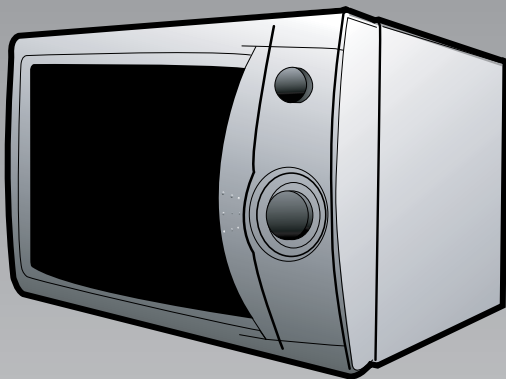


SHARP

คู่มือการใช้



รุ่น R-270
R-280



สารบัญ	หน้า
คำเตือน	1
คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ	2
ข้อแนะนำในการติดตั้ง	3
ส่วนประกอบของเตา	3
แผงหน้าปัด	4
เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	5
การทำงานของแผงหน้าปัด	6
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	7
การเรียกบริการตรวจเช็ค	7
ข้อมูลจำเพาะ	7
คู่มือการใช้งานภาษาจีนและเครื่องครัว	8
ตารางแนะนำการใช้เวลาและกำลังไฟ	9-11

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจผลิตภัณฑ์ของ
บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด เพื่อให้การใช้เตาไมโครเวฟเป็นไปอย่าง
ปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้
อย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้
สำหรับอ้างอิงในกรณีที่มีปัญหา

คำเตือน

ขอแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิง:

1. เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาไมโครเวฟ ควรปฏิบัติตามดังนี้:

- 1.1 ไม่ปรุงอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง
 - 1.2 ถอดยางรัดหรือเชือกออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ
 - 1.3 ไม่ควรตั้งอุณหภูมิของน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดให้ร้อนเกินไป เพราะจะไม่สามารถควบคุมความร้อนของน้ำมันได้
 - 1.4 ควรเฝ้าดูการทำงานเป็นระยะ ๆ ในกรณีอุ่นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุแบบใช้ครั้งเดียว ซึ่งทำจากพลาสติก กระดาษ หรือ ภาชนะที่ใหม่ได้ ทั้งนี้เพื่อควรมีควันไฟหรือกลิ่นไหม้ออกมาจากเตาไมโครเวฟหรือไม่
 - 1.5 ถ้ามีวัสดุที่สามารถติดไฟได้อยู่ในเตา หรือมีควันไฟออกมาจากเตาไมโครเวฟ ควรปิดประตูเตา ปิดเตา และดึงปลั๊กออก หรือ สับสวิทช์ไฟลง
 - 1.6 หลังใช้งานเสร็จ ให้ทำความสะอาดที่ปิดตัวนำคลื่นด้วยผ้าเปียกหมาด แล้วตามด้วยผ้าแห้ง เพื่อขจัดเศษอาหารและคราบน้ำมันคราบมันที่ทิ้งไว้นาน ๆ อาจทำให้พื้นผิวบริเวณนั้นร้อนเกินไป และก่อให้เกิดควันหรือลูกไฟไหม้ได้
2. เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเดือดพุ่งของอาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ เนื่องจากเตาไมโครเวฟนี้สามารถอุ่นอาหาร และเครื่องดื่มได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นจึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะสมกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจให้เริ่มต้นที่เวลาและกำลังความร้อนต่ำไว้ก่อนแล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอดีทั่วกัน

ขอแนะนำเพิ่มเติม:

- 2.1 ไม่ควรนำภาชนะที่ปิดฝาแน่นเข้าเตา รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้ เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดระเบิดได้
 - 2.2 ไม่ควรตั้งเวลาการอุ่นนานเกินไป
 - 2.3 ในการต้มของเหลวในเตาไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
 - 2.4 เมื่อต้มเสร็จแล้ว ให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่ง ที่อาจยังไม่เกิดขึ้นทันที ควรระมัดระวังในขณะที่หยิบยกภาชนะบรรจุ
 - 2.5 ควรมีการคนหรือเขย่าอาหารที่บรรจุในภาชนะสำหรับเด็กให้ทั่ว และต้องตรวจสอบอุณหภูมิอาหารก่อนบริโภคเพื่อหลีกเลี่ยงการถูก ลวก
 - 2.6 การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง เมื่อจับตอภาชนะบรรจุ หรือเมื่อวางช้อนหรือเครื่องครัวอื่น ๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น
3. เตาไมโครเวฟนี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น และควรใช้สำหรับการอุ่นอาหาร ปรุงอาหาร ละลายอาหารแช่แข็งและ อุ่นเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ไม่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการค้า การทดลอง หรืออุปกรณ์ทางอาชญากรรม
4. ห้ามเปิดเครื่องทำงาน หากมีสิ่งกีดขวางอยู่ระหว่างประตูเตาไมโครเวฟ
5. อย่าพยายามปรับหรือซ่อมเตาไมโครเวฟด้วยตนเองไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาไมโครเวฟหรือเสนอบริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการซาร์ป ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาอย่างดี ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากการ ซ่อมบำรุงดังกล่าวจำเป็นต้องมีการถอดสกรูประกอบของเครื่อง โดยเฉพาะที่ปิดตัวนำคลื่น
6. หากเตามีปัญหา ไม่ควรใช้งานจนกว่าจะได้รับการซ่อมจากศูนย์บริการซาร์ป โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูเตาปิดไม่สนิท และส่วนประกอบ ต่อไปนี้เกิดความเสียหาย:
- 6.1 ประตู (เค็งงอ)
 - 6.2 บานพับประตูหรือสลักบานประตู (แตกหักหรือหลวม)
 - 6.3 ฉนวนกันคลื่น ที่ปิดตัวนำคลื่นและช่องด้านหลังของเตา (เค็งงอหรือผิดรูปร่าง)
 - 6.4 มีรอยไหม้ที่ฉนวนประตู
7. ขณะนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟ ต้องระวังอย่าให้ภาชนะ ผ้าจับภาชนะ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอื่น ๆ ชนที่สลักประตูเตา
8. อย่ายื่นสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะอุปกรณ์โลหะเข้าไปในตะแกรงระหว่างประตูเตาและเตาไมโครเวฟขณะที่เครื่องทำงานอยู่
9. อย่ากดหรือกระแทกสลักบานประตู
10. ควรใช้ถุงมือจับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารในเตา เนื่องจากความร้อนของอาหารจะส่งผ่านไปยังอุปกรณ์ดังกล่าวและ ทำให้ผิวหนังไหม้พองได้
11. หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะซึ่งทางศูนย์บริการของซาร์ปมีให้เท่านั้น และต้องเปลี่ยนโดย เจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการซาร์ป ซึ่งผ่านการฝึกอบรมเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายอันจะเกิดขึ้น
12. ถาดหลอดไฟเสีย ควรติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการซาร์ป
13. หลีกเลี่ยงให้น้ำเดือดเพราะจะทำให้หูโชนหนาและมือ ค่อย ๆ ปิดฝาครอบภาชนะ หรือพลาสติกคลุมอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึง ถุงทำข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น) และถุงประกอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
14. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่วางอยู่ใต้เตา หรือไม่ถูกกดทับด้วยพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
15. เพื่อป้องกันจามนหนูแตก:
- 15.1 ถ้าจามนหนูยังร้อนอยู่ ควรทิ้งไว้ให้เย็นก่อนให้น้ำทำความสะอาด
 - 15.2 อย่าวางภาชนะร้อนจัดลงบนจามนหนูที่เย็น
 - 15.3 อย่าวางภาชนะเย็นลงบนจามนหนูที่ร้อนจัด
16. ไม่ควรวางสิ่งใดลงบนเตาไมโครเวฟ
17. ไม่ควรจัดเก็บอาหารหรือสิ่งของอื่น ๆ ไว้ในเตาไมโครเวฟ
18. ก่อนทำการอุ่นอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ประกอบอาหารไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในเตาไมโครเวฟขณะอุ่นอาหาร
19. อนุญาตให้เด็กใช้เตาไมโครเวฟได้ต่อเมื่อมีผู้ใหญ่คอยดูแลและใกล้ชิดเท่านั้น และควรให้คำแนะนำอย่างถูกต้องเพื่อให้เด็กสามารถใช้เตา ไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายอันอาจเกิดขึ้นจากการใช้เตาไมโครเวฟวิธี
20. ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือผู้ทุพพลภาพใช้เตาไมโครเวฟตามลำพัง
21. ต้องคอยระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาไมโครเวฟ

คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ

	ควรทำ	ไม่ควรทำ
ไข่ ผัก ผลไม้ ผลไม้เปลือกแข็ง เมล็ดพืช ไส้กรอกและหอยนางรม	• เจาะไข่แดง ไข่ขาวและหอยนางรม ก่อนนำเข้าเตาเพื่อป้องกัน “การระเบิด” • เจาะผิวมันฝรั่ง แอปเปิ้ล น้ำเต้า ฮ็อตดอก ไส้กรอกและหอยนางรมก่อน เพื่อให้ไอน้ำภายในระเหยออกมาได้	• ปิ้งอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก (ทั้งนี้เพื่อป้องกันไข่ “ระเบิด” ซึ่งอาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหายหรือเป็นอันตรายต่อผู้ใช้) • อุ่นอาหารประเภทไข่ทั้งฟอง • ปิ้งหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป • อบผลไม้เปลือกแข็งหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	• เลือกป๊อปคอร์นบรรจุสำเร็จซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ • เมื่อได้ยินเสียงป๊อปคอร์นแตกตัวแล้ว ให้ปิดเครื่อง แล้วรอสัก 1-2 วินาที เพื่อให้ป๊อปคอร์นแตกตัวให้หมด	• ใช้ถุงกระดาษสีน้ำตาลหรือขามแก้วทำป๊อปคอร์น • ตั้งเวลาการทำป๊อปคอร์นนานเกินไป
อาหารเด็กอ่อน	• เทอาหารเด็กอ่อนใส่จานใบเล็กและอุ่นอย่างระมัดระวัง ควรหมั่นคนบ่อยๆ ให้ตรวจสอบระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอาหารไหม • เปิดฝาขวดและถอดจุกนมออกจากขวดก่อนทำการอุ่นนมทุกครั้ง หลังจากอุ่นเสร็จแล้วให้เขย่าขวดนมเพื่อปรับอุณหภูมิให้เท่ากัน ควรตรวจสอบระดับอุณหภูมิก่อนนำไปให้เด็กทาน	• อุ่นขวดนมแบบใช้แล้วทิ้ง • ใช้ความร้อนสูงเกินไปในการอุ่นขวดนม (ควรอุ่นในระดับที่ร้อนพอดี) • อุ่นขวดนมทั้งที่ยังมีจุกขวดนมปิดอยู่ • อุ่นอาหารเด็กทั้งขวดบรรจุที่ซื้อมาแต่แรก
อาหารทั่วไป	• ถ้าเป็นอาหารประเภทมีไส้ หลังจากอุ่นแล้วให้ตัด แบ่งเป็นชิ้น เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาและป้องกัน อาหารไหม • ใช้ขามก้นลึกในการปรุงอาหารประเภทของเหลวหรือซีเรียล เพื่อป้องกันน้ำล้นออกมา	• อุ่นหรือปรุงอาหารทั้งในขวดแก้วปิดฝา หรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท • ทำน้ำมันให้ร้อนจัดเกินไป • ใช้เตาในการอุ่นหรืออบไม้แห้งสมุนไพร ดอกไม้ กระดาษหรือเสื้อผ้าที่เปียกชื้น • เปิดให้เตาทำงานโดยไม่มีอาหารภายในเตา
ของเหลว (เครื่องดื่ม)	• หากต้องการต้มหรืออุ่นของเหลว โปรดดูคำแนะนำ 1 เพื่อป้องกันการระเบิดหรือเดือดพุ่ง	• ตั้งเวลาอุ่นไว้นานเกินไป
อาหารกระป๋อง	• นำอาหารออกจากกระป๋องก่อนอุ่นร้อน	• อุ่นหรือปรุงอาหารทั้งกระป๋อง โดยไม่เทอาหารออกก่อน
ไส้กรอกม้วน พาย พุดดิ้ง	• ปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำสำหรับอาหารที่มีปริมาณน้ำตาล และ/หรือไขมันสูง	• ตั้งเวลาในการปรุงอาหารมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารไหมได้
เนื้อสัตว์	• ในการอบ ให้ใช้ตะแกรงหรือจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ เพื่อรองน้ำมันที่หยดลงมา	• วางเนื้อลงบนจานหมุนโดยตรง
ภาชนะที่ใช้	• ก่อนใช้ควรตรวจสอบว่าภาชนะที่จะใช้นั้นเหมาะสำหรับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	• ใช้อุปกรณ์โลหะในเตาไมโครเวฟ ทั้งนี้เพราะโลหะจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ และอาจเป็นสาเหตุให้เกิดประกายไฟ
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์	• ใช้ปิดอาหารเพื่อไม่ให้สุกเกินไป • ต้องระวังการเกิดประกายไฟ ดังนั้นจึงไม่ควรใช้แผ่นฟอยล์ยาวเกินไป และต้องระวังไม่ให้แผ่นฟอยล์สัมผัสกับผนังด้านในเตา	• ใช้แผ่นฟอยล์มากเกินไป • วางอาหารที่ปิดแผ่นฟอยล์ไว้ใกล้กับผนังด้านในเตา ซึ่งอาจทำให้เกิดประกายไฟและเตาเสียหายได้
จานสำหรับทำเกรียม	• ใช้ภาชนะที่เหมาะสม เช่น จานทนความร้อนและจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ วางรองจานสำหรับทำเกรียมไว้ แล้วจึงนำไปวางไว้บนจานหมุน	• ตั้งเวลาการอุ่นช้าเกินเวลาที่ผู้ผลิตแนะนำ ซึ่งอาจทำให้จานหมุนแตก และ/หรือชิ้นส่วนภายในเตาเสียหาย

ข้อแนะนำในการติดตั้ง

- นำวัสดุที่ใช้หีบห่อ (เช่น โฟมและกระดาษแข็ง) ออกจากเตาไมโครเวฟให้หมด รวมทั้งสติ๊กเกอร์สินค้าที่ประตูเตา (ถ้ามี) ตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนเสียหายหรือไม่ เช่น ประตูเตาหลุด ฉนวนประตูเสียหาย หรือมีรอยขีดข่วนภายในตู้หรือที่ประตู ในกรณีส่วนใดชำรุดเสียหาย ห้ามใช้เตาจนกว่าจะได้รับการตรวจเช็คจากศูนย์บริการของซาร์ป และได้รับการซ่อมบำรุง ถ้าจำเป็น
- อุปกรณ์เพิ่มเติมที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ
 - จานหมุน
 - 2.2) แท่นรองจานหมุน
 - 2.3) คู่มือการใช้งาน
- ติดตั้งแท่นรองจานหมุนและจานหมุนตามภาพแผนผังส่วนประกอบของเตาที่แสดงด้านล่าง วางแท่นรองจานหมุนไว้ด้านล่างเตา และวางจานหมุนลงบนแท่นรองจานหมุน แล้วจัดวางให้เข้าที่กับเฟืองตรงกลาง ห้ามใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีจานหมุนและแท่นรองจานหมุน
- ไม่ควรตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง เช่น ตั้งอยู่ใกล้เตาอบธรรมดา ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ด้านบนของเตาไมโครเวฟควรห่างจากเพดานอย่างน้อย 15 ซม. เตาไมโครเวฟนี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งแบบติดผนังหรือตู้
- ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับเตาไมโครเวฟหรือการบาดเจ็บของบุคคล อันเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการเชื่อมต่อไฟอย่างถูกต้อง ทั้งนี้ แรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่ใช้กับเตาจะต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะด้านหลังเครื่อง
- เตาไมโครเวฟนี้จะต้องต่อสายดิน

