

สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

เตาไมโครเวฟโตชิบา พร้อมระบบอบไอน้ำความร้อนสูง
คู่มือการใช้งาน



- ขอขอบคุณที่กรุณามอบความไว้วางใจในการเลือกซื้อเตาไมโครเวฟโตชิบา พร้อมระบบอบไอน้ำความร้อนสูง
- เพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและทำความเข้าใจคำแนะนำทั้งหมดที่อยู่ในคู่มือก่อนเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์
- หลังจากอ่านแล้ว ควรเก็บคู่มือไว้ใกล้ตัวเสมอ
- กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้รับใบรับประกันสำหรับผลิตภัณฑ์นี้จากตัวแทนจำหน่ายแล้ว

รุ่น

ER-TD5000C

TOSHIBA



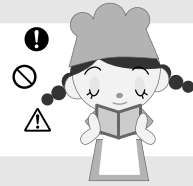
ก่อนเริ่มใช้งาน ให้แน่ใจว่าได้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้!

ขั้นตอนที่

1

อ่าน “ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย” (หน้า 2-8)

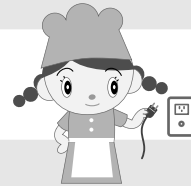
* โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด



ขั้นตอนที่

2

เสียบ ปลั๊กไฟ



ขั้นตอนที่

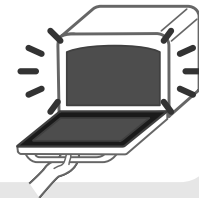
3

เปิด/ปิด ประตู (หน้า 10)



DEMO สัญลักษณ์นี้จะแสดงขึ้นเมื่ออยู่ในโหมดสาธิต ควรใช้งานหลังจากออกจากโหมดสาธิตแล้วเท่านั้น (กรุณาอ่าน "ถ้าหน้าจอแสดงผลปรากฏข้อความต่อไปนี้" หน้า 57)

เปิดประตูเพื่อให้ไฟฟ้าเข้าเครื่อง



ขั้นตอนที่

4

การอบเครื่องเปล่า / การกำจัดกลิ่น (หน้า 18)

* ให้เครื่องทำงานครั้งแรกโดยไม่มีอาหาร (เครื่องเปล่า) เพื่อเป็นการกำจัดกลิ่นและน้ำมันที่ตกค้างเมื่อเสร็จสิ้นเครื่องยังร้อน กรุณาทิ้งให้เย็นก่อนการใช้งาน



เมื่อทำตามขั้นตอน 1 ~ 4 เสร็จแล้ว

เริ่มการใช้งาน! โปรดอ่านหน้า 14~17 และ 20~21 ก่อนการใช้งาน

การอุ่นร้อน ข้าวสวยและกับข้าว.....หน้า 22~24 · 32

การต้ม ผักต้ม.....หน้า 28 · 31

การอุ่นร้อน นมสดหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์.....หน้า 26 · 27

การอุ่นร้อน อาหารทอด.....หน้า 28 · 32

ละลายอาหารแช่แข็ง เนื้อและปลาแช่แข็ง.....หน้า 28 · 30

* รายชื่ออาหารข้างต้นสำหรับการใช้งานปกติ นอกเหนือจากอาหารดังกล่าวข้างต้น ให้ดูที่ "สารบัญ" ทางด้านขวามือ

ข้อควรระวังก่อนการใช้ระบบไมโครเวฟ

- กรุณาวางอาหารโดยตรงที่พื้นล่างของเตาอบ ไม่ควรใช้ ถาดโลหะ ถาดทรงสูง และตะแกรง
- * เครื่องหมาย ((•••)) จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล



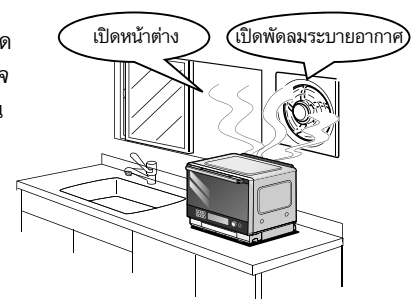
ใช้งานโดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์เสริม



เมื่อใช้งานกับตัวทำความร้อน (อบหรือย่าง)

กรุณาเคลื่อนย้ายสวิตช์เลี้ยงออกจากห้องก่อนการใช้งาน

- โดยเฉพาะเวลาใช้ครั้งแรก เมื่อน้ำมันในเตาเผาไหม้หมด โดยการอบเตาเปล่าแล้วอาจจะมีการปล่อยควันและกลิ่นออกมา
- โปรดย้ายนหรือสิ่งอื่นที่ไวต่อควันและกลิ่นออกไปที่ห้องอื่นและเปิดพัดลมระบายอากาศหรือเปิดหน้าต่าง





สามารถทำอะไรได้บ้างนะ?

ประตูห่อระบบ

เริ่มเพียงปุ่มเดียว **Reheat การอุ่นร้อน**

เพิ่มความนุ่มให้กับอาหาร **อุ่นร้อนด้วยไอน้ำ**

เพิ่ม + ไอน้ำ

อีกวิธี **หมนลูกบิด** **ใช้งานง่ายและสะดวก ไมโครเวฟ Microwave**

ปรับอุณหภูมิตามต้องการ **Desired Temp.**

90°C

-10°C

★ละลายเนยแข็ง
★ไอศกรีมนุ่มขึ้น

เพิ่ม + ไอน้ำ

นุ่มลงอย่างรวดเร็ว **ไมโครเวฟไอน้ำ Steam microwave**

ประตูชงกาแฟระบบ

สำหรับลดเวลาการอบ **Convection การอบ** **ความถี่สูงถึง 350°C**

ไอน้ำความร้อนสูงจะเป็นตัว **Superheated steam ไอน้ำความร้อนสูง** **ความถี่สูงถึง 300°C**

ผิวหน้าจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทองด้วยความร้อนสูงจากด้านบน

Grill การย่าง

Hybrid แบบผสม

การทำงานร่วมกับการอบและไอน้ำ ความร้อนสูงเพื่อเป็นการลดไขมันส่วนเกินในอาหารและเป็นการเพิ่มรสชาติ

ประตูระบบ

ระบบไอน้ำใช้สำหรับอาหารนิ่ง **Steamed การนึ่งไอน้ำ**

สำหรับการกักเก็บรสชาติดั้งเดิมของส่วนประกอบอาหารเมื่อทำงานที่อุณหภูมิต่ำ **Low Temp. Steam การนึ่งด้วยไอน้ำอุณหภูมิต่ำ**

* แสดงภาพมุมมองภายในเตาอบ เพื่อใช้ประกอบคำอธิบายเท่านั้น

สัญลักษณ์ตามคู่มือเล่มนี้จะประกอบไปด้วย

หน้าจอแสดงผล **ไฟแสดง Microwave ไฟกระพริบ - Microwave -**

การทำงานพร้อมระบบไอน้ำ **ไอน้ำ**



สารบัญ

การเตรียมก่อนการใช้งานและข้อมูลสำคัญ

ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย	2-8
ส่วนประกอบและหน้าที่การใช้งาน	9-13
กลไกการให้ความร้อน	14-15
ลักษณะบรรจุที่ควรใช้และไม่ควรใช้	16-17
การอบเตาเปล่า / การกำจัดกลิ่น	18
คำแนะนำวิธีการใช้งาน	19
คำแนะนำในการให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ	20-21

วิธีการทำอาหาร

การทำอาหาร แบบอัตโนมัติ

วิธีอุ่นข้าวและอาหาร	22
เคล็ดลับในการใช้ “การอุ่นร้อน” อย่างคล่องแคล่ว	23-24
การทำอาหารแบบไร้น้ำมัน / ผสมผสาน เมนูที่ใช้ภาชนะสูง และการทำอาหารเมนูง่ายๆ และรวดเร็ว	25
การอุ่นนมและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	26
เคล็ดลับในการใช้ “อุ่นเครื่องต้ม” อย่างคล่องแคล่ว	27
เมนูอัตโนมัติสำหรับปุมลูกบิด	28-29
เคล็ดลับการใช้เมนูปุมลูกบิดอย่างคล่องแคล่ว	30-33

การทำอาหาร แบบกำหนดเอง

การทำอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ	34-35
การปรับอุณหภูมิตามต้องการ	36-37
การทำอาหารด้วยการอบ	38-39
การหมักแบ่งให้ฟู	40
การย่าง	41
นึ่ง / ไมโครเวฟพร้อมกับไอน้ำ	42-43
การอบแบบใช้ไอน้ำความร้อนสูง / ไฮบริด (แบบผสม)	44-45
ตารางเวลาสำหรับทำอาหารแบบกำหนดเอง	46

คำแนะนำ

สัญญาณเสียงเตือน	47
การทำความสะอาด	48-51
คำถามที่พบบ่อย	52
ถ้าอาหารไม่เป็นไปตามต้องการ	53-56
ถ้าหน้าจอแสดงผล ปรากฏข้อความต่อไปนี้	57
ก่อนขอรับบริการซ่อมแซม	58-59
รายละเอียดจำเพาะ	ปกหลัง

* โปรดดูสูตรอาหารจากคู่มือทำอาหาร

ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย

ปฏิบัติตามเพื่อความปลอดภัย

- ผลิตภัณฑ์และคู่มือการใช้งานเล่มนี้ มีเนื้อหาสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้งานเพื่อป้องกันอันตรายต่อผู้ใช้หรือบุคคลอื่นรวมทั้งทรัพย์สิน หลังจากทำความเข้าใจเนื้อหาการบ่งชี้และสัญลักษณ์ต่อไปนี้ให้ดีแล้ว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำเรื่องความปลอดภัยอย่างเคร่งครัด
- กล่าวถึงระดับของอาการบาดเจ็บและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นได้ ในกรณีที่ใช้ผลิตภัณฑ์โดยไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย
- กล่าวถึง คำแนะนำที่ควรปฏิบัติตาม โดยจำแนกตามสัญลักษณ์



อันตราย

การกระทำที่มีความเสี่ยงสูงซึ่งก่อให้เกิด "การบาดเจ็บสาหัส" หรือ "ถึงแก่ชีวิต"



การกระทำที่ "ต้องห้าม" ที่ห้ามทำโดยเด็ดขาด



คำเตือน

การกระทำที่ก่อให้เกิด "การบาดเจ็บเล็กน้อย" หรือ "ความเสียหายที่อยู่อาศัย/ทรัพย์สิน"



การกระทำที่ห้าม "ควรปฏิบัติตามคำแนะนำ"



ข้อควรระวัง

การกระทำที่อาจมีความเสี่ยงก่อให้เกิด "การบาดเจ็บเล็กน้อย" หรือ "ความเสียหายที่อยู่อาศัย/ทรัพย์สินของท่าน"



การกระทำที่ห้าม "ควรให้ความสนใจ"

ข้อแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ
อ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต

เตาอบมีชิ้นส่วนไฟฟ้าแรงสูง



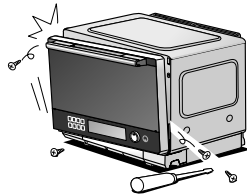
อันตราย



ห้ามถอดประกอบ
ประกอบ
เครื่อง

ห้ามถอดประกอบ ซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง

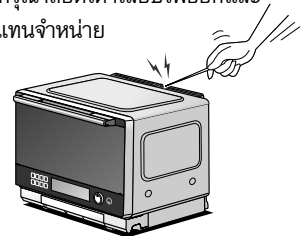
อาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าดูดและการบาดเจ็บ ฉะนั้นเมื่อเกิดอาการผิดปกติ ควรรีบแจ้งศูนย์บริการ และทำการซ่อมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญของโตชิบา



ข้อห้าม

ห้ามสอดนิ้ว สิ่งแปลกปลอมจากภายนอกหรือวัสดุประเภทโลหะ เช่น เข็มหรือลวด ตามช่องระบายอากาศหรือช่องดูดอากาศของเครื่องหรือช่องอื่นๆ

อาจก่อให้เกิดไฟฟ้าช็อต/การบาดเจ็บ หากมีสิ่งแปลกปลอมเข้าไปในตัวเครื่อง กรุณาถอดเต้าเสียบไฟออกและติดต่อศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่าย



การจัดการกับปลั๊กไฟ / สายไฟ / เต้าเสียบไฟฟ้า



คำเตือน



แหล่งจ่ายไฟตาม
ที่ระบุไว้

ให้ต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับแหล่งจ่ายไฟตามที่ระบุไว้ที่ผลิตภัณฑ์

การใช้แหล่งกำเนิดไฟร่วมกับอุปกรณ์อื่นๆ โดยการพ่วง อาจทำให้เกิดไฟช็อตและเป็นอันตราย



ข้อห้าม

ห้ามใช้สายไฟหรือเต้าเสียบที่ชำรุด หรือเต้าเสียบไม่แน่น

หากสายไฟหรือเต้าเสียบชำรุด ต้องให้บุคลากรที่ชำนาญงานตรวจสอบ และซ่อมแซมเท่านั้น ไม่เช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าช็อต และอัคคีภัยได้หากสายไฟชำรุด



เสียบปลั๊กให้แน่นและถูกต้อง

เพราะอาจก่อให้เกิดไฟฟ้าช็อตและ/หรือไฟไหม้ เนื่องจากเกิดความร้อน

การจัดการกับปลั๊กไฟ / สายไฟ / เต้าเสียบ (ต่อ)



คำเตือน



ห้ามทำให้สายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด

การกระทำต่อไปนี้อาจทำให้สายไฟขาดจนเกิดไฟไหม้หรือไฟช็อต ได้แก่ วางสายไฟใกล้กับจุดที่มีความร้อนสูง เช่น ช่องระบายอากาศ หรือปิด งอ มัด และวางของหนักทับ เป็นต้น



ห้ามถอดเต้าเสียบหากมือเปียก

อาจเกิดไฟฟ้าช็อต

ห้ามสัมผัสด้วยมือเปียก



กรุณาดึงเต้าเสียบออกเมื่อไม่ได้ใช้เครื่องเป็นเวลานาน

ดึงเต้าเสียบออก

มิฉะนั้น อาจทำให้เกิดไฟรั่วหรือไฟไหม้ในกรณีที่เกิดลัดวงจรของฉนวน



ห้ามใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าเมื่อประตูกักตุนเสียหาย

ข้อห้าม

ควรมีการตรวจสอบสภาพของเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ หากประตูหรือวัสดุกันรั่วของประตูชำรุด ต้องไม่ใช่เตาไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมให้เรียบร้อยจากบุคลากรที่ชำนาญงาน กรุณานำส่งซ่อมที่ศูนย์บริการ



เช็ดฝุ่นผงที่ติดอยู่กับตัวเต้าเสียบและขาเต้าเสียบด้วยผ้าที่แห้ง

กรุณาเช็ดฝุ่น

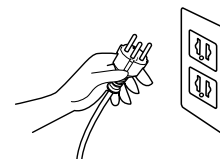
หากมีฝุ่นเกาะหนาที่เต้าเสียบ อาจทำให้ฉนวนเสื่อมสภาพเนื่องจากความชื้นและอาจทำให้เกิดอัคคีภัย



เมื่อถอดเต้าเสียบออกจากเต้ารับ กรุณาจับที่ตัวเต้าเสียบแล้วดึง

จับเต้าเสียบแล้วดึง

หากจับที่สายไฟแล้วดึง สายไฟอาจชำรุดเสียหายและก่อให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรืออัคคีภัย



อันตรายที่เกิดจากการซ่อม

คลื่นไมโครเวฟ

การดำเนินการบำรุงรักษาใดๆ หรือการซ่อมที่ต้องมีการถอดที่ปิดที่มีหน้าที่ป้องกันการรั่วไหลของไมโครเวฟโดยตรง เป็นเรื่องอันตรายต่อทุกคน นอกจากบุคลากรที่ชำนาญงาน

การติดตั้งผลิตภัณฑ์



คำเตือน



ก่อนการใช้งาน กรุณานำห่อหุ้มออกให้หมด

นำวัสดุห่อหุ้มออก

หากไม่นำออกให้หมด วัสดุห่อหุ้มอาจเสี่ยงต่อการติดไฟซึ่งง่ายต่อการเกิดอัคคีภัย



เก็บหีบห่อถุงพลาสติกไว้ให้ห่างจากมือเด็กหรือกำจัดทิ้งลงถังขยะ

หากเด็กนำมาครอบศีรษะ อาจอุดปากหรือจุกทำให้หายใจไม่ออก



ห้ามวางของหรือวัสดุที่ติดไฟง่าย รวมไปถึงวัสดุที่ไม่ทนต่อความร้อนวางบนหรือใกล้ตัวเครื่อง เก็บให้ห่างจากกระเบื้องสเปร์ย

ข้อห้าม

เพราะอาจทำให้เกิดอัคคีภัย

มีความเสี่ยงที่กระเบื้องสเปร์ยอาจติดไฟหรือระเบิดได้

อย่าวางตัวเครื่องไว้บนเสื่อ พรม ผ้าปูโต๊ะ หรือวัสดุคล้ายกัน หรือวางใกล้ผ้าม่าน

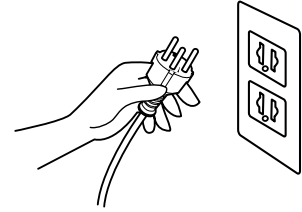
อย่าวางตัวเครื่องใกล้เฟอร์นิเจอร์หรือผนังที่ไม่ทนร้อน มิฉะนั้นเฟอร์นิเจอร์หรือผนังอาจเสียหายได้ ดังนั้นให้วางเตาอบห่างจากสิ่งดังกล่าว

การติดตั้งผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

⚠ คำเตือน



กรุณาใช้งานกับเต้ารับที่มีช่องต่อสายดิน
 เพื่อความปลอดภัย กรุณาใช้งานกับเต้ารับที่มีช่องต่อสายดิน
 กรุณาต่อ เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
 สายดิน



- กรุณาตรวจสอบสภาพเครื่องเตาอบไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอ ถ้าประตูหรืออุปกรณ์ป้องกันต่างๆ เกิดการชำรุดหรือเสียหาย ห้ามดำเนินการใดๆ กับเครื่องใช้ไฟฟ้า กรุณาส่งซ่อมที่ศูนย์บริการเท่านั้น
- ห้ามทำการซ่อมแซมหรือแก้ไขในลักษณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่มีโครงป้องกัน (ในสภาพเครื่องเปลือย) โดยปราศจากผู้เชี่ยวชาญ เพราะอาจจะเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายหรือบาดเจ็บ
- ถ้าเครื่องใช้ไฟฟ้าใช้งานร่วมกับกระดาศหรือพลาสติก กรุณาเผ่าลึงเกตอย่างใกล้ชิด อาจเกิดอัคคีภัย



ห้ามตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้แหล่งกำเนิดไฟ น้ำหรือช่องระบายอากาศ
 อาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟช็อตหรือกระแสไฟฟ้ารั่ว
 ข้อห้าม



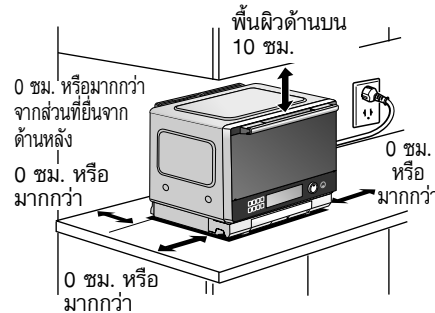
ข้อควรระวัง



กรุณาวางเครื่องใช้ไฟฟ้าให้ห่างจากผนัง
 อาจก่อให้เกิดไฟไหม้เนื่องจากความร้อนสูง
 เนื่องจากมีช่องระบายอากาศที่ด้านหลังเตาอบด้านบน

(เป็นไปตามมาตรฐานของกฎหมายป้องกันอัคคีภัย ชนิดติดตั้งในตัว)

- ติดตั้งเตาไมโครเวฟโดยรักษาระยะห่างไม่ต่ำกว่าที่ระบุไว้ตามตารางด้านขวา ในกรณีที่อยู่ใกล้กับผนังที่ไม่ทนความร้อน เครื่องใช้ เฟอร์นิเจอร์หรือเต้ารับไฟฟ้า เตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดร่องรอยบนผนัง ขึ้นอยู่กับวัสดุของผนัง นอกจากนี้ ต้องติดตั้งโดยให้ช่องระบายความร้อนอยู่ห่างจากเต้ารับไฟฟ้า และติดตั้งเตาไมโครเวฟโดยเว้นระยะห่างไม่ต่ำกว่าที่ระบุไว้ตามตารางด้านขวา เพื่อไม่ให้มีการสัมผัสโดยตรง ในกรณีที่มีปัญหาเรื่องความสกปรก
- ในกรณีที่ด้านหลังเป็นกระจกแก้ว ควรรักษาช่องว่างให้มากกว่า 20 ซม. เพราะอาจจะแตกได้ เนื่องจากความแตกต่างของอุณหภูมิที่เปลี่ยน (แม้ว่าจะมีช่องว่าง กระจกแก้วก็อาจแตกเนื่องจากความแตกต่างของอุณหภูมิที่เกิดขึ้นได้)



ตำแหน่ง	ระยะห่าง
ด้านบน	10
ด้านซ้าย	0
ด้านขวา	0
ด้านหน้า	เปิด
ด้านหลัง	0
ด้านล่าง	0

- เว้นพื้นที่ว่างรอบตัวเครื่อง โดยด้านบนต้องเว้นไว้ไม่น้อยกว่า 10 ซม. ด้านซ้ายและด้านขวาไม่น้อยกว่า 4.5 ซม.
- หากเตาจะทำให้ผนังสกปรกหรือกังวลว่าอาจจะมีผลจากไอน้ำที่ปล่อยออกมาจากระบบระบายอากาศ ให้ใช้อะลูมิเนียมฟอยล์ห่อทับผนังไว้เพื่อกันไม่ให้ผนังสกปรกและลดผลกระทบจากไอ
- หากต้องทำอาหารที่มีควันจากน้ำมันบ่อยครั้ง เช่น ทอดปลา ควรวางเตาอบไว้ในบริเวณที่ไม่มีสิ่งของมากีดขวางด้านบนของตัวเตา



วางไว้บนพื้นที่ราบที่แข็งแรงเพียงพอ

หากวางเตาอบไว้บนโต๊ะที่ไม่แข็งแรงพอหรือบนพื้นลาดเอียง เตาอบอาจหล่นหรือล้มได้ นอกจากนี้ หยกน้ำค้างที่เกาะอาจหยดลงพื้นได้ หากเตาหล่นหรือล้มเนื่องจากแผ่นดินไหว ให้หยุดใช้งานและติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อมาให้เข้าตรวจสอบ หากต้องการซื้ออุปกรณ์ติดตั้งเพื่อกันไม่ให้เตาหล่นหรือล้ม กรุณาสอบถามตัวแทนจำหน่าย

ขณะใช้งาน



คำเตือน



หยุดใช้
เมื่อเครื่อง
อาการผิดปกติ

เมื่อเครื่องเสียหรือเกิดอาการผิดปกติ ควรหยุดใช้งานทันที
อาจเกิดควันไฟผิดปกติหรือไฟฟ้าช็อต
<อาการที่บ่งบอกถึงความผิดปกติ>

- เต้าเสียบหรือสายไฟร้อนผิดปกติ
- เสียงหรือกลิ่นผิดปกติระหว่างการใช้งาน
- เครื่องไม่มีการปิดอัตโนมัติหลังจากเลิกใช้งาน
- มีแสงวาบหรือควัน
- มีการสั่นหรือการบิดเบี้ยวที่ประตู
- คุณรู้สึกว่ามีการไฟฟ้าช็อตเมื่อจับที่เตา

■ ถอดเต้าเสียบออกทันที แล้วติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซม

หากสังเกตเห็นควันไฟเกิดขึ้น ให้ปิดสวิตช์หรือถอดเต้าเสียบออกและยังคงปิดประตูไว้ เพื่อปิดกั้นเปลวไฟ



ข้อห้าม

ห้ามปล่อยให้เด็กหรือผู้ใช้เตาอบไม่เป็นใช้งานเตาอบเพียงลำพัง และห้ามใช้เตาอบใกล้กับเด็กเล็ก

โดยเฉพาะตอนอุ่นเตาหรือหลังจากการอุ่นอาหาร ห้ามไม่ให้เด็กเล็กคลาดสายตาเด็ดขาด เนื่องจากอาจไฟฟ้าช็อต ได้รับความเจ็บหรือโดนความร้อนลวก

อนุญาตให้เด็กใช้งานเตาไมโครเวฟโดยลำพังไม่มีการควบคุมดูแลได้ เฉพาะเมื่อได้ให้คำแนะนำ ที่เพียงพอต่อเด็กให้สามารถใช้งานเตาไมโครเวฟ ได้อย่างปลอดภัย และเด็กเข้าใจอันตรายที่เกิดขึ้น หากใช้งานไม่ถูกต้อง เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น

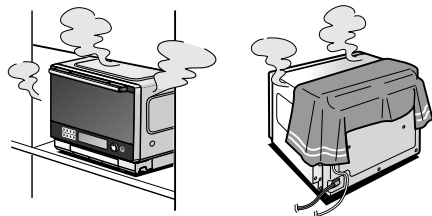
เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า



ข้อห้าม

ห้ามปิดหรือคลุมช่องระบายอากาศ

อาจเกิดควันหรือไฟที่ผิดปกติ



ข้อห้าม

ห้ามใช้งานเตาอบนอกเหนือจากการทำอาหาร

หากใช้งานผิดไปจากปกติ อาจทำให้โดนความร้อนลวก บาดเจ็บ เตาอบเสียหายหรือไฟไหม้ ห้ามใช้อุปกรณ์อื่นๆ เช่น เสื้อผ้า ผ้าเช็ดตัว ขวดน้ำร้อนที่จำหน่ายเพื่อนำไปอบในไมโครเวฟ ขวดนม (กระป๋องน้ำเชื้อโรค) แผ่นให้ความร้อนหรือทำความอุ่นให้กับแถบอาบน้ำ



ข้อห้าม

อย่าถอดเต้าเสียบขณะเครื่องกำลังทำงาน

อาจเกิดประกายไฟที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต



ข้อห้าม

ห้ามวางวัตถุใดๆ บนตัวเครื่อง รวมถึงการคลุมด้วยผ้า

อุปกรณ์อาจเกิดความร้อนสะสมอาจก่อให้เกิดอัคคีภัย รวมไปถึงอุปกรณ์ของเตาอบ เช่น ถาดของเตาอบ

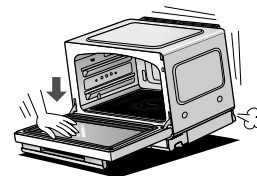


ข้อห้าม

อย่าจับหรือกระแทกฝาหรือด้านในเตาไมโครเวฟโดยแรง

อย่าโยนหรือป็นป่ายโดยยึดจับฝา

เนื่องจากฝาอาจบุบเบี้ยว จนก่อให้เกิดการรั่วไหลของคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าหรือการบาดเจ็บได้นอกจากนี้ ถ้าคุณโยนหรือป็นป่ายโดยยึดจับฝา เตาไมโครเวฟอาจหมุนหรือหล่นลงมาทำให้ได้รับบาดเจ็บได้



ข้อควรระวัง



ข้อห้าม

ห้ามใช้งานเตาอบ ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมกั้นขวางอยู่ระหว่างประตูและตัวเครื่อง

คลื่นไฟฟ้าที่รั่วไหลออกมาอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บหรือไฟไหม้

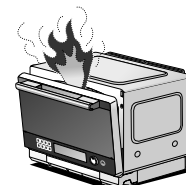


ข้อห้าม

ห้ามเปิดประตูเมื่อวัตถุข้างในเกิดประกายไฟ

เพราะจะทำให้ไฟลุกลามยิ่งขึ้นและจะสร้างความเสียหายมากกว่าเดิม

- เกิดประกายไฟในเตาให้ทำตามคำแนะนำต่อไปนี้:
 - กดปุ่ม "Cancel" ปิดประตูให้สนิท และหยุดการทำงาน
 - ถอดเต้าเสียบออกอย่างระมัดระวัง
 - นำวัสดุไวไฟออกจากห่างจากตัวเตาและรอนจนกระทั่งไฟดับ
 - ในกรณีที่ไฟยังไม่สามารถดับเอง ให้ใช้น้ำหรืออุปกรณ์ดับเพลิงช่วยในการดับไฟ
- หลังจากนั้นหยุดใช้งาน และติดต่อศูนย์บริการ



ข้อห้าม

ห้ามให้วัตถุใด ๆ ขนหรือกระแทกแผ่นรองมูมฐานด้านในหรือกระจกตรงประตู

การเคลื่อนย้ายภาชนะหรือถ้วยชามเข้าไปในเตาอบ ควรทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้เกิดการกระแทกฐานหรือกระจกประตู หากเป็นรอย ระหว่างใช้งานกระจกอาจแตกได้



ข้อห้าม

คนให้เข้ากันและตรวจสอบอุณหภูมิก่อน

กรุณาคนหรือเขย่าอาหารที่บรรจุในขวดบรรจุและภาชนะอาหารเด็กให้ทั่วและต้องตรวจสอบอุณหภูมิอาหารดังกล่าวก่อนบริโภค เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก



คำเตือน

เมื่อปิดประตูเตาอบ ควรระวังไม่ให้นิ้วมือติดร่องประตู

เพราะอาจทำให้โดนความร้อนลวกและบาดเจ็บได้

เมื่ออุ่นอาหารโดยการให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ



คำเตือน



ห้ามอุ่นอาหารด้วยความร้อนที่สูงเกิน

- ยิ่งใช้เวลาทำอาหารนาน จะทำให้เกิดควันหรือไฟไหม้
- ข้อห้าม
- สำหรับการควบคุมแบบการปรับด้วยตนเอง ให้ตั้งค่าเวลาที่เหมาะสม โดยอ้างอิงตามคำแนะนำ หน้า 46 และให้สังเกตการณ์อย่างใกล้ชิด
 - โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ให้ระวังอาหารดังต่อไปนี้: อาหารปริมาณเล็กน้อย อาหารที่มีน้ำมัน (ขนมปังกับเนย อาหารทอด ฯลฯ) อาหารที่มีน้ำมัน (บิอคอร์น และอื่นๆ) ผักกราก (มันฝรั่งหวาน แครอท ฯลฯ) อาหารที่ดูดซับความร้อน (ขนมปังแก้วแดงและอื่นๆ)
 - ในกรณีอุ่นอัตโนมัติ ควรปฏิบัติตามคำแนะนำเรื่องปริมาณภาชนะ และวิธีการห่อในคู่มือ



ห้ามอุ่นอาหารที่มีปริมาณน้อยกว่า 100 กรัม* ด้วยการทำงานอัตโนมัติ

- ข้อห้าม
- เนื่องจากจะทำให้ตรวจจับอุณหภูมิของอาหารได้ไม่ถูกต้อง อาหารจะร้อนจัดและอาจทำให้เกิดไฟไหม้
- ให้อุ่นอาหารด้วยตนเองและสังเกตอาหารในเตาอบอย่างใกล้ชิด
- * การทำอาหารด้วยเมนูอัตโนมัติ “ละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว” หรือ “ละลายน้ำแข็งออกหมดยกไอ้” เหมาะสำหรับอาหารที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 50 กรัม



ห้ามอุ่นอาหารด้วยการใช้เซนเซอร์อินฟราเรดกับภาชนะที่มีฝาปิด (หน้า 20)

- ข้อห้าม
- เนื่องจากจะไม่สามารถตรวจจับอุณหภูมิของอาหารได้ ส่งผลให้อาหารมีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดไฟไหม้หรือภาชนะเสียหาย
- เปิดฝาออกทุกครั้งก่อนอุ่นอาหาร



อาหารกระป๋อง ขวดโหล ถุง ของบรรจุภัณฑ์และแพคเกจจิ้งต้องเปลี่ยนภาชนะบรรจุภัณฑ์ก่อนทิ้งของถนอมความสดของอาหารที่มาพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ (สารดูดซับออกซิเจน) เพราะจะเป็นสาเหตุให้ไฟลุก ระเบิด ผลิตภัณฑ์ได้รับความเสียหาย เกิดบาดเจ็บจากความร้อนลวกได้



เมื่ออุ่นอาหารเด็กทารกและอาหารผู้ป่วย คนให้เข้ากันดีและตรวจดูอุณหภูมิหลังจากการอุ่นอาหาร

เนื่องจากอาหารอาจมีความร้อนจัด



ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เนื่องจากสิ่งเหล่านี้อาจเกิดการระเบิดได้

นำสิ่งห่อหุ้มออก



ขณะปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้เฝ้าระวังที่เตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการจุดติดไฟ



ห้ามใช้ความร้อนสูงอุ่นเครื่องดื่มหรืออาหารที่มีไขมัน

- ข้อห้าม
- เพราะอาหารอาจเดือดพลุ่งทันทีหลังจากที่นำออกมาจากเตาอบ และอาจทำให้โดนความร้อนลวก นอกจากนี้ การใส่อาหารที่เป็นผง เช่น ผงกาแฟสำเร็จรูป อาจทำให้ของเหลวเดือดได้ทันที การให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟแก่เครื่องดื่ม ทำให้เกิดการเดือดพลุ่งของของเหลวที่ยังไม่เกิดขึ้นทันที ควรระมัดระวังในขณะที่หยิบยกภาชนะบรรจุ
- ห้ามอุ่นเครื่องดื่มด้วยคำสั่ง “REHEAT” อุณหภูมิหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์โดยใช้ปุ่ม “BEVERAGE” สำหรับเครื่องดื่มอื่นๆ เช่น กาแฟและน้ำดื่ม ให้ตั้งค่าเวลาที่เหมาะสมโดยอ้างอิงจาก หน้า 46 โดยตั้งค่าเวลาและอุ่นด้วยตนเอง
 - หากร้อนเกินไป ให้ปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบนานกว่า 2 นาที และนำออกมาหลังจากที่เย็นลงแล้ว
 - ใช้ภาชนะที่มีความเตี้ยและปากกว้าง
 - ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานที่เกี่ยวข้องกับปริมาณอาหาร ภาชนะ การวางอาหารในเตาอบ ฯลฯ
 - คนเครื่องดื่มด้วยช้อนหรืออุปกรณ์อื่นๆ ให้ดีทั้งก่อนและหลังการทำความร้อน

เดือดพลุ่ง



เครื่องดื่ม: ของเหลว เช่น กาแฟ นม นมถั่วเหลือง น้ำดื่ม โยเกิร์ต
ซูป เช่น มิโสะ อาหารที่มีความมัน: ครีมนวด เนย ฯลฯ
อาหารที่มีความชื้น: แกงกะหรี่ สตอร์ ฯลฯ



ห้ามต้มไข่ดิบหรือไข่สุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้ (ทั้งที่มีเปลือกและไม่มีเปลือก) ไข่ดาว

- ข้อห้าม
- ไข่อาจแตก และหากฐานด้านในเตาอบแตกอาจได้รับบาดเจ็บหรือโดนความร้อนลวก ไข่อาจแตกขณะนำออกมาจากเตา ห้ามอุ่นไข่ทั้งเปลือกและไข่ต้มสุกในเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากอาจเกิดการระเบิดได้ แม้ว่าไมโครเวฟจะเสร็จสิ้นการให้ความร้อนแล้วก็ตาม
- กวนไข่ให้ดีก่อนนำไปอุ่น
 - ห้ามอุ่นไข่ต้ม (ที่อยู่ในอาหารอื่น เช่น โอเด็ง จับฉ่าย)



เปิดฝาหรือแกะวัสดุหุ้มภาชนะออกและกรีดหรือบากอาหารที่มีผิวหรือเปลือกหุ้ม (ปลาหมึก เกาลัด เม็ดแปะก๊วย ฯลฯ)

เปิดฝา

ปลอกเปลือก มิเช่นนั้นอาหารอาจจะระเบิด ส่งผลให้เตาอบได้รับความเสียหาย เกิดการบาดเจ็บหรือไฟไหม้ได้

ให้ใช้ภาชนะสำหรับการใช้งานในเตาไมโครเวฟเท่านั้น



ข้อควรระวัง



ข้อห้าม

ห้ามเปิดใช้งานเตาอบโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ภายใน เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟ ตัวเตาหรือด้านในของเตาจะเกิดความร้อนสะสมทำให้เกิดอุณหภูมิสูง และอาจทำให้โดนลวกได้ นอกจากนี้ การอุ่นอาหารนานเกินไปหรืออาหารปริมาณน้อยจะทำให้ภายในเตาอบมีความร้อนสูงและอาจทำให้โดนลวกได้ ห้ามสัมผัสด้านในเตาอบทันทีหลังจากการอุ่นอาหาร



เมื่อนำอาหารออกมาจากเตา ภาชนะที่มีวัสดุห่อหุ้ม ควรดึงออกด้วยความระมัดระวัง

เพราะวัสดุห่อหุ้มนั้นอาจจะร้อนและความร้อนจากไอน้ำที่ระเหยออกจากวัสดุห่อหุ้มขณะเปิดออก ซึ่งอาจจะลวกมือ



