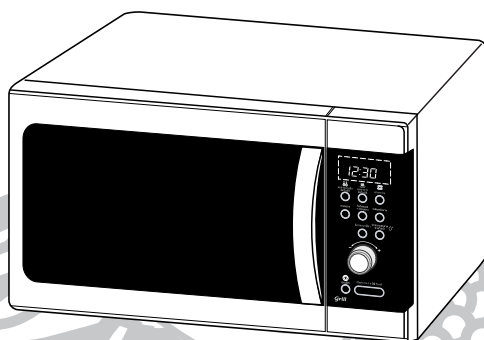


SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือปรุงอาหาร

GE872 / GE872T



คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว	2
เตาอบ	2
แผงควบคุม	3
อุปกรณ์เสริม	3
การใช้คู่มือฉบับนี้	4
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	4
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ	5
การตั้งเวลา	6
ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา	6
การปรุง/อุ่นอาหาร	7
ระดับพลังงาน	7
การหยุดการปรุงอาหาร	8
การปรับเวลาปรุงอาหาร	8
การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ	8
การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ	9
การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ	9
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ	10
การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ	10
การใช้คุณสมบัติอาหารว่าง	11
การตั้งค่าสำหรับอาหารว่าง	11
การใช้ฟังก์ชันอบเกรียมด้วยตนเอง (GE872T)	12
การเลือกตำแหน่งของชดลดความร้อน	13
การเลือกอุปกรณ์เสริม	13
การย่าง	13
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง	14
การปิดเสียงเตือน	14
การถอดเตาไมโครเวฟ	14
คู่มือสำหรับอุปกรณ์ทำอาหาร	15
คู่มือการปรุงอาหาร	16
การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ	22
การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ	23
ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค	23

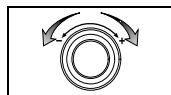
คู่มือคนหาอย่างรวดเร็ว

TH

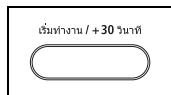
หากคุณต้องการปรุงอาหาร



1. วางอาหารในเตา เลือกระดับพลังงาน โดยกดปุ่ม ระดับพลังงาน หนึ่งครั้งขึ้นไป



2. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน ปุ่มบิด ตามต้องการ

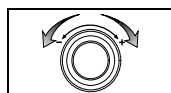


3. กดปุ่ม เริ่มทำงาน / + 30 วินาที
ผลลัพธ์: การปรุงจะเริ่มขึ้น เตาอบจะส่งสัญญาณสีดิ่งเมื่อปรุงอาหารเสร็จ

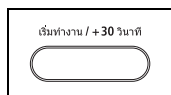
หากคุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา เลือกประเภทอาหารที่คุณกำลังปรุง โดยกดปุ่ม  ตามจำนวนที่เหมาะสม

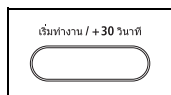


2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน ปุ่มบิด ตามต้องการ



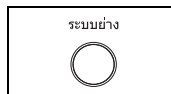
3. กดปุ่ม เริ่มทำงาน / + 30 วินาที

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

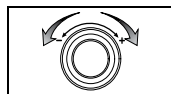


- ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม +30 วินาที หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

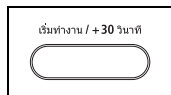
หากคุณต้องการย่างอาหาร



1. กดปุ่ม ระบบย่าง

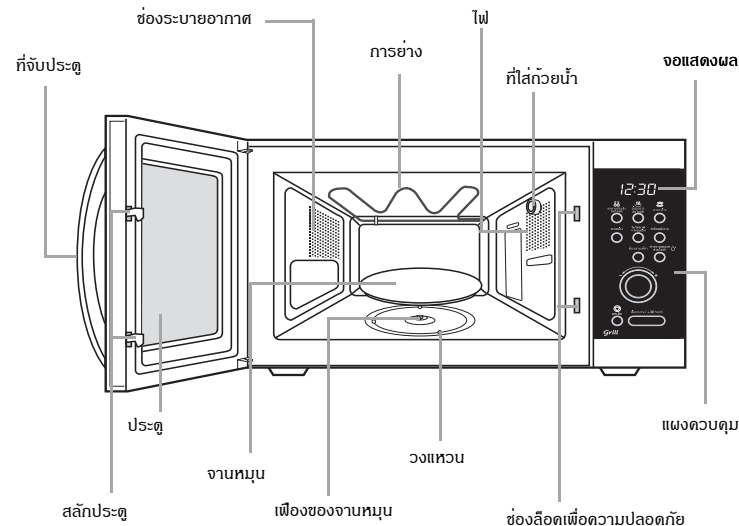


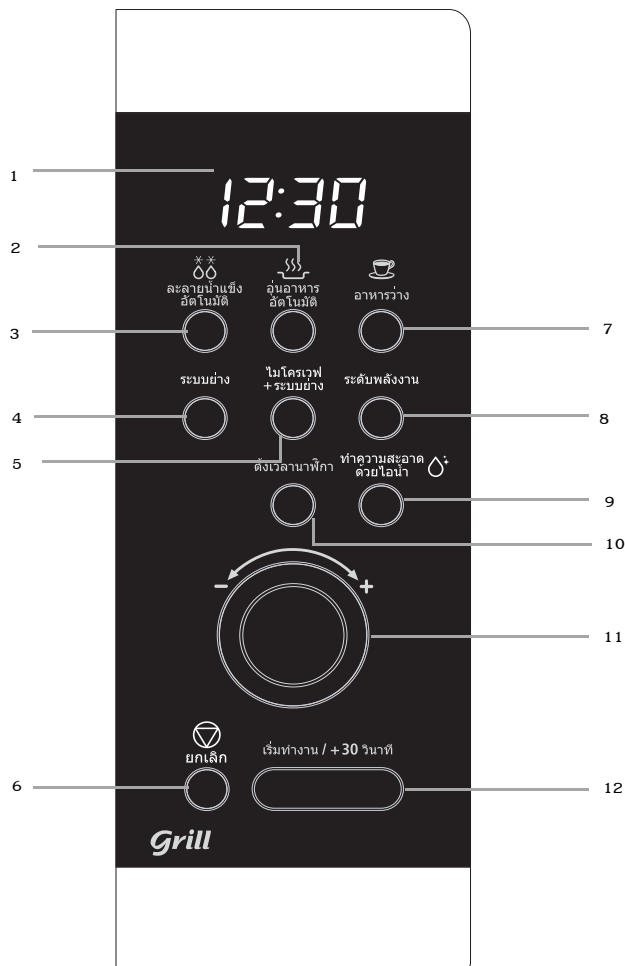
2. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน ปุ่มบิด



