


SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

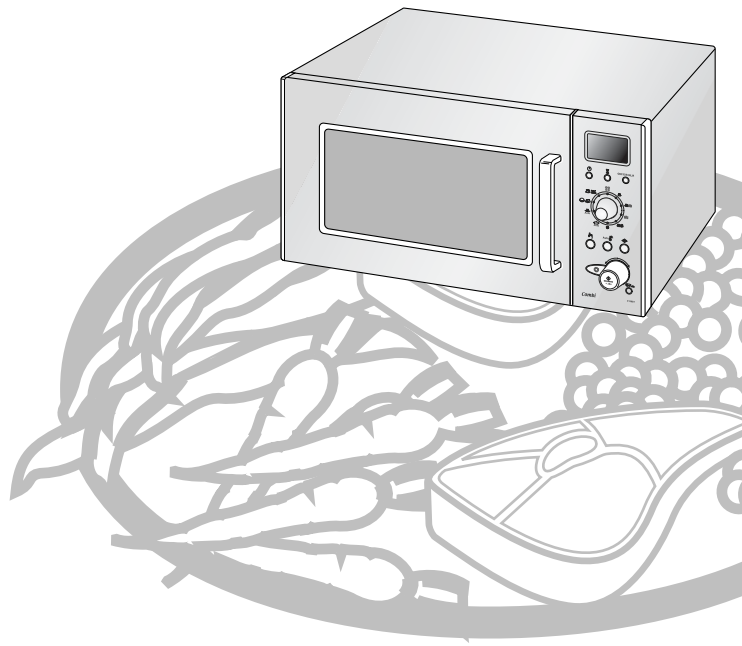
คำแนะนำสำหรับผู้ใช้ และคู่มือการอบอาหาร

C138ST / C138STB

C138STT / C138STF

C139ST / C139STB

C139STT / C139STF

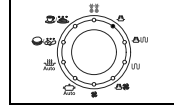


| | |
|--|----|
| คู่มือค้นหาอย่าง "รวดเร็ว"..... | 2 |
| เตาอบ..... | 3 |
| แผงควบคุม..... | 3 |
| อุปกรณ์เสริม..... | 4 |
| การใช้คู่มือฉบับนี้..... | 5 |
| ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย..... | 6 |
| การติดตั้งเตาไมโครเวฟ..... | 7 |
| การเลือกภาษาที่จอแสดงผล..... | 8 |
| การตั้งเวลา..... | 8 |
| เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร..... | 9 |
| การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง..... | 9 |
| ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา..... | 10 |
| การปรุง/อุ่นอาหาร..... | 11 |
| ระดับความร้อนและการปรับเวลา..... | 11 |
| การหยุดการปรุงอาหาร..... | 12 |
| การปรับเวลาปรุงอาหาร..... | 12 |
| การใช้คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ..... | 13 |
| การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ..... | 14 |
| การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ..... | 15 |
| การใช้คุณสมบัติการปรุงอาหารเด็ก/ช่องว่าง..... | 16 |
| การใช้คุณสมบัติสำหรับห้องอาหาร..... | 11 |
| การตั้งค่าสำหรับห้องอาหาร..... | 18 |
| การใช้งานรอง..... | 19 |
| การใช้กาดและตะแกรงโลหะที่เปลี่ยน..... | 20 |
| การปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอน..... | 22 |
| การตั้งเวลา..... | 23 |
| การเลือกอุปกรณ์เสริม..... | 23 |
| การอุ่นเตาอบ..... | 23 |
| การปรุงอาหารด้วยความร้อน..... | 24 |
| การย่าง..... | 24 |
| การเลือกตำแหน่งของชดลดความร้อน..... | 25 |
| การอบโดยใช้ที่เสียบ..... | 25 |
| การใช้ที่เสียบแนวตั้งหลายแกน..... | 26 |
| การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง..... | 26 |
| การใช้ไมโครเวฟร่วมกับความร้อน..... | 27 |
| การลือตเตาอบไมโครเวฟ..... | 28 |
| ความเร็วในการเลือก..... | 28 |
| การปิดเสียงเตือน..... | 29 |
| ฟังก์ชันหยุดจากหมุนด้วยตนเอง..... | 29 |
| คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร..... | 30 |
| คู่มือการปรุงอาหาร..... | 31 |
| การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ..... | 42 |
| การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ..... | 43 |
| รายละเอียดด้านเทคนิค..... | 43 |

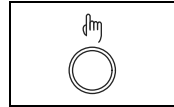
คู่มือคนหาอย่าง “รวดเร็ว”

TH

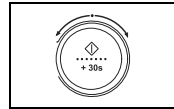
ขั้นตอนการรอบอาหาร



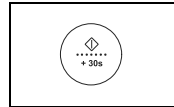
1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ **เตาไมโครเวฟ** (微波)



2. กดปุ่ม **Select** (เลือก) จนกว่าระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้น

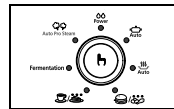


3. เลือกเวลาในการรอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด** ตามต้องการ

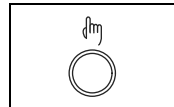


4. กดปุ่ม **Start** (เริ่ม)
 - ผลลัพธ์: การรอบอาหารจะเริ่มขึ้น
 - ◆ เมื่อการรอบอาหารเสร็จสิ้น เตาดอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาดอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาละครั้ง

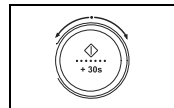
ขั้นตอนการละลายอาหารแช่แข็ง



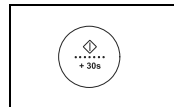
1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ **ละลายน้ำแข็ง** (解冻)



2. เลือกประเภทอาหารโดยกดปุ่ม **Select** (เลือก) จนกว่าประเภทอาหารที่ต้องการจะปรากฏ

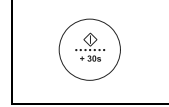


3. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด** ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **Start** (เริ่ม)
 - ผลลัพธ์: เริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง
 - ◆ เมื่อการรอบอาหารเสร็จสิ้น เตาดอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาดอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาละครั้ง

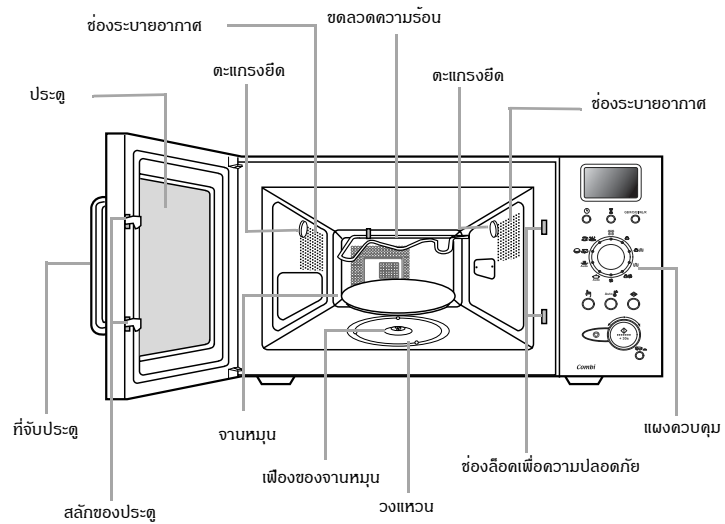
ขั้นตอนการเพิ่มเวลาอบอีก 30 วินาที



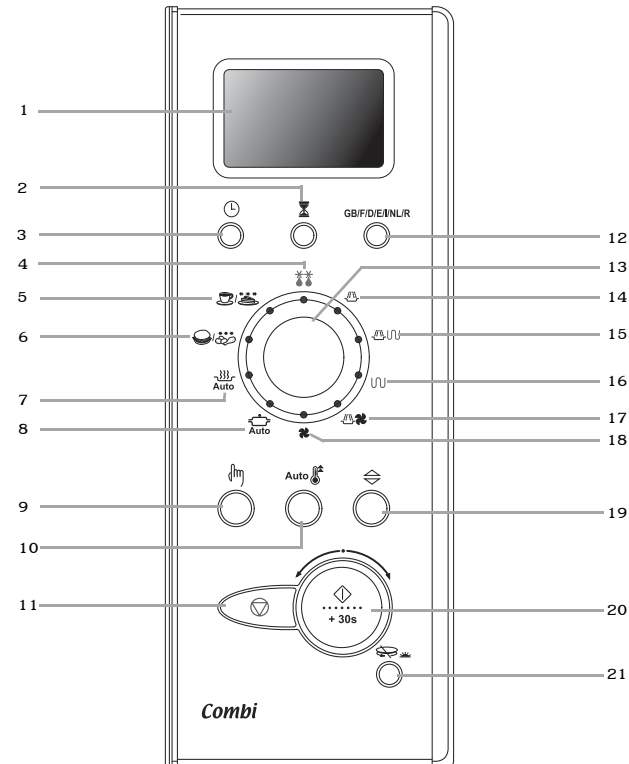
ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม **+30s** (เพิ่ม) หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- ◆ ครั้งแรกที่คุณต่อสายไฟเข้ากับเตาเสียบ หรือกรณีที่เกิดไฟกระตุก เครื่องไมโครเวฟจะแสดงข้อความ "SELECT YOUR LANGUAGE" ที่หน้าจอแสดงผล คุณต้องเลือกภาษาสำหรับจอแสดงผลก่อน คุณสามารถเลือกภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน สเปน อิตาลี เดนมาร์ก และรัสเซีย โปรดดูที่ หน้า 8

เตาอบ



แผงควบคุม



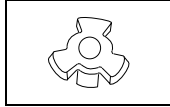
TH

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. จอแสดงผล | 13. ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร |
| 2. ปุ่มตั้งเวลาพักอาหาร | 14. การใช้ไมโครเวฟ |
| 3. ปุ่มตั้งเวลาพิคา | 15. การอบแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) |
| 4. การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ | 16. การย่าง |
| 5. การทำงานสำหรับห้องอาหาร | 17. การอบแบบผสม (ไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน) |
| 6. การปรุงอาหารเด็ก/ช่องว่าง | 18. การอบด้วยความร้อน |
| 7. การอุ่นอาหารอัตโนมัติ | 19. ปุ่มเพิ่ม/ลด |
| 8. การปรุงอาหารอัตโนมัติ | 20. ปุ่มเริ่มต้น/ปรับเวลาอบ และปุ่มกำหนดเวลาและน้ำหนัก |
| 9. ปุ่มเลือกการทำงาน | 21. ปุ่มปิด/เปิดจานหมุน |
| 10. ปุ่มอุ่นร้อนก่อนการอบ | |
| 11. ปุ่มหยุด/ยกเลิก | |
| 12. ปุ่มเลือกภาษา | |

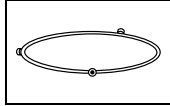
อุปกรณ์เสริม

TH

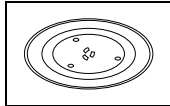
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



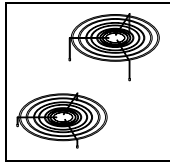
1. **เพื่อง** เพื่อวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
วัตถุประสงค์: เพื่องนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



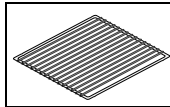
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



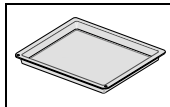
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเพื่อง
วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



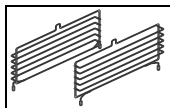
4. **ตะแกรงโลหะ** (ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ) เพื่อวางบนจานหมุน
วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองงานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง
คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ ความร้อน และการอบแบบผสม



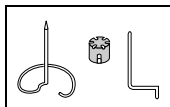
5. **ตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยม** สำหรับวางไว้ในตะแกรงรอง
วัตถุประสงค์: ตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยมใช้สำหรับ **การอบด้วยความร้อน** (โปรดดูที่ หน้า 20)



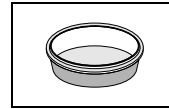
6. **ถาดโลหะสี่เหลี่ยม** สำหรับวางไว้ในตะแกรงรอง
วัตถุประสงค์: ตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยมใช้สำหรับ **การอบด้วยความร้อน** (โปรดดูที่ หน้า 20)



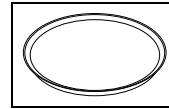
7. **ตะแกรงรอง** สำหรับวางไว้ที่ด้านหลังและด้านซ้ายของเตาอบ (โปรดดูที่ หน้า 20)
วัตถุประสงค์: ตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยมนี้ใช้สำหรับการอบอาหารด้วยความร้อน



8. **ที่เสียบสำหรับย่าง เพื่องบาร์บีคิว และแกนหมุน** เพื่อใช้วางในชามแก้ว (เฉพาะ C138STB/C138STF/C139STB/C139STF)
วัตถุประสงค์: ที่เสียบสำหรับย่างนั้นเหมาะสำหรับการย่างไก่ เนื่องจากคุณจะไม่ต้องกลับด้านของอาหารอีก และสามารถใช้กับการอบอาหารแบบ ย่าง และแบบผสม



