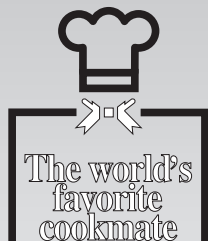


# SHARP

## คู่มือการใช้ OPERATION MANUAL



### รุ่น R-390I



สารบัญ	หน้า
ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย	1
คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ	3
ข้อแนะนำในการติดตั้ง	4
ส่วนประกอบของเตา	4
การทำงานของแผงควบคุม	
จอแสดงผล	5
แผงควบคุม	5
ก่อนการใช้งาน	
เริ่มการใช้งาน	6
การตั้งเวลา	6
หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)	6
ยกเลิกการตั้งโปรแกรมในระหว่างการปรุงอาหาร	6
เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	7
การใช้งาน	
การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	8
การตั้งโปรแกรมการทำงานแบบต่อเนื่อง	9
การปรุงอาหารทันที	9
การเพิ่มเวลาในระหว่างโปรแกรมการปรุงอาหาร	10
การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ	
ข้อสังเกตในการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ	11
อุ่นอัตโนมัติ	11
ปรุงอาหารอัตโนมัติ	13
เมนูด่วนพร้อมสูตรอาหาร	16
ละลายเนย/ชีสค็อกแลต	19
ละลายอาหารแช่แข็งด่วน	21
ละลายอาหารแช่แข็ง	22
คำสั่งพิเศษอื่นๆ	
การตั้งค่าลด/เพิ่ม	24
ตั้งเวลา	25
คำสั่งพิเศษ	26
เสียงเตือน	29
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	30
การเรียกบริการตรวจเช็ค	30
ข้อมูลจำเพาะ	30

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจผลิตภัณฑ์ของบริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด เพื่อให้การใช้เตาไมโครเวฟเป็นไปอย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้กันอย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้ สำหรับอ้างอิงในกรณีที่มีปัญหา



# ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิง

ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ผู้พิการหรือไม่มีประสบการณ์ใช้เตาอบตามลำพัง เว้นแต่พวกเขาเหล่านั้นจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัยเสียก่อน

ต้องคอยระมัดระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาอบ

**คำเตือน:** ควรอนุญาตให้เด็กใช้เตาอบตามลำพังเฉพาะเมื่อได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างเพียงพอเท่านั้น เพื่อให้เด็กสามารถใช้งานเตาอบได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

**คำเตือน:** หากฝาหรือซีลฝาของเตาไมโครเวฟเกิดความเสียหาย ห้ามใช้งานเตาจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการ

**คำเตือน:** ห้ามแก้ไข ซ่อมแซมหรือตัดแปลงเตาไมโครเวฟด้วยตนเอง ไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาไมโครเวฟหรือเสนอบริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการหรือช่างไมโครเวฟ หากการซ่อมบำรุงดังกล่าวจำเป็นต้องมีการถอดสวิตช์ความปลอดภัยของเครื่อง โดยเฉพาะที่ปิดตัวนำคลื่น

หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ การเปลี่ยนสายไฟจะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจากชาร์ปเท่านั้น

**คำเตือน:** ห้ามอบอาหารหรือของเหลวในภาชนะที่ปิดสนิทเนื่องจากอาจจะระเบิดได้ การอุ่นเครื่องต้มด้วยไมโครเวฟสามารถทำให้เกิดการเดือดประทุที่เกิดจากความร้อนสะสมหลังจากการอุ่น ดังนั้นจึงต้องระมัดระวังเมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ

ห้ามต้มไข่ทั้งเปลือก และไม่ควรรุ่นไข่ที่ต้มแล้วทั้งฟองในเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากไข่อาจจะระเบิดได้แม้กระทั่งหลังจากที่ต้มด้วยไมโครเวฟเสร็จแล้ว ในการปรุงหรืออุ่นไข่ที่ยังไม่ได้ตีหรือคนให้เข้ากันนั้น ให้เจาะที่ไข่แดงและไข่ขาว มิฉะนั้นไข่อาจจะระเบิดได้ ให้ปกปิดเปลือกไข่และผ่าไข่ต้มเป็นชิ้นๆ ก่อนทำการอุ่นในเตาไมโครเวฟ

ควรตรวจสอบภาชนะเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยใช้กับไมโครเวฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวกและพุพองจากความร้อน จะต้องคนหรือเขย่าอาหารที่ใส่ในขวดนมหรือภาชนะสำหรับทารกและตรวจสอบซีลอุดนมุกุมิ ก่อนการบริโภคเสมอ

ควรเฝ้าดูการทำงานของเตาอบ ในกรณีที่อบอาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นพลาสติกหรือกระดาษ เนื่องจากภาชนะอาจลุกติดไฟได้ ถ้าสังเกตเห็นควันไฟออกมาจากเตาไมโครเวฟ ให้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊ก แล้วปิดฝาไว้เพื่อระงับเปลวไฟ ควรทำความสะอาดและนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟเสมอ

การไม่ดูแลรักษาให้เตาอบอยู่ในสภาพที่สะอาดอาจทำให้พื้นผิวเตาอบเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตาไมโครเวฟมีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่นๆ ขึ้น

ดูข้อแนะนำในการทำความสะอาดซีลฝาเตาไมโครเวฟ ผนังด้านในและชิ้นส่วนใกล้เคียงต่างๆ ที่หน้า 30

## คำเตือนอื่นๆ

- เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาไมโครเวฟ ควรปฏิบัติดังนี้:
  - ห้ามปรุงอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง
  - ถอดยางรัดหรือเชือกออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ
  - ห้ามปรุงอาหารด้วยการทอดในน้ำมันหรือไขมันปริมาณมาก เพราะจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้
- เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเดือดพุ่งของอาหารหรือเครื่องต้มในภาชนะบรรจุ
 

เตาไมโครเวฟนี้สามารถอุ่นอาหารและเครื่องต้มได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้น จึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะสมกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจ ให้เริ่มต้นที่เวลาและระดับความร้อนต่ำไว้ก่อน แล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอดีเท่านั้น

ข้อแนะนำเพิ่มเติม:

  - ไม่ควรนำภาชนะที่ปิดสนิทเข้าเตาไมโครเวฟ รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้
  - ไม่ควรตั้งเวลาในการอุ่นนานเกินไป
  - ในการต้มของเหลวในเตาไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
  - เมื่อต้มเสร็จแล้วให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่งที่อาจจะยังไม่เกิดขึ้นทันที
  - การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งเมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ หรือเมื่อวางซ้อน เครื่องครัวอื่นๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น





3. เต้าไมโครเวฟนี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น และควรใช้สำหรับการอุ่น การปรุง และละลายอาหารแช่แข็งและอุ่นเครื่องต้มเท่านั้น  
แต่ไม่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการคั่ว การทอด หรืออุปกรณ์ทางอายุรกรรม เช่น ถังบรรจุโปรตีนอาหาร
4. ห้ามเปิดเครื่องทำงาน หากมีสิ่งกีดขวางอยู่ระหว่างฝาเต้าไมโครเวฟ
5. อย่าให้ภาชนะ ฝาจับภาชนะ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารกระแทกเข้ากับสลักฝาเต้าไมโครเวฟ ขณะนำอาหารออกจากเต้าไมโครเวฟ
6. อย่ายื่นสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะอุปกรณ์โลหะเข้าไปในตะแกรง หรือระหว่างฝาปิด และภายในเต้าไมโครเวฟขณะที่เครื่องทำงานอยู่
7. อย่ากดหรือกระแทกสลักฝาเต้าไมโครเวฟ
8. ควรใช้ถุงมือจับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารร้อนในเต้าไมโครเวฟ เนื่องจากความร้อนของอาหารจะส่งผ่านไปยังอุปกรณ์ดังกล่าว และทำให้ผิวหนังไหม้พองได้
9. ถ้าหลอดไฟเสีย กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือช่างเทคนิคของศูนย์บริการซัพพอร์ตซึ่งผ่านการฝึกอบรม
10. หลีกเลียงไอน้ำเดือดเพราะจะทำให้ฟุ้งโดนหน้าและมีมือ  
ค่อยๆ เปิดฝาคอร์อบภาชนะ หรือพลาสติกห่อหุ้มอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึงถุงข้าวโพดคั่ว และถุงประกอบอาหารของเต้าไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
11. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่ถูกทับอยู่ใต้ตาบ หรือไม่วางอยู่บนพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
12. การป้องกันจันหมุนแตก:
  - ก. ปล่อยให้จันหมุนเย็นตัวลง ก่อนทำความสะอาดด้วยน้ำ
  - ข. อย่าวางของร้อนบนจันหมุนที่เย็นจัด
  - ค. อย่าวางของเย็นจัดบนจันหมุนที่ร้อน
13. อย่าวางสิ่งของต่างๆ บนฝาคอร์อบเต้าไมโครเวฟ
14. ไม่ควรจัดเก็บอาหารหรือสิ่งใดๆ ไว้ในเต้าไมโครเวฟ
15. ก่อนทำการอุ่นอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะประกอบอาหารไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในเต้าไมโครเวฟขณะอุ่นอาหาร





## คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ

	ควรทำ	ไม่ควรทำ
ไข่ ผัก ผลไม้ ผลไม้เปลือกแข็ง เมล็ดพืช ใ้สักรอกและ หอยนางรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>* เจาะไข่แดง ไข่ขาวและหอยนางรม ก่อนนำเข้าเตา เพื่อป้องกัน “การระเบิด”</li> <li>* เจาะผิวมันฝรั่ง แอปเปิ้ล น้ำเต้า ฮีทดอก ใ้สักรอก และหอยนางรมก่อน เพื่อให้ไอน้ำภายในระเหยออกมาได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* การปรุงอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก อาจทำให้ไข่ “ระเบิด” ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายกับเตา ไมโครเวฟ หรือทำให้เกิดการบาดเจ็บขึ้นได้</li> <li>* อุณหภูมิของไข่ทั้งฟอง</li> <li>* ปรุงหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป</li> <li>* อบผลไม้เปลือกแข็งหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก</li> </ul>
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* เลือกป๊อปคอร์นบรรจุสำเร็จซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ โดยเฉพาะ</li> <li>* เมื่อได้ยินเสียงป๊อปคอร์นแตกตัวแล้ว ให้ปิดเครื่อง แล้วรอสัก 1-2 วินาที เพื่อให้ป๊อปคอร์นแตกตัวให้หมด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* อบข้าวโพดคั่วในถุงกระดาษสีน้ำตาลทั่วไปหรือใน ซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ</li> <li>* ตั้งเวลาการทำป๊อปคอร์นนานเกินไป</li> </ul>
อาหารเด็กอ่อน	<ul style="list-style-type: none"> <li>* เทอาหารเด็กอ่อนใส่จานใบเล็กและอุ่นอย่าง ระวังร้อนเกินไป ควรหมั่นคนบ่อยๆ ให้ตรวจสอบระดับ อุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอาหารไหม้</li> <li>* เปิดฝาขวดและถอดจุกนมออกจากขวดก่อนทำการ อุ่นนมทุกครั้ง หลังจากอุ่นเสร็จแล้วให้เขย่าขวดนม เพื่อปรับอุณหภูมิให้เท่ากัน ควรตรวจสอบระดับ อุณหภูมิก่อนนำไปให้เด็กทาน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* อุณหภูมิของนมที่ใช้แล้วทิ้ง</li> <li>* ใช้ความร้อนสูงเกินไปในการอุ่นขวดนม (ควรอุ่นในระดับที่ร้อนพอดี)</li> <li>* อุณหภูมิของนมที่ทิ้งมีจุกขวดนมเปิดอยู่</li> <li>* อุณหภูมิของนมที่ทิ้งขวดบรรจุที่ซื้อมาแต่แรก</li> </ul>
อาหารทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ถ้าเป็นอาหารประเภทมีไส้ หลังจากอุ่นแล้วให้ตัด แบ่งเป็นชิ้น เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาและป้องกัน อาหารไหม้</li> <li>* ใช้ซามแก้วกันลื่นสำหรับไมโครเวฟเมื่ออบอาหาร เหลวหรือซีเรียลเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจนล้นออกมา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* อุณหภูมิของอาหารทั้งในซามแก้วปิดฝา หรือภาชนะ บรรจุที่ปิดผนึก</li> <li>* ทำน้ำมันให้ร้อนจัดจนเกินไป</li> <li>* ใช้เตาในการอุ่นหรืออบไม้แห้งสมุนไพร ดอกไม้ กระดาษหรือเสื้อผ้าที่เปียกชื้น</li> <li>* เปิดให้เตาทำงานโดยไม่มีอาหารภายในเตา</li> </ul>
ของเหลว (เครื่องดื่ม)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* สำหรับการต้มหรือปรุงของเหลวให้ดูคำแนะนำ สำคัญ เพื่อความปลอดภัยที่หน้า 1 เพื่อป้องกัน การระเบิดและการเดือดประทุที่เกิดจากความร้อน สะสมหลังจากการปรุง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* อุณหภูมิของนมที่เกินกำหนด</li> </ul>
อาหารกระป๋อง	<ul style="list-style-type: none"> <li>* นำอาหารออกจากกระป๋องก่อนอุ่นร้อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* อุณหภูมิของอาหารทั้งกระป๋อง โดยไม่เทอาหารออก ก่อน</li> </ul>
ใ้สักรอกมัน พาย ฟุดดิง	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำสำหรับอาหารที่มี ปริมาณน้ำตาล และ/หรือไขมันสูง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ตั้งเวลาในการปรุงอาหารมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ อาหารไหม้ได้</li> </ul>
เนื้อสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ใช้ตะแกรงอบสำหรับเตาไมโครเวฟในการรองรับน้ำ ที่ออกมาจากเนื้ออบ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* วางเนื้อลงบนจานหมุนโดยตรง</li> </ul>
ภาชนะที่ใช้	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ก่อนใช้ควรตรวจสอบว่าภาชนะที่จะใช้นั้นเหมาะ สำหรับการทำอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ใช้อุปกรณ์โลหะในเตาไมโครเวฟ ทั้งนี้เพราะโลหะจะ สะท้อนคลื่นไมโครเวฟ และอาจเป็นสาเหตุให้เกิด ประกายไฟ</li> </ul>
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ใช้ปิดอาหารเพื่อไม่ให้สุกเกินไป</li> <li>* ฝั่คุดประกายไฟ ใช้ฟอยล์น้อยลงหรือให้ห่างจาก ผนังเตาไมโครเวฟ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ใช้แผ่นฟอยล์มากเกินไป</li> <li>* วางอาหารที่ปิดแผ่นฟอยล์ไว้ใกล้กับผนังด้านในเตา อันอาจทำให้เกิดประกายไฟและเตาเสียหายได้</li> </ul>
จานสำหรับทำเกี๊ยม	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ใช้ขนาดที่เหมาะสม เช่น จานทนความร้อนและ จานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ วางรองจาน สำหรับทำเกี๊ยมไว้ แล้วจึงนำไปวางไว้บนจานหมุน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ตั้งเวลาการอุ่นซ้ำเกินเวลาที่ผู้ผลิตแนะนำ ซึ่งอาจ ทำให้จานหมุนแตก และ/หรือชิ้นส่วนภายในเตา เสียหาย</li> </ul>



## ข้อแนะนำในการติดตั้ง

- นำวัสดุที่ใช้หีบห่อ (เช่น โฟมและกระดาษแข็ง) ออกจากเตาไมโครเวฟให้หมด รวมทั้งสติ๊กเกอร์สินค้าที่ประตูเตา (ถ้ามี) ตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนเสียหายหรือไม่ เช่น ประตูแตกหลุด ฉนวนประตูเสียหาย หรือมีรอยขีดข่วนภายในตู้หรือที่ประตู ในกรณีที่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย ห้ามใช้เตาจนกว่าจะได้รับการตรวจสอบเช็คจากศูนย์บริการของซาร์ป และได้รับการซ่อมบำรุง ถ้าจำเป็น
- อุปกรณ์เพิ่มเติมที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ
  - 2.1) จานหมุน
  - 2.2) แท่นรองจานหมุน
  - 2.3) คู่มือการใช้งาน
- ติดตั้งแท่นรองจานหมุนและจานหมุนตามภาพแผนผังส่วนประกอบของเตาที่แสดงด้านล่าง วางแท่นรองจานหมุนไว้ด้านล่างเตา และวางจานหมุนลงบนแท่นรองจานหมุน แล้วจัดวางให้เข้าที่กับเฟืองตรงกลาง ห้ามใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีจานหมุนและแท่นรองจานหมุน
- ไม่ควรตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง เช่น ตั้งอยู่ใกล้เตาอบแบบอื่น ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ด้านบนของเตาไมโครเวฟควรห่างจากเพดานอย่างน้อย 15 ซม. เตาไมโครเวฟนี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งแบบติดผนังหรือตู้
- ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับเตาไมโครเวฟหรือการบาดเจ็บของบุคคล อันเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการเชื่อมต่อไฟอย่างถูกต้อง ทั้งนี้ แรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่ใช้กับเตานี้จะต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะด้านหลังเครื่อง
- เตาไมโครเวฟนี้จะต้องต่อสายดิน

### ข้อควรระวัง

สายไฟของเตาไมโครเวฟจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้

สีเขียวและสีเหลือง	:	สายดิน
สีน้ำเงิน	:	Neutral
สีน้ำตาล	:	Live

เนื่องจากสีของสายไฟของเตาไมโครเวฟอาจจะไม่ตรงสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามต่อไปนี้:

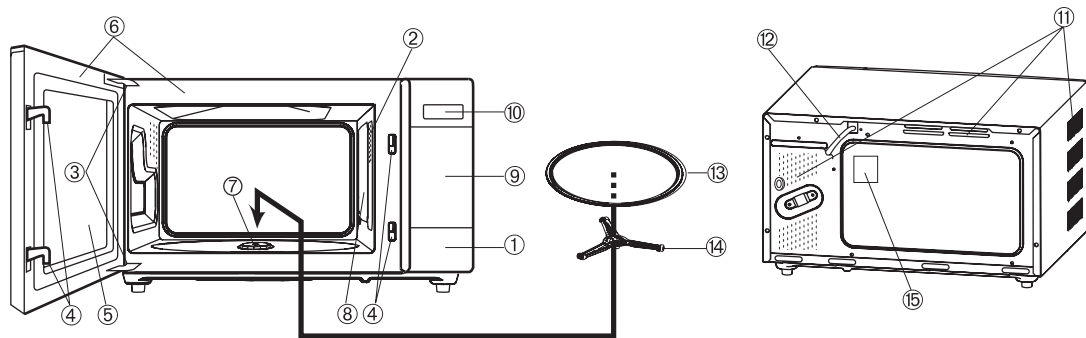
ต้องต่อสายไฟสีเหลืองและเขียว เข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์สายดิน  $\perp$  หรือขั้วที่มีสีเหลืองและเขียว

ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊ก ที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือมีสีน้ำเงิน

ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล

- \* ในกรณีที่เต้ารับของท่านเป็นแบบ 2 รู จะต้องติดตั้งสายดินเข้ากับจุดต่อสายดินซึ่งอยู่ด้านหลังตอนล่างของเตา ก่อนใช้งาน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว

## ส่วนประกอบของเตา



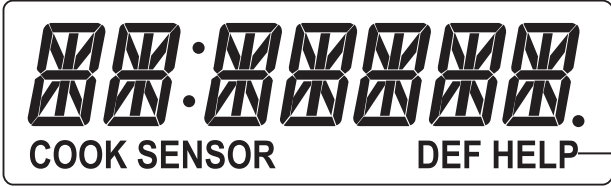
1. ปุ่มเปิดประตูเตา
2. หลอดไฟ
3. บานพับประตู
4. สลักประตู
5. ประตูเตา
6. ฉนวนประตู และผิวฉนวน
7. เฟืองสำหรับวางแท่นรองจานหมุน
8. ที่ปิดตัวนำคลื่น (ห้ามดึงออก)
9. แผงหน้าปัด (ดูหน้า 5)
10. จอแสดงผลแอลซีดี
11. ช่องระบายอากาศ
12. สายไฟ
13. จานหมุน
14. แท่นรองจานหมุน
15. ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะ

# การทำงานของแผงควบคุม

การทำงานของเตาไมโครเวฟจะถูกควบคุมด้วยการกดปุ่มบนแผงควบคุม

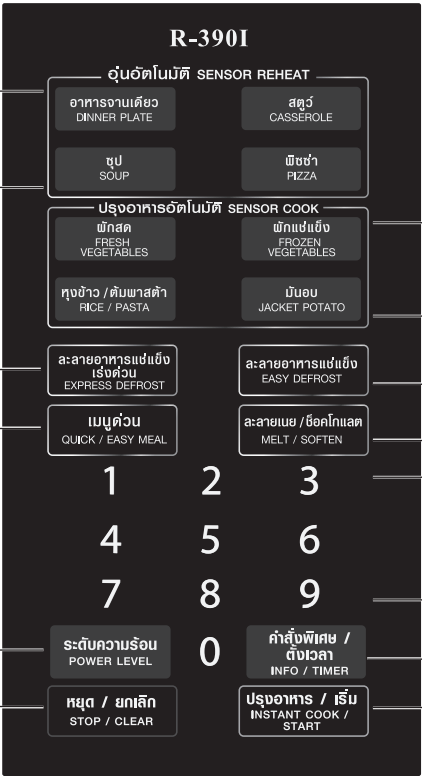
เสียงสัญญาณจะดังขึ้นทุกครั้งที่ใช้กดปุ่มบนแผงควบคุม และเมื่อเตาไมโครเวฟทำงานเสร็จตามโปรแกรม จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นประมาณ 2 วินาทีหรือ 4 ครั้ง กรณีที่ต้องเพิ่มขั้นตอนในการปรุงอาหาร (เช่น ต้องพลิกกลับอาหาร)

## จอแสดงผล



ตัวแสดงสถานะ

## แผงควบคุม



**ปุ่มอุ่นอัตโนมัติ**  
กดเพื่อเลือกตัวเลือกอุ่นอัตโนมัติ

**ปุ่มละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วน**  
กดเพื่อเลือกเมนูละลายอาหารแช่แข็งด่วน

**ปุ่มเมนูด่วน**  
กดเพื่อเลือกปรุงอาหารด้วยสูตรเมนูด่วน

**ปุ่มระดับความร้อน**  
กดเพื่อเลือกระดับความร้อน ถ้าไม่ได้เลือก เตาไมโครเวฟจะทำงานที่ระดับความร้อน 100% (สูง) โดยอัตโนมัติ  
กดเพื่อเปลี่ยนระดับความสูงสำหรับการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

