

MEX

คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟ CM934S



Combination Oven With Microwave CM934S

MEX

Installation & Operation Instruction Manual

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน
กรุณาอ่านคู่มือนี้ โดยละเอียด
และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน



คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย	2	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง	12
ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย	4	การตั้งเวลาปัจจุบันและการตั้งเวลาปรุงอาหาร	13
อันตรายจากการถูกอาหารหรือน้ำร้อนลวก	5	เมื่อเตาอบทำงานจนครบเวลา	13
การติดตั้ง	6	การตั้งเวลาปัจจุบัน	13
การติดตั้งกับตู้เฟอร์นิเจอร์	7	ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย(Childproof lock)	13
รู้จักเตาอบผสมไมโครเวฟของคุณ	8	การเปิดระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย	13
ปุ่มควบคุม	8	การปิดระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย	13
จอแสดงผลและปุ่มควบคุมระบบสัมผัส	8	ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัยกับโปรแกรมปรุงอาหาร	13
โปรแกรมปรุงอาหารและลักษณะของโปรแกรม	8	การทำความสะอาดคู่มือ	14
พัดลมระบายความร้อน	8	สารทำความสะอาด	14
ก่อนใช้งานครั้งแรก	9	ข้อมูลทางเทคนิค	14
การตั้งนาฬิกา	9	ถ้าเตาอบผสมไมโครเวฟเกิดความผิดปกติ	15
การอบเตาอบให้ร้อนเพื่อไล่กลิ่น	9	อะครีลาไมด์(Acryl amide) ในอาหาร	15
การทำความสะอาดอุปกรณ์	9	คำแนะนำเพื่อการประหยัดพลังงานและลดมลพิษภาวะ	16
การใช้งานเตาอบผสมไมโครเวฟ	9	การประหยัดพลังงาน	16
การเลือกโปรแกรมการตั้งอุณหภูมิ	9	การตั้งเตาอบ เพื่อลดผลภาวะ	16
การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว	10	คำแนะนำในการปรุงอาหารด้วยเตาอบผสมไมโครเวฟอย่างละเอียด ...	16
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ	10	ข้อนำรู้ในการใช้เตาอบไมโครเวฟ	19
การเลือกใช้งานภาชนะที่เหมาะสมกับเตาอบผสมไมโครเวฟ	10	เค้กและขนมอบ	19
การตรวจสอบภาชนะว่าเหมาะสมหรือไม่	10	ข้อแนะนำในการอบขนม	20
การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ	11	การอบและย่างอาหาร	21
การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมอบผสมไมโครเวฟ	11	ข้อแนะนำในการอบและย่าง	23
การเลือกโปรแกรมอบผสมไมโครเวฟ	11	อาหารอบ, กราเตนส์, ขนมปังปิ้ง มีหน้าต่างๆ	23
การเลือกโปรแกรมอบผสมไมโครเวฟ	11	อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	24
การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ	11		



คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคู่มืออย่างละเอียดและปฏิบัติตามคู่มือ
นี้อย่างเคร่งครัด เพื่อการใช้งานที่ถูกต้องและปลอดภัย
กรุณาเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดอายุการใช้งานเพื่อความปลอดภัย

เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ออก กรุณาตรวจสอบเตาอบผสม
ไมโครเวฟของท่านว่ามีสภาพเรียบร้อย ไม่มีอะไรแตก
หักเสียหายจากการขนส่ง ไม่ควรต่อระบบไฟฟ้าถ้าพบว่า
เครื่องชำรุดบกพร่อง

เตาอบผสมไมโครเวฟนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้
ความร้อนในการปรุงอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น
การใช้งานผิดประเภท เช่น การอบผ้าหรืออาหาร
ให้แห้ง หรือทำให้แผ่นความร้อนอุ่น อาจทำให้เกิด
อันตรายบาดเจ็บหรือไฟไหม้ได้

ในกรณีที่ต่อไฟโดยต่อสายไฟเครื่องกับสายไฟของ
บ้าน ควรมีเบรกเกอร์ควบคุมและควรทำโดยช่างไฟฟ้า
ผู้ชำนาญเท่านั้น

ความเสียหายในการต่อระบบไฟฟ้าที่เกิดจากการ
ใช้ช่างที่ไม่ได้รับมอบหมายจากผู้จำหน่าย ไม่ได้รวม
อยู่ในการรับประกันคุณภาพ

เตาอบผสมไมโครเวฟนี้ ได้รับการออกแบบมาเพื่อ
ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ปรุงอาหารควรอยู่ใกล้และ
ตรวจสอบขณะเตาอบทำงานตลอดเวลา และไม่ควรรนำ
เตาอบผสมไมโครเวฟนี้ไปใช้กลางแจ้ง

ห้ามไม่ให้เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป หรือบุคคลที่เสื่อมสมรรถภาพทางร่างกาย หรือประสาทสัมผัสหรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ในการใช้งาน ใช้เตาอบไมโครเวฟนี้ นอกจากจะได้รับการดูแล หรือคำแนะนำในการใช้งานที่ถูกต้อง และดูแลอย่างใกล้ชิด

ห้ามเด็กเล่นอุปกรณ์นี้

ห้ามเด็กทำความสะอาด หรือบำรุงรักษาอุปกรณ์

โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล

เก็บสายไฟและอุปกรณ์นี้ให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี

เตาอบไมโครเวฟนี้ ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องตั้งเวลาภายนอก หรือระบบรีโมทคอนโทรลที่ไม่ได้มากับเครื่อง

เตาอบผสมไมโครเวฟนี้ได้รับการออกแบบให้ใช้งานภายในครัวเรือน และในสถานที่ที่คล้ายคลึงกันเช่น

- ในห้องเตรียมอาหารของพนักงานในสำนักงาน
- ในบ้านพักตากอากาศ
- ในห้องพักโรงแรม

อันตรายจากไฟไหม้

- ไม่ควรนำวัสดุที่ติดไฟได้มาปรุงอาหารหรือใส่ไว้ในเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ถ้ามีควันเกิดขึ้นในเตาอบ ให้รีบปิดสวิทช์หรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ หรือปิดเบรกเกอร์ทันที และอย่าเพิ่งเปิดประตูเตาอบไมโครเวฟทันที เพื่อป้องกันการเกิดเปลวไฟ

- เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษควรดูอยู่เสมอระหว่างอุ่นอาหาร เพราะอาจมีการติดไฟได้
- ถ้ามีควันเกิดขึ้น ให้รีบปิด ปิดสวิทช์หรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ หรือปิดเบรกเกอร์ทันที ปิดประตูเตาอบทิ้งไว้ก่อน เพื่อป้องกันการเกิดเปลวไฟ

คำเตือน : ขณะใช้งานชิ้นส่วนบางชิ้นของเตาอบผสมไมโครเวฟอาจมีอุณหภูมิสูงได้ ไม่ควรให้เด็กเข้าใกล้เตาอบ

คำเตือน : ไม่ควรใช้ช่องมีคมหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่หยาบ ที่อาจทำให้เกิดรอยที่กระจกประตูเตาอบไมโครเวฟ มาใช้ทำความสะอาดบริเวณกระจกประตู เพราะอาจทำให้กระจกแตกภายหลังได้

- เมื่ออุ่นหรือปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ อย่าตั้งกำลังไฟไมโครเวฟสูงกว่าปกติ หรือตั้งเวลานานกว่าที่ควร กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือไม่ควรถูกใช้เตาอบไมโครเวฟในการอบอาหารให้แห้ง
- แนะนำให้ตั้งถ้วยน้ำไว้ข้างๆอาหารที่มีน้ำน้อย ไม่ควรละลายอาหารแช่แข็ง หรืออุ่นอาหารให้ร้อนกับอาหารที่แห้งมีน้ำน้อยเช่น ขนมปัง โดยใช้กำลังไฟไมโครเวฟและเวลามากเกินไป
- ถ้าอุ่นน้ำมันพืชให้ร้อนในเตาอบไมโครเวฟอาจทำให้น้ำมันติดไฟได้ จึงไม่ควรทำ

อันตรายจากการระเบิด

เมื่ออบอาหารที่มีน้ำหรือน้ำที่บรรจุในภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือถุงที่ปิดผนึกสนิทด้วยไมโครเวฟ อาจทำให้น้ำเดือดจัดจนระเบิดออกมาได้ จึงควรเปิดฝาเผยอไว้หรือเจาะถุงให้เป็นรู เพื่อให้ไอน้ำออกมาได้ ใช้ภาชนะที่ระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาอบไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัย

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

จากการสัมผัสกับคลื่นไมโครเวฟ

- การทำความสะอาดเอาสิ่งสกปรกออกและดูแลรักษาผิวภายในประตู, ซิลขอบประตู, ล็อกประตู ภายหลังการใช้งานเสมอ (กรุณาดูหัวข้อ การดูแลรักษาและทำความสะอาด) เพื่อป้องกันคลื่นไมโครเวฟรั่วออกมา

คำเตือน : ถ้าประตูหรือซิลขอบประตูเตาอบมีความเสียหายเกิดขึ้น ไม่ควรใช้งานจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการ

คำเตือน : การซ่อมบำรุงรักษาเตาอบผสมไมโครเวฟควรกระทำโดยช่างผู้มีความชำนาญเท่านั้น มิเช่นนั้นอาจเกิดปัญหาการรั่วของคลื่นไมโครเวฟที่ทำให้เกิดอันตรายได้

- คลื่นไมโครเวฟ อาจรั่วออกมาได้ถ้าประตูหรือซิลขอบประตูมีความเสียหาย ดังนั้นจึงไม่ควรใช้เตาอบผสมไมโครเวฟ ถ้าพบปัญหาดังกล่าว และเรียกช่างจากศูนย์บริการของผู้จัดจำหน่ายมาให้บริการ
- คลื่นไมโครเวฟอาจรั่วออกมาได้ ถ้ามีการถอดฝาครอบเครื่องออกมา ดังนั้นจึงไม่ควรถอดฝาครอบเครื่องออกด้วยตัวคุณเอง หรือช่างที่ไม่ได้มาตรฐาน ควรเรียกใช้บริการจากศูนย์บริการของผู้จัดจำหน่าย

อันตรายจากไฟฟ้า

- การซ่อมบำรุงรักษาการเปลี่ยนสายไฟที่ฉีกขาดเสียหาย ควรทำโดยช่างผู้ชำนาญการโดยเฉพาะจากศูนย์บริการของผู้จัดจำหน่าย มิเช่นนั้นอาจเกิดอันตรายจากระบบไฟฟ้าได้ ถ้าเตาอบของท่านมีความชำรุด เสียหายควรปิดเบรกเกอร์ ถอดปลั๊กไฟ และแจ้งศูนย์บริการ เพื่อให้ช่างมาซ่อมบำรุงรักษา

- ไม่ควรให้สายไฟของเตาอบผสมไมโครเวฟสัมผัสกับส่วนของเตาอบที่มีความร้อนสูงเพราะอาจทำให้ฉนวนสายไฟหลอมเหลวได้ ซึ่งจะทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อต
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง ทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตได้
- การใช้เตาอบผสมไมโครเวฟที่ผิดปกติหรือมีความเสียหาย อาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อตด้วย ควรปิดเบรกเกอร์ดึงปลั๊กไฟออกและแจ้งศูนย์บริการเพื่อให้ช่างมาบริการ
- เตาอบผสมไมโครเวฟ จะใช้ระบบไฟฟ้าแรงดันไฟสูง จึงไม่ควรถอดฝาครอบเตาอบออกด้วยตัวเอง

ข้อควรระวัง: เมื่อต้องการเปลี่ยนหลอดไฟควรปิดสวิทช์ ดึงปลั๊กไฟออกและปิดเบรกเกอร์ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

อันตรายจากไฟไหม้

- เตาอบผสมไมโครเวฟอาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสตลอดความร้อนภายในเตาอบ
- อุปกรณ์ภายในเตาอบ ถาดอบที่อยู่ในเตาอบอาจมีความร้อนสูงขณะใช้งาน ควรใส่ถุงมือจับของร้อน เมื่อต้องการนำถาดอบ, อาหารออกจากเตาอบทุกครั้ง
- แอลกอฮอล์ปริมาณมากที่ใสในอาหารอาจระเหยและทำให้เกิดไฟไหม้ได้จึงไม่ควรปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ปริมาณมาก ควรใช้ส่วนผสมของแอลกอฮอล์ปริมาณน้อย เมื่อจะเปิดประตู ควรเปิดด้วยความร้อนระดับต่ำ
- อาหารที่มีเปลือกหรือผิว อาจระเบิดหรือผิวทะลุได้เมื่ออบด้วยไมโครเวฟ ห้ามอุ่นหรือต้มไข่ทั้งเปลือก เพราะอาจทำให้ระเบิดและอันตราย ควรเจาะรูที่เปลือกไข่ก่อน เช่นเดียวกับ แอปเปิ้ล, มะเขือเทศ, มันฝรั่ง และไส้กรอก ก็อาจจะระเบิดควรเจาะรูที่เปลือกก่อนนำเข้าไปอบในเตาอบไมโครเวฟ

- ภายหลังการอุ่นอาหารสำหรับเด็กอ่อน ควรคน หรือเขย่าภาชนะและตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนที่จะให้เด็กรับประทานเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย จากการโดนอาหารลวก
- ภาชนะที่ใส่อาหารอบในเตาอบ ก็อาจมีความร้อน ควรใส่ถุงมือจับของร้อน เมื่อต้องการนำภาชนะ ออกมาจากเตาอบ

อันตรายจากการถูกอาหารหรือน้ำร้อนลวก :

- เมื่ออบอาหารเสร็จ เปิดประตูอย่างระมัดระวังเพราะ ไอน้ำอาจพุ่งออกมา ทำให้เกิดอันตรายได้และไม่ควร ให้เด็กเข้าใกล้
- การอุ่นเครื่องต้มด้วยเตาอบไมโครเวฟ เครื่องต้มที่ ร้อนจัด อาจจะเดือดพุ่ง เมื่อเขย่าแก้วหรือภาชนะ เพียงเล็กน้อย ทำให้เกิดอันตรายได้ แนะนำให้ใส่ช้อน ในแก้วหรือภาชนะ เมื่ออุ่นเครื่องต้มในเตาอบ เพื่อป้องกันปัญหาดังกล่าว

อันตรายที่อาจเกิดขึ้น

- รอยที่ผิวกระจกประตูด้านในเตาอบอาจทำให้กระจก แตกได้ จึงไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีคม หรือของมีคมหรือน้ำยาที่มีส่วนผสมของผงขัด ทำความสะอาดผิวกระจก
- ภาชนะบางประเภทที่ไม่เหมาะกับเตาอบไมโครเวฟ อาจทำให้เกิดอันตรายจากการใช้งานได้ ภาชนะพอร์ซเลน อาจมีรูกลวงอยู่ภายในบริเวณ มือจับภาชนะ หรือหูจับฝาปิด ซึ่งอาจจะแตกหักได้ เมื่อมีไอน้ำเข้าไปในรูกลวงนั้น ควรใช้ภาชนะที่ ผู้ผลิตยืนยันว่าใช้ในไมโครเวฟได้

