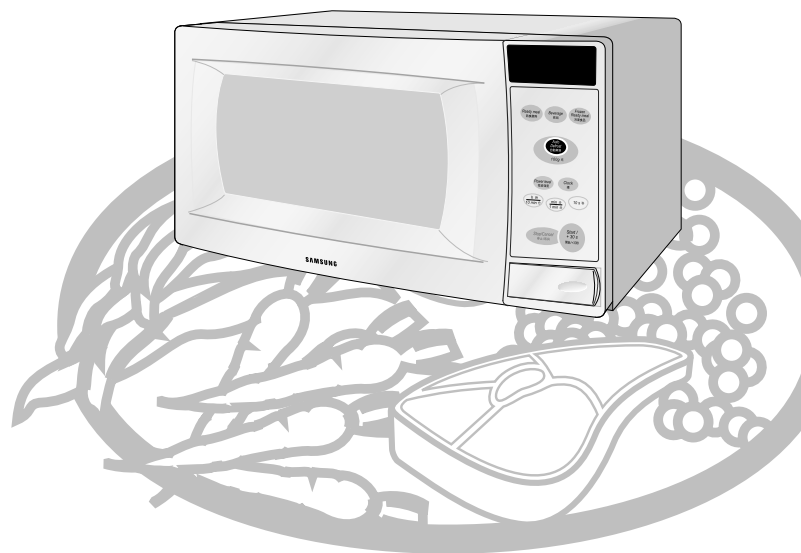


SAMSUNG

KETUHAR GELOMBANG MIKRO

Petunjuk bagi Pemilik Ketuhar Gelombang Mikro dan cara memasak

M1630N / M1610N



anduan Carian Pantas	2
Ketuhar	3
Aksesori	3
Panel Kawalan	4
Mengguna Buku Panduan Ini	5
Langkah-langkah Keselamatan	5
Memasang Ketuhar Gelombang Mikro Anda	7
Melaraska Masa (M1630N)	7
Bagaimana Ketuhar Gelombang Mikro Berfungsi	8
Memeriksa untuk Memastikan Ketuhar Anda Berfungsi dengan Betul.....	8
Apa yang Perlu Dilakukan Jika Anda Merasa Ragu-ragu atau Menghadapi Masalah	9
Memasak / Memanas Semula	9
Aras Kuasa	10
Menghentikan Proses Memasak	10
Melaraskan Masa Memasak.....	11
Menggunakan Ciri Pemanasan Cepat (M1630N).....	11
Seting Pemanasan Semula Segera (M1630N)	11
Mengguna Ciri Cair Beku Automatik (M1630N)	12
Seting Cair Beku Automatik (M1630N).....	12
Pemanasan makanan beku secara manual (M1610N)	12
Memasak Berbilang Tahap (M1630N).....	13
Panduan Perkakas Memasak.....	14
Panduan Memasak.....	15
Membersihkan Ketuhar Gelombang Mikro Anda.....	19
Menyimpan dan Membaiki Ketuhar Gelombang Mikro Anda.....	20
Spesifikasi Teknikal	20

Panduan Carian Pantas

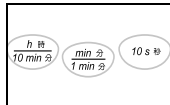
MA

Model : M1630N

Sekiranya anda mahu memasak makanan



1. Masukkan makanan ke dalam ketuhar.
Pilih power level dengan menekan butang **Power Level** sekali atau lebih.



2. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** atau **10s** seperti yang dikehendaki.

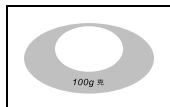


3. Tekan butang **Start**.
Hasilnya: Proses memasak bermula.
Ketuhar berbunyi bip empat kali apabila proses memasak selesai.

Sekiranya anda mahu mencairbekukan makanan



1. Masukkan makanan dingin beku ke dalam ketuhar.
Tekan butang **Auto Defroast**.
Hasilnya: Tanda berikut akan ditunjukkan: (B)



2. Pilih berat dengan menekan butang **100g** sesuai permintaan.



3. Tekan butang **Start**.

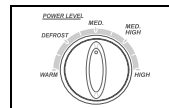
Sekiranya anda mahu menambah masa



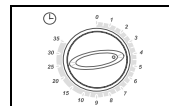
- Biarkan makanan di dalam ketuhar.
Tekan **+30s** sekali atau lebih daripada sekali untuk setiap 30 saat tambahan yang anda mahu tambah.

