

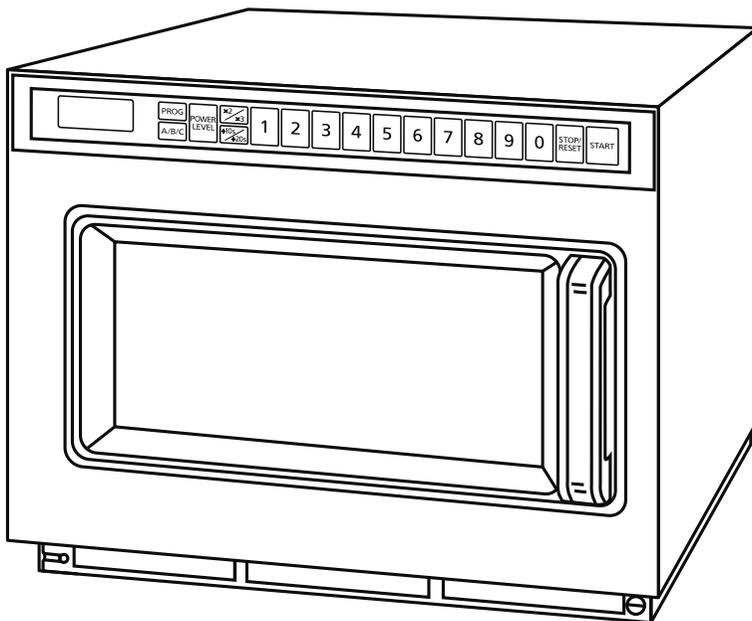
Panasonic®

Operating Instructions

For Commercial Use

Models No. **NE-1753/NE-1353**

Microwave Ovens



NE-1753

Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Index

	Page
Important Safety Instructions	3
Before Use	6
Definitions and Feature Explanations	7
Outline Diagram	8
How to Operate	9
A. Manual Single Stage Heating	9
B. Manual 2 to 5 Stage Heating	10
C. Programming Memory Pads for Single Stage Heating	11
D. Programming Memory Pads for 2 to 5 Stage Heating	12
E. Memory Pad Heating	12
F. Programming Double/Triple Quantity Pad (Only for NE-1753)	13
G. Memory Pad Heating for Double/Triple Quantity Heating (Only for NE-1753)	14
H. +10s/+20s Pad Heating (Only for NE-1753)	14
I. To Read the Cycle Counter	15
J. To Activate Program Lock	15
K. To Deactivate Program Lock	15
L. To Read Program List	16
M. To Select Beep Tone Options	17
N. Procedure to Program the Air Filter	18
O. Oven Lamp	19
Before Cooking	21
Heating and Defrosting Time Charts	22
Appetizers	23
Baked Goods and Desserts	24
Breakfast	25
Casseroles	26
Fish and Seafood	27
Gravies, Sauces, and Soups	28
Plated Meat and Poultry Entrees	29
Rice and Pasta	30
Sandwiches	31
Vegetables	32
Care of Your Microwave Oven	33
Explanation of Self Diagnostics Failure Code	34
Installation Instructions for Stacking	34
Technical Specifications	35

Important Safety Instructions

INSTALLATION

EARTHING

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED. When an outlet is not earthed, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly earthed outlet.

VOLTAGE AND POWER WARNING

The voltage used must be the same as specified on the microwave oven. Using a higher voltage than that which is specified is dangerous, and may result in a fire or other type of accident causing damage.

PLACEMENT OF THE OVEN

Locate the oven on a surface which is flat and stable. Do not place the oven in a hot or damp place; e.g. near a gas or electric range. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40°C (104°F) and/or the humidity is more than 85%. Free airflow around the oven is important.

There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the microwave oven is too close to a radio or TV. For safe and efficient operation, the oven must have sufficient air flow to the air vents i.e. 5 cm (2 inches) at the side and rear; 20 cm (8 inches) at the top.

Do not install appliances at higher than 1.6 m and also, less than 0.8 m.

Oven must be placed for easy access to control panel and door and also, for disconnect power or shut off power by fuse or circuit breaker.

CAUTION

REMOVAL OF PROTECTIVE FILM

A protective film is used to prevent scratching of the outer case during transportation. Peel this film off before installation or use.

DO NOT TURN ON THE OVEN WHEN IT IS EMPTY.

In order to maintain the high quality of the magnetron tubes and other components, you are requested not to turn the oven on with no food inside.

DO NOT OPEN THE CABINET.

High voltages are present inside the cabinet. Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel.

DO NOT BLOCK THE AIR VENTS.

This microwave oven requires free airflow in the back for maximum cooling efficiency. You should keep the air vents clear while cooking.

DO NOT DRY CLOTHES IN THE OVEN.

Do not dry clothes in the microwave oven since there is a possibility of the clothes burning if left in the oven for too long of a time.

ATTACH CAUTION LABEL.

If caution label is enclosed with your oven, a suitable caution label must be attached before using. Please select appropriate label provided and attach to top of appliance.

Important Safety Instructions

WARNING

- WARNING** — To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy:
Read all instructions before using microwave oven.
- Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
- Do not operate this microwave oven, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not use outdoors.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off at the wall switch, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- The appliance should not be operated without food in the oven, operation in this manner being likely to damage the appliance.
- Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
- Do NOT use this oven to heat chemicals or other non-food products. Do NOT clean this oven with any product that is labeled as containing corrosive chemicals. The heating of corrosive chemicals in this oven may cause microwave radiation leaks.
- Do not use your oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the correct canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
- Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
- Potatoes, apples, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.
- DO NOT USE A CONVENTIONAL MEAT THERMOMETER IN THE MICROWAVE OVEN.** To check the degree of cooking of roasts and poultry use a **MICROWAVE THERMOMETER**. Alternatively, a conventional meat thermometer may be used after the food is removed from the oven. If undercooked, return meat or poultry to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. It is important to ensure that meat and poultry are thoroughly cooked.
- Extreme care should be taken when cooking popcorn in a microwave oven. Cook for minimum time as recommended by manufacturer. Use the directions suitable for the wattage of your microwave oven. **NEVER** leave oven unattached when popping popcorn.
- When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked.
- The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
- WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Before use, the user should check that utensils are suitable for use in the microwave ovens.

23. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
 - a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - b) Do not overheat.
 - c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
 - d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
24. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
25. **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
26. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
27. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
28. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
29. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
30. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
31. The appliance should not be cleaned with a water jet.
32. There is possibility of danger due to electromagnetic fields, and persons with heart pacemakers are advised to move away from areas with electromagnetic fields. In this case, take note of the instructions provided by the manufacturer.
33. If this product is not going to be used, do not keep items inside. Doing so may result in danger to the surroundings if the switch is accidentally tuned on. If electronic components become damaged, the plug cannot be removed, or the switch of this product other than isolated devices on the same wiring circuit cannot be turned off.
34. Do not use re-cycled paper products, as they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used, unless packaging states they are specifically designed for microwave use.
35. The appliance shall be disconnected from its power supply during service and whilst replacing parts. Following the removal of the supply plug, the plug should remain visible to the service operator to ensure that inadvertent reconnection is avoided.
36. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
37. Do not use metal ware, ceramics trimmed with gold or silver, or any container with a metal content.

Before Use

Cookware

1. Heat-proof glassware, such as Pyroceram and Pyrex, is best suited for use in the Microwave Oven.
2. If “arcing” should occur, check the cookware carefully again for metal.
3. You may use ordinary glassware, chinaware, plastic-ware and paper-ware, when cooking food that requires a low temperature. Using this type of cookware for high temperature cooking may cause cracking or warping.
4. You can cook steamed vegetables in special “see-through” wrapping film, such as Saran Wrap, or wax paper.
Do not cook in a plastic bag.

CAUTION

Do not use METAL UTENSILS in this oven.

Defrosting Frozen Food

1. If you try to completely defrost frozen food in the Microwave Oven, uneven defrosting may occur due to the differences in the thickness and shape of the food. Drippings may also result, and sometimes a part of the food cooks although other parts still remain frozen. In actual usage of frozen food, you should not normally defrost them 100%, 70% defrosting in the Microwave Oven is ideal and helpful for the next cooking operation.
2. To defrost evenly, turn the food 180°, or turn it over during defrosting.
3. To defrost fatty meat, heat it in the Microwave Oven for a short time and leave it to stand at room temperature, or heat it intermittently until defrosted.
4. When you defrost a whole chicken, or any frozen food of irregular shape, wrap legs or thin parts with aluminum foil. Otherwise thin parts will be defrosted faster and sometimes cooked before other parts have properly defrosted. For big pieces of meat, wrap the sides with aluminum foil so that they will be uniformly thawed by vertical microwaves only.
5. Ice should be removed at times during defrosting.

Other Helpful Instructions

For best results

1. When determining time for particular food, always figure minimum time and check occasionally during cooking for progress. The Microwave Oven cooks so quickly, therefore it is easy to overcook your food.
2. Be careful of the cooking time for small quantities of food, or food with low water content. They may burn if cooked too long.
3. Do not use the oven for drying kitchen towels or napkins. They may burn if heated too long.
4. Do not try to boil eggs in the oven.
5. When you cook an egg be sure to pierce the yolk membrane prior to placing into the oven to prevent the egg bursting.

How to get browned finish

Generally food does not brown when cooked by a Microwave Oven. This is one of the features of the equipment. To brown chicken, brush sauce on the surface before or during cooking. You can also brown meat in a conventional frying pan before cooking in the oven. A browning skillet for the Microwave Oven can obtain the same result.

For even finished cooking

Open the door and give the dish a half turn, or turn the food over during cooking. This helps to achieve more even cooking. When you cook chicken the legs cook faster than other parts. Wrap the legs with aluminum foil during cooking to reflect the microwave energy in order to create even cooking.

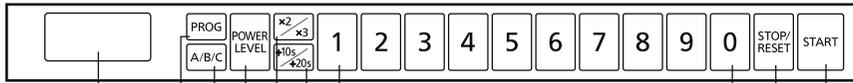
Definitions and Feature Explanations

This oven has many features not typically found on other commercial Microwave Ovens.

FEATURE	EXPLANATION
Manual Heating	Gives the user maximum flexibility to set the oven to desired heating time and power level. Ideal for menus that require variations in heating.
Single Stage Heating	Allows the oven to run at the selected power level for the selected heating time.
2 to 5 Stage Heating	Allows the oven to be set to begin heating at one power level then shift automatically to a different power level after designated amount of heating time (i.e. HIGH to MED or DEF to HIGH).
Interrupt Function	Allows opening of the oven door to check on the food in the cavity. Closing the door and touching Start Pad resumes heating. Cooking time does not countdown while you check on your food. Note: Interrupt Feature is deactivated in "Program Lock".
Repeat Function (For Manual Heating Only)	After you remove your food from the oven, the timer is automatically preset to repeat the last heating time and power level. This is especially convenient for daily specials that you do not want to program into Memory Pads.
Two Step Operation (In "Program Unlock" Only)	Gives you time to confirm and or revise the selected heating program before starting the heat cycle. (Select heating program either manually or by Pad number, and then touch Start Pad.)
One Touch Start (In "Program Lock" Only)	One touch of the desired programmed number pads starts heating. Great for Fast Food, Convenience store and Vending applications.
Cycle Counter	The oven can display the total number of times the oven has been operated by pad number, by manual operation and cumulatively. Great for analyzing usage of the oven and traffic flow at the location.
Program Lock	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Locks" the control panel number pads into their programmed heating times and power levels. 2. Converts the oven to "One Touch Start" operation. 3. Deactivates Program, Power Level Selector and Start Pad. 4. Deactivates manual operation. Prevents unwanted erasing of Memory Pads. Simplifies operation—Great for Fast Food, Convenience Store and Vending applications.
Program Unlock	Deactivates "Program Lock" and activates all other features.
Self Diagnostics	The oven constantly monitors its operation. When an operational problem develops, the Digital Display Window displays a Failure code. By checking the code number against the list in this manual you will know the nature of the problem, whether you can solve the problem yourself, or need to call a service agent or need to call an electrician. If a service agent is required the Failure code number will let him know which parts to bring on the Service call.
Tone Loudness Control	Allows you to set the loudness of the beep tone to one of 4 different levels.
Tone Length Control	Allows you to set the length of the end of heating cycle beep tone to one of 3 different lengths.
Tone Pitch Control	Allows you to set the pitch of the end of heating cycle beep tone to one of 3 different pitches.
Program List	Allows you to review all currently programmed Pad numbers, heating times and Power levels for each stage.
Filter Clean Function	The word "FILT" will appear in the display after 500 hours of use, to remind you to remove and clean the Air Filter. This time can be reprogrammed to your own needs.
Double/Triple Quantity Pad (Only for NE-1753)	This Pad has a preset magnification of 1.6 times the original cooking time for double quantity and 2.2 times for the triple quantity, to cook two or three portions at once.
+10s/+20s Pad (Only for NE-1753)	This Pad has preset heating times of 10 seconds and 20 seconds. The heating at HIGH power for 10 seconds will start by touching this Pad once, and the heating at HIGH power for 20 seconds will start by touching this Pad twice.

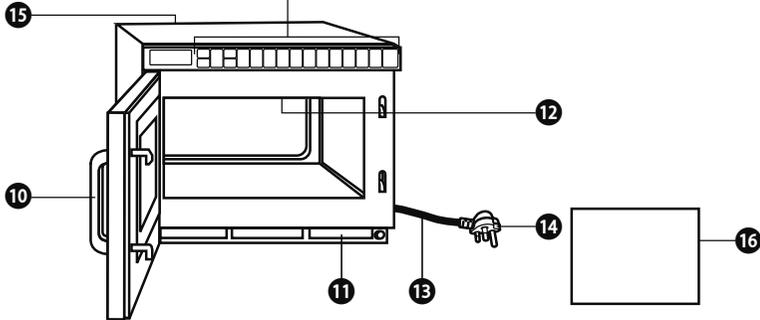
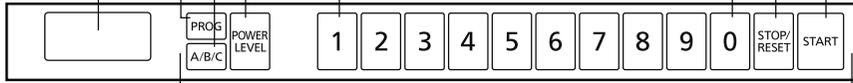
Outline Diagram

NE-1753



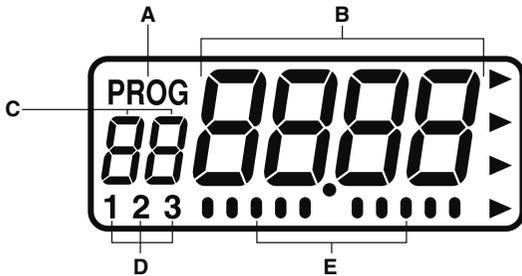
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

NE-1353



- ① Digital Display Window (see below)
- ② Prog (Program) Pad
- ③ Shift (A/B/C) Pad
- ④ Power Level Selector Pad
- ⑤ Double/Triple Quantity Pad
- ⑥ +10s/+20s Pad
- ⑦ •Number/Memory Pads
•Time Input
- ⑧ Stop/Reset Pad

- ⑨ Start Pad
- ⑩ Door Handle
- ⑪ Air Filter
- ⑫ Splatter Shield (top of inner cavity)
- ⑬ Power Cord
- ⑭ Power Plug
- ⑮ Caution Label (Not shown)
- ⑯ OPERATING GUIDE



- A—Program Display
- B—Heating Time Display
("min. sec." or "hour min.")
- C—•Memory Pad Number Display
•Heating Stage Indicator
- D—Pattern of Buzzer Sound Setting
- E—•Calling Programmed Heating:
Stage Number Indicator
•Programmed Heating in Progress:
Operation Indicator
•Beep Tone Setting: Scale Indicator

This oven is preset at the factory for the following:

1. Manual operation
2. Program unlock
3. Double Quantity=1.6 times, Triple Quantity=2.2 times (Only for NE-1753)
4. Cycle counter set to "0" on all pads.
5. Oven Lamp When the door is open = ON Blinking at the end of heating cycle = OFF
Decrease brightness during cooking = OFF
6. The default filter cleaning time is set to "500".

If you wish to change these times, please consult the operating instructions to find how to program them.

How to Operate

POWER LEVEL SELECTOR PAD

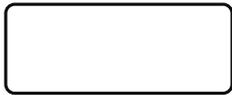
Each time the pad is touched, the Power Level switches as the illustration below.



HIGH	P10: 1700 W* (NE-1753) 1300 W* (NE-1353)	LOW	P3: 30% P2: 25% (NE-1753) 28% (NE-1353)
MEDIUM HIGH	P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60%	DEFROST	P1: 340 W
		OFF	P0: 0%
		HEAT FROM TOP DOWN	PU1: 50% PU2: 25%
MEDIUM	P5: 50% P4: 40%	HEAT FROM BOTTOM UP	PL1: 50% PL2: 25%

*IEC Test Procedure

A. Manual Single Stage Heating



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the Digital Display Window.
3. Put the food into a suitable container, place it in the center of the oven and then close the door securely.
The oven lamp will turn off.
Note: While "0" appears, operation is available. 1 minute after the door is closed, "0" will disappear.



4. Select the desired Power Level by touching Power Level Selector Pad.
The selected Power Level will be displayed in the Digital Display Window and the single stage heating indicator "1" will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad once for HIGH power.
Note: Each time Power Level Selector Pad is touched, the Power Level switches as the above Power Level Selector illustrates.



5. Set the desired heating time by touching the appropriate Number Pads.
Note: The maximum set time for "DEFROST" and "P0" is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
[Example]: Touch Number Pads "2", "0" and "0" for 2 minutes.



6. Touch Start Pad.
 - A. The oven lamp will turn on.
 - B. Heating will start.
 - C. During operation, the indicator appears from the left.
 - D. The heating time on digital display will count down.



7. When all time expires, the end of cycle beep tone will sound and all heating will stop. The oven lamp will turn off. The display will blink "0000" until the door is opened. 1 minute later cooling fan will stop.

(Continued on next page.)



- Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on. The digital display will show the originally selected time and heating stage number.



- Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

SPECIAL NOTE:

- While heating, one touch on Stop/Reset Pad stops the oven. You can restart it by touching Start Pad or a second touch on Stop/Reset Pad will cancel the selected program.
- While not in a heating cycle, one touch on Stop/Reset Pad cancels the selected program.

REPEAT FEATURE

- You can repeat exactly the same manually selected heating time by touching only Start Pad, if you use the oven again within 1 minute.
- After 1 minute of non-use with the door closed, the repeat feature will be cancelled.

B. Manual 2 to 5 Stage Heating



- Follow Steps 1–5 on page 9.
- Select the desired Power Level for the second stage heating by touching Power Level Selector Pad the appropriate number of times.
The Power Level will be displayed in the Digital Display Window and the second stage indicator “2” will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad 8 times for LOW power.



- Set the desired heating time for the second stage by touching the appropriate Number Pads.
Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes “DEFROST” and “P0”.
[Example]: Touch Number Pads “1”, “0” and “0” for 1 minute.



- Touch Start Pad.
 - The total time for both stages will be displayed.
 - The oven lamp will turn on.
 - During operation, the indicator appears in order from the left.
 - The heating time for the first stage will count down.



- After the first stage heating time expires, a single beep tone will sound, the second stage heating indicator “2” will start to blink, and the heating time will continue to count down.



- When all time expires, the end of cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink “0000” until the door is opened. 1 minute later cooling fan will stop.

(Continued on next page.)



- Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on. The digital display will show the originally selected time and heating stage number.



- Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: For the heating cycle of the third and later stages, select Power Level once again after Step 3 on page 10 and set a heating time.

See Special Note of “Manual Single Stage Heating” on page 10.

C. Programming Memory Pads for Single Stage Heating

The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.

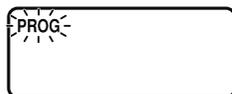
(See page 15, J. To Activate Program Lock.)



- Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



- Open the door and leave it open.



- Touch Prog Pad.
“PROG” sign will start to blink in the Digital Display Window.



- Touch Memory Pad you desire to program.
The pad number and the previously programmed information will appear in the Digital Display Window.
[Example]: Touch Memory Pad “5”.



- Select the desired Power Level by touching Power Level Selector Pad.
The selected power level will be displayed in the window and the single stage heating indicator “1” will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad 10 times for DEFROST power.



- Set the desired heating time by touching the appropriate Number Pad.
Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
[Example]: Touch Number Pads “1”, “0” and “0” for 1 minute.



- Touch Prog Pad again.
The “PROG” sign and the single stage heating indicator “1” will stop blinking. This means that you have completed programming the selected Memory Pad for the single stage heating.



- 3 seconds after programming is completed, “0” will appear.
- Program the remaining Memory Pads as desired by repeating Steps 3–7 above.

Note:

- When the “PROG” Display is blinking, the program can be cancelled and/or one touch on Stop/Reset Pad erased the programmed Number/Memory Pad number.
- When you want to program B or C side, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.

D. Programming Memory Pads for 2 to 5 Stage Heating



1. Complete Steps 1–6 above.



2. Select Power Level for the second stage by touching Power Level Selector Pad. The selected Power Level will be displayed in the window and the second stage heating indicator “2” will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad once for HIGH power.



3. Set the desired heating time by touching appropriate Number Pads.
Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes “DEFROST” and “P0”.
[Example]: Touch Number Pads “2”, “0” and “0” for 2 minutes.



4. Touch Prog Pad again and the “PROG” sign and the second stage heating indicator “2” will stop blinking. The total time for both stages will be displayed. This means that you have completed programming the desired Memory Pad for the second stage heating.



5. 3 seconds after programming is completed, “0” will appear.
6. Program the remaining pads as desired by repeating the Steps above.

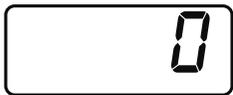
Note:

- When you want to program B or C side, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.
- Repeat the above procedure to set Heating for the third stage and later stages.

E. Memory Pad Heating



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door.
The oven lamp will turn on. “0” will appear in the Digital Display Window.
Note: While “0” will appear, operation is available. 1 minute after the door is closed, “0” will disappear.
3. Put the food into a suitable container, place it in the center of the oven and then close the door securely.
The oven lamp will turn off.



4. Touch the desired Memory Pad.
A. The currently programmed information will be indicated.
[Example]: Memory Pad “5” (Program No. A-5)
The heating program (at DEFROST power for 1 minute, at HIGH power for 2 minutes) as programmed on pages 11–12 is set.



5. Touch Start Pad.
A. The oven lamp will turn on.
B. During operation, the indicator appears in order from the left.
C. The heating time will count down.

(Continued on next page.)



6. When all the time expires, the end of the cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink "0000" until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop.



7. Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on.
8. Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

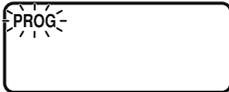
Note: To use B or C side Program, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.

F. Programming Double/Triple Quantity Pad (Only for NE-1753)

(The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.)



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on, and "0" will appear.



2. Touch Prog Pad.
"PROG" will blink in the Digital Display Window.



3. Touch Memory Pad for the desired program.
The pad number and the previously programmed information will appear in the display. "PROG" will start to blink.



4. Touch Double/Triple Quantity Pad once.
The previously selected magnification number will appear in the display.
[Example]: 1.6 times is 1.6. (Double quantity) 2.2 times is 2.2. (Triple quantity)



5. Set the desired magnification by touching the appropriate Number Pad.
[Example]: 1.5 times; Touch Number Pads "1" and "5".



6. Touch Prog Pad again.
The "PROG" will stop blinking. This means that you have completed programming the selected Memory Pad for appropriate double quantity.



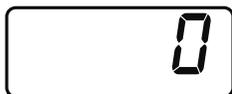
7. After 3 seconds later, "0" will appear.

Note: If you want to change appropriate time for triple quantity, you touch Double/Triple Quantity Pad twice as in Step 4 above. The magnification is preset. Each magnification must be programmed separately for alterations.

N.B. Please test for correct times when setting the program to achieve correct temperatures.

G. Memory Pad Heating for Double/Triple Quantity Heating (Only for NE-1753)

[Make sure the unit is properly programmed. (See page 13.)]



1. Follow Steps 1–3 in “E. Memory Pad Heating”.



2. Touch Double/Triple Quantity Pad once.

Note: When you want triple quantity heating, touch Double/Triple Quantity Pad twice.



3. Touch the desired Memory Pad.

[Example]: Memory Pad 5 (Program No. A-5)



4. Touch Start Pad.

A. The oven lamp will turn on.

B. During operation, the indicator appears in order from the left.

C. The heating time will count down.

Note: If program lock is activated, the heating program starts immediately, i.e. there is no need to touch Start Pad. (See page 15.)



5. When all time has expired, the end of the cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink “0000” until the door is opened.



6. Open the door and remove the food. Close the door.

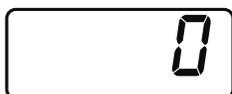
1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: To use B or C side Program, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.

