคนอาหาร</u>	ควรคนอาหาร 1-2 ครั้งในระหว่างการปรุง ถ้าเป็นไปได้
<u>การพลิกกลับอาหาร</u>	อาหารประเภทไก่ แฮมเบอร์เกอร์ หรือสเต็ก ควรมีการพลิกกลับในระหว่างการปรุงอาหาร
<u>การสลับตำแหน่งอาหาร</u>	การปรุงอาหารประเภทลูกชิ้นเนื้อ ควรมีการสลับตำแหน่งของอาหารจากบนลงล่าง และจากส่วนกลางไปสู่ด้านนอกของจานบ้าง
<u>การตั้งอาหารพักไว้</u>	หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ควรมีเวลาดังอาหารพักไว้อย่างเหมาะสม ถ้าเป็นไปได้ ควรนำอาหารออกจากเตาก่อนจะคนอาหาร อย่าเพิ่งเปิดฝาคออบภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่ แต่อย่าให้นานจนเกินไป
<u>การตรวจสอบอาหาร</u>	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้ - ดูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารโดยทั่วกัน โดยเฉพาะจุดใดจุดหนึ่ง - อาหารประเภทเบ็ด ไก่ ตรงบริเวณเนื้อจะขยับได้ง่ายขึ้น - อาหารประเภทหมู เบ็ด ไก่ จะไม่มีสีเลือด - อาหารประเภทปลา สีจะขุ่น ไม่ใส ครีบจะหลุดง่าย
<u>การเคี้ยวอาหาร</u>	การเคี้ยวอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการประกอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ ระดับความชื้นและไอน้ำในอาหารจะมีผลต่อสภาพความชื้นในเตา โดยทั่วไปแล้ว อาหารที่มีการครอบปิดไว้จะเคี้ยวได้ไม่เต็มที่เท่ากับอาหารที่เปิดฝาภาชนะไว้ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการเปิดฝาหรือเปิดช่องระบายอากาศไว้
<u>จานสำหรับทำเกรียม</u>	เมื่อมีการใช้จานสำหรับทำเกรียมหรือวัสดุอุ่นร้อนด้วยตนเอง ต้องใช้ฉนวนทนความร้อน เช่น จานกระเบื้อง รองไว้ข้างใต้เสมอเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดขึ้นกับจานหมუნ แทนรองจานหมუნ และเฟืองสำหรับวางแทนรองจานหมუნ นอกจากนี้ ต้องตั้งเวลาการอุ่นตามข้อแนะนำที่ระบุไว้ ห้ามตั้งเวลาเกินจากนั้นเป็นอันขาด
<u>พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ</u>	ในการปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
<u>ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ</u>	ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารบางอย่างอาจไม่เหมาะจะนำมาใช้ประกอบอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง เพราะภาชนะดังกล่าวอาจละลายหรือแตกได้



ข้อแนะนำการย่างอาหาร

ลำดับเมนู	รายการ	อุณหภูมิ	ปริมาณ	วิธีการ
GRILL-1	ปลาย่าง	8 - 12°C	0.1 - 0.4 กก.	<ul style="list-style-type: none">ล้างปลาให้สะอาดและขูดเกล็ดออกบั้งบนตัวปลา 2 - 3 ครั้ง แล้วใช้ส้อมจิ้มที่ตาปลาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ทาน้ำมันที่ตัวปลาวางปลาบนตะแกรงทรงสูงที่ทำน้ำมันเรียบร้อยแล้ว ไม่ต้องปิดฝาภาชนะเมื่อเตาหยุดทำงาน พลิกกลับปลาอีกครั้ง
GRILL-2	กุ้งย่าง	10 - 14°C	1.0 - 1.6 กก. (กุ้ง 1 ตัว ขนาดปกติ 360 - 600 กรัม ขนาดเล็ก 240 - 360 กรัม)	<ul style="list-style-type: none">ผ่าหลังกุ้งออกเป็น 2 ส่วนล้างให้สะอาด ตึงไส้ออกโรยแป้งข้าวโพดเล็กน้อยลงบนตัวกุ้งหั่นชีสออกเป็นแผ่นหนา 1 ซม. นำมาปิดบนตัวกุ้งนำกุ้งวางเรียงบนจานเซรามิก วางบนตะแกรงทรงสูง นำเข้าเตาโดยไม่ปิดฝาภาชนะกุ้ง 1/2 ตัว (1 ชั้น) หรือ 1 ตัว (2 ชั้น) ใช้เวลาในการปรุงอาหารเท่ากันถ้าใช้กุ้งตัวเล็กควรใช้เวลาน้อยกว่า ให้ใช้คำสั่ง ลดเวลา
GRILL-3	สเต็กเนื้อวัว	8 - 12°C	0.2 - 0.6 กก.	<ul style="list-style-type: none">ชิ้นเนื้อควรจะมีขนาดหนาประมาณ 1.5 ซม. เพื่อให้สุกพอดีหมักด้วยเครื่องปรุงตามชอบวางชิ้นเนื้อบนตะแกรงทรงสูงเมื่อเตาหยุดทำงาน พลิกกลับชิ้นเนื้อเมื่อเตาหยุดทำงาน ดึงฟักไว้เสิร์ฟพร้อมกับซอส