สาเหตุที่ทำให้เกิดอันตราย

ข้อควรระวัง

- การสปาร์กกับโลหะ เมื่อใส่ชิ้นโลหะลงในภาชนะ ต้องให้ชิ้นโลหะมีระยะห่างจากผนังเตา และด้านในประตูอย่างน้อย 2 ซม. ถ้ามีการสปาร์ค อาจทำให้กระจกประตูแตกได้
- ขณะอบอาหารร้อนอยู่ ไม่ควรเติมน้ำลงไปในภาชนะที่อบอยู่ เพราะอาจทำให้เกิดไอน้ำ และอุณหภูมิในเตาอบอาจเปลี่ยนแปลง ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายได้
- อาหารที่มีความชื้นมาก ไม่ควรได้อาหารที่มีความชื้นมากในภาชนะที่ปิดฝาสนิทและอบเป็นเวลานาน อย่าใช้เตาอบเป็นที่เก็บอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายกับผนังภายในเตาอบได้
- เมื่ออบอาหารเสร็จ ควรปล่อยให้ เตาอบเย็นลงโดยประตูเตาอบ ไม่ควรติดสิ่งของบางอย่างที่ประตูเพื่อให้ประตูเปิดแง้มไว้ เพราะอาจเกิดความเสียหายในระยะยาวได้
- ไม่ควรทำความสะอาด ซิลิโคนประตูให้สะอาดทุกครั้งหลังทำอาหาร เพื่อให้เตาอบอยู่ในสภาพดีใช้งานได้นาน

- ไม่ควรรอบโดยไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่ในเตาอบ เพราะอาจทำให้เตาอบเสียหายได้ ยกเว้นการทดสอบภาชนะ(ดูหัวข้อ ภาชนะที่เหมาะสม) มือจับ
- ไม่ควรใช้เตาอบเป็นที่ยกเตาอบหรือใช้งานประตูเป็นที่วางอาหาร
- ไม่ควรยกเตาอบโดยยกที่มือจับเตาอบ เพราะอาจทำให้มือจับเสียหาย
- การอบป๊อปคอร์นสำเร็จที่ใส่ถุงไม่ควรใช้กำลังไฟสูงเกิน 600 วัตต์ และควรวางถุงป๊อปคอร์นในภาชนะแก้ว
- ถ้าปรุงอาหารที่เป็นของเหลว จนเดือดจัดจนน้ำล้นลงบนจานหมุน และอาจล้นลงไปที่ด้านล่างใต้จานหมุนต้องดูอย่างใกล้ชิด และใช้เวลาอบน้อย และค่อยๆ เพิ่มเวลาอบถ้าจำเป็น
- อาจทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุกครั้งที่ เพราะเศษอาหาร คราบสกปรก อาจทำให้ระเบิดได้ แม้ว่าเตาอบอาจหยุดทำงานและก็ตาม
- การละลายการทำความสะอาดเป็นประจำอาจทำให้ ผนังภายในเตาอบ เสื่อมสภาพ โดยเร็ว ทำให้อายุการใช้งานของเตาอบสั้นลงและ อาจเกิดอันตรายจากการใช้งานได้

การติดตั้ง

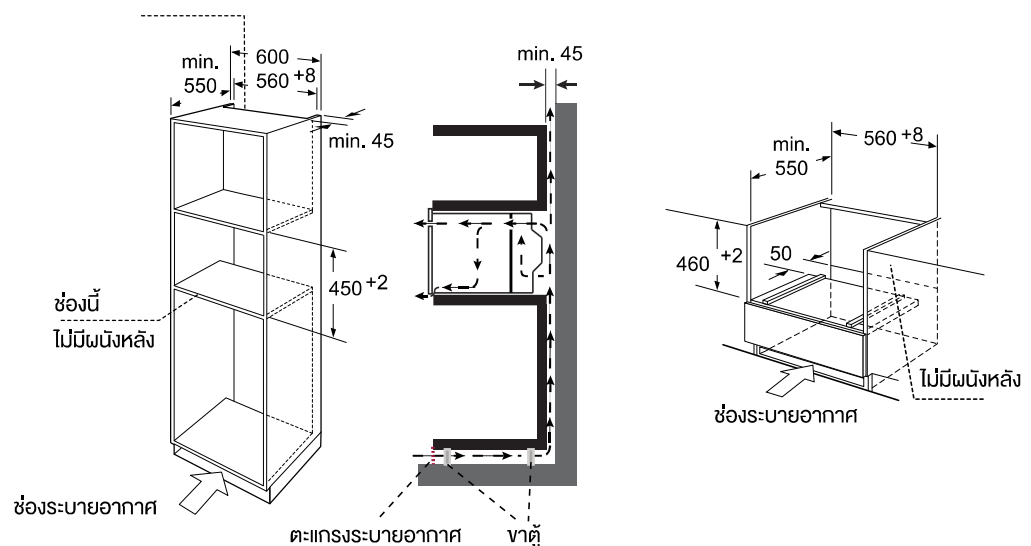
การติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์

- เตาอบนี้ได้รับการออกแบบให้ติดตั้งในตู้เฟอร์นิเจอร์ครัว
- ไม่ควรนำเตาอบผสมไมโครเวฟวางบนเคาน์เตอร์ที่อบเพื่อใช้งาน หรือวางในช่องในตู้โดยไม่ยึดกับตู้
- ด้านหลังตู้ที่ยึดเตาอบไม่ควรมีผนังหลังเพื่อระบายอากาศที่ดี
- เมื่อติดตั้งแล้ว ควรมีระยะห่างระหว่างผนัง กับผนังหลังของเตาอบ อย่างน้อย 45 มม. ควรมีช่องระบายอากาศจากด้านหน้าช่วงล่างเชื่อมต่อ ด้านหลังตู้ล่างเตาอบ และเชื่อมต่อตู้ด้านบนเตาอบ เพื่อระบายอากาศร้อน ออกโดยมีพื้นที่ 250 ตร.ซม. (กรุณาดูรูปประกอบ)

- ไม่ควรปิดช่องระบายอากาศ
- เตาอบจะทำงานได้อย่างสะดวกปลอดภัยเมื่อได้รับการติดตั้งถูกต้องตามคำแนะนำ
- วัสดุที่ใช้ทำตู้เฟอร์นิเจอร์ ควรทนความร้อนได้อย่างน้อย 90 °C
- กรณีที่เกิดความเสียหายของเตาอบที่เกิดจากการติดตั้ง ช่างผู้ติดตั้งจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

ขนาดการติดตั้ง

ช่องระบายอากาศด้านหลัง
อย่างน้อย 250 ตร.ซม.



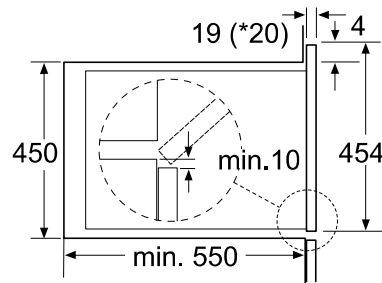
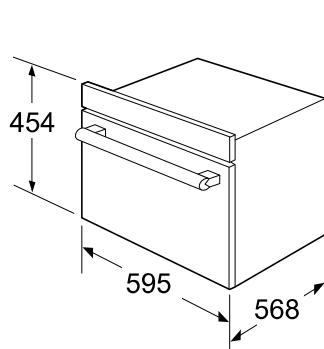
หมายเหตุ: ควรมีช่องว่างเหนือเตาอบ

การติดตั้งกับตู้เฟอร์นิเจอร์

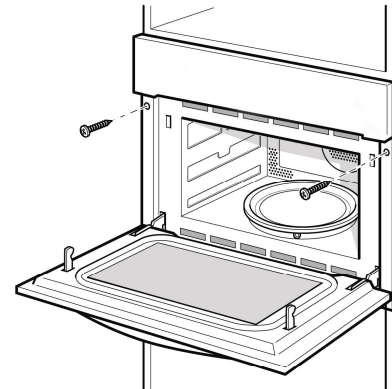
ข้อควรระวัง ไม่ควรยกเตาอบขึ้นโดยยกที่มือจับประตู เพราะอาจทำให้มือจับเกิดความเสียหายได้

วิธีการติดตั้ง

1. ยกเตาอบผสมไมโครเวฟขึ้นมาให้ตรงกับช่องของตู้ แล้วค่อยๆเลื่อนเตาอบผสมไมโครเวฟเข้าไปในช่อง โดยให้เตาอบผสมไมโครเวฟอยู่ตรงกึ่งกลางช่องพอดี
2. เปิดประตูเตาอบผสมไมโครเวฟ แล้วขันสกรู (มีมาให้) ยึดเตาอบผสมไมโครเวฟติดกับตู้เฟอร์นิเจอร์



* 20 mm. for metal fascias



- เลื่อนเตาอบเข้าจนสุด โดยให้เตาอบอยู่กึ่งกลางช่องพอดี
- พยายามอย่าให้สายไฟถูกกดทับหรือหักงอ
- ขันสกรูยึดเตาอบผสมไมโครเวฟให้ติดกับตู้
- ต้องมีช่องว่างระหว่างขอบประตูเตาอบกับหน้าบานด้านล่างใต้เตาอบลงไป เพื่อให้มีระยะเผื่อสำหรับการเปิดประตูเตาอบผสมไมโครเวฟ

ข้อสำคัญ

เตาอบผสมไมโครเวฟนี้ ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ติดตั้งกับตู้เฟอร์นิเจอร์อย่างถาวร พร้อมระบบสายไฟและสายดิน และต้องใช้ช่างผู้ชำนาญ ในการติดตั้งระบบไฟฟ้า ถ้าต้องการเปลี่ยนสายไฟเตาอบผสมไมโครเวฟ ต้องใช้ช่างผู้ชำนาญที่ได้มาตรฐานเท่านั้น

การต่อสายไฟกับระบบไฟฟ้าบ้าน ต้องต่อให้ถูกต้องโดยมีสายไฟเป็นประเภทดังนี้ :

สีเขียวสลับเหลือง	สายดิน (⊕) (Earth)
สีน้ำเงิน	นิวทรัล (N - Neutral)
สีน้ำตาล	ไลฟ์ (L- live)

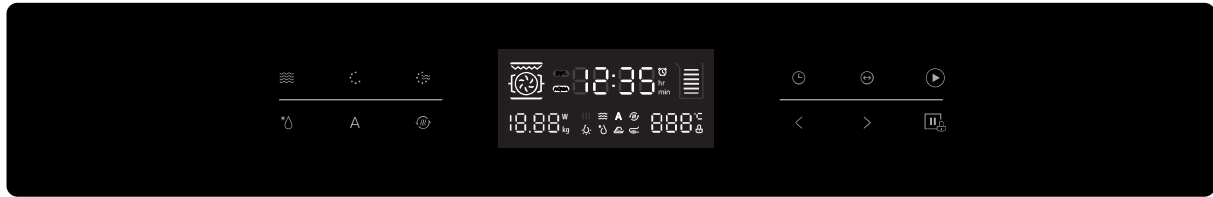
สำหรับประเทศอังกฤษและออสเตรเลีย :

ไม่ควรต่อระบบไฟด้วยปลั๊ก 13A และควบคุมโดยฟิวส์ 13A ต้องควบคุมเตาอบผสมไมโครเวฟนี้ด้วยฟิวส์ขนาด 16A หรือใหญ่กว่า

ไม่ควรต่อสายไฟ ขณะกำลังติดตั้งอยู่ หลังติดตั้งต้องมียระบบควบคุม เพื่อป้องกันอันตรายทางด้านไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น

รู้จักเตาอบผสมไมโครเวฟของคุณ

อ่านบทนี้เพื่อทำความเข้าใจเตาอบผสมไมโครเวฟ เรียนรู้วิธีใช้งานแบบต่างๆ
ปุ่มควบคุม



จอแสดงผลและปุ่มควบคุมระบบสัมผัส

เราสามารถกดปุ่มควบคุม เพื่อใช้งานต่างๆ ได้สะดวก
โดยที่จอแสดงผลจะแสดงผลจากคำสั่งของเรา

สัญลักษณ์	หน้าที่
	อบโดยไมโครเวฟ
	อบโดยขจัดความชื้น
	อบผสมไมโครเวฟและขจัดความชื้น
< >	ปุ่มเลื่อน เพื่อเลือกคำสั่ง
	ปุ่มตั้งค่า
	นาฬิกา
	กดค้างไว้ : การล็อกป้องกันอันตราย กดครั้งเดียว : หยุดชั่วคราว กด 2 ครั้ง : ยกเลิก
	ปุ่มสตาร์ท
A	โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ
	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง
	กดเบาๆ : การอุ่นเตาอบให้ร้อนเร็ว

โปรแกรมปรุงอาหารและสัญลักษณ์ของโปรแกรม

เลือกโปรแกรมปรุงอาหารที่ต้องการ

โปรแกรม	การปรุงอาหาร
3D Hot air	โปรแกรมพัดลมร้อนใช้อบเค้กสปองจ์ในพิมพ์, อบชีสเค้ก, เค้ก, พิซซ่า, อาหารชิ้นเล็กโดยวางในถาดอบ
Grill with fan	ย่างพร้อมพัดลม ใช้สำหรับย่างอาหารให้กรอบเหลืองและนุ่มใน
Pizza setting	โปรแกรมอบด้วยความร้อนล่างและพัดลมร้อนสำหรับอบอาหารแช่แข็งที่ต้องการความร้อนจากด้านล่าง พร้อมพัดลมร้อน
Grill	โปรแกรมย่างปรับความร้อนได้ 3 ระดับเหมาะสำหรับการย่างสเต็ก, ปลา, ไส้กรอก หรือขนมปัง
Microwave + Hot air	โปรแกรมไมโครเวฟพร้อมพัดลมร้อนใช้อบเนื้อได้สะดวกรวดเร็ว
Microwave + Grill Fan	โปรแกรมไมโครเวฟพร้อมย่างและพัดลมเหมาะกับการอบไก่ให้มีผิวเหลืองกรอบ การอบลาซานญ่า และอบอาหารในจานยกขอบและการย่างอาหาร
Microwave + Pizza	โปรแกรมไมโครเวฟพร้อมอบล่างและพัดลมใช้อบอาหารที่ต้องการความร้อนจากด้านล่างและอาหารแช่แข็งรวมถึงการอบพิซซ่า

โปรแกรม	การปรุงอาหาร
Microwave + Grill	ใช้อบหรือย่างให้อาหารมีผิวเหลืองกรอบโดยประหยัดเวลาขึ้น
Defrost	ละลายอาหารแช่แข็งเลือกได้ 2 ประเภท
A Auto-programs	โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ 13 ประเภท
Microwave	โปรแกรมอบด้วยไมโครเวฟ ใช้สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง, อุ่นอาหาร, ปรุงอาหาร

ปุ่มตั้งค่า

ใช้ปุ่มตั้งค่าเพื่อเลือกใช้งาน ดังต่อไปนี้

การใช้งาน	การตั้งค่าที่เลือก
Auto menu	เลือกได้ 13 ประเภทจาก P01 ถึง P13
อุณหภูมิ	สามารถปรับอุณหภูมิเป็น °C ตามแต่ละโปรแกรม ดังนี้ : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
น้ำหนักอาหาร	เลือกน้ำหนักอาหารที่ต้องการ
เวลา	ตั้งเวลาปรุงอาหาร
ไมโครเวฟ	ปรับกำลังไฟได้ดังนี้ 100W, 300W, 450W, 700W, 900W

พัดลมระบายความร้อน

เตาอบผสมไมโครเวฟมีพัดลมระบายความร้อน ซึ่งจะเริ่มทำงานระหว่างที่เตาอบปรุงอาหาร และจะระบายอากาศร้อนออกทางช่องเหนือประตูเตาอบ พัดลมระบายความร้อนยังคงทำงานต่ออีกสักระยะ หลังจากปรุงอาหารเสร็จ เพื่อระบายความร้อนคงเหลือออก และจะหยุดโดยอัตโนมัติ

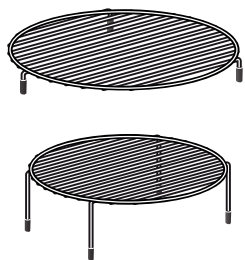
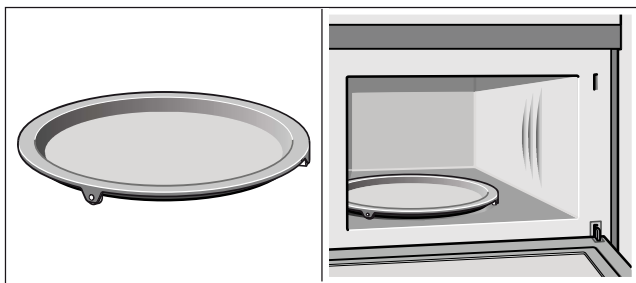
ข้อควรระวัง!

