

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/ชีส/ไอแดด	19
ละลายอาหารแช่แข็งด่วน	21
ละลายอาหารแช่แข็ง	22
คำสั่งพิเศษอื่นๆ	
การตั้งค่าลด/เพิ่ม	24
ตั้งเวลา	25
คำสั่งพิเศษ	26
เสียงเตือน	29
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	30
การเรียกบริการตรวจสอบเช็ค	30
ข้อมูลจำเพาะ	30

บริษัท ขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจผลิตภัณฑ์ของ
บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด เพื่อให้การใช้เตาไมโครเวฟเป็นไปอย่าง
ปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้ก่อนจะเสียบปลั๊ก
ใช้งานและเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้ สำหรับอ้างอิงในกรณีที่มีปัญหา



ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

ข้อแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย: กรุณาอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิง

ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ผู้พิการหรือไม่มีประสบการณ์ใช้เตาอบตามลำพัง เว้นแต่พวกเขาเหล่านั้นจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัยเสียก่อน

ต้องคอยระมัดระวังไม่ให้เด็กเล่นเตาอบ

คำเตือน: ควรอนุญาตให้เด็กใช้เตาอบตามลำพังเฉพาะเมื่อได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างเพียงพอเท่านั้น เพื่อให้เด็กสามารถใช้งานเตาอบได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

คำเตือน: หากผ้าหรือซิลิโคนของเตาไมโครเวฟเกิดความเสียหาย ห้ามใช้งานเตาจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการ

ชาร์ปหรือช่างไมโครเวฟที่ได้รับอนุญาต

คำเตือน: ห้ามแก้ไข ซ่อมแซมหรือดัดแปลงเตาไมโครเวฟด้วยตนเอง ไม่ควรอนุญาตให้บุคคลอื่นทำการซ่อมบำรุงเตาไมโครเวฟหรือเสนอ

บริการอื่น ยกเว้นเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริการชาร์ปหรือช่างไมโครเวฟ หากการซ่อมบำรุงดังกล่าวจำเป็นต้องมีการถอดส่วนประกอบของเครื่อง โดยเฉพาะที่ปิดตัวนำคลื่น

หากสายไฟเสื่อมสภาพ ให้เปลี่ยนสายไฟที่ใช้สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ การเปลี่ยนสายไฟจะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจากชาร์ปเท่านั้น

คำเตือน: ห้ามอบอาหารหรือของเหลวในภาชนะที่ปิดสนิทเนื่องจากอาจจะระเบิดได้ การอุ่นเครื่องต้มด้วยไมโครเวฟสามารถทำให้เกิดการเดือดปุดๆ

ที่เกิดจากความร้อนสะสมหลังจากการอุ่น ดังนั้นจึงต้องระมัดระวังเมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ ห้ามต้มไข่ทั้งเปลือก และไม่ควรวอร์นไข่ที่ต้มแล้วทั้งฟองในเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากไข่อาจจะระเบิดได้แม้กระทั่งหลังจากที่ต้มด้วยไมโครเวฟ

เสร็จแล้ว ในการปรุงหรืออุ่นไข่ที่ยังไม่ได้ตีหรือคนให้เข้ากันนั้น ให้เจาะที่ไข่แดงและไข่ขาว มิฉะนั้นไข่อาจจะระเบิดได้ ให้ปกปิดเปลือกไข่และ

ผ้าไข่ต้มเป็นชิ้นๆ ก่อนทำการอุ่นในเตาไมโครเวฟ

ควรตรวจสอบภาชนะเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ ใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยใช้กับไมโครเวฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวกและพุพองจากความร้อน จะต้องคนหรือเขย่าอาหารที่อยู่ในขวดนมหรือภาชนะสำหรับทารกและตรวจสอบอุณหภูมิ

ก่อนการบริโภคเสมอ

ควรเฝ้าดูการทำงานของเตาอบ ในกรณีที่ยอบอาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นพลาสติกหรือกระดาษ เนื่องจากภาชนะอาจลวกติดไฟได้

ถ้าสังเกตเห็นควันไฟออกมาจากเตาไมโครเวฟ ให้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊ก แล้วปิดฝาไว้เพื่อระงับเปลวไฟ ควรทำความสะอาดและนำอาหาร

ออกจากเตาไมโครเวฟเสมอ

การไม่ดูแลรักษาให้เตาอบอยู่ในสภาพที่สะอาดอาจทำให้พื้นผิวเตาอบเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้เตาไมโครเวฟมีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรือ

อาจก่อให้เกิดอันตรายอื่นๆ ขึ้น

ดูข้อแนะนำในการทำความสะอาดซิลิโคนเตาไมโครเวฟ แผ่นด้านในและชิ้นส่วนใกล้เคียงต่างๆ ที่หน้า 30

คำเตือนอื่นๆ

- เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาไมโครเวฟ ควรปฏิบัติตามดังนี้:
 - ห้ามปรุงอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง
 - ถอดยางรัดหรือเชือกออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อนนำเข้าเตาไมโครเวฟ
 - ห้ามปรุงอาหารด้วยการทอดในน้ำมันหรือไขมันปริมาณมาก เพราะจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้
 - เพื่อลดความเสี่ยงของการระเบิดหรือการเดือดพุ่งของอาหารหรือเครื่องต้มในภาชนะบรรจุเตาไมโครเวฟนี้สามารถอุ่นอาหารและเครื่องต้มได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้น จึงควรตั้งเวลาและกำลังความร้อนให้เหมาะสมกับชนิดและปริมาณอาหารที่จะอุ่น หากไม่แน่ใจ ให้เริ่มต้นที่เวลาและระดับความร้อนต่ำไว้ก่อน แล้วค่อยอุ่นซ้ำจนกว่าอาหารนั้นจะร้อนพอที่ทั่วกัน
- ข้อแนะนำเพิ่มเติม:
- ไม่ควรนำภาชนะที่ปิดสนิทเข้าเตาไมโครเวฟ รวมไปถึงขวดนมเด็กที่ปิดจุกนมหรือปิดฝาไว้
 - ไม่ควรตั้งเวลาในการอุ่นนานเกินไป
 - ในการต้มของเหลวในเตาไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะปากกว้าง
 - เมื่อต้มเสร็จแล้วให้ทิ้งไว้อย่างน้อย 20 วินาที เพื่อป้องกันน้ำหรือของเหลวเดือดพุ่งที่อาจจะยังไม่เกิดขึ้นทันที
 - การคนของเหลวก่อนและระหว่างการปรุง ควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งเมื่อจับต้องภาชนะบรรจุ หรือเมื่อวางชิ้น เครื่องครัวอื่นๆ ลงในภาชนะบรรจุนั้น