ข้อแนะนำการอบอาหาร

ลำดับเมนู	รายการ	อุณหภูมิ	ปริมาณ	วิธีการ
ROAST-1	เนื้อวัว	8 - 12°C	1.0 - 1.6 กก.	<ul style="list-style-type: none"> วางตรงกลางตะแกรงทรงเตี้ย โดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ เมื่อเตาหยุดทำงาน พลิกกลับชิ้นเนื้อและห่อส่วนที่สุกแล้ว ถ้าจำเป็น และกดปุ่มให้เครื่องทำงานต่อจนครบเวลา (ควรระวังไม่ให้ กระจกอะลูมิเนียมฟอยล์ สัมผัสกับผนังเตา) เมื่อเตาหยุดทำงาน พักไว้ประมาณ 5 - 10 นาที
	<p>* สามารถปรับระดับความสุกได้โดยใช้คำสั่ง เพิ่ม/ลด เวลา:-</p> <p>▲ (เพิ่ม) — สุกมาก</p> <p>▼ (ลด) — สุกน้อย</p> <p>หมายเหตุ ถ้าใส่เครื่องปรุงรสก่อนปรุงอาหารอาจมีผลต่อการสุกของอาหาร</p>			
ROAST-2	เนื้อแกะ	8 - 12°C	1.0 - 1.6 กก.	<ul style="list-style-type: none"> วางตรงกลางตะแกรงทรงเตี้ย โดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ เมื่อเตาหยุดทำงาน พลิกกลับชิ้นเนื้อและห่อส่วนที่สุกแล้ว ถ้าจำเป็น และกดปุ่มให้เครื่องทำงานต่อจนครบเวลา (ควรระวังไม่ให้ กระจกอะลูมิเนียมฟอยล์ สัมผัสกับผนังเตา) เมื่อเตาหยุดทำงาน พักไว้ประมาณ 5 - 10 นาที
	<p>* สามารถปรับระดับความสุกได้โดยใช้คำสั่ง เพิ่ม/ลด เวลา:-</p> <p>▲ (เพิ่ม)</p> <p>▼ (ลด) — ไม่สามารถใช้งานได้และมี ERROR ปรากฏที่จอหน้าปัด</p> <p>หมายเหตุ ถ้าใส่เครื่องปรุงรสก่อนปรุงอาหารอาจมีผลต่อการสุกของอาหาร</p>			
ROAST-3	เนื้อไก่	8 - 12°C	1.0 - 1.6 กก.	<ul style="list-style-type: none"> ล้างไก่ให้สะอาด ตัดส่วนไขมันออก และวางให้สะเด็ดน้ำ หมักเครื่องปรุงพักไว้ อย่างน้อย 30 นาที วางบนตะแกรงทรงเตี้ย โดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ เมื่อเตาหยุดทำงาน ให้ห่อส่วนที่บางกว่าด้วยกระดาษอะลูมิเนียมฟอยล์ พลิกกลับชิ้นเนื้อ และกดปุ่มให้เครื่องทำงานต่อจนครบเวลา (ควรระวังไม่ให้ กระจกอะลูมิเนียมฟอยล์ สัมผัสกับผนังเตา) เมื่อเตาหยุดทำงาน พักไว้ประมาณ 5 - 10 นาที
	<p>ตัวอย่าง: ไก่ทั้งชิ้น</p> <p>ไก่ครึ่งชิ้น</p> <p>* สามารถปรับระดับความสุกได้โดยใช้คำสั่ง เพิ่ม/ลด เวลา:-</p> <p>▲ (เพิ่ม) หรือ ▼ (ลด)</p> <p>หมายเหตุ ถ้าเป็นไก่แช่แข็ง ละลายน้ำแข็งก่อนโดยพักไว้อย่างน้อย 6 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง</p>			



ข้อแนะนำการทำเบเกอรี่อัตโนมัติ

ลำดับเมนู	รายการ	อุณหภูมิ	ปริมาณ	วิธีการ
BAKE-1	เค้ก (เค้กช็อคโกแลต)	20 - 25°C อุณหภูมิห้อง	ทำเค้กกลมหนา 22 ซม. 1 ชั้น	<ul style="list-style-type: none">นำจานหมุนออกจากเตาก่อนอุ่นเตา (การอุ่นเตาจะทำงานอัตโนมัติในเมนูนี้)เตรียมเค้กตามวิธีการปรุงหน้า 24วางเค้กบนตะแกรงทรงเตี้ยและนำมาวางบนจานหมุนแล้วนำเข้าไปในเตา หลังจากอุ่นเตาร้อนได้ที่แล้วเมื่ออบเสร็จ ตั้งพักไว้
BAKE-2	แอปเปิ้ลพาย	20 - 25°C อุณหภูมิห้อง	ทำพายกลมหนา 22 ซม. 1 ชั้น	<ul style="list-style-type: none">นำจานหมุนออกจากเตาก่อนอุ่นเตา (การอุ่นเตาจะทำงานอัตโนมัติในเมนูนี้)เตรียมพายตามวิธีการปรุงหน้า 24วางพายบนตะแกรงทรงเตี้ยและนำมาวางบนจานหมุนแล้วนำเข้าไปในเตา หลังจากอุ่นเตาร้อนได้ที่แล้วเมื่ออบเสร็จ ตั้งพักไว้
BAKE-3	คัพเค้ก (คัพเค้กช็อคโกแลตชิพ)	20 - 25°C อุณหภูมิห้อง	(1 ชั้น ทำคัพเค้ก 13 ชั้น)	<ul style="list-style-type: none">นำจานหมุนออกจากเตาก่อนอุ่นเตา (การอุ่นเตาจะทำงานอัตโนมัติในเมนูนี้)เตรียมคัพเค้กตามวิธีการปรุงหน้า 24วางคัพเค้กบนจานตะแกรงทรงเตี้ยและนำมาวางบนจานหมุนแล้วนำเข้าไปในเตา หลังจากอุ่นเตาร้อนได้ที่แล้วเมื่ออบเสร็จ ตั้งพักไว้



