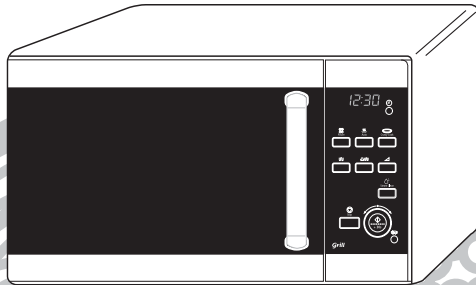


SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

GE107W

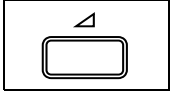



คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว.....	2
เตาอบ.....	2
แผงควบคุม.....	3
อุปกรณ์เสริม.....	3
การใช้คู่มือฉบับนี้.....	4
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย.....	4
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ.....	6
การตั้งเวลา.....	6
ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา.....	7
การปรุง/อุ่นอาหาร.....	7
ระดับพลังงาน.....	8
การหยุดการปรุงอาหาร.....	8
การปรับเวลาปรุงอาหาร.....	8
การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ.....	9
การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ.....	9
การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ.....	10
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ.....	10
การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ.....	11
การใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติ.....	11
การใช้คุณสมบัติอบเกรียมด้วยตนเอง.....	12
การเลือกตำแหน่งของชดลดความร้อน.....	13
การเลือกอุปกรณ์เสริม.....	13
การย่าง.....	14
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง.....	14
ฟังก์ชันหยุดงานหมุนด้วยตนเอง.....	15
การปิดเสียงเตือน.....	15
การถอดเตาไมโครเวฟ.....	15
คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร.....	16
คู่มือการปรุงอาหาร.....	17
การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ.....	23
การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ.....	24
รายละเอียดด้านเทคนิค.....	24

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

TH

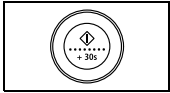
หากคุณต้องการปรุงอาหาร




- วางอาหารในเตา เลือกระดับพลังงาน โดยกดปุ่ม  หนึ่งครั้งขึ้นไป

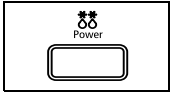


- เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

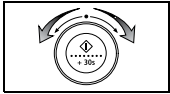


- กดปุ่ม  **ผลลัพธ์:** การอบจะเริ่มขึ้น เตาอบจะส่งสัญญาณสี่ครั้งเมื่อปรุงอาหารเสร็จ

หากคุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง




- วางอาหารที่แช่แข็งในเตา เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** () ตามจำนวนที่เหมาะสม



- เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



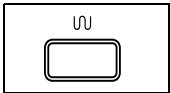
- กดปุ่ม 


หากคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที



- ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาที่คุณต้องการเพิ่ม 30 วินาที

หากคุณต้องการย่างอาหาร




- กดปุ่ม 

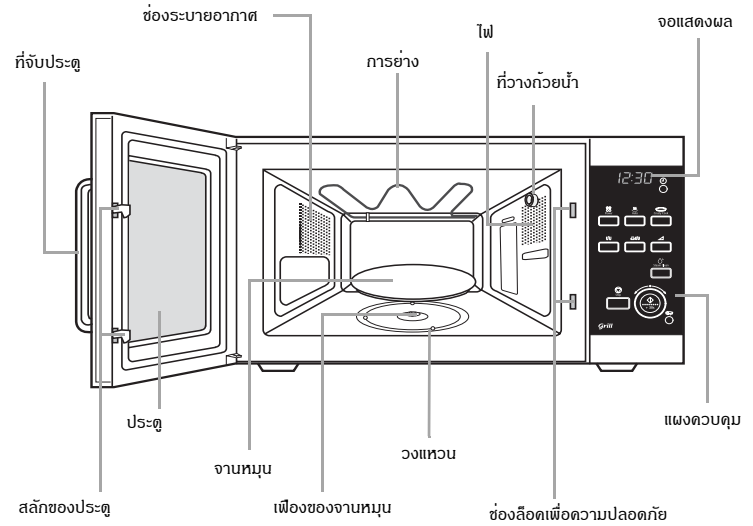


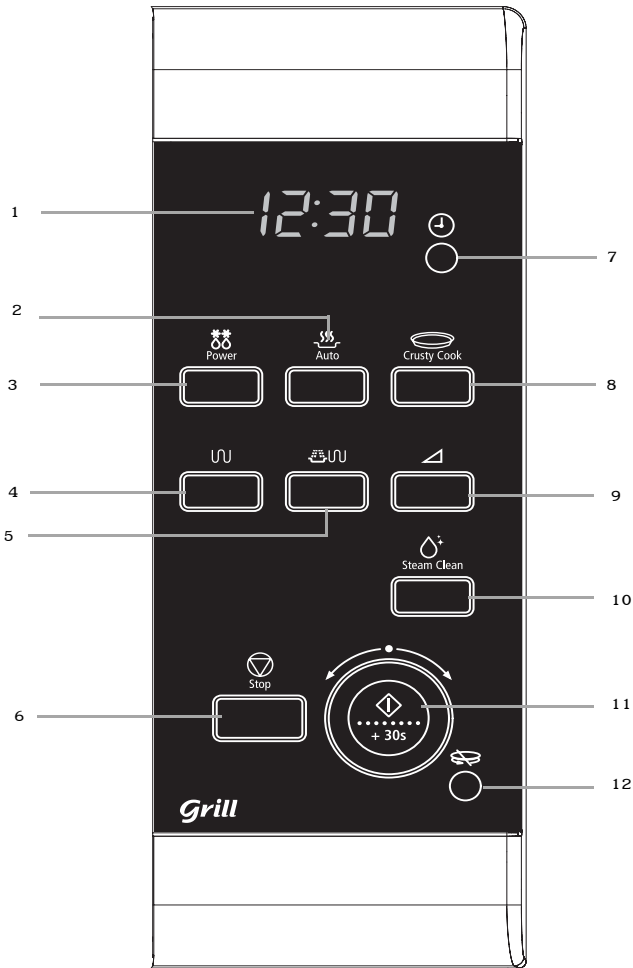
- เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