3. เต้าไมโครเวฟนี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น 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. หลีกเลี่ยงให้น้ำเดือดเพราะจะทำให้พุ่งโดนหน้าและมือ
ค่อยๆ เปิดฝาค่อยๆ ภาชนะ หรือพลาสติกห่อหุ้มอาหารอย่างระมัดระวัง รวมไปถึงถุงข้าวโพดคั่ว และถุงประกอบอาหารของเต้าไมโครเวฟ และต้องให้ห่างจากใบหน้า
11. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟยังอยู่ในสภาพดี และต้องไม่ถูกทับอยู่ใต้เตาอบ หรือไม่วางอยู่บนพื้นผิวที่ร้อนหรือขอบแหลมคม
12. การป้องกันงานหมุนแตก:
 - 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 ฮ็อตดอก ไข่กรอก และหอยนางรมก่อน เพื่อให้ไอน้ำภายในระเหยออกมาได้	* การปรุงอาหารประเภทไข่ทั้งเปลือก อาจทำให้ไข่ "ระเบิด" ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายกับเตาไมโครเวฟ หรือทำให้เกิดการบาดเจ็บขึ้นได้ * อุณหภูมิของไข่ทั้งฟอง * ปรุงหอยนางรมด้วยไฟแรงเกินไป * อบผลไม้เปลือกแข็งหรือเมล็ดพืชทั้งเปลือก
ข้าวโพดคั่ว (ป๊อปคอร์น)	* เลือกป๊อปคอร์นบรรจุสำเร็จซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ * เมื่อได้ยินเสียงป๊อปคอร์นแตกตัวแล้ว ให้ปิดเครื่องแล้วรอสัก 1-2 วินาที เพื่อให้ป๊อปคอร์นแตกตัวให้หมด	* อบข้าวโพดคั่วในถุงกระดาษสีน้ำตาลทั่วไปหรือในซามแกวส์สำหรับใช้กับไมโครเวฟ * ตั้งเวลาการทำป๊อปคอร์นนานเกินไป
อาหารเด็กอ่อน	* เทอาหารเด็กอ่อนใส่จานใบเล็กและอุ่นอย่างระมัดระวัง ควรหมั่นคนบ่อยๆ ให้ตรวจสอบระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอาหารไหม้ * เปิดฝาขวดและถอดลูกนมออกจากขวดก่อนทำการอุ่นนมทุกครั้ง หลังจากอุ่นเสร็จแล้วให้เขย่าขวดนมเพื่อปรับอุณหภูมิให้เท่ากัน ควรตรวจสอบระดับอุณหภูมิก่อนนำไปให้เด็กทาน	* อุณหภูมินมแบบใช้แล้วทิ้ง * ใช้ความร้อนสูงเกินไปในการอุ่นขวดนม (ควรอุ่นในระดับที่ร้อนพอดี) * อุณหภูมิของนมที่ยังมีลูกนมติดอยู่ * อุณหภูมิของนมที่ขวดบรรจุที่ออกมาแต่แรก
อาหารทั่วไป	* ถ้าเป็นอาหารประเภทที่มีไส้ หลังจากอุ่นแล้วให้ตัดแบ่งเป็นชิ้น เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกมาและป้องกันอาหารไหม้ * ใช้ซามแกวส์ที่กลืนสำหรับไมโครเวฟเมื่ออบอาหารเหลวหรือซีเรียลเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจนล้นออกมา	* 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	* ใช้दनวนที่เหมาะสม เช่น จานทนความร้อนและจานที่ใช้กับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ วางรองจานสำหรับทำเกี๊ยมไว้ แล้วจึงนำไปวางไว้บนจานหมุน	* ตั้งเวลาการอุ่นซ้ำเกินเวลาที่ผู้ผลิตแนะนำ ซึ่งอาจทำให้จานหมุนแตก และ/หรือชิ้นส่วนภายในเตาเสียหาย





ข้อแนะนำในการติดตั้ง

- นำวัสดุที่ใช้หีบห่อ (เช่น โฟมและกระดาษแข็ง) ออกจากเตาไมโครเวฟให้หมด รวมทั้งสติ๊กเกอร์สินค้าที่ประตูเตา (ถ้ามี) ตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนเสียหายหรือไม่ เช่น ประตูเตาหลุด ฉนวนประตูเสียหาย หรือมีรอยขีดข่วนภายในตู้หรือที่ประตู ในกรณีที่มีส่วนใดชำรุดเสียหาย ห้ามใช้เตา จนกว่าจะได้รับการตรวจสอบจากศูนย์บริการของซาร์ป และได้รับการซ่อมบำรุง ถ้าจำเป็น
- อุปกรณ์เพิ่มเติมที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ
 - จานหมุน
 - แท่นรองจานหมุน
 - คู่มือการใช้งาน
- ติดตั้งแท่นรองจานหมุนและจานหมุนตามภาพแผนผังส่วนประกอบของเตาที่แสดงด้านล่าง วางแท่นรองจานหมุนไว้ด้านล่างเตา และวางจานหมุนลงบนแท่นรองจานหมุน แล้วจึงวางให้เข้ากับเฟืองตรงกลาง ห้ามใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่มีจานหมุนและแท่นรองจานหมุน
- ไม่ควรตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง เช่น ตั้งอยู่ใกล้เตาอบแบบอื่น ควรตั้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก
ด้านบนของเตาไมโครเวฟควรห่างจากเพดานอย่างน้อย 15 ซม.
เตาไมโครเวฟนี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งแบบติดผนังหรือตู้
- ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับเตาไมโครเวฟหรือการบาดเจ็บของบุคคล อันเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการเชื่อมต่อไฟอย่างถูกต้อง ทั้งนี้ แรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่ใช้กับเตานี้จะต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะด้านหลังเครื่อง
- เตาไมโครเวฟนี้จะต้องต่อสายดิน

ข้อควรระวัง

สายไฟของเตาไมโครเวฟจะมีสีตามรหัสดังต่อไปนี้

สีเขียวและสีเหลือง	:	สายดิน
สีน้ำเงิน	:	Neutral
สีน้ำตาล	:	Live

เนื่องจากสีของสายไฟของเตาไมโครเวฟอาจจะไม่ตรงกับสีของขั้วปลั๊ก ให้ทำตามต่อไปนี้:

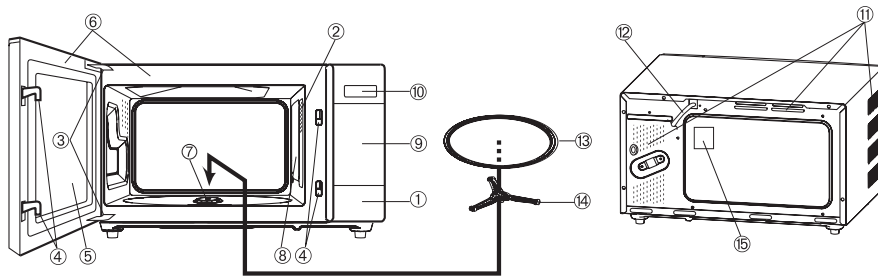
ต้องต่อสายไฟสีเหลืองและเขียว เข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว E หรือสัญลักษณ์สายดิน $\perp$ หรือขั้วที่มีสีเหลืองและเขียว