ห้ามใช้ภาชนะ เช่น ถาดโลหะ ตะแกรงย่าง อะลูมิเนียมฟอยล์ ภาชนะโลหะ เหล็กบึง ด้ายโลหะ เทปอะลูมิเนียม และวัตถุที่เคลือบผิวผสมโลหะ

ข้อห้าม

เพราะอาจทำให้เกิดประกายไฟและพื้นเตาหรือประตูอาจเสียหายและทำให้เกิดการบาดเจ็บได้ ให้ใช้ภาชนะสำหรับการใช้งานในเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารด้วยระบบตัวทำความร้อนหรือระบบไอน้ำ



ข้อควรระวัง



ห้าม
สัมผัส

ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อน (ภายในเตาอบ ประตู ตัวเครื่อง ช่องระบาย กล่องใส่น้ำ) และห้ามนำถาดของเตาอบออกมาในระหว่างหรือหลังจากการทำอาหาร

เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวจะร้อน อาจทำให้เกิดแผลพุพอง

- เหน้ในถาดรองน้ำทิ้ง หลังจากที่ยื่นลงแล้ว
- ห้ามวางถาดโลหะบนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน หลังจากการทำอาหาร เนื่องจากจะทำให้เสียรูปและเปลี่ยนแปลง



ใช้ถุงมือกันความร้อนในการวางและนำอาหาร และอุปกรณ์ออกจากเตาอบ

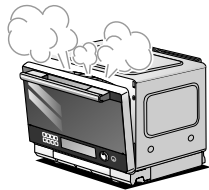
หากสัมผัสโดยตรง อาจทำให้โดนความร้อนลวกและบาดเจ็บได้ นอกจากนี้ หากถุงมือกันความร้อนขาดหรือเปียก ก็ไม่ควรนำมาใช้



ระหว่างหรือเสร็จจากการอุ่นอาหาร ไม่ควรยื่นหน้าเข้าใกล้ตัวเตา

ข้อห้าม

เพราะความร้อนจากท่ออาจทำให้มือเป็นแผลพุพอง ระงความร้อนและไอน้ำให้ดี และใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ เมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อน



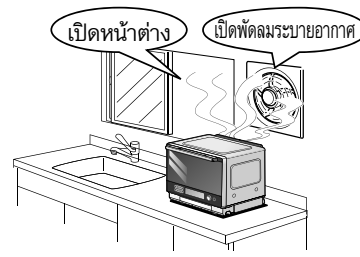
เปลี่ยนน้ำทุกครั้งเมื่อใช้งานในการอุ่นด้วยไอน้ำ เมื่อใช้งานในระบบที่ใช้ไอน้ำร่วมด้วย ควรเปลี่ยนน้ำทุกครั้งในถาดรองน้ำ และเมื่อใช้งานเสร็จควรนำน้ำที่ระบายออกไปทิ้งทุกครั้งเพื่อป้องกันฝุ่นและเชื้อโรคสะสม

- ควรใช้น้ำสะอาดในการใช้งานทุกครั้ง และหลังจากใช้งานควรนำไปทิ้งทุกครั้งไม่ว่าจะเหลือมากหรือน้อย
- เนื่องจากเตาไมโครเวฟจะร้อน จึงควรรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อน ค่อยเทน้ำออกจากถาดรองน้ำแล้วล้างน้ำให้สะอาด



เคลื่อน
ย้ายสัตว์
ตัวเล็ก

ในระหว่างการทำความร้อนของตัวทำความร้อน ให้เคลื่อนย้ายสัตว์ตัวเล็ก เช่น นก ซึ่งไวต่อควันหรือกลิ่น ไปยังห้องอื่น แล้วเปิดพัดลมดูดอากาศหรือเปิดหน้าต่างเพื่อให้อากาศถ่ายเท โดยเฉพาะในระหว่างการอบเป็นครั้งแรกเพื่อขจัดกลิ่นและน้ำมันในเตาอบ ซึ่งมีโอกาสก่อให้เกิดควันและกลิ่นตามมา



ข้อห้าม

ห้ามใช้กล่องใส่น้ำ หากตลับแตกหรือเสียหาย

เพราะอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

หากมีรอยร้าวหรือชำรุด ห้ามใช้เตาอบและให้ปรึกษาตัวแทนจำหน่าย

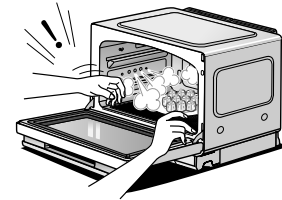


ระง
ไอน้ำ

โปรดระวังไอน้ำที่ยังเหลืออยู่ในระหว่างหรือหลังจากการอบไอน้ำ

การเปิดหรือสอดมือเข้าไปในเตาอบทันทีอาจทำให้โดนความร้อนลวกและบาดเจ็บ

โปรดระวังหากมีการเปิดเตาอบในระหว่างการทำอาหาร เพราะอาจมีไอน้ำรั่วไหลออกมา



ข้อห้าม

ระหว่างหรือเสร็จจากการอุ่นอาหารด้วยไอน้ำ ไม่ควรนำมือไปสัมผัสท่อสำหรับฉีดพ่นไอน้ำด้านข้างภายในเตา

เพราะความร้อนจากท่ออาจทำให้มือเป็นแผลพุพอง



ห้ามใช้
น้ำเย็น

ห้ามเติมน้ำเย็นจัดลงบนถาดโลหะหรือภายในตัวเตา รวมไปถึงกระจก ประตู ขณะหรือหลังจากใช้งานไอน้ำ

การเปลี่ยนอุณหภูมิโดยฉับพลันอาจทำให้วัสดุเสียรูปหรือแตกหัก นอกจากนี้ ไอน้ำที่ก่อตัวหรือพุ่งออกมาอาจทำให้โดนความร้อนลวกได้

การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน



กรุณาถอดเต้าเสียบแล้วรอให้เครื่องอุณหภูมิ
ลดลง ก่อนที่จะทำความสะอาด

ถอดปลั๊ก
รอให้เตา
เย็นลง



ห้ามใช้งานเมื่อมีเศษอาหารหรือน้ำซุบตกค้างอยู่
ในเตา ควรเช็ดออกก่อน

ข้อห้าม อาจเกิดการเผาไหม้ของเศษอาหารที่ตกค้าง อาจจะทำให้เกิด
กลิ่นและควัน และอาจเกิดสนิมตกค้าง

- เมื่อมีอาหารตกค้าง ควรรอให้เครื่องเย็นตัวก่อน แล้วจึง
นำผ้ามาเช็ดออก

- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือโลหะแหลมคมในการทำทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบเนื่องจากผิวกระจกอาจเกิดรอย
ขีดข่วนและทำให้กระจกแตกได้
- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดอบไอน้ำ
- ไม่ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยเครื่องอบไอน้ำ



ข้อควรระวัง



ปิดประตูไว้ระหว่างไล่น้ำออกจากท่อ

ไอน้ำอาจลดยอกมาระหว่างไล่น้ำออกจากท่อเหมือนในระหว่างนึ่งอาหาร ควรปิดประตูเตาอบ เพื่อไม่ให้โดนความร้อนลวก
ควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟอย่างสม่ำเสมอและ จัดเศษอาหารที่ติดค้างอยู่ออก การรักษาความสะอาดที่ไม่ดีพอ
อาจทำให้เกิดการเสื่อมของพื้นผิว ซึ่งเป็นผลเสียต่ออายุการใช้งานของเตาไมโครเวฟ และเป็นผลให้เกิดสภาพที่เสี่ยงอันตรายได้

คำแนะนำ

ควรติดตั้งเตาไมโครเวฟห่างจากโทรทัศน์ วิทยุและสายอากาศแบบลวดตัวนำ อย่างน้อย 4 เมตร

มีฉะนั้นเตาอบอาจทำให้ภาพและเสียงผิดเพี้ยนได้

อุปกรณ์ไร้สาย (Wireless LAN) อาจมีประสิทธิภาพในการสื่อสารลดลงเมื่ออยู่ใกล้เตาอบ

ควรใช้งานเมื่ออ่านคู่มือการใช้งานอุปกรณ์ไร้สายนั้นแล้ว

กรุณาจัดวางตัวเครื่องให้ห่างจากแหล่งความร้อนและไอน้ำ

วางตัวเครื่องให้ห่างแหล่งกำเนิดความร้อนหรือไอน้ำ เช่น หม้อหุงข้าว กาดัมน้ำ เตาก๊าซ เพราะอาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหาย
ควรวางเตาอบในตำแหน่งที่ไม่ถูกไอน้ำรบกวน

โปรดระมัดระวังเมื่อเคลื่อนย้ายเครื่อง

จับมือจับและส่วนล่างด้านหลังเตาไมโครเวฟให้มั่น ก่อนเคลื่อนย้าย

เนื่องจากตัวเครื่องมีน้ำหนักมาก ควรใช้คนเคลื่อนย้าย 2 คนโดยยกคนละด้าน

นอกจากนี้ เมื่อวางเตาอบในตำแหน่งที่ต้องการติดตั้งแล้ว ควรระมัดระวังไม่ให้หมุนตรงฐานของตัวเตาอบกระแทกผิวด้านหน้าของจุดที่ต้องการติดตั้ง

ส่วนประกอบและหน้าที่การใช้งาน

ตัวเครื่อง

[ด้านหน้า]

ภายในเตาไมโครเวฟ

ใช้สารเคลือบทนความร้อนและมีคุณสมบัติในการขจัดกลิ่น รมควันระงับไม่ให้แผ่นปิดมุมกระแทก เซนเซอร์ หากเซนเซอร์หัก เต้าอบอาจทำงานผิดปกติ

ภายในเตาไมโครเวฟ

ใช้สารเคลือบทนความร้อนและมีคุณสมบัติในการขจัดกลิ่น

ชั้นสำหรับวางถาด (ชั้นวางด้านบน ด้านล่าง)

สำหรับวางถาด

ตัวทำความร้อนไอน้ำ

ติดตั้งด้านซ้ายในตัวเครื่อง

ช่องระบายไอน้ำ

ประตู

เช็วเซนเซอร์สวิตช์นรีกัย

ระวังอย่าให้เช็วโดนกระแทก เครื่องอาจทำงานผิดปกติ หากเช็วได้รับความเสียหาย

ขอบฝาเตาไมโครเวฟ

ไม่สามารถถอดออกได้ ห้ามกดหรือดึงแรง

ชั้นวางของ

ตัวทำความร้อนด้านบน

ติดตั้งด้านบนภายในตัวเครื่อง

ช่องระบาย

ฉลากระบุข้อมูลความปลอดภัย

ฉลากระบุชื่อรุ่น

ไฟในเตาไมโครเวฟ

จะติดขณะทำอาหารหรืออุ่นเต้าลวงหน้า (อ่านหน้า 10)

ช่องอากาศเข้า (ด้านข้าง)

ช่องอากาศเข้า (ด้านหน้ามุมล่างสุด) (ดูหน้า 49)

พัดลมไหลเวียนความร้อน

ติดตั้งด้านหลังภายในตัวเครื่อง

[ด้านหน้า]

ที่จับ

ลักษณะการใช้งาน / หน้าจอแสดงผล

กล่องใส่น้ำ

กล่องรับน้ำ

ส่วนแสดงชื่อรุ่น

ปลั๊กไฟ

สายไฟ

- เช็ดคราบสกปรกด้านในเต้าออกทันที
- เช็ดคราบสกปรกให้ออกจนสะอาดเนื่องจากคราบสกปรกก่อนข้างเหน็ด และเหนียว จึงอาจมีน้ำค้างอยู่ด้านใน

อุปกรณ์เสริม ใช้งานอุปกรณ์เสริมให้ถูกต้อง

- ห้ามนำอุปกรณ์เสริมไปใช้กับเต้าอบอื่นหรือวัตถุประสงค์อื่นนอกจากใช้กับเต้าอบเครื่องนี้เท่านั้น

ถาดโลหะ 2 ชั้น

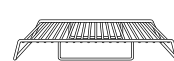


ถาดโลหะ 1 ชั้น (ทรงสูง)



- ใช้สำหรับอบ อย่าง นึ่ง อบด้วยไอน้ำอุณหภูมิต่ำ หรือหมักแป้ง ฯลฯ
 - ※ ห้ามใช้กับการทำอาหารด้วยความร้อนแบบเต้าไมโครเวฟ เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟ ตัวอย่างเช่น ใช้ในการหมักแป้งในเมนูเบเกอรี่แบบง่าย ๆ ฯลฯ
 - ※ โปรดอย่าทำให้เย็นลงทันทีหลังจากการใช้งาน เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายหรือผิดปกติ
 - ※ ถาดโลหะไม่ใช่ถาดทรงแบนราบเพื่อไม่ให้ถาดบิดเบี้ยวจากความร้อน
 - ※ หากชำรุดหรือกระแทกถาดโลหะกับด้านในเต้า สีอาจลอกได้

ตะแกรง 1 ชั้น



- วางตะแกรงไว้บนถาดโลหะเมื่ออบ อย่าง นึ่ง อบด้วยไอน้ำอุณหภูมิต่ำ อุณหภูมิร้อน
 - ※ ไม่ควรใช้หากทำอาหารโดยใช้ความร้อนแบบเต้าไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้เกิดประกายไฟ

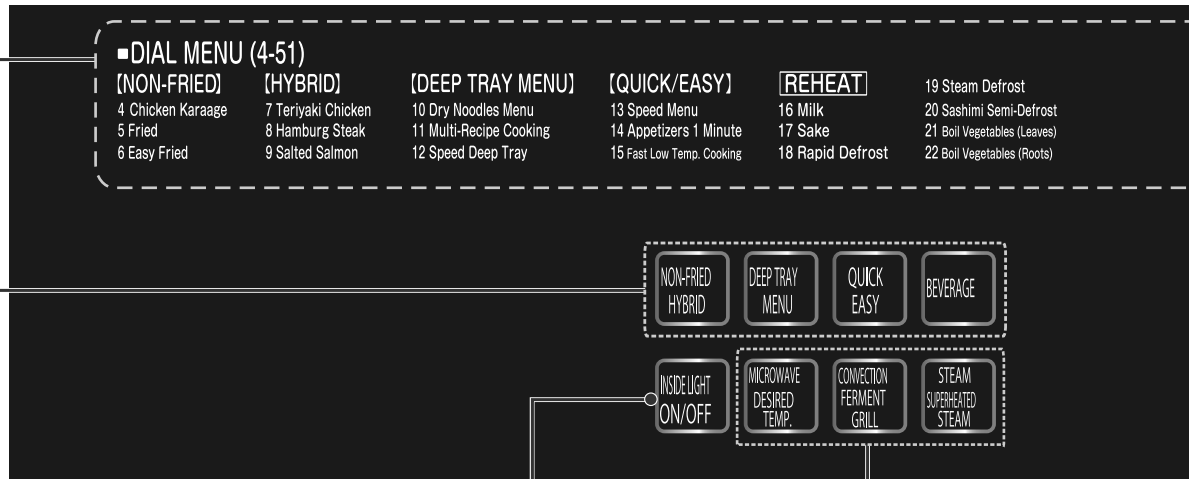
ส่วนประกอบและหน้าที่การใช้งาน (ต่อ)

ลักษณะการใช้งาน

เมนูปุ่มลูกบิด (เมนูอัตโนมัติ 4 ~ 51)*

เพียงแคกดเลือกเมนู เมนูอัตโนมัติไม่จำเป็นต้องตั้งค่าอุณหภูมิหรือเวลาอบอาหาร

*เมนูอัตโนมัติ (4~51) เลือกได้ด้วยการหมุนปุ่มลูกบิด การเลือกเมนู 4~17 อีกวิธีหนึ่ง ทำได้โดยใช้ปุ่มเมนูสัมผัส หมายเลขเมนูจะแสดงที่จอแสดงผล ดังนั้นจึงควรใช้ร่วมกับหมายเลขของเมนูที่ต้องการ

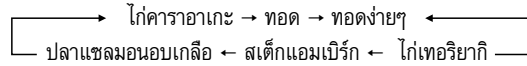


ปุ่ม “เมนูสัมผัส (เมนูอัตโนมัติ)”

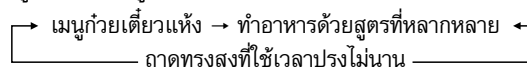
เลือกเมนูอัตโนมัติ (4~17) (หน้า 25-27)

- เมนูจะเปลี่ยนทุกครั้งทีกด

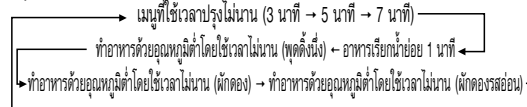
ทอดโรน้ามัน/ไฮบริด (แบบผสม):



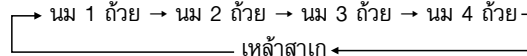
เมนูที่ใช้ถาดทรงสูง:



เร็ว/ง่าย:



เครื่องต้ม:



เลือกเมนูโดยหมุนปุ่มลูกบิดได้ด้วยเช่นกัน

ปุ่มสำหรับปรับเองโดยผู้ใช้งาน

ปรับเวลาและอุณหภูมิเองโดยผู้ใช้งาน (หน้า 34-45)

ปุ่ม “Inside light”

ปิดหลอดไฟที่อยู่ภายในเตาได้ระหว่างทำอาหาร หรือเปิดระหว่างอุ่นเตา หรือเปิดหลังจากเสร็จสิ้นการทำอาหาร เฉพาะเมื่อ “Extend” และ “0” ปรากฏระหว่างทำอาหาร หรือระหว่างอุ่นเตาและขณะเสร็จสิ้นการทำอาหาร ทุกครั้งที่กดปุ่ม หลอดไฟจะกะพริบสลัดกับปิด

※ไม่ต้องกดปุ่มควบคุมใดๆ เมื่อเปิดประตู

- หลอดไฟที่อยู่ภายในเตา
- กะพริบเมื่อเปิดประตู และจะดับลง (เวลาที่หลอดไฟกะพริบจะต่างกัน ขึ้นอยู่กับเงื่อนไขการใช้งานที่กำหนด)
- กะพริบระหว่างทำอาหาร ไม่กะพริบระหว่างอุ่นเตา

การประหยัดพลังงาน

ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ปิดเครื่องอัตโนมัติ เมื่อไม่มีการใช้งานเป็นเวลานาน

■ หากไม่เปิด/ปิดฝาเตาไมโครเวฟภายใน 5 นาที ในขณะที่หน้าจอแสดง “0” เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ

- ในกรณีที่หน้าจอแสดงข้อความ “High temperature” หรือ “อุณหภูมิสูง” เครื่องจะไม่ปิด

เครื่องจะเปิดเมื่อมีการเปิดฝาเตาไมโครเวฟ

หน้าจอจะแสดง “0” (เครื่องจะไม่เปิดทำงานด้วยการเสียบปลั๊กเพียงอย่างเดียว)

หน้าจอแสดงผล

แสดงหมายเลขเมนูอัตโนมัติ อุปกรณ์เสริมที่ต้องใช้ อุณหภูมิ เวลา และประเภทของการให้ความร้อน (อ่านหน้า 12)

จะปรากฏ เมื่อเลือกอบไมโครเวฟ (รวมถึงอุ่นไมโครเวฟซึ่งเป็นหนึ่งในขั้นตอนการทำอาหาร) และจะกะพริบระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร

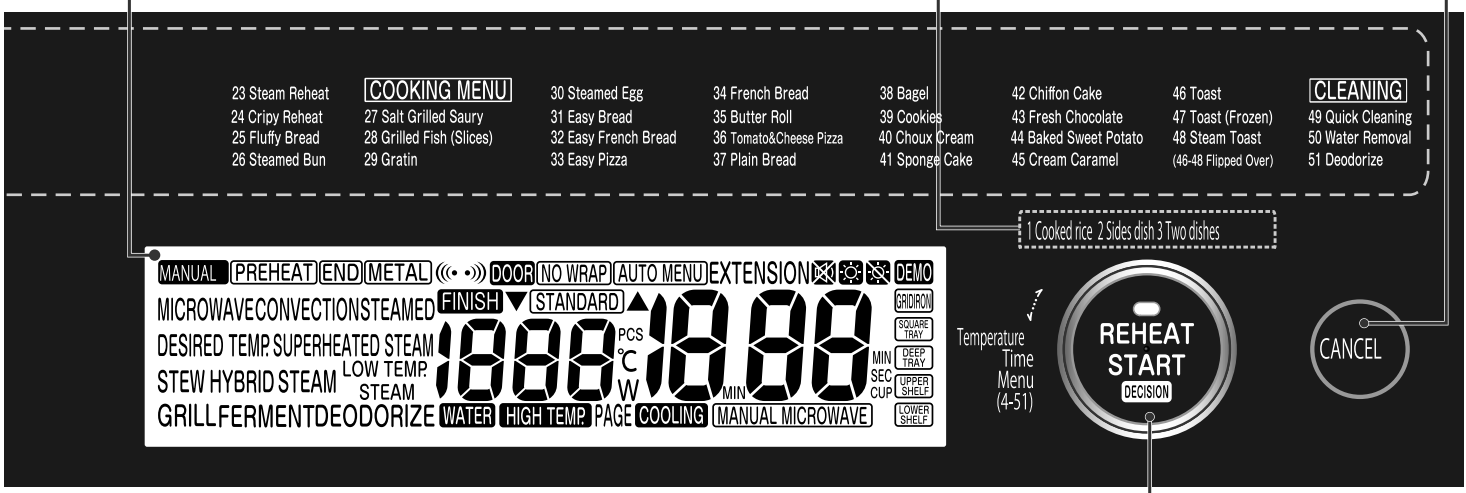
เมนูอัตโนมัติ 1 ~ 3

(อ่านหน้า 22 ~ 24)

ปุ่มยกเลิก

ใช้เมื่อต้องการยกเลิกการทำงาน ยกเลิกการตั้งค่า หรือเมื่อต้องการหยุดการทำอาหาร

- เมื่อต้องการดูอาหารระหว่างเตาทำงาน ให้เปิดประตู โดยไม่ต้องกดปุ่มใดๆ การทำอาหารจะดำเนินต่อ หากปิดประตูและกด "Start" หากเตายังไม่ทำงานต่อ ควรปล่อยทิ้งไว้สักครู่ การทำอาหารจะหยุดเองโดยอัตโนมัติ



ปุ่มลัดกด "Reheat"/"Start"

- ใช้เมื่อต้องการอุ่นอาหารหรือเครื่องเคียง (เมนูอัตโนมัติ 1 - 3: หน้า 22 ~ 24) เริ่มทำอาหาร เลือกเมนูอัตโนมัติ ตั้งอุณหภูมิหรือเวลา ฯลฯ
- กด : อุ่นข้าวหรือเครื่องเคียง* เริ่มทำอาหาร* เป็นต้น
 → ปุ่ม "Reheat" ไม่ทำงานนานกว่า 1 นาที หลังจากเปิดหรือปิดประตูเตา ("ประตูเปิด / ปิด" ปรากฏ)
 กดปุ่ม "Reheat" หลังจากเปิดหรือปิดประตูซ้ำ
 ※เตาจะเริ่มทำความร้อนทันทีเมื่อกดปุ่ม
- หมุน : เลือกเมนูอัตโนมัติ ปรับอุณหภูมิ/เวลา ฯลฯ

เมนูอัตโนมัติ (4 ~ 51) เลือกจากเมนูด้วยการหมุนปุ่มลัดกด (หน้า 18, 28~33, 50~51)

- ความสูง : ตั้งค่าได้ไม่เกิน 15 วินาทีหลังจากเริ่มทำอาหารอัตโนมัติ



เพิ่ม ↔ ลด

- การทำอาหารแบบกำหนดเอง : ปรับอุณหภูมิและเวลาด้วยการหมุนปุ่มลัดกด
- อุณหภูมิ : หากหมุนไปทางขวาจะเพิ่มขึ้น 10°C หากหมุนไปทางซ้ายจะลดลง 10°C ความร้อนของการอบอาหารด้วยไอน้ำอุณหภูมิต่ำ / อุณหภูมิที่ต้องการ จะเพิ่มขึ้น 5°C หากหมุนไปทางขวาและจะลดลง 5°C หากหมุนไปทางซ้าย
 - เวลา : หากหมุนไปทางขวาจะเพิ่มขึ้น หากหมุนไปทางซ้ายจะลดลง

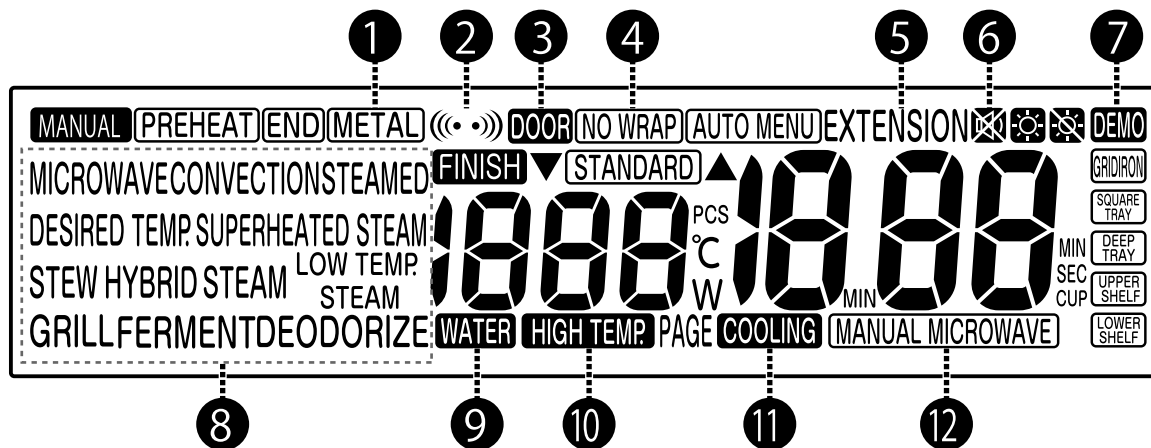
จะเริ่มทำงานหากกดขณะที่ปุ่มกะพริบอยู่



ส่วนประกอบและหน้าที่การใช้งาน (ต่อ)

หน้าจอแสดงผล

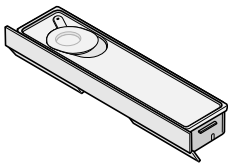
แสดงหมายเลขเมนูอัตโนมัติ อุปกรณ์เสริมที่ต้องใช้ อุณหภูมิ เวลา และประเภทของการให้ความร้อน ฯลฯ



1 METAL	จะสว่างขึ้นเมื่อห้ามใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมที่เป็นโลหะ ซึ่งไม่เหมาะสมต่อการใช้งานกับการทำความร้อนด้วยระบบไมโครเวฟ
2 ((••))	จะปรากฏ เมื่อเลือกโหมดไมโครเวฟ (รวมถึงการอุ่นด้วยไมโครเวฟที่เป็นส่วนหนึ่งในขั้นตอนการทำอาหาร) และจะกะพริบระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร
3 DOOR	จะขึ้นแสดงเมื่ออยู่ในสถานการณ์ต่อไปนี้ → “ความหมายของตัวบ่งชี้และสิ่งที่ต้องปฏิบัติ” หน้า 57 <ul style="list-style-type: none"> • ปิดประตูเตาอบแล้วกดปุ่ม “REHEAT” เมื่อเวลาผ่านไปนานกว่า 1 นาที • เมื่อกดปุ่ม “Start” โดยไม่ได้เปิดหรือปิดประตูเตาอบหลังจากที่ เสียงเตือนดังขึ้นขณะใช้เมนูอัตโนมัติ • เมื่อปิดประตูไม่สนิท
4 NO WRAP	จะกะพริบขึ้นเมื่อไม่จำเป็นต้องใช้พลาสติกห่ออาหาร แต่ยังสามารถใช้พลาสติกห่ออาหารเพื่อการอุ่นอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่มีความชื้น
5 EXTENSION	เพิ่มเวลาในการให้ความร้อนได้ขณะข้อความนี้แสดงอยู่
6 Mute icon	ปรากฏเมื่อตั้งค่าให้ยกเลิกเสียงเตือนทั้งหมด → “เสียงแจ้งเตือน “สัญญาณเตือน)”” หน้า 47
7 DEMO	ปรากฏเมื่อใช้โหมดสาธิต → “ความหมายของตัวบ่งชี้และสิ่งที่ต้องปฏิบัติ” หน้า 57
8 ประเภทการอุ่น	แสดงประเภทของการให้ความร้อนหรือสถานการณ์ทำงาน หน้าจอจะกะพริบระหว่างทำอาหาร
9 WATER	จะกะพริบขึ้นเมื่อไม่มีน้ำเหลืออยู่ในระหว่างการทำอาหารที่ใช้ไอน้ำ → “ความหมายของตัวบ่งชี้และสิ่งที่ต้องปฏิบัติ” หน้า 57
10 HIGH TEMP.	ปรากฏเมื่ออุณหภูมิภายในเตาร้อนมากหลังจากทำอาหารเสร็จแล้วโดยให้ความร้อนจากตัวทำความร้อน เช่น ใช้ระบบเตาอบ → “ความหมายของตัวบ่งชี้และสิ่งที่ต้องปฏิบัติ” หน้า 57
11 COOLING	ปรากฏเมื่อพัดลมลดอุณหภูมิของชิ้นส่วนวงจรไฟฟ้าให้เย็นลง หลังจากทำความร้อนด้วยระบบไมโครเวฟ หรือหลังจากใช้งานระบบไมโครเวฟหรือทำความร้อนเสร็จแล้ว → “ความหมายของตัวบ่งชี้และสิ่งที่ต้องปฏิบัติ” หน้า 57
12 MANUAL MICROWAVE	จะกะพริบเมื่อสามารถให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟแบบกำหนดเองได้ (600W, 500W, 200W, 100W, 900W, ตุ่นเป็อย) ถึงแม้ว่าเตาจะเย็นลงแล้วหลังจากการทำอาหารก็ตาม

กล่องใส่น้ำ - ถาดรองน้ำ

กล่องใส่น้ำ

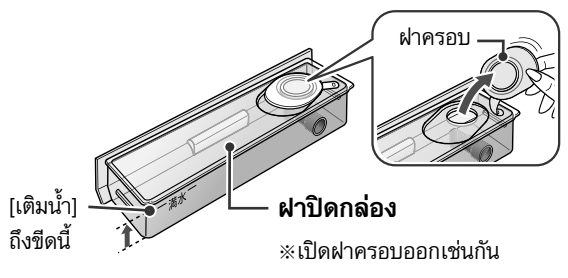


กล่องใส่น้ำสำหรับป้อนน้ำเข้าระบบการทำไอ้น้ำ ควรติดตั้งในเครื่อง แม้จะไม่ได้ใช้งานในระบบไอ้น้ำก็ตาม ความจุของกล่องประมาณ 360 ซีซี สำหรับการทำไอ้น้ำได้ถึง 25 นาทีและการทำไอ้น้ำความร้อนสูงได้ 60 นาที ปริมาณน้ำจะลดลงแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับระยะเวลาและเมนูที่ใช้ บางครั้งน้ำอาจลดลงไม่มากนัก เช่น ทำอาหารที่ต้องหมักโดยใช้ไอ้น้ำ หรือหนึ่งโดยใช้เวลาสั้นๆ ฯลฯ

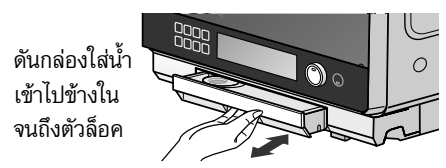
การเตรียมน้ำให้พร้อมใช้งาน

■ วิธีการเติมน้ำ

เมื่อทำอาหารโดยใช้ไอ้น้ำ ให้เปิดฝาแล้วเติมน้ำสะอาดลงไปในระดับขีดสูงสุด

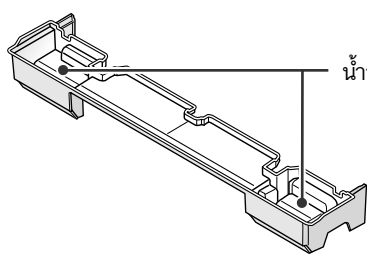


■ การประกอบและการถอด



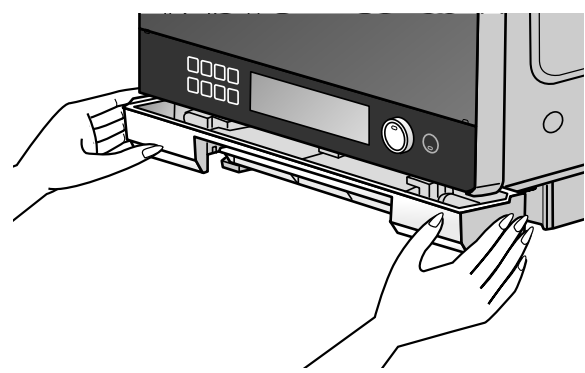
- แน่ใจว่าช่องสำหรับเติมน้ำและฝาปิดกล่องปิดสนิทแน่นดีแล้ว
- ให้อยู่ในแนวนอนเสมอในขณะที่ใช้งาน เพราะหากเอียงจะทำให้หนัก
- ใช้ความระมัดระวังขณะประกอบ เพื่อไม่ให้นิ้วโดนหนีบ

ถาดรองน้ำ



ถาดรองน้ำสำหรับไอ้น้ำที่กลั่นตัวจากระบบการทำไอ้น้ำขณะทำอาหาร แม้จะทำความร้อนด้วยระบบไมโครเวฟ ความชื้นที่ระเหยออกมาจากอาหารก็จะถูกกักเก็บไว้ ควรติดตั้งในเครื่อง แม้จะไม่ได้ใช้งานในระบบไอ้น้ำก็ตาม ควรหมั่นดูแลทำความสะอาดเป็นประจำ (อ่านหน้า 49)

■ การประกอบและการถอด





- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประกอบถูกต้องก่อนเริ่มทำอาหาร หากประกอบไม่ถูกต้อง น้ำอาจรั่วออกมาได้
- ควรตรวจสอบไม่ให้มีน้ำค้างอยู่ก่อนใช้ระบบไอ้น้ำ
- น้ำอาจค้างอยู่ดังนั้นควรถอดออกด้วยความระมัดระวัง
- ทุกครั้งที่ใช้ระบบไอ้น้ำเสร็จแล้ว ควรนำน้ำที่ค้างอยู่ไปทิ้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะประกอบ เพื่อไม่ให้นิ้วโดนหนีบ

เมื่อใช้งานไอ้น้ำ¹⁰ ในโหมดไอ้น้ำ ให้อ่านหน้า 51 ซึ่งเกี่ยวกับการทำความสะอาด





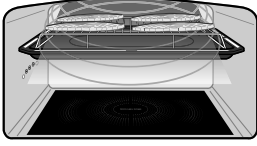





ข้อสังเกต

- สำหรับการใช้งานระบบไอ้น้ำเป็นครั้งแรกหรือหากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน อาจทำให้เกิดสิ่งสกปรกก่อตัว-ดูรายละเอียดจากคู่มือหน้า 50 สำหรับ “วิธีการทำความสะอาดด้วยระบบไอ้น้ำ”
- ทำความสะอาดกล่องใส่น้ำและถาดรองน้ำอย่างสม่ำเสมอ
- หลังจากใช้งานเสร็จแล้ว ควรทิ้งน้ำที่เหลือในกล่องใส่น้ำ ก่อนใช้งานควรเปลี่ยนน้ำใหม่ทุกครั้ง
- ควรใช้น้ำสะอาด ห้ามใช้น้ำแร่ชนิดกระด้าง น้ำอัลคาไลน์ไอออน หรือน้ำจากบ่อน้ำบาดาล ฯลฯ เนื่องจากน้ำกระด้างอาจมีคลอรีน (ผงสีขาว) ปะปนอยู่ หากใช้น้ำดังกล่าวเป็นเวลานาน ช่องระบายไอ้น้ำอาจอุดตัน หากสังเกตเห็นคลอรีน แนะนำให้ใช้น้ำแร่ที่ไม่ใช่ชนิดกระด้าง
- เมื่อทำอาหารด้วยไอ้น้ำ ควรตรวจสอบระดับน้ำในกล่องใส่น้ำให้อยู่ขีดสูงสุด พร้อมทั้งตรวจสอบความแน่นหนาของการประกอบกล่องใส่น้ำและถาดรองน้ำเข้ากับตัวเครื่อง หากมีน้ำไม่มากพอแล้วทำอาหารด้วยการอบไอ้น้ำรวมทั้งประกอบกล่องใส่น้ำไม่แน่นหนา “WATER” จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล และอาจทำให้เกิดปัญหาในการทำอาหาร
- ห้ามเติมน้ำหรือของเหลวชนิดอื่นในกล่องใส่น้ำ นอกจากน้ำเปล่าเท่านั้น เพราะอาจทำให้กล่องใส่น้ำเสียหาย
- ให้แน่ใจว่าอุณหภูมิของน้ำต้องไม่ต่ำกว่า 5°C เนื่องจากน้ำอาจแข็งตัวและระบบไอ้น้ำจะไม่ทำงาน