H. +10s/+20s Pad Heating (Only for NE-1753)



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



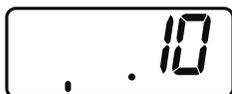
2. Open the door.

The oven lamp will turn on. “0” will appear in the Digital Display Window.

Note: While “0” will appear, operation is available. 1 minute after the door is closed, “0” will disappear.

3. Put the food into a suitable container, place it in the center of the oven and then close the door securely.

The oven lamp will turn off.



4. Touch +10s/+20s Pad once.

A. The oven lamp will turn on.

B. During operation, the indicator appears in order from the left.

C. Heating will start on HIGH power for 10 seconds.

[Example]: Touch +10s/+20s Pad once for 10 seconds.

Touch +10s/+20s Pad twice for 20 seconds.



5. When all the time expires, the end of cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink “0000” until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop.

(Continued on next page.)

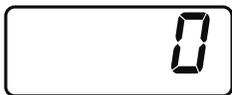


6. Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on.
7. Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: While heating, one touch on Stop/Reset Pad or opening the door will cancel the heating program.

I. To Read the Cycle Counter

•To display all cooking times ever used

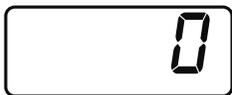


1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.



2. While touching Start Pad, touch Number Pad "3".
All the cooking times that were ever used will appear.

•To display the cumulative number of times the oven was used



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.

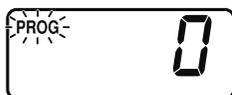


2. While touching Start Pad, touch Power Level Selector Pad.
The Number of cycles that the oven has been used will appear.
Note: The last two digits are dropped from the cumulative number of times the oven was used, which is displayed in units of 100 when used over 100 times.

J. To Activate Program Lock



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.

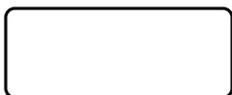


2. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display. While touching Start Pad, touch Prog Pad until the display show "PROG", "P" and "L" (for more than 2 seconds).



3. Program Lock feature is now activated.
Note: In "Program Lock"
a. The oven is started by touching the desired Memory Pad. There is no need to touch Start Pad.
b. The Interrupt feature is deactivated—opening the door cancels the remaining time on the program.
c. The oven can not be programmed or run manually until the Program Lock feature is deactivated.

K. To Deactivate Program Lock



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.

(Continued on next page.)



2. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display. While touching Start Pad, touch Prog Pad until the Digital Display Window show "PROG" and "P" (for more than 2 seconds).



3. Program Lock feature is now deactivated.

Note: In "Program Unlock"

- a. Oven reverts to a two-touch operating mode (Number/Memory Pad + Start Pad).
- b. Repeat and interrupt features are operational.
- c. Memory Pads can be programmed.
- d. Manual heating is operational.
- e. Tone loudness control, length control and pitch control (beep tone at the end of heating cycle/filter cleaning alarm) are operational.

L. To Read Program List

1. Open the door and leave it open.



2. While touching Start Pad, touch Number Pad "1".
All currently programmed information (the program set into each Number/Memory Pad (A0 to C9), Beep Tone, Program Lock, Oven Lamp settings when the door is open, Oven Lamp blink settings at the end of heating cycle and Oven Lamp reduction settings during cooking information) will continuously appear.



Note: When the filter cleaning alarm counter is set, this appears after Program Lock.



How to erase memory content

1. Open the door (keep it open) and touch Prog Pad.
2. Select the memory number you want to erase, and touch Power Level Selector Pad.
3. Touch Stop/Reset Pad, and "0" is displayed to indicate that memory is erased.
*Memory content is automatically erased if overwritten.



(Only for NE-1753)



(Only for NE-1753)



M. To Select Beep Tone Options

(The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.)

The beep tone can be set for loudness—(4 Levels), length of tone—(3 Options), pitch of tone—(3 Options) and pitch of filter cleaning alarm—(3 Options). You can select the combination of loudness, length and pitch that best suits your needs.

The beep tone is set at the factory to the loudest level (#3), to 3 beeps and to normal pitch.

To Select Loudness Level

1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.



3. Touch Prog Pad first and then touch Start Pad.
"3 bEEP" and pattern of buzzer sound settings indicator "1" will appear in the Digital Display Window and "PROG" will blink.



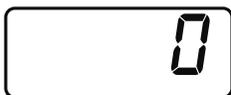
4. Select the desired sound loudness level by touching Start Pad.
Repeated touching of Start Pad will lower the loudness of the tone all the way to silent. The tone will sound at its loudness level and the Digital Display Window will display loudness level in digits (3 to 0—loud to silent) followed by the word "bEEP".

[Example]: 3 bEEP—Loudest (Factory Setting) 1 bEEP—Low
2 bEEP—Mid 0 bEEP—Silent



5. Touch Prog Pad again, and "PROG" will stop blinking, and the set loudness of beep tone will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.

To proceed to set length of beep tone, touch Start Pad before "0" is displayed after Step 5.



To Select Length of Tone

There are 3 options for the length of beep tone at the end of heating cycle.

- 1st. 3 beeps (Factory Setting)
- 2nd. Short beeps for 60 seconds
- 3rd. "Beep" sounds for 5 seconds, and then 3 beeps sound 30 seconds later and again 60 seconds later. (Buzzer reminder functions to prevent food from being forgotten in the oven.)



6. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 5, touch Start Pad.
 - A. "PROG" will blink.
 - B. Current length of beep tone will be displayed.
 - C. The display changes to 1st, 2nd, and 3rd each time Start Pad is touched and the settings change.



7. When the desired length of tone has been selected, touch Prog Pad again.
"PROG" will stop blinking, and the set length of tone at the end of heating cycle will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.

To proceed to set pitch of beep tone, touch Start Pad before "0" is displayed after Step 7.



(Continued on next page.)

To Select Pitch of Tone

There are 3 options for the pitch of tone at the end of the heating cycle.

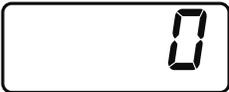
•: Low, ••: Normal (Factory Setting), •••: High



8. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 7, touch Start Pad.
 - A. "PROG" will start to blink.
 - B. Current pitch of tone will be displayed.
 - C. The display changes to "•", "••", and "•••" each time Start Pad is touched and the settings change (Under the "bE" in "bEEP").



9. When the desired pitch of tone has been selected, touch Prog Pad again. "PROG" will stop blinking, and the set pitch of tone at the end of heating cycle will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



To proceed to set pitch of filter cleaning alarm, touch Start Pad before "0" is displayed after Step 9.

To Select Pitch of Filter Cleaning Alarm

There are 3 options for the pitch of the filter cleaning alarm.

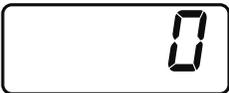
•: Low, ••: Normal (Factory Setting), •••: High



10. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 9, touch Start Pad.
 - A. "PROG" will start to blink.
 - B. Current pitch of filter cleaning alarm will be displayed.
 - C. The display changes to "•", "••", and "•••" each time Start Pad is touched and the settings change (Under the "EP" in "bEEP").



11. When the desired pitch of filter cleaning alarm has been selected, touch Prog Pad again. "PROG" will stop blinking, and the set pitch of filter cleaning alarm will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



Note: When the programmed hour of cleaning Air Filter is "0", the pitch of filter cleaning alarm can not be selected.

N. Procedure to Program the Air Filter



1. Open the door and leave it open. The oven lamp will turn on. "0" will appear in the Digital Display Window.



2. While touching Start Pad, touch Number Pad "7".



3. The display will show the length of time (in hours) between cleaning the Air Filter you have programmed in or the original time preset by the manufacturer.



4. Set the desired time between cleaning by touching the appropriate Number Pads. (Up to 9999 hours)
[Example]: Touch Number Pads "6", "0" and "0" for 600 hours.

(Continued on next page.)



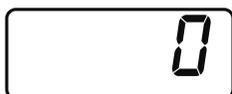
5. Touch Prog Pad.
This completes the procedure to program time between cleaning of the Air Filter.



6. After 3 seconds, "0" will appear in the Digital Display Window. The oven is now ready for use.



Note: When "FILT" sign appears in Digital Display Window, remove the Air Filter and clean it.
Touch Stop/Reset Pad for 2 seconds to clear the display.



To display the filter cleaning alarm counter

1. Open the door and leave it open.
2. While touching Start Pad, touch Number Pad "5".
3. The cumulative total cooking time starts over and is displayed after it is cleared.



After 3 seconds, "0" will appear in the Digital Display Window.

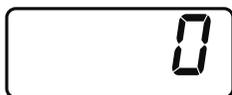
N.B. If the oven cuts out after short operation, check the Air Filter is clean before calling an engineer.

O. Oven Lamp

(The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.)

●Oven Lamp settings when the door is open

To turn Oven Lamp settings OFF



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on, and "0" will appear.



2. While touching Start Pad, touch Number Pad "9".
"PROG" will start to blink. The previously set Oven Lamp settings are displayed.



3. Touch Start Pad.
Note: "on" → "oFF" → "on" is repeated each time the Pad is touched.



4. Touch Prog Pad.
"PROG" will stop blinking, and the Oven Lamp settings will appear for 3 seconds.
Then "0" will appear.



To proceed to Step 5, touch Start Pad before "0" is displayed after Step 4.

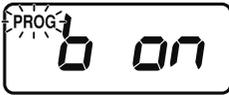
(Continued on next page.)

●Oven Lamp blinks at the end of heating cycle

To turn the blinking Oven Lamp ON at the end of heating cycle



5. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 4, touch Start Pad. "PROG" will start to blink. The previously set Oven Lamp blink settings are displayed.



6. Touch Start Pad.
Note: "oFF" → "on" → "oFF" is repeated each time the Pad is touched.



7. Touch Prog Pad.
"PROG" will stop blinking, and the Oven Lamp blink settings will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



To proceed to Step 8, touch Start Pad before "0" is displayed after Step 7.

●Adjusting Oven Lamp brightness during cooking

To decrease brightness of the inner cavity during cooking



8. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 7, touch Start Pad. "PROG" will start to blink. The previously set Oven Lamp reduction settings are displayed.



9. Touch Start Pad.
Note: "oFF" → "on" → "oFF" is repeated each time the Pad is touched.



10. Touch Prog Pad.
"PROG" will stop blinking, and the Oven Lamp reduction settings will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



Before Cooking

Microwave Basics

Fundamental principles determine the success of microwave food preparation.

They include:

1. **Temperature of Foods**—Frozen or refrigerated food items will require longer heating times to reach a desired serving temperature than foods at room temperature.
2. **Food Components**—Foods high in sugar, salt, fats and moisture content heat faster because these properties attract microwave energy. Denser foods high in protein and fiber, absorb microwave energy slower which means a lengthier heating time.
3. **Bulk/Volume**—The greater the mass of food, the longer it takes to heat.
4. **Containers**—Ceramic, paper, china, styrofoam, glass and plastic are suitable for use in microwave ovens with the following caution:

Heating foods with either high sugar or high fat content should be done **ONLY** in high temperature-resistant containers since these foods get very hot. Using styrofoam containers for these foods will cause the styrofoam to warp. Other low temperature restaurant glass or plastic platters may crack or warp under similar conditions.

DO NOT HEAT foods in a **SEALED** container or bag. Foods expand when heated and can break the container or bag.

5. **AVOID METAL** because it “bounces” the microwaves, causing uneven heating and sometimes even flashes, which may pit or mar the interior of the oven, the metal container or plate trim.
6. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without first stirring.

General Guidelines for Heating in a Microwave Oven

For specific time, see each food category for appropriate heating techniques, plus necessary pre-preparation of foods.

Heating Foods from Refrigerated Temperature

Foods stored in the refrigerator (5°C) should be covered before reheating with the exception of breads, pastries or any breaded product, which should be heated uncovered to prevent sogginess.

Most conventionally prepared foods should be slightly undercooked, and held in the refrigerator, so that overcooking does not occur during microwave heating.

Cooked items, such as vegetables, may be portion plated and covered for reheating without loss of color, texture or nutritional content.

Heating Foods from Room Temperature

Food items such as canned entrees, vegetables, etc. will require significantly less heating time than those at refrigerated temperatures.

Important Recommendations

1. For best results it is recommended that foods conventionally prepared be slightly undercooked when subsequently heated in this oven.
2. **REMEMBER** that after the heating cycle has been completed, internal food temperatures continue to rise slightly in foods heated in this oven.
3. A major abuse of microwave applications is the category of breads and baked goods. Because crusts of breads, pastries and pies are drier than insides of fillings, they heat more slowly. Therefore, baked goods should **ONLY** be heated until the crust is warm to the touch (50°C–55°C).
4. **DO NOT OVERHEAT YOUR FOOD:** 99% of all food quality complaints of microwave-heated foods can be traced to overheating.

Heating and Defrosting Time Charts

Table of Contents

Appetizers	23
Baked Goods and Desserts	24
Breakfast	25
Casseroles	26
Fish and Seafood	27
Gravies, Sauces, and Soups.....	28
Plated Meat and Poultry Entrees	29
Rice and Pasta.....	30
Sandwiches.....	31
Vegetables.....	32

- Note:**
- Following charts are some examples including the recipe of various countries.
 - All heating times in the following charts are “**APPROXIMATE**”. We recommend you test your own recipe items and plating techniques in this oven to establish the correct heating times for your recipe items.
 - The maximum programmable time for “P1” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others. For items that cook longer than 15 minutes on power except for “P1” and “P0”, please program oven for two-stage cooking.
For example: To program 20 minutes:
 First Stage: Program HIGH 15 minutes
 Second Stage: Program HIGH 5 minutes
 - The maximum total programming time for five stage heating is
 P10–P2, PU1–PL2: 25 minutes
 P1, P0: 150 minutes

Appetizers

Quantities of appetizers can be prepared conventionally in advance and refrigerated until needed. Most appetizers, with the exception of “nacho” platters and potato skins, should be heated covered. Appetizers of the same basic shape and size can be reheated together.

Most cooked appetizers heat on HIGH power, between 7 and 11 seconds per 25 g depending on weight, density, and bone content. “Nacho’s” need 30 to 37 seconds per 25 g depending on the amount of topping.

All heating times listed on the chart are for refrigerated temperatures (5°C) except for “nacho” chips.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Chicken wings	140–168 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Chili con Carne	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place in small bowl, cover.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Meatballs	112–140 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Arrange on plate, cover.	HIGH (P10)	25 sec.	15 sec.
Nachos	112 g	For Best Results— Prepare when ordered or only a short time before serving to keep chips crisp.	Spread refried beans on each individual nacho. Arrange on platter. Sprinkle with shredded Cheddar cheese. DO NOT COVER.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Potato skins	224 g	Prepare skins conventionally, refrigerate, covered.	Arrange skins on platter. Sprinkle with shredded Cheddar cheese and cooked, crumbled bacon. DO NOT COVER.	HIGH (P10)	1 min.	45 sec.
Shrimp de Jonghe	112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on small plate, cover.	HIGH (P10)	45 sec.	35 sec.

Baked Goods and Desserts

Breads, pastries and pies should be heated uncovered, at HIGH power. They should be placed on absorbent material, such as a napkin or paper towel, to prevent sogginess.

DO NOT OVERHEAT breads and pastries. Baked goods should only be heated until the crust feels warm to the touch (50°C–55°C).

Because crusts of breads, pastries, and pies are drier than insides or fillings, they heat more slowly. After heating, let rest about 1 minute for equalization of temperature. If product is overheated, the end result will not be satisfactory.

Heating times for sweet baked goods and desserts are relatively short because of the high sugar content.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Bread, mini-loaf white or wheat	224 g	Prepare conventionally, store at room temperature.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	25 sec.	15 sec.
Coffee cake, frozen	84 g	_____	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	15 sec.	10 sec.
Muffins, fruit	2 pcs.	Prepare conventionally or defrost, store at room temperature.	Place on paper towel or napkin, uncovered.	HIGH (P10)	15 sec.	10 sec.
	6 pcs.	Prepare conventionally or defrost, store at room temperature.	Place on paper towel or napkin, uncovered.	HIGH (P10)	30 sec.	20 sec.
Pie, fruit	1 slice 140 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, uncovered.	HIGH (P10)	25 sec.	20 sec.
Rolls, hard	4 pcs.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH (P10)	45 sec.	30 sec.
Rolls, soft	6 pcs.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH (P10)	15 sec.	10 sec.
Rolls, sweet	6 pcs.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH (P10)	30 sec.	15 sec.

Breakfast

All foods listed are prepared in advance and reheated at HIGH power from refrigerated temperatures (5°C).

Most breakfast foods are heated covered to retain moisture, with the exception of breads and pastries, which should be heated uncovered on absorbent material, such as a napkin or paper towel, to prevent sogginess.

For poached eggs, pierce yolks before heating and allow eggs to stand for 1 minute after cooking so pressure subsides before cutting into them.

When preparing breakfast foods conventionally, undercook slightly and immediately chill and store, covered, for later reheating.

Cured breakfast meats will reheat faster than uncured meats because salt readily absorbs microwave energy.

WARNING: Never cook or reheat eggs in the shell. They may explode when interior pressure builds up.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Bacon	4 strips	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	15 sec.	10 sec.
Eggs, poached	2 eggs	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate in salted water, covered.	Place on plate, pierce yolks, cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	30 sec.	20 sec.
Eggs, scrambled	2 eggs	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	30 sec.	20 sec.
Eggs, scrambled with bacon	2 eggs 4 strips	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	45 sec.	30 sec.
Eggs, scrambled with sausage links	2 eggs 4 links	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	45 sec.	40 sec.
French toast	3 slices	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate. Heat uncovered.	HIGH (P10)	50 sec.	40 sec.
French toast with bacon	2 slices 4 strips	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate in single layer. Cover.	HIGH (P10)	50 sec.	30 sec.
French toast with sausage links	2 slices 4 links	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate in single layer. Cover.	HIGH (P10)	50 sec.	30 sec.
Ham steak	112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Hash, corned beef, canned	84 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Pancakes	4 pcs.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer. Heat uncovered.	HIGH (P10)	50 sec.	35 sec.
Pancakes with bacon	4 pcs. 4 strips	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer, cover.	HIGH (P10)	55 sec.	40 sec.
Pancakes and Sausage patty	4 pcs. 112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer, cover.	HIGH (P10)	50 sec.	30 sec.
Potatoes, hashed brown	126 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and heat, uncovered.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Sausage links	4 links	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	35 sec.	30 sec.
Sausage patties	4 patties	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	45 sec.	40 sec.

Casseroles

Food-Service casseroles can be cooked successfully in this microwave oven. For best results, follow instructions below.

Preparation

Remove all casseroles from their foil baking trays, while still frozen and place in a suitable microwave-safe container. Place in refrigerator and thaw for about 2 to 4 days.

Let stand 15 minutes before serving.

Casseroles, Frozen—Heating

Item	Quantity	Preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Vegetable Lasagna	2.9 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 4 days.	Cover with lid. Let stand 15 minutes, before serving.	1st Stage MED (P5, P4)	15 min.	10 min.
				2nd Stage HIGH (P10)	10 min.	5 min.
Spinach Souffle	2 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Cover with lid. Let stand 15 minutes, before serving.	1st Stage MED (P5, P4)	10 min.	15 min.
				2nd Stage HIGH (P10)	5 min.	—
Deep Dish Cherry Crisp	2 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Sprinkle with 2 tablespoons of sugar.	—	HIGH (P10) 10 min.	MED (P5, P4) 10 min.
Macaroni and Cheese	2.7 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Cover with lid. Stir after cooking.	HIGH (P10)	15 min.	10 min.
Burritos	8 pcs.	Place on paper towel.	Heat uncovered. Rearrange midway through heating.	HIGH (P10)	15 min.	10 min.

Fish and Seafood

Defrost

Fish and seafood can be defrosted and heated successfully in this microwave oven. To defrost evenly, fish should be arranged in a single layer in container and should be only thawed to the point of being flexible so it does not begin to cook at the edges.

Primary Cooking

Cooking individual portions demands close attention as well as slight undercooking. Delicate fish and shellfish should always be undercooked and should be allowed to rest after heating.

Fish/Seafood—Primary Cooking

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Lobster Tail	224 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate, brush with butter and cover.	HIGH (P10)	3 min. 30 sec.	3 min.
Perch, fillets	196 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place in microwave pan and brush with butter and herbs.	HIGH (P10)	1 min. 15 sec.	45 sec.
Salmon Steaks	224 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate brush with butter, cover.	HIGH (P10)	1 min. 30 sec.	1 min.
Scallops, Bay	140 g	Defrost slightly. Refrigerate, covered.	Place in microwave pan, dot with butter and cover.	HIGH (P10)	35 sec.	25 sec.
Shrimp, large	168 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	45 sec.	35 sec.
Snapper, Red fillets	140 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate, brush with butter and herbs, and cover.	HIGH (P10)	1 min.	45 sec.
Sole, stuffed with crabmeat	168 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	2 min. 30 sec.	2 min.

Fish/Seafood, Frozen—Defrosting

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Lobster Tail (Frozen)	224 g	_____	Place on plate and cover. After DEFROST cycle, let rest 5 min. and refrigerate or cook.	DEFROST (P1)	3 min.	3 min.
Perch, fillets (Frozen)	450 g	_____	Place in microwave pan and cover. Halfway through defrost, turn over and if possible, rearrange fillets. After DEFROST cycle, let rest 5 min. and refrigerate or cook.	DEFROST (P1)	4 min.	4 min.
Shrimp, large (Frozen)	168 g	_____	Place on plate and cover. After DEFROST cycle, refrigerate or cook.	DEFROST (P1)	2 min.	2 min.

Gravies, Sauces, and Soups

Some water-based gravies, sauces, and soup mixes may be prepared in large portions by using this oven to heat water and thicken the blended mixes.

Refrigerated gravies, sauces, and soups can be reheated quickly at HIGH power and may require stirring during heating to produce an even temperature.

Gravies

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Brown gravy	1 qt.	Prepare conventionally or heat ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate gravy.	Place in microwave pan. Cover. Stir midway through heating.	HIGH (P10)	5 min. 50 sec.	5 min. 30 sec.
Chicken gravy	1 qt.			HIGH (P10)	4 min. 30 sec.	4 min.

Sauces

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Cheese sauce	1 qt.	Prepare conventionally or heat mix ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate sauce.	Place in microwave pan. Cover. Stir midway through heating.	HIGH (P10)	6 min.	5 min. 30 sec.
Espagnole (Stock base)	1 qt.			HIGH (P10)	4 min.	3 min. 30 sec.
Mushroom sauce	1 qt.			HIGH (P10)	4 min.	3 min. 30 sec.
Tomato sauce	1 qt.			HIGH (P10)	4 min. 45 sec.	4 min. 15 sec.
White sauce (Bechamel)	1 qt.			HIGH (P10)	4 min. 30 sec.	4 min.
White sauce (Stock base)	1 qt.			HIGH (P10)	4 min. 30 sec.	4 min.

Soups

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Beef broth	1 qt.	Prepare conventionally or heat mix ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate soup.	Place in microwave pan. Cover. Stir midway through heating.	HIGH (P10)	3 min. 45 sec.	2 min. 45 sec.
Chicken noodle soup	1 qt.			HIGH (P10)	4 min. 30 sec.	3 min. 30 sec.
Clam chowder	1 qt.			HIGH (P10)	4 min. 30 sec.	3 min. 30 sec.

Plated Meat and Poultry Entrees

Meat and poultry can be reheated successfully in this oven.

Undercook meat slightly. Arrange meat or poultry slices in single layer, overlapping pieces as little as possible.

CAUTION

Pork products must be fully cooked prior to reheating.

When appropriate, cover meats or poultry evenly with sauces.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Beef, prime rib with gravy	336 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and top meat with gravy. Cover.	HIGH (P10)	2 min. 30 sec.	2 min.
Beef stew	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Put in small bowl, stir midway through heating, cover.	HIGH (P10)	1 min. 15 sec.	45 sec.
Beef stroganoff with noodles	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 15 sec.	1 min.
Chicken, breaded, fried	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, uncovered.	HIGH (P10)	1 min.	45 sec.
Chicken, broiled	½ pcs.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	2 min.	1 min.
Chicken pieces, with potatoes, dressing and gravy	336 g	Prepare all components conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate depress potatoes, and cover.	HIGH (P10)	2 min.	1 min. 30 sec.
Duck	½ pcs.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	2 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.
Burrito	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min.	45 sec.
Meat loaf with gravy	196 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Arrange slices in single layer on plate, cover with gravy. Cover.	HIGH (P10)	1 min. 20 sec.	1 min.
Green peppers, stuffed	168 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 45 sec.	50 sec.
Pork chop, stuffed	196 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 30 sec.	1 min. 15 sec.
Ribs, short	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 30 sec.	1 min. 15 sec.
Ribs, spare	448 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 35 sec.	1 min. 25 sec.
Salisbury steak	196 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 30 sec.	1 min.
Turkey, sliced with gravy	336 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Arrange slices in single layer on plate, cover with gravy. Cover.	HIGH (P10)	1 min. 40 sec.	1 min. 20 sec.