**ปุ่มหยุด/ยกเลิก**  
กดเพื่อยกเลิกระหว่างการตั้งโปรแกรม หรือ กด 1 ครั้งเพื่อหยุดการทำงานของเครื่อง กด 2 ครั้งเพื่อหยุดและยกเลิกโปรแกรมการปรุงอาหาร

**อุ่นอัตโนมัติ SENSOR REHEAT**

อาหารจานเดียว DINNER PLATE	สตูว์ CASSEROLE
ซูป SOUP	พิซซ่า PIZZA

**ปรุงอาหารอัตโนมัติ SENSOR COOK**

ผักสด FRESH VEGETABLES	ผักแช่แข็ง FROZEN VEGETABLES
หุงข้าว / ต้มพาสต้า RICE / PASTA	มันอบ JACKET POTATO

**ละลายอาหารแช่แข็ง เร่งด่วน EXPRESS DEFROST**

**เมนูด่วน QUICK / EASY MEAL**

**ละลายอาหารแช่แข็ง EASY DEFROST**

**ละลายเนย / ซ็อคโกแลต MELT / SOFTEN**

1 2 3

4 5 6

7 8 9

**ระดับความร้อน POWER LEVEL**

**หยุด / ยกเลิก STOP / CLEAR**

**0**

**คำสั่งพิเศษ / ตั้งเวลา INFO / TIMER**

**ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START**

**ปุ่มปรุงอาหารอัตโนมัติ**  
กดเพื่อเลือกเมนูการปรุงอาหารอัตโนมัติ

**ปุ่มละลายอาหารแช่แข็ง**  
กดเพื่อเลือกเมนูละลายอาหารแช่แข็ง

**ปุ่มละลายเนย/ซ็อคโกแลต**  
กดเพื่อเลือกเมนูละลายเนย/ซ็อคโกแลต

**ปุ่มหมายเลข**  
กดเพื่อกำหนดระยะเวลาในการปรุงอาหาร เวลานาฬิกา หน้าหนีอาหาร

**ปุ่มคำสั่งพิเศษ/ตั้งเวลา**  
กดเพื่อเลือกระบบสวิตการทำงาน/ระบบป้องกันเครื่องทำงาน/ตั้งเวลา/การเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ/คำสั่งพิเศษหรือตั้งเวลา/กดเพื่อดูข้อมูลการปรุงอาหาร

**ปุ่มปรุงอาหาร/เริ่ม**  
กดเพื่อเริ่มทำงานหลังจากตั้งโปรแกรมแล้ว หรือ กด 1 ครั้งเพื่อให้เครื่องทำงาน 1 นาทีที่กำลังไฟ 100% (สูง) และเพิ่มเวลา 1 นาทีต่อการกดเพิ่มทุกครั้ง ระหว่างที่เครื่องทำงานอยู่



## ก่อนการใช้งาน

- \* เตาไมโครเวฟนี้มีระบบแสดงข้อมูลที่จอแสดงผล ข้อมูลที่เป็นประโยชน์จะปรากฏบนจอแสดงผล เพื่อช่วยแนะนำการใช้งานเตาไมโครเวฟ ข้อมูลที่ปรากฏบนจอแสดงผลจะถูกตัดทอนเป็นวรรคๆ

### เริ่มการใช้งาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	เสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้ารับ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประตูเปิดอยู่		MICRO- WAVE OVEN
2	กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก	หยุด / ยกเลิก STOP / CLEAR	. 0

### การตั้งเวลา

- \* เพื่อกำหนดเวลาปัจจุบันเช่น 11:34 (AM หรือ PM)

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม คำสั่งพิเศษ/ตั้งเวลา และปุ่ม หมายเลข 3	คำสั่งพิเศษ / ตั้งเวลา INFO / TIMER 3	CLOCK ENTER TIME
2	ใส่เวลาที่ถูกต้องโดยการกดหมายเลขตามลำดับ	1 1 3 4	11:34 HELP แถบไฟ (:) จะกะพริบ
3	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	11:34

นาฬิกาเป็นระบบเวลาแบบ 12 ชั่วโมง หากคุณพยายามใส่เวลาที่ผิด (เช่น 13:45) **ERROR** จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก และใส่เวลาที่ถูกต้องอีกครั้ง (เช่น 1:45)

### หยุด/ยกเลิก (Stop/Clear)

กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก 1 ครั้งเพื่อ:

1. ให้เตาหยุดการทำงานชั่วคราวในระหว่างการปรุงอาหาร
2. ลบข้อมูลหากป้อนค่าผิดพลาดในระหว่างการตั้งโปรแกรม

### ยกเลิกการตั้งโปรแกรมในระหว่างการปรุงอาหาร

ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก รายการ 2 ครั้ง





## เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

<b>การจัดวางอาหาร</b>	วางอาหารส่วนที่หนาที่สุดไว้ตรงขอบจานด้านนอก
<b>เวลาในการปรุงอาหาร</b>	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามข้อแนะนำไว้ก่อน แล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการอาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไป อาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
<b>การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา</b>	ควรใช้กระดาษทิชชูแผ่นใหญ่ พลาสติกคลุมอาหาร หรือฝาปิดภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ ปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา (เลือกชนิดให้เหมาะสมกับลักษณะของการประกอบอาหาร) การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันเศษอาหารกระเด็น และช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกัน (รวมทั้งช่วยรักษาความสะอาดของเตา)
<b>การป้องกันอาหารไหม้</b>	ในการปรุงอาหารประเภทเนื้อ หรือเบ็ดไก่ ควรใช้อะลูมิเนียมฟอยล์แผ่นเล็กๆ ปิดคลุมตรงส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันอาหารไหม้
<b>การคนอาหาร</b>	ควรคนอาหาร 1-2 ครั้งในระหว่างการปรุง ถ้าเป็นไปได้
<b>การพลิกกลับอาหาร</b>	อาหารประเภทไก่ แฮมเบอร์เกอร์ หรือสเต็ก ควรมีการพลิกกลับในระหว่างการปรุงอาหาร
<b>การสลับตำแหน่งอาหาร</b>	ยกตัวอย่างเช่น การปรุงอาหารประเภทลูกชิ้นเนื้อ ควรพลิกอาหารกลับด้านบ้าง และควรเปลี่ยนตำแหน่งการวางอาหารจากตรงกลางของจานไปตรงขอบจานบ้าง
<b>การตั้งอาหารพักไว้</b>	หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ควรมีเวลาตั้งอาหารพักไว้อย่างเหมาะสม ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอาหารเมื่อนำอาหารออกจากเตาแล้ว อย่าเพิ่งเปิดฝาคออบภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่
<b>การตรวจสอบอาหาร</b>	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>— ตูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารโดยทั่วกัน ไม่เฉพาะจุดใดจุดหนึ่ง</li> <li>— อาหารประเภทเบ็ด ไก่ ตรงบริเวณข้อต่อจะขยับได้ง่ายขึ้น</li> <li>— อาหารประเภทหมู เบ็ด ไก่ จะไม่มีสีเลือด</li> <li>— อาหารประเภทปลา เนื้อปลาจะไม่ใส เมื่อใช้ส้อมจิ้มเนื้อปลาจะแยกตัวออกจากกัน</li> </ul>
<b>ไอน้ำ</b>	ความชื้นและไอน้ำในอาหารจะส่งผลต่อการเกิดความชื้นภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งเป็นเรื่องปกติของการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ โดยทั่วไปแล้ว ถ้ามีการคลุมอาหารไว้ขณะประกอบอาหาร จะทำให้มีไอน้ำเกิดขึ้นน้อยกว่า การประกอบอาหารโดยไม่มียังใดคลุมอาหารเลย ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไมโครเวฟตั้งอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศดี
<b>จานสำหรับทำเกรียม</b>	เมื่อมีการใช้จานสำหรับทำเกรียมหรือวัสดุอุ่นร้อนด้วยตนเอง ต้องใช้ฉนวนทนความร้อน เช่น จานกระเบื้อง รองไว้ข้างใต้เสมอเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดขึ้นกับจานหมุน แทนรองจานหมุน และเพื่อองสำหรับวางแทนรองจานหมุน นอกจากนี้ ต้องตั้งเวลาการอุ่นตามข้อแนะนำที่ระบุไว้ ห้ามตั้งเวลาเกินจากนั้นเป็นอันขาด
<b>พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ</b>	ในการปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
<b>ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ</b>	ภาชนะพลาสติกที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้นั้น อาจมีบางชนิดที่ไม่เหมาะจะนำมาใช้ประกอบอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง เพราะภาชนะดังกล่าวอาจจะละลายหรือแตกได้





# การใช้งาน

## การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

อันดับแรกให้คุณกำหนดระยะเวลาการปรุงอาหารแล้วจึงระบุระดับความร้อน ซึ่งเป็นคุณสมบัติของการปรุงอาหารในระบบปกติ มีระดับความร้อน 11 ระดับ คุณสามารถตั้งเวลาได้ถึง 99 นาที 99 วินาที

สามารถปรับระดับความร้อนได้ตามการปรุงอาหาร

หลังการปรุงอาหาร พัดลมจะยังคงทำงานต่อ คำว่า COOLING อาจปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อเปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม หยุด/ยกเลิก ขณะพัดลมทำงานอยู่

จอแสดงผล	ระดับความร้อน		ตัวอย่าง
100P	100%	ความร้อนสูง	เนื้อดิบ ผัก ข้าว หรือ พาสต้า
90P	90%		
80P	80%		
70P	70%	ความร้อนสูงปานกลาง	อาหารที่สุกง่าย เช่น ไข่ หรือ อาหารทะเล
60P	60%		
50P	50%	ความร้อนปานกลาง	
40P	40%		
30P	30%	ความร้อนต่ำปานกลาง	ละลายน้ำแข็ง ละลายเนย
20P	20%		
10P	10%	ความร้อนต่ำ	ทำให้อาหารอุ่น
0P	0%		

หากไม่มีการเลือกระดับความร้อนไว้ ระบบจะเลือกระดับความร้อน 100% โดยอัตโนมัติ

\* สมมติว่าต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 2 นาที 30 วินาที ด้วยระดับความร้อน 100%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	ตั้งเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ		
2	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม		 เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

ในการลดระดับความร้อน ให้กดปุ่ม ระดับความร้อน จนกระทั่งระดับความร้อนที่ต้องการปรากฏขึ้น

\* สมมติว่าต้องการย่างเนื้อปลาเป็นชิ้นเป็นเวลา 10 นาทีด้วยระดับความร้อน 50%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	ตั้งเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ		
2	เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่ม ระดับความร้อน ที่ต้องการ (สำหรับความร้อน 50% กด 6 ครั้ง)		
3	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม		 เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

หากเปิดประตูขณะปรุงอาหาร เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารบนจอหน้าปัดจะหยุดโดยอัตโนมัติ เตาจะทำงานต่อได้ด้วยการปิดประตูเตา และกดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม อีกครั้ง เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารที่เหลืออยู่จะเริ่มนับถอยหลังต่อไป