9. **ชามแก้ว** ใช้วางบนจานหมุน (เฉพาะ C138STB/ C138STF/C139STB/ C139STF)
วัตถุประสงค์: วางแกนสำหรับย่างในชามแก้ว



10. **จานรอง** ใช้วางบนจานหมุน (เฉพาะ C138STT/ C138STF/C139STT/ C139STF)
วัตถุประสงค์: จานรองนี้ใช้สำหรับอบอาหารที่เตรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แบ่งของอาหารประเภทเพสทรีและพิชชากรอบ

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องใหม่ของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะ
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสามประเภท ได้แก่

- ปิ้งอาหาร (การใช้ไมโครเวฟ)
- ละลายน้ำแข็ง
- การเพิ่มเวลาอบ 30 วินาที หากอาหารของคุณไม่สุกเพียงพอ หรือต้องการอุ่นเพิ่มเติม

ที่ท้ายคู่มือเล่มนี้จะมีภาพประกอบของเตาอบ พร้อมด้วยตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ บนแผงควบคุม

ภาพประกอบของคำแนะนำที่ละขั้นตอนจะเป็นสัญลักษณ์สองแบบ



ข้อมูลสำคัญ

บันทึก

ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

- ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือติดตั้งแก๊ซลอคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องลอคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ
- ห้ามสอดวัตถุใด ๆ ระหว่างประตูของเตากับด้านหน้า หรือปล่อยให้มืออาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซิล ตรวจสอบว่าประตูและซิลของประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาด และเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าแห้ง หลังจากการใช้งาน
- ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟ ที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

โปรดเปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

 - (1) ประตู ซิลของประตู และผิวหน้าของซิล
 - (2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
 - (3) สายไฟ
- ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

TH

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

TH

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

- ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
 - ภาชนะโลหะ
 - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
 - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ**สาเหตุ:** อาจเกิดประจุไฟฟ้า และอาจทำให้เตาอบเสียหาย
- ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
 - ขวด กระปุก หรือภาชนะอื่น ๆ ที่ฉีกฉีกแตกหรือใช้สูญญากาศ (เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
 - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า เช่น) ไข่ กุ้งชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้เจาะเพื่อเลือก มะเขือเทศ**สาเหตุ:** แรงดันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้อาหารเหล่านี้ระเบิดแตกออก
เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือจะฉีก กุ้ง ฯลฯ ก่อน
- ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในเตา
 สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย
เคล็ดลับ: วางแก้วใส่น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟ หากคุณเปิดให้เตาทำงานขณะที่ว่างอยู่
- ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ
 สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ เนื่องจากมีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา
- ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกับความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา
 สาเหตุ: งานบางชนิดดูดซับไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ทำให้งานเหล่านี้ร้อนจัด
- ห้าม** สัมผัสหลอดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ
 สาเหตุ: ผนังอาจร้อนพอที่จะลวกผิวหนังได้ แม้ว่าจะอบอาหารเสร็จแล้ว และมีลักษณะเหมือนไม่มีความร้อนก็ตาม โปรดอย่าสัมผัสส่วนที่ร้อน อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบจนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน
- ในการลดอันตรายจากไฟที่อาจเกิดขึ้นในช่องด้านในของเตาอบ
 - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ในเตาอบ
 - นำหลอดที่ใช้ปิดงอกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
 - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสัตว์พรมแห้ง
 - หากมีควันไฟ อย่าเปิดประตูเตาอบทันที และปิดเครื่องหรือถอดสายไฟออกจากที่เสียบ
- ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
 - กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ
 - คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น
 - เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวก คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่นร้อน
 - ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- * จุ่มมือในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
 - * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
 - * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
 - ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับการทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
 - ห้าม** อุณหภูมิของเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
 - ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ลำช้า ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อกินภาชนะ
- โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
 - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
 - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย
 - อื่นในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ
 สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้
 - รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
 - ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่น ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น**สาเหตุ:** เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหายและลดประสิทธิภาพของเตาอบ
 - ขณะที่เครื่องทำงาน อาจมีเสียง "คลิก" เกิดขึ้น โดยเฉพาะเมื่อละลายอาหารแช่แข็ง
 สาเหตุ: เมื่อมีการเปลี่ยนระดับไฟฟ้าของเครื่อง อาจมีเสียงดังขึ้น อากาศปกติ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

13. เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย หลังจากที่พักการทำงานเป็นเวลา 30 นาที คุณสามารถใช้เตาได้อีกตามปกติ
- คุณไม่ต้องตกใจหากเครื่องไมโครเวฟยังทำงานหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว
- สาเหตุ:** ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อระบายอากาศเป็นระยะเวลาครู่หนึ่ง โดยที่ไมโครเวฟไม่ทำงาน (MWO) เพื่อที่จะระบายความร้อนของชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อมีการกดปุ่มหยุด หรือเปิดประตู หลังจากการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน (MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+CONVECTION) เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทิละครั่ง

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

คำเตือน:

อย่าใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซิลิโคนประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:

โปรดให้ผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นعنวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:

ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่ได้กรับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน:

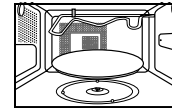
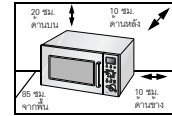
โปรดกรอบและประตูของเตาจะร้อนเมื่ออบอาหารด้วยความร้อนหรือแบบผสม



ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีเฟือง วงแหวน หรือจานหมุน

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

คุณสามารถวางเตาไมโครเวฟนี้ได้บนทุกแห่ง (พื้นที่บนเคาน์เตอร์หรือชั้นในครัว รถเข็นของ โต๊ะ)



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบนของเตาอบ 85 ซม. (33 นิ้ว) จากพื้น
2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ออกจากภายในเตาอบติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และทดสอบว่าจานหมุนได้อย่างอิสระ
3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กได้อย่าง



ห้าม บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และปิดตัวเองลง และจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง



เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเตาเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย



ห้าม ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น กัดจากเตาอบธรรมดา หรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซิลิโคนประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

TH

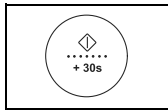
การเลือกภาษาที่จอแสดงผล

TH

ครั้งแรกที่คุณต่อสายไฟเข้ากับเตาเสียย หรือกรณีที่เกิดไฟกระชุก เครื่องไมโครเวฟจะแสดงข้อความ "SELECT YOUR LANGUAGE" ที่หน้าจอแสดงผล คุณสามารถเลือกภาษาสำหรับจอแสดงผล คุณสามารถเลือกภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน สเปน อิตาลี ดัตช์ และรัสเซีย



- กดปุ่ม **Language** ทันทีหลังจากที่ต่อสายไฟของเครื่องไมโครเวฟ หรือทันทีหลังจากไฟฟ้าดับ
ผลลัพธ์: เมื่อคุณกดปุ่ม **Language** เครื่องจะแสดงการตั้งค่าต่อไปนี้ตามลำดับ
 ENGLISH(LBS), ENGLISH(KG), FRENCH, GERMAN, SPANISH, ITALIAN, DUTCH, RUSSIAN



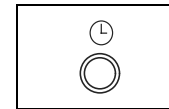
- เมื่อคุณเลือกภาษาที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม **Start** (◊) เพื่อจบขั้นตอนนี้

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะ**ต้อง**ตั้งเวลาของนาฬิกา:

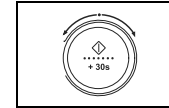
- เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

✉ อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

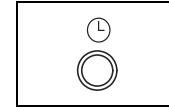


- ในการแสดงเวลาเป็นแบบ...
12 ชั่วโมง
24 ชั่วโมง

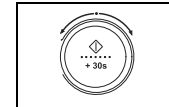
กดปุ่มนาฬิกา (⌚)
จำนวน...
หนึ่งครั้ง
สองครั้ง



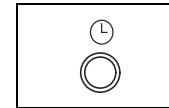
- หมุน **ปุ่มปิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



- กดปุ่ม **Clock** (⌚)



- หมุน **ปุ่มปิด** เพื่อตั้งนาที



- เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม **Clock** (⌚) เพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน
ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

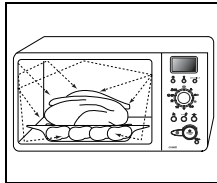
เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อุ่นอาหาร
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแมกเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะทำอาหารหมุนรอบจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้น ๆ:
 - ปริมาณและความหนาแน่น
 - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
 - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่แข็งหรือไม่)

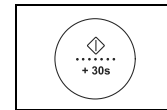
- เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้น แม้ว่าคุณจะทำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:
 - อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
 - อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่าย ๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ "ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา"

- ✉ เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100% - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู





1. กดปุ่ม **Start** (◊) และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม **Start** (◊) ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ
ผลลัพธ์: เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

TH

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

TH

การสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องใช้ชนิดใหม่ในบ้านมักจะคงใช้เวลา หากคุณมีปัญหา เช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วย ให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

- ◆ ต่อกับนี้เป็นสภาพการทำงานปกติ
 - เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
 - มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านบนของเตาอบ
 - มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านบนของเตาอบ
 - มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ
- ◆ อาหารไม่สุกเลย
 - คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **Start** () แล้วหรือไม่
 - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
 - มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่
- ◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
 - คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
 - ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่
- ◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
 - คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
 - คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
 - แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมสัมผัสกับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่
- ◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
 - คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน อากาศปกติ
 - * วิธีแก้ปัญหา: จัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
 - ถ้าไม่มีใครรบกวนของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรบกวนแสดงผล
 - * วิธีแก้ปัญหา: ถอดสายไฟของเตาอบออก ตั้งเวลาใหม่
- ◆ ข้อความ "3" หมายถึง
 - ข้อความ "E3" จะปรากฏอัตโนมัติ ก่อนหน้าที่ไมโครเวฟจะมีความร้อนสูงเกินไป หากข้อความ "E3" ปรากฏขึ้น ให้กดปุ่ม "  " เพื่อใช้ใหม่เริ่มต้น

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ


โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

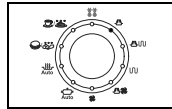
หากนั้นเกิดต่อคุณเจ้าหน้าที่ หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG


การอบ/อุ่นอาหาร



ขั้นตอนต่อไปนี้จะกล่าวถึงวิธีการอบและการอุ่นอาหาร

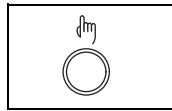
 โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง


เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

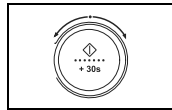


1. หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ **เตาไมโครเวฟ** ()

ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
 (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
 (การใช้ไมโครเวฟ)

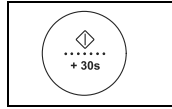



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Select** () ซ้ำจนกว่าจะแสดงผลกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูรายละเอียดในตารางแสดงระดับพลังงานด้านล่าง








3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิต**
 • ตัวอย่าง: สำหรับเวลาการอบอาหาร 3 นาที 30 วินาที ให้หมุนปุ่มบิตไปด้านขวาเพื่อตั้งค่า 3:30

ผลลัพธ์: เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น



4. กดปุ่ม **Start** ()
ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:
 ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาสี่ครั้ง

 หากคุณต้องการทราบระดับพลังงานของเตาอบ ให้กดปุ่ม **Select** () หนึ่งครั้ง หากต้องการเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการอบอาหาร ให้กดปุ่ม **Select** () สองครั้งขึ้นไป เพื่อเลือกระดับพลังงานที่ต้องการ

 หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900W) คุณสามารถกดปุ่ม **Start** () หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชันระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

TH

| ระดับพลังงาน | เปอร์เซ็นต์ | กำลังไฟฟ้า |
|--------------|-------------|------------|
| สูง | 100% | 900 วัตต์ |
| สูงปานกลาง | 67% | 600 วัตต์ |
| ปานกลาง | 50% | 450 วัตต์ |
| ต่ำปานกลาง | 33% | 300 วัตต์ |
| ละลายน้ำแข็ง | 20% | 180 วัตต์ |
| ต่ำ | 11% | 100 วัตต์ |

เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

| ถ้าคุณเลือก... | เวลาการอบอาหารจะเป็น... |
|-----------------|-------------------------|
| ระดับพลังงานสูง | ลดลง |
| ระดับพลังงานต่ำ | เพิ่มขึ้น |

การหยุดการอบอาหาร

TH

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

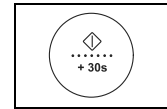
- ตรวจสอบดูอาหาร
- พลิกคานหรือคนอาหาร
- พักอาหาร

| ในการหยุดการอบอาหาร... | ให้ทำดังนี้... |
|------------------------|---|
| ชั่วคราว | เปิดประตู ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม Start (◊) |
| โดยสิ้นเชิง | กดปุ่ม Stop (⊙) ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม Stop (⊙) อีกครั้ง |