วิธีการปรุงสำหรับการทำเบเกอรี่อัตโนมัติ

เค้กธรรมดา

[ส่วนผสม]

แป้งสาลีผสมผงฟู	180 กรัม
ผงฟู	1/2 ช้อนโต๊ะ
นม	80 มล.
เนย (พักให้อ่อนตัว)	120 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	120 กรัม
ไข่	3 ฟอง

แอปเปิ้ลพาย

[ส่วนผสม]

(ไส้)

แอปเปิ้ล (ขนาดกลาง)	5 ลูก (900 กรัม)
น้ำตาล	60 กรัม
แป้งสาลี	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	2 ช้อนชา
ซินนามอน	เล็กน้อย
จันทน์เทศ	เล็กน้อย

(แป้งพาย)

แป้งสาลี	360 กรัม
น้ำตาล	60 กรัม
เนย	185 กรัม
น้ำเย็น	5 ช้อนโต๊ะ
ไข่ขาว	1 ฟอง (ตีเล็กน้อย)

คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ

[ส่วนผสม]

เนย (เหลว)	60 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม
กลีเซอรีน	1/4 ช้อนชา
ไข่ (ขนาดกลาง)	1 ฟอง
แป้งสาลี (ร่อนแล้ว)	180 กรัม
ช็อคโกแลตชิพ	40 กรัม
ซินวอลนท์	30 กรัม (หั่นเป็นชิ้น)

[วิธีการ]

- ตีเนยและน้ำตาลเข้าด้วยกันจนขึ้นฟู
- เติมไข่ที่ตีแล้วและคนจนเข้ากัน
- ใส่แป้งสาลีผสมผงฟู, ผงฟูและนมลงไป
- เทส่วนผสมลงถาดอบทรงกลมขนาด 22 ซม. ที่รองด้วยกระดาษไข
- วางถาดบนตะแกรงทรงเตี้ยและนำเข้าอบ

[วิธีการ]

(ไส้)

- ปอกเปลือกแอปเปิ้ลและตัดแกนทิ้ง หั่นแอปเปิ้ลเป็นทรงสี่เหลี่ยม 3 x 4 ซม.
- ผสมแอปเปิ้ลกับส่วนผสมอื่นๆ ในชามก้นลึก ปิดฝาภาชนะและนำเข้าเตาไมโครเวฟ ใช้ไฟแรง 100% เป็นเวลา 8 นาทีจนแอปเปิ้ลนิ่ม
- หลังจากสุกแล้ว คนส่วนผสมและตั้งพักไว้จนเย็น

(แป้งพาย)

- ร่อนแป้งสาลีและนำมาผสมกับน้ำตาล นวดส่วนผสมกับเนยจนส่วนผสมเข้ากันดี ใส่ น้ำเย็นเล็กน้อยเพื่อให้ส่วนผสมแป้งนุ่ม
- ห่อด้วยกระดาษไขและแช่ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง
- คลึงแป้ง 2/3 ส่วนลงในถาดพายโลหะกว้าง 22 ซม. และสูง 3 ซม. ซึ่งทาน้ำมัน แล้ว
- ตัดไส้ที่เตรียมไว้ใส่ในถาดแป้ง
- คลึงแป้งที่เหลือและตัดเป็นเส้นๆ นำเส้นแป้งวางไข่วางไว้บนหน้าพาย กดริมแป้งเข้าหากันและแต่งขอบ
- ทาไข่ขาวบนแป้ง (หน้าพายและขอบ) วางบนจานหมุนและนำเข้าอบ
- หลังอบเสร็จ เสริฟพร้อมครีมและไอศกรีมเมื่อพายเย็นลงแล้ว

[วิธีการ]

- ตีเนยและน้ำตาลเข้าด้วยกันจนขึ้นฟู จึงใส่ไข่และกลีเซอรีน
- ผสมแป้งที่ร่อนแล้วลงไป จากนั้นใส่ช็อคโกแลตชิพและซินวอลนท์
- ปั้นส่วนผสมคุกกี้เป็นลูกกลมขนาด 1 ช้อนโต๊ะให้ได้จำนวน 13 ก้อน วางลงบน จานหมุนซึ่งรองด้วยฟอยล์ทาน้ำมันไว้แล้ว กดส่วนผสมคุกกี้แต่ละชิ้นลงเบาๆ ให้ กว้างประมาณ 4 ซม. เพื่อพื้นที่สำหรับคุกกี้ขยายตัว จากนั้นนำเข้าอบ
- หลังอบ นำคุกกี้ออกจากเตาทันทีและทิ้งไว้ให้เย็น