ต้องต่อสายไฟสีน้ำเงินเข้ากับขั้วปลั๊ก ที่มีสัญลักษณ์รูปตัว N หรือมีสีน้ำเงิน

ต้องต่อสายไฟสีน้ำตาลเข้ากับขั้วปลั๊กที่มีสัญลักษณ์รูปตัว L หรือมีสีน้ำตาล

- ในกรณีที่เตารับของท่านเป็นแบบ 2 รู จะต้องติดตั้งสายดินเข้ากับจุดต่อสายดินซึ่งอยู่ด้านหลังตอนล่างของเตา ก่อนใช้งาน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว

ส่วนประกอบของเตา



- ปุ่มเปิดประตูเตา
- หลอดไฟ
- บานพับประตู
- สลักประตู
- ประตูเตา
- ฉนวนประตู และผิวฉนวน
- เฟืองสำหรับวางแท่นรองจานหมุน
- ที่ปิดตัวนำคลื่น (ห้ามดึงออก)
- แผงหน้าปัด (ดูหน้า 5)
- จอแสดงผลแอลซีดี
- ช่องระบายอากาศ
- สายไฟ
- จานหมุน
- แท่นรองจานหมุน
- ฉลากแสดงข้อมูลจำเพาะ



การทำงานของแผงควบคุม

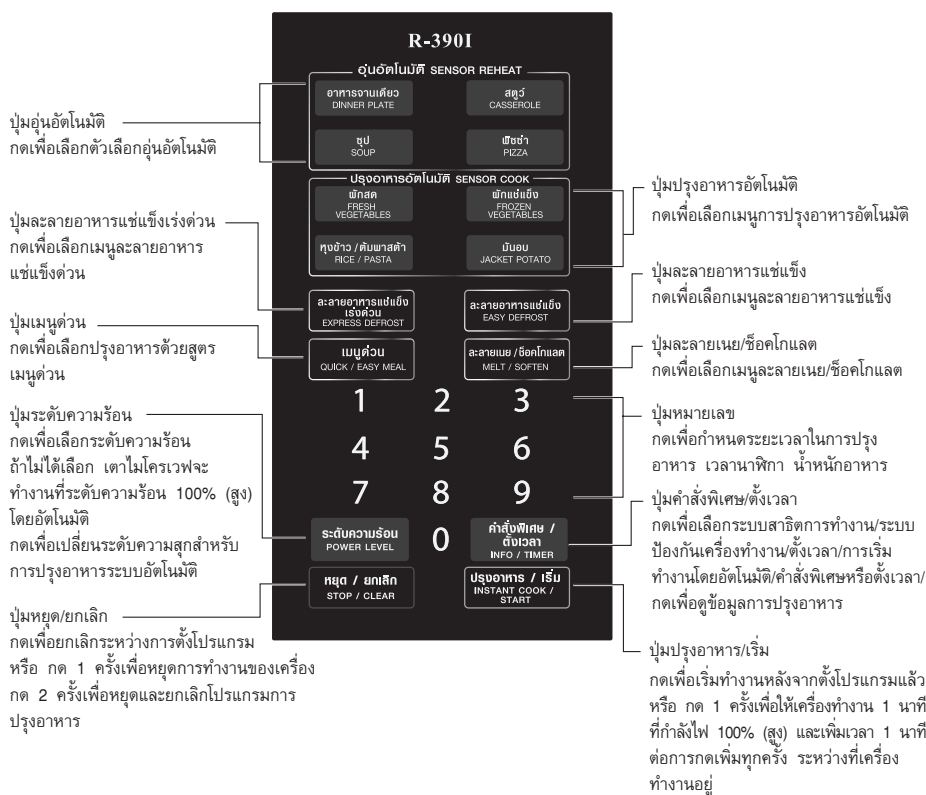
การทำงานของเตาไมโครเวฟจะถูกควบคุมด้วยการกดปุ่มบนแผงควบคุม

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

จอแสดงผล



แผงควบคุม





ก่อนการใช้งาน

- * เตาไมโครเวฟนี้ไม่มีระบบแสดงข้อมูลที่จอแสดงผล
- ข้อมูลที่เป็นประโยชน์จะปรากฏบนจอแสดงผล เพื่อช่วยแนะนำในการใช้งานเตาไมโครเวฟ
- ข้อมูลที่ปรากฏบนจอแสดงผลจะถูกตัดทอนเป็นวรรคๆ

เริ่มการใช้งาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	เสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟเข้ากับเต้ารับ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประตูเตาปิดอยู่		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 HELP ENTER HELP TIME HELP
2	ใส่เวลาที่ถูกต้องโดยการกดหมายเลขตาม ลำดับ	1 1 3 4	11:34 HELP แถบไฟ (:) จะกะพริบ
3	กดปุ่ม ปรงอาหาร/เริ่ม	ปรงอาหาร / 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. ให้เตาหยุดการทำงานชั่วคราวในระหว่างการปรงอาหาร
2. ลบข้อมูลหากป้อนค่าผิดพลาดในระหว่างการตั้งโปรแกรม

ยกเลิกการตั้งโปรแกรมในระหว่างการปรงอาหาร

ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก รายการ 2 ครั้ง





เทคนิคการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

การจัดวางอาหาร	วางอาหารส่วนที่หนาที่สุดไว้ตรงขอบจานด้านนอก
เวลาในการปรุงอาหาร	ควรตั้งเวลาการปรุงที่สั้นที่สุดตามข้อแนะนำไว้ก่อน แล้วจึงค่อยเพิ่มเวลาถ้าต้องการอาหารที่ใช้เวลาปรุงนานเกินไป อาจก่อให้เกิดควันหรือติดไฟ
การปิดคลุมอาหารก่อนนำเข้าเตา	ควรใช้กระดาษทิชชูแผ่นใหญ่ พลาสติกคลุมอาหาร หรือฝาปิดภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ 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 อย่าเพิ่งเปิดฝาคอครอบภาชนะโดยทันที ควรพักอาหารทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้อาหารสุกเต็มที่
การตรวจสอบอาหาร	ควรสังเกตลักษณะอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารนั้นสุกแล้ว ดังนี้ — ดูจากไอร้อนที่ระเหยออกมาจากอาหารโดยทั่วกัน ไม่เฉพาะจุดใดจุดหนึ่ง — อาหารประเภทเบ็ต ไก่ ตรงบริเวณข้อต่อจะขยับได้ง่ายขึ้น — อาหารประเภทหมู เบ็ต ไก่ จะไม่มีสีเลือด — อาหารประเภทปลา เนื้อปลาจะไม่ใส เมื่อใช้ส้อมจิ้มเนื้อปลาจะแยกตัวออกจากกัน
ไอน้ำ	ความชื้นและไอน้ำในอาหารจะมีผลต่อการเกิดความร้อนภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งเป็นเรื่องปกติของการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ โดยทั่วไปแล้ว ถ้ามีการคลุมอาหารไว้ขณะประกอบอาหาร จะทำให้มีไอน้ำเกิดขึ้นน้อยกว่า การประกอบอาหารโดยไม่มีสิ่งใดคลุมอาหารเลย ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไมโครเวฟตั้งอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศดี
งานสำหรับทำเกรียม	เมื่อมีการใช้จานสำหรับทำเกรียมหรือวัสดุอุ่นร้อนด้วยตนเอง ต้องใช้ฉนวนทนความร้อน เช่น จานกระเบื้อง รองไว้ข้างใต้เสมอเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดขึ้นกับจานหมุน แทนรองจานหมุน และเพื่อสำหรับวางแทนรองจานหมุน นอกจากนี้ ต้องตั้งเวลาการอุ่นตามข้อแนะนำที่ระบุไว้ ห้ามตั้งเวลาเกินจากนั้นเป็นอันขาด
พลาสติกคลุมอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ	ในการปรุงอาหารที่มีไขมันมาก ต้องระวังอย่าให้พลาสติกคลุมอาหารสัมผัสกับอาหาร เพราะพลาสติกอาจละลายได้
ภาชนะพลาสติกที่ใช้ปรุงอาหารซึ่งใช้กับเตาไมโครเวฟ	ภาชนะพลาสติกที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้นั้น อาจมีบางชนิดที่ไม่เหมาะสมจะนำมาใช้ประกอบอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูง เพราะภาชนะดังกล่าวอาจละลายหรือแตกได้



