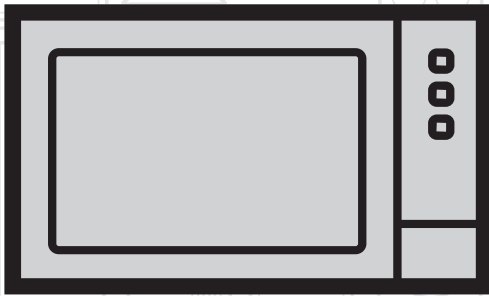


เตาอบไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้



MOC20100W | MOC20100S
MOC 20100 B

TH

01M-8852993200-1219-04

beko


กรุณาอ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ก่อน!

เรียนลูกค้าทุกท่าน

ขอบคุณสำหรับการเลือกผลิตภัณฑ์ของ Beko เราหวังว่าคุณจะได้รับประสิทธิภาพการใช้งานที่ดีที่สุดจากผลิตภัณฑ์ซึ่งได้รับการผลิตด้วยคุณภาพระดับสูงและเทคโนโลยีอันทันสมัย ขอให้ท่านอ่านทำความเข้าใจในคู่มือผู้ใช้เล่มนี้และเอกสารที่ให้มาทั้งหมดอย่างระมัดระวังก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาไว้สำหรับการอ้างอิงในการใช้งานในอนาคต หากคุณมอบผลิตภัณฑ์ให้ผู้อื่น โปรดมอบคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ไปพร้อมกัน ปฏิบัติตามคำเตือนและข้อมูลทั้งหมดในคู่มือผู้ใช้

ความหมายของสัญลักษณ์

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ได้รับการใช้งานในหลายส่วนของคู่มือผู้ใช้เล่มนี้

	ข้อมูลที่สำคัญและเคล็ดลับที่มีประโยชน์เกี่ยวกับการใช้งาน
	คำเตือนสำหรับสถานการณ์ที่มีอันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของชีวิตและทรัพย์สิน
	คำเตือนสำหรับพื้นผิวร้อน



ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการผลิตในโรงงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและทันสมัยโดยไม่ปล่อยสิ่งที่เป็นอันตรายต่อธรรมชาติ

เครื่องใช้นี้สอดคล้องตามข้อกำหนด WEEE



ไม่มีส่วนประกอบของแผ่นวงจรพิมพ์

สารบัญ

1 คำแนะนำด้านความปลอดภัยและสิ่ง แวดล้อมที่สำคัญ 4

1.1 ความปลอดภัยทั่วไป	4
1.1.1 ความปลอดภัยทางไฟฟ้า	7
1.1.2 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์	9
1.2 การใช้งานที่กำหนดไว้	10
1.3 ความปลอดภัยของเด็ก	11
1.4 ความสอดคล้องต่อข้อกำหนด WEEE และ การจัดขยะของผลิตภัณฑ์	13
1.5 ข้อมูลด้านบรรจุภัณฑ์	13

2 ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิคของ ผลิตภัณฑ์ 14

3 คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ 15

แผงควบคุม	15
การตั้งค่าพลังงาน	15
อุปกรณ์เสริม	16
ภาชนะแก้วแบบหมุนได้	16
แผ่นรองหมุน	16
ข้อได้เปรียบของเตาอบไมโครเวฟ	16
หลักทฤษฎีของการปรุงอาหารด้วย ไมโครเวฟ	17
ภาชนะบรรจุสำหรับการปรุงอาหารด้วย ไมโครเวฟ	17
ภาชนะบรรจุจากโลหะ - ฟอยล์	17
ภาชนะบรรจุจากแก้ว	17
ภาชนะบรรจุจากพลาสติก - ถุง	17
กระดาษ	17
ภาชนะบรรจุจากไม้หรือเครื่องสาน	17

4 การใช้งานผลิตภัณฑ์ของคุณ 18

การวางอาหาร	18
ข้อแนะนำเสริม	18
การละลายน้ำแข็ง	18
ปริมาณของอาหาร	18
ปริมาณความชื้น	18
การควบคุมเป็นหยดน้ำ	19
น้ำตาล	19
การลดแรงดันในอาหาร	19

การผสมและการพลิกอาหารในระหว่างการปรุง อาหาร	19
ระยะเวลาการปรุงอาหารที่ต่างกัน	19
ระยะเวลาการรอ	19
การใช้งานเตาอบของคุณ	20
ตารางการปรุงอาหาร	21
ตารางการปรุงอาหาร	22
การละลายน้ำแข็ง	23
ตารางการละลายน้ำแข็ง	23
ตารางการให้ความร้อน	24
การให้ความร้อน	24

5 การทำความสะอาดและดูแลรักษา 25

พื้นผิวด้านนอก	25
พื้นผิวด้านใน	25
การขนส่งเคลื่อนย้าย	25

โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ อย่างระมัดระวังและเก็บรักษาไว้สำหรับการอ้างอิงในอนาคต

ในบทนี้ประกอบด้วยคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่จะช่วยในการป้องกันจากความเสียหายของไฟไหม้ ไฟฟ้าดูด เสียงต่อการได้รับรังสีไมโครเวฟรั่วไหล การได้รับบาดเจ็บส่วนบุคคลหรือทรัพย์สินได้รับความเสียหาย ความล้มเหลวในการปฏิบัติตามคำแนะนำนี้จะถือว่าไม่อยู่ในการรับประกัน

1.1 ความปลอดภัยทั่วไป

- เต้าอบไมโครเวฟนี้มีความตั้งใจสำหรับการใช้เพื่อการให้ความร้อนแก่อาหารและเครื่องดื่ม การอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้า และการให้ความร้อนแก่แผ่นอุ่นความร้อน รองเท้าลำลอง ฟองน้ำ ผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ และวัสดุที่คล้ายกันอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ การเกิดประกายไฟ

เครื่องใช้ี้มีความประสงค์เพื่อให้ใช้งานในบ้านเรือนและการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น:

- พื้นที่ห้องครัวในบ้าน สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
- โรงเรือนในไร่
- การใช้งานโดยลูกค้าของ โรงแรม รีสอร์ทที่พัก และสภาพแวดล้อมสำหรับการพักอาศัยอื่น ๆ ที่คล้ายกัน
- สภาพแวดล้อมที่มีห้องนอน และอาหารเซา
- ห้ามพยายามเริ่มใช้งานเต้าอบเมื่อประตูเต้าอบเปิดอยู่ ไม่เช่นนั้นคุณอาจมีความเสี่ยงต่อรังสีไมโครเวฟที่เป็นอันตรายได้ ห้ามปิดทำงานหรือแกะตัวล็อคเพื่อความปลอดภัย
- ห้ามวางวัตถุใด ๆ ระหว่างด้านหน้าและประตูของเต้าอบอย่าปล่อยให้สิ่งสกปรกหรือเศษตกค้างของสารทำความสะอาดก่อตัวสะสมบนพื้นผิวของฝาปิด

- งานการซ่อมบำรุงใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การถอดฝาครอบเพื่อการป้องกันความเสียหายต่อรังสีไมโครเวฟออก จะต้องได้รับการปฏิบัติโดยบุคคล/ฝ่ายบริการที่ได้รับ การรับรองเท่านั้น การกระทำ ด้วยวิธีนอกเหนือจากนี้จะมี อันตราย
- ผลิตภัณฑ์ของคุณมีความ ประสงค์เพื่อการปรุงอาหาร การให้ความร้อน และการ ละลายน้ำแข็งของอาหาร ที่บ้าน จะต้องไม่ใช้งานเพื่อ วัตถุประสงค์เชิงพาณิชย์ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบสำหรับ ความเสียหายที่เกิดขึ้นจาก การใช้งานผิดวัตถุประสงค์
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้นี้กลางแจ้ง ในห้องน้ำ สภาพแวดล้อม มีความชื้น หรือในสถานที่ซึ่ง อาจเปียกน้ำได้
- ความรับผิดชอบและการ เคลมตามการรับประกันจะ ไม่ครอบคลุมความเสียหาย ที่เกิดขึ้นจากการใช้งานผิด วัตถุประสงค์หรือการจัดการ ที่ไม่ถูกต้องของเครื่องใช้นี้
- ห้ามพยายามถอดแยกชิ้นส่วน เครื่องใช้ การเคลมตามการรับ ประกันจะไม่ครอบคลุมความ เสียหายที่เกิดจากการจัดการ ที่ไม่ถูกต้อง
- ให้ใช้ชิ้นส่วนดั้งเดิมหรือชิ้น ส่วนที่ได้รับการแนะนำ จากผู้ ผลิตเท่านั้น
- ห้ามทิ้งเครื่องใช้ไว้โดยไม่สนใจ ในขณะที่ใช้งาน
- ให้ใช้เครื่องใช้นี้โดยให้อยู่บนพื้น พิวมันคง เรียบ สะอาด แห้ง และไม่สิ้นเปลืองเสมอ
- ห้ามใช้เครื่องใช้นี้กับตัว ตั้งเวลาต่อพ่วงหรือระบบ รีโมทคอนโทรลที่แยกจากกัน