กลไกการให้ความร้อน

วิธีการให้ความร้อน	กลไกการให้ความร้อน	รายละเอียดการให้ความร้อน	อุปกรณ์เสริมที่ใช้งานได้ อุปกรณ์เสริมที่ห้ามใช้	
การให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ	ไมโครเวฟ	ให้ความร้อนด้วยคลื่นไฟฟ้า <ul style="list-style-type: none"> ● คลื่นไมโครเวฟจะทำให้โมเลกุลน้ำภายในอาหารเสียดสีกัน และทำให้เกิดความร้อน อาหารจึงได้รับความร้อนสม่ำเสมอทั้งภายในและภายนอก ■ คุณสมบัติของคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า <ul style="list-style-type: none"> คลื่นถูกดูดกลืนโดยอาหารและความชื้นภายใน คลื่นสามารถทะลุผ่านถ้วยชามดินเผาหรือถ้วยชาแบบเคลือบ ภาชนะโลหะและถุงอะลูมิเนียมจะสะท้อนรังสีไมโครเวฟ จึงไม่สามารถใช้ในการอุ่นอาหารได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● เวลาในการทำอาหารควรมีความสอดคล้องกับจำนวนอาหาร หากปริมาณของอาหารเพิ่มขึ้นสองเท่า เวลาที่ใช้ทำอาหารควรเพิ่มขึ้นสองเท่าด้วย ● เวลาทำอาหารที่น้อยเกินไป จะทำให้ความชื้นถูกดูดกลืน ทำให้อาหารแห้ง ให้ปรับเวลาให้เหมาะสมและสังเกตการเปลี่ยนแปลงของอาหาร ● วางอาหารไว้ตรงกลาง 	อุปกรณ์เสริมที่ใช้งานได้ อุปกรณ์เสริมที่ห้ามใช้
	กำหนดอุณหภูมิตามต้องการ	อุ่นอาหารจนร้อนได้ที่ตามอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ <ul style="list-style-type: none"> ● อุณหภูมิของอาหารจะถูกตรวจจับด้วยอินฟราเรดเซนเซอร์ 	<ul style="list-style-type: none"> ● การให้ความร้อนที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ จะมีขอบเขตจำกัดที่ -10 ถึง 90°C อาหารของเด็กอ่อนจะทำให้อุ่นด้วยความเหนียวข้นของอาหาร ● ดูรายละเอียดหน้า 37 เพื่อตั้งค่าเดาอบให้มีอุณหภูมิที่ต้องการ ● ไม่มีการตั้งเวลา เนื่องจากจะไม่มีการใช้ความร้อนจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่กำหนดไว้ 	
	ไมโครเวฟและไอน้ำ	ใช้ไมโครเวฟและไอน้ำในการทำอาหาร		
ให้ความร้อนด้วยไอน้ำ	การนึ่งไอน้ำอบอาหารด้วยไอน้ำอุณหภูมิต่ำ	ทำความร้อนด้วยไอน้ำ (ไม่ได้ใช้ไมโครเวฟ)	<ul style="list-style-type: none"> ● ใช้ในการนึ่งอาหาร เช่น ไช่ต๋วน 	 <ul style="list-style-type: none"> ● ภาดโลหะ ● ภาดทรงสูง ● ตะแกรง

โปรดอ่านข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย “เมื่ออุ่นอาหารด้วยระบบตัวทำความร้อนหรือระบบไอน้ำ”, “เมื่ออุ่นอาหารด้วยระบบตัวทำความร้อนหรือระบบไอน้ำ” (หน้า 6-7)

วิธีการให้ความร้อน	กลไกการให้ความร้อน	รายละเอียดการให้ความร้อน	อุปกรณ์เสริมที่ใช้งานได้ อุปกรณ์เสริมที่ห้ามใช้
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">การให้ความร้อนด้วยตัวทำความร้อน</p> <p>การอบลมร้อน</p> <p>ไอน้ำความร้อนสูง</p> <p>ไฮบริด</p>	<p>ตัวทำความร้อนและพัดลมจะช่วยกระจายลมร้อนหรือไอน้ำความร้อนสูงอย่างทั่วถึง ทั้งลมร้อนและไอน้ำความร้อนสูงนี้จะกระจายล้อมรอบอาหารเอาไว้จนทำให้อาหารร้อน</p>  <p>การอบลมร้อน...</p> <ul style="list-style-type: none"> ด้วยฟังก์ชันของตัวทำความร้อนและพัดลมจะทำให้ไอร้อน หรือคลื่นความร้อนไหลเวียนแผ่กระจาย ราวกับว่ากำลังห่อหุ้มรอบอาหาร <p>อบไอน้ำความร้อนสูง...</p> <ul style="list-style-type: none"> ลมที่เกิดขึ้นหลังจากใช้ไอน้ำความร้อน (ไม่มีสีและมองไม่เห็น) จะให้ความร้อนและอุ่นอาหารให้ร้อนขึ้นได้อย่างรวดเร็ว <p>ไฮบริด...</p> <ul style="list-style-type: none"> ความร้อนจะเกิดขึ้นจากการทำงานของไอน้ำความร้อนสูงกับตัวทำความร้อนที่มีกำลังไฟสูง 	<ul style="list-style-type: none"> อาหารบางชนิดอาจจะมีขนาดเพิ่มขึ้นหลังจากได้รับความร้อน ฉะนั้นควรวางอาหารให้เหมาะสม สังเกตสถานะของอาหาร แล้วปรับเวลาให้เหมาะสม แต่ถ้าอุณหภูมิภายในเตายังร้อนอยู่และมีการใช้ซ้ำ อาจปรับเวลาให้น้อยลงและสังเกตลักษณะอาหารอยู่เรื่อยๆ ไม่ควรเปิดปิดประตูบ่อยๆ เพราะอุณหภูมิภายในเตาอาจลดลง ระหว่างการทำอาหาร ควรมีการพลิกหรือห่อด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียม ควรรนำอาหารออกจากเตาทันที เพราะในเตามีความร้อนค้างอยู่ อาจทำให้อาหารไหม้ <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>เนื่องจากอุณหภูมิที่สูงในเตาอบ อาจทำให้ไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้ โดยเฉพาะไอน้ำความร้อนสูงจะไม่สามารถมองเห็นได้</p> </div>	 <p>ถาดโลหะ</p>  <p>ถาดทรงสูง</p>  <p>ตะแกรง</p> <p>อาจมองไม่เห็นไอน้ำขึ้นอยู่กับอุณหภูมิภายในเตา</p>
<p>ย่าง</p>	<p>ความร้อนที่เกิดจากตัวทำความร้อนด้านบนจะอบ/ย่างพื้นผิวของอาหาร</p> 	<ul style="list-style-type: none"> เพื่อให้อาหารสุกทั่วถึง ให้กลับด้านอาหารระหว่างการให้ความร้อน หลังย่างเสร็จแล้ว ให้นำอาหารออกมาทันทีเพื่อป้องกันอาหารไหม้ 	 <p>ถาดโลหะ</p>  <p>ตะแกรง</p>
<p>การหมัก แบ่งให้ฟู</p>	<p>ให้ความร้อนโดยใช้ตัวทำความร้อนและพัดลมในการควบคุมอุณหภูมิ</p> <p>การหมักแบ่งให้ฟูโดยใช้ไอน้ำ...</p> <ul style="list-style-type: none"> ควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมด้วยไอน้ำ 	<ul style="list-style-type: none"> ใช้สำหรับหมักแบ่งทำขนมปังให้ฟู ขนมปังจะไม่นุ่ม แนะนำให้นำพลาสติกห่ออาหารหรือผ้าชุบน้ำมาคลุมไว้ หรืออาจฉีดพรมน้ำก็ได้ 	 <p>ถาดโลหะ</p>  <p>ถาดทรงสูง</p>  <p>ตะแกรง</p>

ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นก่อนนำอาหารออกจากเตา

โปรดอ่านคู่มือการใช้งาน

ภาชนะบรรจุที่ควรใช้และไม่ควรใช้

ข้อสังเกต วิธีใช้ภาชนะที่ไม่ได้ระบุไว้ โปรดสอบถามผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่าย

ประเภทการอุ่น

ภาชนะที่ใช้ได้

ไมโครเวฟ

ไมโครเวฟและไอน้ำ

ละลายน้ำแข็ง

สัญลักษณ์ ((••))
แจ้งเตือนจะแสดงขึ้น



ภาชนะดินเผาและภาชนะ
ลายคราม



- อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้ภาชนะดังต่อไปนี้
 - ภาชนะที่ทำจากทองหรือเงิน (ประกายไฟ)
 - ภาชนะที่เคลือบสี (สีจะหลุดลอก)
- ภาชนะบางประเภทจะร้อนขึ้นเมื่อโดนคลื่นรังสี
ระวังโดนลวก



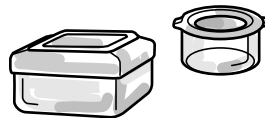
แก้วทนความร้อน



- หากภาชนะถูกทำให้เย็นลงโดยฉับพลันหลังจากให้ความ
ร้อน ภาชนะอาจแตกได้



ภาชนะอาหารที่ทนต่อความร้อน
ได้ต่ำสุด ถึง 140°C



- อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้สิ่งของดังต่อไปนี้
 - อาหารที่มีน้ำมัน น้ำตาล เกลือ ซอสมะเขือเทศ ฯลฯ
(อุณหภูมิจะสูงขึ้น)
 - ภาชนะปิดผนึก ฝาปิดที่ไม่ทนต่อความร้อน
 - ภาชนะที่ไม่มีข้อความ “ใช้อบไมโครเวฟได้” กำกับ
 - ภาชนะหรือถุงที่มีส่วนผสมของโลหะ เช่น มีอะลูมิเนียมบนพื้นผิว
- เมื่อใช้ “Auto Reheat” (การให้ความร้อนด้วยระบบไมโครเวฟ
ที่ใช้เซนเซอร์อินฟราเรด (หน้า 20)) ห้ามใช้ภาชนะที่มีฝาปิด
ให้เปิดฝาออก



พลาสติกห่ออาหาร
ที่ทนความร้อนได้
ขั้นต่ำถึง 140°C



- อย่างไรก็ตาม ไม่สามารถใช้กับอาหารที่มีไขมันสูง
เพราะจะทำให้ความร้อนสูงเกิน
- พลาสติกห่อที่ทำมาจากโพลีเอทิลีน จะละลายและ
ลุกไหม้ได้

การอบลมร้อน

ไอน้ำความร้อนสูง

ไฮบริด

ย่าง

การนึ่งไอน้ำ

การอบอาหารด้วยไอน้ำ อุณหภูมิต่ำ

การหมักแบ่งให้ฟู

การหมักแบ่งให้ฟูโดยใช้ไอน้ำ



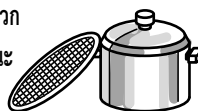
แก้วทนความร้อน



- หากทำให้ภาชนะถูกเย็นลงโดยฉับพลัน หลังจากให้ความ
ร้อน ภาชนะอาจแตกได้
- การทำอาหารที่มีอุณหภูมิสูง ควรใช้ภาชนะที่เป็นแก้วทนความร้อน
ซึ่งทนทานต่อความร้อนและความเย็นที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว



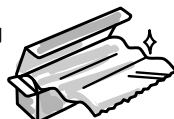
ภาชนะโลหะ ตะแกรงลวด
และไม่เสียบโลหะจำพวก
อะลูมิเนียม และภาชนะ
เคลือบเงา ฯลฯ



- อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้ภาชนะที่มีหูจับพลาสติก
เนื่องจากหูจับจะละลาย
- ไม่สามารถใช้ได้ในบางเมนู



ฟอยล์อะลูมิเนียม



- สามารถใช้คลุมถาดโลหะ หรือรองใต้อาหาร
เพื่อลดการไหม้เกรียมหรือใช้เวลาอย่าง
- ไม่สามารถใช้ได้ในบางเมนู



ภาชนะซิลิคอน



- อุณหภูมิของหม้ออบถูกตั้งไว้ที่ (อุณหภูมิที่ภาชนะทนได้ คือ - 30°C) อย่างไรก็ตามภาชนะ
ซิลิคอนชนิดที่ทนได้ในที่สุดของเตาไมโครเวฟ (ตัวอย่างของอุณหภูมิที่กำหนด: ในกรณีที่
อุณหภูมิที่ภาชนะทนได้ คือ 200°C → อุณหภูมิที่กำหนดต้องต่ำกว่า 170°C
- บริเวณใกล้ช่องเป่าลมของเครื่องทำลมร้อน (ด้านในสุด) จะมีอุณหภูมิสูงกว่าอุณหภูมิที่
กำหนด ภาชนะซิลิคอนอาจเปลี่ยนรูปได้ ถ้าวางชนิดที่ทนได้ในที่สุด

ใช้ไม่ได้กับการอบแบบไอน้ำความร้อนสูง
ไฮบริด และย่าง

ห้ามใช้งาน “การให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ” ร่วมกับ “ย่างด้วยเตาอบ” หากเลือกทำงานหรือเลือกใช้ภาชนะผิดประเภท อาจทำให้อาหารหรือภาชนะติดไฟจนเกิดควันพิษขึ้นมาได้ ตรวจสอบประเภทการให้ความร้อนก่อนใช้งาน (หน้า 14, 15)

ภาชนะที่ไม่ควรใช้



ภาชนะที่ทำจากโลหะและอะลูมิเนียม

รวมไปถึงอุปกรณ์ทำอาหาร เช่น ตะแกรง ทัพพีโลหะ สกรู

- โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ตะแกรงลวด และไม้เสียบ อาจทำให้เกิดประกายไฟได้



ฟอยล์อะลูมิเนียม



- อย่างไรก็ตาม สามารถใช้ฟอยล์อะลูมิเนียมได้บางส่วนเมื่อใช้ระบบไมโครเวฟ (อ่านหน้า 14-15 ละลายอาหารแช่แข็ง) โดยใช้ตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคู่มือเล่มนี้ ขวดสาเก : หน้า 27 การละลายอาหารแช่แข็ง 3 ประเภท : หน้า 30



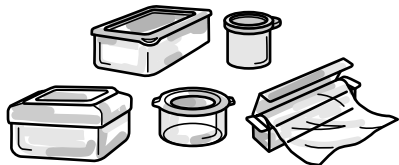
ภาชนะและพลาสติกห่ออาหารที่ทนต่อความร้อนได้สูงสุดถึง 140°C



- ภาชนะเหล่านี้มักจะละลายจนเปลี่ยนรูปหรือแตกหัก
- ไม่สามารถใช้พลาสติก เช่น โพลีเอทิลีน สไตรีน ฟีนอล เมลามีน และยูเรียได้



ภาชนะพลาสติกและพลาสติกห่ออาหาร*1



- ภาชนะเหล่านี้มักจะละลายจนเปลี่ยนรูปหรือแตกหัก



เซรามิกและเครื่องเคลือบ*1



- ภาชนะดินเผาที่ทนความร้อนเป็นพิเศษ เช่น กระทะ หม้อหรือชามที่ใช้ได้กับความร้อนสูง สามารถใช้ได้



*1 [อบไอน้ำ] [อบอาหารด้วยไอน้ำอุณหภูมิต่ำ] ใช้ได้กับ [หมักแป้งให้ฟู] [หมักแป้งให้ฟูโดยใช้ไอน้ำ] ใช้ภาชนะที่ทนความร้อน



แก้วที่ไม่ทนความร้อน



- ไม่สามารถใช้แก้วเจียรไน หรือแก้วเทมเปอร์ได้
- ภาชนะคริสตัลที่มีความบางและหนาแตกต่างกัน อาจทำให้ผิดรูปได้



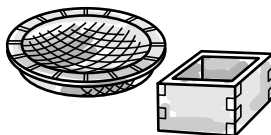
ถ้วยเคลือบ ภาชนะเครื่องเคลือบ



- สีอาจจะหลุดลอกหรือแตกร้าวได้



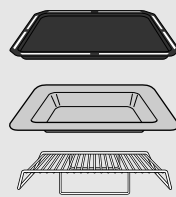
ภาชนะไม้ · ไม้ไผ่ · กระดาษ



- อาจทำให้เกิดประกายไฟ หรือไฟไหม้ได้
- อย่างไรก็ตาม สามารถใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้ได้ตามอุณหภูมิทนความร้อนที่กำหนดไว้ ได้แก่ กระดาษ แผ่นรองอบ กระดาษรองอบ และกระดาษซับปิดอาหาร

อุปกรณ์เสริม

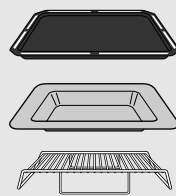
ถาดโลหะ - ถาดทรงสูง - ตะแกรง



ใช้ไม่ได้

- ไม่สามารถใช้ได้ เนื่องจากทำให้เกิดประกายไฟ

ถาดโลหะ - ถาดทรงสูง - ตะแกรง

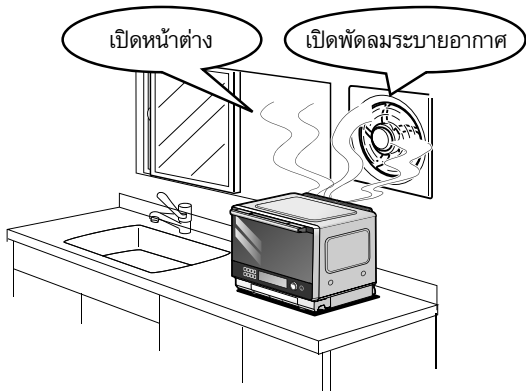


ใช้ได้

การอบเตาเปล่า / การกำจัดกลิ่น

ตัวทำความร้อน

เมื่อใช้งานเตาอบเป็นครั้งแรก ให้นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด เช่น แผ่นโพลีตรงประตูด้านในออก แล้วใช้ “ 51 deodorize” เพื่อกำจัดน้ำมันที่ค้างอยู่ตรงประตูออกให้หมด (การอบเครื่องเปล่า) อาจมีควันและกลิ่นในระหว่างการใช้งานเป็นครั้งแรก ซึ่งไม่ใช่อาการผิดปกติแต่อย่างใด กรุณาอย่าสูดดมกลิ่นขนาดเล็ก เช่น นก ไปอีกห้องหนึ่งที่มีอากาศถ่ายเทได้ดีกว่า ก่อนเริ่มใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบจากควันหรือกลิ่น



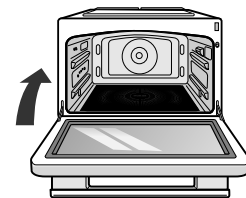
ควรใช้โหมดอบเครื่องเปล่าและกำจัดกลิ่น หลังจากเซ็ททำความสะอาดครบสกปรก ด้านในเตาไมโครเวฟแล้ว มิฉะนั้น คราบสกปรกอาจไหม้จนฝังติดแน่น



- การทำความร้อนของ “51 Deodorize” เกิดขึ้นจากการทำงานของตัวทำความร้อน ดังนั้นตัวเตาอบจะร้อนขึ้น ห้ามวางไว้ใกล้กับสิ่งของที่ไม่ทนความร้อน

อุ่นเตาเปล่า · ขจัดกลิ่น

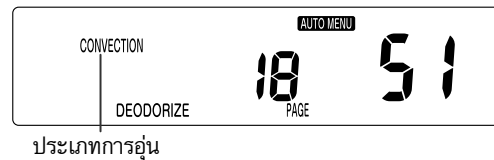
1 ห้ามใส่ของทุกชนิดในเตา หลังจากนั้นปิดประตู



2 เลือก 51 Deodorize



- ถ้าหมุนไปทางซ้าย จะเลือกได้เร็วขึ้น



3 Start (เริ่มการขจัดกลิ่น)

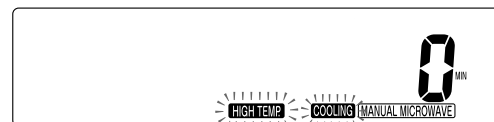


- การขจัดกลิ่นใช้เวลา 30 นาที



4 สัญญาณจะดัง 3 ครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- “High temperature” และ “Cooling” จะแสดงขึ้นมา



เปิดประตูค้างไว้จนกระทั่งอุณหภูมิภายในเตาเย็นลง

- ประตูและผนังเตาจะมีอุณหภูมิสูง ควรใช้ความระมัดระวัง
- ห้ามทำการกำจัดกลิ่นซ้ำ

• ใช้ความร้อนเผาคราบสกปรกพร้อมกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ทั้งนี้ ไม่สามารถกำจัดกลิ่นได้ครอบคลุมทุกประเภท

คู่มือแนะนำวิธีการ “อุ่น”

จะใช้ระบบอะไรอุ่นดีนะ?



<ul style="list-style-type: none"> ข้าวหรือกับข้าว →อุ่น “1 COOKED RICE”, “2 Sides dish”, “3 Two dishes” เมนูปุ่มลูกบิด “23 Steam Reheat” 	<p>→ หน้า 22~24</p> <p>→ หน้า 28 · 32</p>	
<ul style="list-style-type: none"> นม →แตะเมนู “16 Milk” <p>→ หน้า 26 · 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> เหล้าสาเก →เมนูปุ่มลูกบิด “17 Sake” <p>→ หน้า 26 · 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> กาแฟ . เครื่องดื่ม →ตั้งค่าเวลาและกำลังไฟใน “Microwave” <p>→ หน้า 34~35 · 46</p>
<ul style="list-style-type: none"> ละลายน้ำแข็ง (เนื้อและปลาแช่แข็ง) →เมนูปุ่มลูกบิด “18 Rapid Defrost, 19 Steam Defrost, 20 Sashimi Semi-Defrost” <p>→ หน้า 28 · 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> เมื่อต้องการอุ่นอาหารทอดกรอบ อาหารประเภทผัด ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังแองกะหรี ให้กรอบ →เมนูปุ่มลูกบิด “24 Crispy Reheat” <p>→ หน้า 28 · 32</p>	
<ul style="list-style-type: none"> เมื่อต้องการอุ่นบัตเตอร์โรล หรือขนมปังให้นุ่มฟู →เมนูปุ่มลูกบิด “25 Fluffy Bread” <p>→ หน้า 28 · 33</p>	<ul style="list-style-type: none"> ซาลาเปา →เมนูปุ่มลูกบิด “26 Steamed Bun” <p>→ หน้า 28 · 32</p>	
<p>* สำหรับขนมปังแผ่น ดูรายละเอียดหน้า 202</p> <ul style="list-style-type: none"> ผักสำเร็จรูปแช่แข็ง →ตั้งค่าเวลาและกำลังไฟใน “Microwave” <p>→ หน้า 34~35 · 46</p> <p>*ฉีดพรมด้วยน้ำก่อนนำเข้าไมโครเวฟ นำใส่ในภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัย</p>	<ul style="list-style-type: none"> อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง →ตั้งค่าเวลาและกำลังไฟใน “Microwave” <p>→ หน้า 34~35 · 46</p> <p>*อ่านคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์เกี่ยวกับการตั้งค่าการให้ความร้อนและเผาล้างเตาอาหารอย่างใกล้ชิด</p>	

คำแนะนำในการให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ

การอุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟด้วยการใช้เซนเซอร์อินฟราเรด (“Auto Reheat”)

- อุณหภูมิ (ข้าวสวย · กับข้าว · อาหารสองจาน) ● เครื่องดื่ม ● ละลายน้ำแข็ง 3 แบบ ● ฟักต้ม
- อุ่นด้วยไอน้ำ ● อุณหภูมิที่กำหนด

※เซนเซอร์อินฟราเรดคืออะไร?

เซนเซอร์วัดปริมาณคลื่นอินฟราเรดที่แผ่ออกมาจากอาหารเพื่อตรวจจับอุณหภูมิที่พื้นผิวอาหาร ให้ความร้อนในขณะที่ตรวจจับอุณหภูมิที่พื้นผิวของอาหาร ซึ่งจะทำให้สามารถทำอาหารได้ด้วยอุณหภูมิที่กำหนดไว้ โดยไม่มีผลจากอุณหภูมิเริ่มต้น น้ำหนักของภาชนะใส่อาหาร ฯลฯ เพื่อให้เซนเซอร์อินฟราเรดตรวจจับอุณหภูมิของอาหารได้อย่างถูกต้อง โปรดดูรายละเอียดหน้า 20~21

โปรดปฏิบัติตามข้อแนะนำ

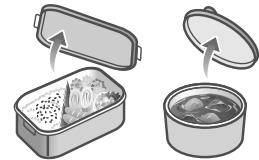
● ใช้พลาสติกห่อหุ้มอาหารอย่างถูกต้อง

- เมื่อใช้งานพลาสติกห่อหุ้มจะให้ความร้อนไม่ทั่วถึง ให้อ่านข้อแนะนำในเมนูอย่างละเอียด
- ให้แน่ใจว่าพลาสติกห่อหุ้มจะต้องไม่ทับซ้อนกัน หรือไม่ปิดส่วนล่างของอาหารจนเกินไป
- การใช้พลาสติกห่อหุ้มไม่ถูกต้องจะทำให้การทำอาหารไม่เป็นไปตามที่ต้องการ อาหารอาจจะไหม้เนื่องจากควันหรือไฟ



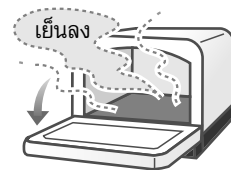
● ห้ามใช้ฝา

- ถ้าปิดฝาภาชนะเซรามิก แก้ว หรือพลาสติก เซนเซอร์อินฟราเรดจะไม่สามารถตรวจจับอุณหภูมิของอาหารได้อย่างแม่นยำและอุ่นอาหารได้ถูกต้อง
- อาหารกล่องที่จำหน่ายทั่วไปเช่นกัน ให้ถอดฝาและพอยล์อะลูมิเนียมเย็บออก



● เมื่อมีการใช้งานอย่างต่อเนื่อง ควรรอให้อุณหภูมิภายในเตาเย็นลงก่อน

- หากเตาอบมีความร้อน เซนเซอร์อินฟราเรดอาจไม่สามารถตรวจจับอุณหภูมิได้ถูกต้อง เมื่อหน้าจอแสดงผลขึ้น “HIGH TEMP.” ให้รอจนกระทั่งข้อความดังกล่าวหายไป



● ใช้ภาชนะที่มีขนาดพอเหมาะกับปริมาณอาหาร

● ใช้ภาชนะที่มีขอบต่ำและปากกว้าง

● ก่อนการใช้งานครั้งต่อไป ควรเช็ดทำความสะอาดเศษอาหารและไอน้ำออกก่อนทุกครั้ง

- หากไม่ทำความสะอาดเศษอาหารและไอน้ำ เซนเซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ





คำเตือน



ห้ามอุ่นอาหารที่มีปริมาณน้อยกว่า 100 กรัม* ด้วยการทำงานอัตโนมัติ

ข้อห้าม

เนื่องจากจะทำให้ตรวจจับอุณหภูมิของอาหารได้ไม่ถูกต้อง อาหารจะร้อนจัดและอาจทำให้เกิดไฟไหม้

- ให้อุ่นอาหารด้วยตนเองและสังเกตอาหารในเตาอบอย่างใกล้ชิด

* การทำอาหารด้วยเมนูอัตโนมัติ “ละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว” หรือ “ละลายน้ำแข็งด้วยไอน้ำ” เหมาะสำหรับอาหารที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 50 กรัม



ห้ามอุ่นอาหารด้วยการใช้เซนเซอร์อินฟราเรดกับภาชนะที่มีฝาปิด

ข้อห้าม

เนื่องจากจะไม่สามารถตรวจจับอุณหภูมิของอาหารได้ ส่งผลให้อาหารมีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดไฟไหม้หรือภาชนะเสียหาย

- เปิดฝาดูออกทุกครั้งก่อนอุ่นอาหาร

การวางตำแหน่งอาหารที่ถูกต้อง

● ห้ามใช้ภาชนะ ภาชนะทรงสูง หรือตะแกรง

➔ มิฉะนั้น อาจเกิดประกายไฟซึ่งทำให้อุปกรณ์ภายในเสียหาย



ภาชนะโลหะ



ภาชนะทรงสูง



ตะแกรง

- ควรใช้แก้วตามขนาดตัวอย่างที่แสดงไว้ด้านล่าง
- ปริมาณหนึ่งแก้ว: ใส่เครื่องดื่มไม่เกิน 8/10 ของแก้ว

เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8 ซม.

สูงประมาณ 8.5 ซม.



● วางอาหารที่ตำแหน่งตรงกลางของเตา กรณีอุ่นอาหารหลายจานพร้อมกัน

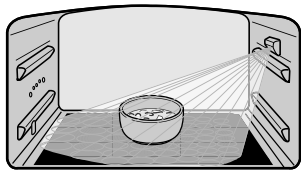
ควรนำอาหารใส่เตาไมโครเวฟโดยวางชิดกันตรงกลาง

- หากไม่วางไว้ตรงกลาง อาหารอาจร้อนเกินไปหรือไม่ร้อนก็ได้ ดังนั้นควรวางไว้ตรงกลางทุกครั้ง
- หากเป็นอาหารชิ้นเล็ก แม้วางไว้ตรงกลาง เครื่องอาจไม่สามารถตรวจจับได้ และจะเป็นสาเหตุให้เกิดควันหรือเกิดเปลวไฟ กรณีที่อาหารมีปริมาณน้อย ควรอุ่นอาหารแบบกำหนดเองด้วยโหมด "MICROWAVE" และคอยดูอาหารเป็นระยะๆ
- สำหรับเครื่องต้ม หากวางไว้ตรงริมหรือชิดขอบ จะทำให้ร้อนเกินจนเดือด และเมื่อนำออกมาจากเตา อาจจะมีฟองจนทำให้ลวกได้

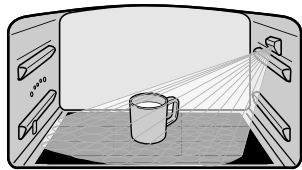
วางอาหารตรงกลาง!



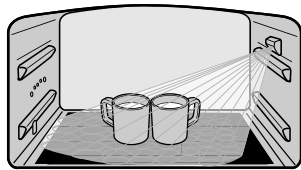
ภาพแสดงการตรวจจับเซนเซอร์อินฟราเรดและวิธีการวางภาชนะในเตา



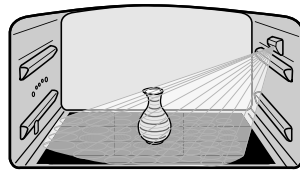
อุ่นอาหาร อุณหภูมิที่ต้องการ



1 ถ้วย (นมสด)

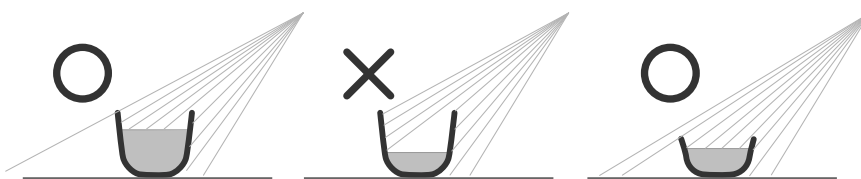


2 ถ้วย (นมสด)



ขวดเหล้าสาเก

อาหารชิ้นเล็กอาจไม่โดนเซนเซอร์อินฟราเรดตรวจจับและทำให้การทำอาหารไม่เป็นไปตามที่ต้องการ



การอุ่นข้าวสวยและกับข้าว

เพียงแค่นำอาหารเข้าภายในเตาและกดปุ่ม "REHEAT" ก็จะเป็นการอุ่นอาหารอย่างง่าย สัญลักษณ์ "NO WRAP" "METAL" จะสว่างขึ้น (ถึงแม้ว่าสัญลักษณ์ "NO WRAP" จะสว่างขึ้น แต่อาหารบางชนิดควรใช้วิธีการห่อก่อนอุ่นอาหาร ดูรายละเอียดเคล็ดลับในการใช้ "การอุ่นร้อน" อย่างคล่องแคล่วที่หน้า 23 - 24 เพิ่มเติม)



- กดครั้งเดียว สำหรับ 1 ข้าว
- กด 2 ครั้ง สำหรับ 2 กับข้าว
- กด 3 ครั้ง สำหรับ 3 อาหาร 2 จานพร้อมกัน

คำเตือน



ข้อห้าม

ห้ามอุ่นอาหารที่มีปริมาณน้อยกว่า 100 กรัมด้วยการทำงานอัตโนมัติ

เนื่องจากจะทำให้ตรวจจับอุณหภูมิของอาหารได้ไม่ถูกต้อง อาหารจะร้อนจัดและอาจทำให้เกิดไฟไหม้

- ให้อุ่นอาหารด้วยตนเองและสังเกตอาหารในเตาอบอย่างใกล้ชิด



ข้อห้าม

ไม่ควรอุ่นเครื่องต้มด้วยปุ่ม "REHEAT"

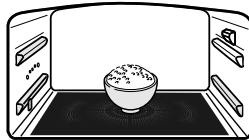
เพราะจะทำให้ร้อนเกินไปและเดือดกะทันหัน อาจถูกลวกได้เมื่อนำออกมาจากเตา

- ควรอุ่นนมหรือเหลวสาด้วยการใช้ปุ่ม "BEVERAGE" ส่วนการอุ่นกาแฟและน้ำเปล่า ให้ใช้การตั้งค่าแบบกำหนดเองโดยตั้งค่าเวลาอุ่นตามคำแนะนำที่อธิบายไว้ในหน้า 46

การทำงานขั้นพื้นฐาน (ตัวอย่าง: การอุ่นข้าวสวย)

1

วางอาหาร (ข้าว) ตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ



วางตรงกลางช่องเตาโดยไม่ต้องห่อ

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

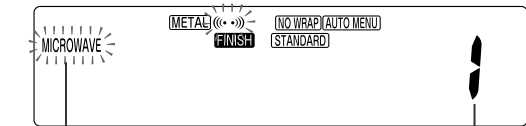
※ หากไม่ได้วางอาหารไว้ตรงกลาง เซนเซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ ซึ่งทำให้อาหารร้อนเกินไปหรือร้อนไม่ทั่วถึง

2

เริ่มต้น (เริ่มอุ่นอาหาร)



- ในการกดแต่ละครั้ง เมนูจะเปลี่ยนกลับไปมา
→ 1 Cooked rice → 2 Sides dish → 3 Two dishes (ภายใน 5 วินาที)
- กดปุ่มภายใน 1 นาที หลังจากปิดฝาเตาไมโครเวฟ
- เครื่องจะไม่ทำงานหากคุณเว้นช่วงนานเกิน 1 นาทีหลังจากเปิดหรือปิดฝาเตาไมโครเวฟ ("DOOR" จะปรากฏขึ้น) ให้กดปุ่ม "REHEAT" หลังจากเปิดและปิดฝาเตาไมโครเวฟอีกครั้ง



ประเภทการอุ่น

- สลับไปเป็นการแสดงเวลาที่เหลือจากตรงกลาง
- เวลาที่เหลือจะเปลี่ยนไประหว่างการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับสภาพของอาหาร เวลาที่ใช้อาจน้อยลง

3

สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลิ้นนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร จะกะพริบขึ้นและพัดลมจะทำงาน **COOLING** ในเตาไมโครเวฟ เพื่อระบายความร้อน ห้ามถอดเต้าเสียบออกขณะที่พัดลมระบายความร้อนกำลังทำงาน



■ การปรับระดับความร้อน

- สามารถเพิ่มหรือลดความร้อนด้วยการหมุนปุ่มลูกบิดไปทาง [เพิ่มขึ้น] หรือ "ลดลง" (มากหรือน้อย) ภายใน 15 วินาทีหลังจากเริ่มต้น
- หมุนไปทางขวา [เพิ่มขึ้น] และทางซ้าย [ลดลง] เพื่อเลือก การเพิ่มหรือลดสามารถเลือกระดับ 1, 2, 3 ได้



■ หากประตูเปิดระหว่างการทำอาหาร

- กด "CANCEL" และให้ความร้อนแบบกำหนดเองด้วย "MICROWAVE" และคอยดูการทำงาน (ดูรายละเอียดหน้า 34 และ 35)

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหาร และต้องคอยดูเป็นระยะ
- ต้องการอุ่นอัตโนมัติโดยไม่เพิ่มเวลาหลังจากเสร็จสิ้นการทำงานก่อนหน้านี้แล้ว
→ เมื่อข้อความแจ้งการเพิ่มเวลาแสดงขึ้น หากต้องการอุ่น ให้ใช้ "1 Cooked rice", "2 Sides dish" หรือ "3 Two dishes" กดปุ่ม "CANCEL" แล้วกดปุ่ม "REHEAT"

ข้อสังเกต

- ใช้กับการอุ่นข้าวและกับข้าว หากอุ่นอาหารอื่น อาจเกิดควันหรือไหม้ได้เนื่องจากร้อนเกิน อาหารที่มีความชื้นน้อย เช่น อาหารแห้ง ถั่วลิสง ไขว่ปาร์ลีสลี่ยอบแห้ง ฯลฯ ควรอุ่นแบบกำหนดเองโดยใช้ระบบไมโครเวฟ 200 วัตต์ และคอยดูเป็นระยะ

