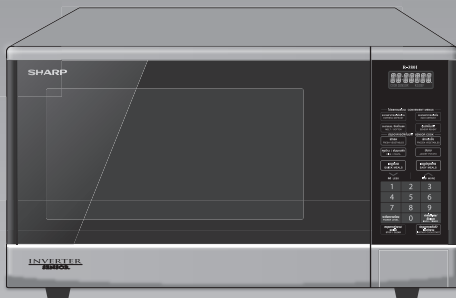


SHARP

คู่มือการใช้ OPERATION MANUAL



รุ่น R-380I



สารบัญ	หน้า
ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย	1
คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ	3
ข้อแนะนำในการติดตั้ง	4
ส่วนประกอบของเตา	4
การทำงานของแผงควบคุม	
จอแสดงผล	5
แผงควบคุม	5
ก่อนการใช้งาน	
เริ่มการใช้งาน	6
การตั้งเวลา	6
หยุดการทำงาน/ยกเลิก (Stop/Clear)	6
ยกเลิกการตั้งโปรแกรมในระหว่างการปรุงอาหาร	6
เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	7
การใช้งาน	
การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	8
การตั้งโปรแกรมการทำงานแบบต่อเนื่อง	9
การปรุงอาหารทันที	9
การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ	
ข้อสังเกตในการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ	10
โปรแกรมด่วน	10
ปรุงอาหารอัตโนมัติ	18
เมนูด่วน/เมนูปรุงง่ายและสูตรอาหาร	21
คำสั่งพิเศษอื่นๆ	
การตั้งค่าลด/เพิ่ม	24
การเพิ่มหรือลดเวลาในระหว่างโปรแกรมการปรุงอาหาร	24
ตั้งเวลา	25
คำสั่งพิเศษ	26
เสียงเตือน	29
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	30
การเรียกบริการตรวจสอบเช็ค	30
ข้อมูลจำเพาะ	30

บริษัท ขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจผลิตภัณฑ์ของ
บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด เพื่อให้การใช้เตาไมโครเวฟเป็นไปอย่าง
ปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้ใช้อย่างละเอียดก่อน
ใช้งานและเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้ สำหรับอ้างอิงในกรณีที่มีปัญหา



ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิง

ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ผู้พิการหรือไม่มีประสบการณ์ใช้เตาอบตามลำพัง เว้นแต่พวกเขาเหล่านั้นจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัยเสียก่อน

ต้องคอยระมัดระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาอบ

คำเตือน: ควรอนุญาตให้เด็กใช้เตาอบตามลำพังเฉพาะเมื่อได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างเพียงพอเท่านั้น เพื่อให้เด็กสามารถใช้งานเตาอบได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

คำเตือน: หากผ้าหรือซิลิโคนของเตาไมโครเวฟเกิดความเสียหาย ห้ามใช้งานเตาจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ปหรือช่างไมโครเวฟที่ได้รับอนุญาต

คำเตือน: ห้ามแก้ไข ซ่อมแซมหรือดัดแปลงเตาไมโครเวฟด้วยตนเอง ไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาไมโครเวฟหรือเสนอบริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ปหรือช่างไมโครเวฟ หากการซ่อมบำรุงดังกล่าวจำเป็นต้องมีการถอดส่วนประกอบของเครื่องโดยเฉพาะที่ปิดตัวนำคลื่น

หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ การเปลี่ยนสายไฟจะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจากชาร์ปเท่านั้น

คำเตือน: ห้ามอบอาหารหรือของเหลวในภาชนะที่ปิดสนิทเนื่องจากอาจจะระเบิดได้ การอุ่นเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟสามารถทำให้เกิดการเดือดปุดๆ ที่เกิดจากความร้อนสะสมหลังจากการอุ่น ดังนั้นจึงต้องระมัดระวังเมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ

ห้ามต้มไข่ทั้งเปลือก และไม่ควรรุ่นไข่ที่ต้มแล้วทั้งฟองในเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากไข่อาจจะระเบิดได้แม้กระทั่งหลังจากที่ต้มด้วยไมโครเวฟเสร็จแล้ว ในการปรุงหรืออุ่นไข่ที่ยังไม่ได้ตีหรือคนให้เข้ากันนั้น ให้เจาะที่ไข่แดงและไข่ขาว มิฉะนั้นไข่อาจจะระเบิดได้ ให้ปกปิดเปลือกไข่และผ้าใช้ต้มเป็นชั้นๆ ก่อนทำการอุ่นในเตาไมโครเวฟ

ควรตรวจสอบภาชนะเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยใช้กับไมโครเวฟ

เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวกและพุพองจากความร้อน จะต้องคนหรือเขย่าอาหารที่อยู่ในขวดนมหรือภาชนะสำหรับทารกและตรวจสอบอุณหภูมิก่อนการบริโภคเสมอ

ควรเฝ้าดูการทำงานของเตาอบ ในกรณีที่ยอบอาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นพลาสติกหรือกระดาษ เนื่องจากภาชนะอาจลวกติดไฟได้

ถ้าสังเกตเห็นควันไฟออกมาจากเตาไมโครเวฟ ให้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊ก แล้วปิดฝาไว้เพื่อระงับเปลวไฟ ควรทำความสะอาดและนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟเสมอ

การไม่ดูแลรักษาให้เตาอบอยู่ในสภาพที่สะอาดอาจทำให้พื้นผิวเตาอบเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตาไมโครเวฟมีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่อให้เกิดอันตรายอื่น ๆ ขึ้น

ดูข้อแนะนำในการทำความสะอาดซิลิโคนเตาไมโครเวฟ แผ่นด้านในและชิ้นส่วนใกล้เคียงต่างๆ ที่หน้า 30

คำเตือนอื่นๆ

1. เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาไมโครเวฟ ควรปฏิบัติตามดังนี้:

- ก. ห้ามปรุงอาหารมากรวมเกินไปในแต่ละครั้ง
- ข. ถอดยางรัดหรือเชือกออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ
- ค. ห้ามปรุงอาหารด้วยการทอดในน้ำมันหรือไขมันปริมาณมาก เพราะจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้

2. เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเดือดพุ่งของอาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ

เตาไมโครเวฟนี้สามารถอุ่นอาหารและเครื่องดื่มได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้น จึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะสมกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจ ให้เริ่มต้นที่เวลาและระดับความร้อนต่ำไว้ก่อน แล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอที่ทั่วกัน

ข้อแนะนำเพิ่มเติม:

- ก. ไม่ควรนำภาชนะที่ปิดสนิทเข้าเตาไมโครเวฟ รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้
- ข. ไม่ควรตั้งเวลาในการอุ่นนานเกินไป
- ค. ในการต้มของเหลวในเตาไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
- ง. เมื่อต้มเสร็จแล้วให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่งที่อาจจะยังไม่เกิดขึ้นทันที
- จ. การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งเมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ หรือเมื่อวางช้อน เครื่องครัวอื่นๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น





3. เต้าไมโครเวฟนั้นเหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น และควรใช้สำหรับการอุ่น การปรุง และละลายอาหารแช่แข็งและอุ่นเครื่องต้มเท่านั้น
แต่ไม่เหมาะสำหรับการใช้เพื่อการคั่ว การทอดลวก หรืออุปกรณ์ทางอายุรกรรม เช่น ถุงบรรจุโปรตีนอาหาร
4. ห้ามเปิดเครื่องทำงาน หากมีสิ่งกีดขวางอยู่ระหว่างฝาเต้าไมโครเวฟ
5. อย่าให้ภาชนะ ฝาจับภาชนะ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารกระแทกเข้ากับสลักฝาเต้าไมโครเวฟ ขณะนำอาหารออกจากเต้าไมโครเวฟ
6. อย่ายื่นสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะอุปกรณ์โลหะเข้าไปในตะแกรง หรือระหว่างฝาปิด และภายในเต้าไมโครเวฟขณะที่เครื่องทำงานอยู่
7. อย่ากดหรือกระแทกสลักฝาเต้าไมโครเวฟ
8. ควรใช้ถุงมือจับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารร้อนในเต้าไมโครเวฟ เนื่องจากความร้อนของอาหารจะส่งผ่านไปยังอุปกรณ์ดังกล่าว และทำให้ผิวหนังไหม้พองได้
9. ถ้าหลอดไฟเสีย กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือช่างเทคนิคของศูนย์บริการซัพพอร์ตซึ่งผ่านการฝึกอบรม
10. หลีกเลี่ยงให้น้ำเดือดเพราะจะทำให้ฟุ้งโดนหน้าและมือ
ค่อยๆ เปิดฝาค่อยๆ ภาชนะ หรือพลาสติกห่อหุ้มอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึงถุงข้าวโพดคั่ว และถุงประกอบอาหารของเต้าไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
11. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่ถูกทับอยู่ใต้เตาอบ หรือไม่วางอยู่บนพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
12. การป้องกันจานหมุนแตก:
 - ก. ปลอยให้จานหมุนเย็นตัวลง ก่อนทำความสะอาดด้วยน้ำ
 - ข. อย่าวางของร้อนบนจานหมุนที่เย็นจัด
 - ค. อย่าวางของเย็นจัดบนจานหมุนที่ร้อน
13. อย่าวางสิ่งของต่างๆ บนฝาค่อยๆ เต้าไมโครเวฟ
14. ไม่ควรจัดเก็บอาหารหรือสิ่งใดๆ ไว้ในเต้าไมโครเวฟ
15. ก่อนทำการอุ่นอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะประกอบอาหารไม่ได้สัมผัสกับผนังด้านในเต้าไมโครเวฟขณะอุ่นอาหาร