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ

- ก่อนใช้งานเครื่องใช้นี้ ให้ทำความสะอาดทุกส่วนของเครื่องใช้ก่อน โปรดดูรายละเอียดที่ให้ไว้ในส่วนหัวข้อ "การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา"
- ให้ใช้งานเครื่องใช้นี้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดมาเท่านั้นซึ่งอธิบายไว้ในคู่มือเล่มนี้ ห้ามใช้สารเคมีที่กัดกร่อนหรือไอน้ำกับเครื่องใช้นี้ เตอบนี้มีความประสงค์โดยเฉพาะสำหรับการให้ความร้อนและการปรุงอาหาร ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์หรือในห้องทดลอง
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ของคุณสำหรับการอบแห้งเสื้อผ้าหรือผ้าในห้องครัว
- เครื่องใช้จะมีความร้อนมากในขณะที่ใช้งาน โปรดให้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสกับส่วนที่มีความร้อนภายในเตอบ
- เตอบของคุณไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการอบแห้งสิ่งมีชีวิต
- ห้ามใช้งานเตอบโดยไม่มีอาหารข้างใน
- ให้ใช้กับงานเฉพาะที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานเตอบไมโครเวฟเท่านั้น
- เครื่องครัวสำหรับปรุงอาหารอาจได้รับความร้อนเนื่องจากการถ่ายเทความร้อนจากอาหารที่ร้อนไปยังเครื่องครัว คุณจะต้องสวมถุงมือสำหรับเตอบเพื่อการจับยึดเครื่องครัว
- ต้องตรวจสอบเครื่องครัวเพื่อให้มั่นใจว่าเหมาะสมสำหรับการใช้ในเตอบไมโครเวฟ
- อย่าวางเตอบไว้บนเตาปิ้งขนมปัง หรือเครื่องใช้ที่ก่อให้เกิดความร้อนอื่น ๆ มิเช่นนั้นอาจเกิดความเสียหายและการรับประกันจะสิ้นสุด
- จะต้องไม่วางเตอบไมโครเวฟในตู้ที่ไม่สอดคล้องกับคำแนะนำในการติดตั้ง
- อาจมีไอน้ำออกมาในขณะที่เปิดฝาครอบหรือฟอยล์หลังจากปรุงอาหารแล้ว

- ให้ใช้ถุงมือจับยึดในขณะนำอาหารที่ได้รับความร้อนใด ๆ ออกมา
- เครื่องใช้นี้และพื้นผิวที่เข้าถึงได้ อาจมีความร้อนสูงมากเมื่ออยู่ในระหว่างใช้งาน
- ประตูและแผ่นแก้วด้านนอก อาจมีความร้อนสูงมากเมื่ออยู่ในระหว่างใช้งาน

1.1.1 ความปลอดภัยทางไฟฟ้า

- หากสายไฟได้รับความเสียหาย จะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการหรือบุคคลที่ได้รับการรับรองเพื่อที่จะหลีกเลี่ยงอันตรายได้
- เต้าอบไมโครเวฟของ Beko สอดคล้องกับมาตรฐานด้านความปลอดภัย ดังนั้น ในกรณีมีความเสียหายเกิดขึ้นกับเครื่องใช้หรือสายไฟของมัน ให้ขอรับการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยตัวแทนจำหน่าย ศูนย์บริการ หรือผู้เชี่ยวชาญและตัวแทนบริการที่ได้รับการรับรองเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากอันตรายใด ๆ งานการซ่อมแซมที่ผิดพลาดหรือโดยบุคคลที่ไม่ได้รับการรับรอง อาจมีอันตรายและเป็นสาเหตุในความเสี่ยงต่อผู้ใช้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแหล่งจ่ายไฟหลักของคุณจะต้องสอดคล้องกับข้อมูลที่ให้มาบนแผ่นแสดงพิกัดไฟฟ้าของเครื่องใช้ วิธีเดียวที่จะตัดการเชื่อมต่อเครื่องใช้จากแหล่งจ่ายไฟคือการถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบไฟฟ้า
- ใช้เครื่องใช้นี้พร้อมกับเต้าเสียบที่มีการต่อสายดินเท่านั้น
- ห้ามใช้เครื่องใช้นี้หากสายไฟหรือเครื่องใช้นี้ได้รับความเสียหาย
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้กับสายไฟต่อพ่วง
- ห้ามสัมผัสกับเครื่องใช้หรือปลั๊กไฟของเครื่องใช้ด้วยผ้าเปียก หรือมือเปียก

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ

- ให้อ่างเครื่องใช้นี้ในลักษณะที่สามารถเข้าถึงปลั๊กได้เสมอ
- ป้องกันความเสียหายที่จะเกิดกับสายไฟโดยไม่บิดม้วนบิดงอ หรือให้เสียดสีกับขอบคม เก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวร้อนและเปลวไฟเปิด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอันตรายที่สายไฟที่อาจโดนดึงโดยอุบัติเหตุหรือมีใครบางคนสามารถตัดไฟเมื่อไม่ได้ใช้งานเครื่องใช้
- ให้ถอดปลั๊กไฟของเครื่องออกก่อนทำความสะอาดและเมื่อไม่ได้ใช้งาน
- ห้ามดึงสายไฟของเครื่องใช้เพื่อตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟและห้ามพันสายไฟม้วนรอบเครื่องใช้นี้
- ห้ามนำเครื่องใช้ สายไฟ หรือปลั๊กไฟจุ่มลงในน้ำหรือของเหลวอื่นใด ห้ามจับยึดไว้ให้ผ่านน้ำที่กำลังไหล
- เมื่อให้ความร้อนแก่อาหารในภาชนะบรรจุจากพลาสติกหรือกระดาษ ให้ฝ้าดูเตาอบเสมอเนื่องจากอาจเกิดประกายไฟขึ้นได้
- ให้ถอดสายลวดและ/หรือด้ามจับโลหะของถาดกระดาษหรือพลาสติกออกก่อนวางถาดที่เหมาะสมกับการใช้งานในเตาอบไมโครเวฟเข้าไปในเตาอบ
- หากสังเกตเห็นควัน ให้ปิดเครื่องหรือถอดปลั๊กไฟของเครื่องใช้ออกและปิดประตูไว้เสมอเพื่อให้กำจัดเปลวไฟได้ ๆ
- ห้ามใช้ด้านในของเตาอบสำหรับเก็บสิ่งของใด ๆ ห้ามทิ้งสิ่งของที่เป็นกระดาษ วัสดุปรุงอาหาร หรืออาหารด้านในเตาอบไว้เมื่อไม่ได้ใช้งาน
- ให้หมუნปั่นหรือเขย่าเนื้อสารในขวดนมและขวดอาหารสำหรับการก และต้องตรวจสอบอุณหภูมิก่อนการบริโภค เพื่อหลีกเลี่ยงอาการการลวกไหม้

