

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้ & คู่มือการใช้งาน

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung
ในการรับบริการที่ครบครันยิ่งขึ้น โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ได้ที่

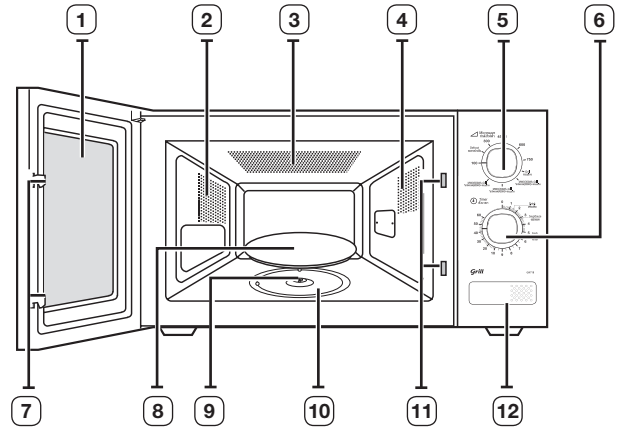
www.samsung.com/register

SAMSUNG

สารบัญ

เตาอบ.....	2
อุปกรณ์เสริม.....	3
แผงควบคุม.....	3
การใช้คู่มือฉบับนี้.....	4
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย.....	4
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ.....	11
ทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือปัญหา.....	11
การปรุง / อุ่นอาหาร.....	12
การหยุดการปรุงอาหาร.....	12
ระดับพลังงาน.....	12
การตั้งเวลาปรุงอาหาร.....	12
การละลายอาหารแช่แข็งด้วยตนเอง.....	13
การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ.....	13
การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ.....	13
การเลือกอุปกรณ์เสริม.....	13
การย่าง.....	14
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง.....	14
คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร.....	15
คู่มือการปรุงอาหาร.....	16
การทำความสะอาดไมโครเวฟ.....	23
ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค.....	24

เตาอบ



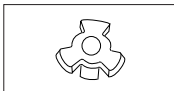
- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. ประตู | 7. สลักประตู |
| 2. ช่องระบายอากาศ | 8. จานหมุน |
| 3. การย่าง | 9. เพื่องของจานหมุน |
| 4. ไฟ | 10. วงแหวน |
| 5. ปุ่มควบคุมระดับพลังงาน | 11. ช่องล็อกเพื่อความปลอดภัย |
| 6. ปุ่มตั้งเวลา | 12. ปุ่มกดเปิดประตู |

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

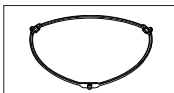
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนมอเตอร์ที่ฐานของเตาอบ

วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



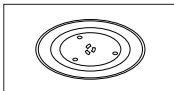
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

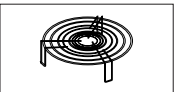
วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



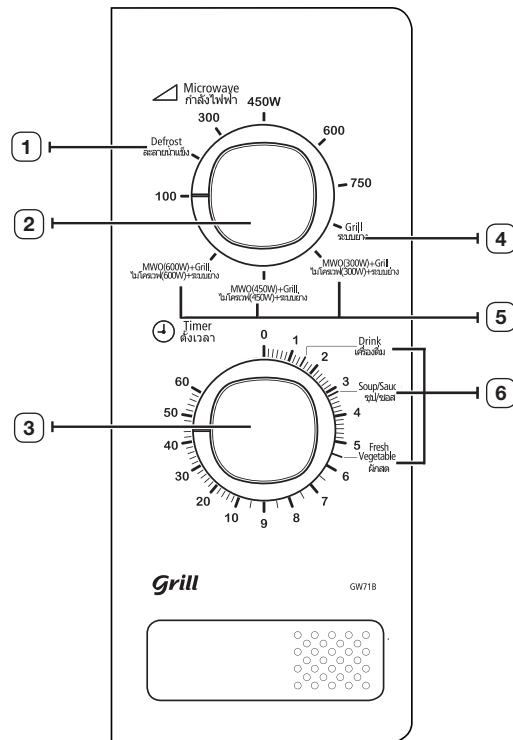
4. **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน

วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการปรุงอาหารแบบย่าง

 **ห้าม** ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน



แผงควบคุม



1. ละลายน้ำแข็ง

2. ปุ่มควบคุมพลังไฟในการปรุงอาหาร

3. ปุ่มตั้งเวลา

4. รมควัน

5. การปรุงอาหารแบบผสม

6. อุ่นอาหารอัตโนมัติ

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการปรุงอาหาร

ที่ด้านในของหนังสือ คุณจะพบกับคู่มือค้นหอย่างรวดเร็วซึ่งอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภท ได้แก่

- การปรุงอาหาร
- การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
- การย่างอาหาร
- การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร

ที่ด้านหน้าของคู่มือ คุณจะพบภาพของเตาอบ พร้อมด้วยแผงควบคุมเพื่อให้คุณสามารถค้นหาปุ่มต่างๆ ได้โดยง่าย

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

- ก่อนการใช้งานเตาไมโครเวฟ โปรดอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต
- ควรใช้อุปกรณ์เพื่อวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในคู่มือนี้เท่านั้น อุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสมสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตใจที่ไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ภัยอันตรายจะได้รับการดูแลหรือ ได้รับคำแนะนำการใช้งานจากบุคคลที่ได้รับหน้าที่ดูแล คำเตือนและข้อควรระวังเพื่อ ความปลอดภัยในคู่มือฉบับนี้ มีเงื่อนไขที่ไม่ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้คุณมีหน้าที่จะต้องใช้ สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในคู่มือการใช้งานนี้ครอบคลุมหลายรุ่น ซึ่งคุณสมบัติของเตาไมโครเวฟจะแตกต่างกันจากที่ได้อธิบายไว้แล้วในคู่มือนี้และคำเตือนนี้อาจจะไม่ครอบคลุมทั้งหมด ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อสงสัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้งาน สามารถติดต่อได้ที่ศูนย์บริการใกล้บ้านท่านหรือค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.samsung.com

สัญลักษณ์และคำเตือนเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ในบทความของคู่มือผู้ใช้นี้

 คำเตือน	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต
 ข้อควรระวัง	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย
 ข้อควรระวัง	ในการลดความเสี่ยงจากไฟ การระเบิด ไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บ ขณะใช้เตาไมโครเวฟ โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ต่อไปนี้

	ห้ามทดลอง
	ห้ามถอดประกอบ
	ห้ามสัมผัส
	ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
	ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับที่ผนัง
	ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
	ติดต่อศูนย์บริการ
	หมายเหตุ
	ข้อมูลสำคัญ