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%		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 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)	 x 6	
3	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม		 เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

หากเปิดประตูเตาขณะปรุงอาหาร เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารบนจอหน้าปัดจะหยุดโดยอัตโนมัติ เตาจะทำงานต่อไปด้วยการปิดประตูเตา และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม** อีกครั้ง เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารที่เหลือจะเริ่มต้นนับถอยหลังต่อไป



การตั้งโปรแกรมการทำงานแบบต่อเนื่อง

สามารถตั้งโปรแกรมให้เตาไมโครเวฟปรุงอาหารต่อเนื่องกันได้ถึง 3 ขั้นตอน โดยเปลี่ยนจากระดับความร้อนหนึ่งไปยังระดับถัดไปโดยอัตโนมัติ

* สมมติว่าคุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาทีด้วยความร้อน 50% ต่อด้วยปรุงอาหารเป็นเวลา 3 นาทีด้วยความร้อน 100%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่มเวลา เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ		
2	เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่ม ระดับความร้อน (สำหรับความร้อน 50% กด 6 ครั้ง)	x 6	
3	ตั้งโปรแกรมการทำงานที่ 2 โดยกดปุ่มเวลา ตามต้องการ ถ้าไม่กดปุ่มเลือกความร้อน เครื่องจะทำงานที่ 100%		
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม		 เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงค่าศูนย์ ค่าในลำดับที่สองจะปรากฏขึ้นและเวลาจะเริ่มนับเวลาถอยหลังจนถึงศูนย์อีกครั้ง

การปรุงอาหารทันที

เพื่อความสะดวก ปุ่มปรุงอาหารทันทีของซาร์ปะช่วยให้คุณปรุงอาหารได้ง่ายๆ ในเวลาหนึ่งนาทีด้วยระดับความร้อน 100%

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม ภายในเวลา 3 นาทีหลังจากปิดประตูเตาไมโครเวฟ เสร็จสิ้นการปรุงอาหารหรือกดปุ่ม หยุด/ยกเลิก		 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		
2	เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่ม ระดับความร้อน ที่ต้องการ (สำหรับความร้อน 50% กด 6 ครั้ง)	 x 6	
3	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม		 เวลาเริ่มนับถอยหลัง
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม สองครั้งเพื่อเพิ่มเวลาการปรุงอาหารอีกสองนาที	 x 2	

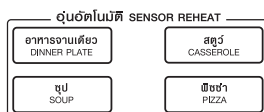


การปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

ข้อสังเกตในการปรุงอาหารระบบอัตโนมัติ

1. เช็ดความเปียกชื้น ที่ด้านนอกของภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร และด้านในเตาไมโครเวฟด้วยผ้าแห้งหรือกระดาษซับน้ำมันก่อนการปรุงอาหารด้วยเมนูอุ่นอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ
2. หลังจากเสียบปลั๊กเตาไมโครเวฟ ให้รอ 2 นาทีก่อนใช้เมนูอุ่นอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ
3. เมื่อปรุงอาหารปริมาณเล็กน้อยด้วยเมนูอุ่นอัตโนมัติ หรือ ปรุงอาหารอัตโนมัติ อาหารอาจปรุงเสร็จในครั้งเดียวโดยไม่แสดงเวลาการปรุงอาหารคงเหลือ หรือให้คำแนะนำใดๆ ระหว่างการปรุงอาหาร
4. เมื่อใช้ฟังก์ชันอัตโนมัติ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุในข้อแนะนำเมนูของแต่ละเมนูเพื่อให้ได้ความสุกของอาหารที่ดีที่สุด หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้วยความระมัดระวัง อาหารอาจไหม้ หรือดิบ หรือ **ERROR** อาจปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล
5. อาหารที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าปริมาณหรือน้ำหนักที่แสดงไว้ในข้อแนะนำเมนูแต่ละเมนู ให้ปรุงอาหารแบบตัวเอง
6. หากต้องการเปลี่ยนระดับความสุกของอาหารหรือการละลายอาหารแช่แข็งจากค่ามาตรฐาน ให้กดปุ่ม **ระดับความร้อน** หนึ่งครั้ง (เพื่อเพิ่มระดับความร้อน) หรือสองครั้ง (เพื่อลดระดับความร้อน) หลังจากเลือกค่าที่ต้องการ โปรดดูที่หน้า 24
7. ระดับความสุกของอาหารจะแตกต่างกันไปตามสภาวะของอาหาร (เช่น อุณหภูมิเริ่มต้น รูปร่าง คุณภาพความสด) ตรวจสอบอาหารหลังจากการปรุง และหากจำเป็นให้ปรุงอาหารต่อด้วยระบบแบบตัวเอง
8. เพื่อป้องกันอันตรายจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้องของเด็ก ปุ่ม **อุ่นอัตโนมัติ** แต่ละปุ่มจะใช้งานได้ภายในเวลา 3 นาทีหลังจากการใช้งานก่อนหน้านี้
9. ในการละลายอาหารแช่แข็งที่มีน้ำหนักมากหรือน้อยกว่าที่ระบุในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งตัววน ให้กดปุ่ม **ละลายอาหารแช่แข็ง** หรือละลายน้ำแข็งแบบตัวเอง
10. **ERROR** จะปรากฏขึ้นหาก:
น้ำหนักของอาหารมากหรือน้อยกว่าที่กำหนดไว้ในคำแนะนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งหรือคำแนะนำเมนูละลายเย็น/ช็อกโกแลตที่มีการตั้งโปรแกรมไว้เมื่อกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** และตั้งโปรแกรมใหม่อีกครั้ง
11. เมื่อระบุน้ำหนักของอาหาร ให้ปัดเศษของน้ำหนักเป็น 0.1 กก. (100 กรัม) ตัวอย่างเช่น 1.65 กก. จะกลายเป็น 1.7 กก. เมื่อระบุน้ำหนักของเนย ช็อกโกแลต ครีมชีส ให้ปัดเศษของน้ำหนักเป็น 0.01 กก. (10 กรัม)
12. หลังการปรุงอาหาร พัดลมจะยังคงทำงานต่อ คำว่า **COOLING** อาจปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อเปิดประตูเตา หรือกดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** ขณะพัดลมทำงานอยู่