ข้อเสนอแนะการหุงข้าว

ลำดับเมนู	รายการ	ปริมาณ	วิธีการ																		
RICE-1	ข้าวสวย	1 - 2 ที่	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวข้าวจนน้ำข้าวข้าวใส • แช่ข้าวประมาณ 30 นาที ในภาชนะทรงลึก (ความจุ 2 ลิตร) และคน 2 - 3 ครั้งระหว่างการแช่ • คนข้าวให้ทั่วและหุงข้าวโดยปิดฝาภาชนะ • หลังข้าวสุกคนข้าวและปิดฝาภาชนะ ตั้งพักไว้ ประมาณ 5 นาที 																		
	จำนวน	ข้าว		น้ำ																	
	1 ที่ (1 - 2 คน)	150 กรัม		250 มิลลิลิตร																	
2 ที่ (3 - 5 คน)	300 กรัม	480 มิลลิลิตร																			
RICE-2	โจ๊ก	1 - 2 ที่	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวข้าวจนน้ำข้าวข้าวใส • แช่ข้าวประมาณ 30 นาที ในภาชนะทรงลึก (ความจุ 2 ลิตร) และคน 2 - 3 ครั้งระหว่างการแช่ • คนข้าวให้ทั่วและหุงโดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ • หลังโจ๊กสุก คนโจ๊กให้ทั่วและตั้งพักไว้ 																		
	จำนวน	ข้าว		น้ำ																	
	1 ที่ (1 - 2 คน)	50 กรัม		750 มิลลิลิตร																	
2 ที่ (3 - 5 คน)	80 กรัม	1400 มิลลิลิตร																			
<p>เมนูอื่นๆ</p> <p>ตัวอย่าง ★ โจ๊กปลาทรงเครื่อง</p> <table border="0"> <tr> <td>เครื่องปรุง:</td> <td>เนื้อปลา (ทอด; สับละเอียด)</td> <td>100 กรัม</td> </tr> <tr> <td>(สำหรับ 3 - 5 คน)</td> <td>ถั่วลิสง</td> <td>50 กรัม</td> </tr> <tr> <td></td> <td>หัวผักกาดเค็ม (สับละเอียด)</td> <td>1 หัว</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ต้นหอม (ซอย)</td> <td>3 ต้น</td> </tr> </table> <p>หมายเหตุ หลังจากโจ๊กสุกแล้ว ให้ใส่เครื่องปรุงพร้อม หัวผักกาดเค็ม โรยหน้าด้วยต้นหอมซอย</p> <p>★ โจ๊กทรงเครื่องหมูเค็มและไข่เค็ม</p> <table border="0"> <tr> <td>เครื่องปรุง:</td> <td>เนื้อหมูแดง (สับละเอียด) ปรุงสุกประมาณ</td> <td>230 กรัม</td> </tr> <tr> <td>(สำหรับ 3 - 5 คน)</td> <td>ไข่เค็ม 2 ฟอง (หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า)</td> <td></td> </tr> </table> <p>หมายเหตุ ก่อนโจ๊กสุก 10 นาที ให้ใส่เครื่องปรุงดังกล่าวลงในโจ๊ก</p>				เครื่องปรุง:	เนื้อปลา (ทอด; สับละเอียด)	100 กรัม	(สำหรับ 3 - 5 คน)	ถั่วลิสง	50 กรัม		หัวผักกาดเค็ม (สับละเอียด)	1 หัว		ต้นหอม (ซอย)	3 ต้น	เครื่องปรุง:	เนื้อหมูแดง (สับละเอียด) ปรุงสุกประมาณ	230 กรัม	(สำหรับ 3 - 5 คน)	ไข่เค็ม 2 ฟอง (หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า)	
เครื่องปรุง:	เนื้อปลา (ทอด; สับละเอียด)	100 กรัม																			
(สำหรับ 3 - 5 คน)	ถั่วลิสง	50 กรัม																			
	หัวผักกาดเค็ม (สับละเอียด)	1 หัว																			
	ต้นหอม (ซอย)	3 ต้น																			
เครื่องปรุง:	เนื้อหมูแดง (สับละเอียด) ปรุงสุกประมาณ	230 กรัม																			
(สำหรับ 3 - 5 คน)	ไข่เค็ม 2 ฟอง (หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า)																				
RICE-3	ข้าวต้ม	1 - 2 ที่	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวข้าวจนน้ำข้าวข้าวใส • แช่ข้าวประมาณ 15 นาที ในภาชนะทรงลึก (ความจุ 2 ลิตร) คน 2 - 3 ครั้งระหว่างการแช่ • คนข้าวให้ทั่วและหุงโดยไม่ต้องปิดฝาภาชนะ • หลังข้าวต้มสุก คนข้าวต้มให้ทั่วและตั้งพักไว้ 																		
	จำนวน	ข้าว		น้ำ																	
	1 ที่ (1 - 2 คน)	60 กรัม		700 มิลลิลิตร																	
2 ที่ (3 - 5 คน)	140 กรัม	1400 มิลลิลิตร																			
<p>เมนูอื่นๆ</p> <p>คุณสามารถปรับเปลี่ยนรสชาติอาหารได้โดยเติมเครื่องปรุงบางชนิดลงในข้าวต้มหลังข้าวต้มสุกหรือก่อนข้าวต้มสุก 10 นาที</p> <p>ตัวอย่าง ★ ข้าวต้มไก่</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>เนื้อไก่สุก (หั่นชิ้นพอคำ)</td> <td>200 กรัม</td> </tr> <tr> <td>(สำหรับ 3 - 5 คน)</td> <td>ต้นหอม หั่นเป็นท่อนยาวประมาณ</td> <td>3 ซม.</td> </tr> </table> <p>★ ข้าวต้มปลา</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>เนื้อปลาสุก</td> <td>250 กรัม</td> </tr> <tr> <td>(สำหรับ 3 - 5 คน)</td> <td>ขิง (ซอยเป็นเส้น)</td> <td></td> </tr> </table>					เนื้อไก่สุก (หั่นชิ้นพอคำ)	200 กรัม	(สำหรับ 3 - 5 คน)	ต้นหอม หั่นเป็นท่อนยาวประมาณ	3 ซม.		เนื้อปลาสุก	250 กรัม	(สำหรับ 3 - 5 คน)	ขิง (ซอยเป็นเส้น)							
	เนื้อไก่สุก (หั่นชิ้นพอคำ)	200 กรัม																			
(สำหรับ 3 - 5 คน)	ต้นหอม หั่นเป็นท่อนยาวประมาณ	3 ซม.																			
	เนื้อปลาสุก	250 กรัม																			
(สำหรับ 3 - 5 คน)	ขิง (ซอยเป็นเส้น)																				