ข้อควรระวัง

สายไฟของเตาไมโครเวฟจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้

สีเขียวและสีเหลือง	:	สายดิน
สีน้ำเงิน	:	Neutral
สีน้ำตาล	:	Live

เนื่องจากสีของสายไฟของเตาไมโครเวฟอาจจะไม่ตรงกับสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามต่อไปนี้

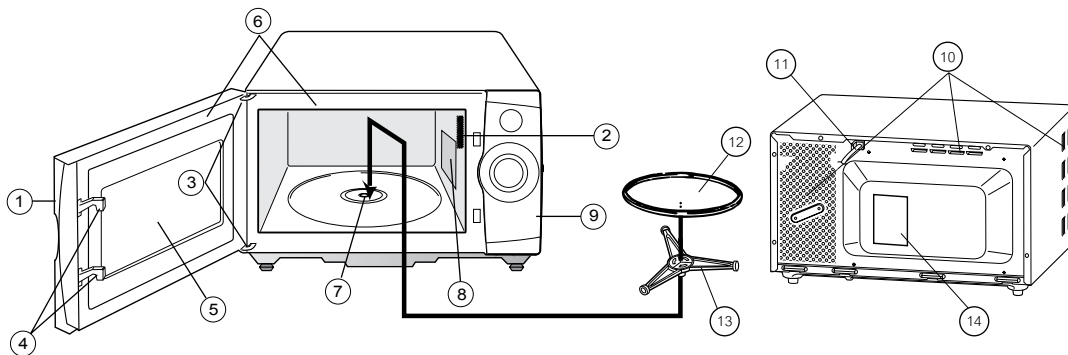
ต้องต่อสายไฟสีเหลืองและเขียว เข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์สายดิน $\perp$ หรือขั้วที่มีสีเหลืองและเขียว

ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊ก ที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือสีน้ำเงิน

ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล

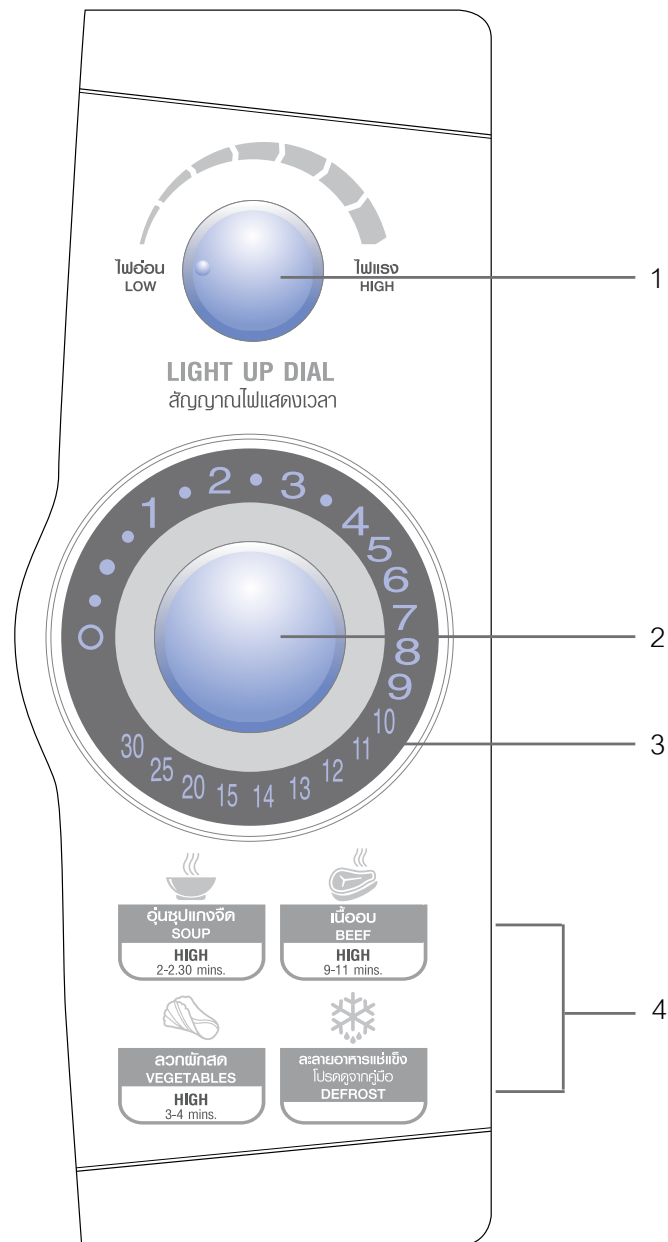
* ในกรณีที่เตารับของท่านเป็นแบบ 2 รู จะต้องติดตั้งสายดินเข้ากับจุดต่อสายดินซึ่งอยู่ด้านหลังตอนล่างของเตา ก่อนใช้งาน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว

ส่วนประกอบของเตา



- มือจับเปิดประตูเตา
- หลอดไฟ
- บานพับประตู
- สลักประตู
- ประตูเตา
- ฉนวนประตู และฉนวน
- เฟืองสำหรับวางแท่นรองจานหมุน
- ที่ปิดตัวนำคลื่น (ห้ามดึงออก)
- แผงหน้าปัด (ดูหน้า 4)
- ช่องระบายอากาศ
- สายไฟ
- จานหมุน
- แท่นรองจานหมุน
- ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะ

แผงหน้าปัด



1. ปุ่มควบคุมการปรุงอาหารระดับต่างๆ

มีระดับความร้อนให้เลือก 2 ระดับ ระดับความร้อนโดย
ประมาณของเตาไมโครเวฟสำหรับการตั้งค่าแต่ละระดับ ได้แก่:

ไฟแรง	100%
ไฟอ่อน	10%

2. ปุ่มตั้งเวลา

3. สัญญาณไฟบอกเวลาปรุงอาหาร

4. ข้อแนะนำการตั้งเวลาปรุงอาหาร



เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

การจัดวางอาหาร	วางอาหารส่วนที่หนาที่สุดไว้ตรงขอบจานด้านนอก
เวลาในการปรุงอาหาร	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามข้อแนะนำไว้ก่อน แล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการอาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไป อาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา	ควรใช้กระดาษทิชชูแผ่นใหญ่ พลาสติกคลุมอาหาร หรือฝาปิดภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ ปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา (เลือกชนิดให้เหมาะสมกับลักษณะของการประกอบอาหาร) การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันเศษอาหารกระเด็น และช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกัน (รวมทั้งช่วยรักษาความสะอาดของเตา)
การป้องกันอาหารไหม้	ในการปรุงอาหารประเภทเนื้อ หรือเปิดไก่ ควรใช้อะลูมิเนียมฟอยล์แผ่นเล็กๆ ปิดคลุมตรงส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันอาหารไหม้
การคนอาหาร	ควรคนอาหาร 1-2 ครั้งในระหว่างการปรุง ถ้าเป็นไปได้
การพลิกกลับอาหาร	อาหารประเภทไก่ แฮมเบอร์เกอร์ หรือสเต็ก ควรมีการพลิกกลับในระหว่างการปรุงอาหาร
การสลับตำแหน่งอาหาร	ยกตัวอย่างเช่น การปรุงอาหารประเภทลูกชิ้นเนื้อ ควรพลิกอาหารกลับด้านบ้าง และควรเปลี่ยนตำแหน่งการวางอาหารจากตรงกลางของจานไปตรงขอบของจานบ้าง
การตั้งอาหารพักไว้	หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ควรมีเวลาดังพักอาหารพักไว้อย่างเหมาะสม ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอาหารเมื่อนำอาหารออกจากเตาแล้ว อย่าเพิ่งเปิดฝาคออบภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่
การตรวจสอบอาหาร	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้ - ดูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารโดยทั่วกัน ไม่เฉพาะจุดใดจุดหนึ่ง - อาหารประเภทเปิด ไก่ ตรงบริเวณข้อต่อจะขยับได้ง่ายขึ้น - อาหารประเภทหมู เป็ด ไก่ จะไม่มีสีเลือด - อาหารประเภทปลา เนื้อปลาจะไม่ใส เมื่อใช้ส้อมจิ้มเนื้อปลาจะแยกตัวออกจากกัน
ไอน้ำ	ความชื้นและไอน้ำในอาหารจะมีผลต่อการเกิดความร้อนภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งเป็นเรื่องปกติของการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ โดยทั่วไปแล้ว ถ้ามีการคลุมอาหารไว้ขณะประกอบอาหาร จะทำให้ไอน้ำเกิดขึ้นน้อยกว่า การประกอบอาหารโดยไม่มิดชิดคลุมอาหารเลย ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไมโครเวฟตั้งอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศดี
จานสำหรับทำเกรียม	เมื่อมีการใช้จานสำหรับทำเกรียมหรือวัสดุอุ่นร้อนด้วยตัวเอง ต้องใช้ฉนวนทนความร้อน เช่น จานกระเบื้อง รองไว้ข้างใต้เสมอเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดขึ้นกับจานหมุน แทนรองจานหมุน และเพื่อสำหรับวางแทนรองจานหมุน นอกจากนี้ ต้องตั้งเวลาการอุ่นตามข้อแนะนำที่ระบุไว้ ห้ามตั้งเวลาเกินจากนั้นเป็นอันขาด
พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ	ในการปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ	ภาชนะพลาสติกที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้นั้น อาจมีบางชนิดที่ไม่เหมาะสมจะนำมาประกอบอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง เพราะภาชนะดังกล่าวอาจละลายหรือแตกได้