- เครื่องใช้นี้เป็นอุปกรณ์ ISM กลุ่ม 2 ระดับชั้น B กลุ่ม 2 ประกอบด้วยอุปกรณ์ ISM (อุตสาหกรรม วิทยา ศาสตร์ และการแพทย์) ทั้งหมดที่ซึ่งก่อให้เกิดพลังงานความร้อนที่คลื่นวิทยุอย่างตั้งใจ และ/หรือใช้ในรูปแบบของการแผ่รังสีแม่เหล็กไฟฟ้าสำหรับการเคลื่อนตัวของอนุภาค และการกีดขวางของอนุภาคที่กีดขวาง
- ระดับชั้น B เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานอาศัยบ้านเรือน และสถานที่พักที่เชื่อมต่อกับโดยตรงกับเครือข่ายแหล่งจ่ายไฟแรงดันไฟฟ้าต่ำ
- ประตูหรือพื้นผิวด้านนอกของเครื่องใช้อาจมีความร้อนเมื่ออยู่ในระหว่างการใช้งาน

1.1.2 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

- การให้ความร้อนแก่เครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟอาจเป็นสาเหตุให้เกิดการเดือดโดยการสาดกระจายไปทั่วหลังจากที่นำออกมาจากเตาอบ ดังนั้นพึงระมัดระวังเมื่อคุณจับยึดภาชนะบรรจุ
- ห้ามเผาสิ่งใด ๆ ในเตาอบ น้ำมันร้อนอาจทำความเสียหายให้กับชิ้นส่วนประกอบและวัสดุของเตาอบ และอาจทำให้เกิดผิวหนังไหม้ได้
- อาหารที่ต้องลอกเปลือกที่มีเปลือกหนา เช่น มันฝรั่ง ชูกินี แอปเปิล และเกาลัด
- จะต้องวางเครื่องใช้ให้ด้านหลังหันหน้าเข้าหาผนัง
- ก่อนการเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ยึดแน่นถาดหมุนให้แน่นเพื่อป้องกันความเสียหาย

- ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟสำหรับให้ความร้อนแก๊ซในเปลือก และไขต้มสุกเนื่องจากอาจแตกระเบิดได้ แม้แต่หลังจากที่สิ้นสุดการให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟแล้ว
- ห้ามถอดชิ้นส่วนด้านหลังของเครื่องใช้นี้ออก ซึ่งช่วยให้ระยะป้องกันชั้นต่ำระหว่างผนังของตู้และเครื่องใช้เพื่อให้มีการถ่ายเทอากาศที่จำเป็น

1.2 การใช้งานที่กำหนดไว้

- หากไม่สามารถรักษาสภาพที่สะอาดของเตาอบแล้ว อาจทำให้เกิดการเสื่อมประสิทธิภาพของพื้นผิวที่อาจส่งผลกระทบต่ออายุการใช้งานของเครื่องใช้และผลลัพธ์ที่เป็นไปได้ในการเกิดสภาพการณ์ที่มีอันตราย
- **คำเตือน:** การทำความสะอาดซิลประตู และชิ้นส่วนที่ติดกัน: ใช้น้ำอุ่นผสมสบู่ ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน ห้ามขัดอย่างรุนแรง ห้ามใช้เครื่องขัดโลหะหรือแก้วสำหรับการทำความสะอาด
- **คำเตือน:** หากประตูหรือซิลของประตูได้รับความเสียหาย ห้ามใช้งานเตาอบจนกว่าจะซ่อมแซมโดยบุคคลที่เกี่ยวข้องชาญ
- **คำเตือน:** เป็นสิ่งที่เป็นอันตรายมากสำหรับการให้บุคคลใด ๆ นอกเหนือจากบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญเป็นผู้ดำเนินการให้บริการหรือซ่อมแซมใด ๆ ซึ่งอาจต้องถอดฝาครอบซึ่งป้องกันความเสี่ยงของพลังงานไมโครเวฟออก
- **คำเตือน:** จะต้องไม่ให้ความร้อนแก๊ซของเหลวและอาหารอื่น ๆ ที่อยู่ในภาชนะปิดผนึกเนื่องจากอาจระเบิดได้

- เตารอบจะต้องได้รับการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและขจัดคราบเกาะติดของอาหารที่อยู่ด้านในออกเสมอ
- จะต้องเว้นพื้นที่ว่างอย่างน้อย 20 ซม. เหนือพื้นผิวด้านบนของเตารอบ
- ห้ามใช้เครื่องใช้สำหรับสิ่งใด ๆ ที่นอกเหนือจากวัตถุประสงค์การใช้ที่กำหนดไว้
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้นี้เป็นแหล่งกำเนิดความร้อน
- เตารอบไมโครเวฟนี้มีความประสงค์กำหนดไว้สำหรับการละลายน้ำแข็ง การปรุงอาหาร และการอุ่นอาหารเท่านั้น
- ห้ามปรุงอาหารสุกมากเกินไป มิฉะนั้นอาจเกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่ใช้ไอน้ำช่วยในการทำ ความสะอาดเครื่องใช้

1.3 ความปลอดภัยของเด็ก

- ขอให้พึงระมัดระวังอย่างที่สุดเมื่อใช้งานเครื่องใช้นี้ใกล้กับเด็กเล็กและบุคคลที่มีข้อจำกัดด้านทักษะทางกายภาพ การรับรู้หรือทางจิตใจ
- เครื่องใช้นี้อาจใช้งานโดยเด็กผู้ซึ่งมีอายุอย่างน้อย 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ซึ่งมีทักษะทางกายภาพ การรับรู้หรือทางจิตใจมีข้อบกพร่อง หรือผู้ซึ่งไม่มีประสบการณ์หรือไม่มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้นี้ได้ทราบที่บุคคลเหล่านั้นได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับแจ้งและสร้างความเข้าใจในการใช้งานอย่างปลอดภัยของเครื่องใช้นี้และอันตรายที่อาจมีอยู่ให้เด็กเล็กเล่นกับเครื่องใช้นี้ ขั้นตอนการทำ ความสะอาดและบำรุงรักษาโดยผู้ใช้จะต้องไม่ถูกปฏิบัติโดยเด็กเล็กยกเว้นได้รับการควบคุมโดยผู้ปกครองของพวกเขา

- อันตรายของการหายใจไม่ออก เก็บรักษาวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็ก
- ให้อุณหภูมิเฉพาะให้เด็กเล็กสามารถใช้งานเตาอบโดยไม่มี การควบคุมดูแลเมื่อพวกเขา ได้รับคำแนะนำที่เพียงพอที่เด็ก เหล่านั้นสามารถใช้งานเตาอบ ไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัยและ เข้าใจในอันตรายที่เกิดจากการ ใช้งานที่ไม่ถูกต้องได้
- เนื่องจากมีความร้อนส่วน เกินเกิดขึ้นในการย่างและ โหมดการทำงานผสมผสาน การอนุญาตให้เด็กเล็กได้รับ อนุญาตให้ใช้งานโหมดเหล่านี้ ต้องอยู่ภายใต้การควบคุม ดูแลของผู้ใหญ่เท่านั้น
- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์และสาย ไฟไม่ให้เด็กเล็กอายุต่ำกว่า 8 ปี สามารถเข้าถึงได้
- เครื่องใช้นี้และพื้นผิวที่เข้าถึง ได้อาจมีความร้อนสูงมากเมื่อ อยู่ในระหว่างใช้งาน เก็บรักษา ให้พ้นมือเด็ก
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้ออกแบบมา สำหรับการใช้งานโดยบุคคลใด ๆ (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีทักษะ ทางกายภาพ การรับรู้หรือ ทางจิตใจมีข้อบกพร่อง หรือ ผู้ซึ่งไม่มีประสบการณ์หรือ ไม่มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้นี้ ยกเว้นได้รับการควบคุมดูแล หรือได้รับแจ้งเกี่ยวกับการใช้ งานของเครื่องใช้นี้จากบุคคล ที่ดูแลรับผิดชอบ
- เด็กเล็กจะต้องได้รับการดูแล ควบคุมเพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่ไป เล่นกับเครื่องใช้นี้

• **คำเตือน:** ให้อनुญาเฉพาะให้เด็กเล็กสามารถใช้งานเตาอบ โดยไม่มีการควบคุมดูแลเมื่อพวกเขาได้รับคำแนะนำที่เพียงพอที่เด็กเหล่านั้นสามารถใช้งานเตาอบไมโครเวฟได้อย่างปลอดภัยและเข้าใจในอันตรายที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้องได้