หมายเหตุ 1. อุณหภูมิของน้ำขณะเริ่มปรุงอาหารอยู่ที่ประมาณ 20 °C



ข้อแนะนำการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ลำดับเมนู	อุณหภูมิ	ปริมาณ	รายการ
อาหารจานเดียว อาหารกลางวัน/อาหารค่ำ เนื้อสัตว์ หมี่ผัด ข้าว	4-12°C อุณหภูมิแช่เย็น	1 ที่ (ประมาณ 200 กรัม)	<ul style="list-style-type: none">นำจานอาหารออกจากตู้เย็นให้ปิดฝาภาชนะหรือคลุมด้วย พลาสติกสำหรับห่อหุ้มอาหารไม่จำเป็นต้องป้อนข้อมูลน้ำหนักหลังจากอุ่นแล้ว คนให้ทั่ว และพักไว้ประมาณ 1 นาที

ข้อแนะนำการนึ่งอาหาร

ลำดับเมนู	รายการ	อุณหภูมิ	ปริมาณ	วิธีการ
STEAM-1	ปลา (ปลาทั้งตัวหรือเนื้อปลาสด)	8-12°C	1 - 3 ที่ (ปลาทั้งตัว)	<ul style="list-style-type: none"> ล้างปลาให้สะอาดและขอดเกล็ดออก ล้าง 2 - 3 ครั้ง ใช้ส้อมจิ้มที่ตาปลา วางลงในจานก้นตื้นขนาด 22 - 28 ซม. พรมน้ำเล็กน้อย ใส่เกลือและน้ำมัน โรยหน้าด้วยต้นหอมและขิงซอย หุ้มด้วยพลาสติกแร็ป หลังจากอาหารสุกแล้ว ปิดฝาภาชนะพักไว้ 3 - 5 นาที
		จำนวน	น้ำหนัก	
		1 ที่	130 - 199 กรัม	
		2 ที่	200 - 300 กรัม	
3 ที่	301 - 420 กรัม			
STEAM-2	เนื้อ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัวแล่แผ่นบาง ซีโครงหมูหั่นเป็นท่อน ไก่เป็นชิ้น อื่นๆ	8-12°C	1 - 3 ที่	<ul style="list-style-type: none"> หมักด้วยเครื่องปรุง สำหรับเนื้ออบ ให้สไลด์บางๆ วางลงในจานก้นตื้น ขนาด 22 - 31 ซม. หุ้มด้วยพลาสติกแร็ป หลังจากอาหารสุกแล้ว ปิดฝาภาชนะพักไว้ 3 - 5 นาที
		จำนวน	น้ำหนัก	
		1 ที่	180 - 249 กรัม	
		2 ที่	250 - 400 กรัม	
3 ที่	401 - 520 กรัม			
STEAM-3	ซาลาเปา 1. ซาลาเปา (สด)	8-12°C	1 - 2 ที่	<ul style="list-style-type: none"> จัดเรียงซาลาเปาจากขอบจานเข้าหาด้านในของจาน หุ้มด้วยพลาสติกแร็ป วางจานซาลาเปาบนจานหมุน หลังจากซาลาเปาสุกแล้ว ปิดฝาภาชนะพักไว้ 1 นาที
		จำนวน	น้ำหนัก	
		1 ที่	100 - 199 กรัม	
	2 ที่	200 - 370 กรัม		
	2. ซาลาเปา (แช่แข็ง)	ต่ำกว่า -10°C	1 - 2 ที่	<ul style="list-style-type: none"> ตัดปลายทั้ง 2 ด้านของห่อออก พรมน้ำ วางห่อซาลาเปาบนจานหมุน หลังจากซาลาเปาสุกแล้ว ปิดฝาภาชนะพักไว้ 3 นาที
		จำนวน	น้ำหนัก	
1 ที่		100 - 199 กรัม		
2 ที่	200 - 300 กรัม			
หมายเหตุ <ol style="list-style-type: none"> การนึ่งอาหารทั้งห่อ จะต้องเป็นห่อที่ระบุว่า สามารถนำเข้าเตาไมโครเวฟ ได้เท่านั้น ถ้านอกเหนือจากนี้ ต้องแกะห่อ แล้วนำอาหารเรียงลงจานกระเบื้องและปิดฝา สำหรับซาลาเปาแช่แข็งต้องใช้เวลานานขึ้น เพื่อให้เนื้อแป้งนุ่มขึ้น สามารถตั้งเวลาให้นานขึ้นสำหรับการนึ่งซาลาเปาได้ 				