Rice and Pasta

For best results, undercook rice and pasta dishes during primary cooking. Reheat covered at HIGH power. Adding moisture, such as a sauce, can facilitate reheating though its not essential.

Rice and pasta dishes with cheese sauces, require more stirring than tomato-based sauces to avoid over-heating and stringiness of cheese.

Rice

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Chicken rice pilaf	112 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	45 sec.	35 sec.
Rice, long grain and wild rice	112 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.

Pasta

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Lasagna	224 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover. Cut in half let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	2 min. 30 sec.	2 min.
Macaroni and cheese	224 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	40 sec.	20 sec.
Noodles	112 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	30 sec.	20 sec.
Ravioli	168 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Arrange in single layer on small plate, cover.	HIGH (P10)	40 sec.	25 sec.
	336 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Arrange in single layer on plate, cover.	HIGH (P10)	2 min.	1 min. 45 sec.
Spaghetti with meat sauce	336 g	Prepare conventionally, keeping spaghetti and sauce separate, refrigerate, covered.	Place on plate, cover with sauce, cover.	HIGH (P10)	2 min.	1 min. 45 sec.

Sandwiches

Preassembled sandwiches can be heated quickly and easily in this microwave oven.

Meat fillings such as hamburgers and sausages should be precooked and preferably not be more than 1.3 cm thick.

Day-old, toasted breads, or breads whose formula is enriched with egg or fat, are advantageous because they tend to become less soggy when heated. When fresh, untoasted breads are required, seal with butter or another spread.

Thin sliced meats, lightly packed, allow for more even heating. Place meat over bread.

All but openfaced sandwiches should be heated uncovered on absorbent material such as paper towel or napkin to prevent sogginess.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Beefburger on bun	168 g	Prepare beef conventionally, refrigerate, covered. Toast bun.	Assemble, place on paper napkin on plate, uncovered.	HIGH (P10)	50 sec.	30 sec.
Corned beef on rye	140 g	Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	55 sec.	30 sec.
French dip	168 g	Assemble, refrigerate, covered.	Place on plate with gravy over beef and on side, uncovered.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Grilled cheese	112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	40 sec.	25 sec.
Hamburger, plain with cheese	140 g	Prepare burger conventionally. Toast bun.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	25 sec.	20 sec.
	140 g	Assemble, refrigerate, covered.		HIGH (P10)	55 sec.	35 sec.
Hot dog	84 g	Prepare conventionally. Toast bun. Assemble, refrigerate, covered.	Wrap loosely in plastic.	HIGH (P10)	20 sec.	15 sec.
Pastrami on rye	140 g	Assemble, refrigerated, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	35 sec.	25 sec.
Reuben	168 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	40 sec.	30 sec.
Roast beef, open-face with gravy	224 g	Prepare beef and gravy conventionally, refrigerate, covered. Toast bread.	Assemble, plate, cover.	HIGH (P10)	1 min.	40 sec.
Sausage, Italian on sub roll	154 g	Prepare sausage conventionally. Toast roll. Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	1 min.	55 sec.
Turkey, open-face with gravy	224 g	Prepare turkey and gravy conventionally, refrigerate, covered. Toast bread.	Assemble, plate, cover.	HIGH (P10)	50 sec.	40 sec.

Vegetables

Most small and bulk portions of vegetables, defrost, heat, and cook very successfully in the microwave, retaining fresh color and texture as well as nutritional value. The thicker and more fibrous the vegetable, the longer the cooking time.

Frozen vegetables can be defrosted and heated in one step. 1 to 2 tablespoons of water should be added to frozen vegetables.

Icy sections should be broken up during heating for even temperature distribution.

Canned vegetables placed in suitable microwave-safe container can be heated at HIGH power in approximately 1 minute per 450 g.

Most fresh vegetables are prepared with a small amount of cooking liquid such as water.

Vegetables, Frozen—Defrosting and Heating

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Beans, green	1.8 kg	_____	Place in a suitable microwave-safe container. Add 1 to 2 tablespoons of water. Cover with lid. Let stand, covered, 2 minutes.	HIGH (P10)	20 min.	12 min.
	2.7 kg				30 min.	20 min.
Cauliflower	1.8 kg	_____	Cover with lid. Let stand, covered, 2 minutes.	HIGH (P10)	20 min.	15 min.
	2.7 kg				30 min.	20 min.
Broccoli	1.8 kg	_____		HIGH (P10)	25 min.	15 min.
Carrots, sliced	2.7 kg	_____		HIGH (P10)	30 min.	20 min.

Vegetable, Fresh—Heating

Item	Quantity	Preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Carrot	1.8 kg	Peel carrots; cut into 8 slices.	Place in a suitable microwave-safe container. Add 2 tablespoons of water. Cover with lid. Stir midway through heating. Let stand, covered, 10 minutes.	HIGH (P10)	8 min.	6 min.
	2.3 kg	Peel carrots; cut into 8 slices.	Place in a suitable microwave-safe container. Add 3 to 4 tablespoons of water. Cover with lid. Stir midway through heating. Let stand, covered, 10 minutes.	HIGH (P10)	10 min.	7 min.
	2.7 kg			HIGH (P10)	12 min.	10 min.
	3.2 kg			HIGH (P10)	15 min.	12 min.

Vegetable Fresh—Primary Cooking

Item	Quantity	Preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
					NE-1353	NE-1753
Broccoli	1.4 kg	Rinse broccoli. Cut into spears.	Place in a suitable microwave-safe container. Add 2 tablespoons of water. Cover with lid. Let stand, covered, 10 minutes.	HIGH (P10)	10 min.	7 min.
Baked Potatoes	8 pcs.	Wash, dry and pierce several times with fork. Arrange evenly on paper towel in oven.	Rearrange halfway through heating. After heating, wrap in foil and let stand 1 minute.	HIGH (P10)	6 min.	4 min.
Refried beans	3.2 kg	_____	Place in a suitable microwave-safe container. Cover with lid. Stir midway through heating. Let stand 5 minutes.	HIGH (P10)	8 min.	5 min.

Care of Your Microwave Oven

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

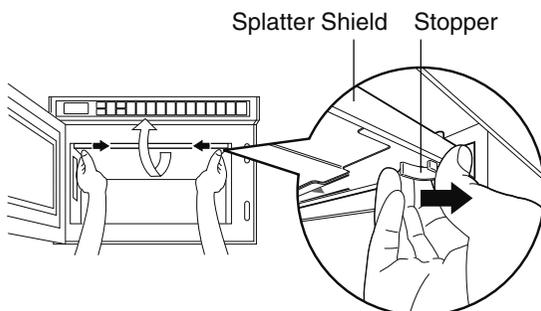
1. Remove the plug from the electrical socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. If pieces of food or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves and may cause arcing or sparks. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent or Food Sanitizer Solution may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.
3. The outside surface of this microwave oven should be cleaned with soap and water, then dried with a soft cloth. Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel, opening since this can damage the unit.
4. The window of the door should be washed with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth. Never use window cleaner. The front door can be scratched by harsh soap or cleaners.

CLEANING OF THE SPLATTER SHIELD

1. Hold snap in-snap out side stoppers of splatter shield with both hands and pull them in and down. Then take the splatter shield out of the oven cavity.
2. Rinse splatter shield in soapy water or Food Sanitizer Solution.
3. Be sure to replace the shield before using the oven.

CAUTION

Splatter shield must be in place securely when you use the oven.

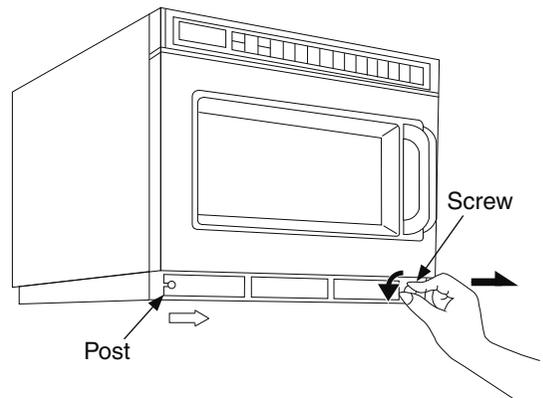


CLEANING THE AIR FILTER

Clean the Air Filter regularly according to the following instructions. The oven may have problems when the Air Filter becomes clogged with dust(*).

1. Remove the Air Filter from the front bottom skirt by turning the right screw to the left. Then slide the filter to the right and lift it off the post at the left.
2. Wash this filter in warm soapy water.
3. Be sure to replace the Air Filter before using the oven.

(*) If the Air Filter becomes clogged with debris this will cause an overheating problem in the oven.



Explanation of Self Diagnostics Failure Code

This oven monitors its operation and displays a Failure Code in the Digital Display Window when a problem occurs.

What to do when a failure code appears:

Unplug the oven and wait more than 10 seconds before reconnecting. If normal operation does not resume, follow the chart below.

CODE	PROBLEM	WHAT TO DO (BELOW)
F01	Temperature of exhaust air too High	1./2./3./4./5.
F33	Defective Thermistor Circuit	1./5.
F44	Defective Control Panel	1./5.
F81–82	Defective Relay Circuit	5./6./7.
F86–87	Defective Relay Circuit	1./5.
U30	Memory cooking has exceeded the maximum time during double quantity and triple quantity setting. (Only for NE-1753)	Check and change the time. —See page 9, step 5 “Note”.

1. Oven shuts off automatically. Disconnect the power cord from the wall socket.
2. Oven beeps continuously.
3. Oven resets for operation when cool.
4. Move oven to cooler location.
5. If problem persists call service agent.
6. Oven will operate even if failure code appears, just not as designed. Call service agent.
7. Touch Stop/Reset Pad and try again.

Note: Above Codes shown in the display do not indicate all the possible failures on the unit.

Installation Instructions for Stacking

Important

1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the Panasonic Joint Plate A1134-3280 (Available via service route).
3. Combination of the unit for stacking is limited within only the following models.
NE-1753, NE-1353
4. Do not stack more than one oven above bottom oven.

Preparation

Be sure the oven cavity is empty.

Installation

1. Stack the units and remove five screws (a) as shown in Fig. 1.
2. Loosen the screw (b).
3. The projection on the Joint Plate must face away from the oven. Place the Joint Plate on the screw (b).
4. Attach and tighten five screws (a) and the screw (b). See Fig. 2.
5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.

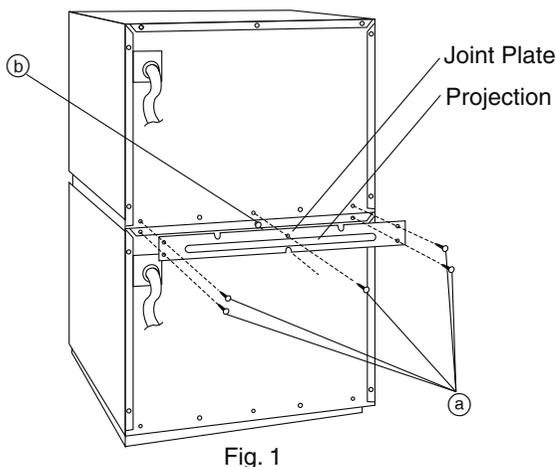


Fig. 1

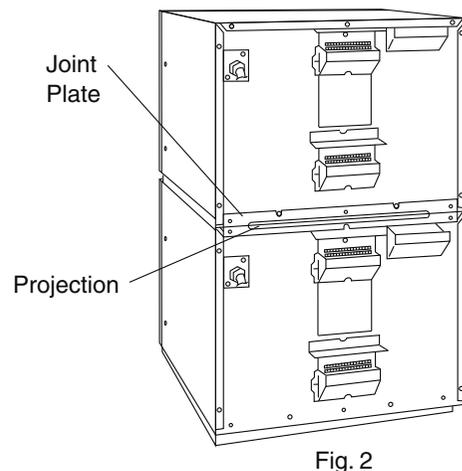


Fig. 2

Technical Specifications

			NE-1353	NE-1753
Power Source			50 Hz, single phase 220 V	50 Hz, single phase 220 V
Required Power			10.4 A 2230 W	12.8 A 2780 W
Output*	HIGH	(P10)	1300 W*	1700 W*
	MEDIUM HIGH	(P9)		90%
		(P8)		80%
		(P7)		70%
		(P6)		60%
	MEDIUM	(P5) (P4)		50% 40%
	LOW	(P3) (P2)		30% 25% (NE-1753) 28% (NE-1353)
	DEFROST	(P1)		340 W
	OFF	(P0)		0%
HEAT FROM TOP DOWN	(PU1)		50%	
	(PU2)		25%	
HEAT FROM BOTTOM	(PL1)		50%	
	(PL2)		25%	
Frequency			2450 MHz	
Outside Dimensions (W×D×H)			422 mm×508 mm×337 mm	
Cavity Dimensions (W×D×H)			330 mm×310 mm×175 mm	
Net Weight			30.0 kg	
Timer			30 minutes (digital)/10 touch pads Maximum programmable time for single stage heating P1 and P0=30 minutes P10–P2, PU1–PL2=15 minutes	

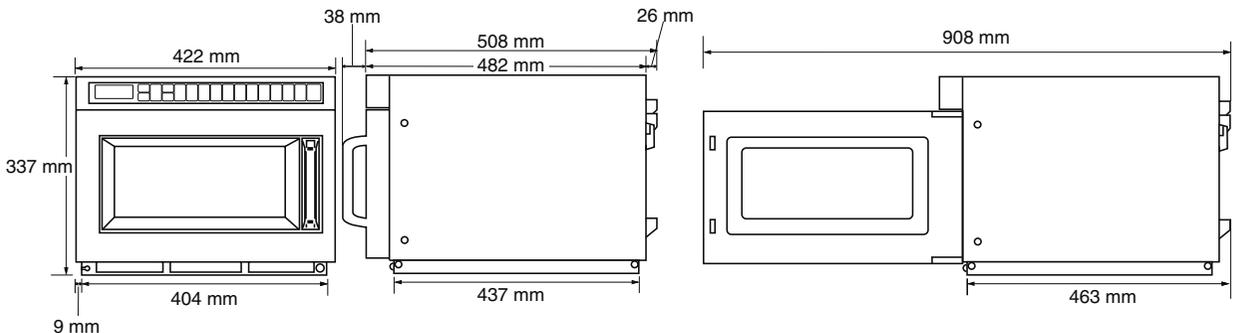
*IEC Test Procedure

Specifications subject to change without notice.

As for the production month, country and serial No., please refer to the name plate on the microwave oven.

Imported & distributed by Panasonic A.P. Sales Co., Ltd. Tel: 0-2312-7148
18/6 Meo 7, Bangna-Trad Km.17, Bangchalong, Bangplee, Samutprakarn 10540

For Thailand Only



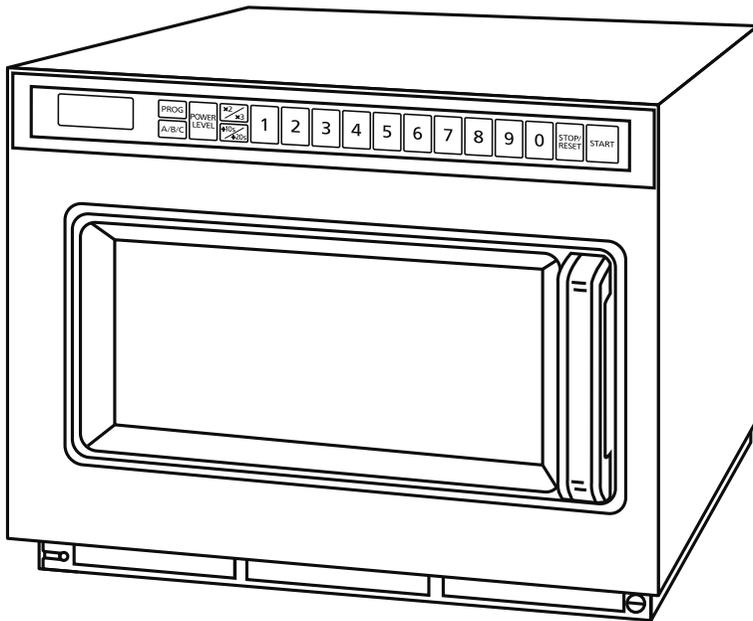
Panasonic Corporation
Web Site: <http://panasonic.com>
© Panasonic Corporation 2014

A00033F82TP
F0114-20420
Printed in Japan

Panasonic®

คู่มือการใช้งาน สำหรับใช้ในเชิงพาณิชย์

หมายเลขรุ่น **NE-1753/NE-1353**
เตาอบไมโครเวฟ



NE-1753

โปรดอ่านวิธีการใช้ให้ครบถ้วนก่อนใช้งานเตาอบนี้ และควรเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

สารบัญ

	หน้า
คำแนะนำความปลอดภัยที่สำคัญ	3
ก่อนใช้งาน	6
ความหมายและคำอธิบายคุณลักษณะ	7
แผนผังภาพอธิบาย	8
วิธีการใช้งาน	9
A. การตั้งค่าการทำงานเอง สำหรับการทำอาหารขั้นตอนเดียว	9
B. การตั้งค่าการทำงานเอง สำหรับการทำอาหาร 2-5 ขั้นตอน	10
C. การบันทึกโปรแกรมป้อนหน่วยความจำ สำหรับการทำอาหารขั้นตอนเดียว	11
D. การบันทึกโปรแกรมป้อนหน่วยความจำ สำหรับการทำอาหาร 2-5 ขั้นตอน	12
E. การทำอาหารโดยใช้โปรแกรมป้อนหน่วยความจำ	12
F. การบันทึกโปรแกรมป้อนหน่วยความจำ 2 หรือ 3 เท่า (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)	13
G. การทำอาหารโดยใช้โปรแกรมป้อนหน่วยความจำ 2 หรือ 3 เท่า (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)	14
H. ป้อนเพิ่ม +10 วิ./+20 วิ. (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)	14
I. วิธีการอ่านค่าจากการนับจำนวนรอบที่ใช้ไป	15
J. วิธีการใช้งานโปรแกรมล๊อค	15
K. วิธีการปิดการใช้งานโปรแกรมล๊อค	15
L. วิธีการอ่านค่าโปรแกรมรายการ	16
M. วิธีการเลือกเสียงเตือน	17
N. ขั้นตอนตั้งเวลาแจ้งเตือนทำความสะอาดตัวกรองอากาศ	18
O. หลอดไฟในเตาอบ	19
ก่อนปรุงอาหาร	21
ตารางเวลาการอุ่นอาหาร และการละลายน้ำแข็ง	22
ของว่าง	23
ขนมอบ และขนมหวาน	24
อาหารเข้า	25
อาหารอบ	26
ปลา และอาหารทะเล	27
น้ำเกรวี่ ซอส และน้ำซุ๊ป	28
อาหารจานเนื้อ และไก่	29
ข้าว และพาสต้า	30
แซนด์วิช	31
ผัก	32
ดูแลเตาอบไมโครเวฟของคุณ	33
คำอธิบายการวินิจฉัยรหัสความล้มเหลวด้วยตนเอง	34
คำแนะนำในการติดตั้งสำหรับการวางตั้งซ้อนกัน	34
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค	35

คำแนะนำความปลอดภัยที่สำคัญ

การติดตั้ง

การต่อลงสายดิน

ข้อมูลสำคัญ: เพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคล เครื่องต้องต่อสายดินอย่างถูกต้อง

เมื่อเตาเสียบไม่ได้ต่อสายดินไว้ ถือเป็นความรับผิดชอบส่วนบุคคล และเป็นภาระผูกพันของลูกค้ำที่จะต้องนำเตาเสียบต่อสายดินอย่างถูกต้องมาแทนที่

ค่าเดือนแรงดันไฟฟ้าและพลังงานไฟฟ้า

แรงดันไฟฟ้าที่ใช้จะต้องเป็นตัวเดียวกับที่ระบุไว้บนเตาอบไมโครเวฟ การใช้แรงดันไฟฟ้าที่สูงกว่าที่ระบุไว้ถือเป็นอันตราย และอาจส่งผลให้เกิดไฟไหม้ หรือเกิดอุบัติเหตุชนิดอื่นๆ ที่ก่อให้เกิดความเสียหายได้

การวางเตาอบ

วางเตาอบไว้บนพื้นผิวที่เรียบ และมีน้ำหนัก อย่าวางเตาอบในที่ร้อน หรือที่ชื้น

เช่น ใกล้เตาแก๊ส หรือเตาไฟฟ้า อย่าวางเตาอบเมื่ออุณหภูมิห้องสูงกว่า 40°C (104°F) และ/หรือมีความชื้นมากกว่า 85% การไหลของอากาศรอบๆ เตาอบอย่างเป็นอิสระถือเป็นสิ่งสำคัญ

มีความเป็นไปได้ว่า จะเกิดการรบกวนเล็กน้อยจากความอ่อนของสัญญาณออกอากาศ ถ้าเตาไมโครเวฟอยู่ใกล้กับวิทยุ หรือโทรทัศน์เกินไป

สำหรับการทำงานที่ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ เตาอบจะต้องมีการไหลของอากาศที่เพียงพอต่อการระบายอากาศ เช่น 5 ซม. (2 นิ้ว) ที่ด้านข้างและด้านหลัง 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบน

อย่าติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่สูงกว่า 1.6 เมตร และต่ำกว่า 0.8 เมตร

จะต้องวางเตาอบเพื่อให้เข้าถึงแผงควบคุมและประตูได้ง่าย และเพื่อตัดการเชื่อมต่อไฟฟ้าหรือเบ็ดการไฟฟ้าโดยฟิวส์หรือเครื่องตัดกระแสไฟฟ้า

คำเตือน

การเอาฟิล์มกันรอยออก

ฟิล์มกันรอยใช้เพื่อป้องกันไม่ให้กล่องด้านนอกเกิดรอยขีดข่วนระหว่างการขนส่ง ต้องลอกฟิล์มออกก่อนการติดตั้ง หรือการใช้งาน

ห้ามเปิดใช้งานเตาอบเมื่อข้างในยังว่างเปล่า

เพื่อรักษาคุณภาพของหลอดแมกนีตรอน และส่วนประกอบอื่นๆ คุณไม่ควรเปิดใช้งานเตาอบเมื่อไม่มีอาหารอยู่ข้างใน

ห้ามเปิดตู้กล่อง

มีแรงดันไฟฟ้าสูงอยู่ในตู้กล่อง การซ่อมแซม และการปรับเปลี่ยนควรทำโดยพนักงานผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ

เตาไมโครเวฟนี้ต้องใช้การไหลของอากาศอย่างเป็นอิสระในด้านหลัง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการระบายความร้อนสูงสุด คุณควรทำให้ช่องระบายอากาศโล่งในขณะที่ปรุงอาหาร

ห้ามใช้เตาอบเพื่ออบเสื้อผ้าให้แห้ง

ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟเพื่ออบเสื้อผ้าให้แห้งเนื่องจากเสื้อผ้าอาจจะไหม้ หากปล่อยให้ทิ้งไว้ในเตาอบนานเกินไป

การติดตั้งฉลากข้อควรระวัง

ถ้ามีฉลากข้อควรระวังแนบมากับเตาอบของคุณ คุณต้องติดตั้งฉลากคำเตือนที่เหมาะสมก่อนใช้งาน กรุณาเลือกฉลากที่เหมาะสมที่นำมา และติดไปที่ด้านบนของเครื่อง