เคล็ดลับในการใช้ REHEAT Cooked rice • Sides dish อย่างคล่องแคล่ว วิธีการใช้งาน หน้า 22






โปรดอ่าน

สิ่งที่ต้องปฏิบัติตามหน้า 20-21

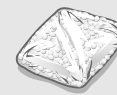
ไมโครเวฟ (เช่นเซอรินฟราเรต)

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

อาหาร	ปริมาณ	ห่ออาหาร	การใช้งานตามมาตรฐาน	ปรับระดับความสูง	คำแนะนำ	
ข้าว	ข้าว 	100-600 กรัม (ถ้วยละ 150 กรัม)	1 Cooked rice กดปุ่ม "REHEAT" ครั้งเดียว	มาตรฐาน	<ul style="list-style-type: none"> ควรบีบข้าวให้ร่วนและพรมน้ำหากอาหารมีความแข็ง เช่น ข้าวแช่แข็ง หากข้าวยังอยู่ในห่อพลาสติก ให้วางด้านที่ปลายพลาสติกซ้อนกันคว่ำลงบนจาน หากข้าวร้อนไม่พอ ให้พลิกด้านล่างขึ้นแล้วใช้โหมด "MICROWAVE" อุ่นอีกครั้งพร้อมทั้งคอยดูเป็นระยะ 	
	ข้าวแช่แข็ง	100-300 กรัม (ถ้วยละ 150 กรัม)				ห่อ
อาหารประเภทต้มเค็ม	สตูว์เนื้อใส่มันฝรั่ง ฯลฯ	100-600 กรัม	กับข้าว 2 จาน กดปุ่ม "REHEAT" สองครั้ง	มาตรฐาน	<ul style="list-style-type: none"> หากอาหารมีส่วนผสมของซอสหรือน้ำปรุงรสอยู่มาก จะอุ่นให้ร้อนได้ยากขึ้น ดังนั้นจึงควรลดปริมาณส่วนผสมดังกล่าว ใส่ภาชนะทรงแบนเพราะน้ำอาจจะเดือดออกมา ห่อด้วยพลาสติกห่ออาหารให้มิดชิด 	
	ปลาต้ม	100-400 กรัม				ห่อ
อาหารนึ่งไอน้ำ	ต้มข้าว ฯลฯ	100-300 กรัม (ชั้นละ 15-20 กรัม)	กับข้าว 2 จาน กดปุ่ม "REHEAT" สองครั้ง	มาตรฐาน	<ul style="list-style-type: none"> พรมน้ำหากอาหารแห้ง พรมน้ำหากอาหารแห้ง ห่อด้วยพลาสติกห่ออาหารให้มิดชิด 	
	แช่แข็งเกี่ยวข้าว	100-300 กรัม (ชั้นละ 15-20 กรัม)				ห่อ
ซूप	ซูปมิโซะ ฯลฯ	1-2 ถ้วย (ถ้วยละ 150 กรัม)	กับข้าว 2 จาน กดปุ่ม "REHEAT" สองครั้ง	เพิ่มเติมระดับ 3	<ul style="list-style-type: none"> คนซูปให้เข้ากันทั้งก่อนและหลังอุ่น ห้ามใช้ถ้วยซูปมิโซะหรือถ้วยซูปอื่นๆ ใส่ในชามแบนแล้ววางพลาสติกห่ออาหารลงไปให้ชิดกับอาหารแล้วหุ้มให้มิดชิด (หากมีช่องว่าง เช่น เซอรินฟราเรตอาจทำงานไม่ปกติ อาหารอาจติดไฟจนเกิดควันปะทุขึ้นมาได้) เมื่ออุ่นเสร็จแล้ว คนให้เข้ากัน หากความร้อนไม่พอให้อุ่นด้วยตนเองโดยใช้โหมด "MICROWAVE" และคอยดูเป็นระยะ 	
	แกงกะหรี่ และ สตูว์ ฯลฯ	100-400 กรัม				ห่อ
	แกงกะหรี่หรือสตูว์แช่แข็ง	100-300 กรัม				ห่อ
ย่าง	อาหารบึ่ง ย่าง (ปลา)	100-300 กรัม	กับข้าว 2 จาน กดปุ่ม "REHEAT" สองครั้ง	มาตรฐาน	<ul style="list-style-type: none"> ประเภท รูปร่าง และขนาดของปลา มีผลต่อการทำความร้อน ดังนั้นบางครั้งปลาอาจร้อนไม่ทัน ควรรอคอยหลังจากอุ่นเสร็จแล้ว มีฉนวนที่ขอบอาจจะเดือดออกมาจากอาหารได้ หากรอคอยแล้ว ให้หุ้มด้วยพลาสติกห่ออาหารก่อนแล้วนำไปอุ่นด้วยโหมด "MICROWAVE" และคอยดูเป็นระยะ 	
	สเต็กแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ	100-400 กรัม				ห่อ
อาหารประเภททอด	อาหารประเภททอด	100-400 กรัม	กับข้าว 2 จาน กดปุ่ม "REHEAT" สองครั้ง	เพิ่มเติมระดับ 3	<ul style="list-style-type: none"> กับข้าวที่เป็นน้ำซอสอาจจะเดือดออกมา ควรหุ้มด้วยพลาสติกห่ออาหารให้มิดชิด เมื่ออุ่นแล้วคนให้เข้ากัน ห้ามอุ่นในกระดาษ หากอาหารเป็นกึ่งที่ไม่ได้แกะเปลือกและปลาหมึกทั้งตัว อาจทำให้อาหารระเบิด ดังนั้น ควรหุ้มด้วยพลาสติกห่ออาหารก่อนอุ่นด้วยโหมด "MICROWAVE" และคอยดูเป็นระยะ 	
	อาหารที่เคี้ยวจนขึ้น เช่น จับฉ่าย	100-400 กรัม				ห่อ

◆ วิธีการเก็บรักษาข้าวสวยด้วยวิธีแช่แข็ง ◆

- แช่ข้าวสวยให้แบนเรียบ (2-3 ซม) ด้วยปริมาณที่พอเหมาะในแต่ละครั้ง (150 กรัม) ถ้าปั้นข้าวให้กลมหรืออุ่นทั้งหมดรวมกันในปริมาณมาก อาจทำให้อุ่นได้ตามที่ต้องการได้ยากด้วยการให้ความร้อนเข้าไปถึงภายในอาหารใส่ภาชนะถนอมอาหารหรือถนอมอาหารอาจอุ่นไม่ได้ตามต้องการ
- เตรียมข้าวสวยให้ร้อนกรุ่นเท่าที่จะเป็นไปได้ หากเราถนอมสภาพด้วยการคลุมด้วยพลาสติกห่ออาหารในขณะที่ยังคั้งกรุ่นด้วยความร้อน จะทำให้อุ่นน้ำเล็ดลอดออกไปไม่ได้ แม้จะนำมาอุ่น ข้าวก็จะแห้งยาก



หนา 2-3 ซม.

■ เมื่อมีการอุ่นอาหารมากกว่า 1 จาน...

- กรณีที่อาหารเหมือนกัน (ชนิด อุณหภูมิและปริมาณ) ให้อุ่นด้วยเมนู "1 Cooked rice" หรือ "2 Dish"
- กรณีที่อาหารต่างชนิดกันหรือมีอุณหภูมิต่างกัน (แช่แข็งและแช่เย็น แช่แข็งและอุณหภูมิปกติ) ให้อุ่นด้วยเมนู "3 2 dishes"

■ เมื่ออุ่นอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง...

- อาจอุ่นอาหารได้ไม่คอยดีด้วย "REHEAT" อัตโนมัติ อ่านคำแนะนำบนกล่องบรรจุภัณฑ์เกี่ยวกับการให้ความร้อนแบบกำหนดเอง "Microwave" และคอยดูเป็นระยะในขณะที่กำลังให้ความร้อน

เคล็ดลับในการใช้ REHEAT Two dishes

วิธีการใช้งาน หน้า 22



โปรดอ่าน

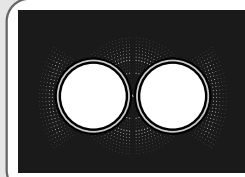
สิ่งที่ต้องปฏิบัติตามหน้า 20~21

ไมโครเวฟ (เซนเซอร์อินฟราเรด)

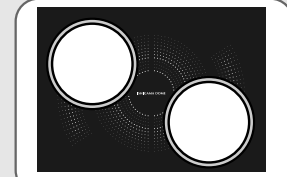
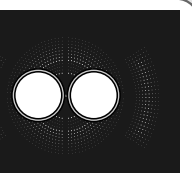
อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

3 Two dishes...ให้ความร้อนกับอาหารต่างชนิด อาหารที่มีอุณหภูมิแตกต่างกันในเวลาเดียวกันและต้องใช้เวลาานกว่าเมื่อเทียบกับ "1 Cooked rice"

< ตำแหน่งการวาง > วางชิดกันตรงกลาง ใช้เวลานานกว่าเมื่อเทียบกับ "1 Cooked rice" ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้วางอาหารชิดริม



วิธีการวาง



วิธีการวาง



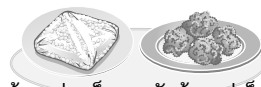
- ปริมาณที่สามารถอุ่นได้ในครั้งเดียว ...กรณีแช่เย็นและอุณหภูมิปกติคือ 100 ถึง 250 กรัมต่อจาน, กรณีแช่แข็งคือ 100 ถึง 150 กรัมต่อจาน
- อาจมีบางกรณีที่อาหารยังอุ่นไม่ได้ที่ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการจับคู่ชนิดและปริมาณอาหาร
- รักษาระดับปริมาณอาหารที่อุ่น

- เมื่ออุ่นข้าวและกับข้าว ... ปริมาณกับข้าวต้องน้อยกว่าปริมาณข้าวเล็กน้อย (ปริมาณครึ่งหนึ่งเท่ากับปริมาณข้าว)



อาหารแช่เย็นและข้าวอุณหภูมิปกติ (กับข้าวเท่ากับครึ่งหนึ่งของข้าว)

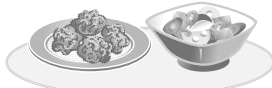
ข้าวแช่แข็งและกับข้าวแช่เย็น



ข้าวแช่แข็งและกับข้าวแช่เย็น (กับข้าวน้อยกว่าข้าว)



ข้าวแช่แข็งและแกงกะหรี่ที่วางไว้ในอุณหภูมิห้อง (แกงกะหรี่กับข้าวเท่าๆ กัน)



น้อยกว่าปริมาณข้าวเล็กน้อย

- อาหารอาจยังอุ่นไม่ได้ที่เมื่อใช้เมนูอาหาร 2 จาน

- ยกตัวอย่างเช่น แกงกะหรี่ ซุป ปลาอย่างแช่แข็งที่อาจจะเปิดได้ง่าย อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่มีวางจำหน่ายทั่วไปและอาหารที่มีน้ำจิ้มหรือซอส → เลือกเมนู "2 Sides dish" และอุ่นอาหารที่ละลาย (อ่านหน้า 23)
- ขนมปังหรือเครื่องต้ม → ควรศึกษาคู่มือแนะนำ วิธีการ "Reheat" ก่อนทำการอุ่นจริง (อ่านหน้า 19)
- กรณีที่อาหารสองจานมีอาหารแช่แข็งอยู่ด้วย → หากความร้อนไม่มากพอ ให้อุ่นแบบกำหนดเองด้วยโหมด "MICROWAVE" และคอยดูอาหารเป็นระยะ

- อุ่นโดยไม่ต้องห่อหรือปิดฝา

- ข้าวสวย... กรณีที่เป็นข้าวแช่เย็นแข็ง ควรบีก่อนข้าวให้ร้อนและพรมน้ำ
- อาหารต้ม... แยกน้ำซุ้ออกก่อน
- อาหารนี้... ไอน้ำจะระเหยออกมาเมื่อทำให้แห้ง

- ควรห่ออาหารด้วยพลาสติกห่ออาหารและใส่ในภาชนะก่อนนำไปอุ่น

- อาหารแช่แข็ง... ต้องวางบนภาชนะโดยคว่ำด้านที่มีรอยพับของพลาสติกห่ออาหารลง
- ห่ออาหารให้มิดชิด เมื่อแช่แข็งอาหาร

- ห่ออาหารชั้น (แกงกะหรี่และจับฉ่าย) ก่อนนำไปอุ่น (เพื่อป้องกันน้ำกระเด็น)

- ใส่อาหารในภาชนะกันลิกและใช้พลาสติกห่ออาหาร ตั้งแต่ปากถึงก้นภาชนะให้มิดชิด (หากมีช่องว่าง เซนเซอร์อินฟราเรดจะทำงานได้ไม่เต็มที่และเสี่ยงต่อการเกิดควันหรืออาหารไหม้) เมื่ออุ่นอาหารเสร็จแล้ว คนอาหารให้เข้ากัน

ใช้พลาสติกห่ออาหาร ตั้งแต่ปากจนถึงก้นภาชนะ หุ้มปิดอาหารให้มิดชิด



(ภาชนะกันลิก)

ทำอาหารโดยอัตโนมัติ



ทำอาหาร

การทำงานขั้นพื้นฐานของเมนูอัตโนมัติได้จากคำอธิบายที่มีไว้ให้ ได้แก่ ปุ่ม Non-fry/Hybrid, ปุ่ม Deep Tray Menu, ปุ่ม Quick/Easy โปรดอ่านคู่มือทำอาหารสำหรับรายละเอียดขั้นตอนของเมนูอัตโนมัติดังกล่าว

- Hybrid (ผสมผสาน): บังยาง · ใช้ไอน้ำความร้อนสูงและตัวทำความร้อนในการทำอาหาร

การทำงานขั้นพื้นฐาน (ตัวอย่าง: โปกทอด 4 ชั้น)

1

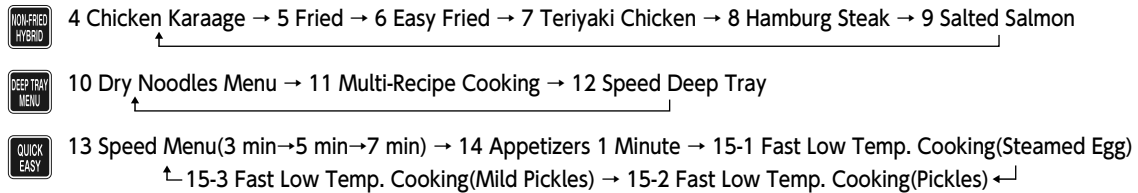
เลือกหมายเลขเมนูโดยใช้ปุ่มเมนูสัมผัส



DIAL MENU (4-51)			
(NON-FRIED)	(HYBRID)	(DEEP TRAY MENU)	(QUICK/EASY)
4 Chicken Karaage	7 Teriyaki Chicken	10 Dry Noodles Menu	13 Speed Menu
5 Fried	8 Hamburg Steak	11 Multi-Recipe Cooking	14 Appetizers 1 Minute
6 Easy Fried	9 Salted Salmon	12 Speed Deep Tray	15 Fast Low Temp. Cooking



ตัวอย่าง: โปกทอด 4 ชั้น



- กดเลือกเมนูที่ต้องอุ่นเตาก่อน (6 · 7 · 8 · 10 · 11 · 12)
- เพื่อเริ่มการอุ่นเตา → สัญญาณจะดังขึ้น 5 ครั้ง เมื่ออุ่นเตาเสร็จ (หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือ 1 นาทีก่อนเสร็จสิ้นการอุ่นเตา)
- หลังจากอุ่นเตาแล้ว วางอาหารเข้าไปแล้วกดปุ่ม “START” เพื่อเริ่มอุ่นอาหาร
- สามารถอุ่นเตาอบได้ประมาณ 20 นาที (ในเมนูที่ 10 อุณหภูมิ 10 นาที) หากเวลาผ่านไปสักครู่หนึ่งแล้วไม่ได้ใช้งานใดๆ เสียงเตือนจะดังขึ้น 3 ครั้ง การตั้งค่าจะถูกยกเลิก

2

วางอาหารบนตำแหน่งที่ระบุไว้ การทำงานขั้นพื้นฐาน

*จำเป็นต้องเตรียมกล่องใส่น้ำสำหรับเมนู 6, 7, 8 และ 9 (อ่านหน้า 13)

3

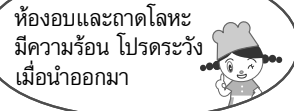
เริ่มต้น (เริ่มการทำอาหาร)



4

สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- จอ LCD จะแสดง “HIGH TEMP.”
- หากลิมน้ำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม “CANCEL” แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- เนื่องจากภาตโลหะ ฯลฯ จะมีความร้อน โปรดระวังในขณะที่นำภาชนะออกมา นอกจากนี้ ให้ระวังไอร้อนที่ออกมาจากช่องพ่นไอน้ำหลังจากการอบไอน้ำ
- น้ำออกและใส่ท่อไว้ตามเดิมเมื่อใช้เมนูหมายเลข 7, 8 และ 9 (หน้า 51)



■ การปรับระดับความร้อน

- สามารถเพิ่มหรือลดความร้อนด้วยการหมุนปุ่ม ลูกบิดไปทาง “เพิ่มขึ้น” หรือ “ลดลง” (มากหรือน้อย) ภายใน 15 วินาทีหลังจากเริ่มต้น
- หมุนไปทางขวา “เพิ่มขึ้น” และทางซ้าย “ลดลง” เพื่อเลือกการเพิ่มหรือลดสามารถเลือกระดับ 1, 2, 3 ได้

■ เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในระหว่างการทำอาหาร

- เมื่อเวลาที่เหลือแสดงขึ้นมา ให้หมุนลูกบิดหน้าปัดเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาหน่วยละ 1 นาที
- ไม่สามารถเพิ่มหรือลดได้หากใช้เมนูการทำอาหารแบบง่ายๆ และใช้เวลาไม่นาน



■ หากข้อความ “WATER” กะพริบบนหน้าจอแสดงผล

- ให้ตรวจสอบหน้ารายละเอียดการแสดงผลของ “WATER” ที่หน้า 57

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหาร และต้องคอยดูเป็นระยะ

เมื่อทำอาหารด้วย

- โปรดอ่าน ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับ “การทำความร้อนของตัวทำความร้อน/การทำอาหารด้วยไอน้ำ” ที่หน้า 7

ข้อสังเกต

ปฏิบัติตามคำแนะนำที่อยู่ในคู่มือการใช้งานและคู่มือการทำอาหารในเรื่องของส่วนประกอบของอาหาร ปริมาณและวิธีการปรุงอาหาร

- เมนูปุ่มลูกบิดอาจไม่สามารถใช้งานกับอาหาร (ปริมาณ) ที่ไม่ได้มีการอธิบายในคู่มือทำอาหาร (แนะนำให้อุ่นอาหารแบบกำหนดเองและคอยดูเป็นระยะ)
- ผลลัพธ์ที่ได้อาจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิเริ่มต้น อุณหภูมิห้องอบ และกำลังไฟฟ้า ฯลฯ

การใช้งานเซนเซอร์อินฟราเรด

การอุ่นนมและสาเก



คำเตือน



ห้ามตั้งค่าอุณหภูมิสูงเกินไป หากอุ่นเครื่องดื่ม

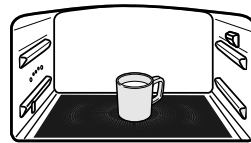
เนื่องจากช่องไหลหรือเครื่องดื่มอาจจะเดือดในทันทีและทำให้โดนความร้อนลวกได้เมื่อนำออกมา

- คนเครื่องดื่มด้วยช้อนให้ดีทั้งก่อนและหลังการอุ่นเครื่องดื่ม

การทำงานขั้นพื้นฐาน (ตัวอย่าง: การอุ่นนมสด)

1

วางอาหารตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ



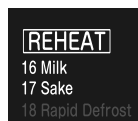
วางอาหารไว้ตรงกลางของห้องอบ

ไมโครเวฟ (เซนเซอร์อินฟราเรด)

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

2

เลือก 16 Milk (จำนวนถ้วย) (เลือกเมนูนี้ได้โดยหมุนปุ่มลูกบิด)



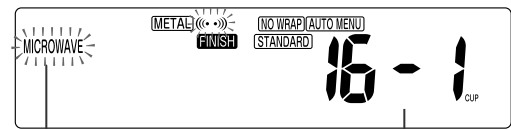
BEVERAGE 16-1 cup → 16-2 cups → 16-3 cups → 16-4 cups → 17 Sake

3

เริ่มต้น (เริ่มอุ่นอาหาร)



ตัวอย่างการแสดงผล : นมสด



ประเภทการอุ่น

สลับไปเป็นการแสดงเวลาที่เหลือจากตรงกลาง

4

สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลืมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร จะกะพริบขึ้นและพัดลมจะทำงาน **COOLING** ภายในเตาไมโครเวฟ เพื่อระบายความร้อน ห้ามถอดเต้าเสียบออกขณะที่พัดลมระบายความร้อนกำลังทำงาน สามารถการทำอาหารต่อได้ ถึงแม้ว่าพัดลมกำลังทำงานอยู่ (อย่างไรก็ตาม ไม่สามารถเลือกเมนูอัตโนมัติบางรายการได้)

ภาชนะมีความร้อนโปรดระมัดระวังในขณะที่นำออกมาจากเตา



■ การปรับระดับความร้อน

- สามารถเพิ่มหรือลดความร้อนด้วยการหมุนปุ่มลูกบิดไปทาง [เพิ่มขึ้น] หรือ "ลดลง" (มากหรือน้อย) ภายใน 15 วินาทีหลังจากเริ่มต้น
- หมุนไปทางขวา "เพิ่มขึ้น" และทางซ้าย "ลดลง" เพื่อเลือกการเพิ่มหรือลดสามารถเลือกระดับ 1, 2, 3 ได้



■ หากเปิดประตูระหว่างการทำอาหาร

- กด "CANCEL" และให้ความร้อนแบบกำหนดเองด้วย "MICROWAVE" และคอยดูการทำงาน (ดูรายละเอียดหน้า 34 และ 35)

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อหลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหารและต้องคอยดูเป็นระยะ

เคล็ดลับในการใช้ “เครื่องต้ม” อย่างคล่องแคล่ว

วิธีการใช้งาน หน้า 26



สิ่งที่ต้องปฏิบัติตามหน้า 20-21

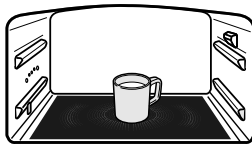
ไมโครเวฟ (เซนเซอร์อินฟราเรด)

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

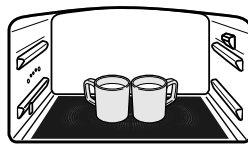
16 MILK

อุ่นนมในถ้วย/แก้ว

- การตั้งค่าจากจำนวนถ้วย/แก้ว... จอแสดงผลจะเปลี่ยนไป $\xrightarrow{16-1 \text{ cup} \rightarrow 16-2 \text{ cups} \rightarrow 16-3 \text{ cups} \rightarrow 16-4 \text{ cups}}$ ตามที่กด $\xleftarrow{17 \text{ Sake}}$
- ปริมาณที่สามารถอุ่นได้ต่อครั้ง ...16-1:1 ถ้วย, 16-2:2 ถ้วย, 16-3:3 ถ้วย, 16-4:4 ถ้วย (โปรดยืนยันเมื่อเลือกจำนวนถ้วย เนื่องจากอาจทำให้อุ่นจัดเกินไป)
- วางถ้วย/แก้วไว้ตรงกลางของห้องอบ หากไม่ได้วางถ้วย/แก้วไว้ตรงกลาง ริงฮีตอินฟราเรดอาจไม่สามารถตรวจจับอุณหภูมิได้ถูกต้องและอาจทำให้นมเริ่มเดือด



1 แก้ว



2 แก้ว



- ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับขนาดของถ้วย/แก้วและปริมาณนมที่อุ่น หากขนาดของถ้วย/แก้วหรือปริมาณนมต่างไปจากที่ระบุ เช่น เซนเซอร์อินฟราเรดอาจทำงานผิดพลาด
- ใช้ถ้วย/แก้วทรงไม่สูงและปากกว้าง ขนาดของถ้วย/แก้วควรมีความสอดคล้องกับตัวเลขที่แสดงในรูป
- ใช้ 1 ถ้วยหรือแก้ว... 200 มล. เป็นปริมาณมาตรฐาน (หากน้อยกว่านี้อาจทำให้เดือดพลุ่งได้)

นมอาจจะเริ่มเดือดปะทุทันทีที่นำออกมาจากเตาและอาจทำให้โดนความร้อนลวกได้

- คนนมด้วยช้อนให้ดีก่อนนำไปอุ่น
- หลังจากอุ่นแล้ว ให้รอสักพักก่อนนำออกมาจากเตา

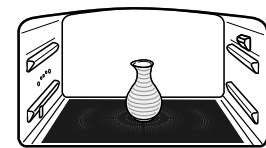


17 Sake (เหล้าสาเก)

อุ่นสาเกในขวด

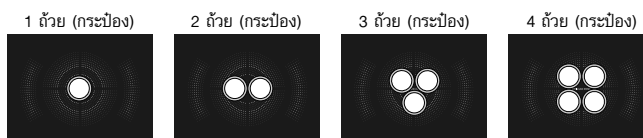
- ปริมาณที่สามารถอุ่นได้ต่อครั้ง ... 1 ถึง 4 ขวด
- วางขวดสาเกไว้ตรงกลางห้องอบ ถ้าไม่วางไว้ตรงกลางห้องอบ การทำงานของอินฟราเรดเซนเซอร์จะทำงานไม่ถูกต้อง อาจทำให้เครื่องต้มเดือดสูงกว่าปกติ

- ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับขนาดของถ้วย/แก้ว และปริมาณสาเกที่อุ่น
 - ภาชนะควรสะอาดและหนา (การเปลี่ยนขนาด รูปทรงหรือปริมาตรของขวดจะมีผลต่อสภาวะสุดท้ายของเครื่องต้ม)
 - ใช้หลักเกณฑ์ปริมาตร 1 ขวด...160 มล. (เท่ากับปริมาตร 80% ของขวดเหล้าสาเก) เป็นปริมาณมาตรฐาน (หากปริมาณน้อยเกินไป อาจทำให้เดือดพลุ่งได้)
 - ควรห่อส่วนที่บางไว้ด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อลดปัญหาการอุ่นไม่สม่ำเสมอ
 - ※ หากฟอยล์อะลูมิเนียมสัมผัสกับผนัง พื้นเตาหรือประตู อาจทำให้เกิดประกายไฟและกระจกประตูแตกได้ ต้องระวังไม่ให้สัมผัสโดน



ขวดเหล้าสาเก

- การวางภาชนะในเตาตามจำนวน (ถ้ามีมากกว่า 1 ขวด) → วางขวดทุกใบชิดกันตรงกลางห้องอบ



- หากประเภท ขนาด และปริมาณของภาชนะแตกต่างกัน หรือเครื่องต้มที่อยู่ในภาชนะแตกต่างกัน เช่น กาแฟ น้ำเปล่า หรือเหล้าสาเก → ให้ใช้ “MICROWAVE” ตั้งค่าเวลาที่เหมาะสมแล้วคอยดูการทำงานที่ใช้เป็นระยะ (ดูรายละเอียดหน้า 46)

ทำอาหารโดยอัตโนมัติ


การทำอาหารด้วยเมนูปุ่มลูกบิด

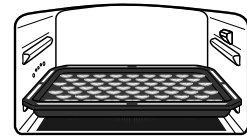


การทำงานขั้นพื้นฐานของเมนูบนหน้าปัด 4~48 ได้มีการอธิบายไว้แล้ว
อ่านเคล็ดลับเพื่อการใช้งานที่มีประสิทธิภาพได้ที่หน้า 30 ถึง 33 (เมนู 18~26, 31~33)
โปรดอ่านคู่มือทำอาหารสำหรับขั้นตอนและรายละเอียดของแต่ละเมนู

การทำงานขั้นพื้นฐาน (ตัวอย่าง : 39 คูกี้) การทำงานอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับเมนู

1 วางอาหารในห้องอบ

※ เตรียมสำหรับเมนูที่มีเครื่องหมาย (ดูรายละเอียดหน้า 13) หน้า 32~33 
สำหรับเมนูอื่น โปรดดูรายละเอียดจากคู่มือการทำอาหาร

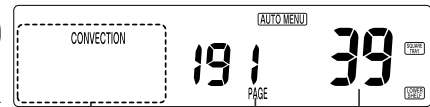


วางไว้ตรงตำแหน่งเฉพาะ

2 เลือกหมายเลขเมนู



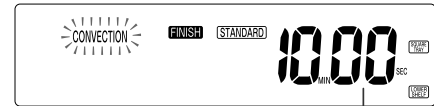
34 French Bread	38 Bagel	42 Chiffon Cake
35 Butter Roll	39 Cookies	43 Fresh Chocolate
36 Tomato&Cheese Pizza	40 Choux Cream	44 Baked Sweet Potato
37 Plain Bread	41 Sponge Cake	45 Cream Caramel



ประเภทการอุ่น หน้าของคู่มือการ หมายเลขเมนู
ทำอาหาร

- หมุนปุ่มลูกบิดแล้วเลือกเมนูตามที่ได้อธิบายไว้ (หน้า 4 - 48)
- หมายเลขเมนูจะแสดงบนหน้าจอแสดงผล

3 เริ่มต้น (เริ่มทำอาหาร)

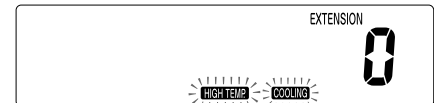



เวลาที่เหลือจะแสดงตั้งแต่เริ่มจนเสร็จสิ้นการทำงาน

- การทำงานในเมนูบางรายการ เสียงเตือนจะดัง 5 ครั้งระหว่างทำอาหาร เปิดประตูเตาอบแล้วทำตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหาร จากนั้นให้ปิดประตูแล้วกดปุ่ม "START" (ดูรายละเอียดหน้า 33 "การแจ้งเตือนระหว่างทำอาหาร")
- ขณะอุ่นอาหารด้วยไอน้ำ เมื่อได้กดปุ่ม "START" แล้ว ไอน้ำจะล่อยออกมาเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1 นาที

4 สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- จอ LCD จะแสดง "HIGH TEMP."
- หากลิมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 3 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- เนื่องจากภาตโลหะ ฯลฯ จะมีความร้อน โปรดระวังในขณะที่นำภาชนะออกมา นอกจากนี้ ให้ระวังไอร้อนที่ออกมาจากช่องพ่นไอน้ำหลังจากการอบไอน้ำ
- เหนือออกจากท่อ ส่วนในรายการเมนูที่ต้องใช้น้ำ ไม่ต้องเหนือบ่อ (หน้า 51)



ภาชนะมีความร้อน
โปรดระวัง
ในขณะที่นำ
ออกมาจากเตา 

■ การปรับระดับความร้อน

→ สามารถเพิ่มหรือลดความร้อนด้วยการหมุนปุ่มลูกบิด
ไปทาง [เพิ่มขึ้น] หรือ "ลดลง" (มากหรือน้อย)
ภายใน 15 วินาทีหลังจากเริ่มต้น

- หมุนไปทางขวา "เพิ่มขึ้น" และทางซ้าย "ลดลง"
เพื่อเลือก การเพิ่มหรือลดสามารถเลือกระดับ 1, 2, 3 ได้



■ เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในระหว่างการทำอาหาร

→ เมื่อเวลาที่เหลือแสดงขึ้นมา
ให้หมุนลูกบิดหน้าปัดเพื่อเพิ่ม
หรือลดเวลาหน่วยละ 1 นาที
(มีเมนูบางอย่างไม่สามารถเพิ่มหรือลดเวลาได้)



■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

→ หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำงาน
และต้องคอยดูเป็นระยะ

■ เมื่อน้ำในถังใส่น้ำแห้งระหว่างทำอาหารได้ด้วยไอน้ำ

→ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นและตัวแสดง "WATER" จะเริ่มกะพริบ
เติมน้ำในถังใส่น้ำ

- ตัวแสดง "WATER" จะหายไปเมื่อมีการเติมน้ำแล้ว (สามารถเติมน้ำ
ในถังใส่น้ำได้ แม้ในระหว่างการทำอาหาร)

สำหรับเมนูที่ต้องอุ่นเตาก่อน (ตัวอย่าง: 31 ขนมปัง)

1

เลือกหมายเลขเมนู



30 Steamed Egg	34 French Bread	38 Bagel
31 Easy Bread	35 Butter Roll	39 Cookies
32 Easy French Bread	36 Tomato&Cheese Pizza	40 Choux Cream
33 Easy Pizza	37 Plain Bread	41 Sponge Cake



ประเภทการอุ่น หน้าของคู่มือ หมายเลขเมนู
การทำอาหาร

- หมุนปุ่มลูกบิดแล้วเลือกเมนูตามที่ได้อธิบายไว้ (หน้า 4 - 48)
- หมายเลขเมนูจะแสดงบนหน้าจอแสดงผล
- ※ เตรียมน้ำสำหรับเมนูที่มีเครื่องหมาย (ดูรายละเอียดหน้า 13)

2

เริ่มต้น (เริ่มการอุ่นเตา)



หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือ
1 นาทีก่อนเสร็จสิ้นการอุ่นเตา

- สามารถอุ่นเตาได้ประมาณ 20 นาที (เมนูรายการที่ 10 และ 36 จะใช้เวลาประมาณ 10 นาที)
หากไม่ได้เลือกเมนูใดๆ ในช่วงเวลานี้ เสียงเตือนจะดัง 3 ครั้ง แล้วจะยกเลิกการเลือกเมนู
- หากวางจานในเตาอบเพื่ออุ่นจาน จานก็จะได้รับความร้อน โปรดระวังเมื่อนำจานออกมาหรือบรรจอาหารลงในจาน

สัญญาณจะดัง 5 ครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

3

นำอาหารวางในเตาอบแล้ว เริ่มทำงาน (เริ่มทำอาหาร)



- หากกดปุ่ม "START" หลังจากนำอาหารวางในเตาอบแล้ว เตาอบจะเริ่มอุ่นอาหาร
- ※ หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว ต้องเปิดและปิดประตูเตาอบก่อนที่จะกดปุ่ม "START" มิฉะนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน



แสดงเวลาที่เหลือ

4

สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

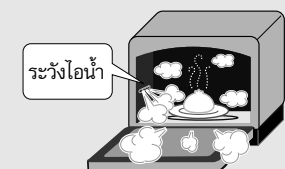
- จอ LCD จะแสดง "HIGH TEMP."
- หากลิมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- เนื่องจากสภาพโลหะ ฯลฯ จะมีความร้อน โปรดระวังในขณะที่นำภาชนะออกมา นอกจากนี้ ให้อุ่นไอระเหยที่ออกมาจากช่องพ่นไอน้ำหลังจากการอบไอน้ำ
- เทน้ำออกจากท่อ ส่วนในรายการเมนูที่ต้องใช้น้ำ ไม่ต้องเทน้ำออก (หน้า 51)



คำแนะนำ

เนื่องจากสภาพโลหะจะมีความร้อนสูงหลังจากการทำอาหาร โปรดระวัง!