## การตั้งโปรแกรมการทำงานแบบต่อเนื่อง

สามารถตั้งโปรแกรมให้เตาไมโครเวฟปรุงอาหารต่อเนื่องกันได้ถึง 3 ขั้นตอน โดยเปลี่ยนจากระดับความร้อนหนึ่งไปยังระดับถัดไปโดยอัตโนมัติ  
\* สมมติว่าคุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาทีด้วยความร้อน 50% ต่อด้วยปรุงอาหารเป็นเวลา 3 นาทีด้วยความร้อน 100%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่มเวลา เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ	1 0 0 0	10:00
2	เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่ม <b>ระดับความร้อน</b> (สำหรับความร้อน 50% กด 6 ครั้ง)	ระดับความร้อน POWER LEVEL x 6	50P
3	ตั้งโปรแกรมการทำงานที่ 2 โดยกดปุ่มเวลาตามต้องการ ถ้าไม่กดปุ่มเลือกความร้อน เครื่องจะทำงานที่ 100%	3 0 0	3:00
4	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	10:00 COOK เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงค่าศูนย์ 3:00 COOK ค่าในลำดับที่สองจะปรากฏขึ้นและเวลาจะเริ่มนับเวลาถอยหลังจนถึงศูนย์อีกครั้ง

## การปรุงอาหารทันที

เพื่อความสะดวก ปุ่มปรุงอาหารทันทีของซาร์ปะจะช่วยให้คุณปรุงอาหารได้ง่ายๆ ในเวลาหนึ่งนาทีด้วยระดับความร้อน 100%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b> ภายในเวลา 3 นาทีหลังจากปิดประตูเตาไมโครเวฟ เสร็จสิ้นการปรุงอาหารหรือกดปุ่ม <b>หยุด/ยกเลิก</b>	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	1:00 COOK เวลาเริ่มนับถอยหลัง

กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม** จนกว่าเวลาที่ต้องการจะปรากฏขึ้น  
ทุกครั้งที่คุณกดปุ่ม เวลาในการปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้น 1 นาที



## การเพิ่มเวลาในระหว่างโปรแกรมการปรุงอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาของไมโครเวฟระหว่างโปรแกรมการปรุงอาหารปกติโดยใช้ปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

\* สมมติว่าต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร 2 นาทีระหว่างการปรุงอาหาร 5 นาทีด้วยระดับความร้อน 50% (ขณะที่เวลาในการปรุงอาหารคงเหลือเท่ากับ 1 นาที 30 วินาที)

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่มเวลา เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ	5 0 0	5.00
2	เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่ม <b>ระดับความร้อน</b> ที่ต้องการ (สำหรับความร้อน 50% กด 6 ครั้ง)	ระดับความร้อน POWER LEVEL x 6	5.0P
3	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	5.00 COOK เวลาเริ่มนับถอยหลัง 1.30 COOK
4	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b> สองครั้งเพื่อเพิ่มเวลาการปรุงอาหารอีกสองนาที	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START x 2	3.30 COOK

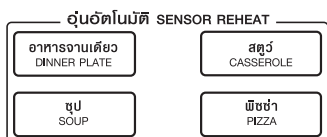


# การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

## ข้อสังเกตในการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

1. เช็ดความเปียกชื้น ที่ด้านนอกของภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร และด้านในเตาไมโครเวฟด้วยผ้าแห้งหรือกระดาษซับน้ำมันก่อนการปรุงอาหารด้วยเมนูอุ่นอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ
2. หลังจากเสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟ ให้รอ 2 นาทีก่อนใช้เมนูอุ่นอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ
3. เมื่อปรุงอาหารปริมาณเล็กน้อยด้วยเมนูอุ่นอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ อาหารอาจปรุงเสร็จในครั้งเดียวโดยไม่แสดงเวลาการปรุงอาหารคงเหลือหรือให้คำแนะนำใดๆ ระหว่างการปรุงอาหาร
4. เมื่อใช้ฟังก์ชันอัตโนมัติ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุในข้อแนะนำเมนูของแต่ละเมนูเพื่อให้ได้ความสุกของอาหารที่ดีที่สุด หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้วยความระมัดระวัง อาหารอาจไหม้ หรือดิบ หรือ **ERROR** อาจปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล
5. อาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าปริมาณหรือน้ำหนักที่แสดงไว้ในข้อแนะนำเมนูแต่ละเมนู ให้ปรุงอาหารแบบตั้งค่าเอง
6. หากต้องการเปลี่ยนระดับความสุกของอาหารหรือการละลายอาหารแช่แข็งจากค่ามาตรฐาน ให้กดปุ่ม **ระดับความร้อน** หนึ่งครั้ง (เพื่อเพิ่มระดับความร้อน) หรือสองครั้ง (เพื่อลดระดับความร้อน) หลังจากเลือกค่าที่ต้องการ โปรดดูที่หน้า 24
7. ระดับความสุกของอาหารจะแตกต่างกันไปตามสภาวะของอาหาร (เช่น อุณหภูมิเริ่มต้น รูปร่าง คุณภาพความสด) ตรวจสอบอาหารหลังจากการปรุงและหากจำเป็นให้ปรุงอาหารต่อด้วยระบบแบบตั้งค่าเอง
8. เพื่อป้องกันอันตรายจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้องของเด็ก ปุ่ม **อุ่นอัตโนมัติ** แต่ละปุ่มจะใช้งานได้ภายในเวลา 3 นาทีหลังจากการใช้งานก่อนหน้าเท่านั้น
9. ในการละลายอาหารแช่แข็งที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าที่ระบุในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งด่วน ให้กดปุ่ม **ละลายอาหารแช่แข็ง** หรือละลายน้ำแข็งแบบตั้งค่าเอง
10. **ERROR** จะปรากฏขึ้นหาก:  
น้ำหนักของอาหารมากหรือน้อยกว่าที่กำหนดไว้ในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งหรือคำแนะนำเมนูละลายเนย/ชีสโค้กแลตที่มีการตั้งโปรแกรมไว้เมื่อกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**  
หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** และตั้งโปรแกรมใหม่อีกครั้ง
11. เมื่อระบุน้ำหนักของอาหาร ให้ปิดเศษของน้ำหนักเป็น 0.1 กก. (100 กรัม) ตัวอย่างเช่น 1.65 กก. จะกลายเป็น 1.7 กก. เมื่อระบุน้ำหนักของเนยชีสโค้กแลต ครีมน้ำหนัก ให้ปิดเศษของน้ำหนักเป็น 0.01 กก. (10 กรัม)
12. หลังการปรุงอาหาร พัดลมจะยังคงทำงานต่อ คำว่า COOLING อาจปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อเปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** ขณะพัดลมทำงานอยู่

## อุ่นอัตโนมัติ



เมนูอุ่นอัตโนมัติจะคำนวณระดับความร้อนและเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

เมนูอุ่นอัตโนมัติจะมีตัวเลือกการอุ่น 5 ตัวเลือก ในการเลือกเมนู ให้กดปุ่มที่ต้องการ  
ปุ่ม **อุ่นอัตโนมัติ** ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูอุ่นอัตโนมัติในหน้า 12

\* สมมติว่าต้องการอุ่นอาหารจานเดียว 1 ที่

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม อาหารจานเดียว  * เมื่อเซ็นเซอร์ตรวจพบไอน้ำจากอาหาร เวลาในการปรุงอาหารคงเหลือจะปรากฏขึ้น (เช่นนั้นเวลาการอุ่นคงเหลือเท่ากับประมาณ 25 วินาที)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           อาหารจานเดียว DINNER PLATE         </div> x 1	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>DINNER</b> SENSOR HELP         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>PLATE</b> SENSOR HELP         </div> </div> <p style="text-align: center;">↓ หลังจากประมาณ 2 วินาที</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>DINNER</b> COOK SENSOR HELP         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>PLATE</b> COOK SENSOR HELP         </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>SENSOR</b> COOK SENSOR HELP         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>RE HEAT</b> COOK SENSOR HELP         </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">.25</span> COOK SENSOR HELP         </div> </div> <p>เวลาเริ่มนับถอยหลัง เมื่อเวลาการปรุงอาหารเป็นศูนย์ ข้อความ STAND, COVERED, 5 MIN จะปรากฏขึ้น เพื่อให้ตั้งพักอาหาร 5 นาที</p>

หมายเหตุ:

เมื่อใช้ปุ่ม **อุ่นซุป** ให้กดหนึ่งครั้งสำหรับซุปใส และกดสองครั้งสำหรับซุปข้น



### คำแนะนำเมนูอุ่นอัตโนมัติ

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	อุณหภูมิแรกเริ่ม (ประมาณ)	วิธีการ						
1	อาหารจานเดียว	1 ที่ (ประมาณ 400 กรัม)	แช่เย็นที่ +3°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร</li> <li>หลังจากการอุ่นอาหาร ตั้งทิ้งไว้ 5 นาที</li> </ul>						
		<table border="1"> <tr> <td>เนื้อ</td> <td>มันฝรั่ง</td> <td>ผัก</td> </tr> <tr> <td>175-180g</td> <td>125g</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อไก่</td> <td>ที่โปน</td> <td>2 ชนิด เช่น แครอท หั่นบาง ชูชิโกะ บล๊อคโคเล่</td> </tr> </table>	เนื้อ		มันฝรั่ง	ผัก	175-180g	125g	100g	เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อไก่
เนื้อ	มันฝรั่ง	ผัก								
175-180g	125g	100g								
เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อไก่	ที่โปน	2 ชนิด เช่น แครอท หั่นบาง ชูชิโกะ บล๊อคโคเล่								
2	สตูว์	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	แช่เย็นที่ +3°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางลงในชามสำหรับอุ่น และปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร และจุ่มด้วยไม้ปลายแหลม 5 ครั้ง</li> <li>หลังจากการอุ่นอาหาร ตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที แล้วคน</li> </ul>						
	สตูว์ เนื้อสโตรกานอฟ ไก่ตุ๋น		+20°C อุณหภูมิห้อง							
3	ซूपใส	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	แช่เย็นที่ +20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ</li> <li>ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร และจุ่มด้วยไม้ปลายแหลม 5 ครั้ง</li> <li>หลังจากอุ่น ให้คนอาหาร</li> </ul>						
	ฟักทอง มะเขือเทศ									
4	ซूपข้น	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	+20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ</li> <li>ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร และจุ่มด้วยไม้ปลายแหลม 5 ครั้ง</li> <li>หลังจากอุ่น ให้คนอาหาร</li> </ul>						
	ฟักทอง ซุปไก่และข้าวโพด		อุณหภูมิห้อง							
5	พิซซา	1-4 ชิ้น (1 ชิ้น หนักประมาณ 90 กรัม)	แช่เย็นที่ +3°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางพิซซาลงบนกระดาษซับน้ำมันบนจานหมุน</li> </ul>						

ความสุขของอาหารจะแตกต่างกันไปตามสภาวะของอาหาร (เช่น อุณหภูมิเริ่มต้น รูปร่าง คุณภาพความสด) ภาชนะและเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบเช็คความสุขของอาหารและถ้าจำเป็น ให้เพิ่มระยะเวลาการปรุงอาหารตามโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) ในการปรุงอาหารแบบระบบปกติ

## ปรุงอาหารอัตโนมัติ

ปรุงอาหารอัตโนมัติ SENSOR COOK	
ผักสด FRESH VEGETABLES	ผักแช่แข็ง FROZEN VEGETABLES
หุงข้าว / ต้มพาสต้า RICE / PASTA	มันอบ JACKET POTATO

### ผักสด

- ผักเนื้อแข็ง
- ผักเนื้ออ่อน

### ผักแช่แข็ง

- ผักชิ้นเล็กรวม
- ผักชิ้นใหญ่รวม

### หุงข้าว/ต้มพาสต้า









- ข้าวขาว
- พาสต้าแห้ง
- พาสต้าสด
- พาสต้าแช่แข็ง

### มันอบ

- มันอบ

เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติจะคำนวณระดับความร้อนและเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ ปรุงอาหารอัตโนมัติด้วยกัน 4 เมนู ในการเลือกเมนูให้กดปุ่ม **ปรุงอาหารอัตโนมัติ** ที่ต้องการจนกระทั่งเมนูที่ต้องการเลือกปรากฏขึ้น ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติในหน้า 14