- กดปุ่ม 

เตาอบ

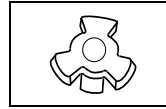




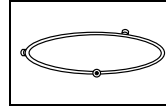
- 1. จอแสดงผล
- 2. ปุ่มเลือกอุ่นอาหารอัตโนมัติ
- 3. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
- 4. ปุ่มเลือกโหมดย่าง
- 5. ปุ่มปรุงอาหารแบบผสม
- 6. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
- 7. การตั้งค่าเวลา
- 8. ปุ่มอบเกรียมอัตโนมัติ

- 9. ปุ่มเลือกไมโครเวฟ/ระดับพลังงาน
- 10. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- 11. ปุ่มเริ่มต้น/ปุ่มขัด (เวลาปรุง, น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)
- 12. ปุ่มปิด/เปิดจานหมุน

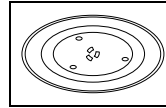
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



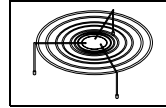
- 1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



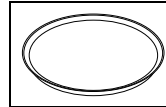
- 2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



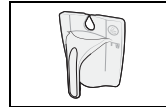
- 3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



- 4. **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน
วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงเป็นกรอบอาหารแบบย่าง และการอบแบบผสม



- 5. **จานอบเกรียม** ปรอดูที่ หน้า 11 ถึง 13
วัตถุประสงค์: จานอบเกรียมเมื่อใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติหรืออบเกรียมด้วยตนเอง



- 6. **ถ้วยน้ำ** ปรอดูที่ หน้า 9
วัตถุประสงค์: ใช้ในการทำทำความสะอาด



ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

การใช้คู่มือฉบับนี้

TH

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่จำเป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภท ได้แก่

- การปรุงอาหาร
- การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
- การย่าง
- การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร

คำแนะนำของคู่มือฉบับนี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของเตาอบ พร้อมทั้งแบ่งควบคุม ซึ่งจะช่วยให้คุณหาตำแหน่งของปุ่มต่างๆ ได้อย่างง่ายดาย

ขั้นตอนที่อธิบายที่ละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สามแบบ



ข้อมูลสำคัญ



หมายเหตุ



ข้อควรระวัง



หมอบ

ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

1. ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือตัดแปลงแก้ไขสวิตช์เพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องสวิตช์เพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ
2. ห้ามสอดวัตถุใด ๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มืออาหารหรือสารทำความสะอาดต่างอยู่ที่ผิวหน้าของซิล ตรวจสอบว่าประตูและซิลของประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าแห้งที่แห้งหลังจากการใช้งาน
3. ห้ามใช้เตาอบที่มีควันเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟ ที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:
 - (1) ประตู ซิลของประตู และผิวหน้าของซิล
 - (2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
 - (3) สายไฟ
4. ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ช่างชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. ห้าม ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:

- ภาชนะโลหะ
- ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
- เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

2. ห้าม ใช้ความร้อนกับ:

- ขวด โถ หรือภาชนะที่ปิดสนิทหรือใช้สุญญากาศ (เช่น ขวดอาหารสำหรับทารก
- อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า (เช่น ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้แกะทะเลาะเปลือก มะเขือเทศ

สาเหตุ:แรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้อาหารระเบิดได้

เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือเจาะผิว กุ้ง ฯลฯ ก่อน

3. ห้าม ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในเตา

สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย

คำแนะนำ: วางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา

น้ำจะดูดซับไมโครเวฟ ถ้าคุณใช้เตาไมโครเวฟขณะที่ไม่มีอาหารโดยไม่ตั้งใจ

4. ห้าม ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. ทุกครั้ง จะต้องใช้คู่มือกับความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซับไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ดังนั้นภาชนะจะมีความร้อน

6. ห้าม สัมผัสลดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

สาเหตุ: ผนังอาจร้อนลวก หลังจากทำการอบจะเสร็จสิ้นไปแล้ว แม้ว่าจะไม่ปรากฏลักษณะว่าร้อนก็ตาม อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบ จนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน

7. ในการลดความเสี่ยงของไฟในช่องของเตาอบ:

- โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
- นำวัสดุที่ใช้ปิดกั้นออกจากกึ่งกระดาดหรือถาดพลาสติกก่อน
- ห้ามใช้เตาไมโครเวฟทำให้หม้อหรือหม้อแห้ง หากพบควันไฟ อย่าเปิดประตูไมโครเวฟ ให้ปิดเครื่อง และดึงสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
- โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีทุกครั้ง หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
 - คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น
 - ใช้ความระมัดระวังขณะหยิบจับภาชนะหลังจากการอุ่น เนื่องจากภาชนะอาจร้อนลวกมือได้
 - อาจเกิดอันตรายจากการเดือดกระเด็นในภายหลัง
 - ในการป้องกันการเดือดในภายหลังและการลวก คุณควรใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในเครื่องต้ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น
- สาเหตุ:** ระหว่างการอุ่นของเหลว จะมีการเดือดที่ล่าช้า ซึ่งหมายความว่า การเดือดและกระเด็นอาจเกิดขึ้นภายหลังจากที่นำภาชนะออกจากเตาอบแล้ว ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือได้
- ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
 - * จุ่มพื้นที่ซึ่งถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
 - * พับด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
 - * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
 - ห้ามใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนจนเกินไป
 - ชวดที่มีมือชวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
 - ทุกครั้งจะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
 - ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
- ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
 - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย
10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ
- สาเหตุ:** ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้
11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
- สาเหตุ:** เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย และลดประสิทธิภาพของเตาอบ
12. คุณอาจได้ยินเสียง “คลิก” ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)
- สาเหตุ:** เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า
13. เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟทันที เพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาเปิดตามปกติ หลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

ข้อสำคัญ

ห้ามเด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรถือปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพังใกล้เตาไมโครเวฟ เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งของเด็กจนมองไม่เห็นเตาอบ