คำเตือน

สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการติดตั้ง

การติดตั้งอุปกรณ์นี้จะต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญทางด้านไมโครเวฟที่ผ่านการรับรองและฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดดูที่หัวข้อ“การติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ”

ต่อปลั๊กไฟกับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังและเป็นเต้ารับสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น
ควรเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับให้แน่นหนา ห้ามใช้สายพ่วงต่อปลั๊กไฟ

- หากไม่ปฏิบัติตามนี้ และใช้เต้ารับไฟฟ้าที่ผนังร่วมกับอุปกรณ์อื่นโดยผ่านสายไฟสำหรับต่อหรือแถบปลั๊กไฟ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้
- ห้ามใช้เครื่องแปลงไฟฟ้า อาจเกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้

การติดตั้งอุปกรณ์นี้จะต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญหรือศูนย์บริการ

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิด ไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, เกิดระเบิด, เกิดปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์, หรือการบาดเจ็บ

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาเตอร์เท่านั้น ห้ามติดตั้งเตาอบไมโครเวฟไว้ในตู้หรือวางในชั้น



- ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ใกล้ เครื่องทำความร้อน, วัสดุที่ติดไฟง่าย
- ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในบริเวณที่มีความชื้น, น้ำมัน หรือมีฝุ่นมาก
- ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดหรือน้ำ (น้ำฝน) โดยตรง
- ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในบริเวณที่อาจมีก๊าซรั่วไหล
- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้

เตาอบไมโครเวฟนี้ไม่ออกแบบให้ใช้ในยานพาหนะ, การเดินทาง, และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน



- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องติดตั้งสายดินอย่างเหมาะสม
- ห้ามติดตั้งสายดินบนท่อก๊าซ, ท่อน้ำพลาสติก, สายโทรศัพท์
- อาจทำให้เกิด ไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, เกิดระเบิด, เกิดปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
- ห้ามต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ไม่ได้ลงกราวด์อย่างถูกต้อง
- และโปรดตรวจสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่นและของประเทศ



ข้อควรระวัง

สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการติดตั้ง

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถเอื้อมถึงปลั๊กไฟได้ง่าย
- หากติดตั้งไม่ดีอาจจะส่งผลให้ไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ เนื่องจากไฟฟ้ารั่ว
- ควรติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นที่เรียบ มีความแข็งแรงและสามารถรองรับน้ำหนักได้
- มิฉะนั้นอาจทำให้มีการลั่นสะเทือนผิดปกติ เสียงดังรบกวน หรือปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
- การติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าควรรักษาระยะห่างจากผนังให้เหมาะสม
- มิฉะนั้นอาจเกิดไฟไหม้ เนื่องจากความร้อนมากเกินไป
- ความสูงต่ำของที่วางจะต้องอยู่เหนือผิวบนสุดของเตาไมโครเวฟ



คำเตือน

สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับไฟฟ้า

- กำจัดสิ่งแปลกปลอมเช่น ฝุ่น น้ำ ที่เกาะบนปลั๊กไฟและขาเสียบโดยผ้าแห้งและทำความสะอาดเป็นประจำ
- ถอดปลั๊กไฟและทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง
- เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตและไฟไหม้
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับในทิศทางที่เหมาะสมเพื่อการทำงานที่ต่อเนื่องของกระแสไฟให้สายไฟขาดบนพื้น
- ถ้าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับผิดตำแหน่ง ลวดนำไฟฟ้าภายในสายไฟอาจเกิดความเสียหายและอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้



- ควรเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ผนังให้แน่น
- ห้ามใช้สายไฟที่ชำรุดซึ่งอาจทำให้สายไฟหรือเต้าเสียบเสียหาย
- อาจจะทำให้ไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ได้



ห้ามใช้แรงดึงหรือหักงอสายไฟ

ห้ามบิดหรือผูกปมกับสายไฟ

ห้ามแขวนสายไฟไว้กับโลหะ วางของหนักทับสายไฟ วางสายไฟไว้ระหว่างวัตถุอื่นหรือต้นสายไฟ เช้าสู่ช่องว่างด้านหลังอุปกรณ์

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้

ห้ามดึงสายไฟ เมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับ

- ควรถอดปลั๊กไฟด้วยการจับที่ตัวปลั๊ก

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้



เมื่ออุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน



ข้อควรระวัง สัญลักณ์ข้อควรระวังสำหรับไฟฟ้า



ถอดปลั๊กไฟเมื่อไม่ได้ใช้อุปกรณ์เป็นเวลานาน หรือที่มีฟ้าผ่า พายุฝน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้



คำเตือน

สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการใช้งาน



ในสถานการณ์ที่มีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายนกอากาศทันที

ห้ามสัมผัสกับปลั๊กไฟ ห้ามสัมผัสกับอุปกรณ์หรือสายไฟ

- ห้ามใช้พัดลมระบายอากาศ

- อาจเกิดประกายไฟที่ทำให้ระเบิดหรือเพลิงไหม้

โปรดระมัดระวังอย่าให้ประตู เครื่องทำความร้อน หรือส่วนอื่นๆ สัมผัสกับร่างกายขณะปรุงอาหารหรือหลังจากปรุงอาหารเสร็จ

- อาจทำให้เกิดการร่อนลวก หรือแผลพุพอง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

เมื่อจะเคลื่อนย้ายชุดทำความร้อน ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ได้รับการออกแบบมาเพื่อทนความร้อน และสวมถุงมือเพื่อความปลอดภัย โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุณหภูมิลดลงอย่างเพียงพอแล้ว (อย่างน้อย 10 นาที หลังจากไหมค่างหรือไหมคดผสม)

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

เย็นในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

สาเหตุ : ใช้อุ่นหรืออุณหภูมิที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องต้มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดพลุ่งของของเหลวที่ยังไม่เกิดฟอง ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังขณะหยิบยกภาชนะบรรจุ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็นและคนทุกครั้งหลังจากอุ่นในกรณีนี้ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แหบริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที

- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด

- ห้ามทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น

- ติดต่อแพทย์

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็น ผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อให้เกิอันตราย

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไขทั้งเปลือกหรือไขต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจจะเปิดได้แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

คำเตือน : ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิ ก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

คำเตือน : ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน : เมื่อใช้งานอุปกรณ์ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้อุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

- ★ ไม่ควรปล่อยเด็กหรือบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ใช้อุปกรณ์ตามลำพัง ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล

คำเตือน : ชิ้นส่วนอาจมีความร้อนจัดระหว่างการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการร้อนลวก โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้

คำเตือน : ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

- ☐ ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟขณะที่มือเปียก

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

- การถอดปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าอีกครั้งอาจทำให้เกิดประกายไฟและทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

บรรจุภัณฑ์อาจเป็นอันตรายต่อเด็ก โปรดเก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด (ถุงพลาสติก โฟม ฯลฯ) ให้พ้นมือเด็ก

- ถ้าเด็กนำถุงพลาสติกมาสวมศีรษะ อาจทำให้หายใจไม่ออก

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต น้ำร้อนลวก หรือบาดเจ็บได้

ห้ามใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการปรุงอาหาร

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

ควรเปิดฝากาชนะ(ขวดนมสำหรับทารก ขวดน้ำ และอื่นๆ) และเจาะรูสำหรับอาหารที่อยู่ ในกล่องอาหารที่มีเปลือกหรือตัว (ไข่, เม็ดเกาลัด, และอื่นๆ) ด้วยมีดก่อนปรุงอาหาร

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดการร้อนลวกหรือบาดเจ็บเนื่องจากอาหารระเบิดหรือพ่นออกมา

ห้ามสัมผัสผิวด้านในของอุปกรณ์หลังจากการปรุงอาหารทันที เนื่องจากภายในอุปกรณ์จะร้อนจัด หลังจาก ให้ความร้อนเป็นเวลานาน หรือทำความร้อนอาหารปริมาณน้อย ๆ

- อาจทำให้เกิดการร้อนลวกได้

ห้ามใช้ฟอยล์อะลูมิเนียม วัตถุที่เป็นโลหะ (เช่น ภาชนะ ล้อม ฯลฯ) หรือภาชนะที่มีขอบทองหรือเงิน

- อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือไฟไหม้

ห้ามให้ความร้อนภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ และห้ามใช้ภาชนะเหล่านี้กับฟังก์ชันเตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

อย่าให้อาหารสัมผัสกับขดลวดความร้อนขณะที่ปรุงอาหารในเตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

อย่าให้ความร้อนกับอาหารมากเกินไป

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

ห้ามให้ความร้อนกับอาหารที่ห่อในกระดาษ เช่น กระดาษหนังสือพิมพ์

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

ห้ามใช้หรือวางสเปรย์หรือวัตถุติดไฟง่ายไว้ใกล้เตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิดได้

ห้ามเปิดประตูเมื่ออาหารในช่องปรุงอาหารไหม้

- ถ้าคุณเปิดประตู อากาศจะไหลเข้าสู่ภายใน และทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

ห้ามสอดนิ้ว สิ่งแปลกปลอม หรือวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น เข็มหมุดหรือเข็มในช่องต่างๆ ของอุปกรณ์ ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมในช่องเหล่านี้ ให้ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้าที่ผนัง และติดต่อผู้ให้บริการหรือศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บได้

ห้ามใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่างเพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป

ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

ห้ามสัมผัสขดลวดความร้อนหรือผิวด้านในของเตาอบจนกว่าอุณหภูมิจะเย็นลงเสียก่อน

☐ ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในเตา เตาจะตัดพลังงานโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติหลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที ขอแนะนำให้อุ่นน้ำในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับพลังงานไมโครเวฟไว้ ถ้าเตาอบเริ่มทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

คำเตือน : ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือชิ้นส่วนใดๆ เสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน : โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจจะระเบิดได้

☑ ถ้าเตาอบปิดการทำงานทันที โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

☒ ห้ามซ่อมแซม ถอดประกอบ หรือดัดแปลงเครื่องด้วยตนเอง

- เนื่องจากกระแสไฟฟ้าแรงดันสูงไหลเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ อาจทำให้มีไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้
- คุณอาจได้รับอันตรายจากคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า
- เมื่อจำเป็นต้องซ่อมแซมหรือติดตั้งอุปกรณ์ซ้ำอีกครั้ง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

คำเตือน : อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่ไม่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุง ซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

☒ ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้บ้านท่าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ



ข้อควรระวัง

สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการใช้งาน



โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ ภาชนะที่มีขอบทอง หรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ น้ำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษ หรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ : อาจมีประกายไฟเกิดขึ้นซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

อาหารปริมาณน้อยต้องการเวลาในการปรุงหรืออุ่นน้อยกว่าถ้าใช้ระยะเวลาปกติอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและไหม้ได้

คุณอาจได้ยินเสียงคลิก ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)

สาเหตุ : เสียงนี้เป็นการทำงานปกติเมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

ห้ามเด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพัง ใกล้เตาไมโครเวฟ เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งของเด็กสนใจไว้บนเตาอบ

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้



โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเครื่องต้มหรืออาหารอาจร้อนจัดหลังจากการให้ความร้อน

- โดยเฉพาะเมื่อป้อนอาหารเด็ก โปรดตรวจสอบว่าอาหารเย็นลงอย่างเพียงพอแล้ว

โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนกับของเหลว เช่น น้ำหรือเครื่องดื่มอื่นๆ

- โปรดคนระหว่างและหลังการปรุง

- หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะที่สั่นและมีอคแคบ

- นำภาชนะออกหลังจากการให้ความร้อนแล้วอย่างน้อย 30 วินาที

- มิฉะนั้นอาจทำให้อาหารในภาชนะเกิดการระเบิดและทำให้เกิดการลวกได้



ห้ามจับอาหารหรือชิ้นส่วนใดๆ ทันที ระหว่างหรือหลังจากการปรุงอาหาร

- ใช้ถุงมือกันความร้อน เนื่องจากอาจมีความร้อนจัดและอาจลวกมือ
- ถ้าคุณดึงจานกระเบื้องหรือถาดเอนกประสงค์มาข้างหน้า อาหารอาจหกและอาจลวกมือได้เมื่อกายนอกเครื่องแตกร้า ให้ปิดการทำงานของเครื่อง
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต

ห้ามทำให้กระจุกของประตูเตาอบเป็นรอยโดยใช้ของมีคม

- อาจทำให้กระจุกเสียหายหรือแตก

ห้ามยืนบนอุปกรณ์หรือวางสิ่งของ (เช่น ผ้า ผ้าคลุมเตาอบ เทียนที่จุดไฟ บุหรี่ที่ติดไฟ จานสารเคมี วัตถุที่เป็นโลหะ ฯลฯ) บนอุปกรณ์