\* สมมติว่าต้องการใช้เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติเพื่ออบมันฝรั่ง 2 หัว

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม <b>มันอบ</b> 1 ครั้ง	<b>มันอบ</b> JACKET POTATO X 1	 
2	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>  * เมื่อเซ็นเซอร์ตรวจพบไอน้ำจากอาหาร เวลาในการปรุงอาหารคงเหลือจะปรากฏขึ้น (เช่น เวลาการปรุงอาหารคงเหลืออยู่ประมาณ 3 นาที 30 วินาที)	<b>ปรุงอาหาร / เริ่ม</b> INSTANT COOK / START	     เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น 4 ครั้ง และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER จะปรากฏขึ้น
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ พลิกกลับมันฝรั่ง ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏขึ้น
4	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	<b>ปรุงอาหาร / เริ่ม</b> INSTANT COOK / START	 เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลังไปเป็นค่าศูนย์ เตาไมโครเวฟส่งสัญญาณเสียง "บี๊บ" เมื่อถึงค่าศูนย์ STAND, COVERED, 3-10MIN, FOIL จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้พักอาหาร 3-10 นาที



### คำแนะนำเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ

ระดับความสุขของอาหารจะแตกต่างกันไปตามสภาวะของอาหาร (เช่น อุณหภูมิเริ่มต้น รูปร่าง คุณภาพความสด) ตรวจสอบอาหารหลังจากการปรุง และหากจำเป็นให้ปรุงอาหารต่อด้วยระบบปกติ

### คำแนะนำเมนูผักสด

ผักสด  
FRESH  
VEGETABLES

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม ผักสด จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	อุณหภูมิแรกเริ่ม (ประมาณ)	วิธีการ
1	ผักเนื้อแข็ง แครอท ดอกกะหล่ำ ถั่ว ฟักทอง กะหล่ำดาว	0.1-1.0 กก.	แช่เย็นที่ +3°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ล้างผัก</li> <li>จัดวางผักลงในชามก้นตื้น</li> <li>ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร</li> <li>หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที</li> </ul>
2	ผักเนื้ออ่อน ซูกินี น้ำเต้า พริก เห็ด มะเขือยาว บลิอคโคลี่	0.1-1.0 กก.	แช่เย็นที่ +3°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ล้างผัก</li> <li>จิ้มผิวน้ำเต้าด้วยส้อม</li> <li>จัดวางผักลงในชามก้นตื้น</li> <li>ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร</li> <li>หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที</li> </ul>



### คำแนะนำเมนูผักแช่แข็ง

ผักแช่แข็ง  
FROZEN  
VEGETABLES

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม ผักแช่แข็ง จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

1	ผักชิ้นเล็กรวม ถั่วฝักอ่อน ข้าวโพด แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	0.1-1.0 กก.	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ก่อนปรุงอาหาร แยกผักออกจากกันให้มากที่สุด</li> <li>จัดวางผักลงในชามก้นตื้น</li> <li>ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร</li> <li>หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที</li> </ul>
2	ผักชิ้นใหญ่รวม บลิอคโคลี่ แครอทหั่นบาง ดอกกะหล่ำ ถั่ว	0.1-1.0 กก.	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ก่อนปรุงอาหาร แยกผัก เช่น บลิอคโคลี่ ออกจากกันให้มากที่สุด</li> <li>จัดวางผักลงในชามก้นตื้น</li> <li>ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร</li> <li>หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที</li> </ul>





### คำแนะนำเมนูหุงข้าว/ต้มพาสต้า

หุงข้าว / ต้มพาสต้า  
RICE / PASTA

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม  
หุงข้าว/ต้มพาสต้า จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	อุณหภูมิแรกเริ่ม (ประมาณ)	วิธีการ													
1	ข้าวสวย	½ - 4 ถ้วย	น้ำซุปรหรือน้ำร้อน +60°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ล้างข้าวจนน้ำขาวขาวใส</li> <li>ใส่ข้าวลงในชามแก้วสำหรับไมโครเวฟ และเทน้ำซุปรหรือน้ำร้อนลงไป</li> <li>หุงข้าวโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>หลังจากข้าวสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน</li> </ul>													
	<table border="1"> <tr> <td>ข้าว</td> <td>½ ถ้วย</td> <td>1 ถ้วย</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> </tr> <tr> <td>น้ำร้อนหรือน้ำซุปร (1 ถ้วย=250 มล.)</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> <td>4 ½ ถ้วย</td> <td>6 ถ้วย</td> </tr> </table>	ข้าว	½ ถ้วย		1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	น้ำร้อนหรือน้ำซุปร (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	4 ½ ถ้วย	6 ถ้วย	
ข้าว	½ ถ้วย	1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย											
น้ำร้อนหรือน้ำซุปร (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	4 ½ ถ้วย	6 ถ้วย											
2	พาสต้าแห้ง	½ - 4 ถ้วย	น้ำร้อน +60°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใส่พาสต้าลงในชามแก้วสำหรับไมโครเวฟ และเทน้ำร้อนลงไป</li> <li>ต้มพาสต้าโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>หลังจากพาสต้าสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน</li> </ul>													
	<table border="1"> <tr> <td>พาสต้า</td> <td>½ ถ้วย</td> <td>1 ถ้วย</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> </tr> <tr> <td>น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> <td>5 ถ้วย</td> <td>6 ถ้วย</td> </tr> </table>	พาสต้า	½ ถ้วย		1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	5 ถ้วย	6 ถ้วย	
พาสต้า	½ ถ้วย	1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย											
น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	5 ถ้วย	6 ถ้วย											
3	พาสต้าสด ทอร์เทลลินี ราวีโอลี เพคคูซีนี	½ - 4 ถ้วย	น้ำร้อน +60°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ และเทน้ำร้อนลงไป</li> <li>ลวกพาสต้าโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนอาหารแล้วปรุงต่อ</li> <li>หลังจากพาสต้าสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน</li> </ul>													
	<table border="1"> <tr> <td>พาสต้า</td> <td>½ ถ้วย</td> <td>1 ถ้วย</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> </tr> <tr> <td>น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> <td>5 ถ้วย</td> <td>6 ถ้วย</td> </tr> </table>	พาสต้า	½ ถ้วย		1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	5 ถ้วย	6 ถ้วย	
พาสต้า	½ ถ้วย	1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย											
น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	5 ถ้วย	6 ถ้วย											
4	พาสต้าแช่แข็ง ทอร์เทลลินี ราวีโอลี	½ - 4 ถ้วย	น้ำร้อน +60°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ และเทน้ำร้อนลงไป</li> <li>ต้มพาสต้าโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนอาหารแล้วปรุงต่อ</li> <li>หลังจากพาสต้าสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน</li> </ul>													
	<table border="1"> <tr> <td>พาสต้า</td> <td>½ ถ้วย</td> <td>1 ถ้วย</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> </tr> <tr> <td>น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)</td> <td>1 ½ ถ้วย</td> <td>2 ถ้วย</td> <td>3 ถ้วย</td> <td>4 ถ้วย</td> <td>5 ถ้วย</td> <td>6 ถ้วย</td> </tr> </table>	พาสต้า	½ ถ้วย		1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	5 ถ้วย	6 ถ้วย	
พาสต้า	½ ถ้วย	1 ถ้วย	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย											
น้ำร้อน (1 ถ้วย=250 มล.)	1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย	5 ถ้วย	6 ถ้วย											

### คำแนะนำเมนูมันอบ

มันอบ  
JACKET POTATO

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม มันอบ

1	มันอบ มันฝรั่ง (ทั้งหัว)	1-8 ชิ้น (1 ชิ้นหนักประมาณ 180-200 กรัม)	+20°C อุณหภูมิห้อง	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้มันฝรั่งหัวใหม่ที่ล้างไว้</li> <li>แทงด้วยส้อมสองครั้งบนมันฝรั่งแต่ละด้าน</li> <li>วางบนจานหมุน</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ TURN, OVER ปรากฏขึ้น ให้พลิกกลับด้านมันฝรั่งและปรุงต่อ</li> <li>หลังปรุงเสร็จ ให้ตั้งพักไว้ 3 -10 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก</li> </ul> <p><b>หมายเหตุ</b> อาจไม่จำเป็นต้องพลิกอาหารในระหว่างการปรุงสำหรับอาหารปริมาณน้อยๆ</p>
---	-----------------------------	--	-----------------------	---





## เมนูด่วน

เมนูด่วน  
QUICK / EASY MEAL

1. กุ้งกระเทียม
2. ไก่อบซอสโยเกิร์ต
3. ข้าวผัดรวมมิตรทะเล
4. ไก่อบซอสถั่วเหลือง
5. มะระทรงเครื่อง
6. ลาบเบคอน

เมนูด่วนช่วยให้คุณปรุงอาหารได้ 6 เมนู ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในสูตร  
เมนูด่วนในหน้า 17-18

\* สมมติว่าต้องการปรุงลาบเบคอน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม <b>เมนูด่วน</b> จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (สำหรับลาบเบคอนให้กด 6 ครั้ง)	<b>เมนูด่วน</b> QUICK / EASY MEAL x 6	<b>SPICE</b> HELP <b>BACON</b> HELP <b>SALAD</b> HELP
2	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	<b>ปรุงอาหาร / เริ่ม</b> INSTANT COOK / START	<b>6.00</b> COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น 4 ครั้ง และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER จะปรากฏวนซ้ำไปมา
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ คนอาหาร ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	<b>ปรุงอาหาร / เริ่ม</b> INSTANT COOK / START	<b>3.00</b> COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน ADD, REMAIN-, ING, INGRE-, DIENTS, AND, STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้คนอาหาร



## สูตรเมนูตัวอย่าง

### 1. กุ้งกระเทียม [GARLIC PRAWNS]

เนื้อกุ้งแช่บ๊วย	300 กรัม	เกลือป่น	1/8 ช้อนชา
กระเทียม	1 ช้อนโต๊ะ (สับละเอียด)	เนยสด	30 กรัม
พริกไทยป่น	1/2 ช้อนชา		

1. นำกระเทียมและเนยสดใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูตัวอย่าง** 1 ครั้ง เพื่อเลือกเมนู กุ้งกระเทียม และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

2. เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "ADD PRAWN" เปิดประตูเตา ใส่กุ้ง เกลือป่น และพริกไทยป่น คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

3. เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือนอีกครั้ง (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR" เปิดประตูเตา นำส่วนผสมออกมาคนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

4. เมื่อครบเวลานำออกมาจัดใส่จานเสิร์ฟ

(3 เสริฟ)

### 2. ไก่อบซอสโยเกิร์ต [ROASTED CHICKEN WITH YOGHURT]

เนื้ออกไก่	100 กรัม	ออริกาโน่	1/4 ช้อนชา
โยเกิร์ตธรรมชาติ	2 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยดำป่น	1/8 ช้อนชา
น้ำมันมะกอก	1 ช้อนโต๊ะ	เกลือป่น	1/8 ช้อนชา
หอมใหญ่	1 ช้อนโต๊ะ (สับละเอียด)		