ข้อแนะนำการใช้เครื่อง

1. เปิดประตูเตา นำอาหารวางบนจานหมุน
2. เมื่อต้องการหยุดพักการปรุงอาหารก่อนหมดเวลาทำงานของเครื่อง ให้หมุนปุ่มตั้งเวลากลับไปยังตำแหน่งเลข 0 หรือเปิดประตูเตา
 - ขณะปรุงอาหารอยู่สามารถเปิดประตูเตาได้ตามต้องการ
 - ขณะที่ปุ่มตั้งเวลาหยุดทำงาน เวลาการปรุงอาหารที่เหลือคงค้างไว้อยู่ และเมื่อต้องการปรุงอาหารต่อ ให้เปิดประตูเตาเครื่องจะทำงานต่อทันที
 - หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาการปรุงอาหารขณะที่เครื่องทำงานอยู่ เพียงหมุนปุ่มตั้งเวลาไปยังตำแหน่งเลขหมายที่ต้องการได้ทันที

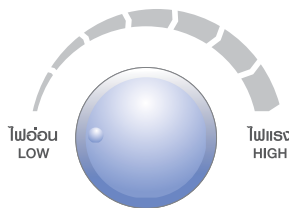
คำเตือน

หลังจากปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ควรหมุนปุ่มตั้งเวลากลับไปยังตำแหน่ง 0 ทุกครั้ง

ขั้นตอนการปรุงอาหารจากเตาไมโครเวฟ



1. หมุนปุ่มตั้งระดับความร้อน ไปยังกำลังไฟที่ต้องการ



2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร (ดูข้อแนะนำจาก ตารางแนะนำการใช้เวลาและกำลังไฟ หน้า 9 ถึง 11)

- **เครื่องเริ่มทำงาน** ตัวเลขของการตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง พร้อมมีสัญญาณไฟกระพริบที่ตัวเลขบนแผงหน้าปัด
- **หลังจากหมดเวลาการปรุงอาหาร** สัญญาณไฟตัวเลขบอกเวลากลับมายังตำแหน่ง 0 พร้อมสัญญาณเสียงเตือน เครื่องจะหยุดการทำงาน และไฟส่องสว่างในเตาจะดับโดยอัตโนมัติ

ข้อสังเกต

1. เตารุ่น R-270/R-280 ตั้งเวลาปรุงอาหารได้ 0-30 นาที
ในการปรุงอาหารและละลายอาหารแช่แข็ง สามารถเลือกตั้งเวลาได้ ตั้งแต่ 15 วินาที จนถึง 5 นาที ได้ ซึ่งจะมีสัญญาณไฟกระพริบแสดงขีดเวลาที่ปุ่มตั้งเวลา
2. ควรใช้เตาอย่างถูกวิธี เนื่องจากเตาได้รับการออกแบบมาพร้อมระบบรักษาความปลอดภัยเป็นอย่างดี หลังจากหมดรอบการตั้งเวลาปรุงอาหาร หรือหลังเปิดประตูเตาแล้ว จะสามารถตั้งเวลาให้เครื่องทำงานต่อได้อีกภายในเวลา 3 นาที ถ้าไม่เช่นนั้น ต้องเริ่มที่ขั้นตอนใหม่นี้ คือ เปิดประตูเตา แล้วปิดประตูเตา จากนั้นจึงตั้งเวลาปรุงอาหาร



การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

ถอดปลั๊กออกก่อนจะทำความสะอาดไมโครเวฟ หรือเปิดประตูทิ้งไว้เพื่อป้องกันเตาทำงานในขณะที่ทำความสะอาดอยู่

ห้ามทำความสะอาดเตาเป็นระยะ ๆ – ควรทำความสะอาดเตา เพื่อป้องกันไม่ให้มีควันดำในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตามีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่อให้เกิดอันตรายอื่น ๆ ขึ้น

ภายนอก:

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อน ๆ ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง

ประตูเตา:

เช็ดประตูทั้งด้านนอกและด้านใน ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดบริเวณประตูและส่วนที่ติดกัน เพื่อขจัดรอยเปื้อนหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง

แผงหน้าปัด:

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดแผงหน้าปัดอย่างเบามือ (ใช้ผ้าชุบน้ำเพียงอย่างเดียว ห้ามใช้สบู่หรือน้ำยาทำความสะอาด)

ห้ามขัดถูหรือใช้น้ำยาเคมีทำความสะอาด ระวังอย่าให้ผ้าชุบน้ำจนเกินไป

ข้อควรระวัง:

ระวังอย่าให้ปุ่มจับเวลาเลื่อนออกจากตำแหน่ง "0" (ปิด) ระหว่างทำความสะอาด เพราะเตาจะทำงานทันทีที่ประตูปิด

ผนังภายใน:

ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นแล้วบิดให้หมาดเช็ดทำความสะอาดผนังภายในเพื่อสุขอนามัย ทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดที่ปิดตัวนำคลื่นเพื่อขจัดเศษอาหารที่กระเด็น ไม่เช่นนั้น คราบอาหารที่สะสมอาจทำให้ผนังบริเวณนั้นร้อนจนเกิดควันหรือลุกไหม้ได้ ห้ามแกะที่ปิดตัวนำคลื่นออก ห้ามใช้น้ำยาล้างทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง ห้ามขัดถูส่วนใดๆ ของเตาไมโครเวฟ รวมทั้งห้ามฉีดน้ำหรือน้ำยาใดๆ ลงบนส่วนหนึ่งส่วนใดของเตาโดยตรง

ในการทำทำความสะอาด ต้องระวังอย่าให้น้ำมากเกินไป หลังทำความสะอาดเสร็จ ให้ใช้ผ้าแห้งนุ่มๆ เช็ดตามอีกครั้งให้แห้งสนิท

จานหมุน/แท่นรองจานหมุน

ล้างออกด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ และเช็ดให้แห้ง

การเรียกบริการตรวจเช็ค

ก่อนโทรเรียกบริการตรวจเช็ค โปรดตรวจสอบดังนี้:

วางน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนจานหมุนแล้วปิดประตูเตา ตั้งค่าตัวจับเวลาไว้ที่ 1 นาที ด้วยระดับความร้อนสูง

ก. ไฟในเตาสว่าง?

ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

ข. พัดลมระบายความร้อนทำงาน?

ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

(เอามือไปอังที่ช่องระบายอากาศด้านหลัง)

ค. จานหมุนหมุนหรือไม่?

ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

(จานหมุนอาจหมุนตามเข็มหรือทวนเข็มนาฬิกาก็ได้ ถือเป็นเรื่องปกติ)

ง. เมื่อผ่านไปหนึ่งนาที มีสัญญาณเสียงดังหรือไม่?

ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

จ. น้ำในแก้วร้อน?

ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

หากการทำงานของเครื่องไม่เป็นไปตามข้อใดข้อหนึ่งข้างต้น โปรดตรวจสอบที่เสียบปลั๊กและระบบไฟฟ้าในบ้าน หากทุกอย่างปกติดี โปรดติดต่อศูนย์บริการของซาร์ป

หมายเหตุ: ถ้าคุณตั้งเวลาปรุงอาหารเกินกว่า 20 นาที ด้วยระดับความร้อนสูง เตาไมโครเวฟจะทำการลดระดับความร้อนลงโดยอัตโนมัติหลังจากเครื่องทำงานไปแล้ว 20 นาที เพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนสูงเกินไป

ข้อมูลจำเพาะ

แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ	: โปรดดูจากฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะด้านหลังเครื่อง
กำลังไฟฟ้าเข้า	: 1.25 กิโลวัตต์
กำลังไฟฟ้าออก	: 800 วัตต์* (ขั้นตอนการทดสอบของ IEC)
ความถี่คลื่น	: 2450 เมกะเฮิร์ตซ์ (Class B/Group 2)**
ขนาดภายนอก	: 460 มม.(ก) x 275 มม.(ส) x 380 มม.(ล)
ขนาดภายใน	: 319 มม.(ก) x 211 มม.(ส) x 336 มม.(ล) ***
ความจุ	: 22 ลิตร***
ระบบปรุงอาหาร	: ระบบจานหมุน (ขนาดจานหมุน เส้นผ่านศูนย์กลาง 272 มิลลิเมตร)
น้ำหนัก	: ประมาณ 12 กิโลกรัม

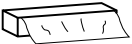
* การวัดค่านี้อิงตามมาตรฐาน IEC (International Electrotechnical Commission) หรือคณะกรรมการระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐานสาขาอิเล็กทรอนิกส์) สำหรับวัดค่ากำลังไฟออก

** เป็นการแบ่งประเภทของอุปกรณ์คลื่นความถี่ ISM (Industrial, Scientific and Medical) ที่อธิบายไว้ใน International Standard CISPR11

*** ความจุภายในคำนวณจากการวัดค่าความกว้าง ความลึก และความสูงสูงสุด
ความจุสำหรับการใส่อาหารจะน้อยกว่านั้น



คู่มือใช้งานภาชนะและเครื่องครัว

ภาชนะที่ใช้	เตาไมโครเวฟ
เครื่องแก้ว (ทนความร้อน) 	○
เซรามิก (ทนความร้อน) 	○
เครื่องปั้นดินเผา, ภาชนะดินเผาเนื้อแกร่ง	○
เครื่องครัวโลหะ, เครื่องครัวสแตนเลส 	X
ฟาง, หวาย และไม้ 	ระยะเวลาสั้นๆ
เครื่องครัวพลาสติก (ซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ) 	ระยะเวลาสั้นๆ
จานกระดาษ, พืชชูเนกประสงค์ 	ระยะเวลาสั้นๆ
พลาสติกคลุมอาหาร (ซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ) 	○
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ 	ใช้หุ้มป้องกันอาหารไหม้
จานอะลูมิเนียมฟอยล์ 	X