- โปรดระวังเมื่อเปิดประตูเพื่อนำอาหารออกมา เนื่องจากยังมีไอระเหยร้อนเล็ดลอดออกมาจากเตาอบ
- โปรดอ่าน ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับ "การทำความร้อนของตัวทำความร้อน/การทำความร้อนด้วยไอน้ำ" ที่หน้า 7
- ควรใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับประเภทของความร้อนที่ใช้ "ภาชนะที่ควรใช้และไม่ควรใช้" (หน้า 16, 17)



ข้อสังเกต

ควรใช้วัสดุ ปริมาณ และวิธีการทำอาหารตามข้ออธิบายไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือการทำอาหาร

- การทำอาหารที่มีปริมาณไม่ตรงตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหาร อาจส่งผลให้อาหารไม่สุกได้การทำอาหารด้วยระบบอัตโนมัติ (หากทำอาหารโดยตั้งค่าด้วยตนเอง ควรหมั่นดูอาหารเป็นระยะขณะให้ความร้อน)
- ผลลัพธ์ที่ได้และระยะเวลาที่ใช้ อาจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิเริ่มต้น อุณหภูมิในอาหาร และกำลังไฟฟ้า ฯลฯ

ไมโครเวฟ (เซนเซอร์อินฟราเรด)

+ ไอน้ำ*

* มีการทำไอน้ำเฉพาะ “19 ละลายน้ำแข็งด้วยไอน้ำ” เท่านั้น



สิ่งที่ต้องปฏิบัติตามหน้า 20~21

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

ละลายน้ำแข็งเนื้อสัตว์และพลาสติกที่แช่ในช่องแช่แข็ง
ละลายน้ำแข็งในสภาพที่แช่แข็งโดยทันทีที่นำออกมาจากช่องแช่แข็ง
 (เมื่อน้ำแข็งบนพื้นผิวอาหารละลาย เตาอบอาจหยุดการทำงาน ถึงแม้ว่ายังละลายน้ำแข็งไม่เสร็จ)



18 Rapid Defrost (ละลายน้ำแข็งอย่างรวดเร็ว)

การใช้ความร้อนในระบบไมโครเวฟจะละลายน้ำแข็งออกอย่างรวดเร็วจนถึงระดับที่สามารถนำอาหารไปปรุงต่อได้ (เนื้อสัตว์หรือเนื้อหั่นบางที่มีไขมันจะยิ่งแข็งเป็นพิเศษ ซึ่งอาจทำให้การละลายน้ำแข็งไม่คอยตินัก)

19 Steam Defrost (ละลายน้ำแข็งด้วยไอน้ำ) ^{ไอน้ำ} : ดูรายละเอียดเรื่องการเตรียมกล่องใส่น้ำ (หน้า 13)

ต้องใช้เวลามากกว่า เนื้ออบจะคลายตัว หรือสามารถดึงเนื้อที่หั่นบางออกมาได้ด้วยการให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟและการนิ่งไอน้ำ

20 Sashimi Semi-Defrost (ละลายน้ำแข็งบางส่วนออกจากซาซิมิ)

เมื่อเสร็จสิ้นการทำงานในเมนูนี้ ซาซิมิจะนุ่มขึ้นจนใช้มีดแล่ออกมาเป็นชิ้นได้ ขณะที่ด้านในจะแข็งเล็กน้อย ใช้เมื่อต้องการแล่เนื้อหรือซาซิมิให้เป็นชิ้นบางๆ

● จำนวนที่สามารถละลายน้ำแข็งได้ต่อครั้ง ... 50~600 กรัม (ซาซิมิ, 100~600 กรัม ละลายน้ำแข็งออกบางส่วน)

● ละลายน้ำแข็งในถาดโพลิสไตรีนโดยไม่ต้องหุ้มพลาสติกห่ออาหารหรือปิดฝา

- เซนเซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ หากใช้ถาดโพลิสไตรีนทรงสูง ให้เปลี่ยนเป็นถาดตื้นๆ หรือใช้กระดาษซับน้ำมันรองบนถาดแบนแล้ววางถาดนั้นไว้บนถาดรองเพื่อทำการละลายน้ำแข็ง

● จัดเตรียมชิ้นเนื้อที่จะละลายน้ำแข็งในขนาดที่เหมาะสม (อาหารที่มีความหนาไม่เกิน 3 ซม. จะละลายน้ำแข็งได้พอดี)

- หากละลายน้ำแข็งอาหารพร้อมกัน 2 งานขึ้นไป ต้องเป็นอาหารประเภทเดียวกันและขนาดเท่ากัน

● ปล่อยให้ภายในเตาเย็นลงก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง

- หากด้านในเตาอบร้อน เซนเซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ เมื่อ “C21”, “HIGH TEMP.” แสดงบนหน้าจอ กดปุ่ม “CANCEL” แล้วเปิดประตูเตาอบ รอจนกว่าอุณหภูมิภายในเตาจะเย็นลง

● ใช้ฟอยล์อะลูมิเนียมปิดหรือคลุมชิ้นส่วนเพื่อไม่ให้เปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนสภาพ

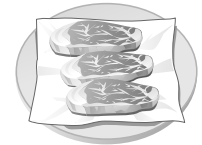
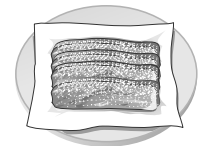
- แนะนำให้ห่อหรือคลุมไว้โดยรอบ เมื่ออาหารมีปริมาณมาก
- หากอาหารมีรูปร่างไม่สม่ำเสมอ เช่น ปลา ให้ห่อชิ้นส่วนที่บางเพื่อไม่ให้เกิดความร้อนมากเกินไป
- ※ หุ้มด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมให้มิดชิด ระวังไม่ให้ฟอยล์อะลูมิเนียมสัมผัสกับผนัง พื้นเตาและประตูของห้องอบ เพราะอาจทำให้เกิดประกายไฟหรือทำให้กระจกแตก

● อาหารบางประเภทอาจได้รับความร้อนเพียงบางส่วนและยังมีส่วนที่แข็งอยู่ ตามขนาดและประเภทของอาหารที่จะละลายน้ำแข็ง

- โดยเฉพาะเนื้อหม้อไฟที่หั่นบางหรือมีไขมันอาจจะละลายน้ำแข็งได้ไม่ตินัก

■ หากปริมาณอาหารน้อยกว่าปริมาณที่จะต้องใช้ในการละลายน้ำแข็ง น้ำแข็งในอาหารอาจจะละลายเฉพาะผิวด้านบน หรือน้ำแข็งละลายอ้อมไม่หมด

→ ใช้ “MICROWAVE 200W” ให้ความร้อนพร้อมกับคอยสังเกตอาหารเป็นระยะ (หน้า 46)



หากแช่แข็งถูกวิธีก็จะละลายน้ำแข็งได้ดี

- เตรียมอาหารสดที่จะแช่แข็ง
 - อาหารควรเป็นชิ้นเดียวกัน มีความหนา (ไม่เกิน 3 ซม.) เรียบ และบางเสมอกัน
- อาหารควรมีขนาดสูง 6 ซม × กว้าง 10 ซม. หากอาหารชิ้นเล็กเกินไป หรือวางซ้อนกัน หรือรวมกันเป็นก้อน การละลายน้ำแข็งอาจไม่ละลายไม่หมด



โปรดอ่าน

สิ่งที่ต้องปฏิบัติตามหน้า 20~21

ไมโครเวฟ (เซนเซอร์อินฟราเรด)

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

ทำผักต้ม (ส่วนใบและหัว) เหมือนกับนำผักไปต้มจริง ๆ

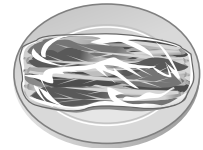
21 Boil Vegetables (Leaves) ต้มผัก (ผักทานใบ) : ผักโขม/บรอกโคลี/กะหล่ำปลี

- จำนวนที่สามารถต้มได้ต่อครั้ง ... 100~300 กรัม (เฉพาะน้ำหนักผัก)
- วิธีการต้ม ...ล้างผักให้สะอาดจากนั้นใช้พลาสติกใสบางห่อผักให้ทั่ว วางบนภาชนะโดยคว่ำด้านที่มีรอยพับของพลาสติกห่ออาหารลง
 - แยกกันระหว่างใบและก้าน ถ้าก้านหนาเกินไปให้หั่นตรงปลายเพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึง จากนั้นห่อด้วยพลาสติกแล้วนำเข้าเตา
 - กรุณาจัดวางผักให้ทั่วจาน ไม่ควรให้เกยออกมาจากจาน



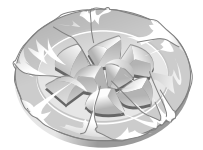
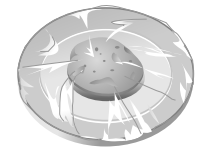
วางอาหารไว้ตรงกลางของห้องอบ

วางไว้บนถาด



22 Boil Vegetables (Roots) ต้มผัก (ผักทานหัว) : มันฝรั่ง/เผือก/ผักตระกูลผัก ฯลฯ

- จำนวนที่สามารถต้มได้ต่อครั้ง ...100~600g กรัม (เฉพาะน้ำหนักผัก)
- วิธีการต้ม ...ล้างให้สะอาด แล้วนำไปวางบนจานแบน จากนั้นห่อคลุมด้วยพลาสติกห่ออาหาร ให้คลุมทั้งจานและผัก จากนั้นนำเข้าเตา ให้แน่ใจว่าพลาสติกห่ออาหารต้องสัมผัสกับผักด้วย
 - **เมื่อต้องต้มทั้งหัว**
นำมาวางบนจานแบนแล้วหุ้มด้วยพลาสติกทั้งจาน หลังจากให้ความร้อนเสร็จแล้ว นำออกมาพักไว้ทิ้งไว้สักครู่ (ประมาณ 5 นาที) โดยยังไม่ต้องแกะพลาสติกห่ออาหารออก (อาหารมักจะแห้งง่าย กรุณาวางทิ้งไว้ โดยไม่ต้องแกะพลาสติกห่ออาหารออก)
 - ถ้ามีการให้ความร้อนมากกว่า 1 ชั้น ควรจัดวางให้ความร้อนกระจายทั่วถึงกัน
 - กรณีมันฝรั่งหัวใหญ่ ให้ปรับระดับ “ความสุก” ไปที่ “มาก” เพื่อให้ได้ผลตามที่ต้องการ
 - **เมื่อจะต้มผักที่มีลักษณะเป็นชิ้นเล็กและหันมาแล้ว**
นำมาหันและลอกเปลือกออก และวางบนจานแบนในลักษณะแผ่กระจายแล้วพรมน้ำให้ทั่ว ห่อด้วยพลาสติกพร้อมจานแล้วนำเข้าเตาอบ



คำแนะนำ

- ก่อนให้ความร้อน ให้แน่ใจว่าผักส่วนใบหรือส่วนหัวนั้นวางอยู่บนจานแบน
- นำใบของผักมาห่อแยกต่างหาก และไม่ควรแผ่ใบไปตามจานเพราะอาจจะไหม้
- หากเป็นหัวหรือราก ให้ห่อไปพร้อมกับจานด้วยพลาสติกห่ออาหาร
- ไม่ควรห่อผักหลายชั้น
- ไม่ควรใช้วัสดุอื่นนอกจากพลาสติกห่ออาหารใบบางที่ใช้สำหรับการห่ออาหารเท่านั้น
※หากไม่ทำตามข้อกำหนดข้างต้น อาหารอาจจะไหม้หรือจุดติดไฟ ประกายไฟอาจเกิดขึ้นและทำให้อุปกรณ์ภายในเตาเสียหาย

■ หากผักที่นำมาต้มมีขนาดแตกต่างกันมากและผักต้องการความร้อนมากในการต้ม

- ให้พรมน้ำมากๆ ที่ผัก แล้ววางในภาชนะที่ใช้สำหรับเตาไมโครเวฟ ใช้ระบบไมโครเวฟ 600 วัตต์ ในการให้ความร้อนแล้วปรับเวลา แล้วใช้งานตามปกติ (หน้า 46)
- ในกรณีที่เป็นการต้มรวม เช่น แครอท ถั่วลันเตา และชนิดอื่น ทำการให้ความร้อนด้วยการเลือก “Root” อาหารอาจจะระเบิดหรือไหม้ และอาจจะทำให้ผักแห้งเกินไป

■ เมื่อปริมาณอาหารไม่มากนัก หรือน้อยกว่า 100 กรัม

- ใช้ “MICROWAVE 600W” ให้ความร้อนแล้วคอยสังเกตอาหารเป็นระยะ (หน้า 46) หากใช้เมนูอัตโนมัติ อาหารอาจติดไฟหรือมีควันเกิดขึ้นได้

■ เมื่อความร้อนต้มผักไม่ทั่วถึง

- พลิกอาหารกลับหัวและกลับด้าน ให้ความร้อนต่อหรือ “Microwave 600W” และคอยสังเกตเป็นระยะ



ไม่ควรอุ่นอาหาร ปริมาณน้อยเกินไป!

23 Steam Reheat (อุ่นด้วยการใช้ไอน้ำ) ไอ้

ไมโครเวฟ (เซนเซอร์อินฟราเรด)

+

ไอน้ำ



โปรดอ่าน

สิ่งที่ต้องปฏิบัติตามหน้า 20 ~ 21

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้

อุ่นขนมจีบและข้าวสวยให้สุกพอดีด้วยการใช้ไอน้ำ

ใช้เวลาานกว่า “1 Rice” ข้าวหรือกับข้าว “2 Dish”

- ปริมาณที่สามารถอุ่นได้ต่อครั้ง ... กรณีแช่เย็นหรืออุณหภูมิต่ำ : 100~600 กรัม กรณีเป็นต้มซำหรืออาหารอื่นที่แช่เย็น/เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง : 100~300 กรัม ข้าวหรือต้มซำแช่แข็ง : 100~200 กรัม
- วิธีการทำงาน ... อุ่นอาหารโดยไม่ต้องห่อหรือปิดฝา
- อุ่นอาหารชั้นแล้วไม่ร้อน
- เนื่องจากอาหารชั้น เช่น แกงกะหรี่และจับฉ่าย อุ่นให้ร้อนได้ยาก ควรอุ่นด้วยเมนู “2 dishes” [เพิ่มขึ้นระดับ 3]

* ซาลาเปา ซาลาเปาไส้เนื้อและขนมปังไส้ถั่ว อาจจะไม่ร้อนขึ้นนอยุ่กับขนาด ให้ความร้อนด้วย “26 Steamed Bun” หรือ “STEAM MICROWAVE” หรือ “MICROWAVE” และคอยดูเป็นระยะ

24 Crispy Reheat (การอบกรอบ) ไอ้ (ระยะเวลาการอุ่นมาตรฐานอยู่ที่ประมาณ 10 นาที)

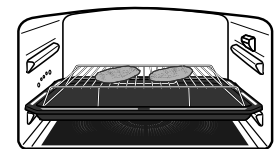
ตัวทำความร้อน

+

ไอน้ำ

อุ่นอาหารทอดและอาหารย่างที่มีอุณหภูมิปกติให้กรอบ รวมถึงขนมปังฝรั่งเศสและขนมปังแกงกะหรี่

- ปริมาณที่สามารถอุ่นได้ต่อครั้ง ... 100~200 กรัม (โคร็อกเกะ : ประมาณ 1~2 ชิ้น กุ้งทอด : ประมาณ 1~4 ชิ้น
ขนมปังแกงกะหรี่ : ประมาณ 1~2 ชิ้น ขนมปังฝรั่งเศส : ประมาณ 4 แผ่น แซนด์วิชหมูทอด : ประมาณ 2 ชิ้น)
- วิธีการทำงาน ... นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะ วางอาหารไว้บนตะแกรงซึ่งวางไว้บนถาดโลหะเรียบร้อยแล้ว จากนั้นนำถาดไปวางบนชั้นล่างสุดของเตาแล้วอุ่นอาหาร
 - ปรับระดับความสูงโดยหมุนปุ่มลูกบิดตามความร้อนที่ต้องการ ชนิดของอาหารและจำนวนชิ้น
 - ควรอุ่นอาหารแช่เย็นสำเร็จรูปโดยใช้ระดับความสูงแบบ “เพิ่มระดับ”
 - ใช้กับอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่ซื้อจากร้านค้าทั่วไปไม่ได้ ควรอุ่นโดยใช้ “MICROWAVE” ที่ตั้งค่าด้วยตนเอง ตามคำแนะนำของบรรจุภัณฑ์ พร้อมกับคอยดูอาหารเป็นระยะ
- อุ่นอาหารเมื่อนำออกจากบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะแล้ว
 - ต้องแกะห่อและพลาสติกห่ออาหารที่ไวต่อความร้อนออกก่อนเริ่มให้ความร้อน ห้ามอุ่นอาหารทั้งภาชนะ วางอาหารบนตะแกรงโดยตรงแล้วจึงอุ่น



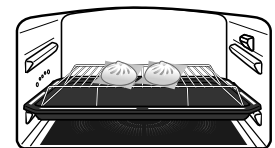
วางถาดโลหะ และตะแกรงไว้ชั้นล่างสุด

26 Steamed Bun (นึ่งซาลาเปา) ไอ้ (ระยะเวลาการอุ่นมาตรฐานอยู่ที่ประมาณ 20 นาที)

ไอน้ำ

อุ่นซาลาเปาที่ซื้อจากร้านค้าทั่วไปให้นุ่มฟู

- ปริมาณที่อุ่นได้แต่ละครั้ง...1~4 ลูก (ลูกละประมาณ 90 กรัม)
- วิธีการทำงาน ...แกะซาลาเปาออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้ววางบนตะแกรงที่อยู่บนถาดเหลี่ยม นำถาดไปวางที่ชั้นล่างสุดแล้วเริ่มอุ่น
 - อุ่นซาลาเปาให้ร้อนโดยใช้ความสูงแบบ “เพิ่มขึ้น”
 - ควบคุมความสูงได้โดยหมุนปุ่มเมนูลูกบิด ทั้งนี้ระดับความสูงขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่ต้องการ สภาพเดิมของซาลาเปา (อุณหภูมิปกติหรือแช่เย็น) และจำนวนซาลาเปาที่อุ่น
- อุ่นอาหารเมื่อนำออกจากบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะแล้ว
 - แกะบรรจุภัณฑ์ที่เป็นพลาสติกหรือไว้นิลอก



วางถาดโลหะ และตะแกรงไว้ชั้นล่างสุด

25 Fluffy Bread (ขนมปังนุ่มฟู)

อุ่นขนมปังที่มีวางจำหน่ายทั่วไป (บัตเตอร์โรลและขนมปังไส้ต่างๆ) ให้กรอบนอกนุ่มใน

- จำนวนที่อุ่นได้ (ดูรายละเอียดการปรับระดับความสุก หน้า 28)

ปรับระดับความสุก	มาตรฐาน	เพิ่มขึ้น 1	เพิ่มขึ้น 2	เพิ่มขึ้น 3
เวลายมาตรฐาน ในการให้ความร้อน	เวลาโดยประมาณ 3 นาที 30 วินาที		ประมาณ 4 นาที	
บัตเตอร์โรล (เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง / แช่เย็น)	4 ชั้น		—	
ขนมปังไส้ต่างๆ (เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง / แช่เย็น)	1 ชั้น		—	
บัตเตอร์โรล (แช่แข็ง)	—		1 ชั้น	2 ชั้น

บัตเตอร์โรล : ชั้นละประมาณ 30 กรัม ขนมปังไส้ต่างๆ : ชั้นละประมาณ 100 กรัม

ขนมปังที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องหรือแช่เย็น ควรปรับค่าระหว่าง เพิ่มขึ้นระดับ 3 - ลดลงระดับ 1 ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่ต้องการ หรืออุณหภูมิเดิมของขนมปังและจำนวนชั้นที่จะอุ่น หากเป็นบัตเตอร์โรลแช่แข็งควรอยู่ระหว่าง เพิ่มขึ้นระดับ 2 หรือระดับ 3

- หากอุ่นขนมปังที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องหรือแช่เย็นโดยใช้ความร้อน เพิ่มขึ้นระดับ 2 หรือระดับ 3 ขนมปังอาจร้อนเกินไป
- หากอุ่นบัตเตอร์โรลแช่แข็งโดยไม่ใช้ความร้อน เพิ่มขึ้นระดับ 2 หรือระดับ 3 อาจทำให้บัตเตอร์โรลร้อนไม่ได้ที่

- งาน ...นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะ ปูแผ่นรองอบบนฐานเตา แล้ววางขนมปังเรียงกันตรงกลาง จากนั้นให้อุ่นขนมปัง

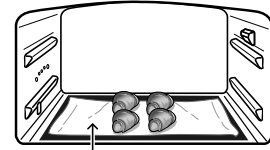
- “Extension” เป็นโหมดการอุ่นด้วยระบบเตาอบ เมื่อเพิ่มเวลาอุ่นด้วยระบบไมโครเวฟ ให้ตั้งเวลาเพิ่มครั้งละ 10 วินาทีด้วยตนเอง โดยใช้ 600 วัตต์ พร้อมกับคอยดูเป็นระยะ
- หากปังขนมปัง ให้ใช้ “46 Toast”, “47 Toast (Frozen)”, “48 Steam Toast”

- นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะก่อนอุ่น

- แกะอะลูมิเนียมฟอยล์ออก กรณีที่อุ่นโดยใช้ทั้งคลื่นไมโครเวฟและตัวทำความร้อน ฟอยล์อะลูมิเนียม ฯลฯ อาจทำให้เกิดประกายไฟได้ ดังนั้นจึงห้ามใช้เป็นอันขาด
- ต้องแกะหีบห่อที่ไม่ทนความร้อน เช่น พลาสติกห่ออาหารและโวนิลลอก วางลงบนพื้นเตาไมโครเวฟที่ปูแผ่นรองอบไว้โดยไม่ต้องย้ายใส่ภาชนะอื่น

ตัวทำความร้อน + ไมโครเวฟ

อุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้งานได้



แผ่นรองอบ
วางอาหารไว้ตรงกลางเตา

ทำขนมปังง่ายๆ โดยใช้เมนูหมายเลข 31, 32, 33 Easy Bread

ไมโครเวฟ

→ ตัวทำความร้อน*

ใช้เตาไมโครเวฟเพื่อให้ระยะเวลาการหมักแบ่งสั้นลง

เวลาที่ใช้ตั้งแต่ทำแบ่งโดว์จนอบขนมปังประมาณ 1 ชั่วโมง

- หลังจากเลือกใช้เมนูเหล่านี้ เตาอบจะเริ่มทำงานโดยเริ่มจากหมักแบ่งโดว์ให้ได้ก่อนที่จจะอบจนเป็นขนมปัง

- เวลาที่แสดงจะเป็นเวลาของแต่ละขั้นตอน
- เมื่อเสร็จสิ้นแต่ละขั้นตอน จะมีเสียงเตือนดังขึ้น 5 ครั้ง เตาอบจะทำงานในขั้นตอนถัดไป ไม่จำเป็นต้องกดปุ่ม “CANCEL” ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่อธิบายไว้ในคู่มือทำอาหาร
- เลือกความสุกของขนมปังตามที่ต้องการได้โดยปรับหมุนุ่มลูกบิดภายใน 15 นาทีหลังจากเตาอบเริ่มทำงาน เวลาที่ใช้ในการหมักจะปรับเองอัตโนมัติได้ระหว่าง (เพิ่มขึ้นระดับ 3) และ (ลดลงระดับ 3) เท่านั้น

- อุปกรณ์เสริมที่ไม่ควรใช้

- ภาชนะโลหะ ตะแกรง ภาชนะเหล็ก หรือภาชนะที่ไม่ทนความร้อน ใช้งานกับกระบวนการทำความร้อนของระบบไมโครเวฟไม่ได้ ดังนั้นจึงระมัดระวังไม่นำอุปกรณ์ดังกล่าวมาใช้

- ขั้นตอนการอบขนมปังอย่างง่าย และข้อควรระวังเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมต่างๆ สามารถศึกษาได้จากคู่มือการทำอาหาร

หน้า 142 - 147

* 32 อบขนมปังฝรั่งเศสก็ใช้น้ำด้วยเหมือนกัน

◆ เสียงเตือนระหว่างทำงาน (เสียงเตือนดัง 5 ครั้ง)

- เมนูบางรายการจะมีเสียงเตือนให้ดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น พลิกอาหารตลอดเวลาที่เตาอบทำงาน
- หากกด Start โดยไม่เปิดและปิดประตูเตา เครื่องจะไม่เริ่มทำงาน (ข้อความ “DOOR” แสดงขึ้นพร้อมกับเสียงเตือน)
- หากไม่ได้เปิดประตูเตา เสียงเตือนจะดังทุกนาทีจนครบ 5 ครั้ง

การทำอาหารแบบกำหนดเอง

ทำอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ / ตุ่น

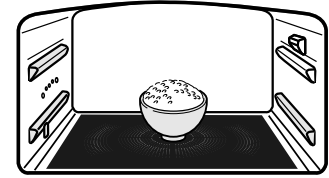


ตัวอย่าง: การอุ่นข้าวสวย (ใช้ 600 วัตต์ นาน 1 นาที)

(วิธีการตั้งเวลา : หน้า 46)

1 วางอาหาร (ข้าว) ตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ

- ใส่ส่วนผสมลงในภาชนะทนความร้อนที่ใช้งานกับระบบไมโครเวฟได้และมีขนาดเหมาะสมกับอาหาร แล้ววางไปตรงกลางช่องเตา

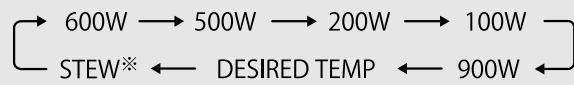


วางอาหารไว้ตรงกลางช่องห้องอบ

2 เลือก OUTPUT (กำลังไฟ)



การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



*หากเลือก STEW (ตุ๋น) หน้าจอจะแสดงการตั้งค่าเริ่มต้นที่ 600 วัตต์

3 ปรับเวลา



- เวลาที่มากที่สุดในแต่ละกำลังไฟ
Microwave 900W : 5 นาที
Microwave 600W, 500W : 20 นาที
Microwave 200W, 100W : 90 นาที

เมื่อหมุนเพื่อปรับตั้งเวลาสำหรับสตาร์ท 600 วัตต์แล้ว ให้กดปุ่มลูกบิดเพื่อยืนยัน จากนั้นให้ปรับตั้งเวลาสำหรับ 200 วัตต์



ข้อมูลที่ออกมา เวลาที่ใช้ทำอาหาร

■ หน่วยการตั้งเวลาการทำอาหาร

900W	0	5 นาที		
	รอบละ 10 วินาที			
600W	0	5 นาที	10 นาที	20 นาที
500W	รอบละ 10 วินาที		รอบละ 10 วินาที	รอบละ 1 นาที
200W	0	15 นาที	40 นาที	90 นาที
100W	รอบละ 30 วินาที		รอบละ 1 นาที	รอบละ 5 นาที

4 เริ่มต้น (เริ่มอุ่นอาหาร)



แสดงเวลาที่เหลือ

5 สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลิมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร จะกะพริบขึ้นและพัดลมจะทำงานภายในเตาไมโครเวฟ **COOLING** เพื่อระบายความร้อน ห้ามถอดเตาเสียบออกขณะที่พัดลมระบายความร้อนกำลังทำงาน สามารถทำอาหารต่อได้ แม้ว่าพัดลมกำลังทำงานอยู่ (อย่างไรก็ตาม มีบางเมนูอัตโนมัติที่ไม่สามารถใช้งานได้)

ภาชนะมีความร้อน
โปรดระมัดระวัง
ในขณะที่นำ
ออกมาจากเตา



- หากทำความร้อนซ้ำ กำลังไฟ 900 วัตต์จะลดลงเป็น 600 วัตต์โดยอัตโนมัติ เพื่อช่วยปกป้องชิ้นส่วนทางไฟฟ้าไม่ให้ร้อนจัด เมื่ออุ่นอาหารเสร็จแล้วแต่อาหารไม่ร้อน ให้เพิ่มเวลาในการให้ความร้อนโดยใช้การเพิ่มเวลาหรือโหมดไมโครเวฟแบบกำหนดเอง พร้อมกับคอยดูอาหารเป็นระยะ
- มีเสียงดัง "ติ๊ด" ขึ้น เมื่อไมโครเวฟเริ่มทำงาน เสียงดังกล่าวเป็นเสียงการทำงานของไมโครเวฟในระหว่างการทำอาหาร ซึ่งไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตา



คำเตือน



ห้ามอุ่นอาหารด้วยความร้อนมากเกินไป

- ข้อห้าม การอุ่นอาหารด้วยความร้อนมากเกินไปจะส่งผลให้เกิดควันหรือไฟไหม้
- ดูเกณฑ์การตั้งค่าได้จากหน้า 46 แล้วตั้งค่าเวลาที่เหมาะสมพร้อมกับคอยดูการทำงานที่ใช้เป็นระยะ



ห้ามตั้งค่าอุณหภูมิสูงเกินไป หากอุ่นเครื่องต้มหรืออาหารที่มีไขมันสูง

- ข้อห้าม อาหารดังกล่าวจะยังเดือดอยู่อาจถูกวางได้เมื่อนำออกมาจากเตา
- เครื่องต้ม : ของเหลว เช่น กาแฟ · นม · นมถั่วเหลือง · น้ำดื่ม · ซุปโยเกิร์ต เช่น ซุปถั่วเหลือง
 - อาหารที่มีไขมันสูง : ครีมสด · ส่วนผสมของแป้งเค้กที่ตีจนเข้ากันแล้ว ฯลฯ
 - อาหารชั้น : แกงกะหรี่ สตูว์ ซุปข้น ฯลฯ
 - คนเครื่องต้มด้วยช้อนให้ตีทั้งก่อนและหลังการอุ่นเครื่องต้ม
 - ตั้งเวลาที่เหมาะสม แล้วจึงอุ่นและคอยสังเกตอาหารเป็นระยะ

อาหารประเภทตุ๋น, เคี้ยว

- เริ่มระดับความร้อนที่ 600 วัตต์ (▲) และจะลดต่ำลงที่ 200 วัตต์ (▼)
- ตั้งค่าโดยกดปุ่มลูกบิดให้ตรงกับเวลาที่ใช้กับ 600 วัตต์ในขั้นตอนที่ 3 จากนั้นกดปุ่ม "START" ให้ตรงกับเวลาที่ใช้กับ 200 วัตต์
- หลังจากให้ความร้อนโดยใช้ไมโครเวฟ 600 วัตต์แล้ว เวลาที่เหลือของไมโครเวฟ 200 วัตต์ จะแสดงขึ้น



■ ปรับเวลาในระหว่างการทำอาหาร

- สามารถหมุนหน้าปัดเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้หน่วยละ 1 นาทีในขณะที่กำลังอุ่นอาหาร
- หากหน้าจอแสดงเวลาที่เหลือซึ่งใช้กับกำลังไฟ 900 วัตต์, 600 วัตต์, 500 วัตต์ น้อยกว่า 5 นาที สามารถเพิ่มหรือลดเวลาได้ครั้งละ 10 วินาที
- เวลาจะถูกตั้งค่าเริ่มต้นไว้ที่ 5 นาทีสำหรับ 900 วัตต์ 20 นาทีสำหรับ 600 วัตต์ และ 500 วัตต์ และ 90 นาทีสำหรับ 200 วัตต์และ 100 วัตต์ ซึ่งรวมถึงเวลาที่อาจต้องใช้เพิ่มขึ้น



■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหารและต้องคอยดูเป็นระยะ

■ เกณฑ์การใช้กำลังไฟอย่างเหมาะสม

900W	600W	500W	200W	100W
<p>ความร้อนสูง</p> <ul style="list-style-type: none"> • การอุ่นแบบเร็ว 	<p>ความร้อนปานกลาง</p> <ul style="list-style-type: none"> • ต้มผัก (เตรียมผักก่อนนำไปทำอาหารอื่น) • อุ่นอาหารทั่วไป • อุ่นอาหารทั่วไป 	<p>ความร้อนต่ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> • อุ่นอาหารทั่วไป • อุ่นอาหารแช่แข็ง • อาหารที่ปะทุหรือระเบิดง่าย 	<p>ความร้อนต่ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> • อาหารประเภทตุ๋น, เคี้ยว 	<p>ความร้อนต่ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ละลายน้ำแข็ง

● ห้ออาหารตามคำแนะนำ

โดยปกติแล้ว ไม่จำเป็นต้องใช้พลาสติกห่ออาหาร แต่อาหารบางชนิดก็ควรใช้พลาสติกหุ้ม ตรวจสอบรายละเอียดได้จากหัวข้อการตั้งค่าเวลาในการทำความร้อนแบบกำหนดเอง (หน้า 46) หรือจากคู่มือการทำอาหาร

● อาหารแช่แข็งหรือข้าวโพดคั่ว

สำหรับอาหารแช่แข็ง การปรับเวลาและกำลังไฟควรทำตามแนะนำข้างของหรือบรรจุผลิตภัณฑ์ เนื่องจากเป็นค่าโดยประมาณ ในกรณีที่การทำความร้อนไม่เพียงพอ สามารถปรับเพิ่มหรือลดเวลาด้วยตนเองและสังเกตอาหารอย่างใกล้ชิด

คำแนะนำ

ห้ามอุ่นผักลวกในปริมาณที่น้อยเกินไป เนื่องจากอาจก่อให้เกิดประกายไฟและอาหารอาจจะไหม้หรือแห้งสนิท

ไม่ควรอุ่นอาหารปริมาณน้อยเกินไป!



การปรับอุณหภูมิ

การปรับอุณหภูมิตามต้องการ

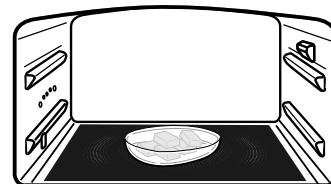


ปริมาณสำหรับหนึ่งท่าน (150 กรัม) ถือเป็นมาตรฐาน

ตัวอย่าง: การทำให้เนยอ่อนตัว

1 วางอาหารไว้ตรงกลางช่องเตาอบ (ห้ามปิดฝาหรือหุ้มพลาสติกห่ออาหาร)

- วางอาหารในภาชนะทรงแบนที่ทนความร้อนซึ่งใช้กับไมโครเวฟได้และมีขนาดเหมาะกับอาหาร แล้วนำภาชนะที่ใส่อาหารเรียบร้อยแล้ววางไว้ตรงกลางช่องเตาอบ
- หากด้านในเตาอบ ควรปล่อยให้เย็นลงก่อน (การทำงานของอินฟราเรดเซนเซอร์จะทำงานไม่ถูกต้อง หากด้านในเตาอบร้อน)

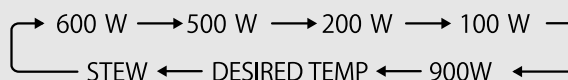


2 เลือก DESIRED TEMP.



กด 6 ครั้ง

การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน

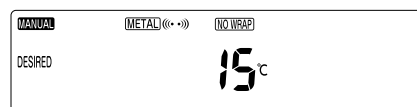


3 หมุนแล้วเลือกอุณหภูมิตั้งแต่ -10 ถึง 90°C



หมุน

- ดูการตั้งค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมจากรายละเอียดในหน้าขวามือ
- ปริมาณมาตรฐานที่กำหนดเป็นปริมาณสำหรับรับประทานหนึ่งคน (150 กรัม) หากปริมาณมากกว่าค่ามาตรฐาน ควรตั้งค่าอุณหภูมิให้สูงกว่าเดิมเล็กน้อย และหากน้อยกว่าค่ามาตรฐาน ให้ตั้งอุณหภูมిన้อยกว่าเดิม
- ห้ามตั้งค่าอุณหภูมิเกินกว่า 50°C หากปริมาณอาหารน้อยกว่า 100 กรัม



4 เริ่มต้น (เริ่มทำความร้อน)



กด



แสดงเวลาที่เหลือจากตรงกลาง

5 สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลิ้นนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

→ หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหาร และต้องคอยดูเป็นระยะ

■ อุณหภูมิในการทำอาหารไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้ ตั้งแต่เริ่มจนเสร็จสิ้นขั้นตอน

ข้อสังเกต

- เซนเซอร์อินฟราเรดจะอ่านอุณหภูมิที่พื้นผิวของอาหาร ดังนั้น ด้านในอาหารอาจไม่ร้อนเท่ากับอุณหภูมิที่กำหนด ด้านในอาหารอาจจะร้อนหรือเย็นกว่าอุณหภูมิที่กำหนด ขึ้นอยู่กับประเภท ความหนา หรือการปรุงอาหารนั้น
- อุณหภูมิเมื่อทำงานเสร็จสิ้นอาจแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับขนาด รูปร่าง และวัสดุของภาชนะบรรจุอาหาร
- หากใช้ไม่ถูกต้อง ความสุขที่ได้อาจไม่ตีพอ นอกจากนี้อาจทำให้อาหารเกิดควันจนไหม้ติดไฟได้

⚠ คำเตือน

⊘ อย่าอุ่นอาหารด้วยความร้อนสูงเกินไป ก่อให้เกิดควันและไฟไหม้

ข้อห้าม

- ให้ความร้อนและคอยสังเกตเป็นระยะ

⊘ ห้ามอุ่นภาชนะที่ปิดฝาในเตาอบที่กำลังใช้โหมดเซนเซอร์อินฟราเรด (หน้า 20)

ข้อห้าม

เพราะอาจทำให้อ่านค่าอุณหภูมิที่อาหารผิดพลาด ซึ่งจะมีผลต่อการให้ความร้อนสูงเกินไป ซึ่งอาจเป็นสาเหตุของการเกิดไฟไหม้และภาชนะอาจเกิดชำรุดหรือเสียหาย

- เปิดฝาดอกก่อนให้ความร้อน

เพื่อผลลัพธ์ที่ดี

โปรดอ่าน

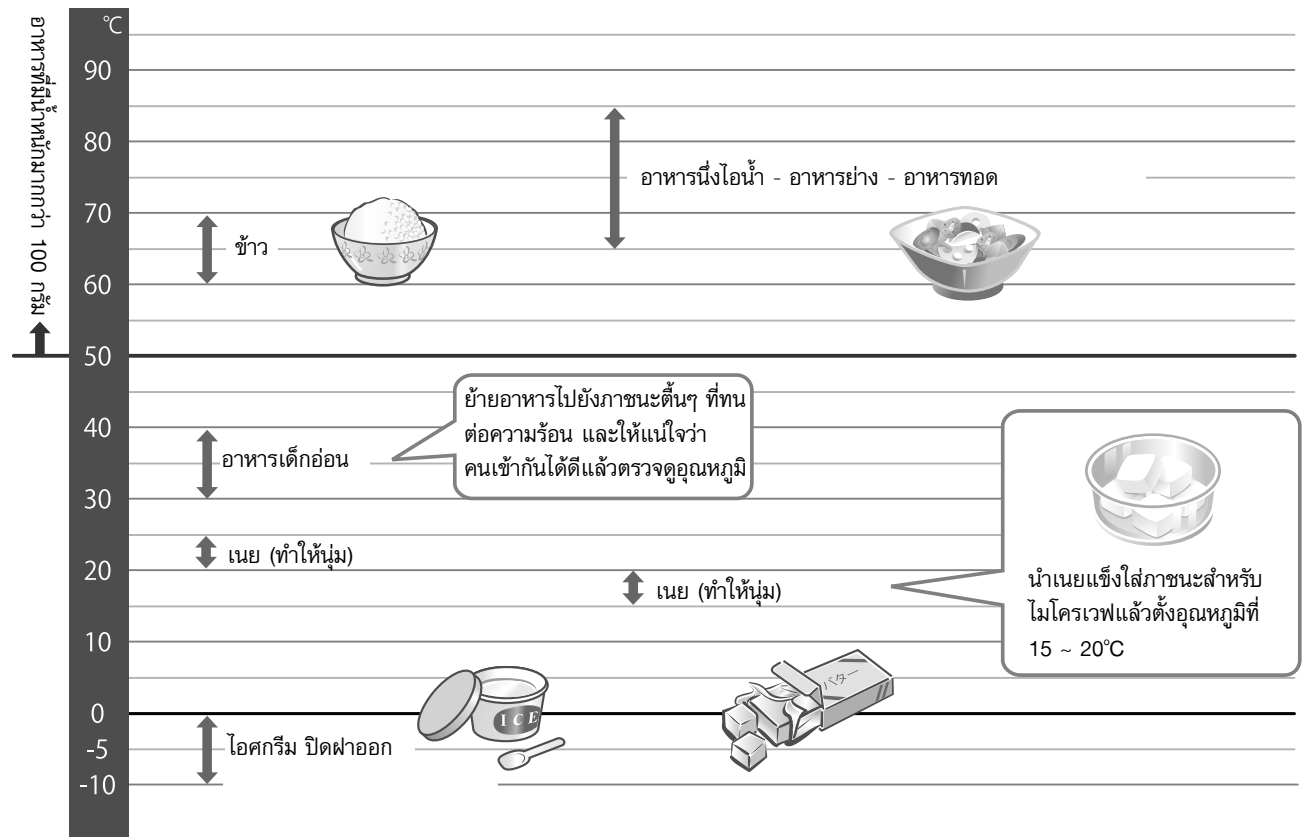
สิ่งที่ต้องปฏิบัติตามหน้า 20 ~ 21 (การอุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟด้วยการใช้เซนเซอร์อินฟราเรด)

- **เมื่ออุ่นอาหารเด็กทารกและอาหารผู้ป่วย**
 - บรรจุกาอาหารในภาชนะตื้นๆ แล้วอุ่นอาหาร
 - ไม่สามารถอุ่นอาหารแช่แข็งได้ โปรดใช้ปุ่ม "MICROWAVE" แทนเพื่ออุ่นอาหารแบบกำหนดเองและคอยสังเกตอาหารให้ดี
 - ก่อนป้อน ควรคนให้เข้ากันดีและตรวจดูอุณหภูมิหลังจากการอุ่นอาหาร

ควรระมัดระวัง!