คำเตือนและข้อสังเกตพิเศษ

	ควรทำ	ไม่ควรทำ
ไข่ ผัก ผลไม้ ผลไม้เปลือกแข็ง เมล็ดพืช ไข่กรอกและ หอยนางรม	* เจาะไข่แดง ไข่ขาวและหอยนางรม ก่อนนำเข้าเตาเพื่อป้องกัน "การระเบิด" * เจาะผิวมันฝรั่ง แอปเปิ้ล น้ำเต้า ฮีทด็อก ไข่กรอก และหอยนางรมก่อน เพื่อให้ไอน้ำภายในระเหยออกมาได้	* การปรุงอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก อาจทำให้ไข่ "ระเบิด" ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายกับเตาไมโครเวฟ หรือทำให้เกิดการบาดเจ็บขึ้นได้ * อุณหภูมิของไข่ทั้งฟอง * ปรุงหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป * อบผลไม้เปลือกแข็งหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	* เลือกป๊อปคอร์นบรรจุสำเร็จซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ * เมื่อได้ยินเสียงป๊อปคอร์นแตกตัวแล้ว ให้ปิดเครื่องแล้วรอสัก 1-2 วินาที เพื่อให้ป๊อปคอร์นแตกตัวให้หมด	* อบข้าวโพดคั่วในถุงกระดาษสีน้ำตาลทั่วไปหรือในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ * ตั้งเวลาการทำป๊อปคอร์นนานเกินไป
อาหารเด็กอ่อน	* เทอาหารเด็กอ่อนใส่จานใบเล็กและอุ่นอย่างระมัดระวัง ควรหมั่นคนบ่อยๆ ให้ตรวจสอบระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอาหารไหม้ * เปิดฝาขวดและถอดลูกนมออกจากขวดก่อนทำการอุ่นนมทุกครั้ง หลังจากอุ่นเสร็จแล้วให้เขย่าขวดนมเพื่อปรับอุณหภูมิให้เท่ากัน ควรตรวจสอบระดับอุณหภูมิก่อนนำไปให้เด็กทาน	* อุณหภูมิของนมแบบใช้แล้วทิ้ง * ใช้ความร้อนสูงเกินไปในการอุ่นขวดนม (ควรอุ่นในระดับที่ร้อนพอดี) * อุณหภูมิของนมที่ยังมีลูกนมติดอยู่ * อุณหภูมิของนมที่ขวดบรรจุที่ซื้อมาแต่แรก
อาหารทั่วไป	* ถ้าเป็นอาหารประเภทที่มีไส้ หลังจากอุ่นแล้วให้ตัดแบ่งเป็นชิ้น เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาและป้องกันอาหารไหม้ * ใช้ซามแก้วที่ทนความร้อนสำหรับไมโครเวฟเมื่ออบอาหารเหลวหรือซีเรียลเพื่อป้องกันไม่ให้เตาจนเกินไป	* อุณหภูมิของอาหารทั้งในขวดแก้วปิดฝา หรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท * ทำให้น้ำมันหรือเนยจับตัวเกินไป * ใช้เตาในการอุ่นหรืออบไม้แห้งสมุนไพร ดอกไม้ กระดาษห่อหรือเสื้อผ้าที่เปียกชื้น * เปิดให้เตาทำงานโดยไม่มีอาหารภายในเตา
ของเหลว (เครื่องดื่ม)	* สำหรับการต้มหรือปรุงของเหลวให้ดูคำแนะนำสำคัญ เพื่อความปลอดภัยที่หน้า 1 เพื่อป้องกันการระเบิดและการเดือดประทุที่เกิดจากความร้อนสะสมหลังจากการปรุง	* อุณหภูมิของอาหารนานกว่าที่กำหนด
อาหารกระป๋อง	* นำอาหารออกจากกระป๋องก่อนอุ่นร้อน	* อุณหภูมิของอาหารทั้งกระป๋อง โดยไม่เทอาหารออกก่อน
ไข่กรอกม้วน พาย ฟุดดิง	* ปรุงอาหารตามเวลาที่แนะนำสำหรับอาหารที่มีปริมาณน้ำตาล และ/หรือไขมันสูง	* ตั้งเวลาในการปรุงอาหารมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารไหม้ได้
เนื้อสัตว์	* ใช้ตะแกรงอบสำหรับเตาไมโครเวฟในการรองรับน้ำที่ออกมาจากเนื้ออบ	* วางเนื้อลงบนจานหมุนโดยตรง
ภาชนะที่ใช้	* ก่อนใช้ควรตรวจสอบว่าภาชนะที่จะใช้นั้นเหมาะสำหรับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ	* ใช้อุปกรณ์โลหะในเตาไมโครเวฟ ทั้งนี้เพราะโลหะจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ และอาจเป็นสาเหตุให้เกิดประกายไฟ
แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์	* ใช้ปิดอาหารเพื่อไม่ให้สุกเกินไป * ฝังตะปูประกายไฟ ไข่อัลมิเนียมลงหรือให้อยู่ห่างจากผนังเตาไมโครเวฟ	* ใช้แผ่นฟอยล์มากเกินไป * วางอาหารที่ปิดแผ่นฟอยล์ไว้ใกล้กับผนังด้านในเตา อันอาจทำให้เกิดประกายไฟและอาจเสียหายได้
จานสำหรับทำเกี๊ยม	* ใช้ดินเหนียวที่เหมาะสม เช่น จานทนความร้อนและจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ วางรองจานสำหรับทำเกี๊ยมไว้ แล้วจึงนำไปวางไว้บนจานหมุน	* ตั้งเวลาการอุ่นช้าเกินไปเวลาที่ผู้ผลิตแนะนำ ซึ่งอาจทำให้จานหมุนแตก และ/หรือชิ้นส่วนภายในเตาเสียหาย





ข้อแนะนำในการติดตั้ง

1. นำวัสดุที่ใช้หีบห่อ (เช่น โฟมและกระดาษแข็ง) ออกจากเตาไมโครเวฟให้หมด รวมทั้งสติ๊กเกอร์สินค้าที่ประตูเตา (ถ้ามี) ตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนเสียหายหรือไม่ เช่น ประตูเตาหลุด ฉนวนประตูเสียหาย หรือมีรอยขีดข่วนภายในตู้หรือที่ประตู ในกรณีที่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย ห้ามใช้เตา จนกว่าจะได้รับการตรวจสอบจากศูนย์บริการของซาร์ป และได้รับการซ่อมบำรุง ถ้าจำเป็น
2. อุปกรณ์เพิ่มเติมที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ
 - 2.1) จานหมุน
 - 2.2) แท่นรองจานหมุน
 - 2.3) คู่มือการใช้งาน
3. ติดตั้งแท่นรองจานหมุนและจานหมุนตามภาพแผนผังส่วนประกอบของเตาที่แสดงด้านล่าง วางแท่นรองจานหมุนไว้ด้านล่างเตา และวางจานหมุนลงบนแท่นรองจานหมุน แล้วจึงวางให้เข้าที่กับเฟืองตรงกลาง ห้ามใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีจานหมุนและแท่นรองจานหมุน
4. ไม่ควรตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง เช่น ตั้งอยู่ใกล้เตาอบแบบอื่น ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก
ด้านบนของเตาไมโครเวฟควรห่างจากเพดานอย่างน้อย 15 ซม.
เตาไมโครเวฟนี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งแบบติดผนังหรือตู้
5. ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับเตาไมโครเวฟหรือการบาดเจ็บของบุคคล อันเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการเชื่อมต่อไฟอย่างถูกต้อง ทั้งนี้ แรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่ใช้กับเตานี้จะต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะด้านหลังเครื่อง
6. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องต่อสายดิน

ข้อควรระวัง

สายไฟของเตาไมโครเวฟจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้

สีเขียวและสีเหลือง	:	สายดิน
สีน้ำเงิน	:	Neutral
สีน้ำตาล	:	Live

เนื่องจากสีของสายไฟของเตาไมโครเวฟอาจจะไม่ตรงกับสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามต่อไปนี้:

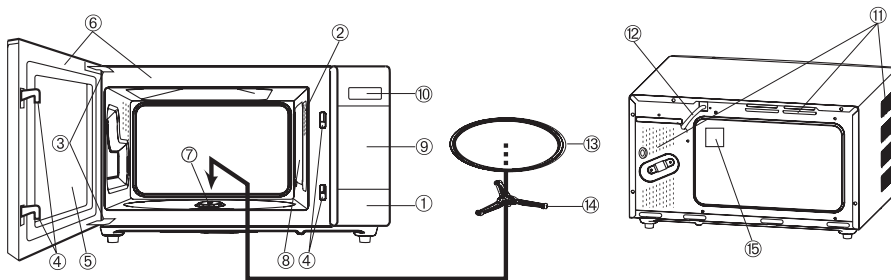
ต้องต่อสายไฟสีเหลืองและเขียว เข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์สายดิน $\perp$ หรือขั้วที่มีสีเหลืองและเขียว

ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊ก ที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือมีสีน้ำเงิน

ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล

- * ในกรณีที่เตารับของท่านเป็นแบบ 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

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

จอแสดงผล



แผงควบคุม



ก่อนการใช้งาน

- * เตาไมโครเวฟนี้ระบบแสดงข้อมูลที่จอแสดงผล
- ข้อมูลที่เป็นประโยชน์จะปรากฏบนจอแสดงผล เพื่อช่วยแนะนำในการใช้งานเตาไมโครเวฟ
- ข้อมูลที่ปรากฏบนจอแสดงผลจะถูกตัดทอนเป็นวรรคๆ

เริ่มการใช้งาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	เสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟเข้ากับตัวรับ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประตูเตาปิดอยู่		MICRO- WAVE OVEN
2	กดปุ่ม หยุดการทำงาน/ยกเลิก	หยุดการทำงาน/ 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	ใส่เวลาที่ถูกต้องโดยการกดหมายเลขตาม ลำดับ	1 1 3 4	11:34 HELP แถบไฟ (:) จะกะพริบ
3	กดปุ่ม ปรงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	11:34

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

หยุดการทำงาน/ยกเลิก (Stop/Clear)

กดปุ่ม หยุดการทำงาน/ยกเลิก 1 ครั้งเพื่อ:

1. ให้เตาหยุดการทำงานชั่วคราวในระหว่างการปรงอาหาร
2. ลบข้อมูลหากป้อนค่าผิดพลาดในระหว่างการตั้งโปรแกรม

ยกเลิกการตั้งโปรแกรมในระหว่างการปรงอาหาร

ให้กดปุ่ม หยุดการทำงาน/ยกเลิก รายการ 2 ครั้ง



เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

การจัดวางอาหาร	วางอาหารส่วนที่หนาที่สุดไว้ตรงขอบจานด้านนอก
เวลาในการปรุงอาหาร	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามข้อแนะนำไว้ก่อน แล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการอาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไป อาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา	ควรใช้กระดาษทิชชูแผ่นใหญ่ พลาสติกคลุมอาหาร หรือผ้าปิดภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ ปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา (เลือกชนิดให้เหมาะสมกับลักษณะของการประกอบอาหาร) การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันเศษอาหารกระเด็น และช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกัน (รวมทั้งช่วยรักษาความสะอาดของเตา)
การป้องกันอาหารไหม้	ในการปรุงอาหารประเภทเนื้อ หรือเปิดไก่ ควรใช้ตะหลุมนิยัมพอยล์แผ่นเล็กๆ ปิดคลุมตรงส่วนที่บางกว่าส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันอาหารไหม้
การคนอาหาร	ควรคนอาหาร 1-2 ครั้งในระหว่างการปรุง ถ้าเป็นไปได้
การพลิกกลับอาหาร	อาหารประเภทไก่ แฮมเบอร์เกอร์ หรือสเต็ก ควรมีการพลิกกลับในระหว่างการปรุงอาหาร
การสลับตำแหน่งอาหาร	ยกตัวอย่างเช่น การปรุงอาหารประเภทลูกชิ้นเนื้อ ควรพลิกอาหารกลับด้านข้าง และควรเปลี่ยนตำแหน่งการวางอาหารจากตรงกลางของจานไปตรงขอบจานบ้าง
การตั้งอาหารพักไว้	หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ควรมีเวลาตั้งอาหารพักไว้อย่างเหมาะสม ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอาหารเมื่อนำอาหารออกจากเตาแล้ว อย่าเพิ่งเปิดฝาคออบภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่
การตรวจสอบอาหาร	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้ — ดูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารโดยทั่วกัน ไม่เฉพาะจุดใดจุดหนึ่ง — อาหารประเภทเบ็ต ไก่ ตรงบริเวณข้อต่อจะขยับได้ง่ายขึ้น — อาหารประเภทหมู เบ็ต ไก่ จะไม่มีสีเลือด — อาหารประเภทปลา เนื้อปลาจะไม่ใส เมื่อใช้ส้อมจิ้มเนื้อปลาจะแยกตัวออกจากกัน
ไอน้ำ	ความชื้นและไอน้ำในอาหารจะมีผลต่อการเกิดความร้อนภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งเป็นเรื่องปกติของการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ โดยทั่วไปแล้ว ถ้ามีการคลุมอาหารไว้ขณะประกอบอาหาร จะทำให้มีไอน้ำเกิดขึ้นน้อยกว่า การประกอบอาหารโดยไม่มีสิ่งใดคลุมอาหารเลย ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไมโครเวฟตั้งอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศดี
จานสำหรับทำเกรียม	เมื่อมีการใช้จานสำหรับทำเกรียมหรือวัสดุอุ่นร้อนด้วยตนเอง ต้องใช้ฉนวนทนความร้อน เช่น จานกระเบื้อง รองไว้ข้างใต้เสมอเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดขึ้นกับจานหมุน แท่นรองจานหมุน และเพื่อสำหรับวางแท่นรองจานหมุน นอกจากนี้ ต้องตั้งเวลาการอุ่นตามข้อแนะนำที่ระบุไว้ ห้ามตั้งเวลาเกินจากนั้นเป็นอันขาด
พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ	ในการปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
ภาชนะพลาสติกที่ปรุงอาหารซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ	ภาชนะพลาสติกที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้นั้น อาจมีบางชนิดที่ไม่เหมาะสมจะนำมาใช้ประกอบอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง เพราะภาชนะดังกล่าวอาจละลายหรือแตกได้



การใช้งาน

การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

อันดับแรกให้คุณกำหนดระยะเวลาการปรุงอาหารแล้วจึงระบุระดับความร้อน ซึ่งเป็นคุณสมบัติของการปรุงอาหารในระบบปกติ มีระดับความร้อน 11 ระดับ คุณสามารถตั้งเวลาได้ถึง 99 นาที 99 วินาที

สามารถปรับระดับความร้อนได้ตามการปรุงอาหาร หลังการปรุงอาหาร พัดลมจะยังคงทำงานต่อ คำว่า COOLING อาจปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อเปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม หยุดการทำงาน/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%		ละลายน้ำแข็ง ละลายเนย
30P	30%	ความร้อนต่ำปานกลาง	
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 ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

ในการลดระดับความร้อน ให้กดปุ่ม ระดับความร้อน จนกระทั่งระดับความร้อนที่ต้องการปรากฏขึ้น

* สมมติว่าต้องการย่างเนื้อปลาเป็นชิ้นเป็นเวลา 10 นาทีด้วยระดับความร้อน 50%

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

หากเปิดประตูเตาขณะปรุงอาหาร เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารบนจอหน้าปัดจะหยุดโดยอัตโนมัติ เตาจะทำงานต่อได้ด้วยการปิดประตูเตา และกดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน 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 ระดับความร้อน (สำหรับความร้อน 50% กด 6 ครั้ง)	ระดับความร้อน POWER LEVEL x 6	50P
3	ตั้งโปรแกรมการทำงานที่ 2 โดยกดปุ่มเวลา ตามต้องการ ถ้าไม่กดปุ่มเลือกความร้อน เครื่องจะทำงานที่ 100%	3 0 0	3.00
4	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	10.00 COOK เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงค่าศูนย์ 3.00 COOK ค่าในลำดับที่แสดงจะปรากฏขึ้นและเวลาจะเริ่มนับเวลาถอยหลังจนถึงศูนย์อีกครั้ง

การปรุงอาหารทันที

เพื่อความสะดวก ปุ่มปรุงอาหารทันทีของซาร์ปะจะช่วยให้คุณปรุงอาหารได้ง่ายๆ ในเวลาหนึ่งนาทีด้วยระดับความร้อน 100%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน ภายในเวลา 3 นาทีหลังจากปิดประตูเตาไมโครเวฟ เสร็จสิ้นการปรุงอาหารหรือกดปุ่ม หยุดการทำงาน/ยกเลิก	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	1.00 COOK เวลาเริ่มนับถอยหลัง

กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน จนกว่าเวลาที่ต้องการจะปรากฏขึ้น

ทุกครั้งที่คุณกดปุ่ม เวลาในการปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้น 1 นาที



การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

ข้อสังเกตในการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

1. เช็ความเบี่ยงขึ้นที่ด้านนอกของภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร และด้านในเตาไมโครเวฟด้วยผ้าแห้งหรือกระดาษซับน้ำมันก่อนการปรุงอาหารด้วยเมนูอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ
2. หลังจากเสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟ ให้รอ 2 นาทีก่อนใช้เมนูอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ
3. เมื่อปรุงอาหารปริมาณเล็กน้อยด้วยเมนูอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ อาหารอาจปรุงเสร็จในครั้งเดียวโดยไม่แสดงเวลาการปรุงอาหารคงเหลือหรือให้ดำเนินการใดๆ ระหว่างการปรุงอาหาร
4. เมื่อใช้ฟังก์ชันอัตโนมัติ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุในข้อแนะนำเมนูของแต่ละเมนูเพื่อให้ได้ความสุกของอาหารที่ดีที่สุด หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้วยความระมัดระวัง อาหารอาจไหม้ หรือดิบ หรือ **ERROR** อาจปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล
5. อาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าปริมาณหรือน้ำหนักที่แสดงไว้ในข้อแนะนำเมนูแต่ละเมนู ให้ปรุงอาหารแบบตั้งค่าเอง
6. หากต้องการเปลี่ยนระดับความสุกของอาหารหรือการละลายอาหารแช่แข็งจากค่ามาตรฐาน กดปุ่ม **เพิ่ม** หรือ **ลด** ก่อนกดปุ่มการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติแต่ละปุ่ม โปรดดูที่หน้า 24
7. ระดับความสุกของอาหารจะแตกต่างกันไปตามสภาวะของอาหาร (เช่น อนุกรมเริ่มต้น รูปวงๆ คุณภาพความสด) ตรวจสอบอาหารหลังจากการปรุง และหากจำเป็นให้ปรุงอาหารต่อด้วยระบบแบบตั้งค่าเอง
8. ในการละลายอาหารแช่แข็งที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าที่ระบุในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งด่วน ให้กดปุ่ม **ละลายอาหารแช่แข็ง** หรือละลายน้ำแข็งแบบตั้งค่าเอง
9. **ERROR** จะปรากฏขึ้นหาก:
น้ำหนักของอาหารมากหรือน้อยกว่าที่กำหนดไว้ในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งหรือคำแนะนำเมนูละลายเนย/ชีสโกแลตที่มีการตั้งโปรแกรมไว้เมื่อกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่ม **หยุดการทำงานยกเลิก** และตั้งโปรแกรมใหม่อีกครั้ง
10. เมื่อระบุน้ำหนักของอาหาร ให้ปัดเศษของน้ำหนักเป็น 0.1 กก. (100 กรัม) ตัวอย่างเช่น 1.65 กก. จะกลายเป็น 1.7 กก. เมื่อระบุน้ำหนักของเนย ช็อคโกแลต ครีมชีส ให้ปัดเศษของน้ำหนักเป็น 0.01 กก. (10 กรัม)
11. หลังการปรุงอาหาร พัดลมจะยังคงทำงานต่อ คำว่า COOLING อาจปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อเปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม **หยุดการทำงาน/ยกเลิก** ขณะพัดลมทำงานอยู่

โปรแกรมด่วน

โปรแกรมด่วนจะคำนวณระดับความร้อนและเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ โปรแกรมด่วนมีอยู่ด้วยกัน 4 เมนู





ละลายอาหารแช่แข็งด่วน

ละลายอาหารแช่แข็งด่วน
EXPRESS DEFROST

1. เนื้อปลาเป็นชิ้น
2. เนื้อไก่เป็นชิ้น

โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งด่วนจะละลายเนื้อสัตว์แช่แข็ง 0.5 กก. ได้อย่างรวดเร็ว
ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งด่วน

* เช่น คุณต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้น 0.5 กก.

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ละลายอาหารแช่แข็งด่วน จนกว่า เมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (ต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้นให้กด 2 ครั้ง)	 x 2	
2	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น 4 ครั้ง และ เตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER, SEPARATE, INTO, PIECES, SHIELD, WARM, PORTION จะปรากฏวนซ้ำไปมา
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ ให้นำส่วนที่ละลายแล้ว ออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่ยังไม่ละลาย และหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มนับถอยหลัง 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)	- วางเนื้อปลาเป็นชิ้นลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน ให้พลิกกลับและแยกออกจากกัน - หุ้มส่วนที่ละลายแล้วด้วยแผ่นฟอยล์ - เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 10 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก
2	เนื้อไก่เป็นชิ้น	0.5 kg (-18°C)	- วางเนื้อไก่เป็นชิ้นลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน ให้พลิกกลับและแยกออกจากกัน - หุ้มส่วนที่ละลายแล้วด้วยแผ่นฟอยล์ - เมื่อครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 10 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก

หมายเหตุ: ชนแช่แข็งเนื้อแผ่นบาง ให้จัดรูปทรงเนื้อให้เป็นแผ่นบางเรียบ

สำหรับเนื้อปลาเป็นชิ้น เนื้อไก่เป็นชิ้นและไส้กรอก ให้แช่แข็งแยกกันเป็นชิ้นๆ และคั่นแต่ละชิ้นด้วยพลาสติก

ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง

ควรมีการบันทึกน้ำหนักอาหารในแต่ละแพ็คเกจ

ในกรณีที่ไม่สามารถใช้ตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง ให้ใช้ชามกันดันทันแทน ระดับการละลายขึ้นอยู่กับรูปร่างของชามหรืออาหาร

ควรตรวจสอบระดับการละลายระหว่างการละลายน้ำแข็ง



ละลายอาหารแช่แข็ง

ละลายอาหารแช่แข็ง
EASY DEFROST

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

เมนูละลายอาหารแช่แข็งจะคำนวณระดับความร้อนและเวลาในการละลายน้ำแข็งโดยอัตโนมัติ

ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งในหน้า 13

* สมมติว่าต้องการละลายชิ้นเนื้อไก่ 1.0 กก.

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ละลายอาหารแช่แข็ง จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (ต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้น กด 3 ครั้ง)	 x 3	
2	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก	 	
3	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น 4 ครั้ง และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน REMOVE, DEFROSTED, PORTION, TURN, OVER, SHIELD, WARM, PORITON จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ ให้นำส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลาสติกที่ยังไม่ละลายโดยหุ้มส่วนที่ละลายแล้วไว้ ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
5	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงเลข 0 จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น STAND, COVERED, 5-15 MIN, FOIL จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้พักอาหาร 5-15 นาที

ข้อแนะนำในการละลายอาหารแช่แข็ง

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	วิธีการ
1	เนือบด เนื้อวัว 	0.1-1.0	- วางเนือบดแช่แข็งลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็งหุ้มขอบด้วยแผ่นฟอยล์ - เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครึ่งเวลา) ให้นำเนือบดส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกกลับและหุ้มขอบด้วยแผ่นฟอยล์ - เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-15 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก - ดูหมายเหตุด้านล่าง
2	สเต็ก/เนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลา 	0.1-1.0 0.2-0.6	- หุ้มส่วนที่บางของเนื้อ/สเต็กด้วยแผ่นฟอยล์ - จัดวางอาหารที่ติดเป็นชิ้นบางๆ เป็นชั้นเดียวลงบนตรงกลางตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง - ถ้าชิ้นเนื้อติดกัน ให้แยกออกจากกัน - เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครึ่งเวลา) ให้นำชิ้นส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่เหลือและหุ้มส่วนที่ละลายแล้วไว้ - เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-15 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก - ดูหมายเหตุด้านล่าง
3	เนื้อไก่เป็นชิ้น 	0.2-1.0	- หุ้มส่วนที่เป็นกระดูกด้วยแผ่นฟอยล์ - วางเนื้อไก่เป็นชิ้นลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง - เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครึ่งเวลา) ให้นำชิ้นส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่เหลือและหุ้มส่วนที่ละลายแล้วไว้ - เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-15 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก - ดูหมายเหตุด้านล่าง
4	ไก่ทั้งตัว 	1.0-2.0	- นำไก่ออกจากพลาสติกห่อ แล้วหุ้มส่วนปีกและปลายขาด้วยแผ่นฟอยล์ - วางส่วนหน้าอกลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง - เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครึ่งเวลา) ให้พลิกกลับและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว - เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 30-60 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก หมายเหตุ ในการล้างไก่ ให้นำเครื่องในไก่ออกก่อน
5	เนือบด เนื้อวัว/เนื้อหมู/ เนื้อแกะ 	1.0-2.0 1.0-2.0	- หุ้มกระดูกและขอบด้วยแผ่นฟอยล์ความกว้างประมาณ 2.5 ซม. - วางข้อต่อโดยให้ด้านที่มีเนื้อหั่นขึ้น (หากเป็นไปได้) บนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง - เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครึ่งเวลา) ให้พลิกกลับและหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว - เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 30-60 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก

อาหารที่ไม่ได้กล่าวไว้ในคำแนะนำสามารถละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเองด้วยการตั้งค่าปานกลาง

หมายเหตุ: ชดเชยแช่แข็งเนื้อแผ่นบาง ให้จัดรูปทรงเนื้อให้เป็นแผ่นบางเรียบ

สำหรับเนื้อไก่เป็นชิ้น สเต็กและเนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้น ให้แช่แข็งแยกกันเป็นชั้นๆ และคั่นแต่ละชั้นด้วยพลาสติก

ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง

ควรมีการบันทึกน้ำหนักของอาหารแต่ละแพ็คด้วย

ในกรณีที่ไม่สามารถใช้ตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง ให้ใช้ชามกันดินแทน ระดับการละลายขึ้นอยู่กับรูปร่างของชามหรืออาหาร

ควรตรวจสอบระดับการละลายระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ละลายเนย/ช็อคโกแลต

ละลายเนย / ช็อคโกแลต
MELT / SOFTEN

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

เมนูละลายเนย/ช็อคโกแลตช่วยให้คุณทำละลายได้ 4 สูตร ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูละลายเนย/ช็อคโกแลต

* สมมติว่าต้องการละลายช็อคโกแลต 0.2 กก.