1.4 ความสอดคล้องต่อข้อกำหนด WEEE และการกำจัดขยะของผลิตภัณฑ์



เครื่องใช้ที่ไม่มีวัสดุที่เป็นอันตรายและถูกห้ามตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนด “กฎระเบียบสำหรับการควบคุมดูแลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์” ที่ออกให้โดยกระทรวงสิ่งแวดล้อมและ

การวางแผนสำหรับเมือง สอดคล้องกับข้อกำหนด WEEE ผลิตภัณฑ์นี้ได้ถูกผลิตขึ้นมาด้วยชิ้นส่วนและวัสดุที่มีคุณภาพสูงซึ่งสามารถทำการนำกลับมาใช้ใหม่ได้และเหมาะสำหรับการเข้ากระบวนการนำกลับมาทำใหม่

ดังนั้น อย่ากำจัดผลิตภัณฑ์นี้ไปกับขยะภายในบ้านเมื่อถึงจุดที่หมดอายุการใช้งานแล้วให้นำไปยังจุดรวบรวมขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ สอบถามจากหน่วยงานที่มีอำนาจในท้องถิ่นของคุณสำหรับจุดเก็บรวบรวมขยะดังกล่าว โปรดช่วยกันป้องกันสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติโดยการรีไซเคิลเครื่องใช้ที่ใช้งานแล้ว

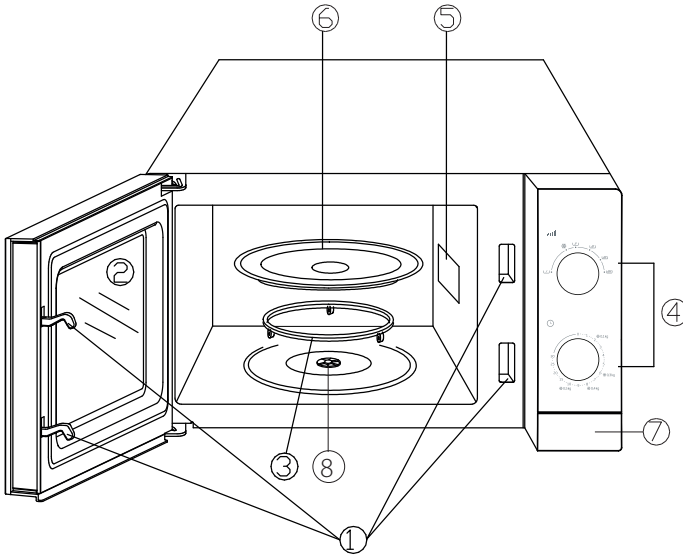
1.5 ข้อมูลด้านบรรจุภัณฑ์



วัสดุบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นี้จะถูกผลิตมาจากวัสดุนำกลับมาทำใหม่ได้ซึ่งเป็นไปตามกฎหมายแห่งชาติของเรา อย่ากำจัดวัสดุบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ไปกับขยะภายในบ้านหรือภาคของเสียอื่นๆ ให้แยกทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ ณ จุดรวมที่กำหนดไว้โดยหน่วยงานที่มีอำนาจดูแลด้านนี้ของท้องถิ่นประเทศนั้น

2

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิคของผลิตภัณฑ์



1. ระบบล็อกประตู
2. แผ่นแก้วประตูหน้า
3. แผ่นรองหมุน
4. แผงควบคุม
5. ตัวนำไมโครเวฟ
6. ถาดแก้วแบบหมุนได้
7. ปุ่มเปิดประตู
8. เพลลา

ความกว้างภายนอก	449 มม.
ความลึกภายนอก	312 มม.
ความสูงภายนอก	262 มม.
ปริมาตรเตาอบ	20 ลิตร
น้ำหนัก	10.5 กก.
แรงดันไฟฟ้าจ่าย เขา	230-240 โวลต์ ~50 เฮิร์ตซ์
พลังงานเอาต์พุต	700 วัตต์
พลังงานทั้งหมด	1200 วัตต์
เวลา	0-30 นาที
สี	สีขาว / สีเงิน

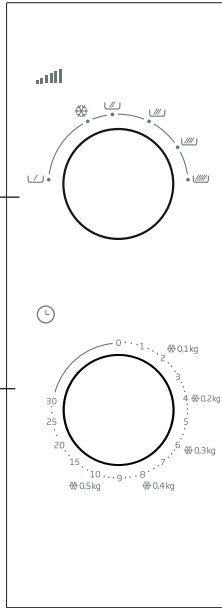
เครื่องหมายต่าง ๆ บนเครื่องใช้หรือคำต่าง ๆ ที่ระบุไว้ในเอกสารอื่น ๆ ที่ให้มากับผลิตภัณฑ์เป็นคำที่ได้มาจากเงื่อนไขในห้องทดลองตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องของ คำเหล่านี้อาจแปรผันโดยขึ้นอยู่กับการใช้งานเครื่องใช้นี้และเงื่อนไขแวดล้อม

3 คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์

แผงควบคุม

ปุ่ม
การตั้งค่า
พลังงาน

ปุ่มตั้งเวลา



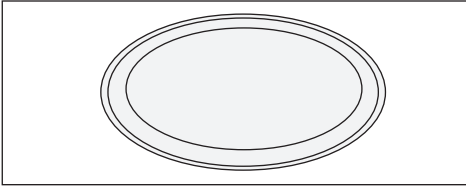
การตั้งค่าพลังงาน

ปุ่มตั้งค่าที่อยู่ส่วนด้านบนของแผงควบคุมจะให้คุณสามารถใช้ระดับพลังงานได้ 9 ระดับ ตารางต่อไปนี้ประกอบด้วยมืออาหารบางอย่าง และระดับพลังงานที่สัมพันธ์กันสำหรับการปรุงอาหารในเตาอบไมโครเวฟ

ระดับพลังงาน	การใช้งาน
สูง 700 วัตต์	<ul style="list-style-type: none"> - ต้มน้ำ - การย่างเนื้อสับละเอียด - การปรุงอาหารเนื้อไก่/ไก่จวง ปลา และผัก - การปรุงอาหารเนื้อที่หั่นบาง ๆ
ปานกลาง-สูง 600 วัตต์	<ul style="list-style-type: none"> - การอุ่นร้อนอาหารทุกชนิดอีกครั้ง - การปรุงเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก - การปรุงเห็ด - การปรุงอาหารที่มีเนยแข็งหรือไข่
ปานกลาง 460 วัตต์	<ul style="list-style-type: none"> - การปรุงขนมเค้กและขนมแบ่งแผ่น - การปรุงไข่ - การปรุงซูปหรือข้าว
ปานกลาง-ต่ำ 350 วัตต์	<ul style="list-style-type: none"> - การหลอมเหลวเนยและชีสโกโก้เล็ด
การละลายน้ำแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> - การหลอมละลายอาหารแช่แข็งทุกชนิด
ต่ำ 120 วัตต์	<ul style="list-style-type: none"> - การทำให้เนยและชีสโกโก้เล็ดอ่อนตัวลง - การทำให้ไอศกรีมอ่อนตัวลง - การทำให้แป้งนวดที่ผสมยีสต์อุ่นขึ้น

อุปกรณ์เสริม

ถาดแก้วแบบหมุนได้

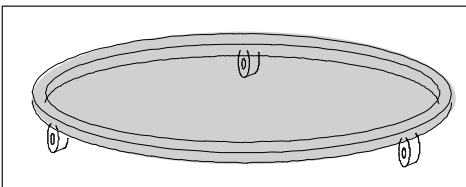


ใช้ถาดแก้วในทุกประเภทการปรุงอาหาร เนื่องจากถาดแก้วจะเก็บรวบรวมน้ำจากเนื้อสัตว์ทั้งหมดและชิ้นเนื้อที่ตกลงมาได้ มีฉะนั้นเนื้อจะหกกระจายในเตาอบและแผง ถาดแก้วสามารถล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจานได้