● ห้ามอุ่นเครื่องต้มด้วยการใช้ "อุ่นด้วยอุณหภูมิที่กำหนด" (Desired temperature) ใช้ปุ่ม "Beverage" เมื่ออุ่นนมและเครื่องต้มแอลกอฮอล์ ส่วนเครื่องต้มชนิดอื่นให้ตั้งเวลาตามที่อธิบายไว้หน้า 46 ตั้งเวลาตรงด้านที่เล็กกว่าโดยใช้โหมดไมโครเวฟแบบกำหนดเอง แล้วอุ่นเครื่องต้มพร้อมกับคอยดูเป็นระยะ

ตารางอ้างอิงในการปรับอุณหภูมิ



การทำอาหารแบบกำหนดเอง

การทำอาหารด้วยการอบ



ต้องอุ่นเตา

ในคู่มือทำอาหารจะแสดงเมนูของการอุ่นเตาโดยใช้ถาดโลหะ

1

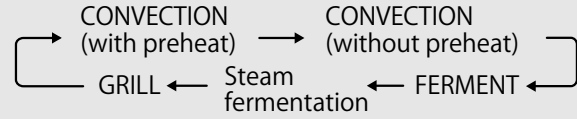
เลือก Convection (with preheat) เพื่ออุ่นเตาล่วงหน้า



กดครั้งเดียว

※ **PREHEAT** จะขึ้นแสดงบนหน่วยแสดงผล

การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



2

ปรับอุณหภูมิ



หมุน

- อุณหภูมิที่ตั้งค่า : 100 - 300°C, 350°C
- อย่างไรก็ตาม เมื่อภายในเตามีความร้อน ("HIGH TEMP." จะกะพริบที่จอแสดงผล) จะไม่สามารถตั้งค่าอุณหภูมิสูงกว่า 260°C ได้ เพื่อป้องกันชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า

3

เริ่มต้น (เริ่มการอุ่นเตา)



กด

- หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือ 1 นาทีก่อนเสร็จสิ้นการอุ่นเตา



สัญญาณจะดัง 5 ครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน (จอ LCD จะแสดง "PREHEAT END")

- สามารถอุ่นเตาอบได้ประมาณ 20 นาที (อุณหภูมิระหว่าง 260-350) ประมาณ 10 นาที หากไม่ได้ใช้งานใดๆ ในช่วงเวลานี้ เสียงเตือนจะดังขึ้น 3 ครั้ง การอุ่นเตาอบจะหยุดการทำงาน

4

วางอาหารไว้ในเตาอบแล้วปรับเวลา

(ให้ใช้อุปกรณ์ตามที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร)



หมุน

- เวลาที่มากที่สุดในแต่ละกำลังไฟ :
90 นาที (100~250°C)
60 นาที (260~300°C, 350°C)

■ เมื่อต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ทำอาหาร

กด หลังจากปรับเวลาแล้วหมุนเพื่อ เพิ่มหรือลดอุณหภูมิครั้งละ 10°C

■ หน่วยการตั้งเวลาการทำอาหาร

0	15 นาที	40 นาที	90 นาที
รอบละ 30 วินาที	รอบละ 1 นาที	รอบละ 5 นาที	

- หากทำการอุ่นเตาโดยใช้ถาดโลหะด้วย ถาดดังกล่าวจะร้อน ดังนั้นควรระมัดระวัง เมื่อวางอาหารบนถาดหรือนำถาดออก

5

เริ่มต้น (เริ่มทำอาหาร)



กด

- หากกดปุ่ม "START" หลังจากนำอาหารวางในเตาอบแล้ว เตาอบจะเริ่มอุ่นอาหาร
- ※ หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว ต้องเปิดและปิดประตูเตาอบก่อนที่จะกดปุ่ม "START" มิฉะนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน



แสดงเวลาที่เหลือ

6

สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลืมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- จอ LCD จะแสดง "HIGH TEMP."

ห้องอบและถาดโลหะ มีความร้อน ปรอทระวัง เมื่อนำออกมา



การตั้งค่าอุณหภูมิ

การตั้งค่าอุณหภูมิของเตาจะวัดค่าที่ตรงกลางของห้องอบด้วยการใช้เทอร์โมมิเตอร์ไฟฟ้าความร้อน (ใช้วิธีการวัดค่าแบบ JIS) อุณหภูมิจะไม่ตรงกัน หากวัดค่าอุณหภูมิด้วยเทอร์โมมิเตอร์แบบทั่วไป

การอุ่นเตาล่วงหน้าคือ : การให้ความร้อนเตาที่ว่างเปล่าเพื่อเตรียมอุณหภูมิเบื้องต้นให้กับอาหารที่จะอบ

- ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้ในขณะอุ่นเตา
- เมื่อตั้งค่าอุณหภูมิเป็น 350°C อุณหภูมิของการอุ่นเตาจะเท่ากับ 300°C
- มาตรฐานของเวลาอุ่นเตา : 200°C ใช้เวลาประมาณ 5 นาที, 250°C ใช้เวลาประมาณ 11 นาที และ 300°C ใช้เวลาประมาณ 20 นาที
→ อุณหภูมิในการอุ่นเตาไมโครเวฟจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิภายในเตาไมโครเวฟก่อนอุ่น อุณหภูมิห้องและแรงดันไฟฟ้า

ไม่มีการอุ่นเตา

1

วางอาหารในห้อบ

(ให้ใช้อุปกรณ์ตามที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร)

2

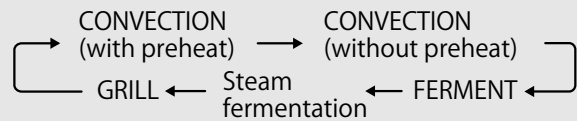
เลือก Connection (without preheat) แบบไม่ต้องอุ่นเตา



กด 2 ครั้ง

※ **PREHEAT** จะขึ้นแสดงบนหน่วยแสดงผล

การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



3

ปรับอุณหภูมิแล้วกดยืนยัน



หมุน



กดเลือก DECISION (ยืนยัน)

- อุณหภูมิที่ตั้งค่า : 100 - 300°C, 350°C
อย่างไรก็ตาม เมื่อภายในเตามีความร้อน ("HIGH TEMP.") จะกะพริบที่จอแสดงผล จะไม่สามารถตั้งค่าอุณหภูมิสูง
กว่า 260°C ได้ เพื่อป้องกันชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า

4

ปรับเวลา



หมุน

- เวลาที่มากที่สุดในแต่ละช่วงอุณหภูมิ : 90 นาที (100~250°C)
60 นาที (260~300°C, 350°C)



■ หน่วยการตั้งเวลาการทำอาหาร

0	15 นาที	40 นาที	90 นาที
รอบละ 30 วินาที	รอบละ 1 นาที	รอบละ 5 นาที	

5

เริ่มต้น (เริ่มการทำอาหาร)



กด

6

สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลิมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที
กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- จอ LCD จะแสดง "HIGH TEMP."

ห้อบและถาดโลหะ
มีความร้อน
โปรตระวัง
เมื่อนำออกมา



■ ปรับเวลาในระหว่างการทำอาหาร

- สามารถหมุนหน้าปัดเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้
- เวลาที่ตั้งค่าได้ในการทำอาหารหนึ่งครั้งรวมถึงเวลาที่เพิ่มเข้าไป เป็นการตั้งเวลาที่มากที่สุด

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหาร และต้องคอยดูเป็นระยะ

■ ปรับอุณหภูมิในระหว่างการทำอาหาร

- กดปุ่มลูกบิดในขณะที่ให้ความร้อนและเมื่อกะพริบ ให้หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิหน่วยละ 10°C

- ผลลัพธ์ที่ได้อาจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของอาหารก่อนอบและกำลังไฟฟ้า
หากพลิกอาหารระหว่างเตาอบทำงานหรือวางฟอยล์อะลูมิเนียมคลุมอาหารไว้บางส่วน อาหารจะสุกได้ที่

คำแนะนำ

เนื่องจากถาดโลหะมีความร้อนสูงหลังจากการทำอาหาร โปรดระวัง!

- โปรดอ่าน ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับ "การทำความร้อนของตัวทำความร้อน/การทำความร้อนด้วยไอน้ำ" ที่หน้า 7

หมักแป้งให้ฟู

การหมักแป้งให้ฟู




การหมักแป้งให้ฟู, การหมักแป้งด้วยไอน้ำ

ใช้สำหรับการอบแห้งวัตถุดิบขนมปัง

1 วางอาหารในห้องอบ

(สำหรับเมนูในคู่มือการทำอาหาร ให้จัดวางอุปกรณ์ที่ระบุลงบนตำแหน่งที่ระบุไว้)

- การหมักแป้งให้ฟูโดยใช้ไอน้ำ  เตรียมน้ำสะอาดไว้ (ดูรายละเอียดหน้า 13) ใส่กล่องใส่น้ำเข้าไปจนสุด

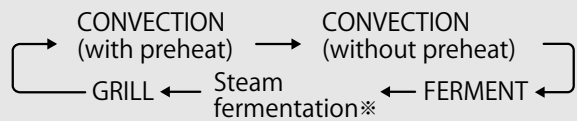
2 เลือก Ferment (หมักแป้งให้ฟู) หรือ steam fermentation (หมักแป้งให้ฟูด้วยไอน้ำ)



เลือกด้วยการกด

- การหมักแป้งให้ฟูด้วยไอน้ำจะแสดงข้อความ "ferment" และ "steam" บนหน้าจอแสดงผล

การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



3 ปรับอุณหภูมิแล้วกดยืนยัน



หมุน



กดเลือก DECISION (ยืนยัน)

- อุณหภูมิที่ตั้งค่า : 30°C/35°C/40°C/45°C

4 ปรับ เวลา



หมุน

■ หน่วยตั้งค่าของเวลาในการทำอาหาร (นานถึง 90 นาที)

0	15 นาที	40 นาที	90 นาที
รอบละ 30 วินาที	รอบละ 1 นาที	รอบละ 5 นาที	

5 เริ่มทำงาน (เริ่มหมักแป้งให้ฟู)



กด



แสดงเวลาที่เหลือ

- หากแป้งโดว์ยังแห้ง ควรหุ้มด้วยพลาสติกห่ออาหารหรือผ้าชุบน้ำ หรือพรมน้ำให้ทั่ว
- หากอุณหภูมิภายในเตาอบและอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ใกล้เคียงกัน ตัวทำความร้อนจะไม่ทำงาน ซึ่งไม่ใช่อาการเสียของเตาอบแต่อย่างใด
- การหมักแป้งให้ฟูด้วยไอน้ำอาจมีไอน้ำได้ไม่เพียงพอ หากอุณหภูมิในเตาอบใกล้เคียงกับอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้

6 สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลิ้นนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- นำน้ำออกและใส่ท่อน้ำตามเดิมหลังจากหมักแป้งด้วยไอน้ำเสร็จแล้ว (หน้า 51)

■ ปรับเวลาในระหว่างการทำอาหาร

→ สามารถหมุนหน้าปัดเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้

- สามารถตั้งค่าเวลาสูงสุดได้ถึง 90 นาที ซึ่งรวมถึงเวลาที่อาจเพิ่มขึ้น

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

→ หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหารและต้องคอยดูเป็นระยะ

- อุณหภูมิในการทำอาหารไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตั้งแต่เริ่มจนเสร็จสิ้นขั้นตอน

ทำให้ห้องอบและอุปกรณ์ต่างๆ เย็นลงพอดี ก่อนเริ่มการหมักแป้ง

หากจอแสดงผล LCD ขึ้นแสดงว่า "C21" "HIGH TEMP." ให้กดปุ่ม "CANCEL" และเปิดประตูเตาอบ รอจนกว่าอุณหภูมิในเตาอบจะลดลง หากอุณหภูมิภายในมีความร้อนสูงจะทำให้การหมักแป้งมีปัญหา

การทำอาหารด้วยการย่าง

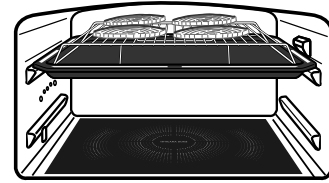


ตัวอย่าง : ปลาย่าง

1

วางอาหารในห้องอบ

- วางตะแกรงบนถาดโลหะ จากนั้นวางอาหารบนตะแกรง แล้วนำใส่เตาอบ
- เนื่องจากตัวทำความร้อนด้านบนจะทำหน้าที่ให้ความร้อน ดังนั้นจึงแนะนำให้สอดไว้ชั้นบนสุด
- หากอาหารมีความสูงเกิน ไม่ควรใช้ตะแกรงในการทำอาหาร

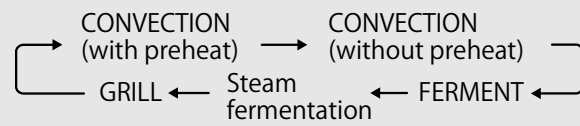


2

เลือก Grill (ย่าง)



การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



3

ปรับเวลา

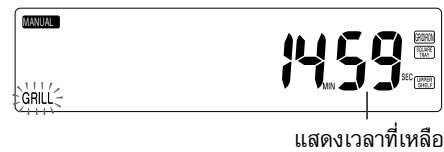


■ หน่วยตั้งค่าของเวลาในการทำอาหาร (นานถึง 90 นาที)

0	5 นาที	10 นาที	30 นาที
รอบละ 10 วินาที	รอบละ 30 วินาที	รอบละ 1 นาที	

4

เริ่มต้น (เริ่มทำอาหาร)



- เพื่อผลลัพธ์ที่ดี ให้พลิกด้านอาหารในระหว่างการอบและกด START (เริ่มต้น) อีกครั้ง

5

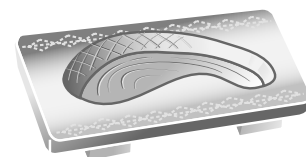
สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- หากลิมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- จอ LCD จะแสดง "HIGH TEMP."



■ ปรับเวลาในระหว่างการทำอาหาร

- สามารถหมุนปุ่มลูกบิดเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้ครั้งละ 1 นาที ในขณะที่กำลังทำอาหาร
- สามารถตั้งค่าเวลาสูงสุดได้ถึง 30 นาที ซึ่งรวมถึงเวลาที่อาจเพิ่มขึ้น



■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น [EXTENSION]

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหารและต้องคอยดูเป็นระยะ

คำแนะนำ

เนื่องจากถาดโลหะจะมีความร้อนสูงหลังจากการทำอาหาร โปรดระวัง!

- โปรดอ่าน ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับ "การทำความร้อนของตัวทำความร้อน/การทำความร้อนด้วยไอน้ำ" ที่หน้า 7

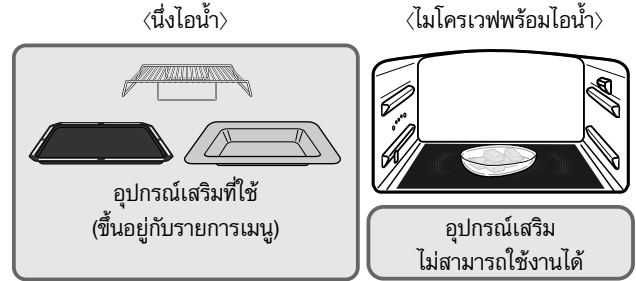
ทำอาหารด้วยไอน้ำ ไอน้ำ

ทำอาหารด้วยไอน้ำและไมโครเวฟพร้อมไอน้ำ

(วิธีการตั้งเวลา : หน้า 46)

1 เตรียมถาดใส่น้ำแล้ววางอาหารในเตาอบ

- เตรียมถาดใส่น้ำ (ดูหน้า 13)
ใส่ถาดใส่น้ำเข้าไปจนสุด
- สำหรับไมโครเวฟพร้อมไอน้ำ ให้ใช้ภาชนะทนความร้อนที่ใช้งานได้กับไมโครเวฟวางตรงกลางช่องเตาอบ



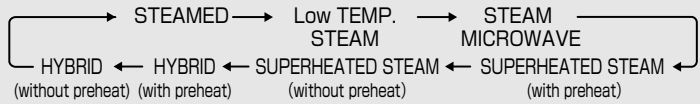
2 เลือก Steamed หรือ Steam Microwave



เลือกด้วยการกด

- นิ่งไอน้ำ : ทำอาหารด้วยไอน้ำเท่านั้น
- ไมโครเวฟพร้อมไอน้ำ : ทำอาหารด้วยไมโครเวฟ (400 วัตต์) และไอน้ำ ระบุระดับในการเลือกใช้ภาชนะให้ถูกต้อง
*การใช้ภาชนะโลหะหรือฟอยล์อะลูมิเนียม จะทำให้เกิดประกายไฟขึ้นได้ ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะดังกล่าว
(☹️ ••) แสดงขึ้น

การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน

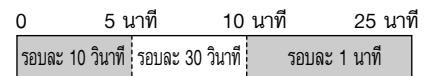


3 ปรับเวลา



หมุน

■ หน่วยตั้งค่าของเวลาในการทำอาหาร (นานถึง 25 นาที)



4 เริ่มต้น (เริ่มทำอาหาร)



กด

- หลังจากกดปุ่ม “START” จะมีไอน้ำเกิดขึ้นภายในหนึ่งนาที



แสดงเวลาที่เหลือ

5 สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- โปรตระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อนเล็ดลอดออกมา ควรระวังไอน้ำพุ่งออกมาจากช่องระบายด้วยเช่นกัน
- หากลิมนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม “CANCEL” แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- ควรใส่น้ำออกแล้วใส่ท้อไว้ตามเดิม (หน้า 51)

ห้องอบและภาชนะที่มีความร้อน โปรตระวัง เมื่อนำออกมา



คำแนะนำ

เนื่องจากภาชนะที่มีความร้อนสูงหลังจากการทำอาหาร โปรตระวัง!

- เมื่อเปิดประตู ควรระวังไอน้ำภายในเตาที่เล็ดลอดออกมา
- โปรตระวังไอน้ำที่ออกมาจากช่องปล่อยไอน้ำออก
- โปรดอ่านข้อควรระวังด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับ “การทำความร้อนของตัวทำความร้อน/การทำความร้อนด้วยไอน้ำ” ที่หน้า 7

ควรเริ่มทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำเมื่อด้านในเตาอบต่ำลง

- หากอุณหภูมิด้านในเตาอบสูง การทำอาหารอาจไม่ปกติ หากหน้าจอแสดงผลขึ้นแสดงว่า “C21” “HIGH TEMP.” ให้กดปุ่ม “CANCEL” และเปิดประตูเตาอบ รอจนกว่าอุณหภูมิในเตาอบจะลดลง

ควรตรวจสอบไม่ให้น้ำค้างอยู่ในถาดรองน้ำก่อนใช้ระบบไอน้ำ

ระวังไอน้ำ เมื่อนำอาหารออกมา!



ทำอาหารด้วยการใช้อุณหภูมิต่ำ (35~95°C)

1 เตรียมกล่องใส่น้ำแล้ววางอาหารในเตาอบ

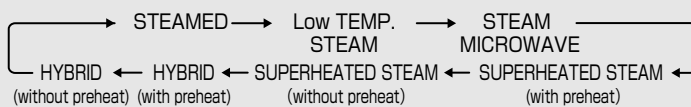
- เตรียมกล่องใส่น้ำ (ดูหน้า 13)
ใส่กล่องใส่น้ำเข้าไปจนสุด



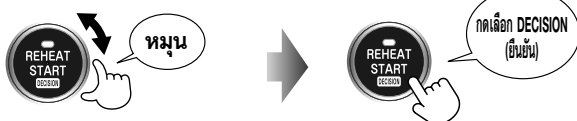
2 เลือก Low TEMP. steam



การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



3 ปรับอุณหภูมิแล้วกดยืนยัน



- ตั้งค่าอุณหภูมิ (35~95)



4 ปรับเวลา



■ หน่วยตั้งค่าของเวลาในการทำอาหาร (สูงสุด 25 นาที)

0	5 นาที	10 นาที	25 นาที
รอบละ 10 วินาที	รอบละ 30 วินาที	รอบละ 1 นาที	

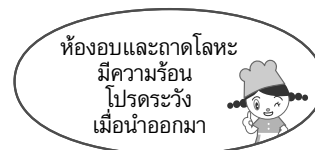
5 เริ่มต้น (เริ่มการทำอาหาร)



แสดงเวลาที่เหลือ

6 สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- โปรดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อนเล็ดลอดออกมา ควรระวังไอน้ำพุ่งออกมาจากช่องระบายด้วยเช่นกัน
- หากลิมน้ำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- ควรไล่น้ำออกแล้วใส่ท้อไว้ตามเดิม (หน้า 51)



■ ปรับเวลาในระหว่างการทำอาหาร

- สามารถหมุนหน้าปัดเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้หน่วยละ 1 นาที ในขณะที่กำลังอุ่นอาหาร
- สามารถตั้งค่า เวลาสูงสุดได้ถึง 25 นาที ซึ่งรวมถึงเวลาที่อาจเพิ่มขึ้น

■ ปรับอุณหภูมิในระหว่างการทำอาหาร (เฉพาะการตั้งค่าอุณหภูมิที่กำหนดเท่านั้น)

- กดปุ่มลูกบิดระหว่าง ทำความร้อน และขณะตั้งค่าอุณหภูมิกำลังกะพริบอยู่ หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อลดหรือเพิ่มอุณหภูมิ 5°C

■ เมื่อน้ำในกล่องใส่น้ำแห้งระหว่างทำอาหาร

- จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นและตัวแสดง "WATER" จะเริ่มกะพริบ เติมน้ำในกล่องใส่น้ำ
- ตัวแสดง "WATER" จะหายไปเมื่อมีการเติมน้ำแล้ว (สามารถเติมน้ำในกล่องใส่น้ำได้ แม้ในระหว่างการทำอาหาร)

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหาร และต้องคอยดูเป็นระยะ

การทำอาหารแบบกำหนดเอง

การอบแบบใช้ไอน้ำความร้อนสูง / ไฮบริด (ไอน้ำ) ไอน้ำ



ต้องอ่านเตา

เนื่องจากอุณหภูมิสูง superheated steam ไอน้ำความร้อนสูง ไม่สามารถเห็นด้วยตาได้

1

เตรียมกล่องใส่น้ำ เลือก การทำอาหารด้วยไอน้ำความร้อนสูง (พร้อมอุ่นเตา) หรือไอน้ำ (พร้อมอุ่นเตา)

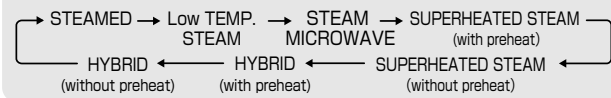


เลือกด้วยการกด

- เตรียมกล่องใส่น้ำ (ดูหน้า 13)
- ใส่กล่องใส่น้ำเข้าไปจนสุด

※ **PREHEAT** จะขึ้นแสดงบนหน่วยแสดงผล

การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



2

ปรับ อุณหภูมิ



หมุน

- ตั้งค่าอุณหภูมิ : 100~250°C, 300°C
- อย่างไรก็ตาม เมื่อภายในเตามีความร้อน ("HIGH TEMP." จะกะพริบที่จอแสดงผล) จะไม่สามารถตั้งค่าอุณหภูมิสูงกว่า 300°C ได้ เพื่อป้องกันชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า

3

เริ่มต้น (เริ่มการอุ่นเตา)



กด

- หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือ 1 นาทีก่อนเสร็จสิ้นการอุ่นเตา



สัญญาณจะดัง 5 ครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน (จอ LCD จะแสดง "PREHEAT END")

- สามารถอุ่นเตาอบได้ประมาณ 20 นาที (อุณหภูมิ 300°C ประมาณ 10 นาที)
- หากไม่ได้ใช้งานใดๆ ในช่วงเวลานี้ เสียงเตือนจะดังขึ้น 3 ครั้ง การอุ่นเตาอบจะหยุดการทำงาน

4

วางอาหารไว้ในเตาอบแล้วปรับเวลา

(ให้ใช้อุปกรณ์ตามที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร)



หมุน

■ เมื่อต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิทำอาหาร

กด หลังจากที่ได้ปรับเวลาและหมุน เพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิ 10°C

■ หน่วยตั้งค่าของเวลาในการทำอาหาร (นานถึง 60 นาที)

0	15 นาที	40 นาที	60 นาที
รอบละ 30 วินาที	รอบละ 1 นาที	รอบละ 5 นาที	

- หากทำการอุ่นเตาโดยใช้ถาดโลหะด้วย ถาดดังกล่าวจะร้อน ดังนั้นควรระมัดระวัง เมื่อวางอาหารบนถาดหรือนำถาดออก

5

เริ่มต้น (เริ่มทำอาหาร)



กด

- หากกดปุ่ม "START" หลังจากนำอาหารวางในเตาอบแล้ว เตาอบจะเริ่มอุ่นอาหาร
- ※ หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว ต้องเปิดและปิดประตูเตาอบก่อน ที่จะกดปุ่ม "START" มิฉะนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน



แสดงเวลาที่เหลือ

6

สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- โปรดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อนเล็ดลอดออกมา และไอน้ำที่ยังเหลืออยู่อาจจะออกมาจากช่องพ่น โปรดระวังให้ดี
- หากลิมน้ำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- ควรไล่น้ำออกแล้วใส่ท้อไว้ตามเดิม (หน้า 51)
- จอ LCD จะแสดง "HIGH TEMP."



- สภาพความสูงจะแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง รูปร่าง ปริมาณ ขนาด อุณหภูมิเดิมของอาหาร อุณหภูมิภายใน แรงดันไฟฟ้า ฯลฯ หากพลิกอาหารระหว่างทำความร้อนหรือหุ้มอาหารบางส่วนด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม อาหารจะสุกสม่ำเสมอ
- ไอน้ำจะออกมาเมื่อด้านในร้อน

การอุ่นเตาส่งหน้า คือการให้ความร้อนเตาที่ว่างเปล่าเพื่อเตรียมอุณหภูมิเบื้องต้นให้กับอาหารที่จะอบ

- ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้ในขณะอุ่นเตา
- มาตรฐานของเวลาอุ่นเตา : 200°C ใช้เวลาประมาณ 5 นาที 250°C ใช้เวลาประมาณ 11 นาที และ 300°C ใช้เวลาประมาณ 20 นาที
→ อุณหภูมิในการอุ่นเตาไม่ว่าจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิภายในเตาไม่ว่าจะก่อนอุ่น อุณหภูมิห้องและแรงดันไฟฟ้า

ไม่มีการอุ่นเตา

อบแบบไอน้ำพลังความร้อนสูง ... ทำอาหารด้วยไอน้ำความร้อนสูงกว่า 100°C
ไฮบริด ... ความร้อนที่ใช้เกิดจากไอน้ำความดันสูงและตัวทำความร้อนที่มีระดับไฟแรง

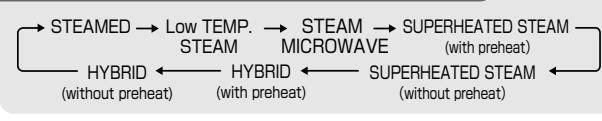
1 เตรียมน้ำสะอาดแล้วนำอาหารวางในเตา เลือกการทำอาหารด้วยไอน้ำความร้อนสูง (ไม่มีการอุ่นเตา) หรือไฮบริด (แบบผสม) (ไม่มีการอุ่นเตา)

(ให้ใช้อุปกรณ์ตามที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร)



- เตรียมกล่องใส่น้ำ (ดูหน้า 13)
ใส่กล่องใส่น้ำเข้าไปจนสุด
- ※ **PREHEAT** จะไม่ขึ้นแสดงผล

การกดแต่ละครั้งจะเป็นการเปลี่ยนการตั้งค่าแบบหมุนวน



2 ปรับอุณหภูมิแล้วกดยืนยัน



- ตั้งค่าอุณหภูมิ : 100~250°C, 300°C
อย่างไรก็ตาม เมื่อภายในเตามีความร้อน ("HIGH TEMP." จะกะพริบที่จอแสดงผล) จะไม่สามารถตั้งค่าอุณหภูมิสูงกว่า 300°C ได้ เพื่อป้องกันชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า

3 ปรับ เวลา



■ หน่วยตั้งค่าของเวลาในการทำอาหาร

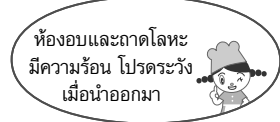
(นานถึง 60 นาที)			
0	15 นาที	40 นาที	60 นาที
รอบละ 30 วินาที	รอบละ 1 นาที	รอบละ 5 นาที	

4 เริ่มต้น (เริ่มทำอาหาร)



5 สัญญาณจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- โปรดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อนเล็ดลอดออกมา และไอน้ำที่ยังเหลืออยู่อาจจะออกมาจากช่องพ่น โปรดระวังให้ดี
- หากลิ้นนำอาหารออกมาหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว เสียงสัญญาณจะดัง 5 ครั้ง ทุก 1 นาที กดปุ่ม "CANCEL" แล้วเปิดประตู เสียงสัญญาณจะหยุด
- ควรไล่ไอน้ำออกแล้วใส่ท่อไว้ตามเดิม (หน้า 51)
- จอ LCD จะแสดง "HIGH TEMP."



■ ปรับเวลาในระหว่างการทำอาหาร

- สามารถหมุนหน้าปัดเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้
- สามารถตั้งค่าเวลาสูงสุดได้ถึง 30 นาที ซึ่งรวมถึงเวลาที่อาจเพิ่มขึ้น

■ เมื่อน้ำในกล่องใส่น้ำแห้งระหว่างทำอาหาร

- จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นและตัวแสดง "WATER" จะเริ่มกะพริบ เติมน้ำในกล่องใส่น้ำ
- ตัวแสดง "WATER" จะหายไปเมื่อมีการเติมน้ำแล้ว (สามารถเติมน้ำในกล่องใส่น้ำได้ แม้ในระหว่างการทำอาหาร)

■ ปรับอุณหภูมิในระหว่างการทำอาหาร

- กดปุ่มลูกบิดในขณะที่ให้ความร้อนและเมื่อกะพริบให้หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิหน่วยละ 10°C

■ เมื่อต้องการอุ่นต่อ หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น (EXTENSION)

- หมุนปุ่มลูกบิดเพื่อตั้งค่าเวลาภายใน 1 นาที หลังเสร็จสิ้นการทำอาหารและต้องคอยดูเป็นระยะ

คำแนะนำ

เนื่องจากภาคลื้อหะจะมีความร้อนสูงหลังจากการทำอาหาร โปรดระวัง!