อย่านำสิ่งของไปปิดช่องระบายอากาศของเตาอบ เพราะจะทำให้เตาอบมีความร้อนสูงผิดปกติ

หมายเหตุ

- ขณะใช้โปรแกรมอบด้วยไมโครเวฟ พัดลมระบายความร้อนจะทำงาน แม้อุณหภูมิอบเตาอบจะไม่สูง และอาจทำงานต่อไปสักระยะหลังจากที่เตาอบหยุดทำงานแล้ว
- ระหว่างปรุงอาหาร อาจมีหยดน้ำที่เกิดจากการควบแน่น เกาะอยู่ที่ผนังภายในเตาอบที่ด้านในประตู และที่พื้นเตาอบ ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องปกติ และไม่มีผลต่อการทำงานของเตาอบ และควรใช้ผ้าสะอาดเช็ดหยดน้ำให้หมดหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว

อุปกรณ์



จานหมุน

ปกติเมื่ออบอาหารด้วยไมโครเวฟ เราสามารถวางจานอาหารลงบนจานหมุนได้เลย หรือเมื่อใช้โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างและพัดลมก็สามารถวางจานเตาอบอาหารบนจานหมุนได้เลย และในกรณีที่จะใช้ตะแกรงรองจาน ก็วางตะแกรงเทินบนจานหมุน จานหมุนสามารถหมุนได้ทั้งตามเข็มนาฬิกาและทวนเข็มนาฬิกา วางจานหมุนลงบนพื้นในเตาอบโดยให้แกนสลักตรงกลางเข้าล็อกกับจานหมุนพอดี

- ไม่ควรใช้ เตาอบผสมไมโครเวฟโดยไม่ใส่จานหมุน
- จานหมุนสามารถรับน้ำหนักอาหารพร้อมภาชนะได้สูงสุด 5 กก.
- ขณะที่เตาอบทำงาน ไม่ว่าจะใช้โปรแกรมไหนก็ตาม จานหมุนต้องหมุนเสมอ

ตะแกรงรองจานชนิดวางต่ำ

สำหรับใช้อบด้วยไมโครเวฟ หรือใช้โปรแกรมอบอาหารด้วยขดลวดความร้อน

ตะแกรงรองจานชนิดวางสูง

ใช้สำหรับการย่างอาหาร เช่น สเต็ก, ไส้กรอก, ขนมหึ่ง

หมายเหตุ :

ประเภทและจำนวนของอุปกรณ์อาจแตกต่างกันได้ในแต่ละประเทศ

ก่อนใช้งานครั้งแรก

คำแนะนำที่ต้องปฏิบัติก่อนจะเริ่มใช้เตาอบไมโครเวฟ

ควรอ่านคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

การตั้งเวลานาฬิกา

เมื่อต่อสายไฟเตาอบผสมไมโครเวฟ ที่จอจะแสดงผลตัวเลข “ 00:00 ” ซึ่งจะกระพริบอยู่ และจะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 1 ครั้ง เราสามารถตั้งเวลาปัจจุบันได้ดังนี้

1. สัมผัสปุ่ม “ < > ” และเลือกตัวเลขเวลาปัจจุบันระหว่าง 00:00 ถึง 23:59
2. สัมผัสปุ่ม นาฬิกา เพื่อเป็นการตั้งเวลา

การอบเตาอบให้ร้อนเพื่อไล่กลิ่น

เตาอบใหม่จะมีคราบน้ำมันจากการผลิตซึ่งจะทำให้มีกลิ่นเมื่อร้อน เราจะอบเพื่อขจัดกลิ่นให้หมด โดยอบเตาอบเปล่า ใช้โปรแกรม พัดลมร้อน ตั้งอุณหภูมิ 230°C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ก่อนอบเตาอบควรตรวจสอบดูอย่างละเอียดว่าน้ำโฟม, พลาสติก, กระดาษจากบรรจุภัณฑ์ออกจากเตาอบหมดแล้ว

1. สัมผัสปุ่ม $\therefore$ ไปด้วยขดลวดความร้อน แล้วกดเลือกโปรแกรม พัดลมร้อน
2. สัมผัสปุ่มตั้งค่า แล้วสัมผัสปุ่ม “ < > ” เพื่อตั้งเวลาอุณหภูมิที่ 230°C
3. สัมผัสปุ่มนาฬิกา แล้วสัมผัสปุ่ม “ < > ” เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 60 นาที
4. สัมผัสปุ่มสตาร์ท ให้เตาอบเริ่มทำงาน

การทำความสะอาดอุปกรณ์

ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดอุปกรณ์โดยการล้างด้วยน้ำสบู่ แล้วล้างน้ำสะอาดแล้วเช็ดแห้ง

การใช้งานเตาอบผสมไมโครเวฟ

เราสามารถเลือกการใช้งานที่ต้องการ ตั้งอุณหภูมิที่ต้องการ ได้ดังนี้ “กรุณาดูบท การตั้งเวลาและการปรับเตาอบแบบต่างๆประกอบ”

การเลือกโปรแกรมอบและการตั้งอุณหภูมิ

ตัวอย่าง : โปรแกรมพัดลมร้อน 200°C เป็นเวลา 25 นาที

1. สัมผัสปุ่ม $\therefore$ ไปด้วยขดลวดความร้อนจนได้โปรแกรม พัดลมร้อน
2. อุณหภูมิมาตรฐาน 180°C จะแสดงขึ้น เราสามารถปรับเปลี่ยนอุณหภูมิได้โดยสัมผัสปุ่มตั้งค่า แล้วสัมผัสปุ่ม “ < > ” เพื่อเพิ่มอุณหภูมิเป็น 200°C
3. สัมผัสปุ่มนาฬิกา แล้วสัมผัสปุ่ม “ < > ” เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารเป็นเวลา 25 นาที
4. สัมผัสปุ่มสตาร์ท เตาอบจะเริ่มทำงาน

เมื่อเปิดประตูเตาอบระหว่างที่เตาอบทำงาน

เตาอบจะหยุดทำงานชั่วคราว เมื่อเปิดประตูแล้วให้สัมผัสปุ่มสตาร์ท อีกครั้งเพื่อให้เตาอบทำงานต่อ

การสั่งให้เตาอบหยุดทำงานชั่วคราว

สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว 1 ครั้ง เตาอบจะหยุดทำงานชั่วคราว สัมผัสปุ่มสตาร์ท เมื่อต้องการให้เตาอบทำงานต่อ

การเปลี่ยนแปลงเวลาอบ

สามารถปรับเปลี่ยนเวลาอบได้ตลอดเวลา ทำได้โดยกดปุ่มนาฬิกา แล้วกดปุ่ม “ < > ” เพื่อเปลี่ยนจำนวนเวลา

การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในการอบ

สามารถปรับเปลี่ยนอุณหภูมิได้ตลอดเวลา ทำได้โดยสัมผัสปุ่มตั้งค่า จนตัวเลขอุณหภูมิกระพริบ แล้ว สัมผัสปุ่ม “ < > ” เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ ยกเลิกหรือยุติการทำงานทันที

สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว 2 ครั้ง เตาอบจะหยุดทำงานทันที

การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

ด้วยคุณสมบัตินี้ทำให้คุณสามารถประหยัดเวลาในการอุ่นเตาอบได้
คุณสมบัตินี้ สามารถใช้กับโปรแกรมปรุงอาหารดังนี้

-  3D Hot air พัดลมร้อน
-  อย่างพร้อมพัดลม
-  +  ไม่โครเวฟพร้อมพัดลมร้อน
-  +  ไม่โครเวฟพร้อมย่างและพัดลมร้อน
-  ขดลวดความร้อนล่างและพัดลมร้อน (พิซซ่า)
-  +  ไม่โครเวฟพร้อมพิซซ่า

ควรอุ่นเตาอบให้ร้อนจนได้อุณหภูมิ ก่อนนำอาหารเข้าไปอบ

1. เลือกโปรแกรมปรุงอาหารที่ต้องการ
2. สัมผัสปุ่มอุ่นเตาอบร้อนเร็ว  จะมีไฟสัญลักษณ์สว่างขึ้น
3. สัมผัสปุ่มสตาร์ท  เตาอบจะเริ่มทำงาน

เมื่ออุ่นเตาอบให้ร้อนได้ก็แล้ว

ไฟสัญลักษณ์  จะกระพริบและมีเสียงสัญญาณดังเตือน

เราสามารถนำอาหารเข้าอบในเตาอบได้

การยกเลิกการอุ่นเตาอบ

ระหว่างที่เตาอบทำงานอุ่นเตาอบอยู่ให้กดปุ่ม  หรือ 

เพื่อเป็นการยกเลิกคำสั่ง หรือเราอาจเปิดประตูเตาอบ

ก็เป็นการยกเลิกคำสั่งเช่นเดียวกัน

หมายเหตุ : 1. การอุ่นเตาอบให้ร้อนเร็ว จะทำงานก็ต่อเมื่อเราเลือก

โปรแกรมอบอาหารแล้ว และระหว่างที่อุ่นเตาอบให้ร้อน

เตาอบจะปิดระบบไม่โครเวฟ

2. ต้องรอให้การอุ่นเตาอบให้ร้อนเสร็จ ซึ่งจะมีเสียงสัญญาณเตือน และไฟสัญลักษณ์อุ่นเตาอบจะกระพริบ จึงจะนำอาหารเข้าไปอบได้

การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนจนสุก เราสามารถใช้ไมโครเวฟในการอุ่นอาหาร, ปรุงอาหาร และยังสามารถใช้ร่วมกับการใช้ความร้อนจากขดลวดความร้อน เพื่อเพิ่มความสะดวกในการปรุงอาหาร

หมายเหตุ :

ในบทความแนะนำการปรุงอาหารด้วยเตาอบผสมไมโครเวฟอย่างละเอียด จะมีสูตรหรือวิธีในการละลายอาหารแช่แข็ง และการปรุงอาหารแนะนำที่อาจมีประโยชน์ต่อคุณ

การเลือกใช้งานภาชนะที่เหมาะสมกับเตาอบผสมไมโครเวฟ

ภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม

ควรเป็นภาชนะที่ทนความร้อนได้ อาจทำจากแก้ว, กระเบื้อง หรือพลาสติกที่ทนความร้อน ภาชนะเหล่านี้คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านได้ หรืออาจใช้จานอาหารมาใส่อาหารและปรุงในเตาอบเลย ซึ่งจะช่วยให้สะดวกขึ้น จานหรือภาชนะที่ใช้ไม่ควรมีลายเงินหรือทองตกแต่ง และควรตรวจสอบจากผู้ผลิตงานด้วยว่าปลอดภัย เมื่อใช้กับเตาอบไมโครเวฟ

ภาชนะที่ไม่เหมาะสม

ภาชนะที่ทำจากโลหะ เพราะคลื่นไมโครเวฟจะไม่ทะลุผ่านโลหะ อาหารจะไม่สุก

ข้อควรระวัง!

การสปาร์คของไฟ - เมื่อใส่โลหะเข้าไปในเตาอบไมโครเวฟ เช่น ใส่ช้อนเข้าไปในแก้ว ต้องมีระยะห่างจากผนังและประตูไม่น้อยกว่า 2 ซม.