คำเตือน:

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซิลิโคนประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากผู้ชำนาญ

คำเตือน:

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

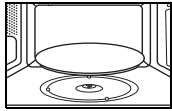
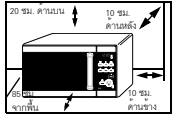
โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:

ไม่ควรให้เด็กใช้เตาไมโครเวฟ ตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและไต่ระดับ มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



- เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบนของเตาอบ 85 ซม. (33 นิ้ว) จากพื้น
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ
- เตาไมโครเวฟนี้จะตั้งอยู่ไม่ตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กได้ง่าย

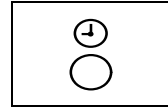
- * ห้าม บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และเปิดตัวเองลง และจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง
- * เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
- * ห้าม ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น กัดจากเตาอบธรรมดา หรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซิลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้ามดับ

) อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

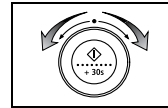


- ในการแสดงเวลาแบบ...

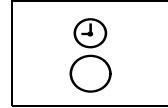
จากนั้นกดปุ่ม \oplus จำนวน...

24 ชั่วโมง
12 ชั่วโมง

หนึ่งครั้ง
สองครั้ง



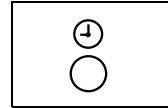
- หมุน ปุ่มขีด เพื่อตั้งชั่วโมง



- กดปุ่ม \oplus





- หมุน ปุ่มขีด เพื่อตั้งนาที



- กดปุ่ม \oplus

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

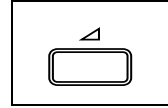
หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ


- ◆ อาการปกติ
 - เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
 - มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านบนของเตาอบ
 - มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านบนของเตาอบ
 - มีไอน้ำออกมาจากช่องประตูหรือช่องระบายอากาศ
- ◆ เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม 
 - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- ◆ อาหารไม่สุกเลย
 - คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม  แล้วหรือไม่
 - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
 - มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่
- ◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่
 - คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
 - ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่
- ◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
 - คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
 - คุณลืมนำถาดหรือเครื่องใช้ใบครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
 - แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมมีใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่
- ◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
 - คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน นี่เป็นอาการปกติในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
 - ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จะแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ไขปัญหานี้ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ ตั้งเวลาใหม่
- ✉ ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ


การอบ/อุ่นอาหาร

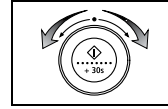
ขั้นตอนต่อไปนี้จะกล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำดับขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

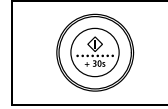



1. กดปุ่ม 
ผลลัพธ์:

จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 900W (กำลังไฟสูงสุด):
เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม 
จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน ปุ่มปิด



3. กดปุ่ม 
ผลลัพธ์:

ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
1) เครื่องจะเริ่มดำเนินการทำอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทิละดับ)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



ห้าม เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม +30s หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบสามสิบวินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	ไมโครเวฟ	การย่าง
สูง	900 วัตต์	
สูงปานกลาง	600 วัตต์	
ปานกลาง	450 วัตต์	
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	
ละลายน้ำแข็ง	180 วัตต์	
ต่ำ/อุ่นอาหาร	100 วัตต์	
การย่าง	-	1300 วัตต์
COMBI I	600 วัตต์	1300 วัตต์
COMBI II	450 วัตต์	1300 วัตต์
COMBI III	300 วัตต์	1300 วัตต์

☒ หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

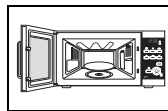
☒ หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาในการอบโดยหมุนปุ่มบิต

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

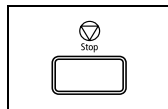
การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบอาหาร



1. ในการหยุดเพียงชั่วคราว เปิดประตู

ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตู และกดปุ่ม อีกครั้ง



2. ในการหยุดปรุงอาหาร: กดปุ่ม

ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม Cancel () อีกครั้ง



คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร โดยกดปุ่ม Cancel ()

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที



กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที

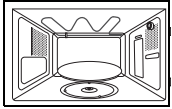


ระหว่างการอบอาหาร หากคุณต้องการเพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ให้หมุน **ปุ่มบิต** ไปทางด้านขวาหรือซ้าย

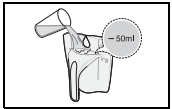
การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปที่พื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดในช่องของเตาอบได้อย่างง่ายดาย

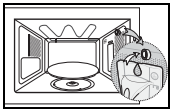
- ✎ ใช้ฟังก์ชันนี้หลังจากที่ปล่อยให้เตาอบเย็นลงแล้วเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)
- ✎ ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น



1. เปิดประตู



2. เติมน้ำให้พอดิบแนวเส้นระดับน้ำด้านบนของถาดก้นน้ำ (ปริมาณ 50 มล.)

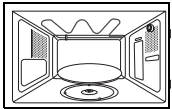


3. ใส่ถาดก้นน้ำในที่ใส่ถาดก้นน้ำบนที่วางตั้งด้านขวาของเตาอบ

4. ปิดประตู



5. กดปุ่ม **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** (Auto Clean) ภายใต้อาจะ **เป็นไอน้ำ** ระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ซึ่งไม่ใช่ข้อผิดพลาด แต่ไอน้ำจะบังแสงไฟ ด้านในไว้



6. เปิดประตู



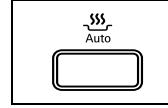
7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน น้ำจานหมูนอก ให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาดช้อนกบประสงด์

คำเตือน!