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ละลายเนย/ช็อคโกแลต จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (สำหรับละลายช็อคโกแลต ให้กด 2 ครั้ง)	ละลายเนย / ช็อคโกแลต MELT / SOFTEN x 2	CHOCO- LATE ENTER WEIGHT HELP HELP
2	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก	2 0	0.20 KG HELP
3	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	1.42 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บีป" ดังขึ้น 4 ครั้งและเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ คนอาหาร ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
5	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	.51 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงเลข 0 จะมีสัญญาณเสียง "บีป" ดังขึ้น STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้คนอาหาร

คำแนะนำเมนูละลายเนย/ชีสโกแลต

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	วิธีการ
1	เนย	0.05-0.20 กก.	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายเนยโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนเนยแล้วทำละลายต่อ - หลังจากหมดเวลาให้คนเนยที่ละลายแล้วอีกครั้ง
2	ชีสโกแลต	0.05-0.20 กก.	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายชีสโกแลตโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนชีสโกแลตแล้วทำละลายต่อ - หลังจากหมดเวลาให้คนชีสโกแลตที่ละลายแล้วอีกครั้ง
3	ครีมชีส	0.10-0.25 กก.	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายครีมชีสโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนครีมชีสแล้วทำละลายต่อ - หลังจากหมดเวลาให้คนครีมชีสที่ละลายแล้วอีกครั้ง
4	ไอศกรีม	0.5-2.0 ลิตร	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายไอศกรีมโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนไอศกรีมแล้วทำละลายต่อ - หลังจากหมดเวลาให้คนไอศกรีมที่ละลายแล้วอีกครั้ง

อุ่นอัตโนมัติ

อุ่นอัตโนมัติ
SENSOR REHEAT

1. อาหารจานเดียว กดเพื่ออุ่นอาหาร 5 เมนู
2. อาหารตุ๋น ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูอุ่นอัตโนมัติ
3. ซุปใส
4. ซุปข้น
5. พิซซ่า

* สมมติว่าต้องการอุ่นซุปใส 4 ถ้วย

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม อุ่นอัตโนมัติ จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (สำหรับการอุ่นซุป กด 3 ครั้ง)	อุ่นอัตโนมัติ SENSOR REHEAT x 3	 
2	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน * เมื่อเซ็นเซอร์ตรวจพบไอน้ำจากอาหาร เวลาในการอุ่นคงเหลือจะปรากฏขึ้น (เช่น เวลาการอุ่นคงเหลืออยู่ประมาณ 2 นาที 21 วินาที)	ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	     เวลาเริ่มนับถอยหลัง เมื่อเวลาการปรุงอาหารเป็นศูนย์ STIR จะปรากฏขึ้น เพื่อให้คนอาหาร

คำแนะนำเมนูอุ่นอัตโนมัติ

ลำดับ	เมนู	ชวงน้ำหนัก	อุณหภูมิแรกเริ่ม (ประมาณ)	วิธีการ
1	อาหารจานเดียว	1 ที่ (ประมาณ 400 กรัม)	แช่เย็นที่ +3°C	- ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากการอุ่นอาหาร ตั้งทิ้งไว้ 5 นาที
		เนื้อ	มันฝรั่ง	ผัก
		175-180g	125g	100g
	เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อไก่ ทีโบน	หั่นบาง	2 ชนิด เช่น แครอทหั่นบาง ชูชิโน บล๊อคโคลี่	
2	อาหารอุ่น เนื้อสโตรกานอฟ ไก่ตุ๋น	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	แช่เย็นที่ +3°C	- วางลงในซามสำหรับอุ่น และห่อด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร และจิ้มด้วยไม้ปลายแหลม 5 ครั้ง - หลังจากการอุ่นอาหาร ตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที แล้วคน
	อาหารกระป๋อง ถั่วกระป๋อง สเปกเก็ตตี้		+20°C อุณหภูมิห้อง	
3	ซูปใส พักทอง มะเขือเทศ	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	แช่เย็นที่ +20°C	- ใส่ลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากอุ่น ให้คนอาหาร
4	ซูปข้น พักทอง ซูปไก่และข้าวโพด	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	+20°C อุณหภูมิห้อง	- ใส่ลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากอุ่น ให้คนอาหาร
5	พิซซ่า	1-4 ชิ้น (1 ชิ้นหนักประมาณ 90 กรัม)	แช่เย็นที่ +3°C	วางพิซซ่าลงบนกระดาษซับน้ำมันบนจานหมุน

ความร้อนของอาหารจะแตกต่างกันไปตามสภาวะของอาหาร (เช่น อุณหภูมิเริ่มต้น รูปร่าง คุณภาพความสด) ภาชนะและเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบเช็คความร้อนของอาหารและถ้าจำเป็น ให้เพิ่มระยะเวลาการอุ่นอาหารตามโปรแกรมไมโครเวฟ (Microwave) ในการอุ่นอาหารแบบระบบปกติ

ปรุงอาหารอัตโนมัติ



ผักสด

- ผักเนื้อแข็ง
- ผักเนื้ออ่อน

ผักแช่แข็ง

- ผักชิ้นเล็กรวม
- ผักชิ้นใหญ่รวม

หุงข้าว/ต้มพาสต้า

- ข้าวขาว
- พาสต้าแห้ง
- พาสต้าสด
- พาสต้าแช่แข็ง

มันบด

- มันบด

เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติจะคำนวณระดับความร้อนและเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ ปรุงอาหารอัตโนมัติมีด้วยกัน 4 เมนู ในการเลือกเมนู ให้กดปุ่ม **ปรุงอาหารอัตโนมัติ** ที่ต้องการจนกระทั่งเมนูที่ต้องการเลือกปรากฏขึ้น ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติในหน้า 19

* สมมติว่าต้องการใช้เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติเพื่ออบมันฝรั่ง 2 หัว

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม มันบด 1 ครั้ง	มันบด JACKET POTATO x 1	JACKET POTATO SENSOR HELP
2	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน * เมื่อเซ็นเซอร์ตรวจพบไอน้ำจากอาหาร เวลาในการปรุงอาหารคงเหลือจะปรากฏขึ้น (เช่น เวลาการปรุงอาหารคงเหลืออยู่ประมาณ 3 นาที 30 วินาที)	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	JACKET POTATO COOK SENSOR HELP SENSOR COOKING COOK SENSOR HELP 3:30 COOK SENSOR HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น 4 ครั้ง และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER จะปรากฏขึ้น
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ พลิกกลับมันฝรั่ง ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏขึ้น
4	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	2:50 COOK SENSOR HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลังไปเป็นค่าศูนย์ เตาไมโครเวฟส่งสัญญาณเสียง “บี๊บ” เมื่อถึงค่าศูนย์ STAND, COVERED, 3-10MIN, FOIL จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้พักอาหาร 3-10 นาที



คำแนะนำเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ

ระดับความสุกของอาหารจะแตกต่างกันไปตามสภาวะของอาหาร (เช่น อุณหภูมิเริ่มต้น, รูปร่าง, คุณภาพความสด) ตรวจสอบอาหารหลังจากการปรุง และหากจำเป็นให้ปรุงอาหารต่อด้วยระบบปกติ

คำแนะนำเมนูผักสด

ผักสด
FRESH VEGETABLES

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม ผักสด จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