- โปรดอ่าน ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับ "การทำความร้อนของตัวทำความร้อน/การทำความร้อนด้วยไอน้ำ" ที่หน้า 7



ตารางเวลาสำหรับการทำอาหารแบบกำหนดเอง

คำเตือน

ห้ามอุ่นอาหารด้วยความร้อนมากเกินไป

การอุ่นอาหารด้วยความร้อนมากเกินไป จะส่งผลให้เกิดควันหรือไฟไหม้

- ควรตรวจสอบสภาพอาหารในระหว่างการทำอาหาร

อย่าใช้ความร้อนมากเกินไปกับอาหารและเครื่องต้มที่มีไขมันหรือน้ำมัน

ในระหว่างการนำอาหารออกจากเตาอบ อาจมีความร้อนสูงและลวกมือได้

- คนเครื่องต้มด้วยช้อนให้ดีทั้งก่อนและหลังการอุ่นเครื่องต้ม
- ตั้งเวลาสั้นลงกว่าเดิมและคอยสังเกตสภาพอาหาร

เวลาทำอาหารมาตรฐานเพื่อตั้งค่ากำลังไฟและเวลา

เวลาในการทำอาหารควรมีความสอดคล้องกับปริมาณอาหาร หากปริมาณของอาหารลดลงครึ่งหนึ่ง

เวลาที่ใช้ทำอาหารควรเพิ่มขึ้นสองเท่าด้วย

- หน่วยความจุ: มล.=ซีซี
- อุณหภูมิปกติ: ประมาณ 20°C, แช่แข็ง: ประมาณ 10°C, แช่แข็ง: ประมาณ -20°C
- ห่ออาหาร... ○/ ไม่มีห่ออาหาร... ×

อุ่นอาหาร (ไมโครเวฟ 600 วัตต์)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร
ข้าว	1 ถ้วย (150 กรัม)	ประมาณ 1 นาที	×
อาหารที่เป็นข้าว	1 ถ้วย (340 กรัม)	ประมาณ 3 นาที	×
ซूप	1 ถ้วย (150 มล.)	ประมาณ 1 นาที 30 วินาที	×
ผักลวก	150 กรัม	ประมาณ 1 นาที 20 วินาที	×
แกงกะหรี่ & สตูว์	200 กรัม	ประมาณ 2 นาที 10 วินาที	○
เกี้ยวซ่า	6 ชิ้น (100 กรัม)	ประมาณ 50 วินาที	×
เกี้ยวเนื้อแบบจีน	1 ชิ้น (90 กรัม)	ประมาณ 40 วินาที	○
บัตเตอร์โรล	2 ชิ้น (70 กรัม)	ประมาณ 20 วินาที	×
ขนมปังปิ้ง	1 ชิ้น (110 กรัม)	ประมาณ 30 วินาที	×

อุ่นอาหารแช่แข็ง (ไมโครเวฟ 600 วัตต์)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร
ข้าวแช่แข็ง	1 ถ้วย (150 กรัม)	ประมาณ 2 นาที 30 วินาที	○
แกงกะหรี่หรือสตูว์แช่แข็ง	200 กรัม	ประมาณ 6 นาที	○
ขนมจีบแช่แข็ง	5 ชิ้น (100 กรัม)	ประมาณ 2 นาที - ประมาณ 2 นาที 20 วินาที	○
เกี้ยวแช่แข็ง	1 ชิ้น (90 กรัม)	ประมาณ 1 นาที 30 วินาที	○

ละลายน้ำแข็งออกจากเนื้อหรือปลาแช่แข็ง (ไมโครเวฟ 200 วัตต์)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร
เนื้อ	100 ก.	ประมาณ 3 นาที	×
	200 กรัม	ประมาณ 4 นาที 30 วินาที	×
	400 กรัม	ประมาณ 9 นาที	×
	600 กรัม	ประมาณ 12 นาที	×
ชาซิมิ (ปลาดิบ)	100 ก.	ประมาณ 1 นาที 30 วินาที	×
	200 กรัม	ประมาณ 3 นาที	×
	400 กรัม	ประมาณ 5 นาที	×
	600 กรัม	ประมาณ 7 นาที	×

อาหารนึ่งไอน้ำ (นึ่งไอน้ำ) * ทำความร้อนโดยใช้ภาชนะโลหะ + ตะแกรง (วางชั้นล่างสุด)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร
เกี้ยว	1 ชิ้น (90 กรัม)	ประมาณ 15 นาที	×
เกี้ยวจีน (แช่แข็ง)	1 ชิ้น (90 กรัม)	ประมาณ 25 นาที	×
ขนมจีบ (แช่เย็น)	10 ชิ้น (150 กรัม)	ประมาณ 15 นาที	×
ขนมจีบ (แช่แข็ง)	10 ชิ้น (150 กรัม)	ประมาณ 20 นาที	×

- สำหรับอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารแปรรูปแช่แข็ง ดูรายละเอียดการให้ความร้อนได้บนบรรจุภัณฑ์และคอยดูเป็นระยะ



ไม่สามารถใช้ภาชนะโลหะ ถุงอะลูมิเนียม ฯลฯ ในการอุ่นอาหารได้ เพราะจะทำให้จุดติดไฟ ระเบิด เกิดรอยภายในเตาหรือแตกกร้าว ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์ชำรุดเสียหาย ได้รับบาดเจ็บหรือโดนความร้อนลวก

เครื่องต้ม (ไมโครเวฟ 600 วัตต์)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร
นม (แช่เย็น)	1 ถ้วย (200 มล.)	ประมาณ 1 นาที 40 วินาที	×
สาเก (อุณหภูมิห้อง)	1 ถ้วย (160 มล.)	ประมาณ 1 นาที	×
น้ำดื่ม (อุณหภูมิห้อง)	1 ถ้วย (200 มล.)	ประมาณ 1 นาที 20 วินาที	×
กาแฟ (อุณหภูมิห้อง)	1 ถ้วย (150 มล.)	ประมาณ 1 นาที 10 วินาที	×

ผักต้ม (ไมโครเวฟ 600 วัตต์)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร	
ผักโขม	ผักโขม	100 ก.	ประมาณ 1 นาที 50 วินาที	○
	กะหล่ำปลี	100 ก.	ประมาณ 2 นาที 10 วินาที	○
	บรอกโคลี	100 ก.	ประมาณ 1 นาที 40 วินาที	○
พืชหัว	มันฝรั่ง	1 ชิ้น (110 กรัม)	ประมาณ 3 นาที 30 วินาที	○
	เผือก	100 ก.	ประมาณ 2 นาที 30 วินาที	○
	พืชผักตระกูลผัก	150 กรัม	ประมาณ 3 นาที	○
แครอท	100 ก.	ประมาณ 1 นาที 50 วินาที	○	

ละลายผักต้มแช่แข็ง (ไมโครเวฟ 600 วัตต์)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร
ถั่วแระ	100 ก.	ประมาณ 2 นาที 10 วินาที	○
เผือก	100 ก.	ประมาณ 2 นาที 20 วินาที	○
พืชผักตระกูลผัก	150 กรัม	ประมาณ 3 นาที	○
ผักต้ม	100 ก.	ประมาณ 2 นาที	○

* ย้ายไปภาชนะที่ทนความร้อน พรมน้ำบนผักให้ทั่วกว่าเดิมแล้วจึงทำความร้อน

ทำความร้อนด้วยไอน้ำ (Microwave steam 400W)

เมนู	ปริมาณ	เวลาในการทำอาหาร	ห่ออาหาร
ข้าว (แช่เย็น)	1 ถ้วย (150 กรัม)	ประมาณ 1 นาที 30 วินาที	×
ซาลาเปา (แช่เย็น)	1 ชิ้น (90 กรัม)	ประมาณ 1 นาที	×
ต้มยำ (แช่เย็น)	10 ชิ้น (150 กรัม)	ประมาณ 1 นาที 50 วินาที	×
ข้าวสวย (แช่แข็ง)	1 ถ้วย (150 กรัม)	ประมาณ 3 นาที 40 วินาที	×
ซาลาเปา (แช่แข็ง)	1 ชิ้น (90 กรัม)	ประมาณ 2 นาที	×
ขนมจีบ (แช่แข็ง)	10 ชิ้น (150 กรัม)	ประมาณ 3 นาที 30 วินาที ~ ประมาณ 4 นาที	×

วิธีการทำความสะอาด

ระบุถึงจุดที่ต้องดูแลเป็นประจำและการทำความสะอาดอย่างง่าย



คำเตือน

! กรรณาลอดเต้าเสียบแล้วรอให้เครื่องอุณหภูมิ ลดลง ก่อนที่จะทำความสะอาด มิฉะนั้นอาจเกิดไฟฟ้าช็อตและเกิดอาการบาดเจ็บ เมื่อเย็นลงแล้ว


! **ถอดปลั๊กทิ้งที่มีมือเปียก**
อาจเกิดไฟฟ้าช็อต

! ห้ามสัมผัส ด้วยมือเปียก

! ห้ามใช้งานเมื่อมีเศษอาหารหรือน้ำซุปรตค้างอยู่ในเตา ควรเช็คออกก่อน

! อาจเกิดการเผาไหม้ของเศษอาหารที่ตักค้าง อาจจะทำให้เกิดกลิ่นและควัน และอาจเกิดสนิมตักค้าง

- เมื่อมีอาหารตักค้าง ควรรอให้เครื่องเย็นตัวก่อน แล้วจึงนำผ้ามาเช็ดออก



ข้อควรระวัง

! ปิดประตูไว้ระหว่างไล่ไอน้ำออกจากท่อ ไอน้ำอาจล่อยอกมาระหว่างไล่ไอน้ำออกจากท่อเหมือนในระหว่างนึ่งอาหาร ควรปิดประตูเตาอบ เพื่อไม่ให้โดนความร้อนลวก

ประตูและตัวโครง

ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดค่อยๆ เช็ดออกให้หมด

- ทำความสะอาดคราบติดแน่นด้วยน้ำสบู่อ่อน และตามด้วยน้ำสุดท้ายด้วยผ้าแห้ง

คำแนะนำ

- ห้ามใช้ผ้าที่เปียกน้ำจนเกินไป อาจจะทำให้เกิดสนิมและเสียหาย

ช่องระบายไอน้ำ

ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดค่อยๆ เช็ดออกให้หมด

- หลังการทำอาหารโดยใช้ไอน้ำ อาจมีเศษสารสีขาว (สารละลายในน้ำ) เกาะอยู่บริเวณช่องระบายไอน้ำ ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดค่อยๆ เช็ดออกให้หมด

ประตู (ด้านใน) - ช่องเตา

ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดค่อยๆ เช็ดออกให้หมด

- ทำความสะอาดคราบติดแน่นด้วยน้ำสบู่เจือจาง วางคลุมสิ่งสกปรกไว้ประมาณ 30 นาที แล้วเช็ดออก

หลังจากทำความสะอาดด้วยไอน้ำแล้ว ให้เช็ดคราบน้ำด้วยผ้าแห้งทุกครั้ง หลังจากเครื่องเย็นตัวแล้ว

คำแนะนำ

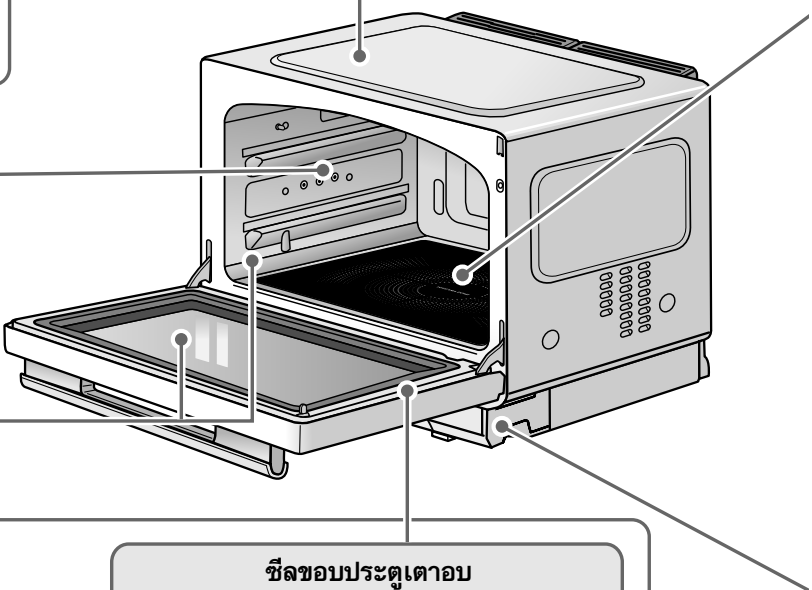
- ห้ามขีด ดึง หรือทำให้ซิลิโคนประตูเป็นรู มิฉะนั้น อาจทำให้อิหร่านรั่วออกมา (ห้ามถอดซิลิโคนประตูออก)

ซิลิโคนประตูเตาอบ

หากมีหยดน้ำหรือเศษอาหารค้างอยู่ในซิลิโคนขอบประตู ควรเช็ดออกด้วยผ้านุ่มชุบน้ำบิดหมาด

คำแนะนำ

- ห้ามขีด ดึง หรือทำให้ซิลิโคนประตูเป็นรู มิฉะนั้น อาจทำให้อิหร่านรั่วออกมา (ห้ามถอดซิลิโคนประตูออก)



■ หากยังมีกลิ่นอยู่แม้ทำความสะอาดแล้ว

“อุ่นเตาเปล่า” • ซักดักกลิ่น (ดูรายละเอียดหน้า 18) จะทำให้กลิ่นจางลง

■ หากไม่ได้ใช้เตาอบเป็นเวลานาน

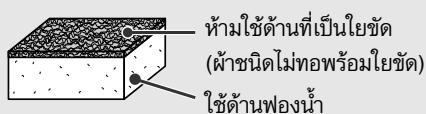
หลังจาก“ระบายน้ำออกจากระบบท่อน้ำ” (ดูหน้า 51) ถอดเต้าเสียบออกจากเต้ารับ เช็ดฝุ่นและความชื้นออกจากชิ้นส่วนทั้งหมดแล้วติดตั้งตามเดิม

คำแนะนำ

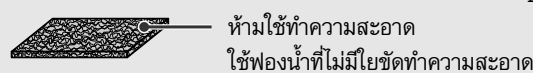
ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเฟอร์นิเจอร์ (มีสภาพเป็นกรดหรือด่าง ฯลฯ) น้ำยาทำความสะอาดเตา ผงซักฟอก สารฟอกขาว เบนซิน ทินเนอร์ น้ำมัน ก๊าซติดไฟ (เช่น LPG ฯลฯ) สเปรย์ น้ำยาขัดเงา แปรงขัดแบบฟองน้ำ ฟองน้ำพร้อมใยขัดไนลอน ฝอยเหล็ก เพราะอาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหาย เปลี่ยนสี เสียวรูป เกิดควันไฟ ไฟไหม้ ขึ้นสนิม ถลอก



แปรงขัดแบบฟองน้ำ



ฟองน้ำพร้อมใยขัดไนลอน



ข้อห้าม

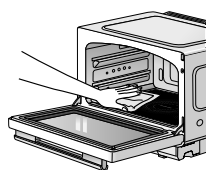
ข้อแนะนำ

การขจัดคราบสกปรกที่อยู่ด้านในเตา ครอบสกปรกที่อยู่บนถาดโลหะ ถาดทรงสูง หรือตะแกรง สามารถใช้น้ำก็ได้เช่นกัน ปฏิบัติตาม “วิธีการทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ” ในหน้า 50 (ห้ามทำความสะอาดด้วยวิธีอื่นใด นอกจากวิธีที่อธิบายไว้ในหน้า 50)

พื้นเตา

เช็ดทำความสะอาดสิ่งสกปรกด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ถ้ามีการใช้ไมโครเวฟ เศษอาหารอาจจะไหม้

- หากคราบสกปรกหลุดออกยาก ให้ป้ายครีมทำความสะอาด (cream cleanser) ตรงคราบสกปรกนั้น ทิ้งไว้ประมาณ 2 นาที นำฟิล์มห่ออาหารมาม้วนเป็นก้อนแล้วนำมาถูคราบสกปรกออก จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดคราบสกปรกและครีมทำความสะอาด (cream cleanser) ออกให้สะอาด



คำแนะนำ

- ห้ามขัดหรือถูซิลิโคนที่อยู่รอบประตูหรืออยู่ด้านในเตาอบ เนื่องจากสีของซิลอาจหลุดลอกได้
- ห้ามใช้ฝอยเหล็กหรือวัตถุปลายแหลมขัดถูเตาอบ มิฉะนั้นอาจชำรุดหรือกะเทาะออกมาได้

ถาดใส่น้ำ - ถาดรองน้ำ

เทน้ำในถาดใส่น้ำและถาดรองออก หากสกปรก ควรล้างน้ำและใช้ฟองน้ำ เช็ดถูครอบสกปรกให้หลุดออก แล้วเช็ดให้แห้ง

- หากมีคราบสกปรก ควรล้างด้วยน้ำยาล้างจาน (ที่มีฤทธิ์เป็นกลาง) ละลายน้ำ



คำแนะนำ

- ห้ามนำไปอบให้แห้งในเครื่องล้างจานหรือนำไปผึ่งแดด เนื่องจากจะทำให้เสียวรูปและเกิดความเสียหาย

ถาดโลหะ • ถาดทรงสูง • ตะแกรง

ล้างด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำยาล้างจาน (ที่มีฤทธิ์เป็นกลาง) แล้วเช็ดน้ำออกให้แห้ง

- หากคราบสกปรกฝังแน่นล้างออกยาก ควรแช่ในน้ำอุ่นก่อน
- สำหรับคราบฝังแน่น ให้ใช้การทำความสะอาดแบบใช้ไอน้ำ (ดูรายละเอียดการทำความสะอาดแบบใช้ไอน้ำ หน้า 50)
- หากถาดโลหะ ถาดทรงสูง หรือตะแกรง ไม่แห้งสนิท อาจเป็นสนิม
- หากถาดทรงสูงมีคราบสกปรกฝังแน่นล้างออกยาก



ใช้ฟองน้ำเมลามีนเช็ดคราบฝังแน่นออก (น้ำเมลามีนเป็นฟองน้ำสีขาวที่ใช้งานพร้อมน้ำยาล้างจาน)



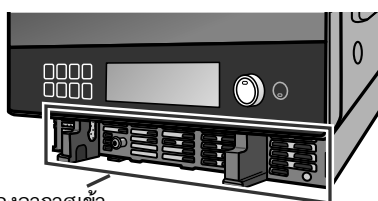
คำแนะนำ

- โปรดอย่าทำให้เย็นลงทันทีหลังจากการใช้งาน เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายหรือผิดรูป
- นอกจากนี้ หากใส่เข้าไปทันทีหลังจากใช้ความร้อน อาจมีไอน้ำหรือละอองน้ำร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้ฝอยเหล็กหรือวัตถุปลายแหลม มิฉะนั้นเตาอาจชำรุดหรือผิดรูปได้

ช่องอากาศเข้า

ถอดถาดใส่น้ำและถาดรองน้ำออก แล้วทำความสะอาดด้วยเครื่องดูดฝุ่น

- หากมีฝุ่นเกาะช่องอากาศเข้า ชิ้นส่วนทางไฟฟ้าอาจร้อนจัด ทำให้เครื่องชำรุดได้



ช่องอากาศเข้า

วิธีการทำความสะอาด (ต่อ)

สำหรับคราบสกปรกที่ฝังแน่น

วิธีการทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ

การใช้ไอน้ำจะช่วยให้คราบสกปรกภายในเตาหลุดออกมา ทำให้ง่ายต่อการทำความสะอาด นอกจากนี้ หากนำตะแกรงหรือถาดที่ต้องการทำความสะอาดเข้าเตาไมโครเวฟ ก็จะช่วยให้คราบสกปรกหลุดออกง่ายขึ้นเช่นกัน การทำความสะอาดใช้เวลา 3 นาที

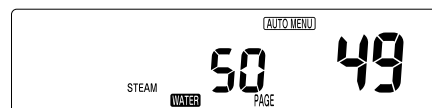
1 ประกอบกล่องใส่น้ำเข้าไปในเครื่อง

- * เมื่อต้องการทำความสะอาดตะแกรงหรือถาดโลหะ ให้นำอุปกรณ์ดังกล่าวเข้าเตาไมโครเวฟ
- เตรียมกล่องใส่น้ำ (อ่านหน้า 13)

2 เลือก 49 Quick Cleaning



- ถ้าหมุนไปทางซ้าย จะเลือกได้เร็วยิ่งขึ้น



3 กดเริ่มต้น (เริ่มการทำความสะอาด)



4 เสียงเตือนจะดัง 3 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

- โปรตระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อนเล็ดลอดออกมา และไอน้ำที่ยังเหลืออยู่อาจจะออกมาจากช่องพ่น โปรตระวังให้ดี
- เสร็จแล้วให้ระบายน้ำออกจากระบบท่อ น้ำ (หน้า 51)
- ถอดเต้าเสียบออกจากเต้ารับ หากอุณหภูมิของเตาอบ ถาดโลหะ และตะแกรงเย็นลงแล้วจึงเช็ดคราบสกปรกออกให้สะอาด
- เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการทำความสะอาดแบบไอน้ำแล้ว นำน้ำในกล่องใส่น้ำและถาดรองน้ำไปทิ้ง แล้วล้างให้สะอาด
- เมื่อเตาไมโครเวฟเย็นลงแล้ว ใช้ผ้าแห้งเช็ดคราบน้ำด้านในของเตาไมโครเวฟ

ข้อสังเกต

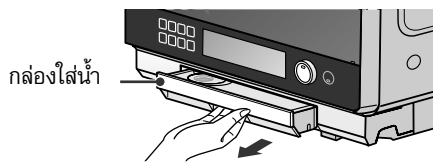
- หลังจากทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำแล้ว ตัวเครื่อง ถาดโลหะและตะแกรงจะร้อน โปรตระวังให้ดี
- การทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำสามารถลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้ แต่ไม่สามารถกำจัดกลิ่นได้ครอบคลุมทุกประเภท

หลังจากใช้ระบบไอน้ำ

วิธีการระบายน้ำออกจากระบบท่อไอน้ำ

เทน้ำออกจากท่อหลังจากทำอาหารด้วยไอน้ำเสร็จแล้ว
การทำความสะอาดใช้เวลา 2 นาที

1 ถอดกล่องใส่น้ำออกจากตัวเครื่อง



2 เลือก 50 Water Removal



- ถ้าหมุนไปทางซ้าย จะเลือกได้เร็วยิ่งขึ้น

3 กดปุ่ม start เพื่อระบายน้ำออก



4 เสียงเตือนจะดัง 3 ครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการระบายน้ำ

- เมื่อเสร็จแล้ว หากด้านในเตาอบหรือตรงประตูมีน้ำเหลืออยู่ เช็ดคราบด้วยผ้าแห้งที่สะอาดหลังจากเครื่องเย็นตัวลงแล้ว

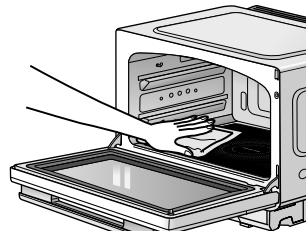
ข้อสังเกต

- ระหว่างกระบวนการทำงาน ห้ามกดปุ่มหรือกระทำการใดๆ กับเครื่อง
- ระหว่างการทำงาน กรุณาปิดประตูให้สนิท น้ำในระบบท่อจะเกิดการระเหยออกมาจากช่องระบายไอน้ำ โปรดระวัง

ขั้นตอนการทำความสะอาด

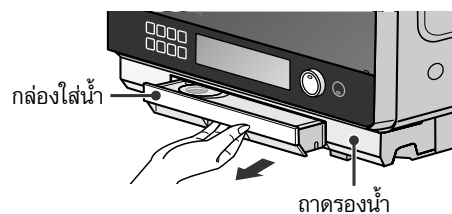
หลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว รอจนกระทั่งเครื่องเย็นตัวลงแล้ว เช็ดคราบน้ำที่เหลืออยู่ด้านในหรือตรงประตูด้วยผ้าแห้งทุกครั้ง และถ้าการทำอาหารแบบไอน้ำซ้ำ น้ำที่เหลืออยู่ด้านในหรือตรงประตูอาจจะล้นออกมาจากถาดรองน้ำ

1 เช็ดคราบน้ำที่เหลืออยู่ด้านในหรือตรงประตูด้วยผ้าแห้งที่สะอาด



2 เทน้ำที่เหลือในกล่องใส่น้ำออกแล้วล้างให้สะอาด

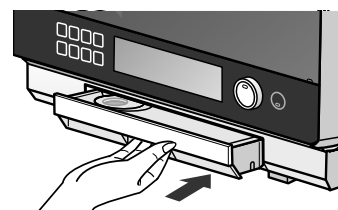
- ดูวิธีการทำความสะอาด หน้า 49



3 เทน้ำในถาดรองออก

- ดูวิธีการทำความสะอาด หน้า 49

4 ประกอบกล่องใส่น้ำและถาดรองน้ำเข้าไปในเตาเหมือนเดิม



วิธีการติดตั้ง/ถอดกล่องใส่น้ำและถาดรองน้ำ ดูรายละเอียดหน้า 13

คำถามที่พบบ่อย

Q. คำถาม	A. คำตอบ	อ้างอิง หน้า
ควรติดตั้งเตาอบไมโครเวฟห่างจากผนังและเพอร์นิเจอร์หรือไม่?	ใช่ มีความจำเป็น เพราะผนังและเพอร์นิเจอร์นั้นอาจได้รับความร้อนจากตัวเตาและก่อให้เกิด ความเสียหายและเกิดไฟไหม้ได้ <ul style="list-style-type: none"> • ควรเว้นที่ว่างด้านบนอย่างน้อย 10 ซม. • ไม่จำเป็นต้องเว้นที่ว่างด้านซ้าย ด้านขวา ด้านหลัง และด้านล่าง อย่างไรก็ตาม หากมีผนัง เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน เพอร์นิเจอร์ หรือปลั๊กไฟที่ไม่ทนร้อน ควรเว้นที่ว่างไว้มากกว่าที่กำหนดไว้ <ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีที่ว่างด้านหน้ามากพอที่จะเปิดฝาเตาไมโครเวฟออกจนสุด และนำอาหารออกมาได้ 	4
ควรติดตั้งสายดินหรือไม่?	ให้ใช้เตารับที่มีสายดินอยู่เสมอ	4
มีความจำเป็นต้องเดินเครื่องเปล่าและกำจัดกลิ่นหรือไม่?	มีความจำเป็น เมื่อใช้เตาอบครั้งแรก ให้เดินเครื่องเปล่าเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็นไหม้ น้ำมัน และคราบไขมันออก อาจเกิดควันและมีกลิ่น แต่ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติของเครื่อง	18
กำจัดสิ่งสกปรกและน้ำมันอย่างไร?	กรุณาศึกษาคู่มือเกี่ยวกับ [การทำความสะอาด] สำหรับขั้นตอนการทำความสะอาด	48) 51
ภาชนะชนิดไหนที่ควรนำมาใช้งาน?	กรุณาศึกษาคู่มือเกี่ยวกับ[ภาชนะบรรจุที่ควรใช้และไม่ควรใช้]	16) 17
มีวิธีใดที่จะระบายน้ำส่วนเกินออกจากตัวเครื่อง?	กรุณาศึกษาคู่มือเกี่ยวกับ [วิธีการระบายน้ำออกจากระบบท่อน้ำ]	51
มีวิธีการเคลื่อนย้ายเครื่องอย่างไร?	จับด้านซ้ายและขวาของเตาไมโครเวฟให้แน่นก่อนเคลื่อนย้าย	8
พื้นสัมผัสของฐานด้านล่างร้อนหลังจากใช้งานเตาอบ เป็นอาการปกติหรือไม่?	หลังจากใช้งานติดต่อกัน ทำความร้อนหรือทำอาหารด้วยเตาอบเป็นเวลานาน ฐานและผิวสัมผัสของผนังเตาอบจะร้อนเนื่องจากการทำงานของเตาอบ ลักษณะดังกล่าวเป็นอาการปกติ แต่ควรระมัดระวังไม่ให้มือเปล่าสัมผัสกับเตาอบ จนกว่าจะเย็นลง ห้ามใช้เตาอบโดยวางตัวเครื่องไว้บนเสื่อ พรม ผ้าปูโต๊ะซึ่งเป็นวัสดุที่ไม่ทนความร้อน	—

ถ้าอาหารไม่เป็นไปตามต้องการ

การให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟและการให้ความร้อนด้วยไอน้ำ

ชนิด	สถานะอาหาร	วิธีการแก้ไข
การอุ่นร้อนสำหรับข้าวและอาหารจานเดียว	การทำงานหยุดลงอย่างรวดเร็ว เตาอบไม่ร้อน แม้จะใช้งานด้วย “การอุ่นร้อนอัตโนมัติ” แล้วก็ตาม	<ul style="list-style-type: none"> ● หากอุณหภูมิด้านในเตาอบ (โดยเฉพาะพื้นสัมผัสด้านล่าง) ร้อนจัด เช่น เซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ ดังนั้นเปิดประตูและรอให้เย็นลงก่อน
	อาหารไม่ร้อน	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหารบรรจุภาชนะที่ทำด้วยโลหะหรืออะลูมิเนียมฟอยล์ ● ใช้ถาดโลหะในเตาหรือไม่? ไม่ควรใช้ถาดโลหะในการให้ความร้อน ● วางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบด้านใน หากไม่อยู่ตรงกลาง อาหารอาจร้อนไม่สม่ำเสมอ ● หากทำความร้อนเป็นเวลานาน ทำความร้อนต่อเนื่องกัน หรืออุ่นอาหารชิ้นเล็ก เตาอบอาจจะไม่ทำความร้อน เนื่องจากต้องปกป้องชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า ควรใช้งานหลังจากพักตัวเครื่องให้เย็นลงแล้ว
	อาหารร้อนจัดเมื่ออุ่นด้วย “การอุ่นร้อนอัตโนมัติ”	<ul style="list-style-type: none"> ● ใช้ภาชนะที่เป็นเซรามิกหรือแก้วที่มีฝาปิดหรือไม่? ห้ามใช้ฝาปิด → อินฟราเรดเซนเซอร์จะทำงานผิดปกติ ● วางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบด้านใน หากไม่อยู่ตรงกลาง อาหารอาจร้อนไม่สม่ำเสมอ ● จำนวนของอาหารน้อยเกินไปหรือไม่? ควรอุ่นมากกว่า 100 กรัมขึ้นไปต่อครั้ง ● สำหรับส่วนของอินฟราเรดเซนเซอร์ที่คอยตรวจจับอุณหภูมินั้น ควรใช้ภาชนะที่ไม่ลึกลงเกินไป และควรใช้ภาชนะที่ปากกว้าง
	ข้าวแห้งเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ● พรมน้ำที่ข้าวก่อนที่จะให้ความร้อน ● ใช้อุ่นร้อนด้วย “STEAM MICROWAVE” ในการเพิ่มการให้ความชื้นกับอาหาร
	น้ำกระเด็นเมื่อต้มอาหารหรือต้มปลา	<ul style="list-style-type: none"> ● นำอาหารใส่ในภาชนะทรงสูงแล้วหุ้มด้วยพลาสติกหุ้มอาหาร จากนั้นนำไปอุ่นแบบกำหนดเองด้วยโหมด “MICROWAVE” พร้อมกับคอยดูเป็นระยะ
	แกงและอาหารตุ๋นไม่ร้อน	<ul style="list-style-type: none"> ● ควรอุ่นอาหารชิ้นด้วยเมนู “2 Sides dish” และคอยดูอาหารเป็นระยะ (อ่านหน้า 23)
	ข้าวแช่แข็งไม่ร้อน	<ul style="list-style-type: none"> ● หากข้าวด้านบนละลายเพียงบางส่วน หรือเปลี่ยนพลาสติกหุ้มใหม่ เช่น เซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ จึงควรอุ่นอาหารทันทีที่นำออกจากช่องแช่แข็ง ● นอกจากนี้ ควรห่อโดยให้พลาสติกแนบกับข้าว ● ห้ามห่อหรือม้วนหลายชั้นเกินไป ● เมื่ออุ่นอาหาร อย่าหยายห่อด้านข้างที่วางซ้อนกัน เพื่อวางอาหารที่จะอุ่น
	อาหารแช่แข็งไม่ร้อน	<ul style="list-style-type: none"> ● หากข้าวด้านบนละลายเพียงบางส่วน หรือเปลี่ยนพลาสติกหุ้มใหม่ เช่น เซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ จึงควรอุ่นอาหารทันทีที่นำออกจากช่องแช่แข็ง ● นอกจากนี้ ควรห่ออาหารโดยให้พลาสติกแนบกับอาหาร ● ในกรณีอาหารแช่แข็งที่มีจำหน่ายทั่วไป อาจไม่สามารถอุ่นด้วย “Reheat” อัตโนมัติได้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์และอุ่นอาหารแบบกำหนดเองด้วยโหมด “Microwave” และคอยดูอาหารเป็นระยะ
	อาหารแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> ● ใช้อุ่นร้อนด้วย “STEAM MICROWAVE” ในการเพิ่มการให้ความชื้นกับอาหาร
	อาหารทอด เช่น เทมปุระ ออกมาไม่สวย	<ul style="list-style-type: none"> ● ใช้อุ่นร้อนด้วย “24 Crispy Reheat” เพื่อช่วยในการเพิ่มความกรอบ
อุ่นอาหารสองจานแล้วยังไม่ได้ที่	<ul style="list-style-type: none"> ● วางอาหารชดริมหรือเปล่า? ● อุ่นอาหารปริมาณมากเกินไปหรือไม่? ● อาหารจะไม่อุ่นเท่าที่ควรหากมีปริมาณกับข้าวมากกว่าข้าว ● ในบางกรณีอาหารอาจไม่อุ่นเท่าที่ควร ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการจับคู่ชนิดและปริมาณอาหาร → หากอาหารไม่อุ่นเท่าที่ควร ให้อุ่นอาหารแบบกำหนดเองด้วยโหมด “MICROWAVE” และคอยดูอาหารเป็นระยะ 	

ถ้าอาหารไม่เป็นไปตามต้องการ (ต่อ)

ชนิด	สถานะอาหาร	วิธีการแก้ไข
ละลายอาหารแช่แข็ง 3 ประเภท	ละลายน้ำแข็งที่อาหารได้ไม่หมด	<ul style="list-style-type: none"> วางอาหารแช่แข็งในถาดโฟมทรงแบน หรือใช้กระดาษซับน้ำมันรอง แล้วจึงทำการละลายน้ำแข็ง → หากวางอาหารในถาดโฟมทรงสูง อาจวัดอุณหภูมิได้ไม่ถูก ต้องเนื่องจากขอบถาด ทำให้อาหารละลายได้ไม่ดี อาหารที่มีความหนาไม่เกิน 3 ซม. จะละลายน้ำแข็งได้พอดี เกลี่ยความหนาของอาหารให้เท่าๆกัน ส่วนที่บางให้หุ้มด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม เช่น หางปลา (อ่านหน้า 30) ในการละลายน้ำแข็งอาหารมากกว่า 2 ชั้น แน่ใจว่าขนาดและความหนาต้องใกล้เคียงกัน น้ำแข็งอาจจะละลายออกไม่หมด ขึ้นอยู่กับประเภทและรูปทรงของอาหาร
	ละลายน้ำแข็งที่อาหารได้ไม่ทั่ว	<ul style="list-style-type: none"> หากอุณหภูมิของอาหารเพิ่มขึ้นเพียงบางส่วน การทำความร้อนอาจหยุดทำงานเนื่องจากการจับอุณหภูมิเซนเซอร์อินฟราเรด น้ำแข็งอาจละลายออกจากอาหารไม่หมด → หากอาหารหนาหรือบางไม่เท่ากัน อาร้อนไม่ทั่วถึง ดังนั้นควรเกลี่ยอาหารให้หนาบางเท่าๆกันก่อน แล้วจึงทำการละลายน้ำแข็ง → ละลายน้ำแข็งออกจากอาหารที่ยังมีน้ำแข็งเกาะอยู่บางส่วนโดยกำหนดเองด้วย "MICROWAVE 200W" และคอยดูเป็นระยะ → หากข้าวด้านบนละลายเพียงบางส่วน หรือเปลี่ยนพลาสติกหุ้มใหม่ เช่น เซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ จึงควรอุ่นอาหารทันทีที่นำออกจากช่องแช่แข็ง
นมสด - เหล้าสาเก	เวลาในการทำงานสั้นเกินไป อุณหภูมิเครื่องต้มยังเย็นอยู่	<ul style="list-style-type: none"> หากอุณหภูมิด้านในเตาอบ (โดยเฉพาะพื้นสัมผัสด้านล่าง) ร้อนจัด เช่น เซอร์อินฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ ดังนั้นเปิดประตูและรอให้เย็นลงก่อน
	นมร้อนเกินไปหลังจากอุ่น	<ul style="list-style-type: none"> เลือก "16 Milk" ด้วยปุ่ม "BEVERAGE" หรือไม่? หากใช้ "REHEAT" จะทำให้อาหารร้อนเกินไป ไม่ควรใช้ปุ่มนี้ ปริมาณมากเท่าไร? ควรใส่เครื่องต้มแอลกอฮอล์ในแก้วประมาณ 80% ของภาชนะ เนื่องจากเครื่องต้มอาจล้นออกมา แม้ว่าปริมาณเครื่องต้มที่อุ่นจะไม่มากแต่เกือบเต็มภาชนะ ควรใช้ภาชนะตามรายละเอียดที่อธิบายไว้ในหน้า 27
	เหล้าสาเกร้อนเกินไปหลังจากอุ่น	<ul style="list-style-type: none"> เลือก "17 Sake" ด้วยปุ่ม "BEVERAGE" หรือไม่? หากใช้ "REHEAT" จะทำให้อาหารร้อนเกินไป ไม่ควรใช้ปุ่มนี้ ปริมาณมากเท่าไร? ควรใส่เครื่องต้มแอลกอฮอล์ในแก้วประมาณ 80% ของภาชนะ เนื่องจากเครื่องต้มอาจล้นออกมา แม้ว่าปริมาณเครื่องต้มที่อุ่นจะไม่มากแต่เกือบเต็มภาชนะ ควรใช้ภาชนะตามรายละเอียดที่อธิบายไว้ในหน้า 27
	อุณหภูมิของเครื่องต้มด้านบนกับด้านล่างภาชนะไม่เท่ากัน	<ul style="list-style-type: none"> คนให้เข้ากันหลังอุ่นเสร็จ เมื่อใช้ขวดทรงสาเก (เซรามิค) ควรห่อขวดด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์เพื่อเพิ่มความหนาของช่วงบน ทำให้อุณหภูมิช่วงบนและล่างให้ใกล้เคียงกัน (อ่านหน้า 27)
ผักลวก	อาหารถูกให้ความร้อนไม่เต็มที่	<ul style="list-style-type: none"> ปิดฝาไว้หรือไม่? ไม่ควรใช้ฝาปิด หากเป็นผักทานหัว ให้ใส่ถาดแบนแล้วคลุมถาดด้วยพลาสติกห่ออาหาร หากเป็นผักใบ ใช้พลาสติกห่ออาหารหุ้มเฉพาะผักเท่านั้น นอกจากนี้ ให้คว่ำส่วนที่พลาสติกห่ออาหารประกบกันไว้ด้านล่างโดยวางไว้บนถาด หากปริมาณน้อยกว่า 100 กรัม ให้ความร้อนด้วยแบบกำหนดเองด้วยโหมด "MICROWAVE 600W" และคอยดูเป็นระยะ
	ผัก (ทานใบ/ทานหัว) ที่มีผักจะแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> ล้างผักให้สะอาด แล้วนำไปเข้าเตาอบโดยไม่ต้องเช็ดน้ำออก พรมน้ำตามความเหมาะสม
	อาหารสุกไม่ทั่วถึงกัน	<ul style="list-style-type: none"> ผักทองและมันฝรั่งควรมีขนาดเท่ากัน วางผักทานใบและผักทานหัวซ้อนกันโดยสลับกับผักขม เป็นต้น ทิ้งไว้ในเตาอย่างน้อย 5 นาที แล้วค่อยนำออกมา ในการให้ความร้อนอาหารมากกว่า 2 ชั้นพร้อมกัน ควรเลือกและจัดเรียงอาหารที่มีขนาดเท่ากัน