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ

คำเตือน

1. คำเตือน — วิธีลดความเสี่ยงจากการไหม้ ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าไหม้ การที่บุคคลได้รับบาดเจ็บ หรือพลังงาน ไมโครเวฟที่มากเกินไป โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะใช้เตาอบ ไมโครเวฟ
2. ใช้เตาอบไมโครเวฟนี้ตามจุดมุ่งหมายในการใช้งาน ตามที่กล่าวไว้ในคู่มือฉบับนี้เท่านั้น
3. ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟนี้ ถ้าเตาอบไม่ทำงานอย่าง ถูกต้อง หรือถ้าเตาอบเคยได้รับความเสียหายหรือเคย ถูกทำตก
4. ห้ามใช้ก้างกลางแจ้ง
5. ห้ามแช่สายไฟ หรือปลั๊กไฟในน้ำ
6. เก็บสายไฟฟ้าให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อน
7. ห้ามปล่อยให้สายไฟแขวนอยู่เหนือขอบโต๊ะ หรือ เคาน์เตอร์
8. วิธีลดความเสี่ยงของการเกิดไฟไหม้ในช่องข้างใน เตาอบ
 - a) ห้ามปรุงอาหารนานเกินไป ใช้งาน เตาอบไมโครเวฟอย่างระมัดระวัง หากต้องใช้ กระจกพลาสติก หรือวัสดุอื่นๆ ที่ติดไฟได้วางใน เตาอบ เพื่อให้ปรุงอาหารได้สะดวกขึ้น
 - b) นำลวดพันถูงออกจากถูง ก่อนที่จะวางถูงในเตาอบ
 - c) ถ้าวัสดุที่อยู่ภายในเตาอบจะลุกไหม้ ให้ปิดประตู เตาอบเอาไว้ ปิดสวิทช์เตาอบที่อยู่ตรงผนัง หรือ ปิดการใช้ไฟฟ้าที่ฟิวส์ หรือแผงวงจรไฟฟ้า
9. ไม่ควรใช้เตาอบในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ข้างใน การใช้งานในลักษณะนี้ มีแนวโน้มทำให้เตาอบเกิด ความเสียหายได้
10. ห้ามเก็บวัสดุไวไฟไวใกล้เตาอบ หรือไว้ด้านบน หรือ ด้านในเตาอบ อาจเกิดอันตรายจากไฟได้
11. ห้ามใช้เตาอบนี้ อุณหภูมิ หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ ไม่ใช่อาหาร ห้ามทำความปลอดภัยเตาอบนี้ โดยใช้ ผลิตภัณฑ์ที่มีสารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนใดๆ เป็น ส่วนประกอบ ความร้อนของสารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ในเตาอบนี้อาจทำให้รังสีไมโครเวฟรั่วไหล
12. ห้ามใช้เตาอบอบกระป๋อง หรือขวดโหลที่มีฝาปิด ความดันจะเพิ่มขึ้น และขวดโหลอาจจะระเบิดได้ นอกจากนี้ เตาอบไมโครเวฟไม่สามารถรักษาอาหารที่ อุณหภูมิที่เหมาะสมของกระป๋องได้ อาหารกระป๋องที่ ไม่เหมาะสม อาจเสีย และเป็นอันตรายต่อการบริโภค
13. ห้ามทดลองทอดอาหารในน้ำมันใน เตาอบไมโครเวฟของคุณ
14. อาหารที่ผิวไม่มีรู ซึ่มไม่ได้ ตัวอย่างเช่น มันฝรั่ง แอปเปิ้ล ไข่แดง พืชตระกูลงาเต้าหู้ทั้งหมด และ ไข่กรอก อาหารประเภทนี้จะต้องทำให้เป็นรูก่อนปรุง เพื่อป้องกันการระเบิด
15. ห้ามใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบธรรมดาใน เตาอบไมโครเวฟ ให้ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิสำหรับ ไมโครเวฟในการตรวจสอบระดับความสุกของเนื้ออบ และไก่ หรือใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบธรรมดา หลังจากที่ยกอาหารออกจากเตาอบแล้ว ถ้าเนื้อ หรือไก่อัง ปรุงได้ไม่สุก ให้นำเข้าเตาอบและปรุงต่ออีก 2-3 นาที ที่ระดับพลังงานที่แนะนำ การดูให้แน่ใจว่า เนื้อ และไก่ ถูกปรุงจนสุกอย่างทั่วถึงถือเป็นสิ่งสำคัญ
16. เมื่ออบป๊อปคอร์นในเตาอบไมโครเวฟ ควรระมัดระวัง เป็นอย่างมาก ให้ปรุงอาหารโดยใช้เวลานาทีสุดท้าย ตามคำแนะนำของผู้ผลิต ใช้คำแนะนำที่เหมาะสมกับ กำลังไฟฟ้าของเตาอบไมโครเวฟของคุณ ห้ามปล่อยให้ เตาอบไว้ล่าช้าตอนที่ป๊อปคอร์นกำลังแตก
17. เมื่ออุ่นขวดนมทารก ต้องเอาที่ปิดขวด และหัวจุกนม ออกมาก่อน ของเหลวที่ด้านบนของขวดจะร้อนกว่า ด้านล่าง และจะต้องเขย่าขวดให้ทั่วก่อนตรวจเช็ค อุณหภูมิ ต้องเอาฝาออกจากกระปุกอาหารของทารก และต้องคนอาหารข้างใน หรือเขย่าให้ทั่วก่อนตรวจ เช็คอุณหภูมิ
18. ควรทำความสะอาดผนังประตู และพื้นที่บริเวณผนัง ประตูด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
19. คำเตือน: ถ้าประตู หรือผนังประตูได้รับความเสียหาย ห้ามใช้เตาอบจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยบุคคล ที่มีความเชี่ยวชาญ
20. ถ้ามีควันเกิดขึ้น ให้ปิด หรือถอดปลั๊กเตาอบ และให้ ปิดประตูเตาอบไว้เพื่อยับยั้งการเกิดเปลวไฟใดๆ
21. ถ้าสายไฟเสียหาย สายไฟจะต้องทำการเปลี่ยนโดย ผู้ผลิต ตัวแทนบริการ หรือบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
22. ผู้ใช้ควรตรวจสอบสถานะที่เหมาะสมสำหรับใช้ใน เตาอบไมโครเวฟก่อนการใช้งาน

23. เมื่ออุ่นของเหลว เช่น น้ําซุป ซอส และเครื่องดื่มในเตาอบไมโครเวฟของคุณ ของเหลวอาจอุ่นจนร้อนเกินจุดเดือดสามารถเกิดขึ้นได้โดยไม่มีฟองลอยขึ้นให้เห็นใดๆ ซึ่งอาจส่งผลให้ของเหลวร้อนจนเดือดมีฟองล้นออกมาได้ ควรปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้เป็นเพื่อป้องกันความเป็นไปได้ที่จะเกิดขึ้น
- หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะบรรจุที่มีคอแคบ
 - ห้ามอุ่นจนร้อนเกินไป
 - คนของเหลวก่อนที่จะวางภาชนะในเตาอบ และคนอีกครั้ง เมื่อใช้เวลากการปรุงอาหารผ่านไปแล้วครึ่งทาง
 - หลังจากอุ่นแล้ว ให้ทิ้งไว้ในเตาอบสักครู่ คนอีกครั้งก่อนที่จะนำภาชนะออกมาอย่างระมัดระวัง
24. เมื่ออุ่นอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือกระดาษให้คอยมองที่เตาอบไว้ เนื่องจากอาจเกิดการลุกไหม้ได้
25. คำเตือน: ควรคน หรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนม และกระปุกอาหารของทารก ก่อนที่จะบริโภค เพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้
26. คำเตือน: ห้ามอุ่นของเหลว และอาหารอื่นๆ ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจจะระเบิดได้
27. ไม่ควรอุ่นไข่ที่ยังอยู่ในเปลือก และไข่ต้มทั้งฟองในเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากอาจเกิดการระเบิด แม้หลังจากที่ความร้อนจากไมโครเวฟได้สิ้นสุดลงแล้วก็ตาม
28. ความร้อนจากการอบเครื่องดื่มในไมโครเวฟอาจเดือดประทุออกมาภายหลัง ดังนั้นจึงควรใช้ความระมัดระวังในการถือภาชนะ
29. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้งานโดยเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่บกพร่องสมรรถภาพทางกาย ทางประสาทสัมผัส หรือทางจิตใจ หรือผู้ขาดความรู้ประสบการณ์แต่ได้รับการดูแลและสอนวิธีใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง เด็กไม่ควรเล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้า การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาไม่ควรทำโดยเด็กที่ไม่ได้รับการควบคุมดูแล
30. คำเตือน: ถือเป็นอันตรายสำหรับบุคคลที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการที่จะให้บริการหรือดำเนินการซ่อมแซม เคลื่อนย้ายฝาปิดที่ซึ่งเป็นส่วนป้องกันการระเบิดจากพลังงานไมโครเวฟ
31. ไม่ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยวิธีขัดน้ำด้วยแรงดัน
32. ผู้ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจควรหลีกเลี่ยงพื้นที่ที่มีสนามแม่เหล็กไฟฟ้า เนื่องจากมีความเป็นไปได้ที่จะเกิดอันตราย ในกรณีนี้ผู้ใช้ควรปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิต
33. หากไม่ใช้ผลิตภัณฑ์นี้แล้ว ห้ามเก็บสิ่งของไว้ข้างใน การทำเช่นนี้ อาจส่งผลให้เกิดอันตรายต่อสภาพแวดล้อม ถ้าสวิทช์เปิดโดยบังเอิญ ถ้าชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เกิดความเสียหาย ห้ามถอดปลั๊กออกหรือปิดสวิทช์ของผลิตภัณฑ์ที่นอกเหนือจากอุปกรณ์แยกในสายไฟวงจรเดียวกัน
34. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นกระดาษรีไซเคิล เพราะอาจมีสิ่งสกปรกที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ และ/หรือ ไฟไหม้เมื่อใช้ เว้นแต่บรรจุภัณฑ์จะได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้ในไมโครเวฟโดยเฉพาะ
35. เครื่องใช้ไฟฟ้าควรถูกตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟระหว่างบริการการซ่อม หรือเปลี่ยนชิ้นส่วน และหลังจากการถอดปลั๊กควรวางปลั๊กไฟในตำแหน่งที่มองเห็นชัดเจน เพื่อหลีกเลี่ยงการเชื่อมต่อใหม่อย่างไม่ตั้งใจ
36. ควรทำความสะอาดเตาอบอย่างสม่ำเสมอ และนำเศษอาหารที่สะสมอยู่ในเตาอบออก
37. ห้ามใช้เครื่องโลหะ เซรามิคประดับด้วยทอง หรือเงิน หรือภาชนะใดๆ ที่มีโลหะเป็นส่วนประกอบ

ก่อนใช้งาน

ภาชนะเครื่องครัว

1. เครื่องแก้วกันความร้อน เช่น Pyroceram และ Pyrex เหมาะที่สุดสำหรับการใช้งานในเตาอบไมโครเวฟ
2. ถ้าภาชนะเครื่องครัวเกิดโค้งงอ ให้เช็คว่ามีโลหะหรือไม่
3. คุณอาจจะใช้เครื่องแก้วธรรมดา เครื่องถ้วยชาม กระเบื้อง ภาชนะพลาสติก และภาชนะกระดาษ ในการปรุงอาหารที่ต้องใช้อุณหภูมิต่ำ ถ้าใช้ภาชนะประเภทเหล่านี้ในการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูง อาจทำให้แตกร้าว หรือบิดงอได้
4. คุณสามารถปรุงผักนึ่งในฟิล์มห่อใส เช่น Saran Wrap หรือกระดาษขี้ผึ้งได้ ห้ามปรุงอาหารในถุงพลาสติก

คำเตือน
ห้ามใช้ภาชนะโลหะในเตาอบนี้

การละลายอาหารแช่แข็ง

1. หากคุณพยายามที่จะละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็ง ออกให้หมดในเตาอบไมโครเวฟ น้ำแข็งอาจละลายได้ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากความหนาและรูปร่างของอาหารมีความแตกต่างกัน ซึ่งอาจส่งผลให้มีน้ำหยดลงมา และบางครั้งส่วนหนึ่งของอาหารจะสุก แม้ว่าส่วนอื่นๆ จะยังคงแช่แข็งอยู่ก็ตาม ในการปรุงอาหารแช่แข็งที่ถูกตัดออก คุณไม่ควรละลายอาหารแช่แข็ง 100% การละลายน้ำแข็งในเตาอบไมโครเวฟ 70% ถือว่าเหมาะสม และเป็นประโยชน์สำหรับการดำเนินการปรุงอาหารต่อไป
2. วิธีละลายน้ำแข็งให้ได้เท่าๆ กัน ให้หมุนอาหาร 180° หรือพลิกกลับด้านอาหารในระหว่างทำการละลาย
3. วิธีละลายน้ำแข็งเนื้อติดมัน ให้นำไปอุ่นในเตาอบไมโครเวฟโดยใช้เวลาสั้นๆ และปล่อยให้เย็นในอุณหภูมิของห้อง หรืออุ่นเป็นระยะๆ จนกว่าน้ำแข็งจะละลาย
4. เมื่อคุณละลายน้ำแข็งไก่ทั้งตัว หรืออาหารแช่แข็งรูปร่างผิดปกติ ให้ห่อขาไก่หรือห่อชิ้นส่วนต่างๆ ด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ มิฉะนั้น ชิ้นส่วนที่บางๆ จะละลายเร็วกว่า และบางครั้งก็สุกก่อนที่ส่วนอื่นๆ จะละลายได้ สำหรับเนื้อชิ้นใหญ่ๆ ให้ห่อด้านข้างด้วยอลูมิเนียมฟอยล์เพื่อให้ละลายได้เหมือนกันโดยไมโครเวฟที่ตั้งเป็นแนวตรงเท่านั้น
5. ควรเอาน้ำแข็งออกเป็นบางครั้งในระหว่างการละลายน้ำแข็ง

คำแนะนำที่เป็นประโยชน์อื่นๆ

เพื่อผลลัพธ์ที่ดี

1. เมื่อกำหนดเวลาสำหรับอาหารได้แล้ว ให้คิดเวลาขึ้นต่ำ และตรวจเช็คความคืบหน้าเป็นครั้งคราว ในระหว่างการปรุงอาหารเสมอ เตาอบไมโครเวฟปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว จึงง่ายต่อการทำให้อาหารของคุณสุกเกินไป
2. ระวังเวลาในการปรุงอาหารที่มีปริมาณน้อย หรืออาหารที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบน้อย อาหารอาจจะไหม้ถ้าปรุงนานเกินไป
3. ห้ามใช้เตาอบอบผ้าเช็ดครัว หรือผ้าเช็ดปาก ผ้าอาจจะไหม้ถ้าโดนความร้อนนานเกินไป
4. ห้ามพยายามต้มไข่ในเตาอบ
5. เมื่อคุณปรุงไข่ ให้แน่ใจว่า เจาะรูเยื่อหุ้มไข่แดงก่อนที่จะวางลงในเตาอบแล้ว เพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ระเบิด

วิธีทำให้อาหารเกรียมเป็นสีเหลือง

โดยปกติแล้ว อาหารจะไม่เกรียมเป็นสีเหลืองถ้าปรุงโดยใช้เตาอบไมโครเวฟ นี่เป็นหนึ่งในคุณลักษณะของเตาอบนี้ วิธีการทำให้ไก่เกรียมเป็นสีเหลือง ให้ทาซอสลงบนผิวหนังด้านนอก ก่อนหรือระหว่างปรุงอาหารก็ได้ คุณสามารถทำให้น้ำเกรียมเป็นสีเหลืองได้ในกระทะธรรมดา ก่อนที่จะนำมาปรุงในเตาอบ ใช้กระทะสำหรับทอดสำหรับเตาอบไมโครเวฟ ก็สามารถได้รับผลลัพธ์เดียวกัน

วิธีทำให้อาหารเกรียมเป็นสีเหลืองเกรียมเท่ากันมากขึ้น

เปิดประตูเตาอบ และพลิกอาหารครึ่งหนึ่ง หรือพลิกอาหารกลับอีกด้านระหว่างปรุงอาหาร วิธีนี้จะช่วยให้อาหารปรุงได้เสมอกันมากขึ้น เมื่อคุณปรุงไก่ ส่วนขาจะปรุงสุกเร็วกว่าส่วนอื่นๆ ห่อขาไก่ด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ในระหว่างปรุงอาหาร เพื่อสะท้อนพลังงานไมโครเวฟกลับ ทำให้ปรุงได้ดีขึ้น

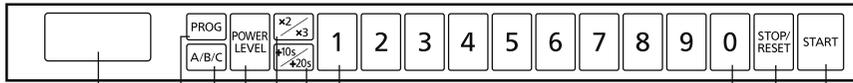
ความหมายและคำอธิบายคุณลักษณะ

เดาอบนี้มีคุณสมบัติมากมายที่ไม่สามารถพบได้ในเดาอบไมโครเวฟเชิงพาณิชย์อื่นๆ

คุณลักษณะ	คำอธิบาย
การตั้งค่าการทำงานเอง	ให้ผู้ใช้ได้มีความยืดหยุ่นสูงสุดในการตั้งค่าเดาอบที่เวลา และระดับพลังงานที่ต้องการเหมาะสำหรับเมนูที่ต้องการเปลี่ยนแปลงในเรื่องระดับความร้อน
ทำอาหารชั้นตอนเดียว	ช่วยให้เดาอบทำงานที่ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นที่เลือก
ทำอาหาร 2-5 ชั้นตอน	ช่วยให้ตั้งค่าเดาอบเพื่อเริ่มต้นอุ่นที่ระดับพลังงานหนึ่ง แล้วเปลี่ยนไปยังระดับพลังงานที่แตกต่างกันไปโดยอัตโนมัติ หลังจากที่กำหนดจำนวนเวลาในการอุ่น (เช่น สูง ไป ปานกลาง หรือ ละลายน้ำแข็ง ไป สูง)
ฟังก์ชันหยุดการทำงานชั่วคราว	ช่วยให้เปิดประตูเดาอบเพื่อตรวจเช็คอาหารที่อยู่ในเดาอบ ปิดประตูเดาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานเพื่ออุ่นต่อ ในขณะที่คุณตรวจเช็คอาหาร เวลาในการปรุงอาหารจะไม่นับถอยหลัง หมายเหตุ: ฟังก์ชันหยุดการทำงานชั่วคราวถูกปิดการใช้งานใน "โปรแกรมลือค"
ฟังก์ชันการทำงานซ้ำ (สำหรับการตั้งค่าการทำงานเองเท่านั้น)	หลังจากที่คุณนำอาหารออกจากเดาอบ ระบบจะจดจำเวลาและระดับความร้อนในการอุ่นครั้งสุดท้ายอัตโนมัติ ซึ่งช่วยอำนวยความสะดวกในการใช้งานประจำวันที่ไม่ต้องการตั้งโปรแกรมปุ่มหน่วยความจำ
การดำเนินการสองขั้นตอน (ใน "โปรแกรมปลดลือค" เท่านั้น)	ช่วยให้คุณมีเวลาที่เย็นเย็นและ/หรือแก้ไขโปรแกรมความร้อนที่เลือกก่อนที่จะเริ่มการอุ่น (ตั้งค่าการทำงานเองหรือเลือกปุ่มหน่วยความจำ แล้วกดปุ่มเริ่มทำงาน)
การเริ่มต้นทำงานภายในปุ่มเดียว (ใน "โปรแกรมลือค" เท่านั้น)	เพียงกดหมายเลขปุ่มที่ต้องการที่ได้ตั้งโปรแกรมไว้เพียงหนึ่งครั้งก็จะเริ่มอุ่นทันทีเหมาะสำหรับอาหารจานด่วน ร้านสะดวกซื้อ และใช้งานในลักษณะเครื่องหยอดเหรียญ
การเรียกดูจำนวนรอบที่ใช้เดาอบไมโครเวฟ	เดาอบสามารถแสดงจำนวนรอบทั้งหมดที่เคยใช้เดาอบทั้งการใช้งานโดยปุ่มหน่วยความจำ ตั้งค่าการทำงานเอง และรอบการใช้งานสะสม เหมาะสำหรับการวิเคราะห์การใช้งานครึ่งเดาอบ และวิเคราะห์ปริมาณผู้ใช้บริการ ณ จุดที่ตั้ง
โปรแกรมลือค	<ol style="list-style-type: none">1. "ลือค" ปุ่มหน่วยความจำให้เป็นเวลาอุ่น และระดับพลังงานที่ตั้งโปรแกรมไว้2. เปลี่ยนเดาอบให้ดำเนินการแบบ "เริ่มทำงานภายในปุ่มเดียว"3. ปิดการใช้งานของโปรแกรม ตัวเลือกระดับพลังงาน และปุ่มเริ่มทำงาน4. ยกเลิกการดำเนินการด้วยตนเอง ป้องกันการลบบจากปุ่มหน่วยความจำโดยไม่ตั้งใจลดความยุ่งยากในการดำเนินงาน—เหมาะสำหรับอาหารจานด่วน ร้านสะดวกซื้อ และใช้งานในลักษณะเครื่องหยอดเหรียญ
โปรแกรมปลดลือค	ปิดการใช้งาน "โปรแกรมลือค" และใช้งานคุณลักษณะอื่นๆ
การวินิจฉัยด้วยตนเอง	เดาอบคอยติดตามดูแลการดำเนินงานของตนเองอย่างสม่ำเสมอ เมื่อเกิดปัญหาในการดำเนินงาน จอแสดงผลดิจิทัลจะแสดงรหัสความล้มเหลว คุณจะรู้สึกขณะแท้จริงของปัญหา และรู้ว่าคุณสามารถแก้ปัญหาได้ด้วยตัวคุณเอง ต้องติดต่อตัวแทนบริการ หรือติดต่อช่างไฟฟ้า โดยการตรวจสอบหมายเลขรหัสกับรายการในคู่มือฉบับนี้ ถ้าต้องติดต่อตัวแทนบริการ หมายเลขรหัสความล้มเหลวจะช่วยแจ้งให้ตัวแทนทราบว่าคุณจะนำชิ้นส่วนใดมาให้บริการบ้าง
การตั้งค่าความดังของเสียงเตือน	ช่วยให้คุณสามารถตั้งค่าความดังของเสียงเตือนในหนึ่งจากระดับ 4 ระดับที่แตกต่างกัน
การตั้งค่าความยาวของเสียงเตือน	ช่วยให้คุณสามารถเลือกความยาวของเสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วในหนึ่งจากความยาว 3 แบบที่แตกต่างกัน
การตั้งค่าระดับเสียงของเสียงเตือน	ช่วยให้คุณสามารถเลือกระดับเสียงของเสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วในหนึ่งจากระดับเสียง 3 ระดับที่แตกต่างกัน
รายการโปรแกรม	ท่านสามารถเรียกดูระดับความร้อนและเวลาในการทำอาหารในแต่ละขั้นตอนที่ได้บันทึกไว้ในปุ่มหน่วยความจำ
ฟังก์ชันแจ้งเตือนทำความสะอาดตัวกรอง	คำว่า "FILT" จะปรากฏในจอแสดงผลหลังจากใช้งานมาแล้ว 500 ชั่วโมง เพื่อเตือนให้คุณนำตัวกรองอากาศออกมาทำความสะอาด ทั้งนี้ คุณสามารถตั้งเวลาใหม่ได้ตามความต้องการของคุณ
ปุ่มทำอาหารปริมาณ 2 เท้า/3 เท้า (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)	ปุ่มนี้ขยายเวลาในการทำอาหารเพิ่มจากเดิม 1.6 เท้า สำหรับการทำอาหารปริมาณ 2 เท้า หรือเพิ่มเวลา 2.2 เท้า สำหรับการทำอาหารปริมาณ 3 เท้า
ปุ่ม +10 ร./+20 ร. (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)	ปุ่มนี้ใช้เพื่อขยายเวลาที่ตั้งไว้เพิ่ม 10 วินาที และ 20 วินาที โดยเริ่มทำงานด้วยระดับความร้อนไฟแรงเป็นเวลา 10 วินาทีเมื่อกดปุ่มหนึ่งครั้ง และเริ่มทำงานด้วยระดับความร้อนไฟแรงเป็นเวลา 20 วินาที เมื่อกดปุ่ม 2 ครั้ง

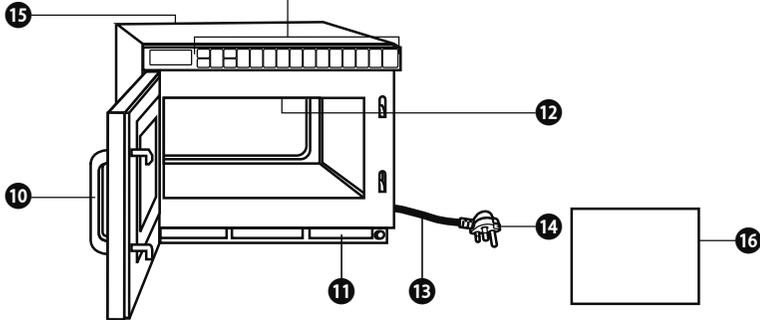
แผนผังภาพอธิบาย

NE-1753



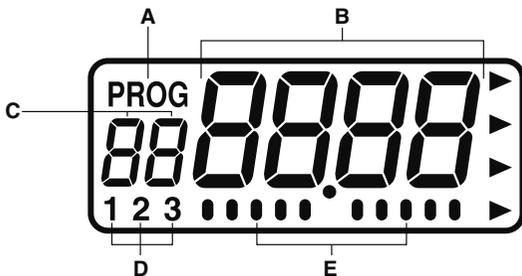
1 2 3 4 5 6 7 8 9

NE-1353



- ① จอแสดงผลดิจิทัล (ดูข้างล่าง)
- ② ปุ่ม Prog (โปรแกรม)
- ③ ปุ่มเลือก (A/B/C)
- ④ ปุ่มเลือกระดับพลังงาน
- ⑤ ปุ่มทำอาหารปริมาณ 2 เท่า/3 เท่า
- ⑥ ปุ่ม +10 วิ/+20 วิ
- ⑦ • ปุ่มหมายเลข/ปุ่มหน่วยความจำ
- ป้อนเวลา
- ⑧ ปุ่ม หยุด/ตั้งค่าใหม่