#### ส่วนผสมน้ำสลัด

โยเกิร์ตธรรมชาติ	2 ช้อนโต๊ะ	แอปเปิ้ลแดง	50 กรัม (หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าด้าน 1 นิ้ว)
น้ำมันงา	1/2 ช้อนชา	Royal Fennel	30 กรัม (หั่นแฉลบหนา 1/2 นิ้ว)
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา	งาขาวคั่ว	1/2 ช้อนชา (บวบพองแตก)
นมข้นหวาน	1/2 ช้อนชา		

1. ล้างไก่ให้สะอาด ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว พักไว้

2. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไก่ลงเคล้าให้ทั่ว หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

3. นำส่วนผสมข้อ 2 ใส่ภาชนะก้นตื้น ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูตัวอย่าง** 2 ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ไก่อบซอสโยเกิร์ต และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

4. เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "TURN OVER" นำส่วนผสมออกมาพลิกกลับ ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

5. เมื่อครบเวลานำส่วนผสมออกมาหั่น จัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมกับสลัด

#### วิธีทำสลัด

ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน พักไว้

[1-2 เสริฟ]

### 3. ข้าวผัดรวมมิตรทะเล [SEAFOOD FRIED RICE]

ข้าวสวย	2 1/2 ถ้วยตวง	กระเทียม	2 ช้อนชา (สับละเอียด)
เนื้อกุ้ง	60 กรัม	น้ำมันพืช	3 ช้อนโต๊ะ
ปลาหมึก	70 กรัม	น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	2 ฟอง	พริกไทยป่น	1 ช้อนชา
หอมใหญ่	1/8 ถ้วยตวง (ซอยบางๆ ตามยาว)	น้ำปลา	2 ช้อนชา
แครอท	50 กรัม (หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าลูกๆ)	ซอสปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม	2 ช้อนโต๊ะ (ซอยบางๆ ตามขวาง)		

1. นำเนื้อกุ้งและปลาหมึกใส่ภาชนะปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูตัวอย่าง** 3 ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ข้าวผัดรวมมิตรทะเล และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม** เมื่อครบเวลานำออกมาพักไว้

2. เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "ADD OIL" นำน้ำมันพืชและกระเทียมใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

3. เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR AND ADD ONIONS AND CARROTS" ใส่หอมใหญ่และแครอท คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

4. เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR AND ADD EGGS" ใส่ไข่ไก่ คนพอเข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

5. เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "ADD REMAIN- ING INGREDIENTS EXCEPT SPRING ONIONS" ใส่ข้าวและส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด ยกเว้น ต้นหอม คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม** จนครบเวลานำออกมาใส่จานเสิร์ฟ โรยด้วยต้นหอม รับประทานกับแตงกวาและมะนาวตามชอบ





## สูตรเมนูด่วน

### 4. ไก่อบซอสถั่วเหลือง [ROASTED CHICKEN WITH SOY SAUCE]

สะโพกไก่	500 กรัม	น้ำมันหอย	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมดอง	100 กรัม	ซอสปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำกระเทียมดอง	½ ถ้วยตวง	ซีอิ๊วดำ	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำ	¼ ถ้วยตวง	น้ำตาลปีบ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยป่น	1 ช้อนชา

- ผสมน้ำปลา น้ำมันหอย ซอสปรุงรส ซีอิ๊วดำ น้ำตาลปีบ และพริกไทยป่นเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลาย นำไปกรองเคล้าให้ทั่ว หมักไว้ประมาณ 30 นาที
- นำส่วนผสมข้อ 1 กระเทียมดอง น้ำกระเทียมดองและน้ำใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 4** ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ไก่อบซอสถั่วเหลือง และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "TURN OVER" นำไก่ออกมาพลิกกลับ ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตา กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อครบเวลานำส่วนผสมออกมาจัดใส่จานเสิร์ฟ

### 5. มะระทรงเครื่อง (STUFFED BITTER GOURD SOUP)

มะระจีน	1 ผล (น้ำหนัก 400 กรัม)	ไข่ไก่	1 ฟอง
สันคอหมู	300 กรัม (สับละเอียด)	ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ (หมักหมู)
รากผักชี	3 ราก (ซอยบางๆ ตามขวาง)	ซีอิ๊วขาว	2 ช้อนโต๊ะ (สำหรับปรุงรส)
กระเทียม	7 กลีบ (ซอยบางๆ ตามขวาง)	ซีอิ๊วดำ	½ ช้อนชา
พริกไทยป่น	2 ช้อนชา	น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา
เห็ดหอม	3 ดอก (แช่น้ำให้นิ่มหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าล็กๆ)	น้ำ	3 ถ้วยตวง

- โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทย เข้าด้วยกันให้ละเอียด
- ผสมส่วนผสมข้อ 1 กับสันคอหมูและเห็ดหอมเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทรายและซีอิ๊วดำจึงใส่ไข่ไก่ลงไป เคล้าให้เข้ากัน พักไว้
- นำมะระมาหั่นเป็นท่อนยาว 2 ½ นิ้ว คว้านไส้ออก ล้างให้สะอาด
- นำส่วนผสมหมูที่พักไว้ มายัดใส่มะระให้เต็ม วางเรียงในภาชนะ ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 5** ครั้ง เพื่อเลือกเมนู มะระทรงเครื่อง กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "REMOVE FOOD STAND AND ADD WATER INTO CONTAINER AND COVERED" นำส่วนผสมออกมาพักไว้
- นำน้ำใส่ภาชนะ ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "ADD STUFFED BITTER GOURD AND COVERED" ใส่ส่วนผสมมะระที่พักไว้ลงไป ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม** จนครบเวลา นำออกมาปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว คนพอเข้ากันตักใส่จานเสิร์ฟ (4 เสิร์ฟ)

### 6. ลาบเบคอน [SPICY BACON SALAD]

เบคอน	200 กรัม (หั่นเป็นชิ้นตามขวางหนา 1 นิ้ว)	ข้าวคั่วป่น	2 ช้อนโต๊ะ
สันคอหมู	100 กรัม (สับละเอียด)	พริกขี้หนูป่น	1 ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	¼ ถ้วยตวง (ซอยบางๆ ตามขวาง)	น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม	¼ ถ้วยตวง (ซอยบางๆ ตามขวาง)	น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ
ใบสะระแหน่	¼ ถ้วยตวง		

- นำเบคอนและสันคอหมูใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 6** ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ลาบเบคอน และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "STIR" นำออกมาคนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อครบเวลา นำออกมาใส่ข้าวคั่วป่น พริกขี้หนูป่น น้ำมะนาวและน้ำปลา คนให้เข้า ใส่หอมแดง ต้นหอม และใบสะระแหน่ คนพอเข้ากัน ตักลาบเบคอนใส่จานเสิร์ฟ รับประทานกับผักสดตามชอบ (4 เสิร์ฟ)



## ละลายเนย/ช็อคโกแลต

ละลายเนย / ช็อคโกแลต  
MELT / SOFTEN

1. เนย
2. ช็อคโกแลต
3. ครีมน้ำแข็ง
4. ไอศกรีม

เมนูละลายเนย/ช็อคโกแลตให้คุณละลายอาหารได้ 4 สูตร ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูละลายเนย/ช็อคโกแลตในหน้า 20

\* สมมติว่าต้องการละลายช็อคโกแลต 0.2 กก.

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม <b>ละลายเนย/ช็อคโกแลต</b> จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (สำหรับละลายช็อคโกแลต ให้กด 2 ครั้ง)	ละลายเนย / ช็อคโกแลต MELT / SOFTEN x 2	
2	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก	2 0	
3	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	<p>เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น 4 ครั้งและเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา</p>
4	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ คนอาหาร ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
5	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	<p>เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงเลข 0 จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้คนอาหาร</p>

**คำแนะนำเมนูละลายเนย/ช็อคโกแลต**

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	วิธีการ
1	เนย	0.05-0.20 กก.	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ชามทนความร้อน)</li> <li>ละลายเนยโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนเนยแล้วทำละลายต่อ</li> <li>หลังครบเวลาให้คนเนยที่ละลายแล้วอีกครั้ง</li> </ul>
2	ช็อคโกแลต	0.05-0.20 กก.	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ชามทนความร้อน)</li> <li>ละลายช็อคโกแลตโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนช็อคโกแลตแล้วทำละลายต่อ</li> <li>หลังครบเวลาให้คนช็อคโกแลตที่ละลายแล้วอีกครั้ง</li> </ul>
3	ครีมชีส	0.10-0.25 กก.	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ชามทนความร้อน)</li> <li>ละลายครีมชีสโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนครีมชีสแล้วทำละลายต่อ</li> <li>หลังครบเวลาให้คนครีมชีสที่ละลายแล้วอีกครั้ง</li> </ul>
4	ไอศกรีม	0.5-2.0 ลิตร	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ชามทนความร้อน)</li> <li>ละลายไอศกรีมโดยไม่ปิดฝาภาชนะ</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนไอศกรีมแล้วทำละลายต่อ</li> <li>หลังครบเวลาให้คนไอศกรีมที่ละลายแล้วอีกครั้ง</li> </ul>




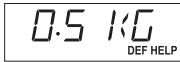


## ละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วน

ละลายอาหารแช่แข็ง  
เร่งด่วน  
EXPRESS DEFROST

- เนื้อปลาเป็นชิ้น
- เนื้อไก่เป็นชิ้น

โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วนจะละลายเนื้อสัตว์แช่แข็ง 0.5 กก. ได้อย่างรวดเร็ว  
ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งด่วนในหน้า 21

\* เช่น คุณต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้น 0.5 กก.

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม <b>ละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วน</b> จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (ต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้นให้กด 2 ครั้ง)	ละลายอาหารแช่แข็ง เร่งด่วน EXPRESS DEFROST x 2	 
2	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	 เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มต้นนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น 4 ครั้ง และ เตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER, SEPARATE, INTO, PIECES, SHIELD, WARM, PORTION จะปรากฏวนซ้ำไปมา
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ ให้นำส่วนที่ละลายแล้ว ออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่ยังไม่ละลายและ หุ้มส่วนที่ละลายแล้ว ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	 เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มต้นนับถอยหลัง เมื่อถึงเลข 0 จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น STAND, COVERED, 10 MIN, FOIL จะ ปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้พักอาหาร 10 นาที

### ข้อแนะนำการละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วน

ลำดับ	เมนู	น้ำหนัก	วิธีการ
1	เนื้อปลาเป็นชิ้น	0.5 kg (-18°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางเนื้อปลาเป็นชิ้นลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน ให้พลิกกลับและแยกออกจากกัน หุ้มส่วนที่ละลายแล้วด้วยแผ่นฟอยล์</li> <li>เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 10 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก</li> </ul>
2	เนื้อไก่เป็นชิ้น	0.5 kg (-18°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>วางเนื้อไก่เป็นชิ้นลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง</li> <li>เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน ให้พลิกกลับและแยกออกจากกัน หุ้มส่วนที่ละลายแล้วด้วยแผ่นฟอยล์</li> <li>เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 10 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก</li> </ul>

หมายเหตุ: ขณะแช่แข็งเนื้อบางส่วน ให้จัดรูปทรงเนื้อให้เป็นแผ่นบางเรียบ

สำหรับเนื้อปลาเป็นชิ้น เนื้อไก่เป็นชิ้นและไส้กรอก ให้แช่แข็งแยกกันเป็นชิ้นๆ และคั่นแต่ละชั้นด้วยพลาสติก

ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง

ควรมีการบันทึกน้ำหนักอาหารในแต่ละแพ็คเกจด้วย

ในกรณีที่ไม่สามารถใช้ตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง ให้ใช้ซามกันดีแทน ระดับการละลายขึ้นอยู่กับรูปร่างของซามหรืออาหาร  
ควรตรวจสอบระดับการละลายระหว่างการละลายน้ำแข็ง



## ละลายอาหารแช่แข็ง

ละลายอาหารแช่แข็ง  
EASY DEFROST

1. เนื้อบด
2. สเต็ก/เนื้อเป็นชิ้น
3. เนื้อไก่เป็นชิ้น
4. ไก่ทั้งตัว
5. เนื้ออบ





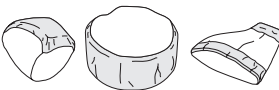
เมนูละลายอาหารแช่แข็งจะคำนวณระดับความร้อนและเวลาในการละลายน้ำแข็งโดยอัตโนมัติ

ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งในหน้า 23

\* สมมติว่าต้องการละลายชิ้นเนื้อไก่ 1.0 กก.