- สิ่งของ เช่น ผ้า อาจติดอยู่กับประตู
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้ ปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หรือบาดเจ็บ

ห้ามใช้อุปกรณ์ขณะที่มือเปียก

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

ห้ามพ่นสารระเหยเช่น ยาฆ่าแมลง บนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

- นอกจากจะเป็นอันตรายต่อมนุษย์แล้ว ยังอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้หรือมีปัญหากับผลิตภัณฑ์ได้

ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกประตูหรือภายในอุปกรณ์มากเกินไป

- อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายหรือเกิดการบาดเจ็บเนื่องจากคลื่นไฟฟ้ารั่วไหล
- การเหนี่ยวประตูอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ร่วนหล่นและทำให้เกิดการบาดเจ็บ
- ถ้าประตูเสียหาย ห้ามใช้อุปกรณ์ และโปรดติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้บ้านท่าน

ห้ามวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นชิงค์หรือกระจุก

- อาจทำให้ชิงค์หรือกระจุกเสียหายได้

ใช้อุปกรณ์หลังจากปิดประตูแล้วเท่านั้น

- ถ้าคุณใช้อุปกรณ์ที่เบือนสิ่งแปลกปลอม เช่น เศษอาหาร อาจทำให้เกิดปัญหากับอุปกรณ์ได้โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อนำวัสดุห่ออาหารออกจากอาหารที่เพิ่งออกจากเตาอบ
- ถ้าอาหารร้อนจัด โอน้ำร้อนอาจพ่นออกมาเมื่อนำวัสดุห่อออก และอาจลวกร้อนมือได้โปรดอย่าถอดปลั๊กอุปกรณ์ด้วยการดึงที่สายไฟ ให้จับที่ตัวปลั๊กและดึงออกจากตัวรับไฟฟ้าโดยตรง

- ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับสายไฟอาจทำให้เกิดการลัดวงจร เพลิงไหม้ และ/หรือไฟฟ้าช็อต

ห้ามให้ใบหน้าหรือตัวอยู่ใกล้กับอุปกรณ์ขณะที่ปรุงอาหารหรือเมื่อเปิดประตูหลังจากปรุงอาหาร

- โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้อุปกรณ์
- อาจทำให้เกิดการร่อนลวกได้

ห้ามวางอาหารหรือของหนักไว้บนประตูขณะที่เปิดประตู

- อาหารหรือวัตถุอาจร่วงหล่นและทำให้เกิดการร่อนลวกหรือบาดเจ็บได้

อย่าทำให้ประตู ภายในเตาอบ หรือจานเย็นลงอย่างรวดเร็วด้วยการราดน้ำระหว่างหรือหลังจากการปรุงอาหาร

- อาจทำให้อุปกรณ์เสียหาย โอน้ำหรือละอองน้ำอาจทำให้เกิดการร่อนลวกหรือบาดเจ็บ
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก



คำเตือน

สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการทำความสะอาด



- ห้ามทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ด้วยการฉีดน้ำลงบนเครื่องโดยตรง ห้ามใช้สารเคมีเช่น เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์เพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์
 - อาจทำให้สเปเปลี่ยน เสื่อมสภาพ เสียหาย เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้
- ก่อนที่จะทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่อง โปรดถอดปลั๊กของเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ และนำเศษอาหารออกจากประตู และช่องสำหรับใส่อาหาร
 - มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนที่ขีดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอย และทำให้กระจกแตกได้
- ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสัตว์พรมหรือเสื้อผ้าแห้ง
- เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ
- ระหว่างการทำความสะอาด พื้นผิวอาจร้อนกว่าปกติ และควรระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)
- ต้องจัดเศษอาหารที่ตักค้าง ก่อนที่จะทำความสะอาด และควรระวังว่าสามารถใส่ในเตาอบระหว่าง การทำความสะอาดได้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)



ข้อควรระวัง

สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการทำความสะอาด



- ควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำและจัดคราบเศษอาหารอย่างสม่ำเสมอ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว อายุการใช้งานของอุปกรณ์ไฟฟ้าลดลง ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- โปรดระมัดระวังอย่าให้เกิดอันตรายขณะที่ทำความสะอาดอุปกรณ์ (ภายนอก/ภายใน)
 - คุณอาจได้รับบาดเจ็บเนื่องจากขอบอุปกรณ์ที่มีความคม
- ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องทำความสะอาดไอน้ำ
 - อาจทำให้เกิดการฟุกร้อน

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

- (a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่หรือตัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัยไม่ว่าในกรณีใดๆ
- (b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มืออาหารหรือสารทำความสะอาดค้าง อยู่ผิวหน้าซิลของขอบประตู ตรวจสอบว่าประตูและซิลขอบประตูสะอาด อยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาด และเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าแห้งที่แห้งหลังจากการใช้งาน
- (c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:
 - (1) ประตู (จอ)
 - (2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)
 - (3) ซิลประตูและผิวของซิล
- (d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

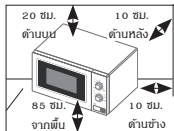
ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของกลุ่ม 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมด ซึ่งมีพลังงาน ความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปแบบรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุ และอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัยและในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับ เครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งจ่ายให้กับอาคาร สิ่งปลูกสร้างสำหรับ การใช้งานในครัวเรือน

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้นและมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้

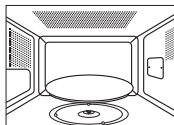
1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีระยะบาย

อากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ

ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และทดสอบว่าจานหมุนสามารถหมุนได้อย่างอิสระ



3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊ก

 กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ

เพื่อความปลอดภัย โปรดต่อสายไฟของเตาอบเข้ากับปลั๊กไฟพาระแสสลับ 3 ขา, 220 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ์ ที่มีการลงกราวด์ หากสายไฟของอุปกรณ์มีความเสียหาย โปรดเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟเฉพาะ

 ห้ามวางเครื่องไมโครเวฟไว้ในบริเวณที่ร้อนและชื้น เช่น ติดกับเตาอบทั่วไปหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ และสายไฟสำหรับต่อพ่วงจะต้องเป็น มาตรฐานเดียวกับสายไฟที่มากับเตา โปรดเช็ดซิลประตูด้านในด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

อย่างไร้เมื่อเกิดข้อสงสัยหรือปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาบางอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหานั้น

อาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหม่นเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากช่องประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม ตั้งเวลา

- ประตูเปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาไว้ถูกต้องหรือไม่
- ประตูเปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณสัมผัสหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน นี่เป็นอาการปกติในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ

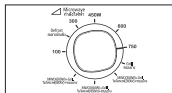
 ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

การปรุง / อุณหภูมิ

ขั้นตอนต่อไปนี้จะกล่าวถึงการปรุงและการอุณหภูมิ โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการปรุงอาหาร ทุกครั้งก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

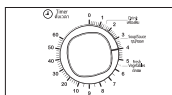
- กำหนดพลังงานให้อยู่ที่ระดับสูงสุด โดยบิดปุ่ม

ควบคุมกำลังไฟในการปรุงอาหาร
(พลังงานสูงสุด: 750 วัตต์)



- กำหนดเวลาโดยบิดปุ่ม **ตั้งเวลา**

ผลลัพธ์ : ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน



- ห้าม เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

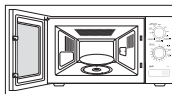
- คุณสามารถเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการปรุงอาหาร โดยบิดปุ่ม **ควบคุมกำลังไฟในการปรุงอาหาร**

การหยุดการปรุงอาหาร

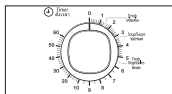
คุณสามารถหยุดการปรุงอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบอาหาร

- ในการหยุดเพียงชั่วคราว
เปิดประตู

ผลลัพธ์ : การปรุงจะหยุดลง เมื่อต้องการปรุงอาหารต่อไป ให้บิดประตูดังเดิม



- ในการหยุดการปรุง
หมุนปุ่ม **ตั้งเวลา** ไปที่ "0"



ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

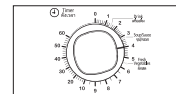
ระดับพลังงาน	กำลังไฟ	
	MWO	ระบบย่าง
สูง	750 วัตต์	-
สูงปานกลาง	600 วัตต์	-
ปานกลาง	450 วัตต์	-
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	-
ละลายน้ำแข็ง (Defrost) (ละลายน้ำแข็ง)	180 วัตต์	-
ต่ำ/รักษาระดับ	100 วัตต์	-
การย่าง	-	950 วัตต์
COMBI I (MWO(300W)+Grill (ไม่ใช้ไฟ(300W)+ระบบย่าง))	300 วัตต์	950 วัตต์
COMBI II (MWO(450W)+Grill (ไม่ใช้ไฟ(450W)+ระบบย่าง))	450 วัตต์	950 วัตต์
COMBI III (MWO(600W)+Grill (ไม่ใช้ไฟ(600W)+ระบบย่าง))	600 วัตต์	950 วัตต์

- หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

- หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

การตั้งเวลาปรุงอาหาร

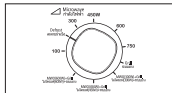
ปรับเวลาปรุงอาหารที่เหลือ โดยหมุนปุ่ม **ตั้งเวลา**



การละลายอาหารแช่แข็งด้วยตนเอง

คุณสมบัติทำละลายจะช่วยให้คุณสามารถละลายเนื้อ เป็ด ไก่ ปลา หรือขนมปัง/เค้ก
ชั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

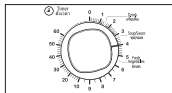
1. ปิดปุ่ม **ควบคุมกำลังไฟในการปรุงอาหาร** ไปที่ (180 วัตต์)



2. ปิดปุ่ม **ตั้งเวลา** เพื่อเลือกเวลาที่เหมาะสม

ผลลัพธ์ : การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น

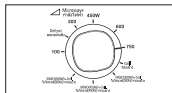
☒ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าจะใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น



การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ชั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

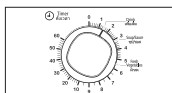
1. ปิดปุ่ม **ควบคุมกำลังไฟในการปรุงอาหาร** ไปที่กำลังไฟสูงสุด



2. ปิดปุ่ม **ตั้งเวลา** เพื่อเลือกการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

(เครื่องดื่ม หรือซูป/ผักสด)

☒ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าจะใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น



การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการปรุงหรืออุ่นอาหารโดยใช้คุณสมบัติการอุ่นอาหารอัตโนมัติ
และการปรุงอาหาร

สัญลักษณ์	อาหาร	พลังงาน	สัดส่วน	เวลาปรุงอาหาร	เวลาพักอาหาร
Drink เครื่องดื่ม	เครื่องดื่ม	750 วัตต์	150 มล.	1 นาที 30 วินาที	1-2 นาที
Soup/Sauce ซูป/ซอส	ซูป/ซอส (แช่เย็น)	750 วัตต์	200-250 มล.	3 นาที 10 วินาที	2-3 นาที
Fresh Vegetables ผักสด	ผักสด	750 วัตต์	300-350 กรัม	5 นาที 30 วินาที	3 นาที

การเลือกอุปกรณ์เสริม

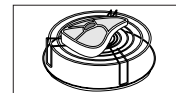
ใช้อุปกรณ์ที่ใช้กับไมโครเวฟได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะ จานพลาสติก

ถ้วยกระดาษ กระดาษทิชชู ฯลฯ

หากคุณต้องการเลือกการปรุงแบบผสม (อย่างและไมโครเวฟ)

โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะและอุปกรณ์ที่เป็นโลหะ
อาจทำให้เตาอบเสียหายได้

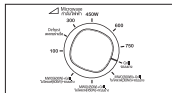
☒ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสม
ในคู่มือสำหรับอุปกรณ์ทำอาหารที่หน้า 15



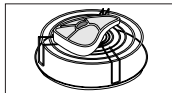
การย่าง

คุณสามารถใช้การย่างเพื่อให้ความร้อนและทำให้อาหารเกรียมอย่างรวดเร็วโดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ ซึ่งในการนี้คุณสามารถใช้ตะแกรงที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ

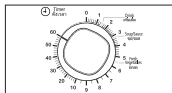
1. ยุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยหมุนปุ่ม **ควบคุมกำลังไฟในการปรุงอาหาร ไปที่ ระบบย่าง (Grill ระบบย่าง)** และกำหนดเวลา โดยหมุนปุ่ม **ตั้งเวลา** ตามความเหมาะสม



2. เปิดประตูและวางภาชนะอาหารบนตะแกรง



3. เลือกเวลาปรุงอาหารที่เหมาะสม โดยหมุนปุ่ม **ตั้งเวลา** (ตัวอย่าง : 60 นาที)



ผลลัพธ์ : เริ่มต้นการทำอาหาร

- ☑ โปรดอย่ากังวลหากขดลวดความร้อนจะปิดและเปิดระหว่างการย่างระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินกำหนด

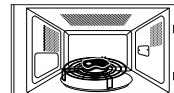
- ☑ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งสัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัดให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