ข้อแนะนำการทำของขบเคี้ยว

ลำดับเมนู	รายการ	อุณหภูมิ	ปริมาณ	วิธีการ
SNACK-1	<p>มันฝรั่งทั้งเปลือก</p> <p>ส่วนผสม: มันเทศทั้งหัว (ต้มแล้ว) ครีมเปรี้ยว เครื่องแต่งหน้า เชดด้าชีส (หั่นเป็นแผ่น 0.5 ซม.) เบคอน (หั่นชิ้นเล็ก ๆ) ต้นหอม (ซอย) ปรุงรส</p>	<p>20-25°C อุณหภูมิห้อง</p> <p>4 หัว (1000 กรัม) เล็กน้อย</p> <p>200 กรัม เล็กน้อย เล็กน้อย เกลือและพริกไทย</p>	350 g	<ul style="list-style-type: none"> หั่นเปลือกมันเทศเป็นแผ่นหนา 0.5 ซม. ขนาด 5 x 7 ซม. (น้ำหนักรวมของเปลือกมันเทศควรอยู่ที่ประมาณ 350 กรัม) วางเปลือกมันเทศบนจานหมุนที่ทาน้ำมันไว้แล้ว (วางด้านเปลือกลง) อบโดยไม่ต้องปิดหุ้มจานหมุน เมื่อเตาหยุดทำงานและอักษร ADD FOOD ขึ้นที่จอหน้าปิด โรยเกลือและพริกไทยลงไปเล็กน้อย วางแผ่นชีส เบคอนหั่นและต้นหอมซอยลงบนมัน อบต่อ หลังอบเสร็จ ตั้งพักไว้ เสิร์ฟพร้อมครีมเปรี้ยว
SNACK-2	<p>ขนมปังกระเทียม</p> <p>ส่วนผสม ขนมปังฝรั่งเศส (หนา 2 ซม.) กระเทียมทาหน้า</p> <p>หมายเหตุ ย่างด้วยระบบปกติอีกประมาณ 1-2 นาทีหากต้องการให้ขนมปังกรอบมากขึ้น</p>	<p>20-25°C อุณหภูมิห้อง</p> <p>2-7 แผ่น เล็กน้อย</p>	<p>2-7 ชิ้น (1 ชิ้น, น้ำหนักประมาณ)</p> <p>25 กรัม</p>	<ul style="list-style-type: none"> ทากระเทียม ทาหน้าให้ทั่วแผ่นขนมปังฝรั่งเศส วางเรียงแผ่นขนมปังกระเทียมบนตะแกรงทรงเตี้ย หลังอบเสร็จ ตั้งพักไว้
SNACK-3	<p>ปีกไก่</p> <p>ส่วนผสม: ซอสมะเขือเทศ ซอสถั่วเหลือง ซอสบาบีคิว ซอสทาบาสโก เกลือและพริกไทย</p>	<p>20-25°C อุณหภูมิห้อง</p> <p>8-12 (350-450 กรัม) (ปีกไก่)</p> <p>2 ช้อนโต๊ะ 3 ช้อนโต๊ะ เล็กน้อย เล็กน้อย</p>	<p>8 - 12 ชิ้น (1 ชิ้น, 35 - 40 กรัม)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ล้างซอกกลางปีกไก่ จิ้มหนัง พักให้สะเด็ดน้ำและหมักในส่วนผสมซอส (ถ้าใช้ปีกไก่ ให้แบ่งตัดบริเวณข้อแบ่งออกเป็น 3 ส่วนและตัดปลายทั้ง) เรียงซอกกลางปีกไก่ลงบนตะแกรงทรงเตี้ย หลังอบเสร็จ ตั้งพักไว้
SNACK-4	<p>ถั่วอบเกลือ</p>	<p>20-25°C อุณหภูมิห้อง</p>	300 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> ใส่ถั่วลงบนจานหมุน คนให้ทั่วเมื่อไมโครเวฟหยุดทำงานครั้งที่ 2 และอบต่อ เมื่อไมโครเวฟหยุดทำงานครั้งที่ 3 และอักษร ADD STIR ปรากฏบนจอหน้าปิด นำถั่วออกจากเตา ผสมน้ำมันและเกลือคนให้ทั่ว จากนั้นเกลี่ยถั่วให้ทั่วจานหมุนอีกครั้ง อบต่อ หลังอบเสร็จ คนและตั้งพักไว้
SNACK-5	<p>อาหารสะดวกปรุง (อาหารแช่แข็ง) ตัวอย่าง -มันฝรั่งแผ่น -ปลาแห้ง -มันก๊อ -เนื้อปลาชุบแป้ง -กุ้งทอด -โครเก็ทครีมข้าวโพด</p> <p>หมายเหตุ หากอาหารแช่แข็งชิ้นเล็ก ควรพลิกกลับอาหารและคนด้วยมือในขั้นตอนสุดท้ายก่อนอาหารสุก</p>	<p>-18°C อุณหภูมิแช่แข็ง</p>	280 - 330 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> แกะห่ออาหาร. วางอาหารบนจานหมุนซึ่งปูด้วยกระดาษฟอยล์ที่ทาน้ำมันไว้แล้ว เมื่อเตาหยุดทำงาน พลิกอาหารกลับและทาน้ำมันบนกระดาษฟอยล์ซึ่งปูไว้บนจานหมุน อบต่อ หลังอบเสร็จ ตั้งพักไว้