- วางถาดแก้วไว้บนแผ่นรองหมุน

แผ่นรองหมุน

จะต้องวางแผ่นรองหมุนไว้ด้านล่างของถาดแก้ว ห้ามวางถาดอื่น ๆ นอกเหนือจากถาดแก้วบนแผ่นรองหมุน ทำความสะอาดแผ่นรองหมุนด้วยน้ำอุ่นผสมสบู่อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง แผ่นรองหมุนจะต้องสวมเข้าพอดีกับตำแหน่งของมันอย่างมั่นคง



ข้อได้เปรียบของเตาอบไมโครเวฟ

- เตาอบไมโครเวฟให้ผลดีกว่าในแง่ของเวลา การปรุงอาหาร การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟสามารถใช้เวลาน้อยกว่า 3-4 เท่าเมื่อเปรียบเทียบกับเตาอบทั่วไป นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับความหนา อุณหภูมิ และปริมาณของเนื้อที่จะปรุงอาหารด้วย

เนื้อสัตว์สามารถรักษารสชาติตามธรรมชาติได้อย่างสมบูรณ์แบบเมื่อได้รับการปรุงอาหารโดยมีน้ำของเนื้อในตัวมันเองอยู่โดยใช้เครื่องเทศน้อยหรือไม่ต้องใช้เลยก็ได้

- เตาอบไมโครเวฟจะให้การประหยัดพลังงาน ในระหว่างการปรุงอาหารจะไม่ได้ใช้พลังงาน การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟไม่ต้องมีเวลาการอุ่นร้อนหรือเวลาของการทำให้เย็นตัวลง ดังนั้นจึงไม่สูญเสียพลังงาน เฉพาะเมื่ออาหารเท่านั้นที่ได้รับความร้อนในระหว่างการปรุงอาหาร เนื่องจากในครัวไม่เกิดความร้อนมากขึ้น ดังนั้นบุคคลที่อยู่ในครัวจะไม่รู้สึกอึดอัดไม่สบาย

- การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟยังหมายถึงมีงานที่จะทำความสะอาดน้อยลงด้วย เมื่ออาหารสามารถปรุงและเสิร์ฟได้ในภาชนะบรรจุเดียวกัน เนื่องจากภาชนะบรรจุไม่ได้ถูกให้ความร้อนในระหว่างการปรุงอาหาร เศษอาหารที่หุ้กหรือไหลออกจะไม่ไหม้บนผนังเตาอบ ทำให้ง่ายขึ้นในการทำทำความสะอาดเตาอบ

- ไม่ต้องกังวลเวลาเมื่อคุณลืมละลายน้ำแข็งในอาหาร เตาอบไมโครเวฟสามารถละลายน้ำแข็งในอาหารภายในไม่กี่นาที ทำให้สามารถเริ่มปรุงอาหารได้ทันที

หลักทฤษฎีของการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

แถบแม่กเนตรอนในเตาอบไมโครเวฟจะสร้างคลื่นไมโครเวฟขึ้นมาเมื่อใช้งาน พลังของเตาอบจะสะท้อนพลังงานคลื่นไมโครเวฟโดยตรงไปยังอาหาร การสั่นสะเทือนด้วยความเร็วสูงเกิดขึ้นในโมเลกุลของอาหาร การสั่นสะเทือนเหล่านี้จะสร้างความร้อนที่ต้องการในการปรุงอาหาร หากคุณเปิดประตูเตาอบในระหว่างหรือเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารแล้ว จะมีการแพร่กระจายของคลื่นไมโครเวฟและกระบวนการปรุงอาหารจะหยุด

นี่เป็นหลักความปลอดภัยสำหรับคุณ พื้นผิวของเนื้อวัวหรือเนื้อไก่จะไม่ไหม้เป็นสีน้ำตาลในการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟแบบที่เป็นในเตาอบทั่วไป แต่ด้านในและด้านนอกของอาหารจะปรุงสุกอย่างสม่ำเสมอ

ภาชนะบรรจุสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ใช้ภาชนะบรรจุแบบกลมสำหรับการปรุงอาหาร แทนการใช้ทรงรีหรือทรงสี่เหลี่ยม มีฉะนั้นแล้วอาหารที่คงเหลือบริเวณขอบจะได้รับผลกระทบมากกว่าโดยคลื่นไมโครเวฟและขอบอาหารจะสุกเกินไป

- คลื่นไมโครเวฟสามารถทะลุผ่านสารใด ๆ ได้ เช่น กระจก พลาสติก แก้ว และเซรามิกโดยไม่ก่อให้เกิดความร้อน ภาชนะบรรจุสำหรับการปรุงอาหารทำจากวัสดุเหล่านี้สามารถใช้งานได้ อย่างเหมาะสมในการปรุงอาหารบางกรณี

- คุณสามารถใช้วิธีการต่อไปนี้ในการตรวจสอบว่าภาชนะบรรจุที่คุณจะใช้เหมาะสมกับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟหรือไม่

วางภาชนะเปล่ากับน้ำในแก้วไวบนถาดแก้วในเตาอบไมโครเวฟและเลือกใช้ระดับพลังงานสูงสุดเป็นเวลา 60 วินาที ภาชนะบรรจุที่ร้อนมากเกินไปหลังจากกระบวนการนี้ไม่ควรนำมาใช้งาน

ภาชนะบรรจุจากโลหะ - พอยล์

ภาชนะบรรจุจากโลหะจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟออกจากอาหาร ดังนั้น ไม่ควรใช้ พอยล์อลูมิเนียมในขนาดชิ้นหรือแผ่นเล็ก ๆ สามารถใช้เพื่อปิดคลุมส่วนปีกหรือส่วนขา หรือส่วนที่เหลือออกจากขอบ เช่น ส่วนยื่นบาง ๆ ของข้อต่อของสัตว์ปีก

ถาดปรุงอาหารแบบแบนที่มีความลึกที่ขอบน้อยกว่า 1.5 ซม. สามารถใช้ได้ อย่างไรก็ตาม ในกรณีดังกล่าวสามารถใช้กระดาษน้ำมันหรือวัสดุหุ้มแบบยืดหดมาแทนได้

ภาชนะบรรจุจากแก้ว

ภาชนะบรรจุจากแก้วบางมาก ๆ และคริสตัลที่มีเนื้อตะกั่วไม่ควรนำมาใช้งาน

ภาชนะบรรจุจากพลาสติก - ถุง

ภาชนะบรรจุจากเมลามีนและฟากรอบรวมไปถึงถุงที่ใช้สำหรับการแช่แข็งหรือการถนอมอาหาร ไม่ควรนำมาใช้งาน

กระดาษ

ไม่มีชนิดของกระดาษที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารที่ใช้เวลานานในเตาอบไมโครเวฟ นั่นจะทำให้กระดาษติดไฟได้

ภาชนะบรรจุจากไม้หรือเครื่องสาน

ไม่ควรใช้ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ที่ทำจากไม้ เนื่องจากพลังงานไมโครเวฟจะทำให้ไม้แห้งและสุกได้