- ☑ โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟและเตาอบเสมอ จานแก้วหรือกระเบื้อง เป็นภาชนะที่เหมาะสมเนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน
- ☑ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งสัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

1. เปิดประตูเตาอบ โดยกดปุ่ม เปิดประตูที่อยู่ด้านขวาข้างล่าง แผลงควบคุมวางอาหารบนตะแกรงและวางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู

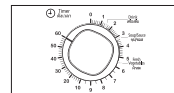


2. หมุนปุ่ม **ควบคุมกำลังไฟในการปรุงอาหาร** เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม (MW0.300W+Grill, MW0.450W+Grill, MW0.600W+Grill)



3. หมุนปุ่ม **ตั้งเวลา** เลือกการตั้งเวลาที่เหมาะสม (ตัวอย่าง : 60 นาที)

ผลลัพธ์ : เริ่มต้นการปรุงอาหาร



- ☑ พลังงานสูงสุดของไมโครเวฟสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟและย่างจะเท่ากับ 600 วัตต์

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหารโดยไม่มีแสงสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ
คุณจึงควรเลือกอุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้
ตารางต่อไปนี้จะแสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ X	ใช้เป็นชั้นเล็กๆ เพื่อป้องกันอาหารสุกเกินไป อาจเกิดประกายไฟ หากฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบ หรือใช้ในปริมาณมากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบ นั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โหมที่สามารถใช้แล้วทิ้ง จานกระดาษ	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุใน ภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหาร แต่หากร้อนเกินไปโฟมอาจจะละลายได้
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	X	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ เครื่องแก้ว	X	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลวได้ แก้วที่บางอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที ต้องไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น
• โถแก้ว	✓	ต้องไม่ปิดฝาเหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
โลหะ		
• จาน ช้อน ส้อม	X	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	X	
กระดาษ		
• จาน ด้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่น อาหารระยะสั้นๆ และยังใช้ ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	X	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อนพลาสติกชนิดอื่น อาจอ่อนยุบตัว หรือ เปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• พลาสติกสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับ อาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำพลาสติกออกมา เนื่องจากอาจมีไอร้อนได้
• ถุงแช่แข็ง	✓ X	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมีฉนวน ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกั้นอาหาร กระเด็น

- ✓ : แนะนำให้ใช้
✓X : ใช้อย่างระมัดระวัง
X : ไม่เหมาะสม

คู่มือการปรุงอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วทำให้โมเลกุลมีการเสียดทานและทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่สามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสมกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ รวมถึงผักสดหรือแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ นอกจากนี้ยังสามารถปรุงซอส คัสตาร์ด ชุป พุดดิ้ง และซอสเปรี้ยว โดยทั่วไปแล้ว เตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับ อาหารที่สามารถปรุงได้หลายวิธี เช่น การละลายเนยหรือซอศโกแลต (โปรดดูในบทที่มีคำแนะนำ เทคนิคและเคล็ดลับ)

การปิดหรือครอบระหว่างการปรุง

การปิดอาหารระหว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก เนื่องจากน้ำที่เป็นไอน้ำออกจากอาหารจะมีผลสำคัญในกระบวนการปรุง คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ที่มีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาน้อยที่สุด โปรดดูในตาราง ปรุงต่อไป เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนสองครั้งระหว่างการปรุง และหนึ่งครั้งหลังจากการปรุง เติมน้ำมัน เครื่องเทศ และเนยหลังจากปรุงสุก ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	5½-6½	2-3	เติมน้ำมัน 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	10-11	2-3	เติมน้ำมัน 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำมัน 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	10-11	2-3	เติมน้ำมัน 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำมัน 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	8½-9½	2-3	เติมน้ำมัน 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้วปรุงโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ : ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากทั้งหมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำเดือด เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว ปรุงโดยไม่ปิดฝา
คนเป็นระยะ ระหว่างและหลังการปรุง ปิดฝาระหว่างพักอาหาร และเสิร์ฟทั้งหมด

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม	750 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	250 กรัม	750 วัตต์	22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง	250 กรัม	750 วัตต์	22-23	10	เติมน้ำเย็น 600 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	750 วัตต์	18-19	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	750 วัตต์	19-20	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	750 วัตต์	11-12	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการทำอาหารสำหรับผักสด

ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็นประมาณ 30 - 45 มล. (2 - 3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหารหนัก 250 กรัม ยกเว้น ที่มีคำแนะนำอื่น - โปรดดูที่ตาราง ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาค่ำสุด - โปรดดูตาราง ปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งขณะปรุง และหนึ่งครั้งหลังปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังจากปรุงเสร็จ ปิดฝาระหว่างพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ : หั่นผักสดเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ยิ่งหั่นชิ้นเล็ก ผักจะยิ่งสุกเร็ว ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (750 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 8½-9	3	หั่นส่วนข้อเป็นชิ้นเท่าๆ กัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำปลีเล็ก	250 กรัม	6½-7½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	5-6	3	ผ่านแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5½-6 9½-10	3	หั่นเป็นขนาดเท่ากัน หั่นข้อใหญ่เป็นสองส่วน วางชิ้นที่เป็นก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	4-4½	3	ผ่านเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนยปรุงจนนุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	4½-5	3	ผ่านมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมันหอยหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 3½-4	3	เตรียมเห็ดหั่นเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ผ่านเป็นแว่น ไม่ต้องเติมน้ำ ใช้น้ำมันหอยเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เหนือทั้งก่อนนำไปรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5-6	3	ผ่านหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	5-6 9-10	3	ซังน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ ส่วนเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
กะหล่ำปลี หัวผักกาด	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าสีขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่า ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นในตารางเป็นหลัก เวลาในตารางจะถือว่าของเหลวมีอุณหภูมิปกติประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นมีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นเนื้อชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 750 วัตต์ ในขณะที่อาหารชนิดอื่นควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์ ตรวจสอบข้อมูลในตารางเป็นหลัก โดยทั่วไปคุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น) คนให้ทั่ว หรือกลับข้างอาหารระหว่างการอุ่น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด คนอีกครั้งก่อนรับประทาน ถ้าเป็นไปได้ ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและ อาหารทารก เพื่อป้องกันอาหารเดือด กระเด็นและลวก โปรดคนก่อนระหว่างและหลังจากอุ่น วางไว้ในไมโครเวฟระหว่างการพักอาหาร และขอแนะนำ ให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว ระวังอย่าอุ่นมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารเสียคุณค่า ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์อนาคต โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วทุกครั้งที่ พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากนี้แนะนำอย่างอื่นในตาราง ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก โปรดดูบทที่เกี่ยวข้องกับข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากทีปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนระหว่างการให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนหลังจากให้ความร้อนเสมอ เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งทำให้อาหารลวก คุณควรใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก : เทลงในจานกระเบื้องกันลื่น ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำ ให้รับประทานที่อุณหภูมิระหว่าง 30 - 40 °C