การสปาร์คจะทำให้มีความเสียหายกับประตูด้านในเตาอบที่เป็นกระจกได้

การตรวจสอบภาชนะว่าเหมาะสมหรือไม่

โดยปกติไม่ควรใช้โปรแกรมอบด้วยไมโครเวฟ ถ้าไม่มีภาชนะพร้อมน้ำหรืออาหารอยู่ในเตาอบ แต่การทดสอบนี้ถือเป็นข้อยกเว้น ให้ปฏิบัติแนะนำด้านล่าง เมื่อต้องการทดสอบว่าภาชนะนี้เหมาะสมที่จะใช้กับเตาอบไมโครเวฟหรือไม่

1. นำภาชนะวางบนจานหมุนแล้วเลือกโปรแกรมอบด้วยไมโครเวฟ ตั้งกำลังไฟสูงสุดเป็น ½ - 1 นาที
2. เช็คว่าอุณหภูมิของภาชนะเป็นระยะๆ ภาชนะไม่ควรจะร้อน หรือเพียงแต่อุ่นๆ ภาชนะที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้ จะมีความร้อนสูงหรือมีการสปาร์คเกิดขึ้น

การตั้งกำลังไฟไมโครเวฟ

สัมผัสปุ่ม  จนได้กำลังไฟที่ต้องการ

100W กำลังไฟที่น้อยมากเหมาะกับ

- การละลายอาหารแช่แข็งที่ต้องค่อยๆ ให้คลายความเย็น
- การละลายอาหารแช่แข็ง
- การทำให้ไอศกรีมอ่อนตัวลง
- การหมักแป้งโด

300W - ใช้สำหรับการให้ความร้อนช้าๆ

- การละลายอาหารแช่แข็ง
- การละลายเนย, ช็อคโกแลต

450W - ทำซूप

700W - อุ่นอาหารให้ร้อน

- ปรุงอาหารจำพวกหอย หรือ เห็ด
- ทำอาหารที่มีไข่และชีสผสมอยู่

900W - ต้มน้ำ, อุ่นอาหาร

- ปรุงอาหารประเภทไก่, ปลา, ผัก

หมายเหตุ :

- เมื่อเราสัมผัสปุ่มสัมผัสใดๆ ตัวเลขกำลังไฟในการอบจะสว่างขึ้น
- การเลือกกำลังไฟ 900W สามารถตั้งเวลาอบได้นานที่สุด 30 นาที แต่ถ้าเลือกกำลังไฟที่ต่ำกว่า จะสามารถตั้งเวลาอบได้นานที่สุด 1 ชั่วโมง 30 นาที

การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ตัวอย่าง : อบด้วยกำลังไฟ 300 วัตต์ เวลา 17 นาที

1. สัมผัสปุ่มไมโครเวฟ ☹ ที่จจะแสดงกำลังไฟ 900W ที่กระพริบ และจะมีเวลาที่ตั้งเป็นค่ามาตรฐานแสดงอยู่
2. สัมผัสปุ่มนาฬิกา ⌚ ตัวเลขเวลาจะกระพริบ สัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อตั้งเวลาเป็น 17 นาที
3. สัมผัสปุ่มตั้งค่า ☺ แล้วสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อตั้งกำลังไฟ 300W
4. สัมผัสปุ่มสตาร์ท ▶ เพื่อสั่งให้เตาอบทำงาน ขณะที่เตาอบทำงาน เวลาในการปรุงอาหารจะแสดงค่าลดลง

เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้

เตาอบจะหยุดทำงาน และมีเสียงสัญญาณดังเตือน

การเปิดประตูระหว่างการอบ

เตาอบจะหยุดทำงานชั่วคราว เมื่อเปิดประตูเตาอบให้สัมผัสปุ่มสตาร์ท

เตาอบจะกลับมาทำงานต่อ

การเปลี่ยนแปลงเวลาอบ

สามารถปรับเปลี่ยนเวลาในการอบได้ตลอดเวลา ทำได้โดยสัมผัสปุ่มนาฬิกา ⌚ แล้ว สัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อเปลี่ยนจำนวนเวลา

การเปลี่ยนแปลงกำลังไฟในการอบ

สามารถปรับเปลี่ยนกำลังไฟได้ตลอดเวลา ทำได้โดยสัมผัสปุ่มตั้งค่า ☺ ตัวเลขกำลังไฟจะกระพริบ แล้วสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อเลือกกำลังไฟ

การสั่งให้เตาอบหยุดทำงานชั่วคราว

สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว ⏸ 1 ครั้ง เตาอบจะหยุดทำงานชั่วคราว

สัมผัสปุ่มสตาร์ท ▶ เมื่อต้องการให้เตาอบทำงานต่อ

ยกเลิกหรือยุติการทำงานทันที

สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว ⏸ 2 ครั้ง เตาอบจะหยุดทำงานทันที

หมายเหตุ :

- เมื่อเลือกโปรแกรมอบ ☹ ด้วยไมโครเวฟกำลังไฟ 900W ซึ่งเป็นกำลังไฟสูงสุดจะเป็นกำลังไฟมาตรฐานที่ตั้งค่าเอาไว้
- ขณะเตาอบทำงานอยู่ ถ้าเปิดประตูเตาอบเตาอบจะหยุดทำงาน แต่พัดลมระบายความร้อน อาจยังทำงานต่อเพื่อระบายความร้อน

การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมอบผสมไมโครเวฟ

การใช้พลังงานร่วมกันระหว่างไมโครเวฟและขดลวดความร้อน

จะช่วยให้การปรุงอาหารสะดวกและรวดเร็วขึ้น

โปรแกรมอบผสมไมโครเวฟนี้ สามารถตั้งกำลังของไมโครเวฟให้สูงหรือต่ำได้ ยกเว้นกำลังไฟสูงสุด 900W

การเลือกโปรแกรมอบผสมไมโครเวฟ

ตัวอย่าง : อบด้วยไมโครเวฟ 100W เวลา 17 นาที และโปรแกรมพัลส์ร้อน ☺ อุณหภูมิ 190°C.

1. สัมผัสปุ่มอบผสมไมโครเวฟ ☹ จนได้โปรแกรมพัลส์ร้อนพร้อมไมโครเวฟ ☺ + ☹
2. ที่จจะแสดงอุณหภูมิ 180°C ที่สว่างขึ้น สัมผัสปุ่มตั้งค่า ☺ แล้วสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อปรับอุณหภูมิเป็น 190°C.
3. กำลังไฟไมโครเวฟที่เครื่องตั้งไว้คือ 300W ซึ่งจะมีตัวเลข 300W แสดงไว้ สัมผัสปุ่มตั้งค่า ☺ อีกครั้งแล้วสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อปรับกำลังไฟ เป็น 100W
4. สัมผัสปุ่มนาฬิกา ⌚ แล้วสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อปรับเวลาปรุงอาหารเป็น 17 นาที
5. สัมผัสปุ่มสตาร์ท ▶ เตาอบจะเริ่มทำงานและเวลาที่ตั้งค่าจะลดลง

เมื่อครบกำหนดเวลาที่ตั้งค่าไว้

เตาอบจะหยุดทำงานและมีเสียงสัญญาณดังเตือน

เมื่อเปิดประตูเตาอบระหว่างการอบ

เตาอบจะหยุดทำงานชั่วคราว เมื่อเปิดประตูเตาอบให้สัมผัสปุ่มสตาร์ท

▶ อีกครั้ง เพื่อให้เตาอบทำงานต่อ

การสั่งให้เตาอบหยุดทำงานชั่วคราว

สัมผัสปุ่มหยุดทำงานชั่วคราว ⏸ 1 ครั้ง เตาอบจะหยุดทำงานชั่วคราว

สัมผัสปุ่มสตาร์ท ▶ อีกครั้ง เมื่อต้องการให้เตาอบทำงานต่อ

การเปลี่ยนเวลาอบ

สามารถปรับเปลี่ยนเวลาอบได้ตลอดเวลา ทำได้โดยสัมผัสปุ่มนาฬิกา ⌚ และสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อเปลี่ยนจำนวนเวลาที่ต้องการ

การเปลี่ยนกำลังไฟไมโครเวฟ

สามารถปรับเปลี่ยนกำลังไฟได้ตลอดเวลา ทำได้โดยสัมผัสปุ่มตั้งค่า ☺ จนได้กำลังไฟในการอบ แล้วสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อเลือกกำลังไฟไมโครเวฟที่ต้องการ

การเปลี่ยนอุณหภูมิในการอบ

สามารถปรับเปลี่ยนอุณหภูมิได้ตลอดเวลา ทำได้โดยสัมผัสปุ่มตั้งค่า ☺

จนตัวเลขอุณหภูมิกระพริบ แล้วสัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อเลือก

อุณหภูมิที่ต้องการ

ยกเลิกหรือยุติการทำงานทันที

สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว ⏸ 2 ครั้ง เตาอบจะหยุดทำงานทันที

โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติทั้งหมด 13 โปรแกรม ช่วยให้การปรุงอาหารสะดวก รวดเร็ว และง่ายตายขึ้น เพียงเลือกโปรแกรมอัตโนมัติที่ต้องการ แล้วตั้งค่าน้ำหนักอาหารที่จะปรุง

การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

เราสามารถเลือกโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติได้ง่ายๆ

ตัวอย่าง : โปรแกรม 3 น้ำหนักอาหาร 1 กก.

1. สัมผัสปุ่ม A หมายเลข P01 จะปรากฏขึ้น
2. สัมผัสปุ่ม “< >” หรือ A เพื่อเลือกโปรแกรม P03
3. สัมผัสปุ่มตั้งค่า ☺
4. สัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อตั้งน้ำหนักอาหารที่ต้องการ เตาอบจะแสดงเวลาในการปรุงอาหารที่จอ
5. สัมผัสปุ่มสตาร์ท ▶ เตาอบจะเริ่มทำงาน และเวลาในการปรุงอาหารจะลดลงเรื่อยๆ

โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

โปรแกรม	ประเภท	รายการ
P 01**	ผัก	ผักสด
P 02**	เครื่องเคียง	มันฝรั่งปอกเปลือก
P 03*	เครื่องเคียง	มันฝรั่งอบ
P 04	ไก่/ปลา	ไก่เป็นชิ้น
P 05*	เบเกอรี่	เค้ก
P 06*	เบเกอรี่	พายแอปเปิ้ล
P 07*	เบเกอรี่	คิซ
P 08**	อุ่นอาหาร	ซุป/เครื่องดื่ม
P 09**	อุ่นอาหาร	อาหารเป็นจาน
P 10**	อุ่นอาหาร	ซอส/สตู
P 11*	อาหารปรุงสำเร็จ	พิซซ่าแช่แข็ง
P 12*	อาหารปรุงสำเร็จ	พิซซ่าแช่แข็ง
P 13*	อาหารปรุงสำเร็จ	พิซซ่าแช่แข็ง

หมายเหตุ :

- โปรแกรมที่มี* จะเป็นโปรแกรมที่มีการอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อน ที่จอแสดงผลจะมีสัญลักษณ์อุ่นเตาอบให้ร้อนแสดงอยู่ เมื่ออุ่นเตาอบร้อนถึงอุณหภูมิตั้งแล้วเตาอบจะมีเสียงสัญญาณดังเตือนและสัญลักษณ์อุ่นเตาอบให้ร้อนจะกระพริบจึงจะนำอาหารเข้าอบ
- โปรแกรมที่มี ** เป็นโปรแกรมอบด้วยไมโครเวฟเท่านั้น
- เมื่อใช้โปรแกรม P03, P04, P05, P06, P07, P08, P09, P10, P11, P12, P13 ควรวางอาหารบนตะแกรงรองจานชาชนิดขาค้ำที่สูง 60 มม.

เมื่อปรุงอาหารเสร็จ

จะมีเสียงสัญญาณดังเตือน และเตาอบจะหยุดทำงาน

การเปลี่ยนแปลงโปรแกรมปรุงอาหาร

เมื่อเลือกโปรแกรมและเตาอบเริ่มทำงานแล้วจะไม่สามารถปรับเปลี่ยนโปรแกรมหรือน้ำหนักได้

การยกเลิกโปรแกรม

สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว  2 ครั้ง เตาอบจะหยุดทำงานทันที

การเปลี่ยนแปลงเวลา

โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติไม่สามารถปรับเปลี่ยนเวลาอบได้

โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง

คุณสามารถใช้โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง 2 ประเภท ซึ่งจะช่วยละลายอาหารแช่แข็งประเภท ไก่, เนื้อ, ขนมห้าง ได้สะดวก

- สัมผัสปุ่มละลายอาหารแช่แข็ง *🔥 ที่จอจะปรากฏโปรแกรมละลายอาหารโปรแกรมแรก
- สัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อเลือกโปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งที่ต้องการ
- สัมผัสปุ่มตั้งค่า 
- สัมผัสปุ่ม “< >” เพื่อตั้งค่าน้ำหนักอาหาร
- สัมผัสปุ่มสตาร์ท  เตาอบจะเริ่มทำงานและเวลาแสดงจะลดลง

หมายเหตุ :

• การเตรียมอาหารแช่แข็ง

เตรียมอาหารแช่แข็งให้มีขนาดบาง และแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18°C นำอาหารออกจากภาชนะ แล้วชั่งน้ำหนักเพื่อนำมาตั้งค่าน้ำหนัก

- เมื่อละลายแช่แข็งประเภทเนื้อและไก่ อาจมีน้ำละลายออกมาด้วย ให้เทน้ำทิ้ง และไม่ควรมื่อน้ำมาทำประโยชน์อย่างอื่น

• ภาชนะใส่อาหารแช่แข็ง

ใช้จานกันแบน และไม่ใช้ฝาปิด

- เมื่อละลายไก่แช่แข็งอาจป็นไก่ทั้งตัว, หรือไก่ทั้งชิ้น (โปรแกรม d01) จะมีเสียงสัญญาณเตือนให้กลับด้านอาหารแช่แข็ง

• เวลาพักคลายเย็น

เมื่อละลายอาหารแช่แข็งแล้ว ต้องวางพักอาหารไว้อีก 10 - 30 นาที เพื่อให้อาหารมีอุณหภูมิเท่าอุณหภูมิห้อง อาหารชิ้นใหญ่ต้องพักไว้นานกว่าอาหารชิ้นเล็ก อาหารประเภทเนื้อเป็นชิ้นกับอาหารประเภทเนื้อสับ ควรวางแยกกัน เมื่อนำอาหารแช่แข็งออกพักบางส่วนอาจยังเย็นอยู่หรือเป็นน้ำแข็งโดยเฉพาะตรงกลาง สำหรับอาหารประเภทไก่ อาจทำการถอดกระดูกในช่วงนี้ได้สะดวก

โปรแกรม	การละลายอาหารแช่แข็ง	น้ำหนัก(kg)
d 01*	อาหารประเภทเนื้อ, สัตว์ปีก, และปลา	0.20 - 1.00
d 02*	ขนมห้าง, เค้ก, และผลไม้	0.10 - 0.50

*ระหว่างการละลายน้ำแข็ง ให้วางอาหารบนตะแกรงรองภาชนะชนิดขาค้ำ

*ขณะที่ละลายอาหารแช่แข็ง เมื่อมีเสียงสัญญาณ ให้กลับด้านอาหาร แล้วสัมผัสปุ่มสตาร์ทให้เตาอบทำงานต่อ

การตั้งเวลาปัจจุบันและการตั้งเวลาปรุงอาหาร

เราสามารถตั้งเวลาปรุงอาหาร และเมื่อเตาอบทำงานครบเวลาที่ตั้งเตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ ระหว่างการทำงานเวลาคงเหลือจะแสดงบนจอ และจะลดลงเรื่อยๆ

เมื่อเตาอบทำงานจนครบเวลา

เตาอบจะหยุดทำงาน และมีเสียงสัญญาณดังเตือน

การตั้งเวลาปัจจุบัน

เมื่อต่อไฟฟ้าเข้ากับเตาอบ ที่จอจะแสดงตัวเลข “ 00:00 ” ที่กระพริบตลอดเวลา และจะมีเสียงสัญญาณดังเตือน 1 ครั้ง เราตั้งเวลาปัจจุบันได้โดย

1. สัมผัสปุ่ม “ < > ” เพื่อตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 00:00 จนถึง 23:59
2. สัมผัสปุ่มนาฬิกา ⌚ เป็นการตั้งเวลาปัจจุบัน

การแก้ไขเวลาปัจจุบัน

ในกรณีที่เวลาที่เตาอบไม่ตรงกับเวลามาตรฐาน สามารถปรับเวลาปัจจุบันได้โดย

1. สัมผัสปุ่มนาฬิกา ⌚ ค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที ตัวเลขเวลาจะกระพริบ
2. สัมผัสปุ่ม “ < > ” เพื่อตั้งเวลาใหม่ แล้วสัมผัสปุ่มนาฬิกา ⌚ เพื่อยืนยัน

ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย (Childproof lock)