ข้อแนะนำการทำพิซซ่า

ลำดับเมนู	รายการ	อุณหภูมิ	ปริมาณ	วิธีการ
PIZZA-1	พิซซ่าแช่แข็ง	-18°C อุณหภูมิแช่แข็ง	0.1 - 0.5 กก.	<ul style="list-style-type: none">แกะพิซซ่าออกจากห่อวางลงบนจานหมุนหลังอบเสร็จ ตั้งพักไว้
	หมายเหตุ	อุ่นด้วยวิธีปิดฝาทาก้านหน้าให้น้อยกว่า 100 กรัม		
PIZZA-2	พิซซ่า (แบ่งบาง)	20-25°C อุณหภูมิห้อง	0.6 - 1.3 กก. (1 ชั้น)	<ul style="list-style-type: none">ดูวิธีการปรุงหน้า 30
PIZZA-3	พิซซ่า (แบ่งหนา)	20-25°C อุณหภูมิห้อง	0.8 - 1.6 กก. (1 ชั้น)	<ul style="list-style-type: none">ดูวิธีการปรุงหน้า 30



วิธีการปรุงพืชมักรังตัวเอง

[ส่วนผสม] (1 ที่)

แป้ง	แป้งสาลี	150 กรัม
	น้ำ (ค่อนข้างอุ่น)	90 มล.
	ยีสต์	7 กรัม
	น้ำตาล	1 ช้อนชา
	เกลือ	1/2 ช้อนชา
	น้ำมันมะกอก	2 ช้อนชา
เครื่องแต่งหน้า	มะเขือเทศกระป๋อง	50 กรัม
	ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	50 กรัม
	* เครื่องแต่งหน้าชนิดต่างๆ	180 กรัม
	(ข้าวโพด สับปะรด แสม ใสรอกอิตาเลียน)	
	ชีสขูดฝอย	150 กรัม
	* เครื่องเทศชนิดต่างๆ	เพื่อปรุงรส
	(ใบโหระพา ออริกาโน โหระพา ฝรั่งไทย)	

[วิธีการ]

1. การเตรียมแป้ง-

ทำแป้งสาลีเป็นหลุม ผสมน้ำอุ่นกับยีสต์และพักไว้ประมาณ 5 นาที เทส่วนผสมลงในหลุมใส่น้ำตาล เกลือและน้ำมันมะกอก ผสมจนได้แป้งเป็นก้อนเหนียว นำแป้งที่ผสมเสร็จใส่ลงชามก้นลึกและปิดปากชามด้วยพลาสติก ตั้งพักไว้ประมาณ 30 นาที

2. คลึงแป้งที่ผสมเสร็จออกเป็นแผ่นกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้ว (หรือ 12 นิ้ว) ใช้นิ้วโป้งดันแป้งให้เป็นขอบและนำแผ่นแป้งวางบนจานหมุนที่ทาน้ำมันไว้แล้ว

3. เทมะเขือเทศกระป๋องและหั่นเป็นชิ้นๆ ผสมกับซอสมะเขือเทศเข้มข้นและเครื่องเทศชนิดต่างๆ จนเข้ากัน ทาสวนผสมให้ทั่วแผ่นแป้ง ใส่ชีสขูด ตามด้วยเครื่องแต่งหน้าชนิดต่างๆ โรยชีสขูดอีกครั้งก่อนอบ

4. พังก้นพืชมักรังสามารถทำพืชมักรังชนิดอื่นและขนาดอื่นๆ ได้ โดยปรับสัดส่วนของส่วนผสม (แป้งสำหรับทำขนมปังและเครื่องแต่งหน้า) ตามข้อมูลต่อไปนี้และใส่น้ำมันของพืชมักรังเพื่อเริ่มอบ:-

ชนิด	แป้งบาง		แป้งหนา	
	8 นิ้ว	12 นิ้ว	8 นิ้ว	12 นิ้ว
สัดส่วนของแป้งสำหรับทำขนมปัง	1 ที่ (ตั้งรายละเอียดข้างต้น)	1 1/2 ที่	1 1/2 ที่	2 1/2 ที่
สัดส่วนของเครื่องแต่งหน้า	1 ที่ (ตั้งรายละเอียดข้างต้น)	2 ที่	2 ที่	2 ที่