การวางอาหาร

- คุณจะได้รับผลลัพธ์ที่ดีที่สุดหากวางอาหารกระจายทั่วทั้งแผ่นรอง ลักษณะดังกล่าวสามารถทำให้สำเร็จได้หลายวิธีเพื่อให้ได้รับผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
- หากคุณจะปรุงอาหารประเภทเดียวกันหลายชิ้นเกินไป (เช่น มันฝรั่งพร้อมเปลือก) ให้วางลงไปบนลักษณะเป็นวงกลม
- เมื่อทำการปรุงอาหารที่มีรูปร่างและความหนาต่างกัน ให้วางส่วนที่เล็กที่สุดและบางที่สุดเข้าไปตรงกลางของภาชนะบรรจุ ลักษณะนั้นคุณจะได้ชิ้นเหล่านั้นสุกเป็นชิ้นสุดท้าย
- วางอาหารที่มีรูปร่างไม่สมมาตร เช่น ปลา ในลักษณะที่ส่วนหางจะอยู่ตรงกลางของภาชนะบรรจุ
- เมื่อทำการจัดเก็บอาหารในตู้เย็นหรือให้ความร้อนแก่อาหาร ให้วางชิ้นที่หนาและแบนออกมาด้านนอก และส่วนที่บางและไม่แบนเข้าไป
- วางชิ้นเนื้อที่หันบางข้างบนของชิ้นอื่น ๆ เรื่อย ๆ
- อย่าวางชิ้นเนื้อที่หันหนา เช่น ไส้กรอก และเนื้อสับ ไว้ใกล้กัน
- ให้ความร้อนแก่อาหารเหลวและซอสในภาชนะที่แยกกัน ควรใช้ภาชนะบรรจุที่แคบและยาวไปจนถึงกวางและยาว อย่าใส่อาหารเข้าไปมากกว่า 2/3 -ของภาชนะบรรจุเมื่อให้ความร้อนแก่อาหารเหลว ซอส หรือซุปล
- หากคุณปรุงอาหารปลาทั้งตัว ให้หันเป็นชิ้น คุณจะสามารถป้องกันผิวหนังของปลาไหม้ได้
- ปิดคลุมส่วนหัวและส่วนหางของปลาด้วยฟอยล์อลูมิเนียมเพื่อป้องกันการสุกเกินไป
- หากคุณใช้ฟิล์มห่อแบบยึดหดได้ ถุง หรือกระดาษน้ำมัน ให้เจาะรูหรือให้มีช่องเปิดไว้เพื่อที่จะให้น้ำออกมาได้

- อาหารที่มีชิ้นขนาดเล็กจะปรุงสุกเร็วกว่าอาหารที่มีชิ้นขนาดใหญ่และชิ้นที่มีรูปร่างปกติ จะปรุงได้สุกเร็วกว่าชิ้นที่มีรูปร่างไม่ปกติ หันอาหารเป็นขนาดเท่ากันและสม่ำเสมอเพื่อปรุงอาหารได้ในวิธีที่เหมาะสมที่สุดได้

ข้อแนะนำเสริม

การละลายน้ำแข็ง:

- รูปร่างของบรรจุภัณฑ์อาจทำให้เวลาของการละลายน้ำแข็งเปลี่ยนแปลงได้ บรรจุภัณฑ์ที่ทรงสี่เหลี่ยมที่ตันจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่าภาชนะบรรจุที่ลึก
- ให้แยกชิ้นต่าง ๆ ออกจากกันเมื่อทำการละลายน้ำแข็งด้วยกัน มันจะทำให้ชิ้นอื่น ๆ ได้รับารละลายน้ำแข็งได้ง่ายขึ้น
- ปิดคลุมส่วนของอาหารที่เริ่มให้ความร้อนด้วยฟอยล์ชิ้นขนาดเล็ก สามารถใช้ไม้จิ้มฟันจัดตำแหน่งฟอยล์ให้เข้าที่

ปริมาณของอาหาร

ยิ่งคุณปรุงปริมาณอาหารมากขึ้นก็จะใช้เวลามากขึ้น หากเพิ่มปริมาณอาหารเป็นสองเท่าเวลาที่จะเพิ่มเป็นสองเท่าด้วย

ปริมาณความชื้น

เวลาสำหรับการปรุงอาหารจะเปลี่ยนแปลงโดยขึ้นอยู่กับปริมาณของน้ำของเนื้ออาหาร เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟมีความไวต่อความชื้น อาหารที่มีน้ำในเนื้อตามธรรมชาติ (ผัก ปลา และสัตว์ปีก) จะปรุงสุกได้อย่างรวดเร็วและอย่างง่ายดาย แนะนำให้เพิ่มน้ำเข้าไปเมื่อทำการปรุงอาหารแห้ง เช่น ข้าว และถั่ว ในไมโครเวฟ

การควบคุมแน่นเป็นหยดน้ำ

ในบางครั้งความชื้นในอาหารอาจเป็นสาเหตุของการควบคุมแน่นเป็นหยดน้ำในเตาอบในระหว่างปรุงอาหาร นี่เป็นสิ่งที่ปกติ โดยทั่วไป อาหารที่ปิดคลุมไว้จะทำให้เกิดการควบคุมแน่นเป็นหยดน้ำน้อย

น้ำตา

ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟเมื่อทำการปรุงอาหาร เช่น พุดดิ้งหรือคาร์ต ซึ่งมีน้ำตาลหรือเนยมากเกินไป หากใช้เวลามากกว่าที่แนะนำ คุณอาจทำให้อาหารไหม้หรือแม้กระทั่งได้รับความเสียหาย

การลดแรงดันในอาหาร

รายการอาหารมากมายมีการปกคลุมด้วยผิวหนังหรือเปลือก อาหารเหล่านั้นอาจจะแตกตัวเนื่องจากแรงดันที่เกิดขึ้นในระหว่างการปรุงอาหารได้ สำหรับการหลีกเลี่ยงปัญหานี้ ให้ใช้มีดหรือส้อมเจาะเปลือกหรือผิวหนังเป็นรู จะต้องใช้กระบวนการนี้กับมันฝรั่ง ตับไก่ ไข่แดง ไข่กรอก และผลไม้บางชนิด

การผสมและการพลิกอาหารในระหว่างการปรุงอาหาร

การผสมและการพลิกอาหารเป็นสิ่งสำคัญในแง่ของการปรุงอาหารให้สุกทุกส่วนอย่างสม่ำเสมอ

ระยะเวลาการปรุงอาหารที่ต่างกัน

ให้เริ่มต้นด้วยการพยายามใช้ระยะเวลาการปรุงอาหารต่ำสุดเสมอและตรวจสอบว่าอาหารปรุงสุกหรือไม่ ระยะเวลาการปรุงอาหารในคู่มือผู้ใช้เล่มนี้เป็นค่าโดยประมาณเท่านั้น ระยะเวลาการปรุงอาหารอาจแปรผันโดยขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่างของอาหารและภาชนะบรรจุ

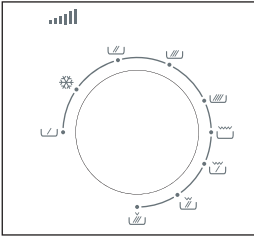
ระยะเวลาการรอ

ให้รักษาระยะเวลาการรอคอยระยะหนึ่งเสมอหลังจากนำอาหารออกมาจากเตาอบ การทิ้งอาหารไว้ระยะเวลาหนึ่งหลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว การปรุงอาหารและการอุ่นร้อนอีกครั้งจะให้ผลลัพธ์ที่ดีกว่าเสมอ เนื่องจากความร้อนของอาหารจะแพร่กระจายออกอย่างดี ในเตาอบไมโครเวฟ อาหารจะยังคงถูกปรุงสุกต่อไปอีกเป็นระยะเวลานาน แม้ว่าจะปิดเครื่องของเตาอบแล้วก็ตาม การปรุงอาหารที่ดำเนินต่อไปไม่ใช่เพราะเตาอบไมโครเวฟ แต่เนื่องจากพลังงานภายในของอาหารเอง ระยะเวลาการรอคอยอาจเปลี่ยนแปลงโดยขึ้นอยู่กับรายการมื้ออาหารที่ปรุง ในบางกรณี ระยะเวลาดังกล่าวนี้จะมีระยะสั้น เนื่องจากยังมีระยะเวลาที่คุณใช้ในการนำอาหารออกมาจากเตาอบและย้ายไปใส่จานเสิร์ฟด้วย ระยะเวลานี้อาจนานถึง 10 นาทีสำหรับอาหารขนาดใหญ่

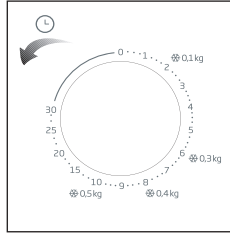
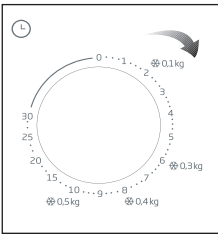
4 การใช้งานผลิตภัณฑ์ของคุณ

การใช้งานเตาอบของคุณ

1. ให้เสียบปลั๊กไฟของเตาอบเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินเสมอ
2. เปิดประตูด้านหน้า