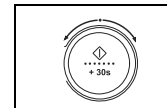
การปรับเวลาอบอาหาร

คุณจะพบว่า ในการใช้เตาไมโครเวฟ คุณจะต้องปรับเวลาอบอาหารเล็กน้อย ตามลักษณะของอาหาร และรสนิยมของคุณ เช่นเดียวกับการอบแบบธรรมดา คุณสามารถ:

- ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ
- เพิ่มหรือลดเวลาอบ




1. ในการเพิ่มเวลาอบอาหาร ให้กดปุ่ม **Start** (◊) หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม
 - ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม **Start** (◊) หกครั้ง




2. ระหว่างการอบอาหาร หากคุณต้องการเพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ให้หมุน ปุ่ม **ปิด** ไปทางด้านขวาหรือซ้าย

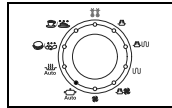
การใช้คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ


คุณสมบัติการปรุงอาหารอัตโนมัติ () มีเวลาปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสิ้นแบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

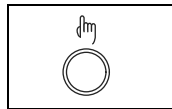
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด


 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

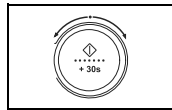
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



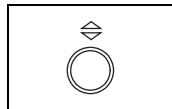
1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ ปรุงอาหารอัตโนมัติ ()




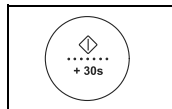
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Select** () โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ




3. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน ปุ่มบิด



4. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม **More/Less** () ตามต้องการ



5. กดปุ่ม **Start** ()

ผลลัพธ์: เตอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่คุณเลือกไว้

- ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" ภาวะพร้อมสัตรีง หลังจากนั้นเตอบจะส่งเสียงเตือนนาทิละติง

ตารางต่อไปนี้เป็นตารางตั้งโปรแกรมปรุงอาหารต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมหมายเลข 1 และ 3 จะใช้การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟและการย่างร่วมกัน

โปรแกรมหมายเลข 2 จะปรุงอาหารโดยใช้ไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน โปรแกรมหมายเลข 4 จะใช้การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ การอบด้วยความร้อน และไมโครเวฟผสมการย่างร่วมกัน

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|-----------|--------------------------|----------------|--------------|---|
| 1 | มันฝรั่งอบ ทั้งเปลือก | 2 x 200 กรัม | 4-5 นาที | น้ำมันฝรั่งขนาดใกล้เคียงกัน น้ำหนักประมาณ ลูกละ 200 กรัม ล้างและใช้ส้อมเจาะเปลือก วาง มันฝรั่งสองลูกไว้ตรงข้ามกัน กำมี 4 หรือ 6 ลูก ให้วางเป็นวงกลมบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้าน เมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตอบ |
| | | 4 x 200 กรัม | | |
| | | 6 x 200 กรัม | | |
| 2 | ไก่อบ | 700 กรัม | 5-10 นาที | ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วย พริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบ ต่ำ ให้ด้านบนอยู่ข้างล่าง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยิน เสียงเตือนจากเตอบ |
| | | 900 กรัม | | |
| | | 1100 กรัม | | |
| | | 1300 กรัม | | |
| | | 1500 กรัม | | |
| 3 | ไก่เป็นชิ้น | 200 - 300 กรัม | 3 นาที | ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นไก่ และปรุงรสด้วย พริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรง แบบสูง ให้ส่วนที่เป็นหนังอยู่ด้านล่าง พลิกกลับ ด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตอบ |
| | | 400 - 500 กรัม | | |
| | | 600 - 700 กรัม | | |
| | | 800 - 900 กรัม | | |
| 4 | เนื้อย่าง /แกะย่าง | 900 - | 10 - 15 นาที | ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ/เนื้อแกะ และใส่ เครื่องปรุง (ใส่เฉพาะพริกไทย และเติมเกลือเมื่อ ย่างเสร็จแล้ว) วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านบนอยู่ข้างล่าง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตอบ หลังจากย่าง และระหว่างเวลาพักอาหาร ควรห่อ เนื้อย่างด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม |
| | | 1000 กรัม | | |
| | | 1200 - | | |
| | | 1300 กรัม | | |
| | | 1400 - | | |
| 1500 กรัม | | | | |

TH

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

TH

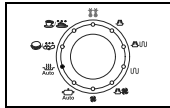
คุณสมบัติการอุ่นอัตโนมัติ () มีเวลาอุ่นที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสี่แบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก


คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด

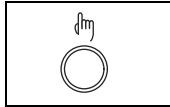



โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

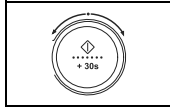
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



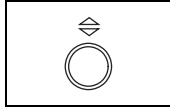
1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ อุณหภูมิอัตโนมัติ ()




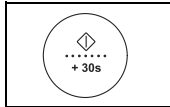
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Select** () โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ




3. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



4. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม **More/Less** () ตามต้องการ



5. กดปุ่ม **Start** ()

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่คุณเลือกไว้
 ♦ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาที่ตั้ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการจัดโปรแกรมอุ่นอาหารอัตโนมัติต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพัก อาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมหมายเลข 1 และ 2 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

โปรแกรมหมายเลข 3 และ 4 จะใช้ไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน

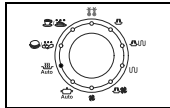
| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|---------------|---------------------------|-------------------------|--------------|--|
| 1 | อาหารปรุงสำเร็จ (แช่แข็ง) | 300 - 350 กรัม | 3 นาที | วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า) |
| | | 400 - 450 กรัม | | |
| | | 500 - 550 กรัม | | |
| 2 | ซूप/ซอส (แช่แข็ง) | 200 - 250 มล. | 2 - 3 นาที | เทในถ้วยชุปก้นลึก หรือชาม และปิดระหว่างการอบและพักอาหาร ค่อย ๆ คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร |
| | | 300 - 350 มล. | | |
| | | 400 - 450 มล. | | |
| | | 500 - 550 มล. | | |
| | | 600 - 650 มล. | | |
| 700 - 750 มล. | | | | |
| 3 | พิซซ่า (แช่แข็ง) | 300 กรัม | - | วางพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรงแบบสูง |
| | | 400 กรัม | | |
| | | 500 กรัม | | |
| 4 | ขนมปังก้อน (แช่แข็ง) | 100 - 150 กรัม (2 ชิ้น) | 3 - 5 นาที | วางขนมปังแช่แข็ง 2 ถึง 6 ก้อน เป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ แบ่งขนมปังแช่แข็ง 8 ก้อน และวางบนตะแกรงแบบสูงและต่ำเท่า ๆ กัน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมอบเช่น ขนมปังก้อนพร้อมอบ เชียวบาดต้า และบากัด |
| | | 200 - 250 กรัม (4 ชิ้น) | | |
| | | 300 - 350 กรัม (6 ชิ้น) | | |
| | | 400 - 450 กรัม (8 ชิ้น) | | |
| | | 500 - 550 กรัม (8 ชิ้น) | | |

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

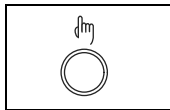
คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (❄️) ช่วยให้คุณสามารถละลายสเตค/ ชีนเนื้อ/ เนื้อสับ/ ไก่เป็นชิ้น, ซ้อกระดูก, เนื้อไก่, เนื้อปลา, ขนมงปิ้งและเค้ก เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

▶️ โปรดใช้ภาชนะที่ระบุไว้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

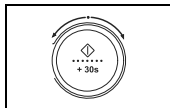
เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



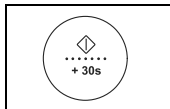
1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (❄️)



2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Select** (เลือก) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



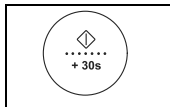
3. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน ปุ่มบิด ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **Start** (▶️)

ผลลัพธ์:

- ◆ การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- ◆ เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่า คุณต้องกลับอาหาร



5. กดปุ่ม **Start** (▶️) อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งต่อจนเสร็จ

ผลลัพธ์:

- ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนบาที่ละครั้ง

▶️ คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ที่ หน้า 11

ตารางต่อไปนี้เป็นตารางตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อไก่ และปลาในจานกระเบื้องกันแบน

TH

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|------|--|--------------------|--------------|--|
| 1 | สเตค/ ชีนเนื้อ/ เนื้อสับ/ ไก่เป็นชิ้น | 200 - 1200 กรัม | 10 - 60 นาที | หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับชีนเนื้อเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับชีนเนื้อหรือเปิดไก่ที่เป็นแผ่นบาง เช่น สเตค ชีนเนื้อ บ่องไก่ กอไก่ หรือเปิด และเนื้อสับ |
| 2 | ซ้อกระดูก | 600 - 2000 กรัม | 20 - 90 นาที | หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับซ้อกระดูกเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับซ้อกระดูก (เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแกะ) หรือน่องแกะ |
| 3 | ไก่ | 600 - 2000 กรัม | 20 - 60 นาที | หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม และวางอกไก่คว่ำลงก่อน กลับข้างเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอบไก่ทั้งตัว |
| 4 | ปลา | 200 - 2000 กรัม | 20 - 50 นาที | หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับข้างเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น |

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (ต่อ)

TH

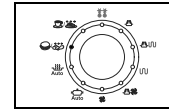
| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|------|--------|--------------------|--------------|--|
| 5 | ขนมปัง | 100 - 1000 กรัม | 5 -20 นาที | วางขนมปังราบกับกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแ่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม |
| 6 | เค้ก | 100 - 1500 กรัม | 5 - 60 นาที | วางเค้กบนจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับฮีสต์เค้ก สปองจ์เค้ก ชีสเค้ก พัพ ฝรั่งเค้ก และเค้กโรล แต่ไม่เหมาะสำหรับกาต้มน้ำหรือเค้กที่ราด คริมหรือซอชโกแลต |

การใช้คุณสมบัติการปรุงอาหารเด็ก/ของว่าง

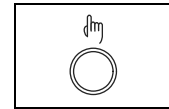
คุณสมบัติการปรุงอาหารเด็ก/ของว่าง (👶) มีโปรแกรมที่กำหนดไว้ล่วงหน้าทุกโปรแกรม คุณไม่จำเป็นต้องกำหนดเวลาหรือระดับพลังงานในการอบอีก

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด

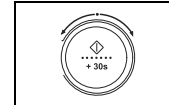
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



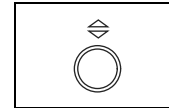
1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ อาหารเด็ก/ของว่าง (👶)



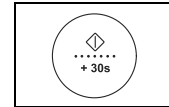
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม Select (👉) โปรดดูตารางในหน้าถัดไปเพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ



3. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน ปุ่มบิด



4. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม More/Less (👈) ตามต้องการ



5. กดปุ่ม Start (👉)

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่คุณเลือกไว้
◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสีแดง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาครั้ง

การใช้คุณสมบัติการปรุงอาหารเด็ก/ของว่าง (ต่อ)

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับประเภทอาหารและของว่างที่เด็ก ๆ ชื่นชอบ รวมทั้งอาหารปรุงสำเร็จที่รับประทานง่าย โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ

โปรแกรมหมายเลข 1, 2, 5 และ 6 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

โปรแกรมหมายเลขสามจะใช้พลังงานไมโครเวฟร่วมกับการย่าง โปรแกรมหมายเลข 4 จะใช้ไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|------|----------------------------|--|--------------|---|
| 1 | แอมเบอเกอร์ (แช่เย็น) | 150 กรัม (1 ชิ้น) | 1 - 2 นาที | วางแอมเบอเกอร์ (ขนมปังพร้อมด้วยชีสเนื้อ) หรือชีสเบอเกอร์บนกระดาษเช็ดปาก วางแอมเบอเกอร์ไว้ตรงกลางจานหมุน ถ้ามีสองชิ้นให้วางไว้ด้านตรงข้ามกัน หลังจากนั้นให้อุ่นผักกาดหอม มะเขือเทศ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงต่าง ๆ |
| | | 300 กรัม (2 ชิ้น) | | |
| 2 | ราวีโอลีขนาดเล็ก (แช่เย็น) | 200 - 250 กรัม | 3 นาที | วางราวีโอลีสำเร็จรูปขนาดเล็กในจานพลาสติกที่เข้ากับไมโครเวฟได้ โดยวางไว้กลางจานหมุน เจาะฟิล์มที่หุ้มอาหารสำเร็จรูป หรือคลุมจานพลาสติกด้วยแผ่นหุ้มสำหรับไมโครเวฟ ค่อย ๆ ดนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับราวีโอลี และเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใส่ซอส |
| | | 300 - 350 กรัม | | |
| 3 | ปีกไก่แช่แข็ง | 200 - 250 กรัม | 2 นาที | วางปีกไก่สำเร็จรูป หรือปีกย่าง (ปรุงสำเร็จ) บนตะแกรงโลหะ ให้ส่วนที่เป็นหนังคว่ำลง วางปีกไก่เป็นวงกลม และปล่อยให้ตรงกลางว่างไว้ พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน |
| | | 300 - 350 กรัม | | |
| | | 400 - 450 กรัม | | |
| 4 | พิซซ่าแช่แข็ง | 150 กรัม (4 - 6 ชิ้น) 250 กรัม (7 - 9 ชิ้น) | - | วางพิซซ่าแช่แข็งหรือดีชขนาดเล็กบนตะแกรงให้เสมอกัน |

| | | | | |
|---|-------------|----------|---|--|
| 5 | ข้าวโพดคั่ว | 100 กรัม | - | โปรดใช้ถุงข้าวโพดคั่วที่ทำมาสำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ ทำตามคำแนะนำของผู้ผลิตอาหาร และวางถุงไว้กลางจานหมุน ระหว่างโปรแกรมนี้ ข้าวโพดจะแตก และถุงจะพองออก โปรดใช้ความระมัดระวัง ขณะนำถุงออกจากเตาและเปิดถุง |
| 6 | นาซี | 125 กรัม | - | วางนาซี (ทอกิลยาซีป) บนจานกระเบื้องกันแบ่นโรยซอสตาร์ชีสปั่น 50 กรัมและเครื่องเทศ วางบนจานหมุน |