* เครื่องแต่งหน้าและเครื่องเทศชนิดต่างๆ สามารถปรับสัดส่วนได้ตามความพอใจ

5. หลังอบเสร็จ ตั้งพักไว้







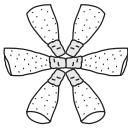


ข้อแนะนำการทำกุนเชียงทอด

รายการ	อุณหภูมิ	ปริมาณ	วิธีการ
กุนเชียงทอด	20-25°C	90 กรัม	<ul style="list-style-type: none">ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ววางบนภาชนะก้นตื้น ไม่ปิดฝาภาชนะหลังทอดเสร็จตั้งพักไว้



ข้อแนะนำในการละลายอาหารแช่แข็ง

รายการอาหาร	ปริมาณ (น้อยสุด - มากสุด)	วิธีการ
สติ๊ก/เนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้น 	0.1 - 2.0 กก.	<ul style="list-style-type: none"> หุ้มส่วนที่บางของเนื้อ/สติ๊กด้วยแผ่นฟอยล์ วางเนื้อ/สติ๊กบนจานกันดันทัน ควรให้ส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ วางไว้ตรงกลางจาน ถ้าชิ้นเนื้อติดกัน ให้แยกออกจากกัน เมื่อเตาหยุดทำงาน ให้นำชิ้นอาหารออก พลิกกลับแล้วคลุมส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้ว กดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อละลายอาหารแช่แข็งต่อ เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-30 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก
เนื้อบด 	0.1 - 2.0 กก.	<ul style="list-style-type: none"> วางเนื้อบดลงบนจานกันดันทัน หุ้มขอบเนื้อด้วยแผ่นฟอยล์ เมื่อเตาหยุดทำงาน ให้นำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก พลิกกลับอาหารและหุ้มขอบเนื้อด้วยแผ่นฟอยล์ กดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อละลายอาหารแช่แข็งต่อ เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-30 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก <p>หมายเหตุ เมื่อละลายน้ำแข็งชิ้นอาหารขนาดเล็ก ขอแนะนำให้ ตรวจสอบเช็คบ่อยๆ เพื่อป้องกันการให้ความร้อนมากเกินไป</p>
เนื้ออบ เนื้อวัว/เนื้อหมู/เนื้อแกะ 	0.5 - 2.0 กก.	<ul style="list-style-type: none"> หุ้มขอบเนื้อด้วยแผ่นฟอยล์กว้างประมาณ 2.5 ซม. ถ้าเป็นไปได้ ให้วางส่วนที่เป็นข้อต่อด้านในหงายขึ้นบนจานกันดันทัน เมื่อเตาหยุดทำงาน ให้พลิกชิ้นเนื้อแล้วหุ้มส่วนที่ละลายน้ำแข็งแล้ว กดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อละลายอาหารแช่แข็งต่อ เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 10-30 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก
เบ็ด ไก่ทั้งตัว 	1.0 - 2.0 กก.	<ul style="list-style-type: none"> นำเบ็ด/ไก่ออกจากพลาสติกห่อ แล้วหุ้มส่วนปีกและปลายขาด้วยแผ่นฟอยล์ วางส่วนหน้าอกหรือส่วนที่หนาลงบนจานกันดันทัน เมื่อเตาหยุดทำงาน ให้พลิกกลับอาหาร และหุ้มเบ็ด/ไก่ส่วนที่ละลายแล้วด้วยแผ่นฟอยล์ กดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อละลายอาหารแช่แข็งต่อ เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 15-60 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก <p>หมายเหตุ ในการล้างไก่ ให้นำเครื่องในไก่ออกก่อน</p>
เนื้อไก่เป็นชิ้น 	1.0 - 2.0 กก.	<ul style="list-style-type: none"> หุ้มส่วนที่เป็นกระดูกด้วยแผ่นฟอยล์ วางชิ้นไก่ลงบนจานกันดันทัน เมื่อเตาหยุดทำงาน ให้พลิกกลับอาหาร และหุ้มเบ็ด/ไก่ส่วนที่ละลายแล้วด้วยแผ่นฟอยล์ กดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อละลายอาหารแช่แข็งต่อ เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-30 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก

อาหารที่ไม่ได้กล่าวไว้ในข้อแนะนำการละลายอาหารแช่แข็ง ให้ละลายด้วยกำลังความร้อน 30% (ต่ำปานกลาง)

- หมายเหตุ**
- ในการแช่แข็งเนื้อสัตว์ ให้พยายามจัดรูปทรงของเนื้อเป็นสี่เหลี่ยมแบนๆ
 - ในการแช่ชิ้นไก่ เนื้อสัตว์ หรือปีกไก่ ควรเรียงให้เป็นชั้นๆ และคั่นแต่ละชั้นด้วยพลาสติก ทั้งนี้ เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง
 - ควรมีการบันทึกน้ำหนักของอาหารแต่ละแพ็คด้วย





SHARP®

บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด

952 ชั้น 12 อาคารรามาสแลนด์

ถนนพระรามที่ 4 แขวงสุริยวงค์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

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

SHARP
SHARP CORPORATION

TINSZA190WRRZ-T91