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ละลายอาหารแช่แข็ง จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (ต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้น กด 3 ครั้ง)	ละลายอาหารแช่แข็ง EASY DEFROST x 3	CHICKEN PIECES DEF HELP ENTER DEF HELP WEIGHT DEF HELP
2	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก	1 0	1.0 KG DEF HELP
3	กดปุ่ม ปุ่มอาหาร/เริ่ม	ปุ่มอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	18.45 COOK DEF HELP เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น 4 ครั้ง และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน REMOVE, DE-, FROSTED, PORTION, TURN, OVER, SHIELD, WARM, PORTION จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ ให้นำส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกส่วนที่ยังไม่ละลาย โดยหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
5	กดปุ่ม ปุ่มอาหาร/เริ่ม	ปุ่มอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	14.35 COOK DEF HELP เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงเลข 0 จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น STAND, COVERED, 5-15 MIN, FOIL จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้พักอาหาร 5-15 นาที

## ข้อเสนอแนะในการละลายอาหารแช่แข็ง

ลำดับ	เมนู	ชวงน้ำหนัก	วิธีการ
<b>1</b>	เนื้อบด เนื้อวัว 	0.1-1.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• วางเนื้อบดแช่แข็งลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็งหุ้มขอบด้วยแผ่นฟอยล์</li> <li>• เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครั้งเวลา) ให้นำเนื้อบดส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกกลับและหุ้มขอบด้วยแผ่นฟอยล์</li> <li>• เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-15 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก</li> <li>• ดูหมายเหตุด้านล่าง</li> </ul>
<b>2</b>	สเต็ก/เนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลา 	0.1-1.0 0.2-0.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• หุ้มส่วนที่บางของเนื้อ/สเต็กด้วยแผ่นฟอยล์</li> <li>• จัดวางอาหารที่ตัดเป็นชิ้นบางๆ เป็นชั้นเดียวลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง ถ้าชิ้นเนื้อติดกัน ให้แยกออกจากกัน</li> <li>• เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครั้งเวลา) ให้นำชิ้นส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่เหลือและหุ้มชิ้นส่วนที่ละลายแล้วไว้</li> <li>• เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-15 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก</li> <li>• ดูหมายเหตุด้านล่าง</li> </ul>
<b>3</b>	เนื้อไก่เป็นชิ้น 	0.2-1.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• หุ้มส่วนที่เป็นกระดูกด้วยแผ่นฟอยล์</li> <li>• วางเนื้อไก่เป็นชิ้นลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง</li> <li>• เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครั้งเวลา) ให้นำชิ้นส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่เหลือและหุ้มชิ้นส่วนที่ละลายแล้วไว้</li> <li>• เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-15 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก</li> <li>• ดูหมายเหตุด้านล่าง</li> </ul>
<b>4</b>	ไก่ทั้งตัว 	1.0-2.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นำไก่ออกจากพลาสติกห่อ แล้วหุ้มส่วนปีกและปลายขาด้วยแผ่นฟอยล์</li> <li>• วางส่วนหน้าอกลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง</li> <li>• เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครั้งเวลา) ให้พลิกกลับและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว</li> <li>• เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 30-60 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก</li> </ul> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-top: 5px;"><b>หมายเหตุ</b> ในการล้างไก่ ให้นำเครื่องในไก่ออกก่อน</p>
<b>5</b>	เนื้ออบ เนื้อวัว/เนื้อหมู/ เนื้อแกะ 	1.0-2.0 1.0-2.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• หุ้มกระดูกและขอบด้วยแผ่นฟอยล์ความกว้างประมาณ 2.5 ซม.</li> <li>• วางข้อต่อโดยให้ด้านที่มีเนื้อหั่นขึ้น (หากเป็นไปได้) บนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง</li> <li>• เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครั้งเวลา) ให้พลิกกลับและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว</li> <li>• เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 30-60 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก</li> </ul>

อาหารที่ไม่ได้กล่าวไว้ในคำแนะนำสามารถละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเองด้วยการตั้งค่าต่ำปานกลาง

หมายเหตุ: ชดเชยแช่แข็งเนื้อแผ่นบาง ให้จัดรูปทรงเนื้อให้เป็นแผ่นบางเรียบ

สำหรับเนื้อไก่เป็นชิ้น สเต็กและเนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้น ให้แช่แข็งแยกกันเป็นชั้นๆ และคั่นแต่ละชั้นด้วยพลาสติก

ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง

ควรมีการบันทึกน้ำหนักของอาหารแต่ละแพ็คเกจด้วย

ในกรณีที่ไม่สามารถใช้ตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง ให้ใช้ชามกันดินแทน ระดับการละลายขึ้นอยู่กับรูปร่างของขามหรืออาหาร

ควรตรวจสอบระดับการละลายระหว่างการละลายน้ำแข็ง



# คำสั่งพิเศษอื่น ๆ

## การตั้งค่าลด/เพิ่ม

เวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ในรายการอัตโนมัติถูกตั้งไว้ให้เหมาะสมกับรสชาติอาหารตามที่นิยม คุณสามารถปรับเวลาการปรุงอาหารได้ตามต้องการโดยใช้คำสั่ง “เพิ่ม” หรือ “ลด” เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา โดยกดปุ่ม **ระดับความร้อน** (1 ครั้ง เพื่อเพิ่มเวลา 2 ครั้ง เพื่อลดเวลา) ดังตัวอย่างด้านล่าง





คุณสามารถใช้การตั้งค่า ลด/เพิ่ม เพื่อปรับเวลาในการปรุงอาหารของโปรแกรมต่อไปนี้

- อุ่นอัตโนมัติ — ละลายเนย
- ปรุงอาหารอัตโนมัติ — ละลายอาหารแช่แข็งด่วน
- เมนูด่วน — ละลายอาหารแช่แข็ง

(1) การทำงานของการอุ่นอัตโนมัติ

ในการปรับเวลาการปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม **ระดับความร้อน** หลังจากกดปุ่มเมนูภายใน 2 วินาที











\* สมมติว่าต้องการอุ่นอาหารจานเดียว 1 ที่โดยใช้เวลาน้อยกว่าเวลามาตรฐานที่ตั้งไว้

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม <b>อุ่นอาหารจานเดียว</b> หนึ่งครั้ง	 x 1	
2	กดปุ่ม <b>ระดับความร้อน</b> สองครั้งภายใน 2 วินาที	 x 2	

(2) ปรุงอาหารอัตโนมัติ/ เมนูด่วน/ ละลายเนย/ ละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วน/ ละลายอาหารแช่แข็ง

ในการปรับเวลาการปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม **ระดับความร้อน** หลังจากกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**

\* สมมติว่าคุณต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้นขนาด 1.0 กก. (ละลายอาหารแช่แข็ง) โดยใช้เวลานานกว่าค่ามาตรฐานที่ตั้งไว้

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม <b>ละลายอาหารแช่แข็ง</b> สามครั้ง สำหรับเนื้อไก่เป็นชิ้น	 x 3	 
2	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก		
3	กดปุ่ม <b>ระดับความร้อน</b> หนึ่งครั้ง	 x 1	 
4	กดปุ่ม <b>ปรุงอาหาร/เริ่ม</b>		

## ตั้งเวลา

ใช้ฟังก์ชันนี้เป็นตัวตั้งเวลาที่ใช้งานทั่วไป ตัวอย่างจะประกอบด้วย:

การจับเวลาในการต้มไข่ที่ปรุงบนเตา

การจับเวลาในการพักอาหารไว้ตามคำแนะนำ

คุณสามารถตั้งโปรแกรมได้ถึง 99 นาที 99 วินาที หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งเวลาระหว่างการนับถอยหลัง เพียงแค่กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก

\* สมมติต้องการตั้งเวลา 3 นาทีในการต้มไข่บนเตา

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	ตั้งเวลาที่ต้องการ		 PRESS, START, OR, SELECT, POWER จะปรากฏขึ้น
เมื่อนำไข่ต้มลงในกระทะคุณสามารถเริ่มตัวตั้งเวลา			
2	กดปุ่ม คำสั่งพิเศษ/ตั้งเวลา		 เวลาเริ่มนับถอยหลัง เมื่อเวลาถึงเลข 0 จะมี สัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น

## คำสั่งพิเศษ

คำสั่งพิเศษ /  
ตั้งเวลา  
INFO / TIMER

ฟังก์ชัน คำสั่งพิเศษ มีอยู่ด้วยกัน 6 โปรแกรม

### ระบบสาริตการทำงาน

ฟังก์ชันนี้โดยหลักแล้วมีไว้สำหรับร้านค้าที่จัดจำหน่าย รวมทั้งเพื่อช่วยสาริตการทำงานของปุ่มต่างๆ ให้กับคุณอีกด้วย


\* การสาริต

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม คำสั่งพิเศษ/ตั้งเวลา	คำสั่งพิเศษ / ตั้งเวลา INFO / TIMER	DEMO, PRESS 1, LOCK, PRESS 2, CLOCK, PRESS 3, AUTO START, PRESS 4, INFO ON, PADS, PRESS DESIRED, PAD จะปรากฏวนซ้ำไปมา
2	กดปุ่มหมายเลข 1	1	DEMO, MODE, TO TURN, ON, PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
3	กดปุ่ม ปปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	DEMO, MICRO-, WAVE, OVEN จะปรากฏวนซ้ำไปมา

สามารถสาริตการปรุงอาหารได้โดยไม่ต้องเปิดเครื่อง

\* สมมติว่าต้องการสาริตการปรุงอาหารทันที

หลังจากขั้นตอนที่ 3 สำหรับระบบสาริตการทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
4	กดปุ่ม ปปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	 <p>เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลังไปเป็นค่าศูนย์ที่ความเร็วสิบเท่า</p>

\* การยกเลิกระบบสาริตการทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 2 สำหรับระบบสาริตการทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
3	กดปุ่ม ปปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	 <p>เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล</p>

## ระบบป้องกันเครื่องทำงาน

หากเตาไมโครเวฟเริ่มทำงานโดยที่ไม่มีอาหารหรือของเหลวภายในเตา อาจทำให้อายุการใช้งานของเตาสั้นลง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเหตุการณ์เช่นนี้ เตาไมโครเวฟมีฟังก์ชัน “ระบบป้องกันเครื่องทำงาน” (Child lock) ที่คุณสามารถตั้งค่าเมื่อไม่ได้ใช้งานเตาไมโครเวฟ