อุ่นอัตโนมัติ



* สมมติว่าต้องการอุ่นอาหารจานเดียว 1 ที่

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

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม อาหารจานเดียว * เมื่อเซ็นเซอร์ตรวจพบไอน้ำจากอาหาร เวลาในการปรุงอาหารคงเหลือจะปรากฏขึ้น (เช่นนั้นเวลาการอุ่นคงเหลือเท่ากับประมาณ 25 วินาที)	อาหารจานเดียว DINNER PLATE x 1	DINNER PLATE SENSOR HELP PLATE SENSOR HELP ↓ หลังจากประมาณ 2 วินาที DINNER PLATE COOK SENSOR HELP PLATE COOK SENSOR HELP SENSOR REHEAT COOK SENSOR HELP REHEAT COOK SENSOR HELP .25 COOK SENSOR HELP เวลาเริ่มนับถอยหลัง เมื่อเวลาการปรุงอาหารเป็นศูนย์ ข้อความ STAND, COVERED, 5 MIN จะปรากฏขึ้น เพื่อให้ตั้งพักอาหาร 5 นาที

หมายเหตุ:
เมื่อใช้ปุ่ม **อุ่นซุป** ให้กดหนึ่งครั้งสำหรับซุปใส และกดสองครั้งสำหรับซุปข้น

คำแนะนำเมนูอุ่นอัตโนมัติ

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	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 ที่โบน	หั่นบาง	2 ชนิด เช่น แครอทหั่นบาง ชูกินี บล๊อคโคลี่
2	สเต็ก สเต็ก เนื้อสโตรกานอฟ ไก่ตุ๋น	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	แช่เย็นที่ +3°C	- วางลงในซามสำหรับอุ่น และปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร และจิมด้วยไม้ปลายแหลม 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 และจิมด้วยไม้ปลายแหลม 5 ครั้ง - หลังจากอุ่น ให้คนอาหาร
4	ซูปข้น พักทอง ซูปไก่และ ข้าวโพด	1-4 ถ้วย (1 ถ้วย 250 มล.)	+20°C อุณหภูมิห้อง	- ใส่ลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร และจิมด้วยไม้ปลายแหลม 5 ครั้ง - หลังจากอุ่น ให้คนอาหาร
5	พิซซ่า	1-4 ชิ้น (1 ชิ้น หนักประมาณ 90 กรัม)	แช่เย็นที่ +3°C	วางพิซซ่าลงบนกระดาษซับน้ำมันบนจานหมุน

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

ปรุงอาหารอัตโนมัติ

ปรุงอาหารอัตโนมัติ SENSOR COOK	
ผักสด FRESH VEGETABLES	ผักแช่แข็ง FROZEN VEGETABLES
ทุกข้าว / คับพาสต้า RICE / PASTA	มันบด JACKET POTATO

ผักสด

- ผักเนื้อแข็ง
- ผักเนื้ออ่อน

ผักแช่แข็ง

- ผักชิ้นเล็กรวม
- ผักชิ้นใหญ่รวม

หุงข้าว/คัปปาสต้า

- ข้าวขาว
- พาสต้าแห้ง
- พาสต้าสด
- พาสต้าแช่แข็ง

มันบด

- มันบด

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

* สมมติว่าต้องการใช้เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติเพื่ออบมันฝรั่ง 2 หัว

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม มันบด 1 ครั้ง	มันบด JACKET POTATO x 1	JACKET POTATO SENSOR HELP SENSOR HELP
2	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม * เมื่อเซ็นเซอร์ตรวจพบไอน้ำจากอาหาร เวลาในการปรุงอาหารคงเหลือจะปรากฏขึ้น (เช่น เวลาการปรุงอาหารคงเหลืออยู่ประมาณ 3 นาที 30 วินาที)	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	JACKET POTATO COOK SENSOR HELP COOK SENSOR HELP SENSOR COOKING COOK SENSOR HELP 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 ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม 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

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม ผักสด จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

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



คำแนะนำเมนูผักแช่แข็ง

ผักแช่แข็ง
FROZEN
VEGETABLES

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม ผักแช่แข็ง จนกระทั่งเมนูที่ต้องการปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

1	ผักชิ้นเล็กรวม ถั่วฝักอ่อน ข้าวโพด แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	0.1-1.0 กก.	-18°C	- ก่อนปรุงอาหาร แยกผักออกจากกันให้มากที่สุด - จัดวางผักลงในซามกันต์ - ปิดภาชนะด้วยแผ่นพลาสติกห่อหุ้มอาหาร - หลังจากการปรุงอาหาร คนและตั้งทิ้งไว้ 1-5 นาที
2	ผักชิ้นใหญ่รวม บล็อคโคลี่ แครอทหั่นบาง ดอกกะหล่ำ ถั่ว	0.1-1.0 กก.	-18°C	- ก่อนปรุงอาหาร แยกผัก เช่น บล็อคโคลี่ ออกจากกันให้มากที่สุด - จัดวางผักลงในซามกันต์ - 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	น้ำซุปรหรือน้ำร้อน +60°C	- ล้างข้าวจนน้ำขาวขาวใส - ใส่ข้าวลงในชามแก้วสำหรับไมโครเวฟ และเทน้ำซุปรหรือน้ำร้อนลงไป - หุงข้าวโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - หลังจากข้าวสุก ตั้งทิ้งไว้ 3-5 นาที แล้วคน			
	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	- ใส่พาสต้าลงในชามแก้วสำหรับไมโครเวฟ และเทน้ำร้อนลงไป - 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 ทอริเทลลินี ราวีโอลี เพตตุดินี	½ - 4 ถ้วย	น้ำร้อน +60°C	- ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ และเทน้ำร้อนลงไป - ลวกพาสต้าโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - 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 ทอริเทลลินี ราวีโอลี	½ - 4 ถ้วย	น้ำร้อน +60°C	- ใส่ลงในชามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ และเทน้ำร้อนลงไป - 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

คำแนะนำเมนูมันอบ

มันอบ
JACKET POTATO

เมื่อคุณปรุงอาหารต่อไปนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม มันอบ

1	มันอบ 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

เมนูด่วน
QUICK / EASY MEAL

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

เมนูด่วนช่วยให้คุณปรุงอาหารได้ 6 เมนู ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในสูตร
เมนูด่วนในหน้า 17-18

* สมมติว่าต้องการปรุงลาบเบคอน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม เมนูด่วน จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (สำหรับลาบเบคอนให้กด 6 ครั้ง)	เมนูด่วน QUICK / EASY MEAL x 6	SPICE HELP BACON HELP SALAD HELP
2	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	6.00 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น 4 ครั้ง และ เตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER จะปรากฏวนซ้ำไปมา
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ คนอาหาร ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	3.00 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น และเตา ไมโครเวฟจะหยุดทำงาน ADD, REMAIN- ING, INGREDI- DENTS, AND, STIR จะ ปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้คนอาหาร