ตารางแนะนำการใช้เวลาและกำลังไฟ

ตารางแสดงการปรุงอาหารประเภท อาหารและเครื่องดื่ม

อาหารและเครื่องดื่ม	ปริมาณ (กรัม/มล.)	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	วิธีการ
กาแฟ 1 ถ้วย	150	ไฟแรง	1	ไม่ต้องปิดฝา
นม 1 ถ้วย	150	ไฟแรง	1	ไม่ต้องปิดฝา
น้ำ 1 ถ้วย	150	ไฟแรง	11/2-2	ต้มโดยไม่ปิดฝา
6 ถ้วย	900	ไฟแรง	10-12	ต้มโดยไม่ปิดฝา
1 ซาม	1,000	ไฟแรง	10-12	ต้มโดยไม่ปิดฝา
อาหารจานเดียว (ผัก เนื้อ และเครื่องปรุง)	400	ไฟแรง	4	พรมน้ำลงบนส่วนผสม ปิดฝา เปิดคนอาหาร เมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง
สตอร์	200	ไฟแรง	2-3	ปิดฝา คนหลังการอุ่น
ซูปใส	200	ไฟแรง	2	ปิดฝา คนหลังการอุ่น
ซูปข้น	200	ไฟแรง	2	ปิดฝา คนหลังการอุ่น
ผักสด	200	ไฟแรง	2-3	เติมน้ำ ปิดฝา เปิดคนอาหารเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
	500	ไฟแรง	4-5	
เครื่องปรุงแต่งต่างๆ	200	ไฟแรง	1-2	พรมน้ำ ปิดฝา หมั่นคนเป็นระยะๆ
	500	ไฟแรง	4-5	
เนื้อหั่นบางๆ 1 ชิ้น*	200	ไฟแรง	3-4	ทาซอสต่างๆ บนชิ้นเนื้อ ปิดฝา
เนื้อปลา*	200	ไฟแรง	2-3	ปิดฝา
ละลายเนยเหลว	50	ไฟแรง	1/2-1	-
มาการีน*				

* ที่อุณหภูมิอาหารแช่แข็ง



การปรุงอาหารประเภท เนื้อ ปลา เบ็ด ไก่

อาหารและเครื่องต้ม	ปริมาณ (กรัม/มล.)	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	วิธีการ	ตั้งอาหาร พักไว้ (นาที)
เนื้อสับ	1,000	ไฟแรง	16-18	วางบนจานแบน	10
เนื้อปลา	200	ไฟแรง	3-4	ปรุงรส วางบนจานแบน ปิดคลุมอาหาร	3
เนื้อไก่	1,200	ไฟแรง	20-22	ปรุงรส ใส่ซอสหรือหม้อสำหรับอบ พลิกกลับเมื่อเวลา ปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	3
น่องไก่	200	ไฟแรง	3-4	ปรุงรส วางบนจานแบน ปิดคลุมอาหาร	3

* ที่อุณหภูมิอาหารแช่แข็ง

ตารางแสดงการละลายน้ำแข็งและปรุงอาหาร

อาหารและเครื่องต้ม	ปริมาณ (กรัม/ มล.)	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เติมน้ำ (ช้อนโต๊ะ)	วิธีการ	ตั้งอาหาร พักไว้(นาที)
เนื้อ ปลา	300	ไฟแรง	10-11	-	ปิดฝา	1-2
ปลา เนื้อ	400	ไฟแรง	8-9	-	ปิดฝา คนอาหารเมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	-
ผักขม	300	ไฟแรง	7-9	-	ปิดฝา คนอาหารเมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2
บรอกโคลี	300	ไฟแรง	7-9	3-5	ปิดฝา คนอาหารเมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2
ถั่ว	300	ไฟแรง	7-9	3-5	ปิดฝา คนอาหารเมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2
ผักรวม	500	ไฟแรง	12-14	3-5	ปิดฝา คนอาหารเมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2
ผักตระกูล กะหล่ำปลี	300	ไฟแรง	7-9	3-5	ปิดฝา คนอาหารเมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2
กะหล่ำปลีม่วง	450	ไฟแรง	3-5	3-5	ปิดฝา คนอาหารเมื่อเวลาปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง	2



ตารางแสดงการละลายน้ำแข็ง

อาหาร	ปริมาณ (กรัม/มล.)	กำลังไฟ	เวลา (นาท.)	วิธีการ	ตั้งอาหาร พักไว้ (นาท.)
เนื้อมูบ (หมู เนื้อลูกวัว)	1,500	ไฟอ่อน	58-64	วางอาหารบนจานหมุน ให้กลับอาหาร	30-90
	1,000	ไฟอ่อน	42-48	เมื่อเวลาละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง	30-90
	500	ไฟอ่อน	18-20		30-90
สติก เนื้อมูบแบ่งทอด ดับ	200	ไฟอ่อน	7-8	พลิกกลับอาหาร เมื่อเวลาละลายน้ำแข็งผ่านไป ครึ่งหนึ่ง	30 10
เบ็ด ไก่	1,500	ไฟอ่อน	48-52	วางอาหารบนจานหมุน กลับอาหาร เมื่อเวลา ละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง	30-90
	1,200	ไฟอ่อน	39-43	วางอาหารบนจานหมุน กลับอาหาร เมื่อเวลา	30-90
	1,000	ไฟอ่อน	33-37	ละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งหนึ่ง	30-90
เค้ก (1 ชิ้น)	100-150	ไฟอ่อน	2-5	วางขนมเค้กบนจานรองเค้ก	5
เค้กครีม (1 ชิ้น)	150	ไฟอ่อน	3-4	วางขนมเค้กบนจานรองเค้ก	10
พาย	-	ไฟอ่อน	20-24	วางพายบนจานรอง	30-60

If you need the English operation manual of
R-270 / R-280, Please contact our call center.
02-352 4949 or 1-800-44-4949



SHARP®

บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด

952 ชั้น 12 อาคารรามแลนด์

ถนนพระรามที่ 4 แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

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

SHARP
SHARP CORPORATION

TINSZA279WRRZ-T31