- ⑨ ปุ่มเริ่มทำงาน
- ⑩ ที่จับประตู
- ⑪ ตัวกรองอากาศ
- ⑫ เกราะกันกระเด็น (ด้านบนของช่องข้างใน)
- ⑬ สายไฟ
- ⑭ ปลั๊กไฟ
- ⑮ ฉลากควมรระวัง (ไม่ได้แสดง)
- ⑯ คู่มือการใช้งาน



- A—จอแสดงผลโปรแกรม
- B—จอแสดงเวลาอุ่น ("นาที วินาที" หรือ "ชม. นาที")
- C—• จอแสดงหมายเลขปุ่มหน่วยความจำ
- จอแสดงขั้นตอนการทำอาหาร
- D—รูปแบบของการตั้งค่าเสียงเตือน
- E—• โปรแกรมความร้อน:
- ตัวออกหมายเลขระดับ
- ขณะทำงาน:
- ตัวออกการดำเนินงานของเตาอบ
- การตั้งค่าเสียงเตือน:
- ตัวออกระดับการตั้งค่าเสียงเตือน

เตาอบนี้ถูกตั้งค่าต่อไปนี้จากโรงงาน:

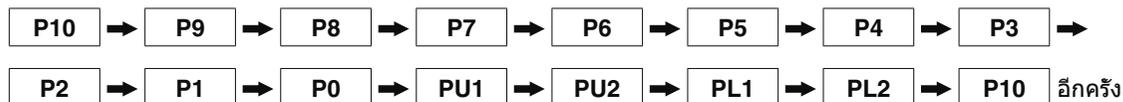
1. การดำเนินการด้วยตนเอง
2. โปรแกรมปลดล๊อค
3. ปุ่มทำอาหารปริมาณ 2 เท่า = เพิ่มเวลา 1.6 เท่า, และปุ่มทำอาหารปริมาณ 3 เท่า = เพิ่มเวลา 2.2 เท่า (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)
4. ตั้งค่าจำนวนรอบที่ใช้ไปของทุกปุ่มเป็น "0"
5. หลอดไฟของเตาอบ เมื่อเปิดประตูเตาอบไว้ = เปิด กระพริบเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้ว = ปิด
ลดความสว่างลงในขณะการปรุงอาหาร = ปิด
6. เวลาการทำความสะอาดตัวกรองอากาศถูกตั้งค่าไว้ที่ "500"

ถ้าคุณต้องการที่จะแก้ไขเวลาเหล่านี้ โปรดศึกษาคู่มือการใช้งานเพื่อดูวิธีการตั้งโปรแกรม

วิธีการใช้งาน

ปุ่มเลือกระดับพลังงาน

ในแต่ละครั้งที่ปุ่มถูกกด ระดับพลังงานจะเปลี่ยนไป ดังเช่น ภาพประกอบข้างล่างนี้



แรง	P10: 1700 วัตต์* (NE-1753) 1300 วัตต์* (NE-1353)	ไฟเมา	P3: 30% P2: 25% (NE-1753) 28% (NE-1353)
ไฟแรงปานกลาง	P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60%	ละลายน้ำแข็ง	P1: 340 วัตต์
		ปิด	P0: 0%
ไฟปานกลาง	P5: 50% P4: 40%	ให้ความร้อนจากด้านบนลงมา	PU1: 50% PU2: 25%
		ให้ความร้อนจากด้านล่างขึ้นมา	PL1: 50% PL2: 25%

*ขั้นตอนการทดสอบ IEC

A. การตั้งค่าการทำงานเอง สำหรับการทำอาหารขึ้นตอนเดียว



1. ให้แน่ใจว่า สายเตาอบได้เสียบเข้ากับเต้าเสียบสายดินอย่างถูกต้อง



2. เปิดประตูเตาอบ
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิทัล
3. ใส่อาหารลงในภาชนะที่เหมาะสม นำไปวางไว้ตรงกลางของเตาอบแล้วปิดประตูเตาอบให้สนิท
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา
หมายเหตุ: สามารถเริ่มดำเนินการได้ เมื่อ "0" ปรากฏขึ้นมา 1 นาทีหลังจากที่ปิดประตูเตาอบ "0" จะหายไป



4. เลือกระดับพลังงานที่ต้องการ โดยกดปุ่มเลือกระดับพลังงาน ระดับพลังงานที่เลือกจะถูกแสดงบนจอแสดงผลดิจิทัล และสัญลักษณ์ของความร้อนในระดับเดียว "1" จะเริ่มกระพริบ
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มเลือกระดับพลังงานแรง
หมายเหตุ: ในแต่ละครั้งที่กดปุ่มเลือกระดับพลังงาน ระดับพลังงานจะเปลี่ยนไป ดังเช่น ภาพประกอบตัวเลือกระดับพลังงานข้างบนนี้



5. เลือกเวลาอุ่นที่ต้องการโดยการกดปุ่มหมายเลขที่เหมาะสม
หมายเหตุ: เวลาสูงสุดที่กำหนดไว้สำหรับ "ละลายน้ำแข็ง" และ "P0" คือ 30 นาที และ 15 นาที สำหรับโหมดอื่นๆ ทั้งหมด
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มหมายเลข "2" "0" และ "0" สำหรับ 2 นาที



6. กดปุ่มเริ่มทำงาน
- หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา
 - การอุ่นจะเริ่มดำเนินขึ้น
 - ในระหว่างการดำเนินการ สัญลักษณ์จะปรากฏขึ้นมาจากด้านซ้าย
 - เวลาการให้ความร้อนบนหน้าจอดีจิดอลจะเริ่มนับถอยหลัง



7. เมื่อหมดเวลา เสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วจะดังขึ้น การอุ่นทั้งหมดจะสิ้นสุดลง หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0000" จะกระพริบบนจอแสดงผลจนกว่าจะเปิดประตูเตาอบ 1 นาทีต่อมา พัดลมระบายความร้อนจะหยุดทำงาน

(อ่านต่อหน้าถัดไป)



8. เปิดประตูเตาอบ และนำอาหารออกมา
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา จอแสดงผลดิจิทัลจะแสดงเวลา และหมายเลขระดับ
การทำความร้อนที่เคยถูกเลือกไว้เดิม

9. ปิดประตูเตาอบ
หลอดไฟในเตาอบจะปิดลง และ 1 นาทีต่อมา จอแสดงผลดิจิทัลก็จะหายไป

หมายเหตุพิเศษ:

1. ขณะกำลังอุ่น การกดที่ปุ่มหยุด/ตั้งค่าใหม่ หนึ่งครั้ง จะหยุดการทำงานของเตาอบ
คุณสามารถเริ่มอุ่นอีกครั้งโดยการกดปุ่มเริ่มทำงาน หรือ กดปุ่ม หยุด/ตั้งค่าใหม่ สองครั้ง
เพื่อยกเลิกโปรแกรมที่เลือกไว้
2. ในขณะที่ไม่ได้อยู่ในขั้นตอนการอุ่น การกดปุ่ม หยุด/ตั้งค่าใหม่ หนึ่งครั้ง จะเป็นการยกเลิก
โปรแกรมที่เลือกไว้

คุณลักษณะการทำซ้ำ

1. คุณสามารถเลือกเวลาการอุ่นที่เลือกด้วยตนเองซ้ำได้ ถ้าคุณใช้เตาอบอีกครั้งภายใน
1 นาที โดยการกดปุ่มเริ่มทำงานเพียงเท่านั้น
2. 1 นาที หลังจากไม่ได้ใช้งานพร้อมด้วยประตูเตาอบที่ยังปิดอยู่ คุณลักษณะการทำซ้ำจะถูก
ยกเลิก

B. การตั้งค่าการทำงานเอง สำหรับการทำอาหาร 2-5 ขั้นตอน



1. ทำตามขั้นตอนที่ 1-5 ในหน้า 9
2. เลือกระดับพลังงานที่ต้องการสำหรับการให้ความร้อนในระดับที่สอง โดยการกดปุ่มเลือก
ระดับพลังงาน และจำนวนของเวลาที่เหมาะสม
ระดับพลังงานที่เลือกจะถูกแสดงบนจอแสดงผลดิจิทัล และสัญลักษณ์ของระดับที่ "2" จะ
เริ่มกะพริบ
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มเลือกระดับพลังงานค่า 8 ครั้ง



3. เลือกเวลาอุ่นที่ต้องการสำหรับระดับที่สอง โดยการกดปุ่มหมายเลขที่เหมาะสม
หมายเหตุ: เวลาสูงสุดที่กำหนดไว้สำหรับ "ละลายน้ำแข็ง" และ "PO" คือ 30 นาที และ
15 นาที สำหรับโหมดอื่นๆ ทั้งหมด
อย่างไรก็ตาม สามารถตั้งเวลารวมได้ถึง 25 นาที เพื่อให้ความร้อน
อย่างต่อเนื่อง (ความร้อนในระดับที่ 1 ถึง 5) ที่ไม่รวมถึง "ละลายน้ำแข็ง"
และ "PO"
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มหมายเลข "1" "0" และ "0" สำหรับ 1 นาที



4. กดปุ่มเริ่มทำงาน
 - A. เวลารวมของทั้งสองระดับจะแสดงขึ้นมา
 - B. หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา
 - C. ในระหว่างการดำเนินการ สัญญาณจะปรากฏขึ้นมาจากด้านซ้าย
 - D. เวลาการให้ความร้อนในระดับแรกจะเริ่มนับถอยหลัง



5. หลังจากทั้งหมดเวลาการให้ความร้อนในระดับแรก เสียงเตือนจะดังขึ้นหนึ่งครั้ง สัญลักษณ์
การให้ความร้อนในระดับที่ "2" จะเริ่มกะพริบ และเวลาอุ่นก็จะยังคงนับถอยหลัง



6. เมื่อหมดเวลา เสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วจะดังขึ้น การให้ความร้อนทั้งหมดจะสิ้นสุด
ลง หลอดไฟในเตาอบจะปิดลง เวลา "0000" จะกะพริบบนจอแสดงผลจนกว่าจะเปิดประตู
เตาอบ 1 นาทีต่อมา พัดลมระบายความร้อนจะหยุดทำงาน

(อ่านต่อหน้าถัดไป)



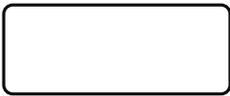
7. เปิดประตูเตาอบ และนำอาหารออกมา
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา จอแสดงผลดิจิทัลจะแสดงเวลา และหมายเลขระดับ
การทำความร้อนที่เคยถูกเลือกไว้เดิม

8. ปิดประตูเตาอบ
หลอดไฟในเตาอบจะปิดลง และ 1 นาทีต่อมา จอแสดงผลดิจิทัลก็จะหายไป

หมายเหตุ: สำหรับการให้ความร้อนในระดับที่สามและระดับต่อไป ให้เลือกระดับพลังงาน
อีกครั้ง หลังจากขั้นตอนที่ 3 ในหน้า 10 และตั้งเวลาอุ่น

ดูหมายเหตุพิเศษของ "การปรับระดับความร้อนด้วยตัวเองในระดับเดียว" ในหน้า 10

C. การบันทึกโปรแกรมปุ่มหน่วยความจำ สำหรับการทำอาหารขั้นตอนเดียว ไม่สามารถตั้งโปรแกรมเตาอบได้จนกว่าจะปิดการใช้งานโปรแกรมลือค (ดูหน้า 15 การใช้งานโปรแกรมลือค)



1. ให้แน่ใจว่า สายเตาอบได้เสียบเข้ากับเต้าเสียบสายดินอย่างถูกต้อง



2. เปิดประตูเตาอบ และปล่อยทิ้งไว้



3. กดปุ่ม Prog
สัญลักษณ์ "PROG" จะเริ่มกระพริบบนจอแสดงผลดิจิทัล



4. กดปุ่มหน่วยความจำของโปรแกรมที่คุณต้องการ
ปุ่มหมายเลข และข้อมูลของโปรแกรมก่อนหน้าจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิทัล
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มหน่วยความจำ "5"



5. เลือกระดับพลังงานที่ต้องการโดยกดปุ่มเลือกระดับพลังงานระดับพลังงาน
ที่เลือกจะถูกแสดงบนจอแสดงผล และสัญลักษณ์ของความร้อนในระดับเดียว "1" จะเริ่ม
กระพริบ
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มเลือกระดับพลังงานละลายน้ำแข็ง 10 ครั้ง



6. เลือกเวลาอุ่นที่ต้องการโดยการกดปุ่มหมายเลขที่เหมาะสม
หมายเหตุ: เวลาสูงสุดที่กำหนดไว้สำหรับ "ละลายน้ำแข็ง" และ "P0" คือ 30 นาที และ
15 นาที สำหรับโหมดอื่นๆ ทั้งหมด
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มหมายเลข "1" "0" และ "0" สำหรับ 1 นาที



7. กดปุ่ม Prog อีกครั้ง
สัญลักษณ์ "PROG" และสัญลักษณ์ของความร้อนในระดับเดียว "1" จะหยุดกระพริบ นัน
หมายความว่า คุณได้ตั้งโปรแกรมของปุ่มหน่วยความจำที่คุณเลือกสำหรับการให้ความร้อน
ในระดับเดียวเสร็จสมบูรณ์แล้ว



8. 3 วินาที หลังจากทีโปรแกรมถูกตั้งอย่างสมบูรณ์ "0" จะปรากฏขึ้นมา
9. ตั้งโปรแกรมของปุ่มหน่วยความจำที่เหลือตามที่ต้องการ โดยทำซ้ำขั้นตอนที่ 3-7 ข้างบน

หมายเหตุ: ●เมื่อสัญลักษณ์ "PROG" กระพริบ สามารถยกเลิกการตั้งโปรแกรมได้ และ/หรือ
กดปุ่ม หยุด/ตั้งค่าใหม่ 1 ครั้ง เพื่อลบปุ่มหมายเลข/ปุ่มหน่วยความจำที่ถูกตั้ง
โปรแกรมไว้
●เมื่อคุณต้องการตั้งโปรแกรมฝั่ง B หรือฝั่ง C ให้กดปุ่มเลื่อน (A/B/C) ก่อนจะ
กดปุ่มหมายเลขโปรแกรม

D. การบันทึกโปรแกรมหน่วยความจำ สำหรับการทำอาหาร 2-5 ขั้นตอน



1. ทำขั้นตอน 1-6 ข้างบน



2. เลือกระดับพลังงานที่ต้องการสำหรับการให้ความร้อนในระดับที่สอง โดยการกดปุ่มเลือกระดับพลังงาน ระดับพลังงานที่เลือกจะถูกแสดงบนจอแสดงผล และสัญลักษณ์ของความร้อนในระดับที่ "2" จะเริ่มกระพริบ

[ตัวอย่าง]: กดปุ่มเลือกระดับพลังงาน แรง 1 ครั้ง



3. เลือกเวลาอุ่นที่ต้องการโดยการกดปุ่มหมายเลขที่เหมาะสม
หมายเหตุ: เวลาสูงสุดที่กำหนดไว้สำหรับ "ละลายน้ำแข็ง" และ "P0" คือ 30 นาที และ 15 นาที สำหรับโหมดอื่นๆ ทั้งหมด อย่างไรก็ตาม สามารถตั้งเวลารวมได้ถึง 25 นาที เพื่อให้ความร้อนอย่างต่อเนื่อง (ความร้อนในระดับที่ 1 ถึง 5) ที่ไม่รวมถึง "ละลายน้ำแข็ง" และ "P0"

[ตัวอย่าง]: กดปุ่มหมายเลข "2" "0" และ "0" สำหรับ 2 นาที



4. กดปุ่ม "PROG" อีกครั้ง แล้วสัญลักษณ์ของความร้อนในระดับที่ "2" จะหยุดกระพริบ เวลาของทั้งสองระดับจะแสดงขึ้นมา นั่นหมายความว่า คุณได้ตั้งโปรแกรมของปุ่มหน่วยความจำที่คุณเลือกสำหรับการให้ความร้อนในระดับที่สองเสร็จสมบูรณ์แล้ว



5. 3 วินาที หลังจากตั้งโปรแกรมถูกต้องอย่างสมบูรณ์ "0" จะปรากฏขึ้นมา

6. ตั้งโปรแกรมของปุ่มหน่วยความจำที่เหลือตามที่ต้องการ โดยทำซ้ำขั้นตอนข้างบน

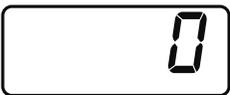
หมายเหตุ: ●เมื่อคุณต้องการตั้งโปรแกรมฝั่ง B หรือฝั่ง C ให้กดปุ่มเลื่อน (A/B/C) ก่อนจะกดปุ่มโปรแกรมหมายเลข

●ทำขั้นตอนข้างต้นซ้ำเพื่อตั้งความร้อนในระดับที่ 3 และในระดับต่อไป

E. การทำอาหารโดยใช้โปรแกรมหน่วยความจำ



1. ให้แน่ใจว่า สายเตาอบเสียบเข้ากับเต้าเสียบสายดินอย่างถูกต้อง



2. เปิดประตูเตาอบ

หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิทัล

หมายเหตุ: สามารถเริ่มดำเนินการได้ เมื่อ "0" ปรากฏขึ้น 1 นาทีหลังจากที่ปิดประตู "0" จะหายไป

3. ใส่อาหารลงในภาชนะที่เหมาะสม นำไปวางไว้ตรงกลางของเตาอบแล้วปิดประตูเตาอบให้สนิท

หลอดไฟในเตาอบจะปิดลง



4. เลือกปุ่มหน่วยความจำที่ต้องการ

A. ข้อมูลที่ถูกตั้งโปรแกรมในปัจจุบัน จะถูกแสดงให้เห็น

[ตัวอย่าง]: ปุ่มหน่วยความจำ "5" (หมายเลขโปรแกรม A-5)

โปรแกรมทำความร้อน (ที่พลังงาน ละลายน้ำแข็ง 1 นาที และไฟ แรง 2 นาที) อย่างไม่ถูกตั้งโปรแกรมไว้ในหน้า 11-12



5. กดปุ่มเริ่มทำงาน

A. หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา

B. ในระหว่างการดำเนินการ สัญลักษณ์จะขึ้นมาตามลำดับจากด้านซ้าย

C. เวลาอุ่นจะนับถอยหลัง

(อ่านต่อหน้าถัดไป)



6. เมื่อหมดเวลา เสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วจะดังขึ้น การให้ความร้อนทั้งหมดจะสิ้นสุดลง หลอดไฟในเตาอบจะปิดลง เวลา "0000" จะกระพริบบนจอแสดงผลจนกว่าจะเปิดประตูเตาอบ 1 นาทีต่อมา พัดลมระบายความร้อนจะหยุดทำงาน



7. เปิดประตูเตาอบ และนำอาหารออกมา หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา

8. ปิดประตูเตาอบ

หลอดไฟในเตาอบจะปิดลง และ 1 นาทีต่อมา จอแสดงผลดิจิทัลก็จะหายไป

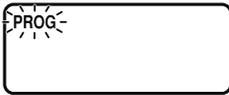
หมายเหตุ: เมื่อคุณต้องการตั้งโปรแกรมผึ่ง B หรือผึ่ง C ให้กดปุ่มเลื่อน (A/B/C) ก่อน จะกดปุ่มหมายเลขโปรแกรม

F. การบันทึกโปรแกรมป้อนทำอาหารปริมาณ 2 หรือ 3 เท่า (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น) (ไม่สามารถตั้งโปรแกรมเตาอบได้จนกว่าจะปิดการใช้งานโปรแกรมลิวด)



1. เปิดประตูเตาอบ และปล่อยให้เย็น

หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้น



2. กดปุ่ม Prog

"PROG" จะกระพริบอยู่บนจอแสดงผลดิจิทัล



3. กดปุ่มหน่วยความจำของโปรแกรมที่คุณต้องการ

ปุ่มหมายเลขและข้อมูลของโปรแกรมก่อนหน้าจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล "PROG" จะเริ่มกระพริบ



4. กดปุ่มเพิ่มปริมาณให้มากเป็นสอง/สามเท่า 1 ครั้ง

หมายเลขที่เพิ่มขึ้นที่เคยเลือกก่อนหน้า จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

[ตัวอย่าง]: 1.6 เท่า คือ 16 (เพิ่มปริมาณให้มากเป็นสองเท่า) 2.2 เท่า คือ 22 (เพิ่มปริมาณให้มากเป็นสามเท่า)



5. เลือกการเพิ่มขึ้นที่ต้องการโดยการกดปุ่มหมายเลขที่เหมาะสม

[ตัวอย่าง]: 1.5 เท่า กดปุ่มหมายเลข "1" และ "5"



6. กดปุ่ม Prog อีกครั้ง

"PROG" จะหยุดกระพริบ นั่นหมายความว่า คุณได้ตั้งโปรแกรมของปุ่มหน่วยความจำที่คุณเลือกสำหรับการเพิ่มปริมาณให้มากเป็นสองเท่าเสร็จสมบูรณ์แล้ว



7. หลังจาก 3 วินาทีผ่านไป "0" จะปรากฏขึ้น

หมายเหตุ: ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเพิ่มปริมาณให้มากเป็นสามเท่า ให้กดปุ่มเพิ่มปริมาณให้มากเป็นสอง/สามเท่า 2 ครั้ง ดังขั้นตอนที่ 4 ข้างบน การเพิ่มขึ้นได้ถูกตั้งแล้วต้องตั้งการเพิ่มขึ้นแต่ละครั้งแยกต่างหาก เพื่อการปรับเปลี่ยน

หมายเหตุ กรุณาทดสอบเวลาที่ถูกต้องเมื่อตั้งค่าโปรแกรมเพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ถูกต้อง

G. การทำอาหารโดยใช้โปรแกรมปุมทำอาหารปริมาณ 2 หรือ 3 เท่า (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)

[ดูให้แน่ใจว่า ได้ตั้งโปรแกรมเดาอบไมโครเวฟอย่างเหมาะสมแล้ว (ดูหน้า 13)]



1. ทำตามขั้นตอนที่ 1-3 ใน "E. การทำอาหารโดยใช้โปรแกรมปุมหน่วยความจำ"



2. กดปุมเพิ่มปริมาณให้มากเป็นสอง/สามเท่า 1 ครั้ง
หมายเหตุ: เมื่อคุณต้องการเพิ่มปริมาณความร้อนให้มากเป็นสามเท่า ให้กดปุมเพิ่มปริมาณให้มากเป็นสอง/สามเท่า 2 ครั้ง



3. เลือกปุมหน่วยความจำที่ต้องการ
[ตัวอย่าง]: ปุมหน่วยความจำ 5 (หมายเลขโปรแกรม A-5)



4. กดปุม เริ่มทำงาน
A. หลอดไฟในเดาอบจะติดขึ้นมา
B. ในระหว่างการดำเนินการ สัญลัษณ์จะปรากฏขึ้นมาตามลำดับจากด้านซ้าย
C. เวลาอุ่นจะนับถอยหลัง
หมายเหตุ: ถ้าใช้งานโปรแกรมล็อค โปรแกรมความร้อนจะเริ่มทันที นั่นคือไม่จำเป็นต้องกดปุมเริ่มทำงาน (ดูหน้า 15)



5. เมื่อหมดเวลา เสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วจะดังขึ้น การให้ความร้อนทั้งหมดจะสิ้นสุด หลอดไฟในเดาอบจะปิดลง เวลา "0000" จะกระพริบบนจอแสดงผลจนกว่าจะเปิดประตูเดาอบ



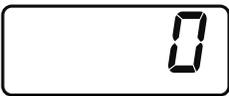
6. เปิดประตูเดาอบ และนำอาหารออกมา ปิดประตูเดาอบ 1 นาทีต่อมา จอแสดงผลดิจิตอลจะหายไป

หมายเหตุ: เมื่อคุณต้องการตั้งโปรแกรมผึ่ง B หรือผึ่ง C ให้กดปุมเลื่อน (A/B/C) ก่อนจะกดปุมหมายเลขโปรแกรม

H. ปุมอุ่นเพิ่ม +10 วิ./+20 วิ. (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)



1. ให้แน่ใจว่า สายเดาอบได้เสียบเข้ากับเต้าเสียบสายดินอย่างถูกต้อง



2. เปิดประตูเดาอบ
หลอดไฟในเดาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิตอล
หมายเหตุ: สามารถเริ่มดำเนินการได้ เมื่อ "0" ปรากฏขึ้น 1 นาทีหลังจากที่ปิดประตู "0" จะหายไป



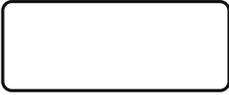
3. ใส่อาหารลงในภาชนะที่เหมาะสม นำไปวางไว้ตรงกลางของเดาอบแล้วปิดประตูเดาอบให้สนิท
หลอดไฟในเดาอบจะปิดลง