Model : M1610N

Jika Anda ingin memasak makanan

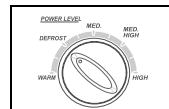


1. Letakkan makanan di dalam oven.
Pilih power level dengan memusingkan tombol **Pilihan Parasa Kuasa**.

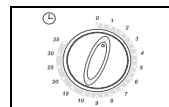


2. Pilih waktu memasak dengan memusingkan tombol **Penentu Masa**.

Jika Anda ingin memanaskan makanan beku

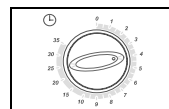


1. Pusingkan tombol **Pilihan Parasa Kuasake Defrost**.



2. Pusingkan tombol **Penentu Masa** untuk memilih masa yang sesuai.

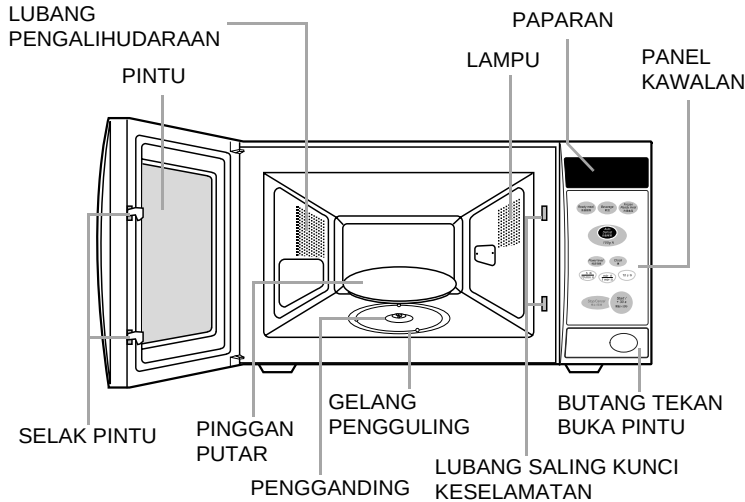
Jika Anda ingin mengatur waktu memasak



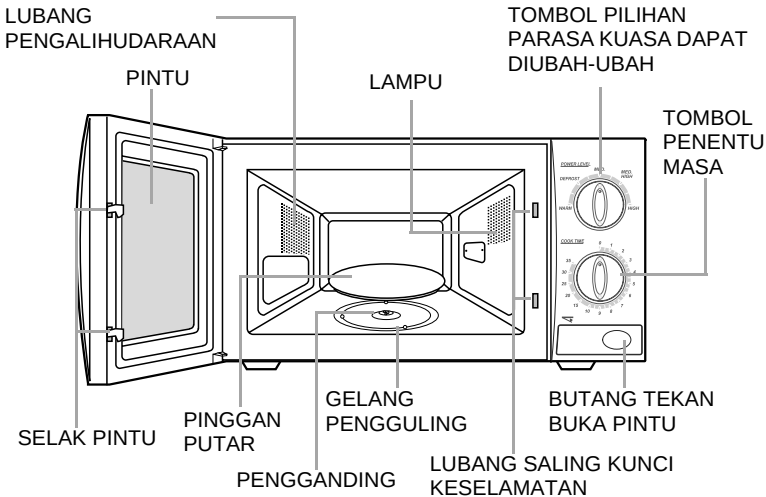
- Letakkan makanan di dalam oven.
Pusingkan tombol **Penentu Masa** untuk memperoleh waktu yang diinginkan.

Ketuhar

Model : M1630N

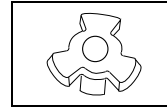


Model : M1610N

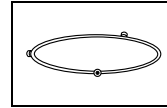


Aksesori

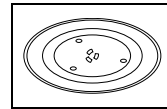
Bergantung kepada model yang anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh anda gunakan dalam pelbagai cara.



1. **Pengganding**, sudah diletakkan di atas aci motor pada dasar ketuhar.
Tujuan: Pengganding memutarakan pinggan putar.



2. **Gelang pengguling**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.
Tujuan: Gelang pengguling menyangga pinggan putar.



3. **Meja putar**, untuk diletakkan pada ring roller dengan bahagian tengahnya dipasang pada coupler.
Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak yang utama, ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.