เตาอบจะมีระบบล็อกจอกำสั่ง เพื่อป้องกันอันตรายหากมีเด็กเล่นเตาอบ และทำให้เตาอบทำงานโดยไม่ตั้งใจ ระบบล็อกจะป้องกันไม่ให้สัมผัสรับคำสั่งเมื่อนิ้วมือมาสัมผัส

การเปิดระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย

ขณะที่เปิดระบบ : ไม่ควรจะมีการตั้งเวลาปรุงอาหาร

ให้สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว  โดยสัมผัสค้างไว้นาน 3 วินาที ที่จอแสดงผลจะมีเสียงสัญลักษณ์กุญแจ  ติดสว่างขึ้น แสดงว่าเปิดระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย

การปิดระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย

ให้สัมผัสปุ่มหยุดชั่วคราว  โดยสัมผัสค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที สัญลักษณ์กุญแจ  จะหายไป และระบบล็อกเพื่อความปลอดภัยจะไม่ทำงาน

ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัยกับโปรแกรมปรุงอาหาร

ขณะที่ตั้งโปรแกรมปรุงอาหารและเตาอบกำลังทำงานอยู่นั้น ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัยจะไม่ทำงาน

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

การทำความสะอาดและดูแลรักษาเตาอบผสมไมโครเวฟเป็นประจำ จะช่วยให้เตาอบผสมไมโครเวฟมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน

⚠️ อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

ไม่ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยเครื่องทำความสะอาด ที่ใช้น้ำหรือเครื่องพ่นน้ำแรงดันสูง

⚠️ อันตรายจากไฟไหม้

ไม่ควรทำความสะอาด เตาอบทันทีหลังจากใช้งานเสร็จ ควรทิ้งไว้สักครู่ ให้เตาอบมีอุณหภูมิลดลง จึงค่อยทำความสะอาด

⚠️ อันตรายต่อสุขภาพ

คลื่นไมโครเวฟอาจรั่ว และแผ่มาถึงผู้ใช้งานได้ ในกรณีที่ประตูเตาอบชำรุด หรือขอบยางประตูชำรุด ควรแจ้งศูนย์บริการเพื่อให้ช่างผู้ชำนาญการมาซ่อม

หมายเหตุ

- สีของแต่ชิ้นส่วนของเตาอบผสมไมโครเวฟ อาจแตกต่างกันได้ ซึ่งเป็นเพราะการใช้วัสดุหลายประเภท เช่น กระamik, พลาสติกและโลหะ
- ขณะเตาอบทำงาน แสงที่มาจากประตูอาจสว่างเป็นเส้นๆ ซึ่งเป็นผลมาจากแสงของหลอดไฟ
- การจัดกลิ่น อาหารออกจากเตาอบทำได้โดย หยดน้ำมะนาว 2-3 หยด ลงไปในแก้วที่ใส่น้ำ พร้อมใส่ช้อนพลาสติกลงไป (เพื่อป้องกันการเดือด ปะทุของน้ำ) และอบที่กำลังสูงสุดเป็นเวลา 1-2 นาที

สารทำความสะอาด

ควรใช้สารทำความสะอาดที่ไม่ทำลายสภาพผิวของเตาอบผสมไมโครเวฟ และกรุณาอ่านคำแนะนำสารทำความสะอาดที่เหมาะสมกับการทำความสะอาด ส่วนต่างๆของเตาอบผสมไมโครเวฟ

- ไม่ควรใช้สารทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของผงขัดผสมอยู่
- ไม่ควรใช้เบเกียงโลหะหรือแก้วมาทำความสะอาดจานหมุนแก้ว
- ไม่ควรใช้เบเกียงโลหะหรือแก้วมาทำความสะอาดซิลิโคนประตู
- ไม่ควรใช้ฟองน้ำ หรือใยขัดที่มีใยแข็ง
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์เป็นส่วนสูง

ควรล้างฟองน้ำหรือผ้าทำความสะอาดชิ้นใหม่ก่อนนำมาใช้ เมื่อทำความสะอาดแล้ว ต้องรอให้แห้งก่อนจึงจะเริ่มใช้เตาอบได้อีกครั้ง

ตำแหน่ง	สารทำความสะอาด
ด้านหลังเตาอบ	ใช้น้ำสบู่ทำความสะอาดใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่ แล้วบิดหมาด เช็ดทำความสะอาด และใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ดและรอให้แห้ง ไม่ควรใช้น้ำยา เช็ดกระจกหรือใช้เบเกียงขัดผิวเตาอบ
ด้านหน้าเตาอบที่มีสแตนเลส	ใช้น้ำสบู่ทำความสะอาดใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่ และบิดหมาดเช็ดทำความสะอาด แล้วใช้ผ้าชุบน้ำสะอาด เช็ดและรอให้แห้ง หากมีคราบหินปูน คราบไขมัน คราบไข ให้รีบทำความสะอาดทันที เพราะอาจทำให้มีความเสียหายที่ผิวเครื่องได้ อาจใช้น้ำยาทำความสะอาดผิวสแตนเลส สตีล ทำความสะอาดผิวส่วนที่เป็นสแตนเลส สตีล ไม่ควรใช้น้ำยาเช็ดกระจกหรือใช้เบเกียงขัดทำความสะอาดผิวเตาอบ
ช่องเตาอบ	ใช้น้ำสบู่หรือน้ำส้มสายชูทำความสะอาด ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่หรือน้ำส้มสายชูแล้วบิดหมาด เช็ดทำความสะอาด แล้วใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ด และรอให้แห้ง ถ้าเตาอบสกปรกมาก อย่าใช้ใยขัดแรง น้ำยาทำความสะอาดที่มีผงขัดผสมอยู่ น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง เพราะอาจทำให้ผิวเตาอบเสียหายได้ เมื่อทำความสะอาดแล้ว ควรรอให้ผิวภายในเตาอบแห้งก่อนใช้
ช่องภายในเตาอบ	ผนังภายในเตาอบจะมีช่องที่เจาะเป็นรูไว้ เมื่อใช้ผ้าชุบน้ำสบู่เช็ดพยายามอย่าให้น้ำซึมเข้าไปภายในช่องด้านในของเตาอบ
ตะแกรงรองภาชนะ	นำออกมาล้างด้วยสบู่หรือใช้น้ำยาทำความสะอาด สแตนเลส สตีล เช็ดหรือล้างในเครื่องล้างจาน
ประตูเตาอบ	ใช้ผ้าชุบน้ำยาเช็ดกระจกเช็ด ไม่ควรใช้เบเกียงขัดทำความสะอาดผิวกระจก
ซิลิโคนประตู	ใช้ผ้าชุบน้ำสบู่เช็ด ไม่ควรเช็ดหรือขัดอย่างแรง ไม่ควรใช้เบเกียงโลหะหรือเบเกียงแก้ว ขูดทำความสะอาดผิวซิลิโคน

ข้อมูลทางเทคนิค

ความต่างศักย์ (Voltage)	230 V, 50 Hz
อัตราการใช้ไฟสูงสุด	3350W
กำลังไฟสูงสุด (ไมโครเวฟ)	900W
Rated Current	15A
ความจุของเตาอบ	44 ลิตร
ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของจานหมุน	Ø 360 มม.
ขนาดของเตาอบ (ไม่รวมมือจับ)	กว้าง 595 x ลึก 568 x สูง 454 มม.
น้ำหนักเครื่อง	ประมาณ 36 กิโลกรัม

ถ้าเตาอบผสมไมโครเวฟเกิดความผิดปกติ

ถ้าเตาอบผสมไมโครเวฟเกิดความผิดปกติขึ้น กรุณาตรวจสอบอาการที่เกิดขึ้น และทำตามคำแนะนำเบื้องต้น ก่อนที่จะแจ้งศูนย์บริการฯ ในกรณีปรุงอาหาร แล้วไม่ได้ผลความที่คาดหวัง กรุณาอ่านบทคำแนะนำ การปรุงอาหารแบบละเอียด ซึ่งจะวิธีการและเคล็ดลับอธิบายได้อย่างครอบคลุม

⚠️ อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

การซ่อมบำรุงรักษา ควรทำโดยช่างผู้ชำนาญที่เป็นตัวแทนของบริษัทฯ ผู้จัดจำหน่าย มิเช่นนั้นอาจมีความผิดพลาดจนเกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้

Malfunction table

ปัญหาที่เกิดขึ้น	สาเหตุ	คำแนะนำเบื้องต้น
เตาอบไม่ทำงาน	เบรกเกอร์ติด	ตรวจสอบว่าเบรกเกอร์ต่อระบบได้หรือไม่
	ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เสียบปลั๊กไฟให้แน่น
	ไฟดับ	ลองเปิดไฟสว่างดู
เตาอบไม่ทำงานและที่จอแสดงผล มีสัญลักษณ์ ปรากฏอยู่	เปิดระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย	ปิดระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย กรุณาดูหัวข้อ ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย (Childproof lock)
ที่จอมีตัวเลข 0 : 00 แสดงอยู่	มีไฟดับ	ตั้งเวลานาฬิกา
เตาอบไมโครเวฟไม่ทำงาน	ประตูปิดไม่สนิท	ตรวจสอบด้วยว่ามีเศษอาหารหรือสิ่งของติดอยู่ บริเวณขอบประตูหรือไม่
	เลือกกำลังไฟไมโครเวฟต่ำไป	เลือกกำลังไฟไมโครเวฟสูงขึ้น
	ใส่อาหารเข้าไปอบเป็นปริมาณมากเกินไป	ถ้าใส่อาหารเข้าไปมาก จะต้องใช้เวลาปรุงอาหาร นานขึ้นตามสัดส่วน
ใช้เวลาอบนานมากกว่าปกติ ที่อาหารจะร้อน	อาหารมีอุณหภูมิเย็นจัดขณะนำเข้าไปในเตาอบ	หยุดแล้วคนหรือกลับด้านอาหารเป็นระยะๆ
	มีเศษอาหาร หรือสิ่งสกปรกติดอยู่บริเวณแทนหมุน และล้อหมุน	ทำความสะอาด ล้อหมุนและบริเวณใต้จานหมุน ให้หมดจด
ไม่สามารถปรับตั้งค่าได้ตามต้องการ	ตั้งอุณหภูมิ, กำลังไฟไมโครเวฟ หรือตั้งค่าโปรแกรม ผสมไมโครเวฟ ในแต่ละโปรแกรมได้จำกัดในบางโปรแกรม	ตั้งค่าเฉพาะที่ระบบเตรียมไว้ให้
E1 ปรากฏขึ้นบนจอ	ระบบตัดไฟ thermal safety ทำงาน	แจ้งศูนย์บริการ เพื่อให้ช่างมาดูแล
E4 ปรากฏขึ้นบนจอ	ระบบตัดไฟ thermal safety ทำงาน	แจ้งศูนย์บริการ เพื่อให้ช่างมาดูแล
E11 ปรากฏขึ้นบนจอ	มีความชื้นในส่วนของจอบคุมการทำงาน	ปล่อยให้แห้ง ให้ความชื้นลดลง
E17 ปรากฏขึ้นบนจอ	การอุ่นเตาอบให้ร้อนอย่างแรง ชัดชัด	แจ้งศูนย์บริการ เพื่อให้ช่างมาดูแล

อะคริลาไมด์ (Acrylamide) ในอาหาร

อาหารที่ก่อให้เกิดอะคริลาไมด์ ได้แก่อาหารประเภท ธัญพืช, มันฝรั่ง ที่ได้รับความร้อนสูง และความชื้นต่ำ เช่น มันฝรั่งเส้นทอด หรืออบ ขนมปัง, ขนมอบ เช่น ขนมปังกรอบ, คุกกี้

เคล็ดลับในการลดการเกิดอะคริลาไมด์ ขณะปรุงอาหาร	
คำแนะนำ	พยายามใช้เวลาอบอาหารน้อยที่สุด อบจนอาหารมีสีเหลืองทอง แต่ไม่อบจนกลายเป็นสีน้ำตาล อาหารที่มีเนื้อหนา หรือชิ้นใหญ่ จะเกิดอะคริลาไมด์น้อยกว่า
การอบขนมปังกรอบ	ใช้อุณหภูมิสูงสุด 200 °C เมื่อใช้โปรแกรมอบมาตรฐานโดยลดลดความร้อนบนและล่าง และใช้อุณหภูมิสูงสุด 180 °C เมื่อใช้โปรแกรม 3D Hot air หรือโปรแกรมที่มีพัดลมกระจายความร้อน
มันฝรั่งอบ	ใช้อุณหภูมิสูงสุด 190 °C เมื่อใช้โปรแกรมอบมาตรฐานโดยลดลดความร้อนบนและล่าง และสูงสุด 170 °C เมื่อใช้โปรแกรม 3D Hot air หรือโปรแกรมที่มีพัดลมกระจายความร้อน ใช้ขาวและไข่แดง จะช่วยลดการเกิด อะคริลาไมด์ ควรทาไข่ขาวบนลาดอบให้ทั่ว เมื่ออบควรอบอย่างน้อย 400 กรัม เพื่อไม่ให้มันฝรั่งกรอบแห้งเกินไป

คำแนะนำเพื่อการประหยัดพลังงานและลดมลพิษภาวะ

คำแนะนำเพื่อการประหยัดพลังงานเมื่อปรุงอาหาร และคำแนะนำในการตั้งเตาอบเก่ามาตรฐาน

การประหยัดพลังงาน

- ใช้การอุ่นเตาอบให้ร้อน เฉพาะกับการปรุงอาหารที่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนตามตำราหรือคำแนะนำในคู่มือ เท่านั้น
- ใช้ภาชนะใส่อาหารที่เป็นสีเข้ม หรือสีดำเพราะจะดูดความร้อนได้ดีกว่า
- ขณะปรุงอาหาร พยายามเปิดประตูเตาอบให้น้อยครั้งที่สุด
- ในกรณีที่อบเค้กหรือขนมจำนวนมาก ควรอบอย่างต่อเนื่อง เพราะเตาอบยังร้อนอยู่ จึงลดการใช้พลังงานและประหยัดเวลา

- ในการปรุงอาหาร ที่ใช้เวลานาน เราอาจปิดสวิทช์เตาอบก่อนทำงานเวลาได้ 10 นาที เพื่อการประหยัดเวลา

การทิ้งเตาอบเก่า เพื่อลดมลภาวะ

กรุณาทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างถูกต้องเพื่อลดมลภาวะ เตาอบผสมไมโครเวฟนี้ ได้มาตรฐาน European Directive 2002/96/EC สอดคล้อง ข้อบังคับ Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) ซึ่งจะระบุแนวทางในการจัดขยะเครื่องไฟฟ้า ที่บังคับใช้ในประชาคมเศรษฐกิจยุโรป



คำแนะนำในการปรุงอาหารด้วยเตาอบผสมไมโครเวฟอย่างละเอียด

คำแนะนำในการปรุงอาหาร ที่แนะนำการตั้งเตาอบ โดยอธิบายถึงการเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร การตั้งอุณหภูมิ การตั้งกำลังไฟไมโครเวฟ ที่เหมาะสมกับอาหารที่ปรุงและยังแนะนำอุปกรณ์ที่ใช้ตะแกรงรองภาชนะที่เหมาะสม พร้อมแนะนำเคล็ดลับการเลือกใช้ภาชนะ และการเตรียมอาหาร