4. กดปุม +10 วิ./+20 วิ 1 ครั้ง
A. หลอดไฟในเดาอบจะติดขึ้นมา
B. ในระหว่างการดำเนินการ สัญลัษณ์จะขึ้นมาตามลำดับจากด้านซ้าย
C. การอุ่นจะเริ่มต้นขึ้นที่ไฟแรง เป็นเวลา 10 วินาที
[ตัวอย่าง]: กดปุม +10 วิ./+20 วิ 1 ครั้ง เพื่อเพิ่มเวลา 10 วินาที
กดปุม +10 วิ./+20 วิ 2 ครั้ง เพื่อเพิ่มเวลา 20 วินาที

5. เมื่อหมดเวลา เสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วจะดังขึ้น การให้ความร้อนทั้งหมดจะสิ้นสุด หลอดไฟในเดาอบจะปิดลง เวลา "0000" จะกระพริบบนจอแสดงผลจนกว่าจะเปิดประตูเดาอบ 1 นาทีต่อมา พัดลมระบายความร้อนจะหยุดทำงาน

(อ่านต่อหน้าถัดไป)



- เปิดประตูเตาอบ และนำอาหารออกมา
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา
- ปิดประตูเตาอบ
หลอดไฟในเตาอบจะปิดลง และ 1 นาทีต่อมา จะแสดงผลดิจิตอลก็จะหายไป

หมายเหตุ: ขณะกำลังอุ่น การกดที่ปุ่มหยุด/ตั้งค่าใหม่ หนึ่งครั้ง หรือเปิดประตูเตาอบ จะเป็นการยกเลิกโปรแกรมทำความร้อน

I. วิธีการอ่านค่าจากการนับจำนวนรอบที่ใช้ไป

•วิธีแสดงจำนวนเวลาที่เคยใช้ทำอาหารทั้งหมด

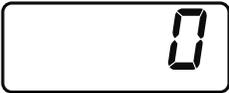


- เปิดประตูเตาอบ และปล่อยทิ้งไว้
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล



- ในขณะที่กดปุ่มเริ่มทำงาน ให้กดปุ่ม "3" ด้วย
จำนวนเวลาที่เคยใช้ทำอาหารทั้งหมดจะปรากฏขึ้น

•วิธีแสดงจำนวนรอบสะสมที่เตาอบเคยถูกใช้



- เปิดประตูเตาอบ และปล่อยทิ้งไว้
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล



- ในขณะที่กดปุ่มเริ่มทำงาน ให้กดปุ่ม "ระดับพลังงาน" ด้วย
จำนวนรอบที่เตาอบเคยถูกใช้จะปรากฏขึ้น
หมายเหตุ: หมายเลขสองหลักสุดท้ายจะลดลงจากจำนวนรอบสะสมที่เตาอบเคยถูกใช้ ซึ่งจะแสดงในหน่วย 100 เมื่อใช้มากกว่า 100 ครั้ง

J. วิธีการใช้งานโปรแกรมลือค



- ให้แน่ใจว่า สายเตาอบเสียบเข้ากับเต้าเสียบสายดินอย่างถูกต้อง



- เปิดประตูเตาอบ และปล่อยทิ้งไว้
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล ขณะที่กดปุ่มเริ่มทำงาน ให้กดปุ่ม "PROG" จนกว่า "PROG" "P" และ "L" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล (มากกว่า 2 วินาที)

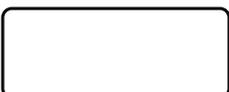


- โปรแกรมลือคถูกใช้งานแล้ว

หมายเหตุ: ใน "โปรแกรมลือค" เท่านั้น

- เครื่องจะทำงานอัตโนมัติ เพียงกดปุ่มหน่วยความจำที่ต้องการ โดยไม่จำเป็นต้องกดปุ่มเริ่มการทำงาน
- ฟังก์ชันหยุดการทำงานชั่วคราวถูกปิดการทำงาน-การเปิดประตูเตาอบเป็นการยกเลิกเวลาในการทำอาหารที่เหลือทั้งหมด
- ไม่สามารถตั้งโปรแกรมเตาอบ หรือทำงานด้วยตนเองได้จนกว่าจะปิดการใช้งานโปรแกรมลือค

K. วิธีการปิดการใช้งานโปรแกรมลือค



- ให้แน่ใจว่า สายเตาอบเสียบเข้ากับเต้าเสียบสายดินอย่างถูกต้อง

(อ่านต่อหน้าถัดไป)



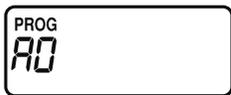
2. เปิดประตูเตาอบ และปล่อยให้เย็น
 หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล ขณะทีกดปุ่มเริ่มทำงาน ให้กดปุ่ม "PROG" จนกว่า "PROG" และ "P" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลติดจอตลอด (มากกว่า 2 วินาที)

3. โปรแกรมลือคถูกปิดการใช้งานแล้ว

หมายเหตุ: ใน "โปรแกรมปลดลือค"

- เตาอบย้อนกลับไปที่โหมดการทำงานแบบกดสองปุ่ม (ปุ่มหมายเลข/ปุ่มหน่วยความจำ + ปุ่มเริ่มทำงาน)
- ฟังก์ชันการทำงานช้า และฟังก์ชันหยุดการทำงานชั่วคราวสามารถใช้งานได้
- ปุ่มหน่วยความจำสามารถถูกตั้งโปรแกรมได้
- การตั้งค่าการทำงานเองสามารถใช้งานได้
- การควบคุมความตั้ง การควบคุมความยาว และการควบคุมระดับเสียงของเสียงเตือน (เสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้ว/เสียงเตือนให้ทำความสะอาดตัวกรองอากาศ) สามารถใช้งานได้

L. วิธีการอ่านค่าโปรแกรมรายการ



(สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)



(สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)



1. เปิดประตูเตาอบ และปล่อยให้เย็น

2. ในขณะที่กดปุ่มเริ่มทำงาน ให้กดปุ่ม "1" ด้วย
 ข้อมูลที่ถูกตั้งโปรแกรมในปัจจุบันทั้งหมด (การตั้งโปรแกรมในปุ่มหมายเลข/ปุ่มหน่วยความจำแต่ละปุ่ม (A0 ถึง C9) เสียงเตือน โปรแกรมลือค การตั้งค่าหลอดไฟในเตาอบเมื่อเปิดประตูเตาอบไว้ การตั้งค่าให้หลอดไฟในเตาอบกระพริบเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้ว และการตั้งค่าการลดลงของหลอดไฟในเตาอบขณะการแสดงข้อมูลการปรุงอาหาร) จะปรากฏขึ้นมาอย่างต่อเนื่อง
หมายเหตุ: เวลาแจ้งเตือนการทำมาสะอาดตัวกรองจะปรากฏหลังจากโปรแกรมลือคหากมีการตั้งค่าแล้ว

วิธีการลบเนื้อหาหน่วยความจำ

- เปิดประตูเตาอบ (ปล่อยให้เย็น) และกดปุ่ม Prog
- เลือกปุ่มหมายเลขของหน่วยความจำที่คุณต้องการจะลบ และกดปุ่มเลือกระดับพลังงาน
- กดปุ่มหยุด/ตั้งค่าใหม่ แล้ว "0" จะปรากฏขึ้นเพื่อแสดงให้เห็นว่า หน่วยความจำถูกลบแล้ว
 *เนื้อหาหน่วยความจำจะถูกลบโดยอัตโนมัติเมื่อมีการเขียนทับ

M. วิธีการเลือกเสียงเตือน

(ไม่สามารถตั้งโปรแกรมเดาอบได้จนกว่าจะปิดการใช้งานโปรแกรมล็อค)

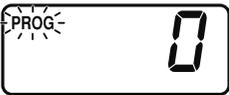
สามารถตั้งค่าเสียงเตือนสำหรับความดัง—(4 ระดับ) ความยาวของเสียงเตือน—(3 ตัวเลือก) ระดับเสียงของเสียงเตือน—(3 ตัวเลือก) และระดับเสียงของเสียงเตือนให้ท่าความสะอาดตัวกรองอากาศ—(3 ตัวเลือก) คุณสามารถเลือกการรวมกันของความดัง ความยาว และระดับเสียงที่เหมาะสมกับความต้องการของคุณได้ เสียงเตือนระดับความดังสูงสุด (#3) เสียงเตือน 3 ครั้ง และระดับเสียงปกติ เป็นค่าที่ตั้งไว้จากโรงงาน

วิธีการเลือกระดับความดังของเสียงเตือน

1. ให้แน่ใจว่า สายเดาอบเสียบเข้ากับเต้าเสียบสายดินอย่างถูกต้อง



2. เปิดประตูเดาอบ และปล่อยทิ้งไว้
หลอดไฟในเดาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล



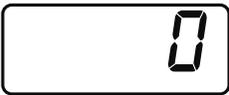
3. กดปุ่ม Prog ก่อน จากนั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน
"3 bEEP" และการตั้งค่ารูปแบบของเสียงสัญญาณเตือน "1" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล ดิจิตอล และ "PROG" จะกระพริบ



4. เลือกระดับความดังที่ต้องการโดยการกดปุ่มเริ่มทำงาน
การกดปุ่มเริ่มทำงานซ้ำ จะทำให้ความดังของเสียงเตือนเบาลง ไปจนถึงไม่มีเสียง เสียงเตือนจะดังขึ้นที่ระดับความดังของมันเอง และจอแสดงผลดิจิตอลจะแสดงระดับความดังเป็นตัวเลข (3 ถึง 0—ดัง ถึง ไม่มีเสียง) ตามด้วยคำว่า "bEEP"
[ตัวอย่าง]: 3 bEEP—ดังสุด (ตั้งค่าจากโรงงาน) 1 bEEP—เบา
2 bEEP—ปานกลาง 0 bEEP—ไม่มีเสียง



5. กดปุ่ม Prog อีกครั้ง "PROG" จะหยุดกระพริบ และค่าความดังของเสียงเตือนที่ตั้งไว้ จะปรากฏขึ้น 3 วินาที จากนั้น "0" จะปรากฏขึ้น



เพื่อกำหนดความยาวของเสียงเตือน ให้กดปุ่มเริ่มทำงาน ก่อนที่ "0" จะปรากฏขึ้นหลังจากขั้นตอนที่ 5

วิธีการเลือกความยาวของเสียงเตือน

มีตัวเลือกความยาวของเสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วอยู่ 3 ตัวเลือก

ตัวเลือกที่ 1 เสียงเตือน 3 ครั้ง (ตั้งค่าจากโรงงาน)

ตัวเลือกที่ 2 เสียงเตือนสั้นๆ 60 วินาที

ตัวเลือกที่ 3 เสียงเตือน 5 วินาที จากนั้นเสียงเตือน 3 ครั้ง ใน 30 วินาทีต่อมา และใน 60 วินาทีต่อมา (ฟังก์ชันสัญญาณเตือนเพื่อป้องกันไม่ให้ลิ้มอาหารไว้ในเดาอบ)



6. กดปุ่มเริ่มทำงาน ภายใน 3 วินาที หลังจากกดปุ่ม Prog ในขั้นตอนที่ 5

A. "PROG" จะกระพริบ

B. ความยาวของเสียงเตือนในปัจจุบัน จะแสดงขึ้นมา

C. จอแสดงผลเปลี่ยนไปที่ตัวเลือกที่ 1 2 และ 3 ในแต่ละครั้งที่ปุ่มเริ่มทำงาน ถูกกด และการตั้งค่าเปลี่ยน



7. เมื่อเลือกความยาวของเสียงที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม Prog อีกครั้ง "PROG" จะหยุดกระพริบ และค่าความยาวของเสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วที่ตั้งไว้จะปรากฏขึ้น 3 วินาที จากนั้น "0" จะปรากฏขึ้น



เพื่อกำหนดระดับเสียงของเสียงเตือน ให้กดปุ่มเริ่มทำงานก่อนที่ "0" จะปรากฏขึ้นหลังจากขั้นตอนที่ 7

(อ่านต่อหน้าถัดไป)

วิธีการเลือกระดับเสียงของเสียงเตือน

มีตัวเลือกระดับเสียงของเสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วอยู่ 3 ตัวเลือก

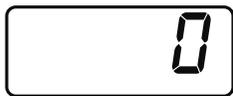
๐: ต่ำ ๐๐: ปกติ (ตั้งค่าจากโรงงาน) ๐๐๐: สูง



8. กดปุ่มเริ่มทำงานภายใน 3 วินาที หลังจากกดปุ่ม Prog ในขั้นตอนที่ 7
 - A. "PROG" จะเริ่มกระพริบ
 - B. ระดับเสียงของเสียงเตือนในปัจจุบัน จะแสดงขึ้นมา
 - C. จอแสดงผลเปลี่ยนไปที่ "๐" "๐๐" และ "๐๐๐" ในแต่ละครั้งที่ปุ่มเริ่มทำงานถูกกด และการตั้งค่าเปลี่ยน (ข้างใต้ "bE" ในคำว่า "bEEP")



9. เมื่อเลือกระดับเสียงของเสียงที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม Prog อีกครั้ง "PROG" จะหยุดกระพริบ และค่าระดับเสียงของเสียงเตือนเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้วที่ตั้งไว้ จะปรากฏขึ้น 3 วินาที จากนั้น "0" จะปรากฏขึ้น



เพื่อกำหนดระดับเสียงของเสียงเตือนให้ทำความสะอาดตัวกรองอากาศ ให้กดปุ่มเริ่มทำงาน ก่อนที่ "0" จะปรากฏขึ้นมาหลังจากขั้นตอนที่ 9

วิธีการเลือกระดับเสียงของเสียงเตือนทำความสะอาดตัวกรองอากาศ

มีตัวเลือกระดับเสียงของเสียงเตือนทำความสะอาดตัวกรองอากาศอยู่ 3 ตัวเลือก

๐: ต่ำ ๐๐: ปกติ (ตั้งค่าจากโรงงาน) ๐๐๐: สูง



10. กดปุ่มเริ่มทำงานภายใน 3 วินาที หลังจากกดปุ่ม Prog ในขั้นตอนที่ 9
 - A. "PROG" จะเริ่มกระพริบ
 - B. ระดับเสียงเตือนทำความสะอาดตัวกรองอากาศในปัจจุบันจะแสดงขึ้นมา
 - C. จอแสดงผลเปลี่ยนไปที่ "๐" "๐๐" และ "๐๐๐" ในแต่ละครั้งที่ปุ่มเริ่มทำงานถูกกด และการตั้งค่าเปลี่ยน (ข้างใต้ "EP" ในคำว่า "bEEP")



11. เมื่อเลือกระดับเสียงของเสียงเตือนทำความสะอาดตัวกรองอากาศที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม Prog อีกครั้ง



"PROG" จะหยุดกระพริบ และค่าระดับเสียงของเสียงเตือนทำความสะอาดตัวกรองอากาศ ที่ตั้งไว้จะปรากฏขึ้น 3 วินาที จากนั้น "0" จะปรากฏขึ้น

หมายเหตุ: เมื่อชั่วโมงการทำความสะอาดตัวกรองอากาศที่ถูกตั้งโปรแกรมไว้เป็น "0" จะไม่สามารถเลือกระดับเสียงของสัญญาณเตือนทำความสะอาดตัวกรองได้

N. ขั้นตอนตั้งเวลาแจ้งเตือนทำความสะอาดตัวกรองอากาศ



1. เปิดประตูเตาอบ และปล่อยให้ไฟ
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิทัล



2. ในขณะที่กดปุ่มเริ่มทำงาน ให้กดปุ่ม "7" ด้วย



3. จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลา (เป็นชั่วโมง) การทำความสะอาดตัวกรองอากาศ ที่คุณได้ตั้งโปรแกรมเอาไว้ หรือเวลาเดิมที่ผู้ผลิตได้ตั้งเอาไว้



4. เลือกเวลาทำความสะอาดที่ต้องการโดยการกดปุ่มหมายเลขที่เหมาะสม (ได้มากที่สุด 9999 ชั่วโมง)
[ตัวอย่าง]: กดปุ่มหมายเลข "6" "0" และ "0" สำหรับ 600 ชั่วโมง

(อ่านต่อหน้าถัดไป)



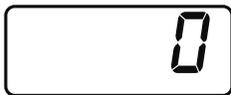
5. กดปุ่ม Prog
นี่ถือเป็นการเสร็จสิ้นขั้นตอนตั้งเวลาแจ้งเตือนการทำความสะอาดตัวกรองอากาศ



6. หลังจาก 3 วินาทีผ่านไป "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิทัล เตอบพร้อมสำหรับใช้งาน



หมายเหตุ: เมื่อสัญลักษณ์ "FILT" ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิทัล ให้นำตัวกรองอากาศออกมาทำความสะอาด
กดปุ่มหยุด/ตั้งค่าใหม่ 2 วินาที เพื่อลบหน้าจอ



วิธีการแสดงเวลาเตือนให้ทำความสะอาดตัวกรองอากาศ

1. เปิดประตูเตาอบ และปล่อยให้เย็น
2. ในขณะที่กดปุ่มเริ่มทำงาน ให้กดปุ่ม "5" ด้วย
3. จำนวนเวลาการปรุงอาหารสะสมทั้งหมดจะปรากฏขึ้น โดยเริ่มนับใหม่หลังจากที่ถูกลบไปแล้ว



หลังจาก 3 วินาทีผ่านไป "0" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลดิจิทัล



หมายเหตุ ถ้าเตาอบหยุดทำงานหลังจากเริ่มทำงานได้ไม่นาน ให้ตรวจสอบเช็คดูว่า ตัวกรองอากาศนั้นสะอาดดี ก่อนที่จะโทรเรียกช่าง

O. หลอดไฟในเตาอบ

(ไม่สามารถตั้งโปรแกรมเตาอบได้จนกว่าจะปิดการใช้งานโปรแกรมล็อค)

• การตั้งค่าหลอดไฟในเตาอบเมื่อเปิดประตูเตาอบไว้

วิธีการปิดดวงไฟของเตาอบ



1. เปิดประตูเตาอบ และปล่อยให้เย็น
หลอดไฟในเตาอบจะติดขึ้นมา "0" จะปรากฏขึ้น



2. ในขณะที่กดปุ่มเริ่มทำงานให้กดปุ่ม "9" ด้วย
"PROG" จะเริ่มกระพริบ ค่าหลอดไฟในเตาอบที่ตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน
หมายเหตุ: "on" → "oFF" → "on" จะปรากฏซ้ำทุกครั้งทีปุ่มถูกกด



4. กดปุ่ม Prog
"PROG" จะหยุดกระพริบ และการตั้งค่าหลอดไฟในเตาอบจะปรากฏขึ้น 3 วินาทีจากนั้น "0" จะปรากฏขึ้น



ให้กดปุ่มเริ่มทำงาน ก่อนที่ "0" จะปรากฏขึ้นมาหลังจากขั้นตอนที่ 4 เพื่อดำเนินการขั้นตอนที่ 5

(อ่านต่อหน้าถัดไป)

● หลอดไฟในเตาอบจะกะพริบเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้ว

วิธีการเปิดไฟกะพริบของเตาอบเมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้ว



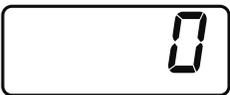
5. กดปุ่มเริ่มทำงานภายใน 3 วินาที หลังจากกดปุ่ม Prog ในขั้นตอนที่ 4 "PROG" จะเริ่มกะพริบ ค่าการกะพริบของหลอดไฟในเตาอบที่ตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น



6. กดปุ่มเริ่มทำงาน
หมายเหตุ: "oFF" → "on" → "oFF" จะปรากฏซ้ำทุกครั้งที่ปุ่มถูกกด



7. กดปุ่ม Prog
"PROG" จะหยุดกะพริบ และการตั้งค่าการกะพริบของหลอดไฟในเตาอบจะปรากฏขึ้น 3 วินาที จากนั้น "0" จะปรากฏขึ้น



ให้กดปุ่มเริ่มทำงาน ก่อนที่ "0" จะปรากฏขึ้นมาหลังจากขั้นตอนที่ 7 เพื่อดำเนินการขั้นตอนที่ 8

● การปรับความสว่างของหลอดไฟในเตาอบระหว่างการปรุงอาหาร

วิธีการลดความสว่างของพื้นที่ด้านในระหว่างการทำอาหาร



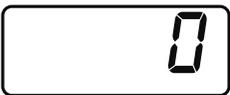
8. กดปุ่มเริ่มทำงาน ภายใน 3 วินาที หลังจากกดปุ่ม Prog ในขั้นตอนที่ 7 "PROG" จะเริ่มกะพริบ การตั้งค่าหลอดไฟในเตาอบที่ตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น



9. กดปุ่มเริ่มทำงาน
หมายเหตุ: "oFF" → "on" → "oFF" จะปรากฏซ้ำทุกครั้งที่ปุ่มถูกกด



10. กดปุ่ม Prog
"PROG" จะหยุดกะพริบ และการตั้งค่าหลอดไฟในเตาอบจะปรากฏขึ้น 3 วินาที จากนั้น "0" จะปรากฏขึ้น



ก่อนปรุงอาหาร

หลักพื้นฐานในการใช้เตาอบไมโครเวฟ

หลักพื้นฐานในการทำอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟประกอบด้วย

- 1. อุณหภูมิของอาหาร**—อาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แช่เย็นจะต้องใช้เวลาในการอุ่นมากกว่าอาหารที่อุณหภูมิห้อง เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการจะเสิร์ฟ
- 2. ส่วนประกอบของอาหาร**—อาหารที่มีน้ำตาล เกลือ ไขมัน และความชุ่มชื้นสูงจะร้อนได้เร็วกว่า เพราะคุณสมบัติเหล่านี้ดึงดูดพลังงานไมโครเวฟ อาหารที่มีโปรตีนและใยอาหารสูงจะดูดซับพลังงานไมโครเวฟได้ช้ากว่า ซึ่งหมายความว่า ต้องใช้ระยะเวลาในการอุ่นที่นานกว่า
- 3. ขนาด/ปริมาณ**—ยิ่งมวลของอาหารมีมาก ยิ่งต้องใช้เวลาในการอุ่นมาก
- 4. ภาชนะ**—สามารถใช้เซรามิก กระจก กระจกเบี่ยง โฟม แก้ว และพลาสติกในเตาอบไมโครเวฟได้ตามคำแนะนำต่อไปนี้

การอุ่นอาหารที่มีน้ำตาลสูง หรือที่มีปริมาณไขมันสูง ควรจะอุ่นในภาชนะบรรจุที่ทนต่ออุณหภูมิสูงได้เท่านั้น เนื่องจากอาหารเหล่านี้จะร้อนมาก การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมอุ่นอาหารพวกนี้ จะทำให้โฟมบิดงอผิดรูป แก้วที่มีอุณหภูมิต่ำ หรือจานพลาสติกอื่นๆ อาจแตกร้าว หรือบิดงอผิดรูปได้ ภายใต้เงื่อนไขเดียวกัน

ห้ามอุ่น อาหารในภาชนะหรือถุงที่ปิดสนิทอาหารจะขยายตัวตอนที่อุ่น และสามารถระเบิดออกมาจากภาชนะ หรือถุงที่ใส่ได้

- 5. หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะโลหะ** เพราะโลหะจะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ ทำให้อาหารสุกไม่ทั่วถึง และอาจเกิดประกายไฟ ซึ่งทำให้ผนังเตาอบ ภาชนะโลหะ หรือจานหมุนเสียหายได้
- 6. อาหารเหลวอาจเกิดการปะทุได้** ควรคนอาหารก่อนนำเข้าเตาอบไมโครเวฟ

ข้อแนะนำทั่วไปสำหรับการอุ่นอาหารในเตาอบไมโครเวฟ

สำหรับเวลาที่แน่นอนโปรดดูที่แต่ละหมวดอาหารสำหรับเทคนิคการให้ความร้อนที่เหมาะสม รวมทั้งการเตรียมความพร้อมของอาหารที่จำเป็นล่วงหน้า

การอุ่นอาหารจากอุณหภูมิแช่เย็น

อาหารที่เก็บไว้ในตู้เย็น (5°C) ควรปิดฝาไว้ก่อนที่จะอุ่น ช้า ยกเว้นขนมปัง ขนมอบ หรืออาหารที่ซบเกล็ดขนมปังใดๆ ซึ่งควรจะอุ่นแบบไม่ต้องปิดฝา เพื่อป้องกันความเปียกชื้น

อาหารทั่วไปที่เตรียมไว้ ส่วนใหญ่ควรปรุงให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แล้วนำไปเก็บไว้ในตู้เย็น เพื่อให้อาหารไม่สุกเกินไปหลังจากอุ่นด้วยไมโครเวฟ