นมสำหรับทารก: เทนมในขวดแก้วที่เพิ่งฆ่าเชื้อแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นนมในขณะที่มีจุกนมอยู่ เนื่องจากขวดอาจจะเปิดได้ หากได้รับความร้อนมากเกินไป เขย่าก่อนที่จะนำไปป้อนเด็ก แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันอาหารร้อนลวก

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาอุ่นตามตารางต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ, นม, ชา, น้ำอุณหภูมิห้อง)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 ถ้วย) 500 มล. (2 ถ้วย)	750 วัตต์	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	เทเครื่องดื่มในถ้วยและอุ่นโดยไม่มีฝา วางถ้วย 150 มล. หรือ 250 มล. ตรงกลางจานหมุน คนให้ทั่วก่อนและหลังเวลาพักอาหาร
ซूप (แช่เย็น)	250 กรัม 450 กรัม	750 วัตต์	3-3½ 4-4½	2-3	เทซूपในจานชามกระเบื้องปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้ง
สตว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เทสตว์ในจานกระเบื้องกันลิกปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่าง การอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหาร และรับประทาน
พาสต้า พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้ หรือ บะหมี่) ในจานกระเบื้องกันแบน ปิดด้วยฟิล์มไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสดใส่ด้วยซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องกันลิก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งเมื่อพักอาหารและก่อนรับประทาน
อาหารซูด (แช่เย็น)	300 กรัม 400 กรัม	600 วัตต์	5-6 6-7	3	จัดอาหารซูดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
อาหารสำเร็จรูป	300 กรัม 400 กรัม	600 วัตต์	11½-12½ 13-14	4	นำอาหารสำเร็จรูปใส่ในจานและวางบนจานหมุนของเตาอบ (-18 °C) คลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ หลังจากนั้นอุ่นประมาณ 4 นาที

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาอุ่นตามตารางต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทลงในภาชนะกระเบื้องกันลิก ปรุงโดยปิดฝา คนหลังจากการปรุง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดคนและตรวจสอบอุณหภูมิ
โจ๊กเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทลงในภาชนะกระเบื้องกันลิก ปรุงโดยปิดฝา คนหลังจากการปรุง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดคนและตรวจสอบอุณหภูมิ
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	คนหรือเขย่าให้เข้ากันและเทลงในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อ แล้ววางตรงกลางจานหมุนอุ่นโดยไม่ปิดฝา และเขย่าพร้อมกับการอุ่นอย่างน้อย 3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน ควรเขย่าและตรวจสอบอุณหภูมิ

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นเครื่องมือละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอย่างยิ่ง เนื่องจากสามารถละลายน้ำแข็งสำหรับอาหาร แช่แข็งในเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบ ในกรณีที่มีแขกมาร่วมรับประทานอาหารโดยไม่แจ้งล่วงหน้า

เปิดไถ่ที่แช่แข็งจะต้องมีการละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะนำไปปรุง ให้นำที่รีดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้ น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกจากอาหาร วางอาหารแช่แข็งไว้ในจานโดยไม่ต้องปิด พลิกด้านกลับเมื่อผ่านไประยะหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด

ตรวจสอบอาหารเป็นระยะ เพื่อให้อุ่นเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

หากอาหารเริ่มร้อนจากผิวนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและรอ 20 นาที ก่อนที่จะละลายต่อ พักปลา เนื้อ และเปิดไถ่ เพื่อให้การละลายน้ำแข็งเสร็จสมบูรณ์ เวลาพักอาหารสำหรับการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร โปรดดูตารางด้านล่าง

คำแนะนำ : อาหารที่แบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่า และอาหารที่มีปริมาณมากจะใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งมากกว่า โปรดจดจำคำแนะนำนี้ไว้เมื่อละลายน้ำแข็ง

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C

โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกชนิด ควรใช้การละลายน้ำแข็งที่ระดับพลังงาน (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสัน	500 กรัม	10-12	5-20	วางเนื้อบนจานเซรามิก ใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียม ห่อบริเวณที่บางกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
สเต็กหมู	250 กรัม	7-8		
เปิดหรือไถ่				
ไถ่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	12-14	15-40	ชั้นแรก ให้วางไถ่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้เอาด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไถ่ทั้งตัว ให้เอาด้านหน้า ออกลงหุ้มส่วนที่บาง เช่น ปลาเย็บด้วยฟอยล์ อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด
ไถ่ทั้งตัว	1000 กรัม	25-28		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	250 กรัม (2 ชิ้น)	6-7	5-20	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้อง วางให้ส่วนบางอยู่ใต้ส่วนหนา หุ้มส่วนที่แคบด้วยฟอยล์ อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
	400 กรัม (4 ชิ้น)	11-13		
ผลไม้				
เบอร์รี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้กระจายบนจานแก้วแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังโรล (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น	1½-2	5-10	วางขนมปังเป็นวงกลมบนจานหมุน โดยใช้กระดาษอบประสงครอง พลิกกลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
	4 ชิ้น	3-4		
ขนมปังปิ้ง / แชนดริช	250 กรัม	4-5		
ขนมปังเยอร์มัน (แบ่งสาม + แบ่งข้าวไรย์)	500 กรัม	8-10		

การย่าง

ขดลวดสำหรับการย่าง ให้ความร้อนอยู่ใต้เพดานของช่องเตาอบ และจะทำงานเมื่อประตูปิด และจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนทำให้อาหารสุกเกรียมเสมอกัน การอุ่นเตาอย่างเป็นเวลา 4 นาที ทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้เร็วยิ่งขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

ควรเป็นภาชนะที่ไม่ติดไฟ และสามารถใช้โลหะได้ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากจะละลาย

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบเกอร์ เบคอนและชาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แชนดิวซ์ และขนมปังปิ้งแบบมีที่อบปิ้ง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ระบบย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้ใช้พลังงานความร้อนจากขดลวดความร้อน และอาศัยการปรุงด้วยความเร็วของไมโครเวฟจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารสุกเกรียมทั่วกัน