\* การตั้งค่าระบบป้องกันเครื่องทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 1 ของระบบการตั้งค่าการทำงานในหน้า 26

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
2	กดปุ่มหมายเลข 2	2	CHILD LOCK HELP HELP
3	กดปุ่ม ปิ้งอาหาร/เริ่ม	ปิ้งอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	LOCK เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

ในขณะนี้แผงควบคุมถูกล็อกแล้ว แต่ครั้งที่กดปุ่มต่างๆ จะปรากฏข้อความ “LOCK” ที่จอแสดงผล

\* การยกเลิกระบบป้องกันเครื่องทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 2 ของระบบป้องกันเครื่องทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
3	กดปุ่ม ปิ้งอาหาร/เริ่ม	ปิ้งอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	LOCK OFF เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล เตาไมโครเวฟพร้อมสำหรับใช้งาน

## การตั้งเวลา

การตั้งค่าเวลาปัจจุบัน ดูที่หน้า 6

## เริ่มทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชัน เริ่มทำงานอัตโนมัติ จะทำให้คุณสามารถตั้งค่าเตาไมโครเวฟให้เริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

\* สมมติว่าคุณต้องการเริ่มการปรุงอาหารตั้งเป็นเวลา 20 นาทีด้วยระดับความร้อน 50% โดยเริ่มตั้งเวลา 4:30. (AM หรือ PM)  
(ตรวจสอบว่าเวลาที่ปรากฏถูกต้อง)

หลังจากขั้นตอนที่ 1 ของระบบสาธิตการทำงานในหน้า 26

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
2	กดปุ่มหมายเลข 4	4	AUTO HELP START HELP
3	ตั้งเวลาเริ่มต้นที่ต้องการ	4 3 0	4:30 HELP แถบไฟ (:) จะกะพริบ
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	4:30 HELP ENTER HELP COOKING HELP TIME HELP
5	ตั้งเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ	2 0 0 0	20:00 HELP
6	ตั้งค่าโหมดการปรุงอาหารที่ต้องการ (สำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟที่ระดับ ความร้อน 50% ให้กดปุ่ม ระดับความร้อน 6 ครั้ง)	ระดับความร้อน POWER LEVEL x 6	50P HELP
7	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	AUTO HELP START HELP 4:30 ON เตาไมโครเวฟจะเริ่มต้นการปรุงอาหารที่เวลา 4:30 20:00 COOK เวลาเริ่มนับถอยหลัง เมื่อเวลาถึงเลข 0 ตัวแสดง สถานะทั้งหมดจะดับลง และจะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น

หมายเหตุ:

หากเปิดประตูเตาหลังจากขั้นตอนที่ 7 ให้ปิดประตูเตาและกดปุ่มเริ่มทำงาน เพื่อปรุงอาหารต่อด้วยการเริ่มทำงานอัตโนมัติ

กดปุ่ม **หยุดการทำงาน/ยกเลิก** เพื่อยกเลิกการเริ่มทำงานอัตโนมัติ

ต้องตั้งค่าเวลาให้ถูกต้องก่อนใช้ เริ่มทำงานอัตโนมัติ ดูที่การตั้งเวลาในหน้า 6

เริ่มทำงานอัตโนมัติ สามารถตั้งค่าได้ในการปรุงอาหารระบบปกติของไมโครเวฟเท่านั้น



## ปุ่มคำสั่งพิเศษ

แต่ละปุ่มจะประกอบด้วยคำแนะนำที่เป็นประโยชน์

\* การดูคำแนะนำสำหรับปุ่ม ผักสด หลังจากขั้นตอนที่ 1 ของระบบสาธิตการทำงานในหน้า 26

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
2	กดปุ่ม ผักสด	ผักสด FRESH VEGETABLES	PRESS, TO, SELECT, 1-2, PRESET, FRESH, VEGE-, TABLE, MENUS จะ ปรากฏขึ้นสองครั้ง

ข้อความแนะนำจะปรากฏขึ้นสองครั้ง จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน

หากคุณต้องการยกเลิกคำแนะนำ ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก

## ข้อแนะนำ

การตั้งค่าการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติแต่ละอย่างจะมีคำแนะนำในการปรุงอาหาร

หากคุณต้องการตรวจสอบ ให้กดปุ่ม **คำสั่งพิเศษ/ตั้งเวลา** เมื่อข้อความ HELP ปรากฏขึ้นในจอแสดงผล

## เสียงเตือน

เตามีระบบเสียงเตือน หากปล่อยอาหารไว้ในเตาหลังจากการปรุง จะมีเสียงสัญญาณ "บี๊บ" ดังขึ้น 3 ครั้ง และข้อความ REMOVE FOOD จะปรากฏขึ้นในจอแสดงผลหลังผ่านไป 1 นาที

หากยังไม่นำอาหารออกมาในตอนนั้น จะมีเสียงสัญญาณ "บี๊บ" ดังขึ้น 3 ครั้งหลังผ่านไป 2 นาที และ 6 นาที





# การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

ถอดปลั๊กออกก่อนจะทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ หรือเปิดประตูเตาทิ้งไว้เพื่อป้องกันการทำงานในขณะทำความสะอาดอยู่

**หมั่นทำความสะอาดเป็นประจำ** - ควรทำความสะอาดและเช็ดเศษอาหารที่กระเด็นออกมา เพื่อป้องกันไม่ให้มีหน้าด้านในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้ตามระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่นๆ ขึ้น

## ภายนอก:

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อนๆ ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้สะอาด ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ดูแลรักษาให้ช่องระบายอากาศปราศจากฝุ่นละออง อย่าให้ช่องระบายอากาศ และปลั๊กไฟเกิดสนิม

## ประตูเตา:

เช็ดประตูทั้งด้านนอกและด้านใน ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดจนหมดประตูและส่วนที่ติดกัน เพื่อขจัดรอยเปื้อนหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง

## แผงหน้าปิด:

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดแผงหน้าปิดอย่างเบามือ (ใช้เพียงผ้าชุบน้ำเพียงอย่างเดียว ไม่ใช่สบู่หรือน้ำยาทำความสะอาด)

ห้ามขัดถูหรือใช้น้ำยาเคมีทำความสะอาด ระวังอย่าให้ผ้าชุบน้ำจนเกินไป

## ผนังภายใน:

การทำความสะอาดพื้นผิวด้านในเตา ให้เช็ดด้วยผ้านุ่มและน้ำอุ่น หลังจากใช้งานให้เช็ดที่ปิดตัวนำคลื่นในเตาด้วยผ้านุ่มเพื่อขจัดเศษอาหารที่กระเด็นออกมาทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ ไม่เช่นนั้นคราบอาหารที่ก่อตัวอาจทำให้ผนังบริเวณนั้นร้อนเกินไปจนเกิดควันหรือกลิ่นเหม็นได้ ห้ามแกะที่ปิดตัวนำคลื่นออก ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง ห้ามขัดถูส่วนใดๆ ของเตาไมโครเวฟ รวมทั้งห้ามฉีดน้ำหรือน้ำยาใดๆ ลงบนส่วนหนึ่งส่วนใดของเตาโดยตรง

ในการทำความสะอาด ต้องระวังอย่าใช้น้ำมากเกินไป หลังทำความสะอาดเสร็จ ให้ใช้ผ้าแห้งนุ่มๆ เช็ดตามอีกครั้งให้แห้งสนิท

## จานหมุนแกนลูกล้อหมุนจาน:

ทำความสะอาดด้วยสบู่อ่อนๆ และเช็ดให้แห้ง

# การเรียกบริการตรวจสอบเช็ค

ก่อนโทรเรียกบริการตรวจสอบเช็ค โปรดตรวจสอบดังนี้:

- หน้าจอแสดงผลสว่างหรือไม่? ใช่ \_\_\_\_\_ ไม่ใช่ \_\_\_\_\_
- ขณะประตูเปิดอยู่ ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช่ \_\_\_\_\_ ไม่ใช่ \_\_\_\_\_
- วางแก้วน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนจานหมุนแล้วปิดประตูเตา ไฟภายในเตาไมโครเวฟควรดับลงถ้าปิดฝาเตาสสนิท กดปุ่ม **ป้อนอาหารทันที/เริ่มทำงาน** หนึ่งครั้ง
  - ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช่ \_\_\_\_\_ ไม่ใช่ \_\_\_\_\_
  - พัดลมระบายความร้อนทำงาน? ใช่ \_\_\_\_\_ ไม่ใช่ \_\_\_\_\_  
(เอามือไปอังที่ช่องระบายอากาศด้านหลัง)
  - จานหมุนหมุนหรือไม่? ใช่ \_\_\_\_\_ ไม่ใช่ \_\_\_\_\_  
(จานหมุนอาจหมุนตามเข็มหรือทวนเข็มนาฬิกาก็ได้ ถือเป็นเรื่องปกติ)
  - หลังจากเวลาผ่านไป 2 นาที ได้ยินเสียงเตือนและไฟสัญลักษณ์ที่ปุ่มอักษร COOK หายไปหรือไม่? ใช่ \_\_\_\_\_ ไม่ใช่ \_\_\_\_\_
  - น้ำในแก้วร้อน? ใช่ \_\_\_\_\_ ไม่ใช่ \_\_\_\_\_

หากการตรวจสอบพบว่ามีหัวข้อ "ไม่ใช่" ตามข้อใดข้อหนึ่งข้างต้น โปรดตรวจสอบเตาเสียบปลั๊กไฟและระบบไฟฟ้าในบ้าน หากทุกอย่างปกติ โปรดติดต่อศูนย์บริการของซาร์บีที่ใกล้บ้านที่สุด

หมายเหตุ: 1. ถ้าเวลาในจอแสดงผลนับถอยหลังอย่างรวดเร็ว ให้ตรวจสอบระบบการสื่อสารการทำงาน (Demonstration Mode) (โปรดดูรายละเอียดในหน้า 26)

2. ในระดับความร้อนสูง/ปานกลาง กำลังไฟจะค่อยๆ ลดลงเพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนสูงเกินไป

# ข้อมูลจำเพาะ

แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ	:	โปรดดูที่ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะที่ด้านหลังของเตาไมโครเวฟ
กำลังไฟฟ้าที่ใช้	:	1.25 กิโลวัตต์* (ตามขั้นตอนการทดสอบของ IEC)
กำลังไฟฟ้าเข้า	:	1.88 กิโลวัตต์
กำลังไฟฟ้าออก	:	1200 วัตต์* (ขั้นตอนการทดสอบของ IEC)
ความถี่คลื่น	:	2450 เมกะเฮิร์ตซ์ (Class B/Group 2)**
ขนาดภายนอก	:	520 มม.(น) x 310 มม.(ส) x 448 มม.(ล)
ขนาดภายใน	:	375 มม.(น) x 226 มม.(ส) x 387 มม.(ล)**
ความจุ	:	32 ลิตร**
ระบบปรุงอาหาร	:	ระบบจานหมุน (เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 320 มม.)
น้ำหนัก	:	ประมาณ 12 กิโลกรัม

\* การวัดข้างต้นยึดวิธีการมาตรฐานของ International Electrotechnical Commission (IEC) ที่ใช้สำหรับการวัดกำลังไฟออก

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

\*\*\* ความจุภายในคำนวณโดยการวัดค่าสูงสุดของความกว้าง ความลึกและความสูง ความจุจริงสำหรับการใส่อาหารจะน้อยกว่า



**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](http://www.sharpthai.co.th)

**SHARP**  
SHARP CORPORATION

TINSA248WRRZ-T11