อาหารปรุงสำเร็จ เช่น ผัก ควรใส่จานพร้อมฝาปิด เพื่อคงสี สัน รสชาติ และคุณค่าทางอาหารขณะอุ่น

การอุ่นอาหารจากอุณหภูมิต่ำ

อาหาร เช่น อาหารกระป๋อง ผัก และอื่นๆ จะต้องใช้เวลาในการอุ่นน้อยกว่าอาหารที่มาจากอุณหภูมิแช่เย็น

ข้อเสนอแนะที่สำคัญ

- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ขอแนะนำว่า อาหารทั่วไปที่เตรียมไว้จะต้องยังไม่สุกเล็กน้อยหากต้องอุ่นในเตาอบนี้ภายหลัง
- จำไว้ว่า เมื่อทำการอุ่นเสร็จแล้ว อุณหภูมิภายในของอาหารที่ถูกอุ่นในเตาอบนี้จะเพิ่มขึ้นเล็กน้อย
- การใช้ไมโครเวฟในทางที่ผิดในจำนวนมาก ถูกใช้ในอาหารประเภทขนมปัง และขนมอบ เพราะเปลือกของขนมปัง ขนมอบ และพาย จะแห้งกว่าไส้ที่อยู่ภายใน ทำให้จะร้อนได้ช้ากว่า ดังนั้น ควรอุ่นอาหารประเภทขนมอบเพียงเพื่อให้เปลือกข้างนอกสัมผัสแล้วอุ่น (50°C–55°C)
- ห้ามอุ่นอาหารของคุณจนร้อนเกินไป 99% ของข้อร้องเรียนคุณภาพอาหารของอาหารที่อุ่นในเตาไมโครเวฟถูกโยงไปถึงเรื่องการทำให้ร้อนจนเกินไป

ตารางเวลาการอุ่นอาหาร และการละลายน้ำแข็ง

สารบัญ

ช่องว่าง	23
ขนมอบ และขนมหวาน.....	24
อาหารเช้า	25
อาหารอบ	26
ปลา และอาหารทะเล.....	27
น้ำเกรวี่ ซอส และน้ำซุ๊ป	28
อาหารจานเนื้อ และไก่	29
ข้าว และพาสต้า	30
แซนด์วิช.....	31
ผัก.....	32

- หมายเหตุ:**
- แผนภูมิต่อไปนี้จะแสดงตัวอย่างบางประการ รวมถึง สูตรอาหารในประเทศต่างๆ
 - เวลาการอุ่นทั้งหมดในตารางต่อไปนี้เป็นเวลา **“โดยประมาณ”** เราขอแนะนำให้คุณทดสอบสูตรอาหาร และเทคนิคการจัดงานในเตาอบนี้ของคุณเอง เพื่อกำหนดเวลาที่ถูกต้องในการอุ่นอาหารสูตรของคุณ
 - เวลาสูงสุดที่กำหนดไว้สำหรับ “P1” และ “P0” คือ 30 นาที และ 15 นาทีสำหรับโหมดอื่นๆทั้งหมด สำหรับอาหารที่อุ่นนานกว่า 15 นาที ในพลังงานที่นอกจาก “P1” และ “P0” ให้ตั้งโปรแกรมเตาอบสำหรับการให้ความร้อนแบบสองระดับ
ตัวอย่าง: วิธีตั้งโปรแกรมแบบ 20 นาที
ระดับแรก: ตั้งโปรแกรม ไฟแรง 15 นาที
ระดับที่ 2: ตั้งโปรแกรม ไฟแรง 5 นาที
 - เวลาทั้งหมดที่กำหนดไว้สูงสุดสำหรับการให้ความร้อน 5 ระดับ คือ
P10–P2 PU1–PL2: 25 นาที
P1 P0: 150 นาที

ของว่าง

สามารถเตรียมของว่างไว้ล่วงหน้าได้ปกติ และแช่เย็นไว้จนกว่าจะต้องใช้
ของว่างส่วนใหญ่ควรจะอุ่นแบบปิดฝาไว้ ยกเว้น "นาโชส" และเปลือกมันฝรั่งอบ
สามารถนำของว่างที่มีรูปร่าง และขนาดเหมือนกันมาอุ่นใหม่พร้อมกันได้

ของว่างส่วนใหญ่จะอุ่นด้วยพลังงาน ไฟแรง ในระหว่าง 7 - 11 วินาที ต่อ 25 กรัม ขึ้นอยู่กับน้ำหนัก ความหนาแน่น และ
ปริมาณของกระดูกสำหรับ "นาโชส" ต้องอุ่น 30 - 37 วินาที ต่อ 25 กรัม ขึ้นอยู่กับปริมาณของท็อปปิง

เวลาการอุ่นทั้งหมดในตารางนี้มาจากอุณหภูมิแช่เย็น (5°C) นอกจาก "นาโชส" ทอด

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
บีกไก่	140–168 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
สตูซอสเนื้อใส่พริก	224 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนชามเล็ก ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
มีทบอล	112–140 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	จัดวางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	25 วินาที	15 วินาที
นาโชส	112 กรัม	เนื้อผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด ควรเตรียมไว้ตอนที่มือเดือร์หรือตอนเวลาใกล้ๆจะเสิร์ฟ เพื่อคงความกรอบไว้	นำส่วตัดมาทาบนาโชสแต่ละชิ้น จัดวางบนจาน โรยหน้าด้วยเซตดาชีส ห้ามปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
เปลือกมันฝรั่งอบ	224 กรัม	เตรียมเปลือกมันฝรั่งไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	จัดวางเปลือกมันฝรั่งบนจาน โรยหน้าด้วยเซตดาชีส และเบคอนสุกกรอบ ห้ามปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที	45 วินาที
กุ้งในซอสตำรับซิคากโก	112 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจานเล็ก ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	45 วินาที	35 วินาที

ขนมอบ และขนมหวาน

ควรจะอุ่นขนมปัง ขนมอบ และพาย แบบไม่ปิดฝา ที่พลังงาน ไฟแรง วางบนวัสดุดูดซับ เช่น กระดาษเช็ดปาก หรือกระดาษอเนกประสงค์ เพื่อป้องกันความเปียกชื้น

ห้ามอุ่นขนมปัง และขนมอบจนร้อนเกินไป ควรอุ่นอาหารประเภทขนมอบให้ร้อนจนเปลือกข้างนอกสัมผัสแล้วอุ่น (50°C–55°C).

เพราะเปลือกของขนมปัง ขนมอบ และพาย จะแห้งกว่าไส้ที่อยู่ภายใน ทำให้จะร้อนได้ช้ากว่า หลังจากอุ่นเสร็จ ให้พักทิ้งไว้ 1 นาที เพื่อให้อุณหภูมิเท่ากัน ถ้าอุ่นอาหารจนร้อนไป ผลลัพธ์ที่ได้มาจะไม่น่าพอใจนัก

เวลาในการอุ่นขนมหวานอบ และขนมหวานจะค่อนข้างสั้น เพราะมีส่วนประกอบที่เป็นน้ำตาลสูง

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
ขนมปังขาว หรือขนมปังขาวสาส์นแฉะเล็ก	224 กรัม	เตรียมไว้ปกติ เก็บที่อุณหภูมิห้อง	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	25 วินาที	15 วินาที
เค้กกาแฟแช่แข็ง	84 กรัม	—————	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	15 วินาที	10 วินาที
มัฟฟินผลไม้	2 ซิน	เตรียมไว้ปกติ หรือละลายน้ำแข็ง เก็บที่อุณหภูมิห้อง	วางบนกระดาษอเนกประสงค์หรือกระดาษเช็ดปาก ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	15 วินาที	10 วินาที
	6 ซิน	เตรียมไว้ปกติ หรือละลายน้ำแข็ง เก็บที่อุณหภูมิห้อง	วางบนกระดาษอเนกประสงค์หรือกระดาษเช็ดปาก ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	30 วินาที	20 วินาที
พายผลไม้	1 ซิน 140 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	25 วินาที	20 วินาที
ขนมปังก้อนกลมแบบแข็ง	4 ลูก	อุณหภูมิห้อง	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ไม่ต้องปิดฝา หลังจากอุ่นเสร็จพักทิ้งไว้ 1 นาที	ไฟแรง (P10)	45 วินาที	30 วินาที
ขนมปังก้อนกลมแบบนุ่ม	6 ลูก	อุณหภูมิห้อง	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ไม่ต้องปิดฝา หลังจากอุ่นเสร็จพักทิ้งไว้ 1 นาที	ไฟแรง (P10)	15 วินาที	10 วินาที
ขนมปังก้อนกลมแบบหวาน	6 ลูก	อุณหภูมิห้อง	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ไม่ต้องปิดฝา หลังจากอุ่นเสร็จพักทิ้งไว้ 1 นาที	ไฟแรง (P10)	30 วินาที	15 วินาที

อาหารเข้า

รายการอาหารทั้งหมดจะถูกเตรียมไว้ล่วงหน้า และอุ่นซ้ำที่พลังงานไฟแรง จากอุณหภูมิแช่เย็น (5°C)

อาหารเข้าส่วนใหญ่จะอุ่นโดยการปิดฝาไว้ เพื่อคงความชุ่มชื้น ยกเว้นขนมปัง และขนมอบ ที่ควรจะอุ่นแบบไม่ปิดฝา และวางบนวัสดุดูดซับ เช่น กระดาษเช็ดปาก หรือกระดาษขุ่นกรอง เพื่อป้องกันความเปียกชื้น

สำหรับไข่ดาวน้ำ ให้เจาะไข่แดงก่อนนำไปอุ่น และทิ้งไข่ไว้ 1 นาที หลังจากที่อุณหภูมิอุ่นจนแรงดันลดลง ก่อนที่จะตัดแบ่ง

เตรียมอาหารเข้าตามปกติ โดยทำให้ไม่สุกเล็กน้อย จากนั้นคลุมและเก็บแช่เย็นไว้ สำหรับการอุ่นซ้ำภายหลัง

อาหารเข้าที่เป็นเนื้อสัตว์ที่มีการถนอมอาหารไว้ จะอุ่นซ้ำได้เร็วกว่าเนื้อที่ไม่ได้มีการถนอมอาหาร เพราะเกลือจะดูดซับพลังงานไมโครเวฟได้อย่างรวดเร็ว

คำเตือน: ห้ามปรุง หรืออุ่นไข่ซ้ำทั้งๆ ที่อยู่ในเปลือก ไข่อาจจะระเบิดเมื่อความดันภายในไข่ก่อตัวขึ้น

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
เบคอน	4 ซีนยาว	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	15 วินาที	10 วินาที
ไข่ดาวน้ำ	2 ฟอง	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็นในน้ำเกลือ คลุมไว้	วางบนจาน เจาะไข่แดง ปิดฝา พักทิ้งไว้ 1 นาที หลังจากอุ่น	ไฟแรง (P10)	30 วินาที	20 วินาที
ไข่กวน	2 ฟอง	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	30 วินาที	20 วินาที
ไข่กวน และเบคอน	2 ฟอง 4 ซีนยาว	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	45 วินาที	30 วินาที
ไข่กวน และไส้กรอก	2 ฟอง 4 ท่อน	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	45 วินาที	40 วินาที
ขนมปังขุ่นไข่ทอด	3 แผ่น	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางขนมปังบนจาน อุ่นแบบไม่ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	50 วินาที	40 วินาที
ขนมปังขุ่นไข่ทอด และเบคอน	2 แผ่น 4 ซีนยาว	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางขนมปังบนจานไม่ให้ทับกัน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	50 วินาที	30 วินาที
ขนมปังขุ่นไข่ทอด และไส้กรอก	2 แผ่น 4 ซีน	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางขนมปังบนจานไม่ให้ทับกัน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	50 วินาที	30 วินาที
สเต็กแฮม	112 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา พักทิ้งไว้ 1 นาที หลังจากอุ่น	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
เนือบดผสมข้าวโพดกระป๋อง	84 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
แพนเค้ก	4 ซีน	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจานไม่ให้ทับกัน อุ่นแบบไม่ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	50 วินาที	35 วินาที
แพนเค้ก และเบคอน	4 ซีน 4 ซีนยาว	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจานไม่ให้ทับกัน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	55 วินาที	40 วินาที
แพนเค้ก และเนื้อแผ่นทอด	4 ซีน 112 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจานไม่ให้ทับกัน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	50 วินาที	30 วินาที
มันฝรั่งทอด	126 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน อุ่นแบบไม่ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
ไส้กรอก	4 ซีน	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	35 วินาที	30 วินาที
เนื้อแผ่นทอด	4 ซีน	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	45 วินาที	40 วินาที

อาหารอบ

สามารถอุ่นอาหารอบให้สุกได้ดีในเตาอบไมโครเวฟนี้ เพื่อผลลัพธ์ที่ดี ให้ทำตามคำแนะนำข้างล่างนี้

การเตรียม

นำอาหารอบออกมาจากถาดอบที่หุ้มด้วยฟอยล์ในขณะที่อาหารยังแช่แข็งอยู่ และวางลงบนภาชนะที่ปลอดภัยเหมาะกับการอุ่นในไมโครเวฟ นำไปแช่ในตู้เย็น และรอให้น้ำแข็งละลายประมาณ 2 - 4 วัน

ทิ้งไว้ 15 นาที ก่อนนำไปเสิร์ฟ

อาหารอบแช่แข็ง—การอุ่น

รายการ	ปริมาณ	การเตรียม	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
ลาซานญ่าผัก	2.9 กก.	วางบนภาชนะที่เหมาะสม ทิ้งไว้ในตู้เย็น รอให้น้ำแข็งละลายประมาณ 4 วัน	นำฝามาครอบปิดไว้ ทิ้งไว้ 15 นาที ก่อนนำไปเสิร์ฟ	ระดับแรก ไฟปานกลาง (P5, P4)	15 นาที	10 นาที
				ระดับที่ 2 ไฟแรง (P10)	10 นาที	5 นาที
ซูเฟลผักโขม	2 กก.	วางบนภาชนะที่เหมาะสม ทิ้งไว้ในตู้เย็น รอให้น้ำแข็งละลายประมาณ 2 วัน	นำฝามาครอบปิดไว้ ทิ้งไว้ 15 นาที ก่อนนำไปเสิร์ฟ	ระดับแรก ไฟปานกลาง (P5, P4)	10 นาที	15 นาที
				ระดับที่ 2 ไฟแรง (P10)	5 นาที	—
พายเชอร์รี่กรอบ	2 กก.	วางบนภาชนะที่เหมาะสม ทิ้งไว้ในตู้เย็น รอให้น้ำแข็งละลายประมาณ 2 วัน	โรยด้วยน้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ	—	ไฟแรง (P10) 10 นาที	ไฟปานกลาง (P5, P4) 10 นาที
มักกะโรนี และ ชีส	2.7 กก.	วางบนภาชนะที่เหมาะสม ทิ้งไว้ในตู้เย็น รอให้น้ำแข็งละลายประมาณ 2 วัน	นำฝามาครอบปิดไว้ คนหลังจากอุ่นเสร็จแล้ว	ไฟแรง (P10)	15 นาที	10 นาที
เบอร์ริโต	8 ชิ้น	วางบนกระดาษห่อเนกประสงค์	อุ่นแบบไม่ปิดฝา นำมาจัดเตรียมใหม่เมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง	ไฟแรง (P10)	15 นาที	10 นาที

ปลา และอาหารทะเล

ละลายน้ำแข็ง

สามารถละลายน้ำแข็ง และอุ่นปลา และอาหารทะเลให้สุกได้ดีในเตาอบไมโครเวฟ เพื่อให้ละลายน้ำแข็งให้เท่าๆกัน ควรจัดวางปลาไม่ให้ทับกันบนภาชนะ และทิ้งไว้ให้น้ำแข็งละลายถึงจุดที่ปลาเริ่มมีความยืดหยุ่นเท่านั้น เพื่อที่จะได้ไม่เริ่มสุกที่ตรงขอบ

การปรุงอาหารในขั้นพื้นฐาน

ต้องให้ความสนใจในการปรุงอาหารแต่ละส่วนอย่างใกล้ชิด เช่นเดียวกับการปรุงให้ยังไม่สุกเล็กน้อย ปลาเนื้อบาง และหอยควรปรุงให้ยังไม่สุกเล็กน้อยเสมอ และควรนำไปพักไว้หลังจากอุ่นเสร็จ

ปลา/อาหารทะเล—การปรุงอาหารในขั้นพื้นฐาน

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
หางกุ้งมังกร	224 กรัม	ละลายน้ำแข็ง แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ใช้แปรงทาเนยและปิดฝา	ไฟแรง (P10)	3 นาที 30 วินาที	3 นาที
ชิ้นปลาบางยาว	196 กรัม	ละลายน้ำแข็ง แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระทะสำหรับไมโครเวฟ และใช้แปรงทาเนยและสมุนไพร	ไฟแรง (P10)	1 นาที 15 วินาที	45 วินาที
สเต็กปลาแซลมอน	224 กรัม	ละลายน้ำแข็ง แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ใช้แปรงทาเนยและปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 30 วินาที	1 นาที
เนื้อหอยเชลล์	140 กรัม	ค่อยๆ ละลายน้ำแข็ง แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระทะสำหรับไมโครเวฟ พร้อมด้วยเนยและปิดฝา	ไฟแรง (P10)	35 วินาที	25 วินาที
กุ้งที่มีขนาดใหญ่	168 กรัม	ละลายน้ำแข็ง แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	45 วินาที	35 วินาที
ปลากะพงเนื้อแดง	140 กรัม	ละลายน้ำแข็ง แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ใช้แปรงทาเนยและสมุนไพร และปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที	45 วินาที
ปลาอินทรมายด์ใส่เนื้อมู	168 กรัม	ละลายน้ำแข็ง แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	2 นาที 30 วินาที	2 นาที

ปลา/อาหารทะเลแช่แข็ง—ละลายน้ำแข็ง

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
หางกุ้งมังกร (แช่แข็ง)	224 กรัม	_____	วางบนจาน ปิดฝา หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จ ให้พักทิ้งไว้ 5 นาที และนำไปแช่เย็นหรือทำอาหาร	ละลายน้ำแข็ง (P1)	3 นาที	3 นาที
ชิ้นปลาบางยาว (แช่แข็ง)	450 กรัม	_____	วางบนกระทะสำหรับไมโครเวฟ และปิดฝา เมื่อละลายน้ำแข็งไปได้ครึ่งทาง ให้พลิกกลับด้าน และจัดวางชิ้นปลาใหม่ ถ้าทำได้ หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จ ให้พักทิ้งไว้ 5 นาที และนำไปแช่เย็นหรือทำอาหาร	ละลายน้ำแข็ง (P1)	4 นาที	4 นาที
กุ้งขนาดใหญ่	168 กรัม	_____	วางบนจาน ปิดฝา หลังจากละลายน้ำแข็งเสร็จ นำไปแช่เย็นหรือทำอาหาร	ละลายน้ำแข็ง (P1)	2 นาที	2 นาที

น้ำเกรวี ขอส และน้ำขุบ

การปรุงน้ำเกรวี ขอส และน้ำขุบที่มีน้ำผสมอยู่ อาจจะต้องถูกเตรียมไว้ในปริมาณที่มาก ใช้เตาอบนี้อุ่นน้ำให้ร้อนและผสมให้เข้ากัน

สามารถอุ่นน้ำเกรวี ขอส และน้ำขุบแช่เย็นอย่างรวดเร็วด้วย ไฟแรง และอาจจะต้องมีการคนในระหว่างการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิเท่าๆ กัน

น้ำเกรวี

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
น้ำเกรวีเนื้อ	1 ควอท	เตรียมไว้ปกติ หรืออุ่นส่วนผสมในไมโครเวฟ ถ้ามีการแนะนำให้นำน้ำเกรวีไปแช่เย็น	วางบนกระทะสำหรับไมโครเวฟ ปิดฝา นำออกมาคนเมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง	ไฟแรง (P10)	5 นาที 50 วินาที	5 นาที 30 วินาที
น้ำเกรวีไก่	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที 30 วินาที	4 นาที

ขอส

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
ขอสชีส	1 ควอท	เตรียมไว้ปกติ หรืออุ่นส่วนผสมในไมโครเวฟ ถ้ามีการแนะนำให้นำขอสไปแช่เย็น	วางบนกระทะสำหรับไมโครเวฟ ปิดฝา นำออกมาคนเมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง	ไฟแรง (P10)	6 นาที	5 นาที 30 วินาที
เอสเบินญอล (น้ำตาลดอก)	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที	3 นาที 30 วินาที
ขอสเห็ด	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที	3 นาที 30 วินาที
ขอสมะเขือเทศ	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที 45 วินาที	4 นาที 15 วินาที
ไวท์ขอส (เบชาเมล)	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที 30 วินาที	4 นาที
ไวท์ขอส (น้ำตาลดอก)	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที 30 วินาที	4 นาที

น้ำขุบ

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
น้ำขุบเนื้อ	1 ควอท	เตรียมไว้ปกติ หรืออุ่นส่วนผสมในไมโครเวฟ ถ้ามีการแนะนำให้นำน้ำขุบไปแช่เย็น	วางบนกระทะสำหรับไมโครเวฟ ปิดฝา นำออกมาคนเมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง	ไฟแรง (P10)	3 นาที 45 วินาที	2 นาที 45 วินาที
น้ำขุบพะหนมีไก่	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที 30 วินาที	3 นาที 30 วินาที
ขุบครีมหอยลาย	1 ควอท			ไฟแรง (P10)	4 นาที 30 วินาที	3 นาที 30 วินาที

อาหารจานเนื้อ และไก่

สามารถอุ่นเนื้อ และไก่ให้สุกได้ดีในเตาอบไมโครเวฟนี้

อุ่นเนื้อให้ไม่ค่อยสุกเล็กน้อย จัดวางชิ้นเนื้อ หรือไก่ให้ทับกันน้อยสุดเท่าที่จะทำได้

คำเตือน

อาหารที่ทำจากเนื้อหมูดังกล่าวให้สุกก่อนนำมาอุ่นซ้ำ

เมื่อเหมาะสมแล้ว ให้ทาขอสบนเนื้อหรือไก่ให้ทั่ว

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
ซีโรกรวัวร์ราดน้ำเกรวี่	336 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ราดน้ำเกรวี่ลงบนเนื้อ ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	2 นาที 30 วินาที	2 นาที
สเต็กเนื้อ	224 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	จัดใส่ซามเล็ก นำออกมาคนเมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 15 วินาที	45 วินาที
เนื้อสโตรกรานอฟพร้อมมะหมี	224 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 15 วินาที	1 นาที
ไก่ขุบเกล็ดขนมงทอด	224 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที	45 วินาที
ไก่ย่าง	1/2 ซีน	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	2 นาที	1 นาที
ไก่ซีน และมันฝรั่งราดด้วยน้ำเกรวี่	336 กรัม	เตรียมส่วนประกอบทุกอย่างไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน กดมันฝรั่งให้แบนและปิดฝา	ไฟแรง (P10)	2 นาที	1 นาที 30 วินาที
เบ็ด	1/2 ซีน	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	2 นาที 30 วินาที	1 นาที 30 วินาที
เบอร์ริโต	224 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที	45 วินาที
มีทโลฟราดด้วยน้ำเกรวี่	196 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	จัดวางบนจานไม่ให้ทับกัน ราดด้วยน้ำเกรวี่ ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 20 วินาที	1 นาที
พริกหยวกยัดไส้	168 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 45 วินาที	50 วินาที
พอร์คชอพายัดไส้	196 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 30 วินาที	1 นาที 15 วินาที
เนื้อติดซีโรกร ขนาดสั้น	224 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 30 วินาที	1 นาที 15 วินาที
ซีโรกรกระดูกอ่อน	448 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 35 วินาที	1 นาที 25 วินาที
สเต็กชอลลิสเบอร์รี่	196 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 30 วินาที	1 นาที
ไก่วงราดน้ำเกรวี่	336 กรัม	เตรียมไว้ปกปิด แช่เย็น คลุมไว้	จัดวางบนจานไม่ให้ทับกัน ราดด้วยน้ำเกรวี่ ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที 40 วินาที	1 นาที 20 วินาที

ข้าว และพาสต้า

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรทำให้ข้าวและพาสต้าที่ยังไม่สุกระหว่างการปรุงในตอนแรก นำมาปิดฝาด่วนซ้ำที่พลังงาน ไฟแรง การเพิ่มความชุ่มชื้น เช่น เพิ่มซอส จะช่วยให้การอุ่นซ้ำง่ายขึ้น แม้ว่าจะไม่จำเป็นก็ตาม

ต้องคนอาหารจานข้าว และพาสต้าที่มีซอสซีสเป็นส่วนประกอบมากกว่าซอสที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนผสมหลัก เพื่อหลีกเลี่ยงการอุ่นจนร้อนเกินไป และซีสเหนียวจับเส้น