คุณสามารถใช้การปรุงแบบผสมได้สามอย่างสำหรับเตาอบรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ระบบย่าง 450 วัตต์ + ระบบย่าง และ 300 วัตต์ + ระบบย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ระบบย่าง:

โปรดใช้ภาชนะที่เคลื่อนไมโครเวฟสามารถผ่านได้ อุปกรณ์ควรเป็นแบบไม่ติดไฟ

ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะกับโหมดการย่างแบบผสม ห้ามใช้พลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟ + ระบบย่าง:

อาหารที่เหมาะสมกับการปรุงแบบผสมได้แก่อาหารปรุงสุกทุกชนิด ซึ่งต้องอาศัยการอุ่นและทำให้เกรียม (เช่น พาสต้าอบ) รวมถึงอาหารที่ต้องมีการปรุงในระยะสั้นๆ เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ คุณยังสามารถใช้การปรุงอาหารรูปแบบนี้กับอาหารที่มีความหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การปรุงแบบผสม (ไมโครเวฟ + ระบบย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอนและไม่อยู่ในแนวตั้งที่ด้านหลัง อาหารควรอยู่ในตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเฉพาะซึ่งจะต้องวางอยู่บนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในตาราง

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือสำหรับการย่าง

อุ่นร้อนเตาอบด้วยฟังก์ชันการย่าง 2-3 นาที ก่อนทำการย่างอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามตารางต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	ด้านที่หนึ่ง (นาที)	ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (4 x 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	4-6	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังโรล (ที่อบแล้ว)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2-3	1-2	วางขนมปังโรลเรียงกันเป็นวงกลม โดยวางไว้บนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	250 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	4½-5½	-	หั่นมะเขือเทศครึ่งลูก ใส่ซีลไว้ด้านบน จากนั้นวางเรียงเป็น วงกลม ในจานแก้ว ไฟเร็กซ์แบน วางบนตะแกรง
ขนมปังฮาวาย	2 ชิ้น (300 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	5-7	-	ปิ้งขนมปังก่อน จากนั้นใส่หน้าขนมปังด้วย (แฮม, สับปะรด, แผ่นชีส) วางขนมปังบน ตะแกรง หลังจากปรุงอาหาร ให้พัก ไว้ 2-3 นาที
ปีกไก่ (แช่เย็น)	400-500 กรัม (6 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	11-13	9-11	เตรียมชิ้นเนื้อไก่แช่เย็น เช่น ปีกไก่ หรือ น่องไก่ ทาน้ำมันและเครื่องเทศ วางชิ้นไก่บนกึ่งกลางของตะแกรง หลังจากการย่าง ให้พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	20-25	15-20	ใช้แปรงทามันและเครื่องเทศ วางเนื้อไก่บนจานแก้ว วางจานบนจานหมุน หลังจากนั้นให้กลับด้าน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที
มันฝรั่งอบ	500 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	8-10	-	หั่นครึ่งมันฝรั่ง และวางเป็นวงกลมบนตะแกรง วางด้านที่ถูกผ่านขึ้น ใช้แปรงทามันและเครื่องเทศ หลังจากการย่างให้พักอาหาร เป็นเวลา 3 นาที
พาสต้า แช่แข็ง	400 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	13-15	3-4	ใส่พาสต้าแช่แข็ง (-18 °C) เช่น ลาซาญญา หรือ คาเนลโลนี วางให้พอดีกับจานแก้ว และวางบนตะแกรง

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	ด้านที่หนึ่ง (นาที)	ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ปลากราแดง แช่แข็ง	400 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	20-22	3-4	วางปลากราแดง (-18 °C) ให้เหมาะสมบนจานแก้ว และวางบนตะแกรง
พิซซ่า แช่แข็ง	250 กรัม (8 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	10-12	-	วางพิซซ่าแช่แข็ง (-18 °C) หรือ คิชพาย บนตะแกรง
เค้กแช่แข็ง	200-250 กรัม (1-2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	3-5	-	วางชิ้นเค้กแช่แข็ง (-18 °C) ที่ชอบของตะแกรง ควรพักอาหาร หลังจากการอุ่น 5 นาที

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัม ในจานแก้วกันลิกขนาดเล็ก ปิดด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 750 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายชีสโกแลต

ใส่ชีสโกแลต 100 กรัม ในจานแก้วกันลิกขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนชีสโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัม ในจานแก้วกันลิกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไฟเร็กซ์
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังจากที่ละลาย

การปรุงน้ำตาลเกลซ / ไอซิง(สำหรับเค้กหรือกาโต)

ผสมเกลซสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้อปิดฝา ในถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที ใช้พลังงาน 750 วัตต์
จนเกลซ/ไอซิงใสคนสองครั้งระหว่างการปรุง

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้วที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล
300 กรัม และคนให้ทั่วปรุงโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที ใช้พลังงาน 750 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการปรุง และเทลงในขวดแยมที่มีฝาปิดเกลียว พักอาหารโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากันใช้
ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที ใช้พลังงาน
750 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการปรุง

การอบเมล็ดอัลมอนต์แผ่น

หั่นอัลมอนต์บางๆ 30 กรัม นำมาใส่จานกระเบื้องกระจายให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลือง 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลา 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

การทำความสะดวกไมโครเวฟ

โปรดทำความเข้าใจส่วนต่อไปนี้เพื่อไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ผิวหน้าด้านในและด้านบนอก
- ประตูและซิลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน

 **ทุกครั้ง** โปรดทำความสะอาดให้ซิลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

 การไม่รักษาความสะดวกเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว
ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
2. จัดการอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาว
ผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้ในเครื่องล้างเมื่อใดก็ได้ตามที่ต้องการ

 **ห้าม** ทำน้ำหกในช่องระบายอากาศ **ห้าม** ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขูดหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด
โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซิลขอบประตู เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

 **ทำความสะอาด** ภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นๆ แต่โปรดรอให้
เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มีความพยายามอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา

ข้อมูลจำเพาะและคำแนะนำของผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	GW71B
การจ่ายไฟ	220 โวลต์ ~ 50 เฮิร์ตซ์
การใช้พลังงาน โมโครเวฟ ย่าง โหมคผสม	1100 วัตต์ 950 วัตต์ 2050 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 750 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นการทำงาน	2450 เมกะเฮิร์ตซ์
แมกนีตรอน	OM75S(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	489 x 275 x 361 มม. 330 x 199 x 309 มม.
ปริมาตร	20 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	11.5 กก. โดยประมาณ



ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง

ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02-689-3232

www.samsung.com