ลำดับ	เมนู	ชั่งน้ำหนัก	อุณหภูมิแรกเริ่ม (ประมาณ)	วิธีการ
1	ผักเนื้อแข็ง แครอท ดอกกะหล่ำ ถั่ว ฟักทอง กะหล่ำดาว	0.1-1.0 กก.	แช่เย็นที่ +3°C	- ล้างผัก - จัดวางผักลงในชามกันชื้น - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที
2	ผักเนื้ออ่อน ซูกินี น้ำเต้า พริก เห็ด มะเขือยาว บลิอคโคลี่	0.1-1.0 กก.	แช่เย็นที่ +3°C	- ล้างผัก - จุ่มผิวน้ำเต้าด้วยส้อม - จัดวางผักลงในชามกันชื้น - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที



คำแนะนำเมนูผักแช่แข็ง

ผักแช่แข็ง
FROZEN VEGETABLES

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม ผักแช่แข็ง จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

1	ผักชิ้นเล็กรวม ถั่วฝักอ่อน ข้าวโพด แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	0.1-1.0 กก.	-18°C	- ก่อนปรุงอาหาร แยกผักออกจากกันให้มากที่สุด - จัดวางผักลงในชามกันชื้น - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที
2	ผักชิ้นใหญ่รวม บลิอคโคลี่ แครอทหั่นบาง ดอกกะหล่ำ ถั่ว	0.1-1.0 กก.	-18°C	- ก่อนปรุงอาหาร แยกผัก เช่น บลิอคโคลี่ ออกจากกันให้มากที่สุด - จัดวางผักลงในชามกันชื้น - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที





คำแนะนำเมนูหุงข้าว/ต้มพาสต้า

กุงข้าว / ต้มพาสต้า
RICE / PASTA

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม
หุงข้าว/ต้มพาสต้า จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	อุณหภูมิแรกเริ่ม (ประมาณ)	วิธีการ				
1	ข้าวสวย	½ - 4 ถ้วย	น้ำซุปร้อนหรือน้ำร้อน +60°C	- ล้างข้าวจนน้ำขาวขาวใส - ใส่ข้าวลงในชามแก้วสำหรับไมโครเวฟ และเติมน้ำซุปร้อนหรือน้ำร้อนลงไป - หุงข้าวโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - หลังจากข้าวสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน				
	ข้าว	½ ถ้วย	1 ถ้วย		1 ½ ถ้วย	2 ถ้วย	3 ถ้วย	4 ถ้วย
	น้ำร้อนหรือน้ำซุปร้อน (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	- ใส่พาสต้าลงในชามแก้วสำหรับไมโครเวฟ และเติมน้ำร้อนลงไป - ต้มพาสต้าโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - หลังจากพาสต้าสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน				
	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 เพตตูชีนี	½ - 4 ถ้วย	น้ำร้อน +60°C	- ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ และเติมน้ำร้อนลงไป - ต้มพาสต้าโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนอาหารแล้วปรุงต่อ - หลังจากพาสต้าสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน				
	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	- ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ และเติมน้ำร้อนลงไป - ต้มพาสต้าโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้น ให้คนอาหารแล้วปรุงต่อ - หลังจากพาสต้าสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน				
	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

คำแนะนำเมนูมันนอบ

มันนอบ
JACKET POTATO

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม มันนอบ

1	มันนอบ มันฝรั่ง (ทั้งหัว)	1-8 ชิ้น (1 ชิ้นหนักประมาณ 180-200 กรัม)	+20°C อุณหภูมิห้อง	- ใช้มันฝรั่งหัวใหม่ที่ล้างไว้ - แทงด้วยส้อมสองครั้งบนมันฝรั่งแต่ละด้าน - วางบนจานหมุน - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ TURN, OVER ปรากฏขึ้น ให้พลิกกลับด้านมันฝรั่งและปรุงต่อ - หลังปรุงเสร็จ ให้ตั้งพักไว้ 3 -10 นาที โดยไม่แกะฟอยล์ออก
	หมายเหตุ อาจไม่จำเป็นต้องพลิกอาหารในระหว่างการปรุงสำหรับอาหารปริมาณน้อยๆ			



เมนูด่วน/เมนูปรุงง่าย

เมนูด่วน
QUICK MEALS

เมนูปรุงง่าย
EASY MEALS

เมนูด่วน

1. กุ้งกระเทียม
2. ไส้กรอกอบซอสบาร์บีคิว
3. ไก่อบซอสโยเกิร์ต
4. ข้าวผัดรวมมิตรทะเล

เมนูปรุงง่าย

1. ซีโครงหมูตุ๋นเห็ดหอม
2. ไก่อบซอสถั่วเหลือง
3. มะระทรงเครื่อง
4. ลาบเบคอน

เมนูด่วนและเมนูปรุงง่ายช่วยให้คุณปรุงอาหารได้เมนูละ 4 สูตร ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในสูตรเมนูปรุงด่วนและสูตรเมนูปรุงง่ายที่หน้า 22-23

* สมมติว่าต้องการปรุงลาบเบคอน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม เมนูปรุงง่าย จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (สำหรับลาบเบคอน ให้กด 4 ครั้ง)	เมนูปรุงง่าย EASY MEALS x 4	SPICE HELP BACON HELP SALAD HELP
2	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	6.00 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นโดยหลังจากมีสัญญาณเสียง “บีป” ดังขึ้น 4 ครั้ง และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER จะปรากฏวนซ้ำไปมา
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ คนอาหาร ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	3.00 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นโดยหลังจากมีสัญญาณเสียง “บีป” ดังขึ้น และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน ADD, REMAIN-, ING, INGRE-, DIENTS, AND, STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้คนอาหาร



สูตรเมนูด่วน

1. กุ้งกระเทียม [GARLIC PRAWNS]

เนื้อกุ้งแช่เย็น	300 กรัม	เกลือป่น	¼ ช้อนชา
กระเทียม	1 ช้อนโต๊ะ (สับละเอียด)	เบส	30 กรัม
พริกไทยป่น	½ ช้อนชา		

- นำกระเทียมและเบสใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 1** ครั้ง เพื่อเลือกเมนู กุ้งกระเทียม และกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "ADD PRAWN" เบ็ดประตูเตา ใส่กุ้ง เกลือป่น และพริกไทยป่น คนให้เข้ากัน ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือนอีกครั้ง (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR" เบ็ดประตูเตา นำส่วนผสมออกมาคนให้เข้ากัน ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อครบเวลานำออกมาจัดใส่จานเสิร์ฟ

(3 เสริฟ)

2. ไส้กรอกอบซอสมะนาว [BBQ SAUCE SAUSAGE]

ไส้กรอกค็อกเทลรมควัน	150 กรัม	พริกไทยป่น	¼ ช้อนชา
ซอสมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา
ซอสปรุงรส	½ ช้อนชา	น้ำปลา	2 ช้อนชา

- นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ภาชนะ ยกเว้น ไส้กรอก คนส่วนผสมให้เข้ากัน จนน้ำตาลทรายละลาย จึงใส่ไส้กรอกลงไป เคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 15 นาที
- นำส่วนผสมเข้าเตาไมโครเวฟ ไม่เปิดฝภาชนะ กดปุ่ม **เมนูด่วน 2** ครั้ง เพื่อเลือกเมนูไส้กรอกอบซอสมะนาว และกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อครบเวลานำออกมาจัดใส่จานเสิร์ฟ

[1-2 เสริฟ]

3. ไก่อบซอสโยเกิร์ต [ROASTED CHICKEN WITH YOGHURT]

เนื้ออกไก่	100 กรัม	ออริกาโน	¼ ช้อนชา
โยเกิร์ตธรรมชาติ	2 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยดำป่น	¼ ช้อนชา
น้ำมันมะกอก	1 ช้อนโต๊ะ	เกลือป่น	¼ ช้อนชา
หอมใหญ่	1 ช้อนโต๊ะ (สับละเอียด)		
ส่วนผสมน้ำสลัด			
โยเกิร์ตธรรมชาติ	2 ช้อนโต๊ะ	แอปเปิ้ลแดง	50 กรัม (หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าราย 1 นิ้ว)
น้ำมันงา	½ ช้อนชา	Royal Fennel	30 กรัม (หั่นเล็กราว ½ นิ้ว)
เกลือป่น	¼ ช้อนชา	งาขาวคั่ว	½ ช้อนชา (บุบพอแตก)
มะขามหวาน	½ ช้อนชา		

- ล้างไก่ให้สะอาด ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว พักไว้
- ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไปคลุกเคล้าให้ทั่ว พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- นำส่วนผสมข้อ 2 ใส่ภาชนะก้นตื้น ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 3** ครั้ง เพื่อเลือกเมนูไก่อบซอสโยเกิร์ต และกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "TURN OVER" นำส่วนผสมออกมาพลิกกลับ ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อครบเวลานำส่วนผสมออกมาหั่น จัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด

วิธีน้ำสลัด

ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน พักไว้

[1-2 เสริฟ]

4. ข้าวผัดรวมมิตรทะเล [SEAFOOD FRIED RICE]