สูตรเมนูด่วน

1. กุ้งกระเทียม [GARLIC PRAWNS]

เนื้อกุ้งแชบ๊วย	300 กรัม	เกลือป่น	¼ ช้อนชา
กระเทียม	1 ช้อนโต๊ะ (สับละเอียด)	เนยสด	30 กรัม
พริกไทยป่น	½ ช้อนชา		

- นำกระเทียมและเนยสดใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 1** ครั้ง เพื่อเลือกเมนู กุ้งกระเทียม และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "ADD PRAWN" เปิดประตูเตา ใส่กุ้ง เกลือป่น และพริกไทยป่น คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือนอีกครั้ง (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "STIR" เปิดประตูเตา นำส่วนผสมออกมาคนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อครบเวลานำออกมาจัดใส่จานเสิร์ฟ
(3 เสิร์ฟ)

2. 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 (หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋ารายขนาด 1 นิ้ว)
น้ำมันงา	½ ช้อนชา	Royal Fennel	30 กรัม (หั่นแฉลบหนา ½ นิ้ว)
เกลือป่น	¼ ช้อนชา	งาขาวคั่ว	½ ช้อนชา (บูปพอดแตก)
นมข้นหวาน	½ ช้อนชา		

- ล้างไก่ให้สะอาด ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว พักไว้
 - ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไปลงเคล้าให้ทั่ว หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
 - นำส่วนผสมข้อ 2 ใส่ภาชนะก้นตื้น ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 2** ครั้ง เพื่อเลือกเมนูไก่อบซอสโยเกิร์ต และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
 - เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "TURN OVER" นำส่วนผสมออกมาพลิกกลับ ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
 - เมื่อครบเวลานำส่วนผสมออกมาหั่น จัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมกับสลัด
- วิธีทำสลัด**
ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน พักไว้
(1-2 เสิร์ฟ)

3. 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)		

- นำเนื้อกุ้งและปลาหมึกใส่ภาชนะบดฝักภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **เมนูด่วน 3** ครั้ง เพื่อเลือกเมนู ข้าวผัดรวมมิตรทะเล และกดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม** เมื่อครบเวลานำออกมาพักไว้
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "ADD OIL" นำน้ำมันพืชและกระเทียมใส่ภาชนะ คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "STIR AND ADD ONIONS AND CARROTS" ใส่หอมใหญ่และแครอท คนให้เข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "STIR AND ADD EGGS" ใส่ไข่ไก่ คนพอเข้ากัน ไม่ปิดฝาภาชนะ นำเข้าเตาไมโครเวฟ กดปุ่ม **ปรุงอาหาร/เริ่ม**
- เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน (เครื่องหยุดทำงาน) จอหน้าบดแสดงข้อความ "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 นำไปลงเคล้าให้ทั่ว 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 (แช่น้ำให้นิ่มหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก)	น้ำ	3 ถ้วยตวง

- โสรจรากผักชี 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)	พริกชี้หนูป่น	1 ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	¼ ถ้วยตวง (ซอยบางๆ ตามขวาง)	น้ำมันงา	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 พริกชี้หนูป่น น้ำมันงาและน้ำปลา คนให้เข้า ใส่หอมแดง ต้นหอม และใบสะระแหน่ คนพอเข้ากัน ตักใส่จานเสิร์ฟ รับประทานกับผักสดตามชอบ (4 เสิร์ฟ)



ละลายเนย/ช็อคโกแลต

ละลายเนย / ช็อคโกแลต
MELT / SOFTEN

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

เมนูละลายเนย/ช็อคโกแลตให้คุณละลายอาหารได้ 4 สูตร ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำเมนูละลายเนย/ช็อคโกแลตในหน้า 20

* 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 ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	1.42 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น 4 ครั้งและเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ คนอาหาร ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
5	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	.51 COOK HELP เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อถึงเลข 0 จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น STIR จะปรากฏวนซ้ำไปมา เพื่อให้คนอาหาร

คำแนะนำเมนูละลายเนย/ชีสโกแลต

ลำดับ	เมนู	ช่วงน้ำหนัก	วิธีการ
1	เนย	0.05-0.20 กก.	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายเนยโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนเนยแล้วทำละลายต่อ - หลังครบเวลาให้คนเนยที่ละลายแล้วอีกครั้ง
2	ชีสโกแลต	0.05-0.20 กก.	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายชีสโกแลตโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนชีสโกแลตแล้วทำละลายต่อ - หลังครบเวลาให้คนชีสโกแลตที่ละลายแล้วอีกครั้ง
3	ครีมชีส	0.10-0.25 กก.	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายครีมชีสโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนครีมชีสแล้วทำละลายต่อ - หลังครบเวลาให้คนครีมชีสที่ละลายแล้วอีกครั้ง
4	ไอศกรีม	0.5-2.0 ลิตร	- วางลงในซามแก้วสำหรับใช้กับไมโครเวฟ (เช่น ซามทนความร้อน) - ละลายไอศกรีมโดยไม่ปิดฝาภาชนะ - เมื่อเตาไมโครเวฟหยุดทำงาน และ STIR ปรากฏขึ้นให้คนไอศกรีมแล้วทำละลายต่อ - หลังครบเวลาให้คนไอศกรีมที่ละลายแล้วอีกครั้ง



ละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วน

ละลายอาหารแช่แข็ง
เร่งด่วน
EXPRESS DEFOST

1. เนื้อปลาเป็นชิ้น
2. เนื้อไก่เป็นชิ้น

โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วนจะละลายเนื้อสัตว์แช่แข็ง 0.5 กก. ได้อย่างรวดเร็ว
ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคำแนะนำนำเมนูละลายอาหารแช่แข็งด่วนในหน้า 21

* เช่น คุณต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้น 0.5 กก.