ข้าว

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
ข้าวพิราฟไก่	112 กรัม	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	45 วินาที	35 วินาที
ข้าวขาวและข้าวป่า	112 กรัม	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที

พาสต้า

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
ลาซานญา	224 กรัม	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา หันครึ่ง พักทิ้งไว้ 1 นาที หลังจากอุ่น	ไฟแรง (P10)	2 นาที 30 วินาที	2 นาที
มักกะโรนี และซีส	224 กรัม	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา พักทิ้งไว้ 1 นาที หลังจากอุ่น	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	20 วินาที
บะหมี่, ก๋วยเตี๋ยว	112 กรัม	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	30 วินาที	20 วินาที
ราวิโอลี	168 กรัม	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	นำมาจัดวางบนจานเล็กไม่ให้ทับกัน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	25 วินาที
	336 กรัม	เตรียมไว้ปกติ ทำให้ยังไม่สุกเล็กน้อย แช่เย็น คลุมไว้	นำมาจัดวางบนจานไม่ให้ทับกัน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	2 นาที	1 นาที 45 วินาที
สปาเก็ตตี้ซอสเนือ	336 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แยกสปาเก็ตตี้และซอสออกจากกัน แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน ราดซอส ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	2 นาที	1 นาที 45 วินาที

แบนด์วิช

แบนด์วิชที่ประกบเตรียมไว้แต่แรกแล้วจะอุ่นเร็วกว่า และง่ายกว่าในเตาอบไมโครเวฟนี้ ใส่น้ำมันที่ใส่เข้าไป เช่น เนือแฮมเบอร์เกอร์ และไส้กรอก ควรจะถูกนำมาปรุงก่อน และไม่ควรมีความหนาเกิน 1.3 ซม. ขนมนึ่งบึ่ง หรือขนมนึ่งที่มีส่วนผสมที่อุดมไปด้วยไข่ หรือไขมันมาก่อนมีข้อได้เปรียบเพราะจะและน้อยกว่าเมื่อนำไปอุ่น แต่หากต้องการอุ่นขนมนึ่งที่ยังไม่ได้บึ่ง ให้ทำด้วยเนยหรือที่ทาขนมนึ่งอื่นๆ

การทำให้เนื้อเป็นแผ่นบางๆ ช่วยทำให้อุ่นได้ทั่วถึงมากขึ้น วางเนือลงบนขนมนึ่ง

แบนด์วิชทุกชนิด ยกเว้นแบนด์วิชแบบเปิดหน้าควรอุ่นแบบไม่มีฝาปิด และวางบนวัสดุดูดซับน้ำมัน กระดาษเช็ดปาก หรือกระดาษอเนกประสงค์ เพื่อป้องกันความเปียกชื้น

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
แบนด์วิชขนมนึ่งเบอร์เกอร์เนื้อ	168 กรัม	เตรียมเนื้อไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้ นึ่งขนมนึ่ง	ประกบกัน วางบนกระดาษอเนกประสงค์ หรือจาน ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	50 วินาที	30 วินาที
แบนด์วิชขนมนึ่งข้าวไรย์ไส้คอร์นบีฟ	140 กรัม	ประกบกัน แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	55 วินาที	30 วินาที
แบนด์วิชเฟรนช์ ดิป	168 กรัม	ประกบกัน แช่เย็น คลุมไว้	วางบนจาน โดยนำกรวีราดบนเนื้อ และข้างๆ ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
แบนด์วิชกริลล์ชีส	112 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	25 วินาที
แฮมเบอร์เกอร์ปกติ ไส้ชีส	140 กรัม	เตรียมเบอร์เกอร์ไว้ปกติ นึ่งขนมนึ่ง ประกบกัน แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	25 วินาที	20 วินาที
	140 กรัม			ไฟแรง (P10)	55 วินาที	35 วินาที
ฮอตดอก	84 กรัม	เตรียมไว้ปกติ นึ่งขนมนึ่ง ประกบกัน แช่เย็น คลุมไว้	ห่อในพลาสติกอย่างหลวมๆ	ไฟแรง (P10)	20 วินาที	15 วินาที
แบนด์วิชขนมนึ่งข้าวไรย์สอดไส้พาสตารามิ	140 กรัม	ประกบกัน แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	35 วินาที	25 วินาที
แบนด์วิชรูเบน	168 กรัม	เตรียมไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	40 วินาที	30 วินาที
แบนด์วิชเนื้อย่างราดนำกรวีแบบเปิดหน้า	224 กรัม	เตรียมเนื้อ และนำกรวีไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้ นึ่งขนมนึ่ง	ประกบกัน วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที	40 วินาที
แบนด์วิชแบบโรลสอดไส้ไส้กรอกอิตาเลียน	154 กรัม	เตรียมไส้กรอกไว้ปกติ นึ่งขนมนึ่งโรล ประกบกัน แช่เย็น คลุมไว้	วางบนกระดาษอเนกประสงค์ ไม่ต้องปิดฝา	ไฟแรง (P10)	1 นาที	55 วินาที
แบนด์วิชไก่วงราดนำกรวีแบบเปิดหน้า	224 กรัม	เตรียมไก่วง และนำกรวีไว้ปกติ แช่เย็น คลุมไว้ นึ่งขนมนึ่ง	ประกบกัน วางบนจาน ปิดฝา	ไฟแรง (P10)	50 วินาที	40 วินาที

ผัก

สามารถละลายน้ำแข็ง อุ่นร้อน และปรุงอาหารผักสดได้ดีในเตาอบไมโครเวฟนี้ โดยยังคงรักษาความสด สี สัน รสชาติ และคุณค่าทางอาหารของผักได้เป็นอย่างดี ยิ่งผักมีความหนา และมีกากใยมากแค่ไหน ยิ่งต้องใช้เวลานานมากเท่านั้น

สามารถละลายน้ำแข็ง และอุ่นร้อนผักแช่แข็งได้ในขั้นตอนเดียว ควรเติมน้ำ 1 - 2 ช้อนโต๊ะลงในผักแช่แข็ง

ส่วนที่เป็นน้ำแข็งจะแตกออกมา ในช่วงที่ความร้อนมีการกระจายอุณหภูมิเท่าๆ กัน

สามารถอุ่นผักกระป๋องที่ใส่ไว้ในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับไมโครเวฟได้ด้วยการใช้กำลังไฟระดับสูงเป็นเวลา 1 นาทีต่อปริมาณ 450 ก.

ผักสดส่วนใหญ่จะถูกเตรียมไว้โดยมีปริมาณของเหลวที่ใช้ในการปรุงน้อยมาก เช่น น้ำ

ผักแช่แข็ง—การละลายน้ำแข็ง และอุ่นร้อน

รายการ	ปริมาณ	คำแนะนำสำหรับการเตรียมไว้ล่วงหน้า	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
ถั่วเขียว	1.8 กก.	_____	วางลงบนภาชนะที่ปลอดภัยเหมาะกับการอุ่นในไมโครเวฟ	ไฟแรง (P10)	20 นาที	12 นาที
	2.7 กก.				30 นาที	20 นาที
ดอกกะหล่ำ	1.8 กก.	_____	เติมน้ำ 1 - 2 ช้อนโต๊ะ นำฝามาครอบปิดไว้ นำผักทิ้งไว้ 2 นาที เมื่อสิ้นสุดเวลาทำอาหารโดยไม่ต้องเปิดฝา	ไฟแรง (P10)	20 นาที	15 นาที
	2.7 กก.				30 นาที	20 นาที
บร็อคโคลี่	1.8 กก.	_____		ไฟแรง (P10)	25 นาที	15 นาที
แครอทหั่นบาง	2.7 กก.	_____		ไฟแรง (P10)	30 นาที	20 นาที

ผักสด—การอุ่น

รายการ	ปริมาณ	การเตรียม	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
แครอท	1.8 กก.	ปอกแครอท หั่นออกเป็น 8 ชิ้น	วางลงบนภาชนะที่ปลอดภัยเหมาะกับการอุ่นในไมโครเวฟ เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ นำฝามาครอบปิดไว้ นำออกมาคนเมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง นำผักทิ้งไว้ 10 นาที เมื่อสิ้นสุดเวลาทำอาหารโดยไม่ต้องเปิดฝา	ไฟแรง (P10)	8 นาที	6 นาที
	2.3 กก.	ปอกแครอท หั่นออกเป็น 8 ชิ้น	วางลงบนภาชนะที่ปลอดภัยเหมาะกับการอุ่นในไมโครเวฟ เติมน้ำ 3 - 4 ช้อนโต๊ะ นำฝามาครอบปิดไว้ นำออกมาคนเมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง นำผักทิ้งไว้ 10 นาที เมื่อสิ้นสุดเวลาทำอาหารโดยไม่ต้องเปิดฝา	ไฟแรง (P10)	10 นาที	7 นาที
	2.7 กก.			ไฟแรง (P10)	12 นาที	10 นาที
	3.2 กก.			ไฟแรง (P10)	15 นาที	12 นาที

ผักสด—การปรุงอาหารในขั้นแรก

รายการ	ปริมาณ	การเตรียม	คำแนะนำสำหรับการอุ่นด้วยไมโครเวฟ	การตั้งค่าพลังงาน	เวลาโดยประมาณ	
					NE-1353	NE-1753
บร็อคโคลี่	1.4 กก.	ล้างบร็อคโคลี่ หั่นเป็นง่ามๆ	วางลงบนภาชนะที่ปลอดภัยเหมาะกับการอุ่นในไมโครเวฟ เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ นำฝามาครอบปิดไว้ นำผักทิ้งไว้ 10 นาที เมื่อสิ้นสุดเวลาทำอาหารโดยไม่ต้องเปิดฝา	ไฟแรง (P10)	10 นาที	7 นาที
มันฝรั่งอบ	8 ชิ้น	ล้าง เช็ดให้แห้ง และใช้ส้อมเจาะรูหลายๆ ครั้ง จัดวางให้เท่าๆ กันบนกระดาษอเนกประสงค์ในเตาอบนี้	นำมาจัดเตรียมใหม่เมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง หลังจากอุ่นเสร็จ ให้ห่อฟอยล์และพักทิ้งไว้ 1 นาที	ไฟแรง (P10)	6 นาที	4 นาที
ถั่วฝัก	3.2 กก.	_____	วางลงบนภาชนะที่ปลอดภัยเหมาะกับการอุ่นในไมโครเวฟ นำฝามาครอบปิดไว้ นำออกมาคนเมื่ออุ่นไปได้ครึ่งทาง นำผักทิ้งไว้ 5 นาที เมื่อสิ้นสุดเวลาทำอาหารโดยไม่ต้องเปิดฝา	ไฟแรง (P10)	8 นาที	5 นาที

ดูแลเตาอบไมโครเวฟของคุณ

การไม่สามารถดูแลรักษาเตาอบให้อยู่ในสภาพที่สะอาดอาจนำไปสู่การเสื่อมสภาพของพื้นผิวภายนอก ซึ่งอาจมีผลต่ออายุการใช้งานของตัวเครื่องและอาจส่งผลให้เกิดสถานการณ์ที่เป็นอันตรายได้

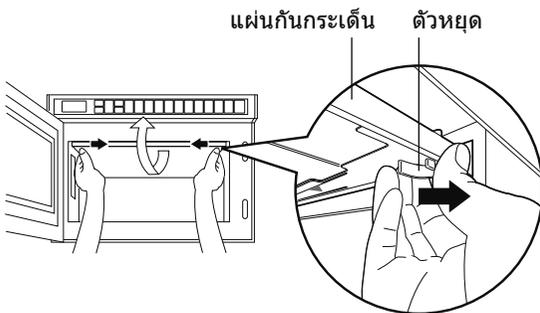
1. ถอดปลั๊กออกจากเตาอบไฟฟ้าก่อนจะทำความสะอาด
2. คอยดูแลทำให้ข้างในเตาอบสะอาด ถ้ามีเศษอาหารหรือของเหลวหกเลอะผนังเตาอบ หรือระหว่างที่ผืนกั้นประตูและพื้นผิวภายนอกของประตู สิ่งเหล่านี้จะซึมซับกลิ่นไมโครเวฟ และอาจทำให้เกิดการบิดงอหรือประกายไฟได้ เช็ดคราบที่เลอะทั้งหมดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ถ้าเตาอบสกปรกมาก อาจจะต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดห้องครัว หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือมีสารกัดกร่อน
3. ควรทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกเตาอบไมโครเวฟนี้ด้วยน้ำและสบู่ จากนั้นใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ดูให้แน่ใจว่า ไม่มีน้ำเข้าสู่ระบบระบายอากาศที่ด้านหลังหรือแผงควบคุม เพราะสิ่งนี้สามารถสร้างความเสียหายต่อตัวเครื่องได้
4. ควรทำความสะอาดหน้าต่างของประตูเตาอบด้วยน้ำและสบู่อ่อนๆ ใช้ผ้านุ่มเช็ดเท่านั้น ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจกเด็ดขาด ประตูเตาอบด้านหน้าอาจเป็นรอยครูดจากน้ำสบู่ที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือจากน้ำยาเช็ดกระจกได้

การทำความสะอาดแผ่นกั้นกระเด็น

1. จับตัวหยุดที่อยู่ด้านข้างของแผ่นกั้นกระเด็นด้วยมือทั้งสองข้าง จากนั้นจับด้านทั้งสองด้านเข้าหากัน และดึงแผ่นกั้นกระเด็นลงจากผนังด้านบน
2. ล้างเกราะกั้นกระเด็นด้วยน้ำสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร
3. อย่าลืมนำเกราะไปใส่คืนที่เดิมก่อนที่จะใช้งานเตาอบ

คำเตือน

ต้องวางเกราะกั้นกระเด็นไว้ที่เดิมอย่างปลอดภัยเมื่อคุณใช้งานเตาอบ

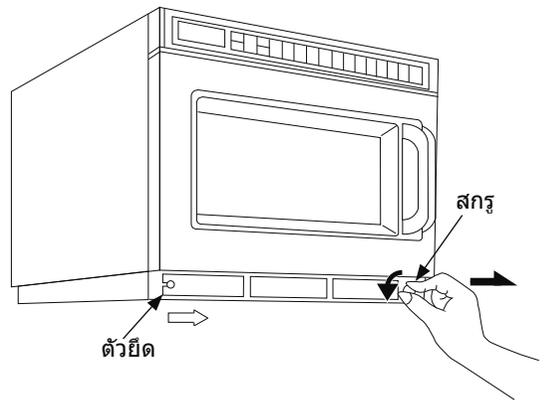


การทำความสะอาดตัวกรองอากาศ

ทำความสะอาดตัวกรองอากาศเป็นประจำตามคำแนะนำต่อไปนี้ เตาอบอาจมีปัญหาได้ถ้าตัวกรองอากาศมีฝุ่นอุดตันอยู่(*)

1. ถอดตัวกรองอากาศที่อยู่ล่างสุดด้านหน้าเตาอบ โดยการหมุนสกรูตัวขวาไปทางซ้าย จากนั้นเลื่อนตัวกรองไปทางขวาและดันออกจากตัวยึดทางด้านซ้าย
2. ล้างตัวกรองอากาศนี้ในน้ำสบู่อุ่นๆ
3. อย่าลืมนำตัวกรองอากาศไปใส่คืนที่เดิมก่อนที่จะใช้งานเตาอบ

(*) ถ้าตัวกรองอากาศมีเศษเล็กเศษน้อยอุดตันอยู่ จะทำให้เตาอบเกิดปัญหาความร้อนเกินไปได้



คำอธิบายการวินิจฉัยรหัสความล้มเหลวด้วยตนเอง

เดอบนั้ติดตามการดำเนินงานของตัวเองและแสดงรหัสความล้มเหลวในจอแสดงผลดิจิทัลเมื่อมีปัญหาเกิดขึ้น

สิ่งที่ต้องทำเมื่อรหัสความล้มเหลวปรากฏขึ้น

ถอดปลั๊กเดอบออก และรออย่างน้อย 10 วินาที ก่อนจะเสียบกลับเข้าไปใหม่ ถ้ายังไม่สามารถใช้งานได้ตามปกติ ให้ปฏิบัติตามตารางต่อไปนี้

รหัส	ปัญหา	สิ่งที่ต้องทำ (ตามคำแนะนำด้านล่าง)
F01 F33 F44 F81-82 F86-87 U30	อากาศที่ระบายออกมามีอุณหภูมิสูงเกินไป วงจรเทอร์มิสเตอร์มีข้อบกพร่อง แผงควบคุมมีข้อบกพร่อง วงจร Relay มีข้อบกพร่อง หน่วยความจำการปรุงอาหารมากเกินไปกว่าเวลาสูงสุดในระหว่างการตั้ง ค่าการทำอาหารเพิ่มเป็น 2 เท่า/3 เท่า (สำหรับรุ่น NE-1753 เท่านั้น)	1./2./3./4./5. 1./5. 1./5. 5./6./7. 1./5. ตรวจสอบและแก้ไขเวลา —ดูหมายเหตุ ในขั้นตอนที่ 5 หน้า 9

1. เตาอบปิดการใช้งานเองโดยอัตโนมัติ ถอดสายไฟออกจากเตาเสียบที่ผนัง
2. เตาอบส่งเสียงเตือนอย่างต่อเนื่อง
3. เตาอบตั้งค่าการทำงานใหม่เมื่อเย็นลง
4. ย้ายเดอบไปตั้งไว้ในที่ๆ เย็นกว่านี้
5. หากปัญหายังคงมีอยู่ให้ติดต่อตัวแทนบริการ
6. แม้ว่ารหัสความล้มเหลวจะปรากฏขึ้น เตาอบจะยังใช้งานได้ แต่อาจเกิดความผิดพลาด ติดต่อตัวแทนบริการ
7. กดปุ่มหยุด/ตั้งค่าใหม่ แล้วลองอีกครั้ง

หมายเหตุ: รหัสข้างบนที่ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลไม่ได้ชี้ถึงปัญหาทั้งหมดที่เป็นไปได้ที่เกิดขึ้นกับเดอบ

คำแนะนำในการติดตั้งสำหรับการวางตั้งซ้อนกัน

ข้อมูลสำคัญ

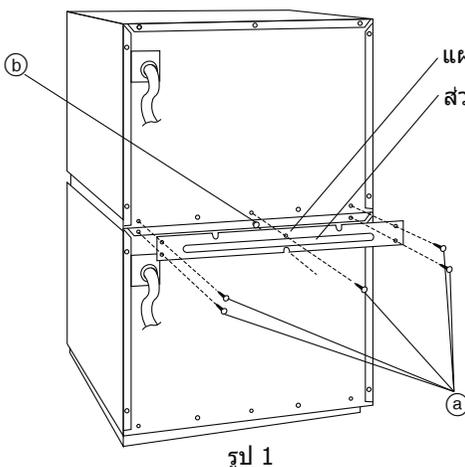
1. ถอดสายไฟออกจากเตาเสียบที่ผนังก่อนทำการติดตั้ง
2. สำหรับการวางตั้งซ้อนกัน คุณต้องใช้ฐานวางรวม Panasonic A1134-3280 (โปรดติดต่อศูนย์บริการ)
3. การวางตัวเครื่องซ้อนกันจะจำกัดเฉพาะภายในรุ่นดังต่อไปนี้
NE-1753, NE-1353
4. ห้ามวางเดอบซ้อนกันมากกว่าเครื่อง

การเตรียม

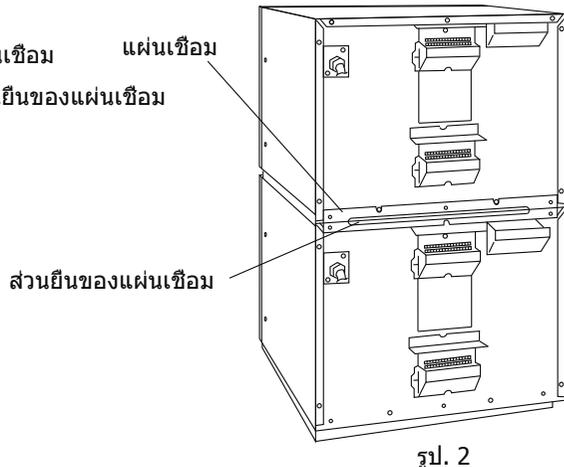
ดูให้แน่ใจว่า ช่องข้างในของเดอบว่างเปล่า

การติดตั้ง

1. วางตัวเครื่องซ้อนกัน และถอดสกรู ① ออก 5 ตัว ดังในรูปที่ 1
2. คลายสกรู ②
3. หันส่วนยื่นของแผ่นเชื่อมต่อออกจากเดอบ ประกบแผ่นเชื่อมกับสกรู
4. ประกอบและยึดสกรู ① 5 ตัวและสกรู ② ให้แน่น ดูในรูปที่ 2
5. ดูให้แน่ใจว่า เดอบที่อยู่ข้างบนอยู่ในความสูงที่ปลอดภัย สามารถใช้งานได้



รูป 1



รูป. 2

ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

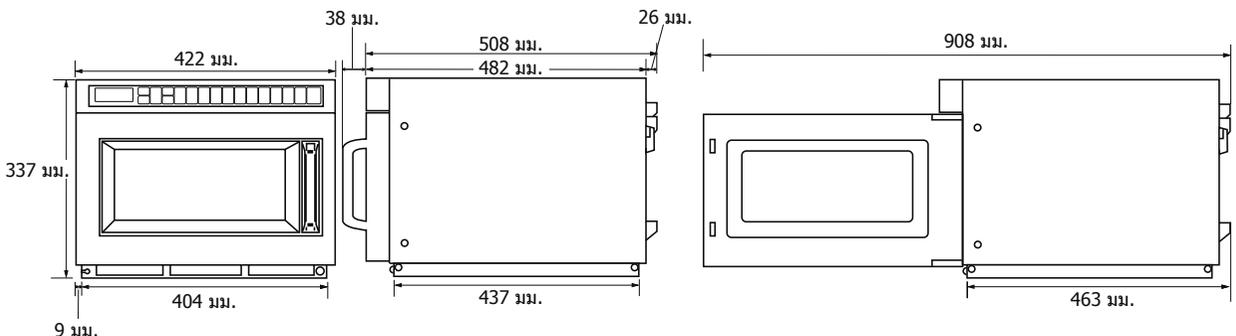
			NE-1353	NE-1753
แหล่งพลังงาน			50 เฮิร์ตซ์, เฟสเดียว 220 โวลต์	50 เฮิร์ตซ์, เฟสเดียว 220 โวลต์
พลังงานที่ต้องการ			10.4 แอมป์ 2230 วัตต์	12.8 แอมป์ 2780 วัตต์
กำลังที่ได้*	ไฟแรง	(P10)	1300 วัตต์*	1700 วัตต์*
	ไฟปานกลาง ไฟแรง	(P9)	90%	
		(P8)	80%	
		(P7)	70%	
		(P6)	60%	
	ไฟปานกลาง	(P5)	50%	
		(P4)	40%	
	ไฟอ่อน	(P3)	30%	
		(P2)	25% (NE-1753) 28% (NE-1353)	
ละลายน้ำแข็ง	(P1)	340 วัตต์		
ปิด	(P0)	0%		
ให้ความร้อน จากบนลงล่าง	(PU1)	50%		
	(PU2)	25%		
ให้ความร้อน จากด้านล่าง	(PL1)	50%		
	(PL2)	25%		
ความถี่			2450 เมกะเฮิร์ตซ์	
ขนาดภายนอก (กว้าง×ลึก×สูง)			422 มม.×508 มม.×337 มม.	
ขนาดภายในช่อง (กว้าง×ลึก×สูง)			330 มม.×310 มม.×175 มม.	
น้ำหนักสุทธิ			30.0 กก.	
ตัวตั้งเวลา			30 นาที (ติจิตอล)/กดปุ่ม 10 ครั้ง ตั้งโปรแกรมเวลาได้สูงที่สุดสำหรับความร้อนในระดับเดียว P1 และ P0=30 นาที P10-P2, PU1-PL2=15 นาที	

*ขั้นตอนการทดสอบ IEC

ข้อมูลจำเพาะอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
สำหรับเดือนที่ผลิต ประเทศที่ผลิต และหมายเลขที่ผลิต โปรดดูจากป้ายข้อมูลสินค้าที่ติดบนเดอบไมโครเวฟ

นำเข้าและจัดจำหน่ายโดย Panasonic A.P. Sales จำกัด(มหาชน) เบอร์โทรศัพท์: 0-2312-7148
18/6 หมู่ 7 ถ.บางนาตราด กม.17 ต.บางโฉลง อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540

สำหรับประเทศไทยเท่านั้น



Panasonic Corporation
เว็บไซต์: <http://panasonic.com>
© Panasonic Corporation 2014

A00033F82TP
F0114-20420
พิมพ์ในประเทศไทยญี่ปุ่น