3. กดปุ่ม เริ่มทำงาน / + 30 วินาที

เตาอบ

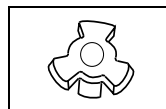




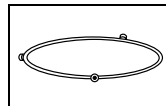
1. จอแสดงผล
2. ปุ่มเลือกอุณหภูมิอัตโนมัติ
3. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
4. ปุ่มเลือกโหมดย่าง
5. ปุ่มปรุงอาหารแบบผสม
6. ปุ่มยกเลิก
7. ปุ่มอาหารว่าง
8. ปุ่มเลือกระดับพลังงาน
9. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
10. ปุ่มตั้งเวลาพิกา
11. ปุ่มนิด (เวลาปรุง น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)
12. ปุ่มเริ่มทำงาน / +30 วินาที

อุปกรณ์เสริม

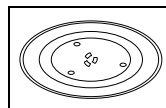
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



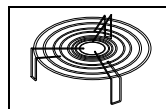
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



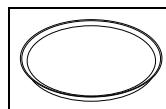
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



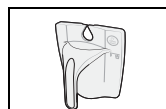
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับปรุงอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



4. **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน
วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการปรุงอาหารแบบย่างและการปรุงแบบผสม



5. **จานอบเกรียม** (GE872T แท่น) โปรดดูที่ หน้า 12
วัตถุประสงค์: จานอบเกรียมเมื่อใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติหรืออบเกรียมด้วยตนเอง



6. **ถ้วยน้ำ** โปรดดูที่ หน้า 8
วัตถุประสงค์: ถ้วยน้ำสามารถใช้ในการทำความสะดวก



ห้ามใช้ไม้โครเวลหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอบคุณที่เลือกซื้อเตาไมโครเวฟ SAMSUNG

คำแนะนำสำหรับผู้ที่มีข้อมูลเกี่ยวกับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟนี้:

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการปรุงอาหาร

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือคนหาอย่างรวดเร็วซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภท ได้แก่:

- การปรุงอาหาร
- การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติสำหรับอาหาร
- การย่างอาหาร
- การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร

ที่ด้านหน้าของคู่มือคุณ จะพบภาพของเตาอบ พร้อมด้วยเมนูควบคุม เพื่อให้คุณสามารถค้นหาปุ่มต่าง ๆ ได้โดยง่าย

ขั้นตอนที่อธิบายที่ละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สี่แบบ



ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้ อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

- (a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือติดตั้งแก้ไขลัดเพื่อความปลอดภัย สลักของประตู หรือสวิตช์ฉุกเฉินของลัดเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ
- (b) ห้ามวางวัตถุระหว่างประตูของเตาไมโครเวฟกับแผงด้านหน้า หรือให้มีเศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาด หลงเหลือ สะสมอยู่ที่สลักประตู รักษาความสะอาดของประตูและสลักประตูโดยเช็ดให้สะอาดหลังจากใช้งาน โดยใช้ผ้าหมาดและตามด้วยผ้าแห้ง
- (c) ห้ามใช้เตาอบทำให้เกิดความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมบำรุงโดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญและผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โปรดตรวจสอบว่าประตูเตาอบปิดอย่างเหมาะสม และไม่มี ความเสียหายเกิดขึ้นกับสิ่งต่อไปนี้:
 - (1) ประตู (จอ)
 - (2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
 - (3) สลักประตูและผิวของซิล
- (d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะปรุงอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้

- โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้าม ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ ภาชนะที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ น้ำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
- **สาเหตุ:** อาจเกิดประจุไฟฟ้า และอาจทำให้เกิดอันตราย
- เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง
- อาหารปริมาณน้อยต้องการเวลาในการปรุงหรือน้อยกว่า
- ถ้าใช้ระยะเวลาปกติอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไป และไหม้ได้
- ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อไม่ให้เกิดเปลวไฟ
- ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้
- **ทุกครั้ง** โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
- ระหว่างการให้ความร้อนถ้าจำเป็น และหลังจากให้ความร้อนเสมอ ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
 - * แขนบริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
 - * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
 - * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป
- **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจจะระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
- ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่ยังบรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก
- ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งฟองหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจจะระเบิด แม้ว่าจะสิ้นสุด การให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม
- นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวดหรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ กั้วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ
- ทำความสะอาดและจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ
- การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- **ห้าม** ใช้ผ้าหรือกระดาษซับอัตรระคายภาส เนื่องจากอาจทำให้เกิดไฟไหม้หรือกระดาษติดไฟเมื่อมีการระคายความร้อน
- เตาอบจะตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้นานกว่าจะเย็นลง
- **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือที่ความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันการลวก

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

- ห้าม สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงเสียก่อน
- ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย
- อย่าในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

สาเหตุ: ไฟร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

- คุณอาจได้ยินเสียงคลิก ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)

สาเหตุ: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

- ห้าม ใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารภายใน เครื่องจะตัดพลังงานโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้งานตามปกติ หลังจากปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 30 นาที ขอแนะนำให้อุ่นแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะช่วยดูดซับพลังงานไมโครเวฟก้ำมีการเปิดใช้ไมโครเวฟโดยไม่ตั้งใจ
- ห้ามวางเตาอบไมโครเวฟไว้น้ำ

ข้อสำคัญ

- ห้าม ปล่อยให้เด็กใช้หรือเล่นเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และห้ามปล่อยให้เด็กใช้ตามลำพังเมื่ออยู่ใกล้เตาไมโครเวฟขณะที่มีการใช้งาน ห้ามเก็บหรือซ่อนของที่เด็กสนใจไว้ใกล้หรือเหนือเตาไมโครเวฟ
- อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตใจเป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับคำแนะนำหรือได้รับการดูแล
- โปรดดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
- ระหว่างใช้งาน เครื่องจะร้อนจัด โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อป้องกันการสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
- ห้าม ใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือกัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้ (ถ้ามี)

คำเตือน:

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซิลิโคนประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากผู้ชำนาญ

คำเตือน:

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:

ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องมือไมโครเวฟ ตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำจากผู้ปกครองที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน:

เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้เป็นหม่นผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

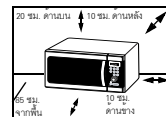
คำเตือน:

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน โปรดระวังอย่าให้เด็กเล่น

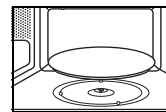
- เพื่อความปลอดภัย โปรดอย่าทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดที่มีแรงดันสูง

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและไคร่ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น และมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



- เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



- บ่าวัดบรรจุก้นที่ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และทดลองว่าจานหมุนสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

- เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กได้ง่าย



กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ เพื่อความปลอดภัย โปรดต่อสายไฟของเตาอบเข้ากับปลั๊กไฟฟ้ากระแสสลับ 3 ขา, 220 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ์ที่มีการลงกราวด์ หากสายไฟของอุปกรณ์มีความเสียหาย โปรดเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟเฉพาะ



ห้ามวางเครื่องไมโครเวฟไว้ในบริเวณที่ร้อนและชื้น ติดกับเตาอบทั่วไปหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ และสายไฟสำหรับต่อพ่วงจะต้องเป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟที่มาพร้อมกับเตา โปรดเช็ดซิลิโคนประตูด้านในด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

การตั้งเวลา

เดาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในรูปแบบ 24 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมง
คุณต้องตั้งเวลา:

- เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ



อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



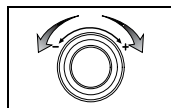
1. ในการแสดงเวลา
เป็นแบบ...

24 ชั่วโมง
12 ชั่วโมง

ให้กดปุ่ม

ตั้งเวลานาฬิกา ...

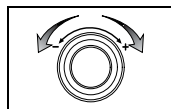
หนึ่งครั้ง
สองครั้ง



2. หมุน ปุ่มบิด เพื่อตั้งชั่วโมง



3. กดปุ่ม ตั้งเวลานาฬิกา



4. หมุน ปุ่มบิด เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม ตั้งเวลานาฬิกา

ควรทำอะไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหานั้นให้มา



อาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากช่องประตูหรือช่องระบายอากาศ



เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม เริ่มทำงาน / + 30 วินาที

- ประตูปิดเรียบร้อยแล้วหรือไม่



อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม เริ่มทำงาน / + 30 วินาที แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่



อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่



มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่



เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบการรบกวนสัญญาณโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดจัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าพบว่ามีสัญญาณรบกวนโดยใคร่โปรดเชอร์ของเตาไมโครเวฟ จอแสดงผลอาจถูกรีเซ็ตในการแก้ไขปัญหานี้ ให้กดปุ่มปลั๊กไฟและสียบอีกครั้ง จากนั้นตั้งเวลาใหม่



ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาของคุณได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย
หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

การปรุง/อุ่นอาหาร

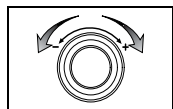
ขั้นตอนต่อไปนี้จะกล่าวถึงการปรุงและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการปรุงอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน แล้วปิดประตู



- กดปุ่ม ระดับพลังงาน
ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 850 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด):
เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมโดยกดปุ่ม ระดับพลังงาน อีกครั้ง
จนกระทั่งระดับพลังงานนั้นปรากฏขึ้น โปรดดูตารางระดับพลังงาน



- เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน ปุ่มปิด



- กดปุ่ม เริ่มทำงาน / +30 นาที
ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
 - เครื่องจะเริ่มต้นการหำอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
 - เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทิละดับ)
 - เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



ห้าม เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (850 วัตต์)
คุณสามารถกดปุ่ม +30 นาที เพียงครั้งต่อเวลาการปรุง 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	การย่าง
สูง	850 วัตต์	
สูงปานกลาง	600 วัตต์	
ปานกลาง	450 วัตต์	
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	
ละลายน้ำแข็ง ()	180 วัตต์	
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 วัตต์	
การย่าง	-	1100 วัตต์
COMBI I ()	600 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI II ()	450 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI III ()	300 วัตต์	1100 วัตต์



ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการปรุงอาหาร



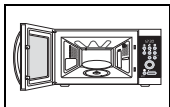
ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาในการปรุงโดยปิดปุ่มหมุน

เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น	เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น
เพิ่มขึ้น 1 นาที	5 วินาที	10 -20 นาที	1 นาที
1 -3 นาที	10 วินาที	20 -40 นาที	2 นาที
3 -10 นาที	30 วินาที	40 -99 นาที	5 นาที

การหยุดการปรุงอาหาร

คุณสามารถหยุดปรุงอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจสอบอาหาร



1. ในการหยุดชั่วคราว
เปิดประตู

ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะหยุดลง เมื่อต้องการปรุงอาหารต่อ ให้ปิดประตู
และกดปุ่ม เริ่มทำงาน / +30 วินาที อีกครั้ง



2. ในการหยุดปรุงอาหาร:
กดปุ่ม ยกลึก

ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะหยุดลง ถ้าคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการปรุง
ให้กดปุ่ม ยกลึก อีกครั้ง



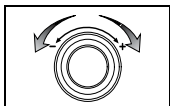
คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม ยกลึก

การปรับเวลาปรุงอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม +30 วินาที หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม
30 วินาที



กดปุ่ม +30 วินาที หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที



ระหว่างการปรุงอาหาร หากคุณต้องการเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุง ให้หมุน ปุ่มบิด
ไปทางด้านขวาหรือซ้าย

การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

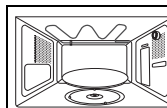
ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ หลังจากที่ใช้ฟังก์ชัน
ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย



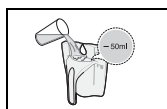
ใช้ฟังก์ชันนี้หลังจากที่ปล่อยให้เตาอบเย็นลงแล้วเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)



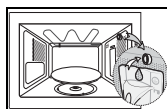
ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น



1. เปิดประตู



2. เติมน้ำให้พอดีแนวเส้น (ระดับน้ำ) ด้านนอกของถ้วยน้ำ
(ปริมาณ 50 มล.)

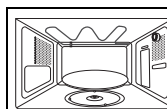


3. ใส่ถ้วยน้ำในที่ใส่ถ้วยน้ำด้านบนที่ผนังด้านขวาของเตาอบ

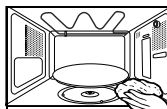
4. ปิดประตู



5. กดปุ่ม ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)
ภายในเตาจะ เป็นไอน้ำ ระหว่างการทำทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
ซึ่งไม่ใช่ข้อผิดพลาด แต่ไอน้ำจะบัง แสง ไฟ ด้านในไว้



6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดงาน
น้ำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดานอกประรด

คำเตือน!

- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ" เท่านั้น
- เมื่อปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้เกิดไฟได้

การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ

คุณสมบัติการอุ่นและอบอัตโนมัติมีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสำหรับ

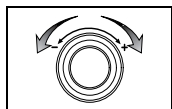
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิต

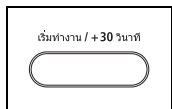
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหารที่คุณกำลังปรุง โดยกดปุ่ม  ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิต**
(โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน / +30 วินาที**
ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว
 - 1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
 - 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกาดิจิทัล)
 - 3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นตารางโปรแกรมอุ่นอาหารอัตโนมัติ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.  อาหารปรุงสำเร็จ (แช่เย็น)	300-350 กรัม 400-450 กรัม	3 นาที	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารสุกที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
2.  ซूप/ซอส (แช่เย็น)	200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม	3 นาที	เทซूप/ซอสในจานหรือถ้วยพลาสติก ปิดฝาระหว่างการอุ่นและเวลาพักอาหาร ดนก่อนและหลังพักอาหาร
3.  พาสต้ากราแดง (แช่แข็ง)	200 กรัม 400 กรัม	3 นาที	วางพาสต้ากราแดงในจานแก้วไฟร์เร็กซ์ขนาดพอเหมาะ วางจานไว้บนตะแกรง โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับพาสต้ากราแดงแช่แข็ง เช่น ลาซานญา คานอลินี หรือมัคกะโรนี
4.  ดิช/พิซซ่า ขนาดเล็กแช่แข็ง	150 กรัม (4-6 ชิ้น) 250 กรัม (7-9 ชิ้น)	-	วางดิชหรือพิซซ่าแช่แข็งขนาดเล็กให้เสมอกันบนตะแกรง

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติใช้สำหรับละลายน้ำแข็งสำหรับเนื้อ เป็ด ไก่ ปลา และเนื้อเค้

เวลาในการละลายน้ำแข็งและระดับพลังงานจะได้รับการกำหนดโดยอัตโนมัติ

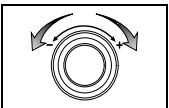
คุณเพียงแค่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

✉ โปรตใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหารที่คุณกำลังปรุง โดยกดปุ่ม  ตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มขีด** ตามต้องการ คุณสามารถกำหนดน้ำหนักอาหารสูงสุด 1500 กรัม



3. กดปุ่ม เริ่มทำงาน / +30 วินาที

ผลลัพธ์:

- ◆ การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- ◆ เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง
- ◆ เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
- ◆ กดปุ่ม เริ่มทำงาน / +30 วินาที อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

✉ คุณสามารถละลายน้ำแข็งได้ด้วยตนเอง โดยเลือกฟังก์ชันไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การปรุง/อุ่นอาหาร" ในหน้า 7

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นตารางโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ

นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมดก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ด ไก่ ปลา และเนื้อขนมเค้กในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.  เนื้อ	200 - 1500 กรัม	20-60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อลูมิเนียม พลิกเนื้อกลับด้าน เมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ เนื้อแกะ เนื้อหมู สัตต และเนื้อสับ
2.  เป็ดหรือไก่	200 - 1500 กรัม	20-60 นาที	หุ้มปลายขาและปีกด้วยฟอยล์อลูมิเนียม พลิกเปิดไก่ กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับ ไก่ทั้งตัว และไก่เป็นชิ้น
3.  ปลา	200 - 1500 กรัม	20-50 นาที	หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อลูมิเนียม พลิกปลากลับด้าน เมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว และชิ้นเนื้อปลา
4.  ขนมปัง/เค้ก	125 - 625 กรัม	5-20 นาที	วางขนมปังบนกระดาดทำอาหาร และพลิกกลับด้านเมื่อ เตาอบส่งเสียงเตือน วางเค้กในจานกระเบื้อง และถากกลับ ด้านได้ 1/3 กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน เตาอบจะทำงาน ต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ทั้งแบบหั่นและทั้งก้อน รวมถึง ขนมปังแบบโรลและบาเกต วางขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับชีสเค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพาย แต่ ไม่เหมาะสำหรับช็อค/คริสต์ ฟรุตเค้ก ตรีมเค้กและเค้ก ที่มีหน้าช็อคโกแลต

✉ เลือกฟังก์ชันละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากคุณต้องการละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งและเวลาที่ใช้ได้ที่ หน้า 19

การใช้คุณสมบัติอาหารว่าง

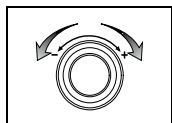
คุณสมบัติอาหารว่างจะมีการกำหนดเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยบิดปุ่มหมุน

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหารที่คุณกำลังปรุง โดยกดปุ่ม  ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม เริ่มทำงาน / + 30 นาที

ผลลัพธ์:

การปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:

- 1) เครื่องจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
- 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาฬิกาจะดัง)
- 3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การตั้งค่าสำหรับอาหารว่าง

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม การละลายน้ำแข็งสำหรับเค้กที่แช่แข็ง โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ

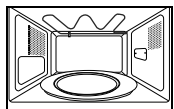
โปรแกรม 1 ทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรม 2 ทำงานโดยมีพลังงานไมโครเวฟและการย่าง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. เครื่องดื่ม  กาแฟ, นม ชา, น้ำ (อุณหภูมิปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	1-2 นาที	เทเครื่องดื่มใส่ถ้วยเซรามิก (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) และวางไว้กึ่งกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อย ๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)
2. อุ่นเด็กแช่แข็ง 	100 กรัม (1 ช้อน) 200 กรัม (2 ช้อน) 300 กรัม (2 - 3 ช้อน) 400 กรัม (3 - 4 ช้อน) 500 กรัม (4 ช้อน)	5-15 นาที	วางเด็กแช่แข็ง (-18°C) ขึ้นแบบบนตะแกรงโลหะโดยตรง วางขึ้นเด็กขนาดใหญ่และม้วนฟิล์มบนจานหมุน ถ้ามีหนึ่งชิ้นให้วางตรงกลาง 2 ชิ้นวางตรงข้ามกัน และ 3-4 ชิ้นวางเป็นวง ด้วยขดลวดความร้อนเด็กจะอุ่นและมีความเหนียว โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเด็กเป็นชิ้น เช่น เด็กแอปเปิ้ลที่มีหนาม เด็กหนามผลไม้ ม้วนฟิล์ม ไม่เหมาะสำหรับเด็กก้อนใหญ่ เด็กที่มีไส้ครีม และเด็กหน้าช็อกโกแลต

การใช้ฟังก์ชันอบเกรียมด้วยตนเอง (GE872T)

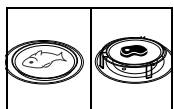
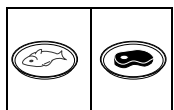
จานอบเกรียมช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารให้เกรียม ไม่เพียงแต่ด้านบน แต่ยังทำให้ด้านล่างของอาหารกรอบเหลืองนารับประทาน ด้วยความร้อนของจานอบเกรียม อาหารชนิดต่าง ๆ ที่คุณสามารถปรุงโดยใช้จานอบเกรียมจะแสดงอยู่ในตาราง (ดูหน้าถัดไป)