TH

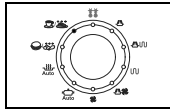
การใช้คุณสมบัติสำหรับห้องอาหาร

TH

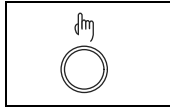
คุณสมบัติห้องอาหาร (☰☷) มีการกำหนดเวลาปรุงอาหารไว้แล้วอัตโนมัติ

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด

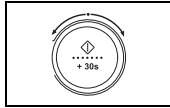
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



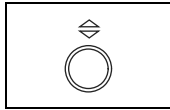
1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ ห้องอาหาร (☰☷)



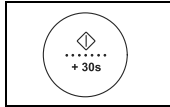
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Select** (☰☷) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อ ดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ



3. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



4. เพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ถ้าจำเป็น โดยกดปุ่ม **More/Less** (☰☷) ตามต้องการ



5. กดปุ่ม **Start** (☰☷)

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่คุณเลือกไว้
 ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสีครึ่ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทิละติ้ง

การตั้งค่าสำหรับห้องอาหาร

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการอุ่นเครื่องดีม การละลายน้ำแข็ง และการอุ่นเค้ก ที่แช่แข็ง

โปรแกรมหมายเลข 1 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรมหมายเลข 2 จะใช้พลังงานไมโครเวฟ และการอบด้วยความร้อนรวมกัน

| ปุ่ม | อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|------|--|------------------|--------------|--|
| 1 ☰☷ | เครื่องดีม กาแฟ, นม น้ำชา, เบ้า (อุณหภูมิปกติ) | 150 มล. (1 ถ้วย) | 1-2 นาที | รินเครื่องดีมในถ้วยกระเบื้อง และอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา กรณีที่อุ่นเพียงถ้วยเดียวให้วางตรงกลาง |
| | | 300 มล. (2 ถ้วย) | | กรณีที่มี 2 ถ้วย ให้วางตรงข้ามกัน ส่วนกรณีที่มี 3 หรือ 4 ถ้วย ให้วางเป็นวงกลม |
| | | 450 มล. (3 ถ้วย) | | พักถ้วยไว้ในเตาไมโครเวฟ |
| | | 600 มล. (4 ถ้วย) | | คนเครื่องดีมก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร |
| 2 ☰☷ | เค้กแช่แข็ง | 200 - 300 กรัม | 5 - 15 นาที | วางเค้กแช่แข็งไว้กลางตะแกรง หรือวางขึ้นเค้กที่แช่แข็งไว้เป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ |
| | | 400 - 500 กรัม | | วางตะแกรงไว้กลางจานหมุน |
| | | 600 - 700 กรัม | | โปรแกรมนี้ไม่เหมาะสำหรับเค้กที่มีครีมหรือช็อคโกแลตโรยหน้า |
| | | 800 - 900 กรัม | | |
| | | 1000 - | | |
| | | 1100 กรัม | | |
| | | 1200 - 1300 กรัม | | |

การใช้งานรอง

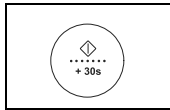
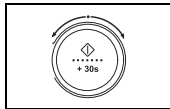
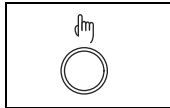
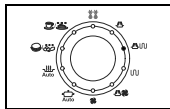
C138STT / C138STF / C139STT / C139STF เท่านั้น


โดยปกติเมื่อคุณทำอาหารในเตาไมโครเวฟ หรือย่าง/อบด้วยความร้อน อาหารที่ทำจากแป้งจะไหม้เกินไป การใช้งานรองของ Samsung จะช่วยคงความกรอบของเนื้อแป้งไว้


จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไส้ ไส้กรอก อีกด้วย

- ☞ ก่อนที่จะใช้งานรอง โปรดอุ่นจานให้ร้อนโดยเลือกการทำงานแบบผสมเป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที
- การทำงานแบบผสมโดยใช้ความร้อน (250 วัตต์) และไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์) หรือ
 - การทำงานแบบผสมโดยใช้การย่างและไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์)
 - โปรดดูหัวข้อ หน้า 26 และ หน้า 27


1. อุ่นจานรองให้ร้อน ตามที่อธิบายข้างต้น
 - ใช้ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา เนื่องจากจานรองนี้จะร้อนมาก
2. ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไส้ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน
3. วางอาหารบนจานรอง
 - โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)
4. วางจานรองบนจานหมุนของเตาไมโครเวฟ
 - ห้ามวางจานรองโดยไม้อุ่นจานหมุนเด็ดขาด



5. หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ **การทำงานแบบผสม** ()

6. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Select** ()

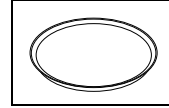
7. จากนั้นกำหนดเวลาอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด** จนได้เวลาที่ต้องการ

8. กดปุ่ม **Start** ()

ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น

- ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาที่ตั้ง

วิธีทำความสะอาดจานรอง



วิธีที่ดีที่สุดในการทำความสะอาดจานรองคือล้างด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

- ☞ เนื่องจากจานรองมีผิวหน้าชั้นบนเป็น Teflon หากคุณใช้งานไม่ถูกต้อง อาจเกิดความเสียหายขึ้นได้
- ห้ามหั่นหรือตัดอาหารบนจานรอง ให้นำอาหารออกจากจานรองก่อนเสมอ
 - กลับอาหารด้วยตะหลิวหรือที่ตักที่ทำจากพลาสติกหรือไม้

TH

การใช้ถาดและตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยม (ต่อ)

TH

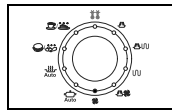
ตะแกรงหรือถาดโลหะสี่เหลี่ยมมีประโยชน์ในการทำเค้ก พิชซ่า คุกกี้ ฯลฯ และสามารถใช้ในการอบด้วยความร้อน



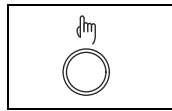
ใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่ต้องสัมผัสภาชนะในเตา

- เปิดประตู
แขวนตะแกรงรองไว้กับตะแกรงยึดที่อยู่ทางด้านซ้ายและด้านขวาของเตา
- วางอาหารที่ต้องการปรุงไว้บนตะแกรงหรือถาดโลหะสี่เหลี่ยม จากนั้นสอดตะแกรงสี่เหลี่ยมเข้าไปที่ตะแกรงรอง
คุณสามารถวางอาหารที่ไม่ปิดฝาและมีช่องระบายอากาศบนตะแกรงหรือถาดโลหะสี่เหลี่ยม

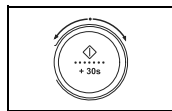
ปิดประตู



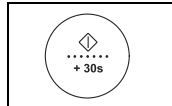
- หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ **การอบด้วยความร้อน** (🔥)



- กดปุ่ม **Select** (🔥) ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิโปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



- เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด**



- กดปุ่ม **Start** (▶)
ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มนับขึ้น:
▶ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เต้าอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" ภาวะพร้อมใช้ หลังจากนั้นเต้าอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาละติง



ใช้เฉพาะกับการอบด้วยความร้อนเท่านั้น
แยกตะแกรงออกจากเตาไม่ว่าเวลาใดก็ตาม ยกเว้นรุ่นที่อบด้วยความร้อน จากนั้นเก็บรักษาให้ดี

คำแนะนำการอบด้วยความร้อนสำหรับการอบพิชซ่า ครัวซองต์ ขนมปัง และเค้กที่ใช้แป้งเค้กสด

ปิดการทำงานของจานหมุน เมื่อใช้ถาดและตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใช้อุปกรณ์ที่ทำงานหลายขั้นตอนเฉพาะกับการอบด้วยความร้อนเท่านั้น ใช้ฟังก์ชันอุ่นอาหารอัตโนมัติเพื่อให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ ยกเว้นกรณีที่ไม่แนะนำให้อุ่นเต้าอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

โปรดดูเวลาในการอบอาหารและคำแนะนำตามแผนผังต่อไปยี่สำหรับการอบด้วยความร้อน

| อาหารสด | สัดส่วน | อุณหภูมิ อัตโนมัติ | ชั้น (จาก ด้านล่าง) | กำลังไฟ | เวลา(นาที) | คำแนะนำ |
|----------------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------------|---------|------------|--|
| พิชซ่า | 800 กรัม | 200°C | 3 | 200°C | 20-25 | วางแป้งพิชซ่า (300 กรัม) ราบกับถาดโลหะสี่เหลี่ยม โรยหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ ผัก และชีสให้ทั่ว |
| ขนมปังก้อน (แป้งฮีสต์สด แช่เย็น) | 400 กรัม (8 ชิ้น) | 180°C | 3 | 180°C | 14-16 | เรียงขนมปังบนถาดโลหะสี่เหลี่ยมให้เท่า ๆ กัน |
| ครัวซองต์ (แป้งแช่เย็น) | 250 กรัม (6 ชิ้น) | 180°C | 3 | 180°C | 10-13 | เรียงครัวซองต์บนถาดโลหะสี่เหลี่ยมให้เท่า ๆ กัน |
| เค้กแฉก (มาร์เบิลเค้ก) | 700 กรัม | - | 2 | 160°C | 55-60 | วางแป้งเค้กในจานโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าสี่ด้าน (ความยาว 25 ซม.) วางจานไว้ที่กึ่งกลางตะแกรง |
| ดัดซ์บัตเตอร์เค้ก (แบทเตอร์เค้ก) | 800 กรัม | - | 2 | 160°C | 55-65 | วางแป้งเค้กในจานแก้วไฟร์เร็กซ์สี่เหลี่ยมผืนผ้า (ความยาว 28 ซม.) วางจานไว้ที่กึ่งกลางตะแกรง |
| สปองจ์เค้ก | 700 กรัม | - | 2 | 160°C | 35-40 | วางแป้งสปีดในจานแก้วไฟร์เร็กซ์แบบกลม หรือจานโลหะสี่ด้าน วางเค้กตรงกลางตะแกรงในเตาไมโครเวฟ |

การใช้กาดและตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยม

คำแนะนำการอบด้วยความร้อนสำหรับการอบพิซซ่า ครัวของดี ขนมปัง และเค้กที่ใช้แป้งเด็ก (ต่อ)

| อาหารสด | สัดส่วน | อุณหภูมิ อัดโนมิต | ชั้น (จาก ด้านล่าง) | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|---------------------------|-------------|----------------|--|
| เฮเซลนัท เค้ก | 800 กรัม | - | 2 | 160°C | 60-65 | วางแป้งเค้กในจานโลหะกลม สีด้า (เส้นผ่าศูนย์กลาง 24 ซม.) วางเด็กตรงกลาง ตะแกรงในเตาไมโครเวฟ |
| ชอบสปองจ์ เค้ก (สวิสโรล) | 300 กรัม | 180°C | 4 | 180°C | 10-12 | วางแป้งให้เสมอกันบนกระดาษ สำหรับอบในกาดโลหะ สี่เหลี่ยม |
| แอปเปิลชีท เค้ก | 1500 กรัม | 180°C | 3 | 180°C | 22-25 | วางแป้งเค้ก (600 กรัม) ราบ กับกาดโลหะสี่เหลี่ยม วาง แอปเปิลที่ผ่านเป็นแผ่นที่ด้าน บน ใส่แอลมอนต์แบบป่นหรือแผ่น |
| มัฟฟิน | 500 - 600 กรัม (12 ชิ้น) | 180°C | 4 | 180°C | 18-21 | ใส่แป้งมัฟฟินให้เสมอกันใน แม่พิมพ์โลหะ ซึ่งเหมาะสำหรับ มัฟฟิน 12 ชิ้น วางจานบนตะแกรง |
| คุกกี้ | 300 กรัม (30 ชิ้น) | 180°C | 4 | 160 - 180°C | 12-15 | วางคุกกี้ให้เสมอกันบน กระดาษสำหรับอบในกาด โลหะสี่เหลี่ยม |