ข้าวสวย	2 ½ ถ้วยตวง	กระเทียม	2 ช้อนชา (สับละเอียด)
เนื้อกุ้ง	60 กรัม	น้ำมันพืช	3 ช้อนโต๊ะ
ปลาหมึก	70 กรัม	น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	2 ฟอง	พริกไทยป่น	1 ช้อนชา
หอมใหญ่	¼ ถ้วยตวง (ซอยบางๆ ตามยาว)	น้ำปลา	2 ช้อนชา
แครอท	50 กรัม (หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋ารายเล็ก)	ซอสปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม	2 ช้อนโต๊ะ (ซอยบางๆ ตามขวาง)		

- นำเนื้อกุ้งและปลาหมึกใส่ภาชนะเปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 4** ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ข้าวผัดรวมมิตรทะเล และกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน** เมื่อครบเวลานำออกมาพักไว้
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "ADD OIL" นำน้ำมันพืชและกระเทียมใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR AND ADD ONIONS AND CARROTS" ใส่หอมใหญ่และแครอท คนให้เข้ากัน ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR AND ADD EGGS" ใส่ไข่ไก่ คนพอเข้ากัน ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "ADD REMAIN-ING INGREDIENTS EXCEPT SPRING ONIONS" ใส่ข้าวและส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด ยกเว้น ต้นหอม คนให้เข้ากัน ไม่เปิดฝภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน** จนครบเวลานำออกมาใส่จานเสิร์ฟ โรยด้วยต้นหอม รับประทานกับแตงกวาและมะนาวตามชอบ





สูตรเมนูปรุงง่าย

1. ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม [STEWED PORK RIBS]

ซี่โครงหมู	500 กรัม (สับเป็นท่อนยาว 1 นิ้ว)	ซีอิ้วขาว	3 ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอม	30 กรัม (แช่น้ำให้นิ่ม ตัดโคนออก)	น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ
ผักกาดคองเค็ม	120 กรัม (หั่นแฉลบกว้าง 2 เซนติเมตร)	พริกไทยป่น	1 ½ ช้อนชา
กระเทียม	20 กรัม (ทุบพอแตก)	น้ำผักกาดคอง	½ ถ้วยตวง
รากผักชี	3 ราก (ทุบพอแตก)	น้ำ	4 ถ้วยตวง

- นำซี่โครงหมูใส่ภาชนะ ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูปรุงง่าย** 1 ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม และกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR AND ADD REMAIN- ING INGREDIENTS" เปิดประตู ใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด คนให้เข้ากัน ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อครบเวลานำส่วนผสมออกมาตั้งไฟซาลาเลิร์ฟ

2. ไก่อบซอสถั่วเหลือง [ROASTED CHICKEN WITH SOY SAUCE]

สะโพกไก่	500 กรัม	น้ำมันหอย	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมคอง	100 กรัม	ซอสปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำกระเทียมคอง	½ ถ้วยตวง	ซีอิ้วดำ	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำ	¼ ถ้วยตวง	น้ำตาลปีบ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยป่น	1 ช้อนชา

- ผสมน้ำปลา น้ำมันหอย ซอสปรุงรส ซีอิ้วดำ น้ำตาลปีบ และพริกไทยป่นเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลาย นำไปกรองเอาแต่น้ำ ผักโรยประมาณ 30 นาที
- นำส่วนผสมข้อ 1 กระเทียมคอง น้ำกระเทียมคองและน้ำใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูปรุงง่าย** 2 ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ไก่อบซอสถั่วเหลือง และกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "TURN OVER" นำไก่ออกมาพลิกกลับ ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตา ไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อครบเวลานำส่วนผสมออกมาจัดใส่จานเสิร์ฟ

3. มะระทรงเครื่อง (STUFFED BITTER GOURD SOUP)

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

- ใช้กรรไกรผักชี กระเทียม และพริกไทย เข้าด้วยกันให้ละเอียด
- ผสมส่วนผสมข้อ 1 กับสันคอหมูและเห็ดหอมเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว น้ำตาลทรายและซีอิ้วดำจึงใส่ไข่ไก่ลงไป คล้าให้เข้ากัน พักไว้
- นำมะระมาหั่นเป็นท่อนยาว 2 ½ นิ้ว คว้านไส้ออก ล้างให้สะอาด
- นำส่วนผสมหมูที่พักไว้ มายัดใส่มะระให้เต็ม วางเรียงในภาชนะ ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูปรุงง่าย** 3 ครั้ง เพื่อเลือกเมนู มะระทรงเครื่อง กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "REMOVE FOOD STAND AND ADD WATER INTO CONTAINER AND COVERED" นำส่วนผสมออกมาพักไว้
- นำน้ำใส่ภาชนะ ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "ADD STUFFED BITTER GOURD AND COVERED" ใส่ส่วนผสม มะระที่พักไว้ลงไป ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน** จนครบเวลา นำออกมาปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว คนพอเข้ากันตั้งไฟซาลาเลิร์ฟ

(4 เสริฟ)

4. ลาบเบคอน [SPICY BACON SALAD]

เบคอน	200 กรัม (หั่นเป็นชิ้นตามขวางหนา 1 นิ้ว)	ข้าวคั่วป่น	2 ช้อนโต๊ะ
สันคอหมู	100 กรัม (สับละเอียด)	พริกขี้หนูป่น	1 ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	½ ถ้วยตวง (ซอยบางๆ ตามขวาง)	น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม	¼ ถ้วยตวง (ซอยบางๆ ตามขวาง)	น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ
ใบสะระแหน่	¼ ถ้วยตวง		

- นำเบคอนและสันคอหมูใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูปรุงง่าย** 4 ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ลาบเบคอน และกดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าปัดแสดงข้อความ "STIR" นำออกมาคนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน**
- เมื่อครบเวลา นำออกมาใส่ข้าวคั่วป่น พริกขี้หนูป่น น้ำมะนาวและน้ำปลา คนให้เข้า ใส่หอมแดง ต้นหอม และใบสะระแหน่ คนพอเข้ากัน ตักลาบเบคอนใส่จานเสิร์ฟ รับประทานกับผักสดตามชอบ

(4 เสริฟ)



คำสั่งพิเศษอื่นๆ

การตั้งค่าลด/เพิ่ม

↓
ลด LESS

↑
เพิ่ม MORE

เวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ในรายการอัตโนมัติถูกตั้งไว้ให้เหมาะสมกับรสชาติอาหารตามที่นิยม คุณสามารถปรับเวลาการปรุงอาหารได้ตามต้องการโดยใช้คำสั่ง "เพิ่ม" หรือ "ลด" เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาปรุงอาหาร

สามารถใช้ปุ่ม **ลด/เพิ่ม** เพื่อปรับเวลาในการปรุงอาหารของโปรแกรมต่อไปนี้

- โปรแกรมด่วน
- เมนูด่วน
- ปรุงอาหารอัตโนมัติ
- เมนูปรุงง่าย

* สมมติว่าคุณต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้นขนาด 1.0 กก. (ละลายอาหารแช่แข็ง) โดยใช้เวลานานกว่าค่ามาตรฐานที่ตั้งไว้

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม เพิ่ม		
2	กดปุ่ม ละลายอาหารแช่แข็ง 3 ครั้ง เพื่อละลายเนื้อไก่เป็นชิ้น	x 3	
3	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก		
4	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		

การเพิ่มหรือลดเวลาในระหว่างโปรแกรมการปรุงอาหาร

สามารถเพิ่มหรือลดเวลาของไมโครเวฟระหว่างโปรแกรมการปรุงอาหารปกติโดยใช้ปุ่ม **"เพิ่ม"** หรือ **"ลด"**

* สมมติว่าต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร 2 นาทีระหว่างการปรุงอาหาร 5 นาทีด้วยระดับความร้อน 50%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	ตั้งเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ		
2	เลือกระดับความร้อนโดยการกดปุ่ม ระดับความร้อน ตามต้องการ (สำหรับระดับความร้อน 50% ให้กดปุ่ม 6 ครั้ง)	x 6	
3	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาเริ่มนับถอยหลัง
4	กดปุ่ม เพิ่ม สองครั้งเพื่อเพิ่มเวลา 2 นาที	x 2	

ตั้งเวลา

ใช้ฟังก์ชันนี้เป็นตัวตั้งเวลาที่ใช้งานทั่วไป ตัวอย่างจะประกอบด้วย:

การจับเวลาในการต้มไข่ที่ปรุงบนเตา

การจับเวลาในการพักอาหารไว้ตามคำแนะนำ

คุณสามารถตั้งโปรแกรมได้ถึง 99 นาที 99 วินาที หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งเวลาระหว่างการนับถอยหลัง เพียงแค่กดปุ่ม **หยุดการทำงาน/ยกเลิก**