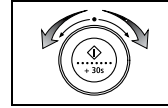
- ถาดก้นน้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** เท่านั้น
- เมื่อปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถาดก้นน้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

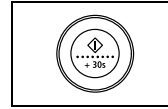
คุณสมบัติการอุ่นและอบอัตโนมัติมีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสี่แบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิตขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **อุ่นอัตโนมัติ** (Auto) ตามจำนวนที่เหมาะสม



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



3. กดปุ่ม **▶** ผลลัพธ์:

การอบจะเริ่มขึ้น เมื่อการปรุงเสร็จสิ้น:





- 1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
- 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกาติ๊ง)
- 3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ


ตารางต่อไปนี้เป็นตารางตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.  อาหารสำเร็จ	300 - 350 กรัม	3 นาที	วางอาหารในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารสุกที่มีส่วนผสมบางอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
	400 - 450 กรัม		
	500 - 550 กรัม		
2.  ผักสด	200 - 250 กรัม	3 นาที	ซึ่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้วใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) เมื่อปรุงอาหารน้ำหนัก 200 - 450 กรัม เติมน้ำ 60 มล. (4 ช้อนโต๊ะ) สำหรับน้ำหนัก 500-650 กรัมและเติม 75 มล. (5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 700-750 กรัม คนให้ทั่วหลังจากปรุง (หากอบมากกว่าที่ระบุไว้ให้ดูระหว่างการปรุงด้วย)
	300 - 350 กรัม		
	400 - 450 กรัม		
	500 - 550 กรัม		
	600 - 650 กรัม		
	700 - 750 กรัม		
3.  ไก่เป็นชิ้น	200 - 300 กรัม (1 ชิ้น)	3 นาที	ใช้ปรองกาน้ำมันไก่ตัวชิ้นไก่ และปรุงรสด้วยพริกไทยเกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบสูง ใส่วางที่ป็นหม้ออยู่ด้านล่าง พลิกกลับด้านบนเมื่อได้ยินเสียงเตือน
	400 - 500 กรัม (2 ชิ้น)		
	600 - 700 กรัม (2 - 3 ชิ้น)		
	800 - 900 กรัม (3 - 4 ชิ้น)		
4.  ขนมปังก้อนแช่แข็ง	100 - 150 กรัม (2 ชิ้น)	2 นาที	วางก้อนขนมปังคว่ำลงเป็นรูปวงกลมบนตะแกรงโลหะ พลิกกลับด้านบนเมื่อได้ยินเสียงเตือน
	200 - 250 กรัม (4 ชิ้น)		
	300 - 350 กรัม (6 ชิ้น)		

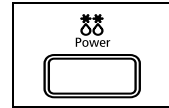
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ


คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไข่ ปลา ขนมอบและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

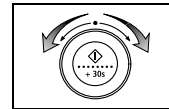
คุณเพียงแค่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

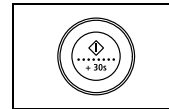
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู





1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** () ตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูรายละเอียดในตารางในหน้าถัดไป)




2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด** ตามต้องการ คุณสามารถกำหนดน้ำหนักอาหารสูงสุด 2000 กรัม (คุณสามารถกำหนดน้ำหนักของขนมปัง/เค้กสูงสุด 1000 กรัม)



3. กดปุ่ม  **ผลลัพธ์:**





- ◆ การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- ◆ เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
- ◆ กดปุ่ม  อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ


 คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกฟังก์ชันการปรุง/อุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ และใช้พลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูที่หัวข้อ “การปรุง/อุ่นอาหาร” ที่หน้า 7 เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นารตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ

โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ ปลา และขนมปัง/เค้ก ในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.  เนื้อ	200 - 2000 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สัตว์ เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
2.  เปิดหรือไก่	200 - 2000 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่เป็นตัวและไก่เป็นชิ้น
3.  ปลา	200 - 2000 กรัม	20 -50 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4.  ขนมปัง/เค้ก	125 - 1000 กรัม	5 -20 นาที	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุกกี้เปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับฮีสต์เด็ก บิสกิต ชิสเค้ก และพิซซ่าทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสตรีแบบสอดหรือคริสต์ เด็กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแลต

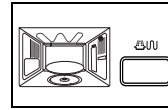
-  เลือกฟังก์ชันที่ละลายด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการทำละลายอาหารด้วยตนเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำละลายด้วยตนเอง และเวลาในการทำละลาย โปรดอ่านจาก หน้า 20


การใช้คุณสมบัติการอบเกรียมอัตโนมัติ

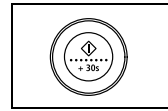
เมื่อใช้คุณสมบัติการอบเกรียม เครื่องจะกำหนดเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ


คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด

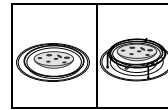
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู




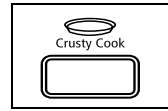
- วางจานสำหรับอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยการผสมไมโครเวฟและการย่าง โดยกดปุ่ม **ปรุงแบบผสม** () และกำหนดเวลาอุ่น (3 ถึง 5 นาที) โดยหมุนปุ่มบิด



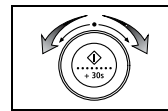
- กดปุ่ม  โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด



- เปิดประตู
วางอาหารบนจานอบเกรียม
ปิดประตู
 วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ




- เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **การอบเกรียม** () ตามจำนวนที่เหมาะสม




- เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



- กดปุ่ม  **ผลลัพธ์:** การอบจะเริ่มขึ้น เมื่อการอบเสร็จสิ้น:
1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกาจะดัง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

-  ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งขยาดเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย







โปรดทราบ

จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติ (ต่อ)

ตารางต่อไปนี้เป็นตารางโปรแกรมอบเกรียมต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมเหล่านี้จะใช้งานด้วยการผสมไมโครเวฟกับการย่าง

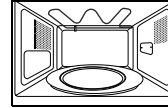
ก่อนที่จะใช้การอบเกรียม เราขอแนะนำให้อุ่นจานอบเกรียมในจานหมุนก่อน 3 ถึง 5 นาที โดยใช้ระดับพลังงาน 600 วัตต์และการย่าง ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา









รหัส/อาหาร (-18°C)	ปริมาณอาหาร	เวลาอุ่น	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.  พิซซ่าแซ่แข็ง	200 กรัม 300กรัม 400 กรัม 500 กรัม	5 นาที	-	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง วางพิซซ่าแซ่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
2.  บาเกตแซ่แข็ง	150 กรัม (1 ชิ้น) 250 กรัม (2 ชิ้น) 350 กรัม (3 ชิ้น)	4 นาที	2-3	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 450 วัตต์ + การย่าง วางบาเกตโดยไม่ให้อยู่ที่กลางของจานอบเกรียม วางบาเกตแซ่แข็ง 2 ชิ้นคู่กับบนจานอบเกรียม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับบาเกตที่มีหน้า เช่น ผักแยมและชีส
3.  ดิช/พายแซ่แข็ง	150 กรัม (1 ชิ้น) 300 กรัม (1-2 ชิ้น) 450 กรัม (1-2 ชิ้น)	3 นาที	1-2	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง วางดิช/พายแซ่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
4.  นั๊กเก็ตเนื้อไก่แซ่แข็ง	250 กรัม 500 กรัม	4 นาที	-	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง ใช้น้ำมันทาจานอบเกรียมประมาณ 1-2 ซ้อนโต๊ะ วางนั๊กเก็ตไก่ให้เท่า ๆ กันบนจาน พลิกกลับด้านเมื่อได้อินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มต้นเพื่อปรุงอาหาร

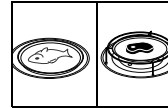
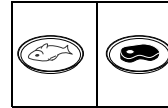
การใช้คุณสมบัติอบเกรียมด้วยตนเอง

คุณสามารถใช้จานอบเกรียมนี้เพื่อทำให้อาหารเหลืออบเกรียม ไม่เพียงเฉพาะด้านบน แต่ยังมีรวมถึงด้านล่างของอาหารที่กรอบเหลืองด้วยอุณหภูมิของจานอบเกรียม คุณสามารถปรุงอาหารหลากหลายชนิดด้วยจานอบเกรียมนี้ ดังที่จะแสดงในตาราง (ดูหน้าถัดไป)

จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไส้ ไส้กรอก อีกด้วย



- วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ย่าง ความร้อนสูงสุด (600 วัตต์ + ย่าง ( )) ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง
 โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อบจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด
- ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไส้ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน
 โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนี้มีชั้นของเทฟลอน ซึ่งจะไม่ต้องการขัดขีด
 โปรดอย่าใช้ของมีคมเช่นมีดเพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
 ใช้ดู่ปรกพลาสติกเพื่อไม่ให้มีรอยขีดบนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น
- วางอาหารบนจานอบเกรียม
 โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)
 ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด
- วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ
- เลือกเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร โปรดดูตารางในหน้าถัดไป



วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด



ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งเหยียบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย



โปรดทราบ

จานอบเกรียมนี้ไม่เหมาะสำหรับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมด้วยตนเอง (ต่อ)

ขอแนะนำให้คุณอุ่นจานอบเกรียมโดยตรงในจานหมุน

อุ่นจานรองโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ + ฟังก์ชันการย่าง (BBQ) และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลาอุ่นจานรอง	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
เบคอน	4 ชิ้น (80 กรัม) 8 ชิ้น (160 กรัม)	600W+ ย่าง	3 นาที	3-3½ นาที 4½ -5 นาที	อุ่นจานรอง วางแผ่นเบคอนเรียงบนจานรอง นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	450W+ ย่าง	3 นาที	3 นาที 4 นาที	อุ่นจานรอง ทิ้งครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางอาหารเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
เบอเกอร์ (แซ่แข็ง)	2 ชิ้น (125 กรัม) 4 ชิ้น (250 กรัม)	600W+ ย่าง	3 นาที	6-6½ นาที 8-8½ นาที	อุ่นจานรอง วางเบอเกอร์แซ่แข็งเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 - 5 นาที
พิซซ่าขนาดเล็ก (แซ่แข็ง)	100 - 150 กรัม 200 - 250 กรัม	600W+ ย่าง	5 นาที	3-3½ นาที 4-4½ นาที	อุ่นจานรอง วางชิ้นพิซซ่าที่แช่เย็นเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
ชิปสำหรับเตาไมโครเวฟ (แซ่แข็ง)	200 กรัม 300 กรัม 400 กรัม	450W+ ย่าง	4 นาที	9 นาที 12 นาที 15 นาที	อุ่นจานรอง วางอาหารให้เสมอกับบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาปรุงอาหาร
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600W+ ย่าง	4 นาที	4½ -5 นาที 7-7½ นาที	อุ่นจานรอง ทิ้งครึ่งมะเขือเทศ วางบนจานอบเกรียม โดยให้ด้านที่หันอยู่ข้างล่าง วางเรียงเป็นวงกลม วางจานบนตะแกรง
ชีสเนื้อปลา (แซ่แข็ง)	150 กรัม (5 ชิ้น) 300 กรัม (10 ชิ้น)	600W+ ย่าง	4 นาที	6-6½ นาที 8½-9 นาที	อุ่นจานรอง ทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชีสเนื้อปลาเป็นวงกลม กลับด้าน หลังจากผ่านไป 3½ นาที (5 ชิ้น) หรือ 5 นาที (10 ชิ้น)

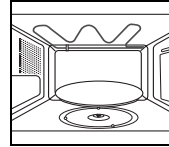
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่อมีการย่าง และจะอยู่ในตำแหน่งเดียวเท่านั้น คุณต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบว่าเมื่อใดควรวางขดลวดในแนวตั้ง

- ตำแหน่งแนวอนสำหรับการย่างหรือการปรุงแบบไมโครเวฟ + ย่าง



โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง

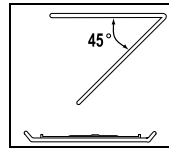


ในการปรับขดลวดความร้อนเป็น...

ตำแหน่งแนวอน (ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ย่าง)

ให้ทำดังนี้...