3. วางอาหารหรือถาดรองอาหารบนถาดหมุนในเตาอบ



















4. หมุนปุ่มตั้งเวลาไปตามเข็มนาฬิกาเพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ ให้ปรับเลยตำแหน่งเวลาที่ต้องการไปเล็กน้อยเพื่อให้ได้เวลาที่ถูกต้อง จากนั้นกลับไปตำแหน่งเวลาที่ต้องการได้
5. ปิดประตูด้านหน้าของเตาอบให้แน่น ไฟสถานะของเตาอบจะสว่างขึ้นและเตาอบจะเริ่มทำงาน เตาอบจะไม่เริ่มทำงานหากประตูไม้ได้ปิดแน่น
6. การเปิดประตูเป็นครั้งคราวเพื่อผสมอาหารเข้าไปหรือตรวจสอบสภาพอาหารอาจจะไปรบกวนกระบวนการปรุงอาหาร กระบวนการปรุงอาหารและการตั้งเวลาจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตูด้านหน้าและจะกลับมาทำงานต่อเมื่อประตูด้านหน้าปิดอีกครั้ง

7. คุณสามารถหยุดเตาอบได้โดยการเปิดประตูหน้าในระหว่างการปรุงอาหาร อย่าลืมตั้งเวลาที่ตำแหน่ง (0) หากคุณไม่ต้องการทำการปรุงอาหารต่อ
8. เสียงสัญญาณจะทำงานเมื่อสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ ไฟสถานะของเตาอบจะดับลงและการปรุงอาหารสิ้นสุดโดยอัตโนมัติ





















ตารางการปรุงอาหาร

เนื่องจากคุณสมบัติการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟจะมีระยะเวลารอคอยอาหารระยะหนึ่งหลังจากสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหารแล้ว ระยะเวลาดังกล่าวนี้อยู่ที่ 5-10 นาทีสำหรับเนื้อและที่ 2-3 นาทีสำหรับผัก

อาหาร	ระดับพลังงาน	เวลาการปรุงอาหาร
เนื้อสัตว์		
เนื้อวัวสับละเอียด	()	3-5 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
ลูกชิ้น	()	9-12 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
แฮมเบอร์เกอร์	()	4-5 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
สเต็ก (3 ชั้นขนาดความหนา 0.5 ซม.)	()	1.5-2.5 นาที
ขาน้ำหรือไหลย่างของแกะ	() - ()	8-10 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
เนื้อวัว ขอบย่าง	() - ()	9-10 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
เนื้อก้อนของแกะ/วัว (3-4 ชั้น)	()	~ 6-8 นาที
สัตว์ปีก		
ชิ้นเนื้อไก่ (อก 1 ชั้น)	()	2-3.5 นาที
ชิ้นเนื้อไก่ (น่อง 1 ชั้น)	()	1.5-2.5 นาที
ไก่ทั้งตัว	()	9-10 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
อาหารหม้อตุ๋น (สำหรับ 1 คน)	()	1.5-3.5 นาที
อกไก่จวง	()	8-9 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
ปลาและอาหารทะเล		
เนื้อไม่มีกระดูก/หั่นแล้ว (170-230 ก.)	()	1.5-2.5 นาที
ปลาทั้งตัว	()	7-9 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.

- เวลาสำหรับการปรุงอาหารในตารางนี้ให้ไว้เพื่อเป็นข้อมูลเท่านั้น คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาการปรุงอาหารได้ตามความชื่นชอบในรสลิ้นของคุณ
- ค่าในตารางได้มาจากในห้องทดลอง คุณสามารถค้นหารสชาติที่เหมาะสมกับรสลิ้นของคุณและนิสัยในการปรุงอาหารของคุณ โดยการเปลี่ยนแปลงเวลาได้

ตารางการปรุงอาหาร

อาหาร	ระดับพลังงาน	เวลาการปรุงอาหาร
ไข่และเนยแข็ง		
ไข่ทอด	()	1-2 นาทีต่อไข่หนึ่งฟอง
ไข่คน	()	45/-90 วินาทีเพื่อหลอมเนยแข็ง จากนั้นใช้เวลา 1-2 นาทีต่อไข่หนึ่งฟอง
ของหวานที่มีไข่ (คัสตาร์ดคาราเมล) 20x20 ซม.	()	15-19 นาที
ผัก		
ผัก (1 คน)	()	1.5-3 นาที
ถั่วเขียว	()	~ 500 ก. 8-12 นาที
กะหล่ำปลี (หั่นใหม่สด)	()	6-8 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
แครอท (หั่นใหม่สด)	()	3-6 นาทีสำหรับ ~ 200 ก.
ข้าวโพด (2 ชั้นใหม่สด)	()	5-9 นาที
เห็ด (หั่นใหม่สด)	()	2-3 นาทีสำหรับ ~ 230 ก.
มันฝรั่ง (4 ชั้น, 170-230 ก. ต่อชั้น)	()	10-15 นาที
ผักขม (สด, ใบผัก)	()	5-8 นาทีสำหรับ ~ 500 ก.
เมล็ดธัญพืช		
1/2 ข้าวโอ๊ตแบบปรุงเร็ว (น้ำ: 1 ถ้วย)	()	1-2 นาที
1/2 ข้าวโอ๊ตแบบปรุงช้า (น้ำ: 1 ถ้วย)	()	2-4 นาที
1/2 อาหารบดจากข้าวโพด (น้ำ: 2 ถ้วย)	()	2-3 นาที
เค้ก		
เค้กแครอท	()	9-12 นาที
เค้กธรรมดาหรือเค้กช็อกโกแลต (ในภาชนะกลม)	()	5-6 นาที
เค้กกลม	()	5-5.5 นาที
เค้กขนาดเล็กในแบบพิมพ์	()	2-2.5 นาที
คุกกี้ (ภาชนะบรรจุทรงสี่เหลี่ยม)	()	3-6 นาที
ซูป/เครื่องดื่ม		
สำหรับ 1 คน	()	2-3 นาที

การละลายน้ำแข็ง

การละลายน้ำแข็งในอาหารภายในเวลาอันสั้น เป็นหนึ่งในข้อได้เปรียบที่ดีที่สุดของเตาอบไมโครเวฟ อันดับแรกให้แกะลวดโลหะยึดออกจากถาดอาหารแช่แข็งก่อนและปิดผนึกใหม่ด้วยการบิดเกลียวหรือใช้หนังยาง ให้เปิดบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุเช่น แผ่นกระดาษแข็งก่อนวางเข้าไปในเตาอบ ตัดหรือเจาะถาดพลาสติกหรือบรรจุภัณฑ์พลาสติก หากอาหารอยู่ในบรรจุภัณฑ์พอยล์ ให้แกะพอยล์ออกและวางอาหารเข้าไปในภาชนะที่เหมาะสม (หากอาหารแช่แข็งมีเปลือก ให้ปอกเปลือกออก) ดึงยึดหยุนถาดพลาสติกบนอาหาร เพื่อให้ได้รับการละลายน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ (ในขณะที่ทำการละลายน้ำแข็งของเนื้อชิ้นขนาดใหญ่ อย่างลิมปิดคลุมส่วนที่บางของสัตว์ปีกเพื่อให้การให้ความร้อนช้าลง) หากไม่แล้ว ส่วนอื่น ๆ จะแห้งสนิทหรือเริ่มสุก)








ให้รักษาการละลายน้ำแข็งในระยะเวลาสั้น ๆ เสมอ หากด้านในของอาหารที่ละลายน้ำแข็งยังมีน้ำแข็งอยู่ ให้วางกลับเข้าไปในเตาอบไมโครเวฟเพื่อละลายน้ำแข็งอีก นอกจากนี้ โปรดให้เวลาระยะหนึ่งสำหรับการปรับสภาพในระหว่างการละลายน้ำแข็ง เนื่องจากการละลายน้ำแข็งจะดำเนินต่อเนื่องในระหว่างการปรับสภาพ ระยะเวลาของการละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับระดับการแข็งตัวของอาหาร หากเป็นไปได้ ให้พลิกหรือนำออกมาบางส่วนของอาหารในระหว่างการละลายน้ำแข็งหรือการปรับสภาพ ตารางการละลายน้ำแข็งประกอบด้วยค่าโดยประมาณเพื่อช่วยแนะนำให้คุณ