จานอบเกรียมนี้อยู่ได้กับเบคอน ไช้ ไส้กรอก อีกด้วย



- วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ระบบย่าง ความร้อนสูงสุด (600 วัตต์ + ระบบย่าง (ไมโครเวฟ + ระบบย่าง)) ตามเวลาและตำแหน่งที่แสดงในตาราง
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

- หากน้ำมันบนจานรอง ทั่วคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมนำมารับประทาน
✱ โปรดทราบว่างานอบเกรียมมีชั้นเทพล่อน ซึ่งจะเกิดรอยขีดข่วนได้ โปรดอย่าใช้วัตถุที่เป็นของแข็ง เช่น มีด เพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
✱ ใช้อุปกรณ์พลาสติกเพื่อให้มีรอยขีดข่วนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น
- วางอาหารบนจานอบเกรียม
โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานอบเกรียม เช่น ชามพลาสติก ห้ามวางจานอบเกรียมโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด



- วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ไม่ไมโครเวฟ

- เลือกเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร
โปรดดูตารางในหน้าถัดไป



วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด



ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย



โปรดทราบ

จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะที่จะใช้กับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

ขอแนะนำให้อุ่นจานอบเกรียมบนจานหมุนโดยตรง

อุ่นจานอบเกรียมโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ + ฟังก์ชันการย่าง (ไมโครเวฟ + ระบบย่าง)
และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

อาหาร	สัดส่วน	เวลาอุ่น	กำลังไฟ	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
เบคอน	4 ชิ้น (80 กรัม)	3 นาที	600 วัตต์ + ย่าง	3½-4 นาที	อุ่นจานอบเกรียม วางเบคอนคู่กับบนจานอบเกรียมและวางจานอบเกรียมบนตะแกรง
มะเขือเทศ ย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น)	3 นาที	450 วัตต์ + ย่าง	4½-5 นาที	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสด้านบน จัดเรียงเป็นวงบนจานอบเกรียมและวางจานอบเกรียมบนตะแกรง
เบอร์เกอร์ (แช่แข็ง)	2 ชิ้น (125 กรัม)	3 นาที	600 วัตต์ + ย่าง	7-7½ นาที	อุ่นจานอบเกรียม วางเบอร์เกอร์แช่แข็งเป็นวงบนจานอบเกรียมและวางจานอบเกรียมบนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 - 5 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	3 นาที	600 วัตต์ + ย่าง	5 - 6 นาที 8 - 9 นาที	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ วางในจานอบเกรียม โดยให้ด้านที่หันอยู่ด้านล่าง วางเป็นวงและวางจานไว้บนตะแกรง
พิซซ่าฟิงเกอร์ (แช่แข็ง)	150 กรัม (5 ชิ้น) 300 กรัม (10 ชิ้น)	4 นาที	600 วัตต์ + ย่าง	7 - 8 นาที 9 - 10 นาที	อุ่นจานอบเกรียม หากน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชิ้นเนื้อปลาเป็นวงบนจาน กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 นาที (5 ชิ้น) หรือผ่านไป 6 นาที (10 ชิ้น)
พิซซ่า (แช่แข็ง)	300-350 กรัม	4 นาที	450 วัตต์ + ย่าง	6½-7½ นาที	อุ่นจานอบเกรียม วางพิซซ่าแช่แข็งบนจาน นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง

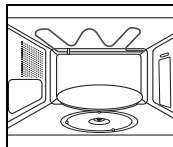
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนใช้สำหรับการย่าง และมีการแสดงตำแหน่งเพียงหนึ่งตำแหน่ง เราต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบเมื่อต้องมีการเลือกตำแหน่งแนวตั้ง

- ตำแหน่งแนวอนสำหรับการย่างหรือการปรุงแบบไมโครเวฟ + ระบบย่าง



โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง

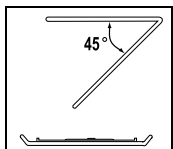


ในการปรับขดลวดความร้อนไปยัง... ให้ทำดังนี้...

ตำแหน่งแนวอน
(ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ระบบย่าง)

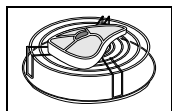
- ◆ ตั้งขดลวดความร้อนเข้าหัวตัว
- ◆ ดันขึ้นด้านบนจนชนกับผนังด้านบนของเตาอบ

เมื่อทำความสะอาดผนังด้านบนของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด



การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์ที่เข้ากับไมโครเวฟได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะ จานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษทิชชู ฯลฯ



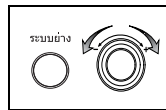
หากคุณต้องการเลือกอุปกรณ์ผสม (ย่างและไมโครเวฟ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะและอุปกรณ์ที่เป็นโลหะอาจทำให้เตาอบเสียหายได้



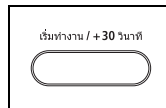
โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์ทำอาหารที่หน้า 15

การย่าง

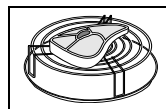
คุณสามารถใช้การย่างเพื่อให้ความร้อนและทำให้อาหารสุกอย่างรวดเร็วโดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ ซึ่งในการนี้คุณสามารถใช้ตะแกรงที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ



1. อุณหภูมิย่างให้มีความเหมาะสม โดยกดปุ่ม ระบบย่าง และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน ปุ่มปิด



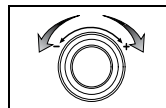
2. กดปุ่ม เริ่มทำงาน / +30 วินาที



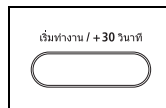
3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง ปิดประตู



4. กดปุ่ม ระบบย่าง
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:



5. กำหนดเวลาย่างโดยหมุน ปุ่มปิด เวลาการย่างสูงสุดคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม เริ่มทำงาน / +30 วินาที
ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มขึ้นและเมื่อเสร็จแล้ว
1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกาจะดัง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



โปรดอย่ากังวลหากขดลวดความร้อนจะปิดและเปิดระหว่างการย่าง ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินกำหนด

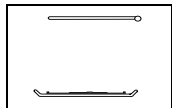


โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่จะสัมผัสภายในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวอน

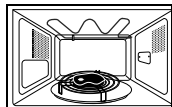
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และหลีกเลี่ยงเกรียมในขณะเดียวกัน

- ▶ โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟและเตาอบเสมอ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน
- ▶ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งก็สัมผัสภาชนะไมตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด



1. ตรวจสอบว่าตลอดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวบน โปรดดูรายละเอียดที่หน้า 13



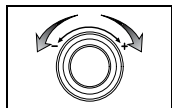
2. เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงและวางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



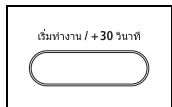
3. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: (โหมดไมโครเวฟและย่าง) 600 วัตต์ (พลังงาน)

✉ เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ

▶ คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



4. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิต** ตามต้องการ เวลาปรุงอาหารสูงสุดคือ 60 นาที

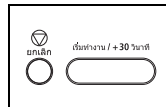


5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน / + 30 วินาที** ผลลัพธ์: การปรุงอาหารแบบผสมจะเริ่มขึ้นและเมื่อเสร็จแล้ว
 - 1) เครื่องจะส่งสัญญาณสั้ดรั้ง
 - 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกะดรั้ง)
 - 3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ พลังงานสูงสุดของไมโครเวฟสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟและย่างจะเท่ากับ 600 วัตต์

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม **ยกเลิก** และ **เริ่มทำงาน / + 30 วินาที** พร้อมกัน ผลลัพธ์:

◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้



◆ เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **ยกเลิก** และ **เริ่มทำงาน / + 30 วินาที** พร้อมกันอีกครั้ง

ผลลัพธ์:

◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

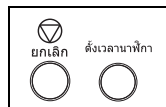


◆ เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ "ล็อค" เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

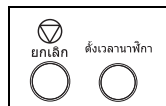
• คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้



1. กดปุ่ม **ยกเลิก** และ **ตั้งเวลาพิกา** พร้อมกัน ผลลัพธ์:

◆ เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)

◆ จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ "L"



2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม **ยกเลิก** และ **ตั้งเวลาพิกา** พร้อมกันอีกครั้ง ผลลัพธ์: คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์ทำอาหาร

ในการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

โปรดใช้ความระมัดระวังในการเลือกภาชนะในการปรุงอาหาร หากภาชนะมีเครื่องหมายแสดงว่าปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ แสดงว่าสามารถใช้งานได้

ตารางต่อไปนี้จะแสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ X	ใช้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อป้องกันอาหารสุกเกินไป อาจเกิดประกายไฟ หากฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบหรือใช้ในปริมาณมากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โคมที่สามารถใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
จานกระดาษ		
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหาร แต่ทำกร้อนเกินไปโฟมอาจจะละลายได้
• ภาชนะกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	X	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	X	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลวได้ แก้วที่บางอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	X	อาจเกิดประกายไฟหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	X	

กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่นอาหารระยะสั้น ๆ และยังใช้ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	X	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจอ่อนยุบตัวหรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้รักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓ X	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมีฉนวน ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้รักษาความชื้นหรือกั้นอาหารกระเด็น

- ✓ : แนะนำให้ใช้
- ✓ X : ใช้อย่างระมัดระวัง
- X : ไม่เหมาะสม

คู่มือการปรุงอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วทำให้โมเลกุลมีการเสียดทาน และทำให้อาหารสุก

การปรุง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ปรุงอาหารต้องยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สแตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่สามารถผ่านกระเบื้อง แก้ว พอร์เซเลน และพลาสติก รวมถึงกระดาษและไม้ ดังนั้น ห้ามมิให้ใช้ภาชนะโลหะในการปรุงอาหาร

อาหารที่เหมาะสมกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ รวมถึงผักสดหรือแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ก๋วยเตี๋ยว ปลา และเนื้อ นอกจากนี้ยังสามารถปรุงซอส ตัสดำรุด ซุป พุดดิ้ง และซอสเปรี้ยว โดยทั่วไปแล้ว เตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับอาหารที่สามารถปรุงโดยใช้การนิ่ง เช่น การละลายเนยหรือชีสโคกเล็ด (โปรดดูในบทที่มีคำแนะนำ เทคนิค และเคล็ดลับ)

การปิดหรือครอบระหว่างการปรุงอาหาร

การปิดอาหารระหว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก เนื่องจากน้ำที่เป็นไอน้ำออกจากอาหารจะมีผลสำคัญในกระบวนการปรุง คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้งานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการปรุงอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ที่มีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาน้อยที่สุด โปรดดูในตาราง ปรุงต่อไป เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนสองครั้งระหว่างการปรุง และหนึ่งครั้งหลังจากการปรุง เติมน้ำเกลือ เครื่องเทศ และเนยหลังจากปรุงสุก ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

- ข้าว:**

ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว ปรุงโดยปิดฝา

เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมน้ำเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ

หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากทั้งหมดเวลาอบแล้ว
- พาสต้า:**

ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำเดือด เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว ปรุงโดยไม่ปิดฝา

คนเป็นระยะ ระหว่างและหลังการปรุง ปิดฝาระหว่างพักอาหาร และเติมน้ำทิ้งให้หมด

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (พอสุก)	250 กรัม	850 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	250 กรัม	850 วัตต์	21-22	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	850 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	850 วัตต์	18-19	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	850 วัตต์	11-12	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักสด

ใช้ถ้วยแก้วพีริกซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็นประมาณ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหารหนัก 250 กรัม ยกเว้นที่มีคำแนะนำอื่น - โปรดดูตารางปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาต่ำสุด - โปรดดูตารางปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งขณะปรุง และหนึ่งครั้งหลังปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ปิดฝา ระหว่างพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน อึ่งหั่นชิ้นเล็ก ผักจะสุกเร็ว

ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (850 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม	4-4½	3	หั่นส่วนข้อเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
	500 กรัม	8-8½		
กะหล่ำปลีรัสเซล	250 กรัม	5½-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5- 6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	4½-5	3	ผ่าเนแครอทเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่ากัน
	500 กรัม	8½-9		หั่นข้อใหญ่เป็นสองส่วน วางชิ้นที่เป็นก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	3½-4	3	ผ่าเนเป็นชิ้นบาง ๆ
				เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนยหนึ่งก้อน ปรุงจนนุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ผ่าเนมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมันมะกอกหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม	1½-2	3	เตรียมเห็ดชิ้นเล็ก ไม่ต้องเติมน้ำ
	250 กรัม	3-3½		ให้บิบน้ำมันมะกอกเล็กน้อย
				โรยเกลือและพริกไทย
				เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5½-6	3	ผ่าเนหัวหอมเป็นแฉ่น หรือหั่นครึ่ง
				เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม	4-5	3	ซังน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน
	500 กรัม	7½-8½		เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋ายาขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นในตารางเป็นหลัก เวลาในตารางจะถือว่าของเหลวมีอุณหภูมิปกติประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นมีอุณหภูมิประมาณ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไมควรวอร์อุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นเนื้อชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 850 วัตต์ ในขณะที่อาหารชนิดอื่นควรวอร์โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