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับอาหารปรุงสำเร็จ เช่น พืชชา มันฝรั่ง ของว่าง และพาสต้า

TH

ปิดการทำงานของจานหมุน เมื่อใช้กาดและตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ใช้อุปกรณ์ที่ทำงานหลายขั้นตอนเฉพาะกับการอบด้วยความร้อนเท่านั้น

อุณหภูมิที่ได้อุ่นหมุดตามต้องการ นอกจากนี้แนะนำให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

โปรดดูเวลาในการอบอาหารและคำแนะนำตามแผนผังต่อไปนี้สำหรับการอบด้วยความร้อน

| อาหารสด | สัดส่วน | อุณหภูมิ อัดโนมิต | ชั้น (จาก ด้านล่าง) | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|---|--------------|----------------------|---------------------------|---------|----------------|--|
| พิซซ่าแช่แข็ง | 1000 กรัม | 200°C | 2 | 200°C | 22-25 | วางพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรง |
| ชีสแช่แข็งสำหรับ เตาอบ | 500 กรัม | 220°C | 3-4 | 220°C | 25-28 | วางชีสให้เสมอกันบนกาดโลหะ สี่เหลี่ยม กลับไปมาหลาย ๆ ครั้ง |
| โดรเตกแช่แข็ง | 500 กรัม | 180°C | 3 | 180°C | 13-16 | วางโดรเตกให้เสมอกันบนกาด โลหะสี่เหลี่ยม กลับด้านเมื่อกึ่งครึ่งของ เวลาปรุงอาหาร |
| วาฟเฟิลแช่แข็ง | 500 กรัม | 200°C | 3 | 200°C | 20-25 | วางวาฟเฟิลให้เสมอกันบนกาดโลหะ สี่เหลี่ยม กลับด้านเมื่อกึ่งครึ่งของเวลา ปรุงอาหาร |
| โรลไส้ผักชีนเล็ก แช่แข็ง (แบบจีน) | 250 กรัม | 220°C | 4 | 220°C | 10-12 | วางโรลไส้ผักชีนเล็กให้เสมอกัน บนกาดโลหะสี่เหลี่ยม กลับด้านเมื่อกึ่งครึ่งของเวลาปรุง อาหาร |
| ลาซาญญา แช่แข็ง (แช่เย็น) | 1000 กรัม | 220°C | 3 | 200°C | 25-30 | วางลาซาญญาในจาน (ป้องกัน ความร้อน) ขนาดเหมาะสมที่กึ่งกลาง ของตะแกรง |

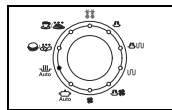
การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน

TH

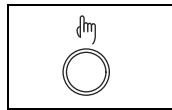
คุณสามารถตั้งโปรแกรมเตาไมโครเวฟเพื่อให้แบ่งการอบอาหารได้ถึงสี่ขั้นตอน (คุณไม่สามารถใช้การอบด้วยความร้อน ไมโครเวฟผสมการอบด้วยความร้อน และการอุ่นร้อน เมื่อต้องการอบอาหารแบบหลายขั้นตอน) ตัวอย่าง: คุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง และอบโดยไมโครเวฟตั้งเตาอบใหม่ในแต่ละขั้นตอน คุณสามารถละลายและอบไก่ขนาด 1.8 กก. ในสี่ขั้นตอน:

- ละลายน้ำแข็ง
- พักอาหาร 20 นาที
- อบไมโครเวฟ 30 นาที
- ย่าง 15 นาที

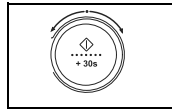
การละลายน้ำแข็งและการพักอาหารจะต้องเป็นสองขั้นตอนแรก การอบแบบผสมและการย่างจะใช้ได้เพียงครั้งเดียวในสองขั้นตอนที่เหลือ แต่คุณสามารถใช้ไมโครเวฟได้สองขั้นตอน (โดยใช้ระดับพลังงานต่างกัน)



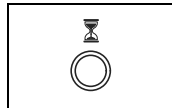
1. หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ()



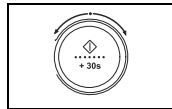
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Select** ()



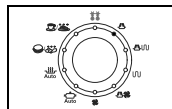
3. กำหนดน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่มปิด** ตามที่ต้องการ (เช่น 1800 กรัม)



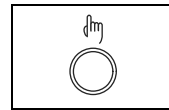
4. กดปุ่ม **Hold/Delay** ()



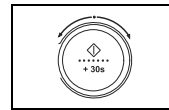
5. กำหนดเวลาพักอาหารโดยหมุน **ปุ่มปิด** ตามที่ต้องการ (เช่น 20 นาที)



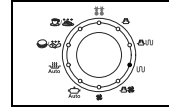
6. หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ **เตาไมโครเวฟ** ()



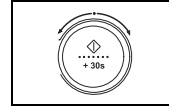
7. กำหนดระดับพลังงานของไมโครเวฟโดยกดปุ่ม **Select** () เพื่อเลือกระดับพลังงานตามต้องการ (เช่น 450 วัตต์)



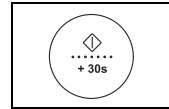
8. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด** (เช่น 30 นาที)



9. หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ **การย่าง** ()



10. กำหนดเวลาปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด** ตามที่ต้องการ (เช่น 15 นาที)



11. กดปุ่ม **Start** ()

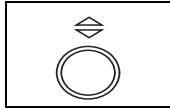
ผลลัพธ์:

การอบอาหารจะเริ่มขึ้น:

- ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาตั้ง

การใช้คุณสมบัติขจัดกลิ่น

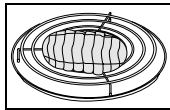
คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการปรุงอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา
ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา



กดปุ่ม **การขจัดกลิ่น** (◆) หลังจากที่คุณทำความสะอาดเสร็จแล้ว คุณจะได้อิน
เสียงสัญญาณสี่ครั้ง

- ☒ เวลาในการขจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที คุณสามารถเพิ่มได้ครั้งละ 30 นาที เมื่อกดปุ่ม **+30s**
- ☒ คุณสามารถปรับเวลาการขจัดกลิ่นโดยหมุนปุ่มบิดไปทางขวาหรือทางซ้าย
- ☒ เวลาในการขจัดกลิ่นสูงสุดคือ 15 นาที

การเลือกอุปกรณ์เสริม



การอบด้วยความร้อนแบบเดิมไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะพิเศษ แต่คุณควรใช้
เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น

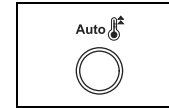
ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับไมโครเวฟมักจะ ไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรด
อย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่างหรืออบด้วยความ
ความร้อน) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น
ภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะจะทำให้เตาอบเสียหาย

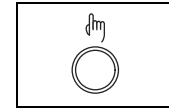
- ☞ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การ
ทำอาหาร ที่ หน้า 30

การอุ่นเตาอบ

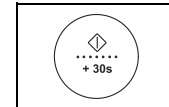
สำหรับการอบด้วยความร้อน ขอแนะนำให้คุณอุ่นเตาอบให้ร้อนเพียงพอก่อนที่จะวางอาหารในเตาอบ
เมื่อเตาอบร้อนได้ที่แล้ว จะรักษาระดับความร้อนไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นจะปิดโดยอัตโนมัติ
โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนนั้นอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับประเภทการอบที่คุณต้องการ
เปิดประตูเตาอบและวางจานหมุน



1. กดปุ่ม **PREHEAT** (Auto) (🔥)
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
250°C (อุณหภูมิ)



2. กดปุ่ม **Select** (👉) ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ



3. กดปุ่ม **Start** (◆)
ผลลัพธ์: เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด

TH

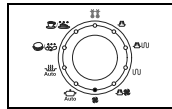
การอบอาหารด้วยความร้อน

TH

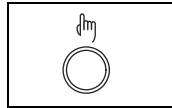
การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ ใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการ ตั้งแต่ 40°C ถึง 250°C ในระดับที่ตั้งค่าไว้แล้ว 8 ระดับ เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

- หากคุณต้องการอุ่นเตาอบให้ร้อน โปรดดูที่ หน้า 23
- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่มีสัมผัสภายในเตา เนื่องจากภายในเตาจะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และหลีกเลี่ยงน้ำรับประทาน

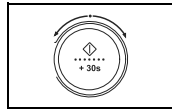
ตรวจสอบว่าคลอความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และจานหมุนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เปิดประตูเตาและวางภาชนะบนจานหมุน



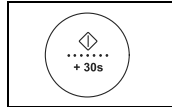
- หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ การอบด้วยความร้อน ()
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
 (อบด้วยความร้อน)
250°C (อุณหภูมิ)



- กดปุ่ม **Select** () ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ



- เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด**



- กดปุ่ม **Start** ()
ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มขึ้น:
◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทิละติง

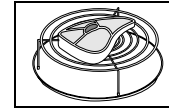
✉ คุณสามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้ทุกเมื่อ โดยกดปุ่ม **Language**

การย่าง

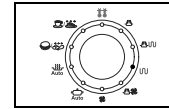
การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่มีสัมผัสภายในเตา เนื่องจากภายในเตาจะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และหลีกเลี่ยงน้ำรับประทาน

ตรวจสอบว่าคลอความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และตะแกรงอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

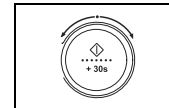


- เปิดประตูเตาและวางภาชนะบนตะแกรง

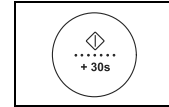


- หมุน **ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร** ไปที่สัญลักษณ์ การย่าง ()
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
| (การอบอาหารแบบชั้นตอนเดียว)
 (การย่าง)

- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



- กำหนดเวลาอย่างใดหมวน **ปุ่มปิด**
- เวลาอย่างสูงสุดคือ 60 นาที



- กดปุ่ม **Start** ()
ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มขึ้น:
◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทิละติง

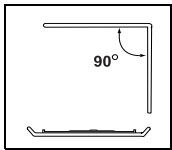
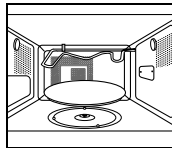
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่อมีการย่าง และจะอยู่ในตำแหน่งเดียวเท่านั้น คุณต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบ ว่าเมื่อใดควรจะวางขดลวดในแนวตั้ง

ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่ออบอาหารด้วยความร้อน ย่าง หรืออบโดยใช้ที่เสียบ และสามารถใช้งานได้สองตำแหน่ง:

- ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการอบด้วยความร้อนและการย่าง
- ตำแหน่งแนวตั้งสำหรับการอบโดยใช้ที่เสียบเท่านั้น (C138STB/C138STF/C139STB/C139STF)

โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง



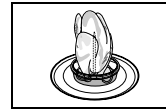
| ในการปรับขดลวดความร้อนเป็น... | ให้ทำดังนี้... |
|---|--|
| แนวตั้ง (เฉพาะการอบโดยใช้ที่เสียบ: C138STB/C138STF/C139STB/ C139STF) | <ul style="list-style-type: none"> ◆ ดึงขดลวดความร้อนลง ◆ ดันไปทางด้านหลังของเตาอบ จนชนกับผนังด้านหลัง |
| ตำแหน่งแนวนอน (การอบด้วยความร้อนและการย่าง) | <ul style="list-style-type: none"> ◆ ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว ◆ ดันขึ้นด้านบนจนชนกับ ผนังด้านบนของเตาอบ |

การอบโดยใช้ที่เสียบ

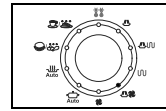
C138STB / C138STF / C139STB / C139STF เท่านั้น


การอบโดยใช้ที่เสียบนั้นมีประโยชน์ในการทำบาร์บีคิว เนื่องจากคุณจะไม่ต้องพลิกด้านของเนื้อเอง และสามารถใช้อุปกรณ์ร่วมกับไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อน

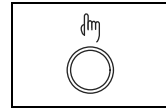
โปรดวางเนื้อให้สม่ำเสมอและสมดุลกัน เพื่อให้แกนเสียบสามารถหมุนได้อย่างอิสระ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่มีผู้สภากษะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด




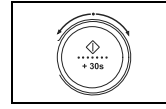
1. ดันที่เสียบเข้าสู่ส่วนกลางของเนื้อ
ตัวอย่าง: เสียบที่เสียบระหว่างกระดูกสันหลังและหน้าอกไก่
วางที่เสียบบนขาตั้ง และวางขาตั้งบนชามแก้ว จากนั้นวางชามแก้วบนจานหมุน
ใช้น้ำมันทาเนื้อให้ทั่ว เพื่อให้เนื้อเหลืองเกรียม