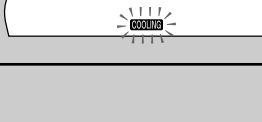



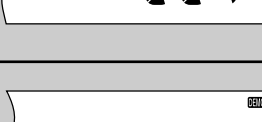
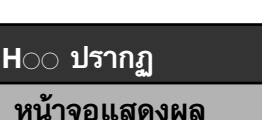
การให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ การให้ความร้อนด้วยไอน้ำ และการให้ความร้อนด้วยตัวทำความร้อน


ชนิด	สถานอาหาร	วิธีการแก้ไข
การใช้ไอน้ำ	ใช้เวลาทำอาหารนานเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ● เนื่องจากเป็นการอุ่นด้วยการสร้างไอน้ำ จึงใช้เวลานานกว่าการอุ่นด้วยคลื่นไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว แต่ถ้าต้องการให้เร็วขึ้นให้ใช้การอุ่นร้อน “1 Cooked rice”
กำหนดอุณหภูมิที่ต้องการ	ถ้าอาหารเสร็จเร็ว แต่อุณหภูมิยังคงต่ำ	<ul style="list-style-type: none"> ● หากอุณหภูมิด้านในเตาอบ (โดยเฉพาะพื้นสัมผัสด้านล่าง) ร้อนจัด เช่น เซอร์รอนฟราเรดอาจทำงานไม่ปกติ ดังนั้นเปิดประตูและรอให้เย็นลงก่อน
อาหารหนึ่งไอน้ำ	อาหารหนึ่งไอน้ำไม่พอ	<ul style="list-style-type: none"> ● ปริมาณของอาหารเหมาะสมหรือไม่? อาหารอาจออกมาไม่ร่อยหากใช้ปริมาณแตกต่างจากที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร ● น้ำในถาดใส่น้ำหมดหรือไม่? ถ้าน้ำในถาดน้อยเกินไป การทำไอน้ำอาจจะไม่พอ ● ให้แน่ใจว่าได้ประกอบถาดใส่น้ำสนิทแน่นเพียงพอ
การใช้ไอน้ำทั่วไป	การหนึ่งไอน้ำผิดปกติ	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำในถาดใส่น้ำหมดหรือไม่? ถ้าน้ำในถาดน้อยเกินไป การทำไอน้ำอาจจะไม่พอ ● ให้แน่ใจว่าได้ประกอบถาดใส่น้ำสนิทแน่นเพียงพอ
การอบอาหารทั่วไป	อาหารออกมาไม่ดี สีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ	<ul style="list-style-type: none"> ● ผลการอบอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิห้อง รูปร่าง ปริมาณ ขนาด อุณหภูมิเริ่มต้น แรงดันไฟฟ้า ฯลฯ ควรอุ่นโดยคอยดูอาหารเป็นระยะ ● การอบจะไม่สม่ำเสมอหากแบ่งโดว์มีขนาดต่างกัน ควรเตรียมแบ่งโดว์ให้มีขนาดเท่ากัน ● หากคุณกังวลว่าจะอบได้ไม่สม่ำเสมอ ควรพลิกกลับข้างอาหาร หรือสลับถาดระหว่างชั้นบนและล่างขณะอบ ทั้งนี้การทอบบางส่วนด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์จะช่วยให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีขึ้น ● การอบด้วยอุณหภูมิที่ระบุไว้ในสูตรอาหารอาจไม่ได้ผลลัพธ์ที่ดีเสมอไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของแม่พิมพ์ ในกรณีเช่นนี้ ควรปรับเพิ่มหรือลดอุณหภูมิ 10 - 20°C จากอุณหภูมิที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร
การหมักแป้งให้ฟู	หมักแป้งได้ไม่ดี	<ul style="list-style-type: none"> ● สภาพของการหมักแป้งจะแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของแป้งโดว์ ชนิดของยีสต์ สัดส่วนของวัตถุดิบ ฯลฯ ปรับอุณหภูมิและเวลาในการหมักแป้งและคอยดูแป้งโดว์เป็นระยะ ● หากแป้งโดว์แห้ง ให้นำผืนแป้งและคอยดูเป็นระยะ
การบึ่งขนมปัง	สีของขนมปังอ่อนหรือเข้มเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ● สำหรับการปรับความสุกของขนมปัง หากต้องการให้ขนมปังเป็นสีอ่อน ให้ตั้งค่า “ลดลง” และหากต้องการให้เป็นสีเข้ม ให้ตั้งค่า “เพิ่มขึ้น” ● สีของขนมปังจะแตกต่างกันไปตามความหนาของขนมปัง ขนาด สัดส่วน ชนิดของขนมปัง ปริมาณน้ำ อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของเตาอบ เวลาในการพลิกขนมปังกลับอีกด้าน ● หากอุณหภูมิที่ใช้บึ่งขนมปังไม่สูงมากนัก ให้หงายด้านที่ต้องการบึ่งและใช้ความร้อนเพิ่ม หรือใช้ “GRILL” แบบกำหนดเอง ค่อยๆ บึ่งช้าๆ และคอยดูเป็นระยะ

ถ้าอาหารไม่เป็นไปตามต้องการ (ต่อ)

ชนิด	สถานะอาหาร	วิธีการแก้ไข	
ของหวาน	สปอนจ์เค้ก	เนื้อเค้กไม่นุ่มและเบา	<ul style="list-style-type: none"> ตีไข่ดีแล้วหรือไม่? ให้ตีจนกระทั่งเนียนและเป็นเนื้อเดียวกัน เมื่อผสมกับแป้งแล้ว มีการตีไขอย่างสม่ำเสมอหรือไม่?
		ตีส่วนผสมแล้วไม่ค่อยเข้ากัน	<ul style="list-style-type: none"> ถ้าภาชนะไม่แห้งหรือมีน้ำมัน การตีส่วนผสมให้เข้ากันอาจทำได้ยาก ให้ใช้ภาชนะที่แห้ง และไม่มีส่วนผสมของน้ำมัน
		เนื้อแป้งเป็นก้อน	<ul style="list-style-type: none"> มีการร่อนแป้งก่อนหรือไม่? การร่อนแป้งเป็นการคัดกรองสิ่งปลอมปนและรวมไปถึงเป็นการตีกระจายแป้งไม่เป็นก้อน มีการผสมแป้งอย่างดีหรือไม่?
		เค้กยุบตรงกลาง	<ul style="list-style-type: none"> ตีโซนานเกินไปหรือไม่?
		ขอบสีคล้ำเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ถ้าส่วนผสมแตกต่างไปจากที่ระบุในคู่มือทำอาหาร สีขอบอาจจะเปลี่ยน ดังนั้นให้สังเกตอย่างใกล้ชิด
	ชิฟฟอนเค้ก	เนื้อเค้กไม่นุ่มและเบา	<ul style="list-style-type: none"> ตีไข่ขาวให้ฟูสวยงาม ผสมส่วนผสมให้แน่นและไม่ไหล แม้จะเอียงภาชนะแล้วก็ตาม ถ้าจะตีไข่ขาวให้สวยควรตีตอนที่ไข่ขาวเย็น
		ส่วนกลางของเค้กมีช่องว่าง	<ul style="list-style-type: none"> เมื่อเทแป้งโดว์ลงในแม่พิมพ์ ต้องแน่ใจว่าไม่มีช่องว่างหรือฟองอากาศ ต้องเททันทีในความสูงที่พอเหมาะ ใช้แม่พิมพ์อะลูมิเนียมหรือเปล่า?
	ซูครีม	ตัวแป้งไม่ฟู	<ul style="list-style-type: none"> ตวงปริมาณถูกต้องหรือไม่? เมื่ออบแล้ว ตั้งค่าอุณหภูมิถูกต้องหรือไม่?
	คุกกี้	สีไม่สม่ำเสมอ	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดและความหนาของแม่พิมพ์เท่ากันหรือไม่
	ขนมปังอบ	บัตเตอร์โรล	แข็งและไม่ขึ้นฟู
สีไม่สม่ำเสมอ			<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดวางชั้นแป้งเหมาะสมตามขนาดหรือไม่? เมื่อทำการแบ่งแป้งเป็นชั้นเล็กเพื่อเรียงเข้าเตาอบแล้ว แน่ใจว่าขนาดจะต้องใกล้เคียงกัน
ขนมปังฝรั่งเศส		ขนมออกมาไม่สวย	<ul style="list-style-type: none"> ดู “เคล็ดลับในการอบขนมปังฝรั่งเศส” ในคู่มือการทำอาหาร หน้า 167
ย่าง	กราแต็ง	สีไม่สม่ำเสมอ	<ul style="list-style-type: none"> สีอาจจะขึ้นอยู่กับคุณภาพของชีส ให้ติดตามผลและสังเกตอย่างใกล้ชิด

ความหมายของตัวบ่งชี้และสิ่งที่ต้องปฏิบัติ

หน้าจอแสดงผล	สาเหตุ	วิธีการแก้ไข
“Door” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● จะปรากฏ เมื่อกดปุ่ม “REHEAT” หลังจากปิดฝาเตาไมโครเวฟนานเกิน 1 นาที ● เมื่อเสียงเตือนให้พลิกอาหารดังขึ้นระหว่างการทำงานอัตโนมัติ หรือหลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว ข้อความจะปรากฏขึ้นหากเริ่มทำงานโดยไม่เปิดหรือปิดประตูซ้ำ 	<ul style="list-style-type: none"> ● เปิดและปิดประตูอีกครั้ง กดปุ่มใดๆ ภายใน 1 นาที หลังจากที่อยู่ประตูปิด ● ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหาร จากนั้น ปิดประตูเตาอบแล้วกดปุ่ม “START”
“Door” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้อความจะปรากฏเมื่อปิดประตูเตาอบไม่สนิท เตาอบไม่ทำความร้อน 	<ul style="list-style-type: none"> ● นำวัตถุที่ติดอยู่ระหว่างประตูกับตัวเครื่องออก หรือ สิ่งของที่ค้างอยู่ (เช่น ผ้า หรือเศษอาหาร ฯลฯ) ควรตรวจสอบว่าได้ปิดประตูเตาอบสนิทแล้วก่อนกดปุ่ม “START”
“COOLING” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้อความจะปรากฏขึ้นหลังจากการทำความร้อนด้วยไมโครเวฟทำงานซ้ำ หรือหลังจากทำอาหารด้วยความร้อนจากตัวทำความร้อนเมื่อเตาอบเย็นลงแล้ว 	<ul style="list-style-type: none"> ● ยังสามารถทำอาหารได้ในขณะขึ้นข้อความนี้ (อย่างไรก็ตาม มีเมนูอัตโนมัติบางรายการที่ไม่สามารถใช้ได้)
“WATER” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● จะปรากฏ เมื่อน้ำในถาดใส่น้ำหมด ● หากยังมีน้ำอยู่ในถาดใส่น้ำ แต่ระบบน้ำทำงานไม่ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ควรเติมน้ำในถาดใส่น้ำแล้วจึงติดตั้งตามเดิม ลักครู่ข้อความเตือนให้เติมน้ำจะหายไป และเตาอบจะทำงานต่อ กดปุ่ม “START” หากเตาอบหยุดทำงานชั่วคราว ● ให้แน่ใจว่าได้ประกอบถาดใส่น้ำสนิทแน่นเพียงพอ
“HIGH TEMP.” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้อความจะปรากฏเมื่อด้านในเตาอบร้อนร้อนจัด เช่น หลังจากเสร็จสิ้นการทำงานของตัวทำความร้อน 	<ul style="list-style-type: none"> ● เปิดประตูเพื่อให้อุณหภูมิภายในเย็นตัวลง หลังจาก 15 ถึง 20 นาที ข้อความจะหายไป และสามารถทำงานต่อได้โดยกด “CANCEL” และเลือกเมนูต่อไปในขณะที่ยังมีข้อความกำลังขึ้น
“C21” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้อความจะปรากฏหากตั้งค่าเป็น “fermentation” “3 types of defrosting” และตัวเลือกดังกล่าวเริ่มทำงาน เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบร้อนจัดหลังจากการทำงานของตัวทำความร้อน ● ข้อความจะปรากฏหากตั้งค่าเป็น “Reheat” “Desired Temp.” และการทำงานส่วนหนึ่งตามตัวเลือกนั้นเริ่มขึ้นเมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบร้อนจัดหลังจากการทำงานของตัวทำความร้อน 	<ul style="list-style-type: none"> ● กดปุ่ม “CANCEL” แล้วเปิดประตู กรณารอนอุณหภูมิภายในเตาเย็นลงก่อน ● กดปุ่ม “CANCEL” แล้วเปิดประตู กรณารอนอุณหภูมิภายในเตาเย็นลงก่อน (ใช้ “Microwave” แบบกำหนดเองได้) แต่จะไม่สามารถใช้ “Desired Temp.” ได้
“C24” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● หากอุ่นอาหารปริมาณไม่มาก (หรือไม่มีอาหารอยู่เลย) แต่ให้เตาอบทำงานซ้ำ ชิ้นส่วนทางไฟฟ้าอาจร้อนจัดจนทำให้เตาอบหยุดทำงานด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย 	<ul style="list-style-type: none"> ● ทิ้งไว้สักครู่แล้วกดปุ่ม “CANCEL” จากนั้นจึงใช้เตาอบต่อไป หากอาหารที่ต้องการอุ่นน้อยเกินไป ควรเพิ่มปริมาณให้มากขึ้น
“DEMO” ปรากฏ 	<ul style="list-style-type: none"> ● เตาอบอยู่ในโหมดสาธิตสำหรับจัดแสดงสินค้าของร้าน (การทำความร้อนจะไม่ทำงานแม้ว่าจะกดปุ่มดังกล่าวแล้วก็ตาม) ควรยกเลิกการใช้งานดังกล่าวโดยทำตามขั้นตอนที่อธิบายไว้ด้านขวามือ 	<ul style="list-style-type: none"> ● กดตามกระบวนการด้านล่างซ้ำ 2 ครั้ง โหมดสาธิตจะยกเลิก กดปุ่ม “CANCEL” จนเสียงเตือนดังขึ้น (กดค้างประมาณ 3 วินาที) แล้วกดปุ่ม “CANCEL”

เมื่อ H00 ปรากฏ		
หน้าจอแสดงผล	สาเหตุ	วิธีการแก้ไข
“H” ปรากฏ การแสดงข้อความ 	<ul style="list-style-type: none"> ● เกิดขึ้นเมื่ออุปกรณ์ภายในเสียหาย 	<ul style="list-style-type: none"> ● ถอดปลั๊กไฟ และกรณาคัดต่อไปที่ตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการของโตชิบา โดยแจ้งหมายเลขอ้างอิงที่ปรากฏ

ข้อมูลเบื้องต้น / (๒๒) แผนเบสที่แสดงเป็นรูปประกอบ / (๒๒) แผนเบสที่แสดงเป็นรูปประกอบ / (๒๒) แผนเบสที่แสดงเป็นรูปประกอบ

ก่อนขอรับบริการซ่อมแซม

สถานการณ์ต่อไปนี้ไม่ได้แสดงถึงการทำงานที่ผิดปกติของผลิตภัณฑ์

สิ่งที่เกิดขึ้น	สาเหตุ (วิธีแก้ไข)
ไม่มีสิ่งใดปรากฏบนหน้าจอหลังจากที่เสียบปลั๊กเตาเสียบ	<ul style="list-style-type: none"> หากเสียบปลั๊กเตาเสียบกับเต้ารับโดยที่ฝาเตาเปิดอยู่ เตาจะตัดกระแสไฟ ให้เปิดฝาเตาเพื่อเปิดกระแสไฟฟ้า
มีเสียงตึกๆ ระหว่างการทำอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> เป็นเสียงสับสวิทช์ภายในเตาไมโครเวฟ ซึ่งไม่ใช่เรื่องผิดปกติแต่อย่างใด
มีเสียง "ก๊อ๊กก๊าก" ดังต่อเนื่อง ในขณะที่ให้ความร้อนด้วยตัวทำความร้อน	<ul style="list-style-type: none"> เสียงดังกล่าวเป็นเสียงของผนังเตาอบ หรือเสียงของถาดโลหะ ซึ่งเกิดจากการหดตัวจากความร้อน ไม่ใช่เสียงผิดปกติของเตาอบแต่อย่างใด
มีเสียงดังอย่างต่อเนื่อง (ซี...) ระหว่างที่ไมโครเวฟกำลังทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> เสียงเกิดจากการใช้คลื่นไมโครเวฟทำอาหาร และไม่ใช้การทำงานผิดปกติของเตา
เสียงนี้จะดังยิ่งขึ้นระหว่างทำอาหารโดยมีเสียงรบกวนดังขึ้นด้วย (เสียงพัดลม) ซึ่งเสียงดังกล่าวหากไม่ดังระหว่างทำอาหาร ก็ดังหลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว	<ul style="list-style-type: none"> ระหว่างทำอาหาร หรือหลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะทำงาน ไม่ใช่เสียงผิดปกติของเตาอบแต่อย่างใด ขณะที่พัดลมระบายความร้อนกำลังทำงาน หน้าจอแสดงข้อความ "COOLING" จะกะพริบห้ามถอดเตาเสียบออกขณะที่พัดลมระบายความร้อนกำลังทำงาน
ไม่มีอะไรเกิดขึ้นเมื่อกดปุ่ม	<ul style="list-style-type: none"> สาเหตุจากตัวเครื่องจะปิดการทำงาน 5 นาทีหลังจากเปิดประตู ซึ่งเป็นการประหยัดพลังงาน (จะสามารถใช้งานได้อีกครั้ง เมื่อเครื่องมีไฟหลักเข้า หลังจากเปิดประตู)
เมื่อเปิดฝาเตา สัญลักษณ์ "0" ปรากฏขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> เวลาเปิดประตูแล้ว กระแสไฟได้เข้าเครื่องและพร้อมจะทำงาน หน้าจอก็จะแสดง "0" เมื่อมีการจ่ายไฟเข้าเครื่อง
เสียงเตือน บี๊บ บี๊บ บี๊บ ดังขึ้นหลังจากที่ทำอาหารเสร็จแล้วหนึ่งนาที	<ul style="list-style-type: none"> เป็นฟังก์ชันการแจ้งเตือนด้วยเสียง เมื่อไม่มีการนำอาหารออกจากเตาไมโครเวฟหลังจากทำอาหารเสร็จ ซึ่งไม่ใช่เรื่องผิดปกติแต่อย่างใด
ไม่มีไอน้ำออกมา น้ำในถาดรองน้ำไม่ลดลง	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบว่าคุณได้ใส่ถาดรองน้ำเข้าที่หรือไม่ จากนั้นเติมน้ำในถาดรองน้ำ อาจมองไม่เห็นไอน้ำเมื่อเตาอบร้อน ขณะหมักด้วยไอน้ำ เครื่องจะไม่สามารถสร้างไอน้ำได้มากพอ หากอุณหภูมิห้องใกล้เคียงกับอุณหภูมิที่กำหนด ควรตรวจสอบอุณหภูมิและปริมาณน้ำเป็นระยะ ปริมาณน้ำที่ลดลงในถาดรองน้ำจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร บางเมนูจะมีน้ำเหลืออยู่น้อย
เสียงฟู่ระหว่างการทำอาหารด้วยไอน้ำ	<ul style="list-style-type: none"> เสียงที่เกิดขึ้นขณะที่น้ำกลายสภาพเป็นไอ เมื่อได้รับความร้อนจากตัวทำไอน้ำร้อน เสียงอาจดังระหว่างการใช้งานในครั้งแรกๆ
ฝาเตาเต็มไปด้วยฝ้า	<ul style="list-style-type: none"> ระหว่างหรือหลังทำอาหาร กระจกของฝาเตาจะเต็มไปด้วยฝ้าและไอน้ำ ซึ่งไม่ใช่อาการผิดปกติแต่อย่างใด ฝ้ามันจะหายไป หลังผ่านไปประมาณ 2 ชั่วโมง ในกรณีที่เปิดขณะที่เตาว่างเปล่าเพื่อกำจัดกลิ่น ฝ้ามันจะหายไป 30 นาที (ดูรายละเอียดหน้า 18)
หลังจากทำอาหาร หยดน้ำเกาะอยู่ด้านในเตาอบและด้านในประตู มีน้ำหยดลงมา มีน้ำขังอยู่ในเตาไมโครเวฟ	<ul style="list-style-type: none"> ประตูเตาอบจะปิดแน่นมากซึ่งเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำอาหาร ไอน้ำที่ระเหยออกมาจากอาหาร จะเกาะอยู่ตรงประตูหรือด้านในเตาอบซึ่งขึ้นอยู่กับเมนูการทำอาหาร เมื่อเตาไมโครเวฟเย็นลงแล้ว ควรใช้ผ้าแห้งเช็ดหยดน้ำออกให้หมด นอกจากนี้ หากพื้นสัมผัสที่ติดตั้งตัวเครื่องไม่มั่นคงหรือมีสิ่งของวางอยู่บนตัวเครื่อง จะเกิดหยดน้ำได้งายมาก ควรวางตัวเครื่องไว้บนพื้นราบที่มีความมั่นคง
ไฟด้านในเตาอบไม่ทำงานระหว่างการอุ่นเตา	<ul style="list-style-type: none"> โดยปกติแล้วไฟด้านในเตาอบจะไม่สว่างระหว่างการอุ่นเตา หากกดปุ่ม "INSIDE LIGHT" ระหว่างอุ่นเตา จะเป็นการเปิดไฟดังกล่าว (ดูรายละเอียดหน้า 10)
ไอน้ำลอยออกมาจากช่องว่างระหว่างฝาและเตาไมโครเวฟ	<ul style="list-style-type: none"> บางครั้งอาจมีไอน้ำรั่วไหลออกมาได้ขึ้นอยู่กับปริมาณไอน้ำและอุณหภูมิห้อง แต่ไม่ได้ส่งผลต่อการทำอาหารแต่อย่างใด กล่าวคือจะไม่มีการรั่วไหลของคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าขณะอบไมโครเวฟ
มีควันและกลิ่น	<ul style="list-style-type: none"> ขณะใช้งานเตาไมโครเวฟครั้งแรก อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ที่เกิดจากการเผาไหม้ของน้ำมันป้องกันสนิม เลือกเมนูกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ในคู่มือแปล่าใช่หรือไม่? เตาอบหรือประตูเตาอบสกปรกหรือไม่?
ระหว่างการทำอาหารโดยใช้โหมดการอบจอ LCD จะไม่แสดงผล	<ul style="list-style-type: none"> จอ LCD จะมืดเมื่อเตาทำงานในอุณหภูมิสูงและอาจจะมองไม่เห็น ทั้งนี้ เนื่องจากคุณสมบัติของ LCD เอง และไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาแต่อย่างใด เมื่ออุณหภูมิของเตาลดต่ำลง จอ LCD จะสามารถมองเห็นได้อีกครั้ง
เศษสารสีขาวและน้ำหยดจากช่องพ่นไอน้ำ	<ul style="list-style-type: none"> สารสีขาวดังกล่าวคือแร่ธาตุที่มีอยู่ในน้ำประปา เช่น แมกนีเซียมและแคลเซียม ซึ่งไม่ได้มีอันตรายแต่อย่างใด (ดูรายละเอียดหน้า 13, 48)
เกิดประกายไฟระหว่างการทำอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ได้ใช้ถาดโลหะหรือไม่? ห้ามใช้ถาดโลหะในระหว่างการทำอาหารด้วยโหมดไมโครเวฟ ใช้ภาชนะโลหะ ตะแกรงลวด และไม่เสียบโลหะ กับเมนูการทำอาหารด้วยไมโครเวฟหรือไม่? เหล็กเสียบอาหาร ภาชนะหรือวัตถุที่เป็นโลหะอื่นๆ อาจทำให้เกิดประกายไฟ เตาสกปรกหรือไม่? คลื่นไมโครเวฟจะแผ่มากระแทกสิ่งสกปรกและทำให้เกิดประกายไฟขึ้น เช็ดคราบสกปรกให้ออกจนสะอาด (หน้า 48, 49)

สิ่งที่เกิดขึ้น	สาเหตุ (วิธีแก้ไข)
อุณหภูมิในเตาไม่เท่ากับอุณหภูมิที่ตั้งไว้	<ul style="list-style-type: none"> เครื่องจะวัดอุณหภูมิจากบริเวณกึ่งกลางช่องเตาอบโดยใช้เซนเซอร์วัดอุณหภูมิแบบไฟฟ้าความถี่ที่เตาอบวางเปล่าใช้วิธีการวัดมาตรฐาน JIS หากใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่มีวางจำหน่ายทั่วไปวัด อุณหภูมิที่วัดได้อาจไม่ต่ำกว่าอุณหภูมิที่วัดด้วยวิธีการวัดมาตรฐาน JIS ดังนั้น จึงใช้เวลานานกว่าจะได้อุณหภูมิตามที่กำหนดไว้ เมื่อทำอาหาร ควรใช้อุณหภูมิที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารเป็นมาตรฐาน
บางกรณี อาจไม่สามารถตั้งค่ามากกว่า 260°C ได้	<ul style="list-style-type: none"> หากด้านในร้อนจัด จะไม่สามารถตั้งอุณหภูมิได้สูงกว่า 260°C และในการทำอาหารด้วยไอน้ำความร้อนสูงหรือไฮบริด จะไม่สามารถตั้งอุณหภูมิได้สูงกว่า 300°C เนื่องจากต้องปกป้องชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า
การอุ่นอาหารด้วยโหมดไมโครเวฟอาจมีความร้อนไม่เพียงพอ	<ul style="list-style-type: none"> หากในเตาอบมีอาหารอยู่ในปริมาณน้อย หรืออุณหภูมิด้านในร้อนจัดหลังจากใช้งานติดต่อกัน เตาอบอาจหยุดทำงาน ทั้งนี้เพื่อปกป้องชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า ไม่ใช่อาการผิดปกติแต่อย่างใด
เตาอบหยุดทำงานระหว่างทำอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> เปิดประตูเตาอบระหว่างทำความร้อนหรือไม่? กดปุ่ม “START” หลังจากเปิดหรือปิดประตูซ้ำ การทำอาหารอัตโนมัติที่จำเป็นต้องดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งระหว่างให้ความร้อน จะมีเสียงเตือนดัง 5 ครั้ง ควรเปิดและปิดประตูเตาอบ จากนั้นจึงกดปุ่ม “START”

ก่อนขอรับบริการซ่อม กรุณาตรวจสอบดังต่อไปนี้

สิ่งที่เกิดขึ้น	สาเหตุ (วิธีแก้ไข)
เตาไมโครเวฟไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> แหล่งจ่ายไฟเปิดอยู่หรือไม่? ได้เสียบปลั๊กแล้วหรือยัง? ตรวจสอบว่าเครื่องตัดกระแสไฟหรือฟิวส์ปิดทำงานอยู่หรือไม่ ได้เปิดหรือปิดฝาเตาระหว่างกำลังทำอาหารและลิ้มกดปุ่ม “START” หรือไม่ ได้เปิดใช้งานในขณะที่เตาอยู่ในสถานะปิดกระแสไฟหรือไม่ (เมื่อเปิดประตู เตาอบจะหยุดทำงาน “0” จะปรากฏขึ้นมา)
เตาอบไม่ร้อนเมื่อกดปุ่ม “REHEAT”	<ul style="list-style-type: none"> ข้อความ “DOOR” ปรากฏขึ้นมาหรือไม่ หากกดปุ่มเริ่มหลังจากที่ปิดฝาเตาหนึ่งนาที เตาก็ไม่ทำความร้อน (เปิดและปิดฝาเตาอีกครั้งและกดปุ่มเริ่ม)
อาหารไม่ร้อน แม้จะกดปุ่ม “REHEAT” แล้วก็ตาม “NON-FRIED/HYBRID” “DEEP TRAY MENU” กดปุ่ม “QUICK/EASY” “BEVERAGE” อาหารไม่ร้อน แม้จะกดปุ่ม “START” แล้วก็ตาม	<ul style="list-style-type: none"> มีข้อความ [HIGH TEMP] ปรากฏบนหน้าจอหรือไม่ (หากเตามีอุณหภูมิสูง เตาก็ไม่ทำความร้อนเมื่อใช้งานบางเมนู ให้เปิดฝาเตาและปล่อยให้เตาเย็นลง รอให้ [HIGH TEMP] หายไปจากหน้าจอและกดปุ่มเริ่มทำงาน) ตรวจสอบหากโหมด demo ทำงานอยู่ ดูรายละเอียดหน้า 57 เกี่ยวกับคำแนะนำโหมด “DEMO”
เสียงเตือนไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบดูว่าอยู่ในโหมด “การยกเลิกสัญญาณเสียงเตือน” หรือไม่ ดูรายละเอียดเรื่องสัญญาณเสียงเตือน (หน้า 47) เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่าเสียงเตือน
ทำอาหารไม่ได้ตามต้องการ	<ul style="list-style-type: none"> ได้ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างถูกต้องหรือไม่ (ดูรายละเอียดเรื่องคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ฝาปิด วัสดุห่ออาหารและอุปกรณ์เสริมของเตาไมโครเวฟ) เริ่มทำอาหารขณะที่เตาร้อนหรือไม่ (รอให้เตาเย็นก่อนเริ่มทำอาหาร) อุ่นอาหารด้วยปริมาณที่เหมาะสมหรือไม่ เตาอบด้านบนและด้านล่างสกรกหรือไม่ ก่อนทำอาหาร ได้เลือกเมนูที่ถูกต้องหรือไม่ หากไม่สามารถทำอาหารให้สุกดี ดูคำแนะนำใน 53~56
ปุ่ม “START” ไม่ทำงานในบางครั้ง	<ul style="list-style-type: none"> ปิดฝาเตา รอสักครู่จากนั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน (บางครั้งเตาอบจะไม่เริ่มทำความร้อนทันทีหลังจากที่ปิดฝาเตา เพื่อป้องกันการทำงานผิดปกติ)
เบรกเกอร์ตัดวงจร	<ul style="list-style-type: none"> ใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าเกินขนาดการใช้ไฟฟ้าสำหรับครัวเรือน (ขนาดหม้อแปลงไฟฟ้าที่ขอใช้บริการจากการไฟฟ้า) หรือไม่ ปิดสวิตช์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่จำเป็น เปิดเบรกเกอร์และลองใช้งานเตาไมโครเวฟใหม่อีกครั้ง


~บันทึก~

~บันทึก~

รายละเอียดจำเพาะ

แรงดันไฟฟ้า	AC220V 50Hz		
อัตราสิ้นเปลืองพลังงาน	ไมโครเวฟ 1430W, ตัวทำความร้อน 1430W		
ระดับกำลังไมโครเวฟ	900W*/600W/500W/200W เทียบเท่า/100W เทียบเท่า สวิตช์เอนด์พุท		
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2450MHz		
กำลังไฟของตัวทำความร้อน	สำหรับลมร้อน 1410W/สำหรับการย่าง 1100W/สำหรับไอน้ำ 1000W		
การปรับค่าอุณหภูมิ	100~300 · 350°C* อบอุ่นน้ำด้วยอุณหภูมิต่ำ (35~95°C*), หมักแป้งให้ฟู (30, 35, 40, 45°C) หมักแป้งให้ฟูโดยใช้ไอน้ำ (30, 35, 40, 45°C)		
ขนาดตัวเครื่อง	498 (กว้าง) × 440* (รวมที่จับ (ลึก) × 396 (สูง) มิลลิเมตร		
ขนาดภายในตัวตู้	394 (กว้าง) × 314 (ลึก) × 232 (สูง) มิลลิเมตร		
น้ำหนักตัวเครื่อง	ประมาณ 21 กิโลกรัม	ความจุ	30 ลิตร
ช่วงการตั้งเวลา	ไมโครเวฟ 900W: 5 นาที ไอน้ำ/อบอุ่นน้ำด้วยอุณหภูมิต่ำ/ไมโครเวฟพร้อมไอน้ำ : 25 นาที ไมโครเวฟ 600W/ไมโครเวฟ 500W: 20 นาที การย่าง : 30 นาที ไมโครเวฟ 200W/ไมโครเวฟ 100W/หมักแป้ง/หมักแป้งพร้อมไอน้ำ : 90 นาที การอบลมร้อน (100~250°C) : 90 นาที การอบลมร้อน (260~300°C, 350°C) : 60 นาที การอบแบบใช้ไอน้ำความร้อนสูง/ไอบริต (แบบผสม) : 60 นาที		

- ※1 ระดับกำลังไมโครเวฟที่กำหนด 900 วัตต์ คือ การใช้ไฟกำลังสูงเป็นระยะเวลาสั้น (สูงสุดไม่เกิน 5 นาที) และระดับกำลังไมโครเวฟแบบต่อเนื่องจะอยู่ที่ 600 วัตต์ ซึ่งเครื่องจะปรับเป็น 600 วัตต์ โดยอัตโนมัติ
- ※2 ระยะเวลาการทำงานที่อุณหภูมิ 350°C อยู่ที่ประมาณ 5 นาที หลังจากนั้นจะเปลี่ยนเป็น 230°C โดยอัตโนมัติ แม้ว่าที่ตั้งค่าอุณหภูมิสูงกว่า 260°C อุณหภูมิจะถูกปรับลดเป็น 230°C อุณหภูมิที่ตั้งค่าได้ของการอบแบบใช้ไอน้ำความร้อนสูง หรือไอบริต (แบบผสม) จะสูงสุดไม่เกิน 300°C เมื่อตั้งค่าอุณหภูมิเป็น 350°C อุณหภูมิของการอุ่นเตาจะเท่ากับ 300°C เครื่องจะวัดอุณหภูมิจากบริเวณกึ่งกลางของเตาอบโดยใช้เซนเซอร์วัดอุณหภูมิแบบไฟฟ้า ความร้อนขณะที่เตาอบว่างเปล่า (ใช้วิธีการวัดมาตรฐาน JIS) อุณหภูมิที่วัดได้อาจไม่เที่ยงตรงหากวัดขณะที่มีอาหารหรืออุปกรณ์อยู่ในเตาอบ (ในการทำอาหาร ควรอ้างอิงอุณหภูมิที่ระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารเป็นมาตรฐาน)
- ※3 การวัดอุณหภูมิจะวัดตรงอะลูมิเนียมสีดำ (ซึ่งจำลองเป็นอาหาร) ที่อยู่จุดกึ่งกลางของแผ่นรองมุมที่อยู่ชั้นวางด้านล่าง
 - เนื่องจากการใช้กำลังไฟที่แท้จริงจะขึ้นอยู่กับความถี่ในการทำงาน ระยะเวลาการใช้งาน ปริมาณอาหาร รวมถึงอุณหภูมิแวดล้อม ดังนั้นควรสังเกตการทำอาหารอย่างใกล้ชิด
 - การใช้กำลังไฟจะมีค่าเป็น“0” วัตต์ 0 หากเสียบเต้าเสียบ ประตูเตาอบปิดอยู่ และหน้าจอแสดงผลไม่สว่าง
 - การใช้กำลังไฟต่อไปเป็นค่าที่เป็นไปตามกฎหมายการประหยัดพลังงาน/วิธีการวัดค่า“ไมโครเวฟ” อุปกรณ์ที่ระบุ
 - ความจุของตัวตู้ที่ระบุไว้คำนวณตามมาตรฐานอุตสาหกรรมของญี่ปุ่น (JIS)

 ตรวจสอบด้วยความห่วงใย	การตรวจสอบเตาไมโครเวฟหลังจากใช้งานระยะเวลานานเป็นสิ่งจำเป็น!	
	เคยเจอกับสถานการณ์เหล่านี้หรือไม่? <ul style="list-style-type: none"> ● สายไฟหรือปลั๊กไฟร้อนผิดปกติ ● อาหารไม่ร้อน ถึงแม้ว่าจะกดปุ่มเริ่มทำอาหารไปแล้ว ● เตาไมโครเวฟไม่ปิดเองโดยอัตโนมัติ ● มีเสียงหรือกลิ่นผิดปกติระหว่างใช้งาน ● ฟันงเตาหรือฝาเตาสกปรกและมีประกายไฟหรือควัน ● มีความผิดปกติอย่างอื่นหรือเตาใช้งานไม่ได้ 	<div style="text-align: center;"> หยุดใช้งานเตาอบ </div> <p>เพื่อป้องกันความเสียหายจากการใช้งานไม่ได้ของเตา ให้ถอดสายไฟจากเต้าเสียบและติดต่อตัวแทนจำหน่ายเพื่อขอรับบริการหรือการซ่อมแซม (ห้ามให้บุคคลอื่นนอกเหนือจากช่างที่ชำนาญเป็นผู้แยกชิ้นส่วน)</p>