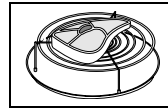
- ◆ ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว
- ◆ ดันขึ้นด้านบนจนชนกับผนังด้านบนของเตาอบ



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์ที่เข้ากับไมโครเวฟได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะ จานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษทิชชู ฯลฯ



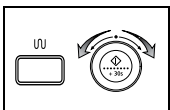
หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่าง) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะจะทำให้เตาอบเสียหาย



โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร ที่ หน้า 16

การย่าง

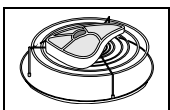
TH การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ เพื่อวัตถุประสงค์นี้ เราจึงมีตะแกรงย่างมาให้พร้อมทั้งเตาไมโครเวฟ



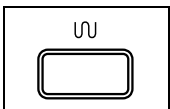
1. อุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม **ย่าง (U)** และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน **ปุ่มบิต**



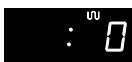
2. กดปุ่ม **◇**



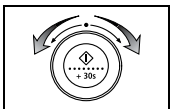
3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง เปิดประตู



4. กดปุ่ม **ย่าง (U)**
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:



5. กำหนดเวลาอย่างโดยหมุน **ปุ่มบิต** เวลาอย่างสูงสุดคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม **◇**
ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มขึ้น เมื่อการปรุงเสร็จสิ้น
 - 1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
 - 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกาจะติ๊ง)
 - 3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

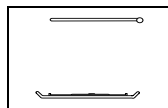
✉ โปรดอย่ากังวลหากหลอดความร้อนจะปิดและเปิดระหว่างการย่าง ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินกำหนด

☞ โปรดใช้ถุงมือกับความร้อนทุกครั้งสัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด ให้หลอดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

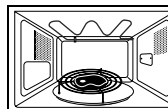
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

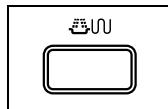
- ☞ โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ งานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
- ☞ โปรดใช้ถุงมือกับความร้อนทุกครั้งสัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด



1. ตรวจสอบว่าหลอดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน โปรดดูรายละเอียดที่ หน้า 13



2. เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรง และวางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



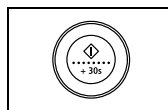
3. กดปุ่ม **ปรุงแบบผสม (U+U)**
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
U+U (ไมโครเวฟและย่าง)
600W (พลังงาน)

✉ เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ปรุงแบบผสม (U+U)** ขึ้นจนกว่าจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ

☞ คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



4. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิต** ตามต้องการ เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



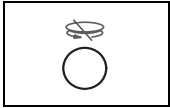
5. กดปุ่ม **◇**
ผลลัพธ์: การอบแบบผสมจะเริ่มขึ้น เมื่อการปรุงเสร็จสิ้น
 - 1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
 - 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาฬิกาจะติ๊ง)
 - 3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ พลังงานสูงสุดของไมโครเวฟสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟและย่างจะเท่ากับ 600 วัตต์

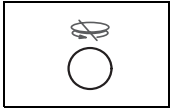
ฟังก์ชันหยุดจานหมุนด้วยตนเอง

ปุ่มเปิด/ปิดจานหมุน (⏻) ช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของจานหมุน

- ✎ ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำไม่ได้ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมุนจานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง
- ✎ **คำเตือน!** ห้ามอบจานหมุนเปล่า ๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา
 - **สาเหตุ:** อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง



- กดปุ่ม **เปิด/ปิดจานหมุน** (⏻)
ผลลัพธ์: สัญญาณเปิด/ปิดจานหมุน (⏻) จะปรากฏบนจอแสดงผล และจานหมุนจะไม่หมุน

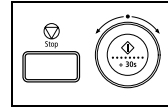


- ในการใช้งานจานหมุนเช่นเดิม ให้กดปุ่ม **เปิด/ปิดจานหมุน** (▶) อีกครั้ง
ผลลัพธ์: สัญญาณเปิด/ปิดจานหมุน (⏻) จะหายไปจากจอแสดงผล และจานหมุนจะเริ่มหมุน

☒ โปรดอย่ากดปุ่ม **เปิด/ปิดจานหมุน** (⏻) ระหว่างที่กำลังปรุงอาหาร

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

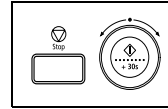


- กดปุ่ม **🔊** และ **⏻** พร้อมกัน
ผลลัพธ์:

- ◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

OFF

- ◆ เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม



- ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **🔊** และ **⏻** พร้อมกันอีกครั้ง
ผลลัพธ์:

- ◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

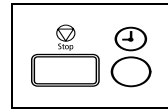
🔊

- ◆ เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะล็อคเตาอบไม่ให้เด็ก หรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถไขเตาอบได้

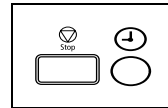
คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้



- กดปุ่ม **🔒** และ **⏻** พร้อมกัน
ผลลัพธ์:

- ◆ เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
- ◆ จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ "L"

L



- ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม **🔒** และ **⏻** พร้อมกันอีกครั้ง
ผลลัพธ์: คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ X	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับทำแกเรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โพลีที่สามารถใช้แล้วทั้งจานกระดาษ	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ภาชนะกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	X	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือชอปลอหะ	X	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยชอปลอหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่มีปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	X	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	X	

กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการรอเวลาสั้น ๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	X	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเบลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออกเนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• กุญแจแข็ง	✓ X	เฉพาะชนิดที่ติดได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกั้นอาหารกระเด็น

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

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ**ภาชนะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:**