ตารางการละลายน้ำแข็ง

กรุณาอ่านข้อมูลต่อไปนี้เกี่ยวกับการละลายน้ำแข็ง

อาหาร	เวลาที่แนะนำ	กก.
ไส้กรอก	5-6 นาที	500 ก.
เนื้อสับละเอียด	8-10 นาที	500 ก.
โต	8-12 นาที	1 กก.
ตับ	6-7 นาที	500 ก.
สันเนื้อแกะ	15-20 นาที	1.5-2 กก.
ต้นขา	20-25 นาที	1.5-2 กก.
ก้อนเนื้อสี่เหลี่ยม	7-8 นาที	500 ก.
เนื้อวัวแบบไม่มีกระดูก	10-12 นาที	1 กก.
เนื้อวัวหันบาง	9-10 นาที	500 ก.
เนื้อสับละเอียด (เนื้อวัว)	4-5 นาที	500 ก.
สเต็กเนื้อวัว	6-8 นาที	500 ก.
ขาหรือไหล่ย่างของแกะ	28-30 นาที	2-2.3 กก.
ไก่ทั้งตัว	26-30 นาที	1.2-1.5 กก.
ชิ้นเนื้อไก่	14-17 นาที	1.2-1.5 กก.
อกไก่ (มีกระดูก)	10-14 นาที	1-1.5 กก.
ชิ้นเนื้อไก่ (น่อง)	9-10 นาที	500 ก.
ชิ้นเนื้อไก่ (ปีก)	8-12 นาที	700 ก.
ชิ้นเนื้อไก่จวง	14-16 นาที	1-1.5 กก.
อกไก่จวง (มีกระดูก)	18-22 นาที	2-2.5 กก.

ตารางการให้ความร้อน

	อาหาร	ระดับพลังงาน	เวลาการปรุงอาหาร
1 ส่วน	1 แผ่น	()	2-3 นาที
1-2 ส่วน	อาหารหลักที่มีซอส	()	7-9 นาที
2-4 ส่วน	แผ่นเนื้อหนา เช่น แฮมเบอร์เกอร์ แผ่นลูกชิ้นกลม	()	3-5 นาที
2-3 ส่วน	แผ่นเนื้อบาง เช่น เนื้อไม่มีกระดูกทำสเต็ก	()	2-3 นาที
2-3	ชิ้นเนื้อไก่	()	3-4 นาที
2 ส่วน	อาหารหม้อตุ๋น	()	9-12 นาที
2 ส่วน	พิซซ่า	()	3-4 นาที
1-2	ข้าวโพด	()	3-4 นาที
2-3	คุกกี้	()	45-60 วินาที
1	พายทั้งแผ่น	()	3-7 นาที
1-2 แผ่นหั่น	พาย	()	1-2 นาที
3-4	ไส้กรอก	()	1-2 นาที
4	อีตด็อก	()	1-2 นาที

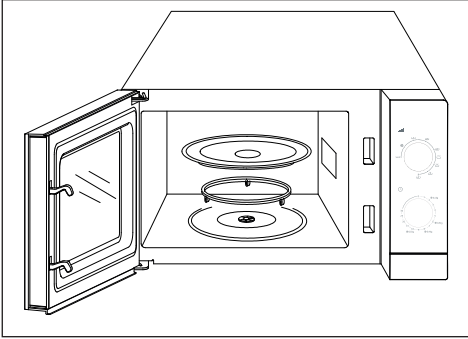
การให้ความร้อน

คุณสามารถอุ่นร้อนอาหารเหลือหรืออาหารที่ปรุงแล้วได้อย่างรวดเร็วและอย่างมีประสิทธิภาพโดยไม่สูญเสียความสดและรสชาติอาหาร

ในระหว่างการให้ความร้อน ให้ปิดคลุมอาหารด้วยฝาครอบหรือห่อหุ้มพลาสติกที่เหมาะสมสำหรับเตาอบไมโครเวฟเพื่อที่จะป้องกันความชื้น การปิดคลุมอาหารจะช่วยป้องกันความร้อนและเร่งความเร็วของกระบวนการให้ความร้อน นอกจากนี้ยังหลีกเลี่ยงการกระจายได้ด้วย ห่อหุ้มเช่นวิชและคุกกี้ในแผ่นกระดาษเพื่อที่จะให้เกิดการดูดซับความชื้นและป้องกันไม่ให้เหนียวเหนียว

วางอาหารให้กระจายทั่วในภาชนะบรรจุแบบหลุมลึก อาจจำเป็นต้องผสมหรือพลิกอาหารเป็นครั้งคราวเพื่อให้ความร้อนแก่อาหาร

5 การทำความสะอาดและดูแลรักษา



- ให้ถอดปลั๊กออกก่อนการทำความสะอาด
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่ขัดสี แปรung เหล็ก ฟาเซ็ดที่หยาบ หรือสารเคมีที่ขัดสี เช่น ซัลเฟอร์ หรือคลอโรฟอกซ์ ส่วนใด ๆ ของเตาอบไมโครเวฟของคุณ

พื้นผิวด้านนอก

- สำหรับการทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกของเตาอบ อันดับแรกให้เช็ดด้วยผ้านุ่มที่ชุบน้ำอุ่นผสมสบู่ จากนั้นเช็ดให้แห้งอีกครั้งด้วยผ้านุ่ม
- ห้ามใช้น้ำฉีดเข้าไปในช่องระบายอากาศเพื่อป้องกันความเสียหายต่อชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวด้านในเตาอบ ทำความสะอาดแผงควบคุมของเตาอบไมโครเวฟด้วยผ้านุ่มชุบน้ำบิดหมาด ๆ เท่านั้น
- ห้ามใช้สเปรย์พ่นทำความสะอาดหรือใช้น้ำผสมสบู่มากเกินไป เนื่องจากอาจทำให้เกิดปัญหาในกลไกการควบคุม

พื้นผิวด้านใน

สำหรับการทำความสะอาดพื้นผิวด้านในของเตาอบ:

- สำหรับการขัดคราบฟุ้งแบบให้บางลง ให้ใช้น้ำหนึ่งแก้วและต้มน้ำ 2-3 นาที
- ทำความสะอาดพื้นผิวด้านในและเพดานด้วยผ้านุ่มและจุ่มน้ำสบู่ และทำความสะอาดอีกครั้งด้วยผ้านุ่ม
- สำหรับการขจัดกลิ่นด้านในของเตาอบ ให้เช็ดด้วยน้ำที่ผสมน้ำมะนาวสองสามช้อนโต๊ะเป็นเวลาไม่กี่นาที
- สำหรับการทำความสะอาดฐานด้านในของเตาอบ ให้ถอดถาดแก้วแบบหมุนได้และแผ่นรองหมุนออกมา ล้างถาดแก้วที่หมุนได้และแผ่นรองหมุนในน้ำผสมสบู่ จากนั้น ล้างน้ำและทำความสะอาด
- ก่อนการใช้งานเตาอบ ให้ติดตั้งแผ่นรองหมุนและถาดแก้วให้เข้าที่มั่นคง
- เมื่อทำความสะอาดพื้นผิวด้านในของประตูเตาอบ ให้ใช้ฟองน้ำหรือผ้าที่อ่อนนุ่มไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

การขนส่งเคลื่อนย้าย

- ถอดปลั๊กไฟของเตาอบ
- บรรจุถาดแก้วในลักษณะที่ป้องกันการแตกและการเคลื่อนไหวภายในเตาอบ ขนส่งโดยแยกจากกันหากจำเป็น
- พันเทปประตูด้านหน้าเข้ากับตัวเครื่อง
- ป้องกันการกระแทกที่แผ่นแก้วด้านหน้า ประตู และแผงควบคุม
- ขนส่งผลิตภัณฑ์โดยวางในตำแหน่งปกติ อย่าวางเอาด้านข้างหรือด้านหลังขึ้น