- ตรวจสอบข้อมูลในตารางเป็นหลัก โดยทั่วไปคุณควรวอร์อุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น) คนให้ทั่ว หรือกลับข้างอาหารระหว่างการอุ่น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด คนอีกครั้งก่อนรับประทาน ถ้าเป็นไปได้ ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก เพื่อป้องกันอาหารเดือดกระเด็นและลวก โปรดคนก่อน ระหว่าง และหลังจากอุ่น วางไว้ในไมโครเวฟระหว่างการพักอาหาร และขอแนะนำให้อุ่นพลาสติกหรือแก้วแทนไว้ในของเหลว ระวังอย่าอุ่นมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารเสียคุณค่าไป ขอแนะนำให้ดูประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

- เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วทุกครั้ง
- พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
- เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
- ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก โปรดดูบทเกี่ยวกับข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่เปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ ดบระหว่างการให้ความร้อนกำข้าเป็น และคนหลังจากให้ความร้อนเสมอ เพื่อป้องกันกาเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวก คุณควรใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องต้ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

คู่มือการปรุงอาหาร (ต่อ)

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทลงในจานกระเบื้องกันลิก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นนมในขณะที่มีลูกนมอยู่ เนื่องจากขวดอาจจะระเบิดได้ หากได้รับความร้อนมากเกินไป เขย่าก่อนที่จะนำไปป้อนเด็ก แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องกันลิก ปรุงโดยปิดฝา คนหลังจากการปรุง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดคนและตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
ข้าวต้มสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องกันลิก ปรุงโดยปิดฝา คนหลังจากการปรุง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดคนและตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 50 วินาที ถึง 1 นาที	2-3	คนหรือเขย่าให้เข้ากัน และเทลงในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา และเขย่าพร้อมกับพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดเขย่าและตรวจสอบอุณหภูมิ

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม กาแฟ, นม ชา, น้ำ (อุณหภูมิปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	850 วัตต์	1-1 ½ 1½ -2	1-2	เทลงในถ้วยกระเบื้อง (150 มล.) หรือแก้วมิหู (250 มล.) และวางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อยๆ คนก่อนและหลังเวลาพักอาหาร และใช้ความระมัดระวังเมื่อนำถ้วยออกจากเตาอบ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยเกี่ยวกับช่องเหลว)
ซूप (แช่เย็น)	250 กรัม	850 วัตต์	3-3½	2-3	เทใส่จานกระเบื้องกันลิก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วก่อนอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5 ½ -6 ½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องกันลิก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าที่มีซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4 ½ -5 ½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือพenne) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าแบบมีไส้ที่มีซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5-6	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องกันลิก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหารสำเร็จ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5 ½ -6 ½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

การละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง

ไมโครเวฟเป็นเครื่องมือในการละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอย่างยิ่ง เนื่องจากสามารถละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารแช่แข็งได้ในเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบ ในกรณีที่มีแขกมาร่วมรับประทานอาหารโดยไม่ได้แจ้งล่วงหน้า

เปิดฝักที่แช่แข็งจะต้องมีการละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะนำไปปรุงรสน้ำที่รั่วซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งไว้บนจานโดยไม่ต้องปิด พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไประยะหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออกและนำเครื่องไมโครเวฟออกโดยเร็วที่สุด

ตรวจสอบอาหารเป็นระยะ เพื่อให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

หากอาหารเริ่มร้อนจากทางผิวนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและรอ 20 นาทีก่อนที่จะละลายต่อ
พักปลา เนื้อ และเปิดฝักเพื่อให้การละลายน้ำแข็งเสร็จสมบูรณ์ เวลาพักอาหารสำหรับการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร โปรดดูตารางด้านล่าง

คำแนะนำ: อาหารที่แบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่า และอาหารที่มีปริมาณมากจะใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งมากกว่า โปรดจดจำคำแนะนำนี้ไว้เมื่อละลายน้ำแข็ง

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งควรละลายน้ำแข็งโดยใช้ระดับพลังงานการละลายน้ำแข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6½ - 7½ 13 - 14	5 - 25	วางเนื้อบนจานเซรามิกกับแบน ใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมห่อบริเวณที่บาง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7½ - 8½		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14½ - 15½	15 - 40	ชิ้นแรกให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้อาบน้ำร้อนก่อน
ไก่ทั้งตัว	900 กรัม	28 - 30		หุ้มส่วนที่บาง เช่น ปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อผ่านไประยะหนึ่งของเวลาที่กำหนด
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ วางให้ส่วนที่บางอยู่ใต้ส่วนหนา หุ้มส่วนที่แคบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอร์รี่	250 กรัม	6 - 7	5 - 10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแบนกลม (มีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น	½ - 1	5 - 20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวบนบนกระดาษเยือกประสงค์
ขนมปังปัง/แซนวิช	4 ชิ้น	2 - 2½		ไว้กลางจานหมุน
ขนมปังเยอรมัน (แบ่งสาลี+แป้งไรย์)	250 กรัม 500 กรัม	4½ - 5 8 - 10		กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง

คู่มือการปรุงอาหาร (ต่อ)

การย่าง

ขลวดสำหรับย่าง ให้ความร้อนอยู่ใต้เพดานของช่องเตาอบ และจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนทำให้อาหารสุกเกรียมเสมอกัน การอุ่นเตาอย่างเป็นเวลา 4 นาทีจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้เร็วยิ่งขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง

ควรไม่ติดไฟ และสามารถใช้โลหะได้ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากจะละลาย

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและซาลาหม้วนวัน เนื้อปลาที่เล่าง ๆ แชนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีที่อบปิ้ง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ระบบย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้ใช้พลังงานความร้อนจากขลวดความร้อน และอาศัยการปรุงด้วยความเร็วของไมโครเวฟ จะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารสุกเกรียมทั่วกัน คุณสามารถใช้การปรุงแบบผสมได้สามอย่างสำหรับเตาอบรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ระบบย่าง 450 วัตต์ + ระบบย่าง และ 300 วัตต์ + ระบบย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ระบบย่าง

โปรดใช้ภาชนะที่ไมโครเวฟสามารถผ่านได้ ภาชนะจะต้องไม่ติดไฟ และห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะกับโหมดการปรุงแบบผสม ห้ามใช้พลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟ + ระบบย่าง:

อาหารที่เหมาะสมกับการปรุงแบบผสมได้แก่อาหารปรุงสุกทุกชนิด ซึ่งต้องอาศัยการอุ่นและทำให้เกรียม (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไมนาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ คุณยังสามารถใช้การปรุงอาหารรูปแบบนี้กับอาหารที่ควรมีส่วนบนที่เหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การปรุงแบบผสม (ไมโครเวฟ + ระบบย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และไม่อยู่ในแนวตั้งที่ด้านหลัง อาหารควรอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเฉพาะ ซึ่งจะต้องวางอยู่บนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในตารางถัดไป

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลาสำหรับ ด้านเดียว (นาที)	เวลาสำหรับ สองด้าน (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ก่อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	MW+ระบบ ย่าง	300 วัตต์ + ระบบย่าง 1-1½ 2-2½	ย่างเท่านั้น 1-2 1-2	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรง ย่างด้านที่สองของขนมปังให้กรอบ ตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาเกตต์ + ท็อปปิง (มะเขือเทศ ชีส แฮม เห็ด)	250-300 กรัม (2 ชิ้น)	450 W + ระบบย่าง	8-9	--	วางบาเกตต์แช่แข็งสองชิ้นคู่กันบน ตะแกรง หลังจากย่าง ให้พักอาหาร เป็นเวลา 2-3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 W + ระบบย่าง	13-14	--	ใส่กราแตงแช่แข็งในจานแก้วไฟริช กลมขนาดเล็ก จากนั้นวางจานบน ตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า (คานเนลโลนี มักกะโรนี ลาซานญ่า)	400 กรัม	600 วัตต์ + ระบบย่าง	14-15	--	ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไฟริช รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อไก่แช่แข็ง	250 กรัม	450 W + ระบบย่าง	5-5½	3-3½	วางนั้กเกิดไ้บนตะแกรง
ชีสสำหรับเตาอบ	250 กรัม	450 W + ระบบย่าง	9-11	4-5	วางชีสที่หั่นเป็นชิ้นบนตะแกรง สำหรับอบให้เท่า ๆ กันบนตะแกรง

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาย่างด้วยการย่างเป็นเวลา 4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลาสำหรับ ด้านเดียว (นาที)	เวลาสำหรับ สองด้าน (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	4-5	4½-5½	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2-3	2-3	วางก้อนขนมปังคว่ำลง เรียงเป็น วงบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 วัตต์ + ระบบย่าง	3½-4½ 6-7	--	หันมะเขือเทศครึ่งลูก ใส่ชีสไว้ด้านบน จากนั้นวางเรียงเป็นวงกลมในจาน แกว้ไฟเร็กซ์แบน วางบนตะแกรง
โทสต์ฮาวาย (สับปะรด แยม แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม)	450 W + ระบบย่าง	3½-4	--	ปิ้งแผ่นขนมปังก่อน จากนั้นนำขนม ปังปิ้งพร้อมหน้าวางบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบน ตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 วัตต์ + ระบบย่าง	4½-5½ 8-9	--	หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางเป็นวงบน ตะแกรง โดยให้ด้านที่หันอยู่ทาง ที่จะย่าง
ไก่เป็นชิ้น	450 - 500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ระบบย่าง	8-9	9-10	ใช้แปรงทาเน้ามันและเครื่องเทศ ให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรง กลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลาง ตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลาสำหรับ ด้านเดียว (นาที)	เวลาสำหรับ สองด้าน (นาที)	คำแนะนำ
แลมบ์ซอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	11-13	8-9	ใช้แปรงทาเน้ามันและเครื่องเทศบน เนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
สเต็กหมู	250 กรัม (2 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	300 วัตต์ + ระบบย่าง 7-8	ย่างเท่านั้น 6-7	ใช้แปรงทาเน้ามันและเครื่องเทศบน สเต็กหมู วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่าง แล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที
แอปเปิ้ลอบ	1 ผล (ประมาณ 200 กรัม) 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ระบบย่าง	4-4½ 6-7	--	คว้านไส้แอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกด และแยม ใส่อัลมอนต์ฝานบาง ๆ ไว้ ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแกว้ ไฟเร็กซ์แบนเรียบ วางจานบน จานหมุน

คู่มือการปรุงอาหาร (ต่อ)

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในงานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ปิดด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายชีสคอกแล็ต

ใส่ชีสคอกแล็ต 100 กรัมในงานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนชีสคอกแล็ตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้กวนมิกซ์ความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในงานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

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

การปรุงน้ำตาลเกลซ/ไอซิง (สำหรับเด็กหรือกาต้)

ผสมเกลซสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาทีโดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
จนเกลซ/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการปรุง

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่าง ๆ) ในซามแก้ว
ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว
ปรุงโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาทีโดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการปรุง และเทลงใน
ขวดแยมที่มีฝาปิดเกลียว พักอาหารโดยปิดฝาไว้เป็นเวลา 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของ
ผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม
ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการปรุง

การอบเมล็ดอัลมอนต์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนต์แผ่นเป็นแผ่นมาใส่ในงานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลาย ๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้กวนมิกซ์ความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

การทำความสะอาดไมโครเวฟ

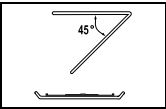
โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- **ผิวหน้าด้านในและด้านนอก**
 - **ประตูและซีลขอบประตู**
 - **จานหมุนและวงแหวน**
- ทุกครั้งที่ โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท
- การไม่รักษาความสะอาดไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว
ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน
3. เพื่อให้เตาอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำเบจบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องมือล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

- ☒ **ห้าม** ทำน้ำหกในช่องระบายอากาศ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด
โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก
- สวม
- ทำให้ประตูปิดสนิท

- ☒ **ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่น ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น**



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขวดลดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซี่ลวดบดประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซี่ลวดมีความเสียหาย
- โครงภายในของเตาอบบิดหรืออ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น



ห้าม ถอดฝาครอบด้านนอกของเตาอบออก หากเตาอบขัดข้องและต้องการซ่อมบำรุง หรือหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของไมโครเวฟ:

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้



หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ



เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มีความพยายามอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา ข้อมูลจำเพาะ และคำแนะนำของผู้ใช้นี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่แจ้งให้ทราบ

รุ่น	GE872/GE872T
การจ่ายไฟ	220V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ อย่าง โหมดผสม	1300 วัตต์ 1100 วัตต์ 2400 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 850 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	489 x 275 x 404 มม. 330 x 211 x 329 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	15 กก. โดยประมาณ



ELECTRONICS

ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com