หมายเหตุ :

- คำแนะนำนี้ แนะนำการปรุงอาหารที่เตาอบยังเย็นและไม่ปรุงอาหารมาก่อน ควรใช้การอุ่นเตาอบให้ร้อนเฉพาะที่แนะนำเท่านั้น และควรนำอุปกรณ์ออกจากเตาอบให้หมดก่อนอบ
- ถ้าจะวางกระดาษลงในพิมพ์ ต้องวางหลังจากอุ่นเตาอบให้ร้อนแล้วเท่านั้น
- เวลาที่แนะนำในการอบเป็นเพียงการแนะนำคร่าวๆเท่านั้น ซึ่งคุณอาจต้องปรับเปลี่ยนตามคุณภาพ และส่วนประกอบของอาหารอีกครั้ง
- ควรใช้อุปกรณ์ เตาอบเฉพาะที่เข้ากับเครื่องเท่านั้น ถ้าต้องการเพิ่มอุปกรณ์ ควรปรึกษาผู้ขายที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- การนำอาหารหรือถาดอบเข้าหรือออกจากเตาอบ ควรใส่ถุงมือกันร้อนเสมอ

การละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่น และการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ตารางแนะนำด้านล่าง จะช่วยให้คุณใช้งานกับอาหารหลากหลายประเภท

เวลาที่แนะนำเป็นเพียงเวลาคร่าวๆ เพราะยังมีปัจจัยที่ทำให้ต้องมีการเปลี่ยนเวลาอีกอย่างเช่น ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารแตกต่างกัน อุณหภูมิของอาหาร คุณภาพของอาหาร ในกรณีที่แนะนำเป็นช่วงเวลาควรเลือกเวลาที่สั้นที่สุดก่อน และตั้งเวลาเพิ่ม ถ้าจำเป็นในกรณีที่ปริมาณอาหารมากหรือน้อยกว่าคำแนะนำ ให้เพิ่มหรือลดเวลาตามสัดส่วน เช่น ถ้าปริมาณอาหารเพิ่มขึ้นเท่าตัว ก็ใช้เวลาเพิ่มขึ้นเท่าตัวเช่นกัน อาหารลดลงเหลือครึ่งหนึ่ง ก็ลดเวลาลงครึ่งหนึ่ง

การละลายอาหารแช่แข็ง

หมายเหตุ :

- วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะที่เปิดฝาโดยใช้ตะแกรงรองภาชนะขาต่ำ
- ในกรณีที่ละลายอาหารแช่แข็ง ประเภทที่มีความละเอียดอ่อน ปีกไก่ อาจหุ้มอาหารด้วยฟอยล์ชิ้นเล็กๆ และฟอยล์อลูมิเนียมต้องไม่สัมผัสกับผนังเตาอบ และเมื่อละลายอาหารแช่แข็งไปครึ่งเวลาที่สามารถเอาฟอยล์ออกได้
- กลับด้านหรือกวนอาหาร 1-2 ครั้ง ระหว่างการละลายน้ำแข็ง ถ้าอาหารชิ้นใหญ่ ควรกลับด้านหลายครั้ง ขณะกลับด้านอาหาร ถ้าน้ำออกมากให้เทน้ำออกจากภาชนะให้หมด
- เมื่อละลายน้ำแข็งแล้ว ต้องวางอาหารไว้ที่อุณหภูมิห้องต่ออีก 10-60 นาที เพื่อให้อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งชิ้น ถ้าต้องการถนอมกระดูกไก่ ก็สามารถทำตอนนี้ได้เลย

การละลายน้ำแข็ง	น้ำหนัก	การตั้งกำลังไฟไมโครเวฟและเวลา	หมายเหตุ
เนื้อชิ้นใหญ่(เนื้อวัว, เนื้อลูกวัว, หมู -ติดกระดูก, ไม่ติดกระดูก)	800 กรัม	300W, 15 นาที + 100W, 10-20 นาที	กลับด้านหลายครั้ง
	1 กิโลกรัม	300W, 20 นาที +100W, 15-25 นาที	
	1.5 กิโลกรัม	300W, 30 นาที +100W, 20-30 นาที	
เนื้อชิ้นเล็ก(เนื้อวัว, เนื้อลูกวัว, หมู)	200 กรัม	300W, 3 นาที +100W, 10-15 นาที	เมื่อกลับด้านให้ชิ้นเนื้อห่างกัน
	500 กรัม	300W, 5 นาที +100W, 15-20 นาที	
	800 กรัม	300W, 8 นาที +100W, 15-20 นาที	
เนื้อสับ, หมูสับ	200 กรัม	300W, 10-15 นาที	พยายามจัดเนื้อให้บางๆ, กลับหลายครั้ง, เทน้ำออก(ถ้ามี)
	500 กรัม	300W, 5 นาที +100W, 10-15 นาที	
	800 กรัม	300W, 8 นาที +100W, 15-20 นาที	
ไก่, ไก่เป็นชิ้น	600 กรัม	300W, 8 นาที +100W, 10-15 นาที	กลับด้านอาหาร
	1.2 กิโลกรัม	300W, 15 นาที +100W, 25-30 นาที	
เปิด	2 กิโลกรัม	300W, 20 นาที +100W, 30-40 นาที	กลับด้านหลายครั้ง

การละลายน้ำแข็ง	น้ำหนัก	การตั้งกำลังไฟไมโครเวฟและเวลา	หมายเหตุ
ปลาเป็นชิ้น, สเต็กปลา	400 กรัม	300W, 5 นาที +100W, 10-15 นาที	วางชิ้นปลาแยกกัน
ปลาทั้งตัว	300 กรัม	300W, 3 นาที +100W, 10-15 นาที	-
	600 กรัม	300W, 8 นาที +100W, 10-15 นาที	
ผักเช่น ถั่ว ฯลฯ	300 กรัม	300W 10-15 นาที	กวนอย่างระมัดระวัง ระหว่างละลายอาหารแช่แข็ง
	600 กรัม	300W, 10 นาที +100W, 10-15 นาที	
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่	300 กรัม	300W, 7-10 นาที	กวนอย่างระมัดระวังและพยายาม แยกแต่ละผลไม้ห่างกัน
	500 กรัม	300W, 8 นาที +100W, 5-10 นาที	
เนย	125 กรัม	300W, 1 นาที +100W, 2-4 นาที	แกะกระดาษฟอยล์ที่ห่อเนยออกให้หมด
	250 กรัม	300W, 1 นาที +100W, 2-4 นาที	
ขนมปัง	500 กรัม	300W, 6 นาที +100W, 5-10 นาที	พลิกกลับด้านระหว่างละลายน้ำแข็ง
	1 กิโลกรัม	300W, 12 นาที +100W, 15-25 นาที	
เค้กเนื้อแข็ง เช่น เค้กสปอร์ท	500 กรัม	300W, 10-20 นาที	ยกเว้น เค้กที่โรยหน้าน้ำตาลไอซิ่งครีมบนเค้ก หรือครีมบนเค้กวางแยกเค้กแต่ละชิ้นให้ห่างกัน
	750 กรัม	300W, 5 นาที +100W, 10-15 นาที	
เค้ก เนื้อฉ่ำ เช่น ฟรุตแพลน, ชีสเค้ก	500 กรัม	300W, 5 นาที +100W, 10-15 นาที	ยกเว้น เค้กที่โรยหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่งหรือครีม
	750 กรัม	300W, 7 นาที +100W, 10-15 นาที	

- วางอาหารบนจานหมุน

การละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นการปรุงอาหารแช่แข็ง

ข้อสังเกต :

- ควรแกะอาหารจากหีบห่อที่บรรจุมา และวางบนภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟ เพื่อช่วยให้ละลายน้ำแข็งได้เร็วขึ้น อาหารต่างประเภทกันอาจใช้เวลาละลายน้ำแข็งได้ต่างกัน
- อาหารที่เป็นชิ้นบางจะใช้เวลาปรุงอาหารได้เร็วกว่า อาหารชิ้นหนา จึงควรวางอาหารให้ด้านบางอยู่แนวตั้ง และไม่ควรวางอาหารซ้อนกัน
- ต้องปิดฝาด้วย แต่ถ้าไม่มีฝาที่เหมาะสม อาจใช้พลาสติกห่ออาหารปิด
- ควรคนอาหารหรือกลับด้านอาหาร 2-3 ครั้ง ระหว่างปรุงอาหาร

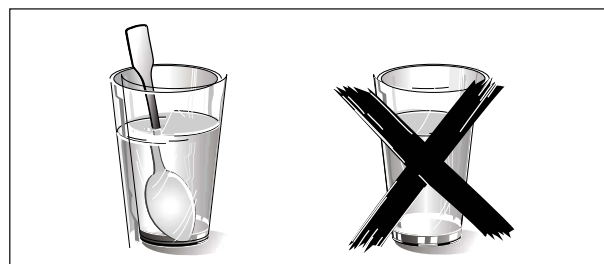
- หลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จใหม่ๆ ควรทิ้งไว้ 2-5 นาที เพื่อให้อุณหภูมิของอาหารลดลง
- ควรใส่ผ้ากันเปื้อนและใช้ถุงมือจับของร้อนนำอาหารออกจากเตาอบ

ละลายอาหารแช่แข็งหรืออุ่นหรือ ปรุงอาหารแช่แข็ง	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟและเวลา	หมายเหตุ
อาหารปรุงสำเร็จ	300-400 กรัม	700W, 10-15 นาที	นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์วางในจานแล้วปิดฝา
ซूप	400-500 กรัม	700W, 8-10 นาที	ใส่ในถ้วยพร้อมปิดฝา
สตู	500 กรัม	700W, 10-15 นาที	ใส่ในถ้วยพร้อมปิดฝา
	1 กิโลกรัม	700W, 20-25 นาที	
เนื้อเป็นชิ้นในซอส เช่น กูลาซ	500 กรัม	700W, 15-20 นาที	ใส่ในถ้วยพร้อมปิดฝา
	1 กิโลกรัม	700W, 25-30 นาที	
ปลา เช่น สเต็กปลา	400 กรัม	700W, 10-15 นาที	ภาชนะมีฝาปิด
	800 กรัม	700W, 18-20 นาที	
อาหารประเภทแป้ง เช่น ข้าว, พาสต้า	250 กรัม	700W, 2-5 นาที	ภาชนะมีฝาปิดอาจเติมน้ำเล็กน้อย
	500 กรัม	700W, 8-10 นาที	
ผัก เช่น ถั่ว, บร็อคโคลี่, แครอท	300 กรัม	700W, 8-10 นาที	ภาชนะมีฝาปิดและเติมน้ำ 1 ช้อนโต๊ะ
	600 กรัม	700W, 15-20 นาที	
ผักขมในครีม	450 กรัม	700W, 11-16 นาที	ไม่ต้องเติมน้ำ

อาหารร้อน

⚠️ ระมัดระวังจากอาหารร้อน

เมื่อได้รับความร้อนสูงจัด บางครั้งอาหารที่เป็นของเหลวอาจจะมีความร้อนสูงมาก แต่ยังไม่เดือดเป็นฟอง แต่ถ้าเขย่าภาชนะที่ใส่เพียงเล็กน้อย ก็อาจจะเดือดจนฟองพุ่งขึ้นมาได้ซึ่งถือว่าอันตราย จึงขอแนะนำให้ ถ้าความร้อนของเหลว โดยใส่ช้อนวางในภาชนะด้วย เพื่อป้องกันปัญหาดังกล่าว



ข้อควรระวัง

ข้อควรระวัง เมื่อวางข้อโลหะลงในแก้ว ควรระวังอันตราย โดยวางให้ข้อห่างจากผนังด้านข้างเตาอบและด้านในกระจกประตูอย่างน้อย 2 ซม. ถ้าวางใกล้เกินไปอาจเกิดสปาร์กจนกระจกประตูด้านในอาจแตกได้

หมายเหตุ :

- ควรเอาอาหารปรุงสำเร็จออกจากภาชนะ และใส่ในภาชนะเพราะอาจช่วยให้ปรุงอาหารได้เร็วขึ้น อาหารต่างประเภทกัน อาจใช้เวลาให้ความร้อนแตกต่างกัน

- ควรปิดฝาทุกครั้ง หรืออาจใช้ฟิล์มห่ออาหารปิดคลุมอาหารไว้
- กลับด้านอาหารหรือคนอาหารหลายๆครั้งระหว่างการให้ความร้อนอาหาร
- หลังจากปรุงอาหารเสร็จใหม่ๆ ควรทิ้งไว้ 2-5 นาที เพื่อให้อุณหภูมิของอาหารลดลง
- ควรใส่ผ้ากันเปื้อนและใช้ถุงมือจับของร้อนนำอาหารออกจากเตาอบ
- วางอาหารบนจานหมุน

การอุ่นอาหารให้ร้อน	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟและเวลา	หมายเหตุ
อาหารปรุงสำเร็จ	350-500 กรัม	700W, 5-10 นาที	นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์วางในจานและปิดฝา
เครื่องดื่ม	150 มล.	900W, 1-2 นาที	-ข้อควรระวัง ควรใส่ข้อลงในแก้วเพื่อป้องกันน้ำเดือดพุ่งขึ้นมา
	300 มล.	900W, 2-3 นาที	
	500 มล.	900W, 3-4 นาที	
อาหารเด็ก เช่น อาหารบรรจุขวด	50 มล.	300W, ประมาณ 1 นาที	วางขวดอาหารลงบนจานหมุน เปิดฝาชวด หลังจากร้อนแล้วควรคนให้ทั่ว หรือเขย่าให้ร้อนเท่าๆกัน
	100 มล.	300W, 1-2 นาที	
	200 มล.	300W, 2-3 นาที	
ซूप 1 ถ้วย	175 กรัม	900W, 2-3 นาที	-
ซूप 2 ถ้วย	ถ้วยละ 175 กรัม	900W, 4-5 นาที	
ซूप 4 ถ้วย	ถ้วยละ 175 กรัม	900W, 5-6 นาที	
เนื้อเป็นชิ้นในซอส เช่น กูลาซ	500 กรัม	700W, 5-15 นาที	ใส่ในภาชนะแล้วปิดฝา
สตู	400 กรัม	700W, 5-10 นาที	ใส่ในภาชนะแล้วปิดฝา
	800 กรัม	700W, 10-15 นาที	
ผัก	150 กรัม	700W, 2-3 นาที	ใส่น้ำเล็กน้อย
	300 กรัม	700W, 3-5 นาที	

การปรุงอาหาร

หมายเหตุ :

- อาหารที่เป็นชิ้นบาง จะใช้เวลาปรุงอาหารได้เร็วกว่าอาหารชิ้นหนา จึงควรวางอาหารให้ด้านบางอยู่แนวตั้ง และไม่ควรวางอาหารซ้อนกัน
- วางอาหารลงบนจานหมุน
- ต้องปิดฝาด้วย แต่ถ้าไม่มีฝาปิดที่เหมาะสมอาจใช้ พลาสติกห่ออาหารปิด
- ควรใช้เครื่องปรุงจำนวนน้อย เพื่อให้มีรสชาติที่แท้จริง
- หลังจากปรุงอาหารเสร็จใหม่ๆควรทิ้งไว้ 2-5 นาที เพื่อให้อุณหภูมิของอาหารลดลง
- ควรใส่ผ้ากันเปื้อนและใช้ถุงมือจับของร้อนนำอาหารออกจากเตาอบ