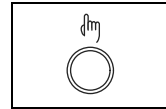
2. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ การทำงานแบบผสม ()




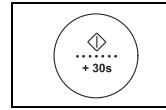
3. ตั้งอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **Select** ()




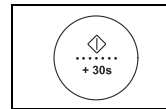
4. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด**
 - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



5. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Select** ()



6. กดปุ่ม **Start** ()
ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มขึ้นและที่เสียบจะหมุน
 - ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสีดิ่ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทิละติง



7. เมื่อเนื้อสุกดีแล้ว ด้อยๆ กดที่เสียบออกอย่างระมัดระวัง โดยใช้ถุงมือกันความร้อน

TH

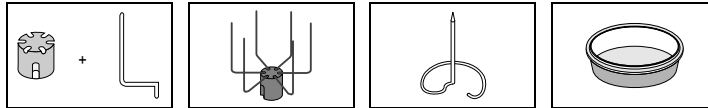
การใช้ที่เสียบแนวตั้งหลายแกน

TH

C138STB / C138STF / C139STB / C139STF เท่านั้น

การใช้ที่เสียบหลายแกนสำหรับบาร์บีคิว (คาบอบ)

ใช้การอบด้วยที่เสียบหลายแกน ซึ่งมีแกนหมุน 6 แกน เพื่อให้คุณสามารถทำบาร์บีคิวเนื้อ เปิดไก่ ปลา ผัก (เช่น หัวหอม พริกหยวก) และผลไม้ซึ่งหั่นเป็นชิ้น ๆ คุณสามารถทำอาหารข้างต้นด้วยแกนหมุนบาร์บีคิว โดยใช้การอบด้วยความร้อนหรือการอบแบบผสม



เฟืองบาร์บีคิว, ที่เสียบแบบหลายแกน ที่เสียบสำหรับอบ ชามแก้ว แกนหมุน

การใช้ที่เสียบแบบหลายแกนกับแกนหมุน

1. สำหรับการเตรียมบาร์บีคิวโดยใช้ที่เสียบแบบ 6 แกน
2. เสียบอาหารในที่เสียบแต่ละแกนโดยให้มีปริมาณเท่ากัน
3. วางที่เสียบสำหรับอบในชามแก้ว และใส่ที่เสียบแบบหลายแกน เข้าด้วยกัน
4. วางชามแก้วพร้อมกับที่เสียบตรงกลางของจานหมุน

✉ ให้ลดอุณหภูมิความร้อนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ที่ผนังด้านหลังของเตาอบ ไม่ใช่ที่ด้านบนของเตา ก่อนที่จะเริ่มต้นการย่าง

การถอดที่เสียบแบบหลายแกนออกจากเตาอบหลังการย่าง

1. ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำชามแก้วออกจากเตาอบ เนื่องจากชามนั้นจะร้อนจัด
2. นำที่เสียบแบบหลายแกนออกจากชามตั้ง โดยใช้ถุงมือกันความร้อนเช่นกัน
3. ดึงออก 1 แกนแล้วนำอาหารออกจากแกนหมุน

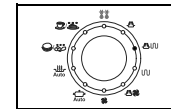
✉ ที่เสียบแบบหลายแกนนี้ไม่เหมาะที่จะล้างด้วยเครื่องล้างจาน โปรดล้างด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน นำที่เสียบแบบหลายแกนออกจากเตาอบหลังจากใช้งาน

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

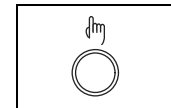
คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

- ✉ โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งสัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

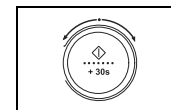
เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะสมกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



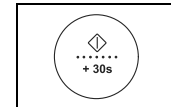
1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ **Combi (MW+Grill)** (รูปวงกลม)
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
| (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
- 30:00 (การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Select** (รูปวงกลม)
จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (300 - 600 วัตต์)
• คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มปิด**
• เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. กดปุ่ม **Start** (รูปวงกลม)
ผลลัพธ์:
◆ การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาครั้ง

การใช้ไมโครเวฟร่วมกับความร้อน

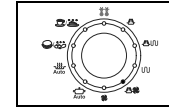
การอบแบบผสมใช้ทั้งพลังงานไมโครเวฟและพลังงานความร้อน คุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อน เนื่องจากเตาอบสามารถใช้พลังงานไมโครเวฟได้ทันที

คุณสามารถปรุงอาหารหลายประเภทโดยใช้การอบแบบผสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:

- เนื้อและไก่อบ
- พายและเค้ก
- อาหารไขและชีส

โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ งานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่มีสัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และหลีกเลี่ยงน้ำรับประทาน

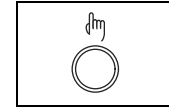
เปิดประตู วางอาหารบนจานหมุน หรือใช้ตะแกรงแบบต่ำซึ่งต้องนำไปวางบนจานหมุนอีกที ปิดประตู ขดลวดความร้อนจะต้องอยู่ในแนวนอน



1. หมุน ปุ่มควบคุมการปรุงอาหาร ไปที่สัญลักษณ์ การทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ+การอบด้วยความร้อน) ()

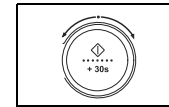
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
 (ไมโครเวฟผสมการอบด้วยความร้อน)
250°C (อุณหภูมิ)

2. เลือกอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **Select** ()

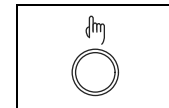


3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิต**

- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Select** () จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (100 - 600 วัตต์)



5. กดปุ่ม **Start** ()

ผลลัพธ์:

- ◆ การอบแบบผสมจะเริ่มขึ้น
- ◆ เตาอบจะเพิ่มความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการ และจากนั้นจะอบด้วยไมโครเวฟจนหมดเวลาอบที่ตั้งไว้
- ◆ เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กระพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาฬิกาเสร็จ

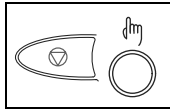
✉ หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **Language**



การล็อคเตาไมโครเวฟ


TH

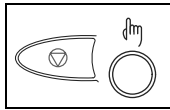
เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะล็อคเตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้งานได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้




- กดปุ่ม **Stop** () และ **Select** () พร้อมกัน (ประมาณหนึ่งวินาที)
ผลลัพธ์:

- ◆ เตาอบจะถูกล็อค
- ◆ ไอคอน () จะปรากฏ

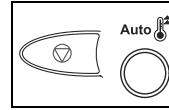




- ในการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **Stop** () และ **Select** () พร้อมกันอีกครั้ง (ประมาณหนึ่งวินาที)
ผลลัพธ์:

- ◆ ไอคอน () จะไม่ปรากฏอีก
- ◆ คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

ความเร็วในการเลื่อน

คุณสามารถควบคุมความเร็วในการเลื่อนได้ตามต้องการ



- กดปุ่ม **Stop** () และ **Preheat** () พร้อมกัน (ประมาณหนึ่งวินาที)
ผลลัพธ์: ตัวเลข "11111" - "55555" จะปรากฏที่หน้าจอ

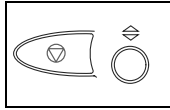
- เลือกความเร็วในการหมุนที่ต้องการ



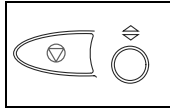
"11111" หมายถึงความเร็วในการหมุนต่ำ ส่วน "55555" หมายถึงความเร็วในการหมุนสูง

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม **Stop** (▼) และ **More/Less** (◆) พร้อมกัน (ประมาณหนึ่งวินาที)
ผลลัพธ์: เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน



2. ในการเปิดใช้เสียงเตือนตามเดิม ให้กดปุ่ม **Stop** (▼) และ **More/Less** (◆) พร้อมกันอีกครั้ง (ประมาณหนึ่งวินาที)
ผลลัพธ์: เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

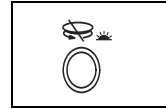
ฟังก์ชันหยุดงานหมูนด้วยตนเอง

ปุ่มเปิด/ปิดงานหมู (🐷) ช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของงานหมู (เฉพาะการปรุงอาหารด้วยตนเองเท่านั้น)

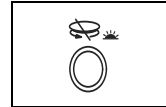
☞ ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำไม่ได้ไม่ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมูนงานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง

คำเตือน ! ห้ามอบงานหมูเปล่า ๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา

⚠️ **สาเหตุ:** อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง



1. กดปุ่ม **เปิด/ปิดงานหมู** (🐷)
ผลลัพธ์: งานหมูจะไม่ทำงาน



2. ในการใช้งานงานหมูเช่นเดิม ให้กดปุ่ม **เปิด/ปิดงานหมู** (🐷) อีกครั้ง
ผลลัพธ์: งานหมูจะกลับมาทำงาน

✉️ โปรดอย่ากดปุ่ม **เปิด/ปิดงานหมู** (🐷) ระหว่างที่กำลังปรุงอาหาร ให้ยกเลิกการปรุงอาหารก่อนที่จะกดปุ่ม **เปิด/ปิด งานหมู**

TH

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

| อุปกรณ์ | ใช้กับไมโครเวฟได้ | หมายเหตุ |
|--|-------------------|---|
| ฟอยล์อะลูมิเนียม | ✓ X | สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป |
| จานรอง | ✓ | ห้ามอุ่นร้อนนานเกิน 8 นาที |
| กระเบื้องและดินเผา | ✓ | กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ |
| จานไฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง | ✓ | อาหารแข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้ |
| บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน | | |
| • กว๊ายโฟม | ✓ | สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้โฟมละลาย |
| • กุ้งกระดาษหรือหนังสือพิมพ์ | X | อาจติดไฟ |
| • กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ | X | อาจเกิดประกายไฟ |
| เครื่องแก้ว | | |
| • ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร | ✓ | ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ |
| • เครื่องแก้วบาง | ✓ | สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าว หากได้รับความร้อนทันที |
| • โถแก้ว | ✓ | ต้องซีดอยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น |
| โลหะ | | |
| • จาน | X | อาจเกิดประกายหรือติดไฟ |
| • ลวดสำหรับมัดปากถุง | X | |
| กระดาษ | | |
| • จาน กว๊าย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ | ✓ | สำหรับการอบเวลาสั้น ๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป |
| • กระดาษรีไซเคิล | X | อาจเกิดประกายไฟ |

พลาสติก

- ภาชนะ ✓ โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง โปรดอย่าใช้พลาสติกแบบเมลามีน
- ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร ✓ สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
- กุ้งแช่แข็ง ✓ X เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้

กระดาษมันหรือกระดาษไข

- ✓ สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนที่อย่างรวดเร็ว การเคลื่อนที่อย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ ดิสไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สแตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระจก และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสมกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่น ผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช กัว ปลา และเนื้อ ซึ่งแข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ซองแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนี้ ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือชีสโกเลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการปรุงอาหาร คุณสามารถปิดหรือครอบได้หลายวิธี: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วทั้งก้อน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพริกซ์) ที่มีฝาปิด อบอุ่นปิดฝาและใช้เวลาให้น้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบอุ่นไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

ต้นอาหารสองครึ่งระหว่างอบ และหนึ่งครึ่งหลังการอบ เติมนเกล็ด เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---------------------------------|----------|-----------|-------------|---------------------|---------------------------------|
| ผักขม | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 9½-10½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| บร็อคโคลี่ | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 8½-9½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) |
| กัว | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 7½-8½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| กัวเขียว | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 9-10 | 2-3 | เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) |
| ผักหลายชนิด (แคโรต/กัว/ข้าวโพด) | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 7½-8½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| ผักหลายชนิด (แบบอาหารจีน) | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 8½-9½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |

TH

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้ซามไฟเร็กซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ซ่อนโต๊ะ) สำหรับผัก 250 กรัม นอกจากนี้ควรใช้น้ำน้อยลง - โปรตุเกตุในตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรตุเกตุในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนเป็นครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลานอบน้อยกว่า

ผักสดควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

| อาหาร | สัดส่วน | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---------------|----------------------|---------------|---------------------|---|
| บร็อคโคลี่ | 250 กรัม 500 กรัม | 4½-5 7-7½ | 3 | หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง |
| กะหล่ำบรัสเซล | 250 กรัม 500 กรัม | 6-6½ 9-9½ | 3 | เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ซ่อนโต๊ะ) |
| แตงกวา | 250 กรัม 500 กรัม | 4½-5 8-8½ | 3 | ผ่าเนยแตงกวาเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน |
| ดอกกะหล่ำ | 250 กรัม 500 กรัม | 5-5½ 8½-9 | 3 | หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งชิ้นขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง |
| Courgettes | 250 กรัม 500 กรัม | 3-3½ 7-7½ | 3 | ผ่าเนยเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ซ่อนโต๊ะ) หรือใส่เนยหนึ่งก้อน อบให้นุ่ม |
| มะเขือม่วง | 250 กรัม 500 กรัม | 3½-4 6-6½ | 3 | ผ่าเนยมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และโรยด้วยน้ำมันาวหนึ่งซ่อนโต๊ะ |
| กระเทียม | 250 กรัม 500 กรัม | 4-4½ 7½-8 | 3 | หั่นเป็นชิ้นซ้อนข้างหนา |
| เห็ด | 125 กรัม 250 กรัม | 1½-2 2½-3 | 3 | เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ผ่าเนยเป็นแฉ่น อย่าเติมน้ำ บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน |
| หัวหอม | 250 กรัม 500 กรัม | 5-5½ 8-8½ | 3 | ผ่าเนยหัวหอมเป็นแฉ่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ซ่อนโต๊ะ) |
| พริกหยวก | 250 กรัม 500 กรัม | 4½-5 7-8½ | 3 | หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ |
| มันฝรั่ง | 250 กรัม 500 กรัม | 4½-5 7½-8½ | 3 | ซังน้ำหมักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน |

| อาหาร | สัดส่วน | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|-----------|----------------------|--------------|---------------------|--|
| หัวผักกาด | 250 กรัม 500 กรัม | 5½-6 8½-9 | 3 | หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋ายาวขนาดเล็ก |

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ซามไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝาเมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากทั้งหมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ซามไฟเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|----------------------------|----------------------|-----------|------------------|---------------------|--|
| ข้าวสวย (พอสุก) | 250 กรัม 375 กรัม | 900 วัตต์ | 15½-16½ 18-19 | 5 | เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล. |
| ข้าวกล้อง (พอสุก) | 250 กรัม 375 กรัม | 900 วัตต์ | 20½-21½ 23-24 | 5 | เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล. |
| ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง) | 250 กรัม 375 กรัม | 900 วัตต์ | 16½-17½ 19-20 | 5 | เติมน้ำเย็น 500 มล. |
| ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช) | 250 กรัม 375 กรัม | 900 วัตต์ | 17½-18½ 20-21 | 5 | เติมน้ำเย็น 400 มล. |
| พาสต้า | 250 กรัม | 900 วัตต์ | 11-12 | 5 | เติมน้ำเย็น 1000 มล. |

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

การอุ่น

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

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ 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 พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยให้เย็นในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระมัดระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วทุกครั้งที่

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่น

ก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากนี้แนะนำให้เป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่อง

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทใส่จานกระเบื้องกันลื่น ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักไว้ประมาณ 2-3 นาทีก่อนนำไปป้อนทารก คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิขณะป้อน: ควรอยู่ระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิด เมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิขณะป้อน: ca. 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

TH

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|--------------------------------|--|-----------|------------------------------|---------------------|---|
| เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ) | 150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย) | 900 วัตต์ | 1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4 | 1-2 | เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว |
| ซूप (แช่เย็น) | 250 กรัม 500 กรัม | 900 วัตต์ | 2½-3 4-4½ | 2-3 | เทในจานหรือชามกระเบื้องกันลิก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน |
| สตูว์ (แช่เย็น) | 350 กรัม | 600 วัตต์ | 5-6 | 2-3 | เทสตูว์ในจานกระเบื้องกันลิก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน |
| พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น) | 350 กรัม | 600 วัตต์ | 4½-5½ | 3 | ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน |
| พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น) | 350 กรัม | 600 วัตต์ | 5-6 | 3 | ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องกันลิก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน |
| อาหารชุด (แช่เย็น) | 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม | 600 วัตต์ | 4½-5½ 5½-6½ 6½-7½ | 3 | จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ |

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|--|--------------------|-----------|--|---------------------|---|
| อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อ) | 190 กรัม | 600 วัตต์ | 30 วินาที | 2-3 | เทใส่จานกระเบื้องกันลิก อบโดยปิดฝาดนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด |
| อาหารผสมสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้) | 190 กรัม | 600 วัตต์ | 20 วินาที | 2-3 | เทใส่จานกระเบื้องกันลิก อบโดยปิดฝาดนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด |
| นมสำหรับทารก | 100 มล. 200 มล. | 300 วัตต์ | 30-40 วินาที 1 นาที 10 วินาทีถึง 1 นาที 20 วินาที | 2-3 | เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา เขย่าให้เข้ากัน และพักเป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบ อุณหภูมิอย่างละเอียด |

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

การละลายน้ำแข็ง

ไม่มีใครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปปรุงอาหาร น้ำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้มีน้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง ของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจสอบดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้ร้อนจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหั่นส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านบนนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้มีน้ำแข็งละลายทั่วทั้งชิ้น เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: การละลายน้ำแข็งจะมีประสิทธิภาพมากขึ้น ถ้าทำให้เป็นเนื้อชิ้นเล็ก ๆ

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

การละลายอาหารแช่แข็งทุกประเภทควรใช้ระดับพลังงานสำหรับการละลายน้ำแข็ง (180 วัตต์)

| อาหาร | สัดส่วน | เวลา (นาที) | เวลาพัก อาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|-----------------------------------|-------------------|--------------|----------------------|---|
| เนื้อ | | | | |
| เนื้อสับ | 500 กรัม | 13-15 | 15-30 | วางเนืบบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หั่นส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง |
| เนื้อหมูเป็นชิ้น | 250 กรัม | 7-8 | | |
| เปิดหรือไก่ | | | | |
| ไก่เป็นชิ้น | 500 กรัม (2 ชิ้น) | 14-15 | 15-60 | ชิ้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หั่นส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรือกินด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง |
| ไก่ทั้งตัว | 1200 กรัม | 32-34 | | |
| ปลา | | | | |
| ชิ้นเนื้อปลา (ฟีเลต์) | 200 กรัม | 6-7 | 10-25 | วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หั่นส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง |
| ปลาทั้งตัว | 400 กรัม | 11-13 | | |
| ผลไม้ | | | | |
| เบอร์รี่ | 250 กรัม | 6-7 | 5-10 | วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่) |
| ขนมปัง | | | | |
| ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม) | 2 ชิ้น 4 ชิ้น | 1-1½ 2½-3 | 5-10 | วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวตั้ง (เหมือนทอดออย) บนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง |
| ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช | 250 กรัม | 4½-5 | | |

TH

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

การย่าง

ขดลวดสำหรับย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุณหภูมิเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

อุปกรณ์สำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและซาลาหมัมนวดวัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แชนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีที่อบปิ้ง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากนี้มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว เตาอบรุ่นนี้สามารถทำงานแบบผสมได้สามแบบ: 600 W + ย่าง, 450 W + ย่าง และ 300 W + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการปรุงแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

ข้อสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากนี้มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มีฉะนั้น ให้อุ่นจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้ คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยกรย่างเป็นเวลา 3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหารสด | สัดส่วน | กำลังไฟ | 1. ตำแหน่ง สอง (นาทีก) | 2. ตำแหน่ง สอง (นาทีก) | คำแนะนำ |
|---------------------------------------|--|--------------|------------------------------|------------------------------|---|
| ขนมปังแผ่น | 4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม) | ย่างเท่านั้น | 5-6 | 3-4 | วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง |
| มะเขือเทศย่าง | 400 กรัม (4 ชิ้น) | 300W+ย่าง | 7½-8½ | - | หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไฟริเอ็กซ์ แบบเรียบ วางบนตะแกรงแบบสูง พัก อาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| ขนมปังมะเขือเทศ- ชีส | 4 ชิ้น (300 กรัม) | 300W+ย่าง | 5½-6½ | - | บีงขนมปังก่อน วางขนมปังบีงพร้อม ท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง วางตะแกรง บนภาดเคลือบโลหะ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| โทสต์ข้าวสวย (แอม ลับปะรด แผ่นชีส) | 4 ชิ้น (500 กรัม) | 450W+ย่าง | 6½-7½ | - | บีงขนมปังก่อน วางขนมปังบีงพร้อม ท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง วางตะแกรง บนภาดเคลือบโลหะ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| มันฝรั่งอบทั้งเปลือก | 2x 200 กรัม 2x 400 กรัม | 600W+ย่าง | 5-6 8½-9½ | 3-4 5-6 | หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางมัน ฝรั่งสองหัวไว้ตรงข้ามกัน กรณีที่มีสี่หัว ให้วางเป็นวงกลมบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 3-5 นาที |
| กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (แซ่เย็น) | 800 กรัม | 600W+ย่าง | 16-17 | - | วางกราแตงสดในจานแก้วไฟริเอ็กซ์ สี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดใหญ่ วางจาน บนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| ลาซาญูกา (แซ่เย็น) | 800 กรัม | 600W+ย่าง | 17-18 | - | วางลาซาญูกาสดในจานแก้วไฟริเอ็กซ์ สี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดใหญ่ วางจานบน ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2- 3 นาที |
| แอปเปิลอบ | 4 ลูก (ประมาณ 800 กรัม) | 300W+ย่าง | 13-15 | - | คว้านไส้แอปเปิลและยึดด้วยลูกเกต และแอม ใส่อัลมอนต์ฝานบาง ๆ ไว้ด้าน บน วางแอปเปิลบนจานแก้วไฟริเอ็กซ์ แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ |
| ไก่เป็นชิ้น | 500 กรัม (2 ชิ้น) 800 กรัม (4 ชิ้น) | 300W+ย่าง | 10-11 12-13 | 9-10 11-12 | ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว ชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลาง ตะแกรงแบบสูง วางตะแกรงบนภาด เคลือบโลหะ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |

| อาหารสด | สัดส่วน | กำลังไฟ | 1. ตำแหน่ง สอง (นาทีก) | 2. ตำแหน่ง สอง (นาทีก) | คำแนะนำ |
|---------------------------|--------------------------|--------------|------------------------------|------------------------------|---|
| แลมบ์ซอป (สุก ปานกลาง) | 500 กรัม (4 - 5 ชิ้น) | ย่างเท่านั้น | 12-14 | 10-12 | ใช้แปรงทา น้ำมันและเครื่องเทศบน เนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง วางตะแกรงบนภาดเคลือบโลหะ พัก อาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง |
| สเต็กหมู | 650 กรัม (4 ชิ้น) | MW + ย่าง | 300W + ย่าง 13-14 | ย่าง เท่านั้น 9-10 | ใช้แปรงทา น้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็ก หมู วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง วาง ตะแกรงบนภาดเคลือบโลหะ พักอาหาร เป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง |
| ปลาย่าง | 650 กรัม (2 ชิ้น) | 300W+ย่าง | 10-11 | 9-10 | ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพร และเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลัดด้านหัวและหาง) บนตะแกรง แบบสูง วางตะแกรงบนภาดเคลือบโลหะ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |

TH

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที นอกจากนี้ระบุไว้เป็นอย่างอื่น ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|--|--|------------------------------|-------------|---|
| เบอร์เกอร์ (ดิบและแช่แข็ง) | 2 ชิ้น (125 กรัม) 4 ชิ้น (250 กรัม) | 450W+ย่าง | 5-6 8-9 | วางเบอร์เกอร์ดิบเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจากผ่านไป 3 นาที (125 กรัม) และหลังจากผ่านไป 5 นาที (250 กรัม) นำเบอร์เกอร์ไปใส่ขนมปัง |
| แฮมเบอร์เกอร์ ซีสเบอร์เกอร์ ฯลฯ (สุกอบพร้อมขนมปัง) | 2 ชิ้น (300 กรัม) | 600W+ย่างโดยไม่ต้องอุ่นเตาอบ | 5-6 | นำเบอร์เกอร์แช่แข็งวางคู่กับในจานที่ไม่ติดไฟ วางจานลงบนจานหมุนโดยตรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง) | 400 กรัม | 450W+ย่าง | 14-16 | วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพริกซ์ วางจานบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| ฟิชกราแตง | 400 กรัม | 450W+ย่าง | 20-22 | ใส่ฟิชกราแตงในจานแก้วไพริกซ์รูปสี่เหลี่ยม ผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |

การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน ขจัดความชื้นและพัฒนารสชาติที่นุ่มนวลด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนนุ่มนวล

อุปกรณ์สำหรับการอบด้วยความร้อน:

ในการอบด้วยความร้อน โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับเตาอบเท่านั้น

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบด้วยความร้อน:

อาหารที่มีเนื้อสัตว์จะเหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน (เค้ก พาย ฯลฯ)

ไมโครเวฟ+ความร้อน

การทำงานแบบนี้ผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ

การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายความร้อนด้วยพัดลมที่ด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:

ภาชนะต้องเป็นแบบที่ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับ

การอบด้วยไมโครเวฟ+การย่าง

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+ความร้อน:

เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปอจจ์เค้ก พายและดรัมเบล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับอาหารสด เช่นพาย/คัส พิชซ่า และเนื้อ

อุณหภูมิที่ได้ถูกหมักตามต้องการ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหารสด | สัดส่วน | กำลังไฟ | 1. ด้าน ที่สอง (นาทิจ) | 2. ด้าน ที่สอง (นาทิจ) | คำแนะนำ |
|---|-----------------------|--|------------------------------|------------------------------|--|
| พาย/คัส พาย/คัสสำหรับอบ (อบสำเร็จและแช่เย็น) | 200 กรัม 400 กรัม | 300 W +180°C | 6-7 10-11 | - | วางพาย/คัสที่แช่เย็นบนกระดาษ ที่ตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| พิชซ่า พิชซ่าแช่เย็น (อบแล้ว) | 300 - 400 กรัม | 600 W +220°C | 6-7 | - | วางบนตะแกรงแบบสูง พักอาหาร เป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |
| เนื้อ โรสตัดบีฟ/โรสตัดแลมบ์ (สุกปานกลาง) | 1200 - 1300 กรัม | ด้านบนเดียว 600W + 160°C สองด้าน 600W + อย่าง | 20-22 | 13-15 | ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และ ปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบต่ำโดยเริ่มจากด้าน มันอยู่ข้างล่าง วางตะแกรงบนภาชนะ เคลือบโลหะ หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์ อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที |
| ไก่อบ | 900 กรัม 1300 กรัม | 450 W +250°C | 14-16 18-20 | 12-14 14-16 | ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศ ให้ทั่ว วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านบน ของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้กอกอยู่ ด้านบน วางตะแกรงบนภาชนะเคลือบ โลหะ พักอาหาร 5 นาที |

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับขนมปังก้อน ขนมปังและเค้ก

อุณหภูมิที่ได้ถูกหมักตามต้องการ นอกจากนี้แนะนำให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาทิจ) | คำแนะนำ |
|--|--|----------------------------------|----------------|---|
| ขนมปังก้อน (โรส) ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ) | 4-6 ชิ้น (ขึ้นละประมาณ 50 กรัม) | ใช้ความร้อนเท่า นั้น 180°C | 3-4 | วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรง แบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำ ออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| ขนมปังก้อน (ยังไม่อบ) | 4-6 ชิ้น (ขึ้นละ ประมาณ 50 กรัม) | 100 W + 200°C | 7-8 | วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรง แบบสูง ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำ ออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| ขนมปังก้อน (แช่เย็น) | 200 กรัม (4 ชิ้น) 400 กรัม (8 ชิ้น) | 180 W +220°C | 10-11 15-16 | วางขนมปังก้อนบนกระดาษสำหรับ อบเป็นวงกลมที่ตะแกรงแบบต่ำ โปรด ใช้ถุงมือกันความร้อนขณะที่นำออก จากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| ขนมปัง ขนมปังกระเทียม (ยังไม่ อบและแช่แข็ง) | 200 กรัม (1 ชิ้น) | 180 W +220°C | 7-8 | วางบนภาชนะแช่แข็งบนกระดาษสำหรับ อบ ใช้ตะแกรงแบบสูง ใช้ถุงมือกัน ความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พัก อาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |
| แป้งขนมปังสีขาว (แช่แข็ง) | 750 กรัม | 180 W +220°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ | 21-23 | ใส่แป้งเด็กในจานโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดเล็กสี่ด้าน (ความยาว 25 ซม.) กรีดให้เป็นรอยตื้นตามยาว วาง ขนมปังบนตะแกรงแบบต่ำ พัก อาหารเป็นเวลา 5-10 นาที |
| แป้งและโรซขนมปังสี น้ำตาล (เชื้อมักก็มีฮีสต์) | 750 กรัม | 180 W +220°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ | 28-30 | ใส่แป้งเด็กในจานโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดเล็กสี่ด้าน (ความยาว 25 ซม.) กรีดให้เป็นรอยตื้นตามยาว วางขนม ปังบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหาร เป็นเวลา 5-10 นาที |

TH

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับขนมปังก้อน ขนมปังและเค้ก (ต่อ)

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|---|----------------------|------------------|-------------|---|
| เค้ก มาร์เบิลเค้ก (แบบเตอร์เค้ก) | 500 กรัม | 180 W + 220°C | 19-21 | ใส่แป้งเค้กในภาชนะแก้วไฟริช กลมขนาดเล็ก (เส้นผ่าศูนย์กลาง 18 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที |
| ดัตช์บัตเตอร์ (แบบเตอร์เค้ก) | 800 กรัม | 180 W + 220°C | 22-23 | วางแป้งเค้กในภาชนะแก้วไฟริช สี่เหลี่ยมผืนผ้า (ความยาว 28 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที |
| สปองจ์เค้ก | 250 กรัม | 220°C + 180 W | 11-13 | ใส่แป้งเค้กในภาชนะแก้วไฟริชกลม ขนาดเล็ก (เส้นผ่าศูนย์กลาง 18 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที |
| ฟรุตเฟลน (แบบเตอร์เค้ก) | 400 กรัม | 220°C + 180 W | 17-18 | ใช้ภาชนะแก้วไฟริชแบบกลม และกันแบน (เส้นผ่าศูนย์กลาง 25 ซม.) ใช้กระดาษสำหรับอบคลุม ด้านล่างของภาชนะ และวาง แป้งลงไป วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากพักอาหารเป็นเวลา 20 - 30 นาที ให้ตกแต่งหน้าเค้กด้วยผลไม้ และโรยน้ำตาล |
| เพสทรีสวด (เบิ่งฮีสต์, แบบมีไส้) | 250 กรัม (5 ชิ้น) | 100 W + 200°C | 11-12 | วางก้อนแป้งสวดเป็นวงบน กระดาษ สำหรับอบบนตะแกรง แบบต่ำ ปล่อยให้ตรงกลางว่างไว้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออก จากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| มัฟฟิน | 400 กรัม (6 ชิ้น) | 180 W + 200°C | 14-16 | วางแป้งเค้กในภาชนะมัฟฟินโลหะ สี่ด้าน วางมัฟฟินบนตะแกรงแบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออก จากเตา พักอาหาร 5 นาที |

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|--------|----------|------------------|-------------|--|
| บราวน์ | 650 กรัม | 180 W + 200°C | 20-22 | วางแป้งในภาชนะแก้วไฟริช สี่เหลี่ยมผืนผ้า วางบราวน์บนตะแกรงแบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำ ออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที |

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับอาหารแช่แข็ง เช่นขนมปังก้อน ขนมปัง เค้ก และเพสตรี
อุณหภูมิให้อุ่นหมุกตามต้องการ นอกจากนี้แนะนำให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|---|--------------------------------|--------------------------------|-------------|---|
| ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ) | 6 ชิ้น (ขึ้นและประมาณ 50 กรัม) | 180 W + 200°C | 6-7 | วางเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที |
| ขนมปังก้อน (ยังไม่อบ) | 6 ชิ้น (ขึ้นและประมาณ 50 กรัม) | 180 W + 200°C | 6½-7½ | วางเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที |
| ครัวซองต์ (อบแล้ว) | 4 ชิ้น (ขึ้นและประมาณ 50 กรัม) | 180 W + 200°C | 4-5 | วางครัวซองต์บนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |
| บาคเกต / ขนมปังกระเทียม (ยังไม่อบ) | 200 - 250 กรัม (1 ชิ้น) | 180 W + 200°C | 9-10 | วางบาคเกตแช่แข็งบนกระดาดสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |
| บาคเกต + ท็อปปิง (เช่น มะเขือเทศ ชีส แฮม ฯลฯ) | 250 กรัม (2 ชิ้น) | 450 W + 200°C | 6-7 | วางบาคเกตแช่แข็งดูกินบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |
| เค้ก (อบแล้ว พร้อมไส้ผลไม้) | 400 - 500 กรัม | 180 W + 180°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ | 8-10 | วางเค้กบนกระดาดสำหรับอบ วางเด็กชิ้นเล็กบนตะแกรงแบบต่ำ และวางตั้งเด็กที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางขนาดใหญ่บนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 15-30 นาทีหลังการอบ คำแนะนำ: พักเค้กไว้นาน และเชิฟฟ์ในขณะที่กำลังอุ่น |
| พิซซ่าเพสตรี (แบ่งสด มีไส้) | 250 กรัม (5-6 ชิ้น) | 180 W + 220°C | 10-11 | วางเพสตรีบนกระดาดสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับพิซซ่า พาสต้า ซุปส์และนิกเก็ตแช่แข็ง
อุณหภูมิให้อุ่นหมุกตามต้องการ นอกจากนี้แนะนำให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

TH

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|--------------------------------------|----------------|---------------|-------------|--|
| พิซซ่า (ยังไม่อบ) | 300 - 400 กรัม | 600 W + 250°C | 12-14 | วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |
| บาคเกตที่มีท็อปปิงสองชั้น (ยังไม่อบ) | 2 x 125 กรัม | 300 W + 220°C | 10-12 | วางบาคเกตสองชั้นบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ |
| ลาซาลูญา แคนเนลโลนี | 400 กรัม | 450 W + 200°C | 20-22 | วางในงานแก้วไฟเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางลาซาลูญาแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| กราแดง (มักกะรณี, ทอร์เทลลินี) | 400 กรัม | 450 W + 200°C | 18-20 | วางในงานแก้วไฟเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางกราแดงแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที |
| โดรเตก (ช่องว่างประเภท มินัฟริง) | 500 กรัม | 180 W + 250°C | 16-18 | วางโดรเตกบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที |

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

เคลือบลับพิเศษ

การละลายเนย

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

การละลายชีสโกเลต

ใส่ชีสโกเลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนชีสโกเลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้กึ่งมือกั้นความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

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 (สำหรับเด็กและกาโต)

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

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้วที่มีขนาดเหมาะสม
และมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ ใส่ลงในขวดแยม
ที่มีฝาปิดสนิท พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม
คำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้วไฟเร็กซ์ที่มีขนาด
พอเหมาะและมีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนต์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนต์แผ่นเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลาย ๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้กึ่งมือกั้นความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การทำความสะดวกเตาไมโครเวฟ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ของเตาไมโครเวฟ เพื่อให้ไมให้มีไขมันและเศษอาหารสะสมอยู่:

- **ผิวหน้าด้านในและด้านนอก**
- **ประตูและซี่ลวดประตู**
- **จานหมุนและวงแหวน**



ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซี่ลวดประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท



การไม่รักษาความสะดวกเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ซักทำความสะอาดที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เตาอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และซักกลับไม่พึงประสงค์ ให้อ่างถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำนจานหมุนและให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างงานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ



ห้าม ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ **ห้าม** ใช้สารซักฟอกหรือสารทำลายทางเคมีเด็ดขาด
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อทำความสะอาดซี่ลวดประตูไม่ให้มีเศษอาหาร:

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบถ้าประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย:

- บานพับเสียหาย
- ซีลซีกรอน
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

- ☞ **ห้าม** กอดโครงภายนอกของเตาอบ ถ้าเตาอบเกิดข้อผิดพลาดหรือต้องมีการซ่อมบำรุง หรือ หากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของเครื่อง:
 - กอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
 - ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

- ✉ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
 - **สาเหตุ:** ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

รายละเอียดด้านเทคนิค

SAMSUNG ทำทุกวิถีทางเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้นแจ้งให้ทราบ

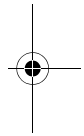
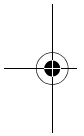
| | |
|--------------------------|---|
| การจ่ายไฟ | กระแสสลับ 220V ~ 50 Hz |
| การใช้พลังงาน | |
| พลังงานสูงสุด | 3100 วัตต์ |
| ไมโครเวฟ | 1400 วัตต์ |
| ย่าง (ชดลวดความร้อน) | 1300 วัตต์ |
| ความร้อน (ชดลวดความร้อน) | 1700 วัตต์ |
| กำลังไฟฟ้า | 100 วัตต์ / 900 วัตต์ – 6 ระดับ (IEC-705) |
| ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน | 2450 เมกะเฮิร์ตซ์ |
| ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) | |
| ด้านนอก | 556 x 557 x 324 มม. |
| ช่องของเตาอบ | 369 x 391.7 x 252 มม. |
| ปริมาตร | 1.3 ลูกบาศก์ฟุต |
| น้ำหนัก | |
| พร้อมบรรจุภัณฑ์ | 30 กก. โดยประมาณ |
| สุทธิ | 24 กก. โดยประมาณ |

TH



บันทึก

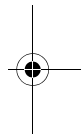
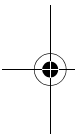
TH





บันทึก

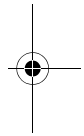
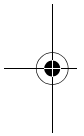
TH





บันทึก

TH





บันทึก

TH