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ละลายอาหารแช่แข็งเร่งด่วน จนกว่าเมนูที่ต้องการจะปรากฏขึ้น (ต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้นให้กด 2 ครั้ง)	ละลายอาหารแช่แข็ง เร่งด่วน EXPRESS DEFOST x 2	CHICKEN DEF HELP FILLETS DEF HELP 0.5 KG DEF HELP
2	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	5.00 DEF HELP COOK เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มต้นนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง "บี๊บ" ดังขึ้น 4 ครั้ง และ เตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน TURN, OVER, SEPARATE, INTO, PIECES, SHIELD, WARM, PORTION จะปรากฏวนซ้ำไปมา
3	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ ให้ส่วนที่ละลายแล้ว ออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่ยังไม่ละลายและ หุ้มส่วนที่ละลายแล้ว ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	3.00 DEF HELP COOK 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)	- 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 ให้ใช้ชามกันด้นแทน ระดับการละลายขึ้นอยู่กับรูปร่างของซามหรืออาหาร

ควรตรวจสอบระดับการละลายระหว่างการละลายน้ำแข็ง



ละลายอาหารแช่แข็ง

ละลายอาหารแช่แข็ง
EASY DEFROST

1. เนื้อบด
2. สัตว์ปีก/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 DEF HELP PIECES DEF HELP ENTER DEF HELP WEIGHT DEF HELP
2	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก	1 0	1.0 KG DEF HELP
3	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	18.45 COOK DEF HELP เวลาในการละลายอาหารแช่แข็งจะเริ่มนับถอยหลัง จะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น 4 ครั้ง และเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงาน REMOVE, DEFROSTED, PORTION, TURN, OVER, SHIELD, WARM, PORITON จะปรากฏวนซ้ำไปมา
4	เปิดประตูเตาไมโครเวฟ ให้นำส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกส่วนที่ยังไม่ละลาย โดยหุ้มส่วนที่ละลายแล้ว ปิดประตูเตา		PRESS, START จะปรากฏวนซ้ำไปมา
5	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / 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

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 พลิกกลับส่วนที่เหลือและหุ้มชิ้นส่วนที่ละลายแล้วไว้ - เมื่อเครื่องทำงานครบเวลา ให้ตั้งพักไว้ 5-15 นาที โดยไม่แกะแผ่นฟอยล์ออก - ดูหมายเหตุด้านล่าง
3	เนื้อไก่เป็นชิ้น	0.2-1.0	- หุ้มส่วนที่เป็นกระดูกด้วยแผ่นฟอยล์ - วางเนื้อไก่เป็นชิ้นลงบนตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง - เมื่อเตาหยุดทำงาน (ครึ่งเวลา) ให้นำชิ้นส่วนที่ละลายแล้วออกจากเตา พลิกกลับส่วนที่เหลือและหุ้มชิ้นส่วนที่ละลายแล้วไว้ - 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: ชนแช่แข็งเนื้อแผ่นบาง ให้จัดรูปทรงเนื้อให้เป็นแผ่นบางเรียบ

สำหรับเนื้อไก่เป็นชิ้น สเต็กและเนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้น ให้แช่แข็งแยกกันเป็นชั้นๆ และคั่นแต่ละชั้นด้วยพลาสติก

ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำออกมาละลายน้ำแข็ง

ควรมีการบันทึกน้ำหนักของอาหารแต่ละแพ็คด้วย

ในการบีบที่ไม่สามารถใช้ตะแกรงสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง ให้ใช้ชามกันด้นแทน ระดับการละลายขึ้นอยู่กับรูปร่างของชามหรืออาหาร

ควรตรวจสอบระดับการละลายระหว่างการละลายน้ำแข็ง

คำสั่งพิเศษอื่นๆ

การตั้งค่า/เพิ่ม

เวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ในรายการอัตโนมัติถูกตั้งไว้ให้เหมาะสมกับรสชาติอาหารตามที่ยินย คุณสามารถปรับเวลาการปรุงอาหารได้ตามต้องการโดยใช้คำสั่ง "เพิ่ม" หรือ "ลด" เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา โดยกดปุ่ม **ระดับความร้อน** (1 ครั้ง เพื่อเพิ่มเวลา 2 ครั้ง เพื่อลดเวลา) ดูตัวอย่างด้านล่าง

คุณสามารถใช้การตั้งค่า/ลด/เพิ่ม เพื่อปรับเวลาในการปรุงอาหารของโปรแกรมต่อไปนี้

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

(1) การทำงานของการอุ่นอัตโนมัติ

ในการปรับเวลาการปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม **ระดับความร้อน** หลังจากกดปุ่มเมนูภายใน 2 วินาที

* สมมติว่าต้องการอุ่นอาหารจานเดียว 1 ที่โดยใช้เวลาน้อยกว่าเวลามาตรฐานที่ตั้งไว้

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม อุ่นอาหารจานเดียว หนึ่งครั้ง	อาหารจานเดียว DINNER PLATE x 1	DINNER PLATE SENSOR HELP
2	กดปุ่ม ระดับความร้อน สองครั้งภายใน 2 วินาที	ระดับความร้อน POWER LEVEL x 2	LESS SENSOR HELP

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

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

* สมมติว่าคุณต้องการละลายเนื้อไก่เป็นชิ้นขนาด 1.0 กก. (ละลายอาหารแช่แข็ง) โดยใช้เวลานานกว่าค่ามาตรฐานที่ตั้งไว้

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
1	กดปุ่ม ละลายอาหารแช่แข็ง สามครั้ง สำหรับเนื้อไก่เป็นชิ้น	ละลายอาหารแช่แข็ง EASY DEFROST x 3	CHICKEN PIECES DEF HELP
2	กดปุ่มหมายเลขเพื่อใส่น้ำหนัก	1 0	1.0 KG DEF HELP
3	กดปุ่ม ระดับความร้อน หนึ่งครั้ง	ระดับความร้อน POWER LEVEL x 1	MORE DEF HELP
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	20:37 COOK DEF HELP

ตั้งเวลา

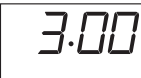
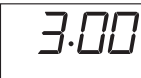
ใช้ฟังก์ชันนี้เป็นตัวตั้งเวลาที่ใช้งานทั่วไป ตัวอย่างจะประกอบด้วย:

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	 คำสั่งพิเศษ / ตั้งเวลา INFO / TIMER	 เวลาเริ่มนับถอยหลัง เมื่อเวลาถึงเลข 0 จะมี สัญญาณเสียง "บี๊ป" ดังขึ้น

คำสั่งพิเศษ

คำสั่งพิเศษ /
ตั้งเวลา
INFO / TIMER

ฟังก์ชัน **คำสั่งพิเศษ** มีอยู่ด้วยกัน 6 โปรแกรม

ระบบสถิติการทำงาน

ฟังก์ชันนี้โดยหลักแล้วมีไว้สำหรับรับค่าที่จัดจำหน่าย รวมทั้งเพื่อช่วยสถิติการทำงานของปุ่มต่างๆ ให้กับคุณอีกด้วย

* การสถิติ

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

สามารถสถิติการปรุงอาหารได้โดยไม่ต้องเปิดเครื่อง

* สมมติว่าต้องการสถิติการปรุงอาหารทันที

หลังจากขั้นตอนที่ 3 สำหรับระบบสถิติการทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม		 เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นนับถอยหลังไปเป็นค่าศูนย์ที่ความเร็วสิบเท่า

* การยกเลิกระบบสถิติการทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 2 สำหรับระบบสถิติการทำงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	ปุ่มกด	จอแสดงผล
3	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม		 เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล



ระบบป้องกันเครื่องทำงาน

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

* การตั้งค่าระบบป้องกันเครื่องทำงาน

หลังจากขั้นตอนที่ 1 ของระบบสาธิตการทำงานในหน้า 26

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

ในขณะนี้แผงควบคุมถูกล็อคแล้ว แต่ละครั้งที่กดปุ่มต่างๆ 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