การปรุงอาหาร	น้ำหนัก	กำลังไฟไมโครเวฟและเวลา	หมายเหตุ
ไก่ทั้งตัว ไม่มีเครื่องใน	1.5 กิโลกรัม	700W, 30-35 นาที	กลับด้านไก่ขณะอบ
ปลา เป็นชิ้นสด	400 กรัม	700W, 5-10 นาที	-
ผักสด	250 กรัม	700W, 5-10 นาที	ตัดเป็นชิ้น ขนาดเท่าๆกันใส่น้ำ 1-2 ช้อนโต๊ะ ต่ออาหาร 100 กรัม
	500 กรัม	700W, 10-15 นาที	
มันฝรั่ง	250 กรัม	700W, 8-10 นาที	ตัดเป็นชิ้นขนาดเท่าๆกันใส่น้ำ 1-2 ช้อนโต๊ะ ต่ออาหาร 100 กรัม
	500 กรัม	700W, 11-14 นาที	
	750 กรัม	700W, 15-22 นาที	
ข้าว	125 กรัม	700W, 7-9 นาที + 300W, 15-20 นาที	ใส่น้ำปริมาณ 2 เท่าของข้าว ใช้ภาชนะที่ลึกและปิดฝา
	250 กรัม	700W, 10-12 นาที + 300W, 20-25 นาที	
อาหารหวาน เช่น เยลลี่(สำเร็จรูป)	500 มล.	700W, 7-9 นาที	คน 2-3 ครั้ง ด้วยที่ตีไข่ ระหว่างให้ความร้อน
ผลไม้	500 กรัม	700W, 9-12 นาที	-

การทำให้ Popcorn ด้วย เตาอบไมโครเวฟ

หมายเหตุ :

- ใช้ชามแก้วทนความร้อน (Pyrex)
- วางชามลงบนตะแกรงรองภาชนะ
- ไม่ควรใช้ภาชนะพอร์ซเลน
- ตั้งกำลังไฟตามคำแนะนำในตารางด้านล่างอาจปรับเวลาตามปริมาณของอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้ ข้าวโพดไหม้

- ต้องรออีกประมาณ 1 นาที 30 นาที จึงนำถุงป๊อปคอร์นออกจากเตาอบ และเขย่าถุงก่อนเปิด เวลาเปิดถุงระวังความร้อน

⚠ ระวังถูกหลอกจากความร้อน

- ขณะเปิดถุงป๊อปคอร์น ควรระวังไอน้ำในถุง อาจทำให้เกิดอันตราย
- ไม่ควรตั้งกำลังไฟไประดับสูงสุด

	น้ำหนัก	อุปกรณ์	กำลังไฟเป็นวัตต์และเวลา
ป๊อปคอร์นสำหรับอบในไมโครเวฟ	1 ถุง 100 กรัม	ชามแก้ว	700W, 3-5 นาที

ข้อนำรู้ในการใช้เตาอบไมโครเวฟ

คุณไม่สามารถหาคำแนะนำในการตั้งค่าคำสั่งกับอาหารที่คุณต้องการปรุงได้

ปรับเพิ่มหรือลดเวลาที่ใช้ในการอบตามสัดส่วน
ปริมาณเป็นสองเท่า = เพิ่มเวลาเป็น 2 เท่า
ปริมาณลดเหลือครึ่งหนึ่ง = ลดเวลาเหลือครึ่งหนึ่ง

อาหารที่ปรุงเสร็จ แช่แข็งไป

ในการปรุงอาหารครั้งต่อไป ให้ลดเวลาในการปรุงลงหรือลดกำลังไฟลง และอาจใส่น้ำในอาหารเล็กน้อย ควรปิดฝาอาหารด้วย

เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ แต่อาหารยังไม่ละลายน้ำแข็ง หรือยังไม่ร้อน หรือยังไม่สุก

ควรตั้งเวลาปรุงอาหารนานขึ้น อาหารปริมาณมาก หรืออาหารชิ้นหนา จะต้องใช้เวลามากขึ้น

เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ อาหารจะร้อนจัดบริเวณผิวด้านนอก แต่ด้านในยังเย็นอยู่

คนอาหารระหว่างปรุงอาหาร และครั้งต่อไปควรลดกำลังไฟไมโครเวฟลง และตั้งเวลาปรุงอาหารให้นานขึ้น

หลังจากละลายอาหารแช่แข็ง ประเภทไก่กับเนื้อ อาหารจะละลายน้ำแข็งที่ผิวด้านนอกแต่ข้างในยังเป็นน้ำแข็งอยู่

ครั้งต่อไป ควรลดกำลังไฟลงการละลายอาหารแช่แข็งชิ้นใหญ่ๆ ควรกลับด้านอาหาร หลายครั้ง

เค้กและขนมอบ

รายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับตารางแนะนำด้านล่าง

หมายเหตุ :

- คำแนะนำจะใช้กับอาหารที่ปรุงโดยไม่ได้อุ่นเตาอบให้ร้อน
- การเลือกอุณหภูมิและเวลาอบอาจแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปริมาณและความชื้นของเนื้อแป้ง คำแนะนำจะแนะนำอุณหภูมิเป็นช่วงจึงแนะนำให้ลองใช้อุณหภูมิต่ำก่อน เพราะการใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้น ในครั้งต่อไป ก็สามารถทำได้ตามต้องการ

- ข้อแนะนำเพิ่มเติม ยังมีอธิบายอยู่ในหัวข้อ ข้อแนะนำในการอบขนมอบ
- ต้องวาง ถาดใส่เค้กที่ตรงกลางของซารองภาชนะชนิดขาต่ำ แต่ถ้าเป็นขนมอบที่ไม่ได้ใส่ถาดควรวางขนมอบบนจานหมุน

ถาดอบ

หมายเหตุ : ควรใช้ถาดสีเข้ม เพื่อที่จะรับความร้อนมากกว่า

อบในถาดอบ	อุปกรณ์	โปรแกรมที่ใช้	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
เค้กสปองจ์ (แบบธรรมดา)	ถาดอบ		170-180	100	40-50
เค้กสปองจ์แบบละเอียด (เช่น แชนค์เค้ก)*	ถาดอบ		150-170	-	70-90
Sponge flan base	ถาดอบแบบบาง		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	ถาดอบอาหาร		170-180	100	35-45
Sponge base, 2eggs	ถาดอบอาหารแบบบาง		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6eggs	ถาดอบอาหาร		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	ถาดอบอาหาร		170-190	-	30-40
ฟรุ้ต ทาร์ต/ชีสเค้ก ที่รองด้วย แป้งอบ*	ถาดอบอาหาร		170-190	100	35-45
Swiss flan**	ถาดอบอาหาร		190-200	-	45-55
Ring cake	ถาดอบอาหาร		170-180	-	40-50
พิชซ่า แผ่นบาง	ถาดพิชซ่า		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	ถาดอบอาหาร		200-220	-	50-60
Nut cake	ถาดอบอาหาร		170-180	100	35-45
แป้งโด โรยหน้าด้วยของแห้ง	ถาดพิชซ่า		160-180	-	50-60

*หลังจากอบแล้ว ควรทิ้งไว้ 20 นาที ก่อนนำออกจากเตาอบ

อบในภาชนะ	อุปกรณ์	โปรแกรมที่ใช้	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
แป้งโด โรยหน้าด้วยของที่มีของเหลวเป็น	ถาดพิชซ่า		170-190	-	55-65
ขนมปัง Plaited loaf ที่ใช้แป้ง 500 กรัม	ถาดพิชซ่า		170-190	-	35-45
ขนมปัง Stollen ที่ใช้แป้ง 500 กรัม	ถาดพิชซ่า		160-180	-	60-70
สตรูเดิล&strudel, Sweet	ถาดพิชซ่า		190-210	100	35-45

* หลังจากอบแล้ว ควรทิ้งไว้ 20 นาที ก่อนนำออกจากเตาอบ

ขนมอบชิ้นเล็ก	อุปกรณ์	โปรแกรมปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	เวลา (นาที)
บิสกิต	ถาดพิชซ่า		150-170	25-35
มาการอง	ถาดพิชซ่า		110-130	35-45
เมอแรงก์	ถาดพิชซ่า		100	80-100
มัฟฟิน	ถาดมัฟฟินวางบนตะแกรง		160-180	35-40
ซูว์ (Choux Pastry)	ถาดพิชซ่า		200-220	35-45
พัฟฟ์	ถาดพิชซ่า		190-200	35-45
Leavened cake เค้กหมักด้วยยีสต์	ถาดพิชซ่า		200-220	25-35

ขนมปัง Bread and bread rolls	อุปกรณ์	โปรแกรมปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	เวลา (นาที)
Sourdough bread with 1.2kg flour	ถาดพิชซ่า		210-230	50-60
Flatbread	ถาดพิชซ่า		220-230	25-35
Bread rolls	ถาดพิชซ่า		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	ถาดพิชซ่า		200-220	15-25

ข้อแนะนำในการอบขนม

ถ้าต้องการอบขนมจากสูตร ที่แตกต่างจากที่แนะนำ	ใช้สูตรที่ใกล้เคียงเป็นแนวทาง
ใช้ถาดอบที่เป็นวัสดุจำพวกซิลิโคน, แก้ว, พลาสติกหรือเซรามิก	ถาดอบต้องทำจากวัสดุที่ทนความร้อน ได้ถึง 25°C เค้กที่อบในถาดประเภทนี้จะมีการขึ้นฟู และควรลดเวลาอบถ้าใช้การอบด้วยไมโครเวฟ
จะตรวจดูได้อย่างไรว่าเค้กสุบองค์แล้ว	ก่อนครบเวลาอบประมาณ 10 นาที ใช้เหล็กแหลมแทงเข้าไปในเนื้อเค้ก ถ้าเหล็กไม่เปียกก็แสดงว่าสุกพอดี
เค้กยุบตัว	ใช้น้ำสูตรน้อยลง หรือตั้งอุณหภูมิต่ำลง 10°C และใช้เวลาอบนานขึ้น ตรวจสอบวิธีผสมแป้งเค้กว่าถูกต้องหรือไม่
เค้กมีเนื้อฟูขึ้นตรงกลาง แต่ยุบตัวบริเวณขอบ	ควรทาน้ำมัน/เนย เฉพาะที่ก้นของถาดอบ หลังจากอบแล้วใช้มีดแซะขอบด้วยความระมัดระวัง แล้วจึงนำเค้กออกจากเตาอบ
เค้กมีสีเข้มไป	ลดอุณหภูมิลง และอบนานขึ้นเล็กน้อย
เค้กแห้งไป	ถ้าต่อนอบเสร็จแล้ว ให้เจาะรูเล็กๆ ด้วยไม้จิ้มฟันหลังจากนั้นค่อยพรมน้ำผลไม้หรือ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์บนเค้ก เมื่ออบครั้งต่อไปควรเพื่ออุณหภูมิให้สูงขึ้น 10°C และลดเวลาอบลง
ขนมปังหรือเค้ก มีจุดดำ แต่เนื้อและ	ครั้งต่อไปให้อบโดยใช้ของเหลวในสัดส่วนน้อยลงลดอุณหภูมิในการอบ และอบนานขึ้น เมื่ออบด้วยของแต่งหน้าที่มีความเหลว ควรอบเค้กก่อนและโรยหน้าเค้กด้วย ขนมปังกรอบหรืออัลมอนต์ แล้วจึงแต่งหน้าด้วยของเหลวดังกล่าว
แกะเค้กออกจากพิมพ์/ถาดอบไม่ได้เมื่อคว่ำลง	หลังอบเสร็จ วางทิ้งให้เป็นประมาณ 5-10 นาที แล้วค่อยแกะเค้ก แต่ยังไม่ออก ใช้มีดปลายแหลมแซะ ขอบข้างเค้กอย่างระวัง วางกลับให้เค้กคว่ำลงใช้ผ้าเย้นวางทาบบนก้นพิมพ์/ถาดหลาย ฯลฯ ครั้งอบครั้งต่อไปควรทาน้ำมัน/น้ำมันที่ก้นถาดให้ทั่วหรือใส่เกล็ดขนมปังที่ก้นถาดด้วย
วัตถุดิบอุณหภูมิโดยเทอร์โมมิเตอร์ส่วนตัว และอุณหภูมิที่วัดได้ไม่เท่ากับเตาอบ	การวัดอุณหภูมิทางเตาอบ อาจแตกต่างกันเทอร์มิเตอร์นั้นไม่ได้ ขึ้นอยู่กับประเภทของเทอร์มิเตอร์ ที่ใช้ตำแหน่งที่วาง และอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบขณะนั้น
มีการสปาร์กเกิดขึ้นระหว่างถาดอบ ตัวตะแกรงรองภาชนะ	ตรวจสอบว่ามีรอยเปื้อนด้านข้างถาดอบหรือไม่ ลองเปลี่ยนตำแหน่งถาดอบที่วางตะแกรง ถ้าหัวมีการสปาร์กอยู่ควรปรับโปรแกรมมาเป็นโปรแกรมอบโดยไม่ใช้ไมโครเวฟและยืดเวลาออกไป

การอบและย่างอาหาร

รายละเอียดเกี่ยวกับตารางการด้านล่าง

อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร และปริมาณที่ปรุง คำแนะนำนี้เป็นการแนะนำเป็นช่วงเวลา และแนะนำให้ใช้อุณหภูมิที่ต่ำก่อน และอาจปรับให้ใช้อุณหภูมิสูงขึ้นในครั้งต่อไป ถ้าต้องการสามารถหาคำแนะนำเพิ่มเติมได้ในหัวข้อ “คำแนะนำในการอบและย่างอาหาร”

ภาชนะที่ใช้

คุณสามารถใช้ถาดอบที่ทนความร้อน ที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับเตาอบไมโครเวฟ ไม่แนะนำให้ใช้จานอบโลหะ ขณะอบถาดอบจะมีความร้อน จึงควรใส่ถุงมือจับของร้อน เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบควรวางถาดอบ/จานรองที่ทำจากแก้ว บนผ้าขนหนูแห้ง หลังจากที่น่า้ออกมาจากเตาอบใหม่ เพราะถาดแก้วอาจแตกได้ ถ้าวางบนพื้นที่ยื่นหรือเปิกและเมื่ออุณหภูมิลดลง อุณหภูมิของถาดแก้ว จะลดลงไม่เท่ากัน

คำแนะนำในการอบอาหาร

หมายเหตุ :