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ ดิสก์ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่นสแตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระจกเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสมกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ก๋วยเตี๋ยว ปลา และเนื้อ ซึ่งแข็งหรือสด ซอส ตัสดาร์ต ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนี้ ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือชีสโกเลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการปรุงอาหาร คุณสามารถปิดหรือครอบได้หลายวิธี: เช่น ใช้จานกระจก ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ข้างแกวทอนไฟ (ไฟเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบอุ่น อบอุ่น เพื่อให้เห็นผลลัพธ์ตามต้องการ คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมน้ำเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักต้ม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แบบอาหารจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ข้างแกวไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อสุกแล้ว อบอุ่นปิดฝาเมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมน้ำเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากทั้งหมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ข้างแกวไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบอุ่นปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแกว่งนไฟ (ไฟเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30 - 45 มล. (2-3 ซ้อนโต๊ะ) สำหรับน้ำหนัก 250 กรัม นอกจากนี้คำแนะนำเป็นอย่างอื่น - โปรดดูในตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครึ่งระหว่างและหลังการอบ เติมน้ำเกลือ เครื่องเทศ หรือเบยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	3½-4 6-7	3	หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่ากัน วางส่วนก้นไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5-5½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ซ้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	3½-4	3	ผ่านแครอทเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 6½-7½	3	หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งชิ้นขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้นไว้ตรงกลาง
Courgettes	250 กรัม	3-3½	3	ผ่านเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ซ้อนโต๊ะ) หรือใส่เบยหนึ่งก่อน อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	2½-3	3	ผ่านมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งซีกครึ่ง
กระเทียม	250 กรัม	3-3½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1-1½ 2-2½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ผ่านเป็นแผ่น อ่าเติมน้ำ ให้มีน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เติมน้ำก่อนรับประทาน
เซบอลาส	250 กรัม	4-4½	3	ผ่านหัวหอมเป็นแผ่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ซ้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	3½-4	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	3-4 6-7	3	ซังน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าย่อยเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไมควรร้อนอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

- อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ ในขณะที่บางชนิดต้องอุ่นด้วยพลังงาน 600 วัตต์ 450 วัตต์ หรือกระทั่ง 300 วัตต์
- โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น นมเยลลี่ เป็นต้น) คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยให้เย็นในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ซึ่งแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระมัดระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขณะนำให้คุณรับประทานเวลาพอให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

- เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
- โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วทุกครึ่ง พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากนี้แนะนำให้เป็นอย่างอื่นในแผนผัง ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่เปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องต้ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักไว้ประมาณ 2-3 นาทีก่อนนำไปป้อนทารก คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิขณะป้อน: ระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวด อาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เซ้าก่อนพักอาหาร และเซ้าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิขณะป้อน: 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

คำแนะนำสำหรับการอุ่นซ้ำ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ซूप (แช่เย็น)	2 x 250 กรัม 2 x 250 กรัม	900 วัตต์	3½-4½ 5-6	2-3	เทลงในจานเซรามิกก้นลึกและปิดฝา วางจานแรกไว้บนจานหมุน จากนั้นสองบนตะแกรง คนให้ทั่ว หลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
แกงไก่ & ข้าว (แช่เย็น)	2 x 350 กรัม	600 วัตต์	7-8½	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหารสองชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิก ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จากนั้นสองบนตะแกรง
อาหารซูด (แช่เย็น)	2 x 350 กรัม	600 วัตต์	7½-9	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหาร 2 - 3 ชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิก ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จากนั้นสองบนตะแกรง

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เดิร์มตี้ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา หนึ่งถ้วย ให้วางตรงกลาง 2 ถ้วย ให้วางตรงข้ามกัน 3 ถ้วย ให้วางเป็นวงกลม ทั้งไว้ในเตาไมโครเวฟ ระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซूप (แช่เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 วัตต์	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้ง ก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหารซูด (แช่เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 วัตต์	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	จัดอาหารซูดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่าง ในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องกันลื่น อบอุ่นโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
อาหารผสมสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องกันลื่น อบอุ่นโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาทีถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบอุ่นโดยปิดฝา เขย่าให้เข้ากัน และพักเป็นเวลาอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดียิ่งขึ้น เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว ไข่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปปรุงอาหาร นำที่รีดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้มีน้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่ฝาดครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจสอบอาหารเป็นระยะ เพื่อให้ไม่ให้อุ่นจนเกินไป หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชั้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง หากอาหารเริ่มร้อนจากทางผิวบนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและรอให้ มีการพักอาหารเป็นเวลา 20 นาทีก่อนที่จะดำเนินการต่อ พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้มีน้ำซึ่งละลายทั่วทั้งชิ้น เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับ ปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับกระละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง การละลายอาหารแช่แข็งทุกประเภทควรใช้ระดับพลังงานสำหรับการละลายน้ำแข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	200 กรัม 400 กรัม	6-7 10-12	15-30	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบนเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7-8		

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เปิดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14-15	15-60	ชิ้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบนเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้อาบน้ำหน้าอกกลอง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรืออกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา / ปลาทั้งตัว	200 กรัม 400 กรัม	6-7 11-13	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบนเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ได้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอร์รี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบนเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น 250 กรัม	1-1½ 2½-3 4-4½	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวตั้งบนกระดาษชีดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น / แชนด์วิช	500 กรัม	7-9		
ขนมปังเยอรมัน (แบ่งสาลี + แป้งไรย์)				

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

การข้าง

ขดลวดสำหรับการข้างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อเปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุณหภูมิเพื่อเตรียมการข้างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

อุปกรณ์สำหรับการข้าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการข้าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แยมเบเกอร์ เบคอนและซาลาหมูนรมควัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แชนดิวซ์ และขนมปังปิ้งแบบมีที่อบปิ้ง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การข้าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากนี้มีคำแนะนำเป็นอย่างไร

ไมโครเวฟ + ข้าง

การปรุงอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อเปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว เตาอบรุ่นนี้สามารถทำงานแบบผสมได้สามแบบ: 600 W + ข้าง, 450 W + ข้าง และ 300 W + ข้าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การข้าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่ดัดแปลงไมโครเวฟสามารถผ่านได้ อุปกรณ์ควรจะไม่ติดไฟ

โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ข้าง:

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการปรุงแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่อเปิดตู้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการข้าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ข้าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากนี้มีคำแนะนำเป็นอย่างไร มีดังนี้ ให้อ่างบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผ่นฝังต่อไปนี้