* 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 HELP
3	ตั้งเวลาเริ่มต้นที่ต้องการ	4 3 0	4:30 HELP แถบไฟ (:) จะกะพริบ
4	กดปุ่ม ปรุงอาหาร/เริ่ม	ปรุงอาหาร / เริ่ม INSTANT COOK / START	4:30 ENTER HELP HELP COOKING TIME HELP 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 START 4:30 ON เตาไมโครเวฟจะเริ่มดำเนินการปรุงอาหารที่เวลา 4:30 20:00 COOK เวลาเริ่มนับถอยหลัง เมื่อเวลาถึงเลข 0 ตัวแสดง สถานะทั้งหมดจะดับลง และจะมีสัญญาณเสียง “บี๊บ” ดังขึ้น

หมายเหตุ:

หากเปิดประตูเตาหลังจากขั้นตอนที่ 7 ให้ปิดประตูเตาและกดปุ่มเริ่มทำงาน เพื่อปรุงอาหารต่อด้วยการเริ่มทำงานอัตโนมัติ

กดปุ่ม หยุดการทำงานยกเลิก 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 จะ ปรากฏขึ้นสองครั้ง

ข้อความแนะนำจะปรากฏขึ้นสองครั้ง จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน

หากต้องการยกเลิกคำแนะนำ ให้กดปุ่ม หยุด/ยกเลิก

ข้อแนะนำ

การตั้งค่าการปรุงอาหารแบบอัตโนมัติแต่ละอย่างจะมีคำแนะนำในการปรุงอาหาร

หากต้องการตรวจสอบ 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



การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

ถอดปลั๊กออกก่อนทำความสะอาดไมโครเวฟ หรือเปิดประตูค้างไว้เพื่อป้องกันเตาทำงานในขณะที่ทำความสะอาดอยู่

หมั่นทำความสะอาดเป็นประจำ - ควรทำความสะอาดและเช็ดเศษอาหารที่กระเด็นออกมา เพื่อป้องกันไม่ให้ควันด้านในเตาเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้ตามีระยะเวลาการใช้งานสั้นลง หรืออาจก่ออันตรายอื่นๆ ขึ้น

ภายนอก:

ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่อ่อนๆ ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดให้สะอาด ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ดูแลรักษาให้ช่องระบายอากาศปราศจากฝุ่นละออง อย่าให้ช่องระบายอากาศ และปลั๊กไฟเกิดสนิม

ประตูเตา:

เช็ดประตูทั้งด้านนอกและด้านใน ควรใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดทำความสะอาดจนประตูและส่วนที่ติดกัน เพื่อขจัดคราบหรือเศษอาหารที่กระเด็นออกมา ห้ามใช้อุปกรณ์หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง

แผงหน้าปัด:

ใช้ผ้าเปียกหมาดเช็ดแผงหน้าปัดอย่างเบามือ (ใช้เช็ดเพียงผ้าชุบน้ำเพียงอย่างเดียว ไม่ใช้สบูหรือน้ำยาทำความสะอาด)

ห้ามขัดถูหรือใช้น้ำยาเคมีทำความสะอาด ระวังอย่าให้น้ำซึมเข้าจนเกินไป

หม้อภายใน:

การทำมาความสะอาดพื้นผิวด้านในเตา ให้เช็ดด้วยผ้าแห้งและน้ำอุ่น หลังจากใช้งานให้เช็ดที่ปิดตัวนำคลื่นในเตาด้วยผ้าแห้งเพื่อขจัดเศษอาหารที่กระเด็นออกมาทุกครั้งให้ใช้งานเสร็จ ไม่เช่นนั้นความอ้าวที่ก่อตัวอาจทำให้ผนังบริเวณนั้นร้อนเกินไปจนเกิดควันหรือลูกใหม่ได้ ห้ามแกะที่ปิดตัวนำคลื่นออก ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดไมโครเวฟ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง ห้ามขัดถูส่วนใดๆ ของเตาไมโครเวฟ รวมทั้งห้ามฉีดน้ำหรือน้ำยาใดๆ ลงบนส่วนหนึ่งส่วนใดของเตาโดยตรง

ในการทำมาความสะอาด ต้องระวังอย่าใช้น้ำมากเกินไป หลังจากทำความสะอาดเสร็จ ให้ใช้ผ้าแห้งเช็ด เช็ดตามอีกครั้งให้แห้งสนิท

จานหมุน/แกนลูกล้อหมุนจาน:

ทำความสะอาดด้วยสบู่อ่อนๆ และเช็ดให้แห้ง

การเรียกบริการตรวจสอบเช็ค

ก่อนโทรเรียกบริการตรวจสอบเช็ค โปรดตรวจสอบดังนี้:

1. หน้าจอแสดงผลสว่างหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
2. ขณะประตูเปิดอยู่ ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
3. วางแก้วน้ำหนึ่งแก้ว (ประมาณ 250 มล.) บนจานหมุนแล้วเปิดประตูเตา ไฟภายในเตาไมโครเวฟควรดับลงถ้าปราศจากสิ่งกีดขวาง **ปรุงอาหารทันทีที่เริ่มทำงาน** หนึ่งครั้ง
 - ก. ไฟภายในเตาติดสว่างหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - ข. พัฒมระบายความร้อนทำงาน? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
(หาเมื่อไปถึงที่ช่องระบายอากาศด้านหลัง)
 - ค. จานหมุนหมุนหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
(จานหมุนอาจหมุนตามเข็มหรือทวนเข็มนาฬิกาก็ได้ ถือเป็นเรื่องปกติ)
 - ง. หลังจากเวลาผ่านไป 1 นาที ได้ยินเสียงเตือนและไฟสัญญาณที่บนอักษร COOK หายไปหรือไม่? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____
 - จ. น้ำในแก้วร้อน? ใช่ _____ ไม่ใช่ _____

หากการตรวจสอบพบว่ามีข้อ "ไม่ใช่" ตามข้อใดข้อหนึ่งข้างต้น โปรดตรวจสอบตามตัวเลือกไฟและระบบไฟฟ้าในบ้าน หากทุกอย่างปกติ โปรดติดต่อศูนย์บริการของเรารับที่ใกล้บ้านที่สุด

- หมายเหตุ: 1. ถ้าเวลาในจอแสดงผลดับลงอย่างรวดเร็ว ให้ตรวจสอบระบบสาธิตการทำงาน (Demonstration Mode) (โปรดดูรายละเอียดในหน้า 26)
2. ในระดับความไวสูง/สูงปานกลาง กำลังไฟจะค่อยๆ ลดลงเพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนสูงเกิน

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) ดังที่อธิบายไว้ในมาตรฐานสากล CISPR11

*** ความจุภายในคำนวณโดยการวัดค่าสูงสุดของความกว้าง ความลึกและความสูง ความจุจริงสำหรับการใส่อาหารจะน้อยกว่า





SHARP®

บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด

6/10 อาคารพิพัฒน์สิน ชั้น 19-20

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

โทรศัพท์ 0 2855 8899 แฟกซ์ 0 2855 8500

ศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ 0 2855 8888

SHARP

SHARP CORPORATION

TINSA248WRRZ-T72