- ควรใช้ถาดอบชนิดหตุล็ก เมื่ออบเนื้อหรือไก่
- ตรวจสอบด้วย ถาดใส่อาหารอบ มีขนาดพอดีกับเตาอบ ไม่ใหญ่เกินไป
- เนื้ออาจใช้น้ำเข้าไปในเตาอบด้วยและควรกลับด้านเนื้อ เมื่ออบไปเป็นเวลาครึ่งหนึ่ง เมื่ออบเสร็จ ปิดสวิตช์เตาอบแล้วรออีก 10 นาที เพื่อให้ไขมันเนื้อกระจายไปทั่วชิ้น จึงนำอาหารออกมา

- ไข่/เปิด: ให้กลับด้านอาหาร เมื่ออบได้ 2/3 ของเวลาอบ

คำแนะนำในการย่างอาหาร

หมายเหตุ :

- ขณะย่างควรปิดประตูเตาอบ และควรย่างโดยไม่ต้องอุ่นเตาอบให้ร้อน
- อาหารที่ย่างควรมีความหนาเท่ากันทั้งชิ้น ถ้าย่างสติกควรใช้สติกหนา 2-3 ซม. เพื่อให้อาหารเหลืองเกรียมเท่ากัน และยังมีรสชาติในเนื้ออาหาร ไม่ควรโรยเกลือก่อนย่าง
- ใช้ปากคีบ กลับด้านเนื้อที่ย่าง ถ้าใช้ซอสมจิมเนื้อ น้ำในเนื้อจะไหลออกมาทำให้เนื้อแห้ง
- อาหารที่มีสีเข้ม เช่น เนื้อวัว จะเกรียมง่ายกว่าอาหารที่มีสีอ่อน เช่น หมู เนื้อลูกวัว เมื่อย่างอาหารสีอ่อน สีอาหารจะไม่เหลืองเข้มมากแม้ว่าเนื้อจะสุกมีความฉ่ำอยู่แล้ว
- ขณะย่างอาหาร ขดลวดความร้อนจะตัด/ดับสลับกันเพื่อรักษาอุณหภูมิ ซึ่งถือว่าปกติ

เนื้อวัว

หมายเหตุ :

- ในกรณีที่ย่างเนื้อวัวในถาดเล็ก ควรพลิกกลับด้านเนื้อ เมื่ออบเป็นเวลา 1/3 และ 2/3 และเมื่ออบเสร็จต้องรออีก 10 นาที ก่อนนำอาหารออกมา
- อบเนื้อเทนเดอร์ลอยนและเซอร์ลอยด์ต้องกับด้านเนื้อ เมื่อย่างเป็นเวลาครึ่งหนึ่งและเมื่อย่างเสร็จต้องรออีก 10 นาที ก่อนนำอาหารออกมา
- กลับด้านสติก เมื่อย่างเป็นเวลาครึ่งหนึ่ง

เนื้อวัว	อุปกรณ์	โปรแกรมปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ 1(วัตต์)	เวลา (นาที)
เนื้อวัวอบในหม้อประมาณ 1กก.*	หม้อพร้อมฝาปิด		180-200	-	120-143
เนื้อวัวเป็นชิ้น, สุก, ปานกลาง 1 กิโลกรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		180-200	100	30-40
เนื้อเซอร์ลอยน สุกปานกลาง, 1 กิโลกรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		210-230	100	30-40
เนื้อสเต็ก หนา3ซม.** สุกปานกลาง	วางบนตะแกรงขาสูง	—	3	-	แต่ละด้าน 10-15
* ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาต่ำ					
* ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาสูง					

เนื้อลูกวัว

หมายเหตุ: กลับเนื้อส่วนขา เมื่ออบเป็นเวลาครึ่งหนึ่ง และเมื่ออบเสร็จต้องรออีก 10 นาที

ก่อนนำอาหารออกจากเตาอบ

เนื้อลูกวัว	อุปกรณ์	โปรแกรมปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ 1(วัตต์)	เวลา (นาที)
เนื้อส่วนขา ประมาณ 1 กก.	ถาดอบพร้อมฝาปิด		180-200	-	110-130
เนื้อส่วนเท้าประมาณ 1.5 กก.	ถาดอบพร้อมฝาปิด		200-220	-	120-130
* ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาต่ำ					

เนื้อหมู

หมายเหตุ:

- กลับด้านขาหมู เมื่ออบเป็นเวลาครึ่งหนึ่งและเมื่ออบเสร็จ ต้องรออีกประมาณ 10 นาที ก่อนนำออกจากเตาอบ
- เมื่ออบหมูเป็นชิ้นหรือพอร์ดซิป ไม่ต้องกลับด้านอาหาร เมื่ออบเสร็จให้ต้องรออีก 5 นาที ก่อนนำออกจากเตาอบ
- ถ้าอบเนื้อส่วนคอหมู ควรกลับด้านอาหารเมื่ออบเป็นเวลา 2/2

เนื้อหมู	อุปกรณ์	โปรแกรม ปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ 1(วัตต์)	เวลา (นาที)
เนื้อไม่มีหนัง (คอหมู) ประมาณ 750กรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		220-230	100	40-50
เนื้อติดหนัง (เนื้อหัวไหล่) ประมาณ 1.5 กก.)*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		190-210	-	130-150
เนื้อหมูเป็นชิ้น, ประมาณ500 กรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		220-230	100	25-30
เนื้อหมูไม่ติดมัน ประมาณ 1กก.*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		210-230	100	60-80
หมูรวมวันติดกระดูก ประมาณ 1 กก.*	ถาดอบพร้อมฝาปิด	—	—	300	45-50
เนื้อคอหมู หนา 2 ซม.**		—	3	—	ด้านบน 15-20 กลับด้าน 10-15
*ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาต่ำ					
**ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาสูง					

เนื้อแกะ:

หมายเหตุ: ควรกลับด้านขาแกะเมื่ออบเป็นเวลาครึ่งหนึ่ง

เนื้อแกะ:	อุปกรณ์	โปรแกรม ปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ 1(วัตต์)	เวลา (นาที)
เนื้อสันหลังติดกระดูก ประมาณ 1กก.*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		210-230	-	40-50
ขาแกะติดกระดูก ประมาณ 1.5 กก.*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		190-210	-	90-95
*ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาต่ำ					

อาหารอื่นๆ

หมายเหตุ:

- เมื่ออบอาหารเสร็จ ต้องรออีก 10 นาที จึงจะนำอาหารออกจากเตาอบ
- เมื่ออบไส้กรอก ต้องกลับด้าน เมื่ออบเป็นเวลา 2-3 นาที

อาหารอื่นๆ	อุปกรณ์	โปรแกรม ปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ 1(วัตต์)	เวลา (นาที)
เนื้อเป็นชิ้น ประมาณ 1กก.	ถาดอบพร้อมฝาปิด		180-200	700W + 100W	-
ย่างไส้กรอก 4-6 ชิ้น ประมาณ 150 กรัม/ชิ้น	—	—	3	-	ด้านบน 10-15 นาที
*ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาต่ำ					
**ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาสูง					

ไก่ สัตว์ปีก

หมายเหตุ:

- นำไก่ทั้งตัว หรือเนื้อหน้าอก เข้าอบโดยให้ไก่หันลงด้านล่าง และกลับด้านหลังจากอบเป็น เวลา 2/3
- วางเนื้ออกโดยให้หันด้านนอกลง และอบครบ 30 นาที จึงกลับด้าน แล้วอบด้วยไมโครเวฟ
- อบไก่ครึ่งตัว ไก่เป็นชิ้นโดยวางด้านที่มีหนังหนาขึ้น ไม่ต้องกลับด้านอาหาร
- อบอกเปิดหรือห่านโดยให้ด้านที่มีหนังหนาขึ้น ไม่ต้องกลับด้าน
- อบสะโพกห่าน เมื่ออบเป็นเวลาครึ่งหนึ่งให้พลิกกลับด้าน
- อบไก่เตอร์กี โดยวางเนื้ออกและสะโพกโดยให้ด้านที่หนังหน่งลงด้านล่าง และกลับด้านอาหารเมื่ออบเป็นเวลา 2/3

ไก่ สัตว์ปีก	อุปกรณ์	โปรแกรม ปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ 1(วัตต์)	เวลา (นาที)
ไก่ทั้งตัวประมาณ 1.2 กก.*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		220-230	300	35-45
เนื้ออก ประมาณ 1.6 กก.**	ถาดอบพร้อมฝาปิด		220-230	300 100	30 20-30
ไก่ครึ่งตัว ประมาณ 500 กรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		180-200	300	30-35
ไก่เป็นชิ้น ประมาณ 800 กรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		210-230	300	20-30
อกไก่พร้อมหนังกระดูก 2 ชิ้น ประมาณ 350-450 กรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด		190-210	100	30-40

โก๋ สัตว์ปีก	อุปกรณ์	โปรแกรม ปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
อกเป็ดพร้อมหนัง 2 ชิ้น ทุละ 300-400 กรัม	ถาดอบพร้อมฝาปิด	—	3	100	20-30
อกห่าน 2 ชิ้น ทุละ 500 กรัม	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	210-230	100	25-30
ขาห่าน 4 ชิ้น ประมาณ 1.5 กิโลกรัม	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	210-230	100	30-40
อกไก่เตอรกี ประมาณ 1 กิโลกรัม	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	200-220	-	90-100
ขาไก่เตอรกี ประมาณ 1.3 กิโลกรัม	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	200-220	100	50-60
*ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาต่ำ					
**ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาสูง					

ปลา

หมายเหตุ:

- เมื่อย่างปลา ให้วางปลา(เช่น ปลาเทราซ์) ลงบนตะแกรงชนิดขาสูง
- ควรทาน้ำมันที่ตะแกรง ก่อนนำอาหารไปย่าง

ปลา	อุปกรณ์	โปรแกรม ปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	เวลา (นาที)
ย่างสเต็กปลา เช่น แซลมอลหนา 3 ซม.	ตะแกรงสูง	—	3	0-25
ย่างปลาทั้งตัว ประมาณ 2-3 ตัว ตัวละ 300 กรัม	ตะแกรงสูง	—	3	0-30

ข้อเสนอแนะในการอบและย่าง

ในตารางไม่ได้ระบุน้ำหนักของเนื้อสัตว์ที่ต้องการปรุงอาหาร	สำหรับเนื้อชิ้นเล็ก ใช้อุณหภูมิสูง และเวลาอบน้อย สำหรับเนื้อชิ้นใหญ่ ลดอุณหภูมิลง เพิ่มเวลาอบให้มากขึ้น
อาหารสุกหรือยัง	ใช้ out thermometer (มีตะโพนร่อนบางแห่ง)หรือใช้วัดตั้งเข็ม (Spoon test) ถ้ากดข้อลงบนเนื้อถ้ารู้สึกแน่นกดไม่ค่อยลงแสดงว่าสุก ถ้ายังกดลงอาจต้องอบต่ออีกเล็กน้อย
อาหารอบดูดีแต่เนื้อแห้ง	อบครั้งต่อไป ใช้ถาดอบขนาดเล็ก หรือเติมน้ำมากขึ้น
อาหารอบดูดีแต่น้ำในเยอะ	อบครั้งต่อไป ใช้ถาดอบขนาดใหญ่ หรือเติมน้ำน้อยขึ้น
อาหารยังไม่สุกแบบ well done	ใช้แบ่งครึ่งทางความหนา ใช้น้ำเกรวี่ ลงในถาดอบวางบนเนื้อลงไป และอบต่อด้วยไมโครเวฟ

อาหารอบ, กราเตนส์, ขนมปังปิ้ง มีหน้าต่างๆ

หมายเหตุ:

- ตารางอาหาร เป็นการตั้งค่าที่อบโดยไม่ได้อุ่นเตาอบให้ร้อน
- เมื่ออบกราเตนส์ หรือลาซานญาใช้จานอบที่ใช้กับไมโครเวฟ มีความหนา 4-5 ซม.
- วางอาหารบนตะแกรงขาต่ำ
- เมื่ออบเสร็จ รอประมาณ 5 นาที จึงนำอาหารออกจากเตาอบ
- ขนมปังปิ้งหน้าชีสเตรียมตัดขนมปังเป็นแผ่น

อาหารอบ, กราเตนส์, ขนมปังปิ้ง, มีหน้าต่างๆ	อุปกรณ์	โปรแกรม ปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
อาหารอบ,รสหวาน ประมาณ 1.5 กิโลกรัม*	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	140-160	300	25-35
อาหารอบ Savory bake น้ำหนัก 1 กก.	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	150-160	700	20-25
ลาซานญา สด*	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	200-220	300	25-35
Potato Gratin ทำจากมันฝรั่งเส้น น้ำหนัก ประมาณ 1กก.	ถาดอบพร้อมฝาปิด	🕒	180-200	700	25-30
ขนมปังหน้าต่างๆ 4ชิ้น**	—	—	3	-	8-10
*ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาต่ำ					
**ใช้ตะแกรงรองภาชนะชนิดขาสูง					

อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

หมายเหตุ:

- กรุณาตรวจสอบคำแนะนำของการอุ่นอาหาร ที่ข้างบรรจุภัณฑ์ด้วย

คำแนะนำ

การตั้งค่าคำสั่งในตารางข้างล่างคำนวณจากการใช้เตาอบโดยไม่ได้อุ่นเตาอบให้ร้อน

- ไม่ควรวาง มันทิ้งเส้น, โครเกต์, มันทิ้ง ซ้อนกันจนขอบ และควรพลิกกลับด้านอาหารเมื่ออบอาหารได้ครึ่งเวลา
- วางอาหารบนจานหมุน

อาหารสำเร็จรูป	อุปกรณ์จานหมุน	โปรแกรมปรุงอาหาร	อุณหภูมิ °C	กำลังไฟไมโครเวฟ (วัตต์)	เวลา (นาที)
พิซซ่าแบนถาดรองกันแบน*	จานหมุน		220-230	-	10-15
พิซซ่าแบนถาดกันลื่น	จานหมุน	 	- 220-230	700 -	3 13-18
มินิพิซซ่า*	จานหมุน		220-230	-	10-15
พิซซ่ามาเก็ต* (pizza baguette)	จานหมุน	 	- 220-230	700 -	2 13-18
มันทิ้ง	จานหมุน		220-230	-	8-13
โครเกต์*	จานหมุน		210-220	-	13-18
ขนมปังสอดไส้มันทิ้ง	จานหมุน		200-220	-	25-30
มาเก็ตหรือโรลปรุงถึงสุก	ตะแกรงขาต่ำ		170-180	-	13-18
ปลา	จานหมุน		210-230	-	10-20
นักร้องไก่	จานหมุน		200-220	-	15-20
ลาซานญา ประมาณ 400 กรัม**	ตะแกรงขาต่ำ		220-230	700	12-17

* ต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อนประมาณ 5 นาที

** ต้องวางอาหารบนถาดอบที่เหมาะสม

MËX
CM934S

PEN K INTER TRADING CO., LTD.

HEAD OFFICE : 1000/63-64 PB TOWER, 16th Floor, Sukhumvit 71 Road, North Klongtan,
Wattana, Bangkok 10110 TEL 0-2391-0919 FAX 0-2391-1141

SERVICE CENTER : 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130
TEL. 0-2817-8999 FAX : 0-2464-1600 E-Mail : service2@penk.co.th

SALE OFFICE : 0-2713-1100