* สมมติต้องการตั้งเวลา 3 นาทีในการต้มไข่บนเตา

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

คำสั่งพิเศษ

คำสั่งพิเศษ/
ตั้งเวลา
INFO / TIMER

ฟังก์ชัน คำสั่งพิเศษ มีอยู่ด้วยกัน 6 โปรแกรม

ระบบสาธิตการทำงาน

ฟังก์ชันนี้โดยหลักแล้วมีไว้สำหรับรับค่าที่จัดจำหน่าย รวมทั้งเพื่อช่วยสาธิตการทำงานของปุ่มต่างๆ ให้กับคุณอีกด้วย

* การสาธิต

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 ปิ้งอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปิ้งอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	DEMO, MICRO-, WAVE, OVEN จะปรากฏวนซ้ำไปมา

สามารถสาธิตการปิ้งอาหารได้โดยเครื่องไม่ได้ทำงานจริง

* สมมติว่าต้องการสาธิตการปิ้งอาหารทันที

หลังจากขั้นตอนที่ 3 สำหรับระบบสาธิตการทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
4	กดปุ่ม ปิ้งอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปิ้งอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	COOK 1:00 เวลาในการปิ้งอาหารจะเริ่มนับถอยหลังไปเป็นค่าศูนย์ที่ความเร็วสิบเท่า

* การยกเลิกระบบสาธิตการทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 2 สำหรับระบบสาธิตการทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
3	กดปุ่ม ปิ้งอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปิ้งอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	DEMO OFF เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล



ระบบป้องกันเครื่องทำงาน

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

* การตั้งค่าระบบป้องกันเครื่องทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 1 ของระบบสาธิตการทำงานในหน้า 26

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
2	กดปุ่มหมายเลข 2		
3	กดปุ่ม ปรงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

ในขณะนี้แผงควบคุมถูกล็อคแล้ว แต่ละครั้งที่กดปุ่มต่างๆ จะปรากฏข้อความ “LOCK” ที่จอแสดงผล

* การยกเลิกระบบป้องกันเครื่องทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 2 ของระบบป้องกันเครื่องทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
3	กดปุ่ม ปรงอาหารทันที/เริ่มทำงาน		 เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล เตาไมโครเวฟพร้อมสำหรับใช้งาน

การตั้งเวลา

การตั้งค่าเวลาปัจจุบัน ดูที่หน้า 6



เริ่มทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชัน เริ่มทำงานอัตโนมัติ จะทำให้คุณสามารถตั้งค่าเตาไมโครเวฟให้เริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

* สมมติว่าคุณต้องการเริ่มการปรุงอาหารอุ่นเป็นเวลา 20 นาทีด้วยระดับความร้อน 50% โดยเริ่มต้นเวลา 4:30. (AM หรือ PM)
(ตรวจสอบว่าเวลาที่ปรากฏถูกต้อง)

หลังจากขั้นตอนที่ 1 ของระบบการตั้งค่าการทำงานในหน้า 26

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
2	กดปุ่มหมายเลข 4	4	AUTO START HELP
3	ตั้งเวลาเริ่มต้นที่ต้องการ	4 3 0	4:30 HELP แถบไฟ (:) จะกะพริบ
4	กดปุ่ม ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	4:30 ENTER HELP COOKING 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 ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน	ปรุงอาหารทันที/ เริ่มทำงาน INSTANT COOK/START	AUTO START HELP 4:30 ON เตาไมโครเวฟจะเริ่มดำเนินการปรุงอาหารที่เวลา 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 ของระบบสวิตการทำงานในหน้า 26

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

ข้อความแนะนำจะปรากฏซ้ำสองครั้ง จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน

หากคุณต้องการยกเลิกคำแนะนำ ให้กดปุ่ม หยุดการทำงาน/ยกเลิก

ข้อแนะนำ

การตั้งค่าการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติแต่ละอย่างจะมีคำแนะนำในการปรุงอาหาร

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 3 นาที





การดูแลรักษาและการทำงานสะอาด

ถอดปลั๊กก่อนจะทำความสะอาดไมโครเวฟ หรือเปิดประตูทิ้งไว้เพื่อป้องกันเตาทำงานในขณะที่ทำความสะอาดอยู่

พื้นที่ทำความสะอาดเป็นประจำ - ควรทำความสะอาดและเช็ดเศษอาหารที่กระเด็นออกมา เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวหนังด้านในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตามีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่นๆ ขึ้น

ภายนอก:

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อนๆ ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้สะอาด ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ดูแลรักษาให้ช่องระบายอากาศปราศจากฝุ่นละออง อย่าให้ช่องระบายอากาศ และปลั๊กไฟเกิดสนิม

ประตูเตา:

เช็ดประตูทั้งด้านนอกและด้านใน ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดจนประตูและส่วนที่ติดกัน เพื่อขจัดรอยเปื้อนหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง

แผงหน้าปัด:

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดแผงหน้าปัดอย่างเบามือ (ใช้เพียงผ้าชุบน้ำเพียงอย่างเดียว ไม่ใช้สบูหรือน้ำยาทำความสะอาด)

ห้ามขัดถูหรือใช้น้ำยาเคมีทำความสะอาด ระวังอย่าให้น้ำซึมเข้าจนเกินไป

ผนังภายใน:

การทำงานสะอาดพื้นผิวด้านในเตา ให้เช็ดด้วยผ้านุ่มและน้ำอุ่น หลังจากใช้งานให้เช็ดที่ปิดตัวนำคลื่นในเตาด้วยผ้านุ่มเพื่อขจัดเศษอาหารที่กระเด็นออกมาทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ ไม่เช่นนั้นคราบอาหารที่ก่อตัวอาจทำให้ผนังบริเวณนั้นร้อนเกินไปจนเกิดควันหรือลูกไหมได้ ห้ามเกาะที่ปิดตัวนำคลื่นออก ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดไมโครเวฟ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง ห้ามขัดถูส่วนใด ๆ ของเตาไมโครเวฟ รวมทั้งห้ามฉีดน้ำหรือน้ำยาใดๆ ลงบนส่วนหนึ่งส่วนของเตาโดยตรง

ในการทำความสะอาด ต้องระวังอย่าใช้น้ำมากเกินไป หลังจากทำความสะอาดเสร็จ ให้ใช้ผ้าแห้งนุ่ม เช็ดตามอีกครั้งให้แห้งสนิท

จานหมุน/แกนลูกถ้วยหมุนจาน:

ทำความสะอาดด้วยสบู่อ่อนๆ และเช็ดให้แห้ง

การเรียกบริการตรวจสอบเช็ค

ก่อนโทรเรียกบริการตรวจสอบเช็ค โปรดตรวจสอบดังนี้:

- หน้าจอแสดงผลสว่างหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
- ขณะประตูเปิดอยู่ ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
- วางแก้วน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนจานหมุนแล้วปิดประตูเตา ไฟภายในเตาไมโครเวฟควรดับลงถ้าปราศสนิท กดปุ่ม **ปรุงอาหารทันที/เริ่มทำงาน** หนึ่งครั้ง
 - ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - พัดลมระบายความร้อนทำงาน? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
(เอามือไปอังที่ช่องระบายอากาศด้านหลัง)
 - จานหมุนหมุนหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
(จานหมุนอาจหมุนตามเข็มหรือทวนเข็มนาฬิกาก็ได้ ถือเป็นเรื่องปกติ)
 - หลังจากเวลาผ่านไป 1 นาที ได้ยินเสียงเตือนและไฟสัญญาณที่บนอักษร COOK หายไปหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - น้ำในแก้วร้อน? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

หากการตรวจสอบพบว่าไม่มีข้อ "ไม่ใช่" ตามข้อใดข้อหนึ่งข้างต้น โปรดตรวจสอบเตาเสียปลั๊กไฟและระบบไฟฟ้าในบ้าน หากทุกอย่างปกติ โปรดติดต่อศูนย์บริการของเรารับที่ใกล้บ้านที่สุด

หมายเหตุ: 1. ถ้าเวลาในจอแสดงผลดับลงอย่างรวดเร็ว ให้ตรวจสอบระบบสวิตการทำงาน (Demonstration Mode) (โปรดดูรายละเอียดในหน้า 26)
2. ในระดับความชื้นสูง/สูงปานกลาง กำลังไฟจะค่อยๆ ลดลงเพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนสูงเกินไป

ข้อมูลจำเพาะ

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

* การวัดข้างต้นใช้วิธีการมาตรฐานของ International Electrotechnical Commission (IEC) ที่ใช้สำหรับการวัดกำลังไฟออก

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

*** ความจุภายในคำนวณโดยการวัดค่าสูงสุดของความกว้าง ความลึกและความสูง ความจริงสำหรับการใส่อาหารจะน้อยกว่า



SHARP®

บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด

6/10 อาคารพัฒนาสิน ชั้น 19-20

ซอยพัฒนสิน ถนนราชมรรคาซอยนครินทร์ แขวงทุ่งมหาเมฆ
เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 <http://www.sharpthai.co.th>

โทรศัพท์ 0 2855 8899 แฟกซ์ 0 2855 8500

ศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ 0 2855 8888

SHARP

SHARP CORPORATION

TINSZA247WRRZ-T72