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการข้างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการข้างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 4	MW+ข้าง	300W+ข้าง 1¼-2 2½-3	ข้างเท่านั้น 2-3 2-3	วางก้อนขนมปังเป็นวงบนจานหมุน โดยให้ด้านล่างอยู่ข้างบน ข้างด้านที่สองของก้อนขนมปังให้เหลืองตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาคเกต/ ขนมปังกระเทียม	200-250 กรัม (1 ชิ้น)	MW+ข้าง	450W+ข้าง 3½-4	ข้างเท่านั้น 2-3	วางบาคเกตข้างเคียงแทยงบนตะแกรงอบบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการข้าง
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 W + ข้าง	13-15	-	วางกราแตงข้างเคียงในจานแก้วไฟริช วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า ตามสไตล์ มักกะโรนี สาชาญญา)	400 กรัม	600 W + ข้าง	14-16	-	ใส่พาสต้าข้างเคียงในจานแก้วไฟริช ระบุสีเหลืองผิวน้ำแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พิซชกราด	400 กรัม	450 W + ข้าง	16-18	-	ใส่พิซชกราดในจานแก้วไฟริช ระบุสีเหลืองผิวน้ำแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

คู่มือการอบอย่างสำหรับอาหารสด

อุณหภูมิการอบอย่างเป็นเวลา 4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2½-3½	1½-2½	วางก้อนขนมปังคว่ำลง เรือเป็นวงบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300W + ย่าง	3½-4½	-	หันครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไฟเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรง
ขนมปังมะเขือเทศ-ชีส	4 ชิ้น (300 กรัม)	300W + ย่าง	4-5	-	บีงขนมปังก่อน วางขนมปังบีงพร้อมท็อปปิ้งบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปรัด แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม) 4 ชิ้น (600 กรัม)	450W + ย่าง	3½-4½	-	บีงขนมปังก่อน วางขนมปังบีงพร้อมท็อปปิ้งบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่น ตรงข้ามกับบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600W + ย่าง	4½-5½ 6½-7½	-	หันแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หันอยู่ทางที่จะย่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (แช่เย็น)	500 กรัม	450W + ย่าง	9-11	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไฟเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ไก่เป็นชิ้น	450 กรัม (2 ชิ้น) 650 กรัม (2-3 ชิ้น) 850 กรัม (4 ชิ้น)	300W + ย่าง	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	ใช้ปรองกาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ไก่อบ	900 กรัม 1100 กรัม	450W + ย่าง	10-12 12-14	9-11 11-13	ใช้ปรองกาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางด้านบนของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้ออกอยู่ด้านบนของจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังจากย่าง
แฮมบ๊วย (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-12	8-9	ใช้ปรองกาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อและวางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้ว ให้อาหาร 2-3 นาที

คู่มือการอบอย่างสำหรับอาหารสด

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
สเต็กหมู	250 กรัม (2 ชิ้น) 500 กรัม (4 ชิ้น)	MW+ย่าง	(300W+ย่าง) 6-7 8-10	(ย่างเท่านั้น) 5-6 7-8	ใช้ปรองกาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็กหมู วางเป็นวงบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังจากย่าง
ปลาย่าง	450 กรัม 650 กรัม	300W + ย่าง	6-7 7-8	7-8 8-9	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาตามแนวขอบบนตะแกรง (สลับหัวและหาง)
แอปเปิลอบ	2 ลูก (ประมาณ 400 กรัม) 4 ลูก (ประมาณ 800 กรัม)	300W + ย่าง	6-7 10-12	-	คว้านไส้แอปเปิลและตัดด้วยลูกเกตและแฮม ใส่โอลมอนต์ผ่านบาง ๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไฟเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนจานหมุน

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

เคลือบพิซซ่า

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายชีสคอกแล็ต

ใส่ชีสคอกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนชีสคอกแล็ตละลาย คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

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

การละลายเจลาติน

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

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิ่ง (สำหรับเค้กและกาโต)

ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล. อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไฟเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนน้ำตาล/ไอซิ่งใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไฟเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝาเป็นเวลา นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ ทาลงในโกโก้ใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและเนย (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไฟเร็กซ์ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนต์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนต์ผ่านเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน คนบ่อยๆ ระหว่างการอบเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาทีโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การทำความสะดวกเตาไมโครเวฟ

โปรดทำความเข้าใจส่วนต่อไปเกี่ยวกับเตาไมโครเวฟ เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและเสถียรภาพของอาหาร:

- ิวหน้าตาในและตาหน้าอก
- ประตูละเอียดขอบประตู
- อานหมุนและวงแหวน



ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท



การไม่รักษาความสะดวกเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
2. ซักทำความสะอาดที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจานล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เตาอบที่แห้งซึ่งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้อ่างกวนน้ำมะนาวผสมกับน้ำจืดและให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

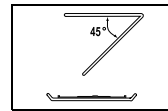


ห้าม ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ ห้าม ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขจัดคราบหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้ไม่มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท



ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนชดววดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม
ห้ามใช้เตาอบถ้าประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย:

- บานพับเสียหาย
- ซีลสีกรอน
- โครงภายในอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

- ☞ ห้าม กอดโครงภายในอกของเตาอบ ถ้าเตาอบเกิดข้อผิดพลาดหรือต้องมีการซ่อมบำรุงหรือหากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของเครื่อง:
 - กอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
 - ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้
- ☒ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ
- ☒ เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

รายละเอียดด้านเทคนิค

SAMSUNG ทำทุกวิถีทางเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีขึ้น ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

รุ่น	GE107W
การจ่ายไฟ	220 โวลต์ - 50 เฮิร์ตซ์
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ ย่าง โหมดผสม	1400 วัตต์ 1300 วัตต์ 2700 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิร์ตซ์
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	517 x 297 x 431 มม. 336 x 241 x 349 มม.
ปริมาตร	28 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	16 กก. โดยประมาณ

SAMSUNG
ELECTRONICS