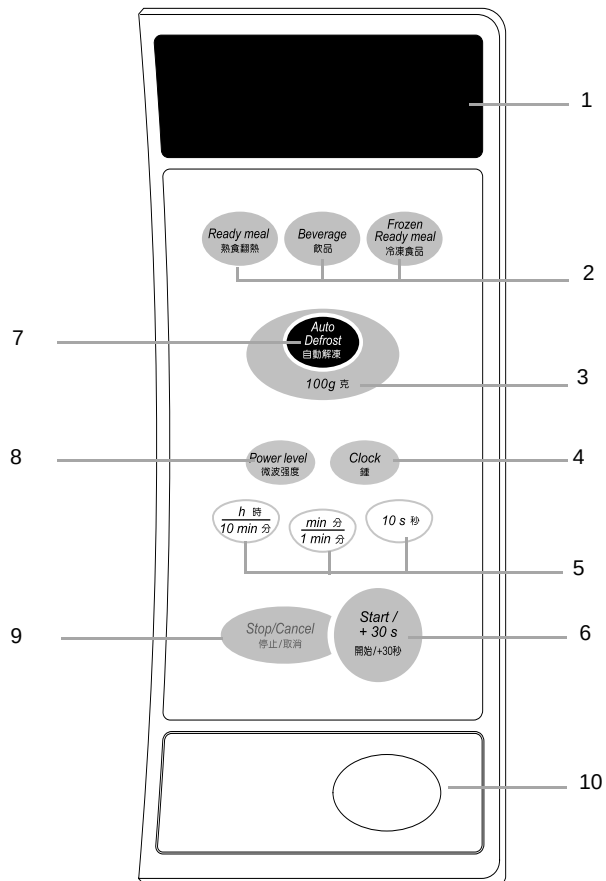


JANGAN kendalikan ketuhar gelombang mikro tanpa gelang pengguling dan pinggan putar.

Panel Kawalan

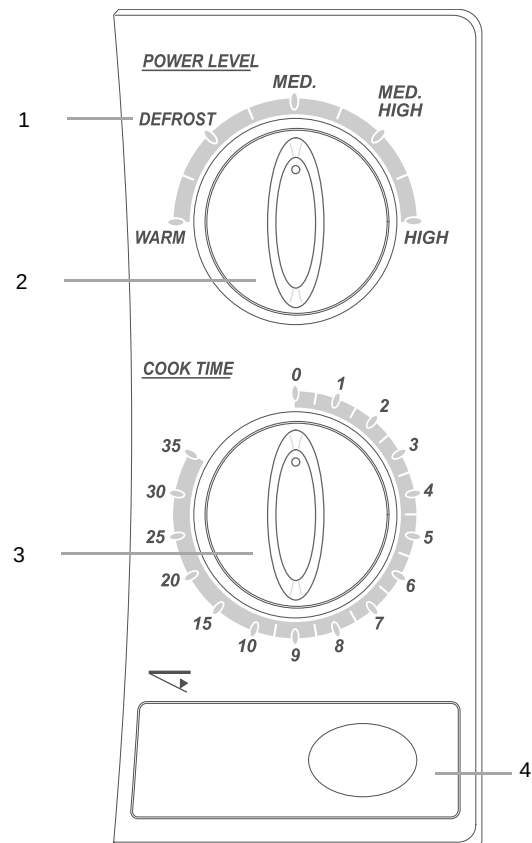
MA

Model : M1630N



- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. PAPARAN | 7. PILIHAN CIRI CAIR BEKU AUTOMATIK |
| 2. PILIHAN PEMANASAN CEPAT | 8. PILIHAN MOD GELOMBANG MIKRO |
| 3. PILIHAN BERAT | 9. BUTANG HENTI / BATAL |
| 4. SETING JAM | 10. BUTANG TEKAN BUKA PINTU |
| 5. SETING WAKTU | |
| 6. BUTANG MULA | |

Model : M1610N



- | |
|--------------------------------|
| 1. PEMANASAN MAKANAN BEKU |
| 2. TOMBOL PILIHAN PARASA KUASA |
| 3. TOMBOL PENENTU MASA |
| 4. BUTANG TEKAN BUKA PINTU |

Mengguna Buku Panduan Ini

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Buku Panduan Pemilik ini mengandungi banyak maklumat yang bernilai tentang cara-cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda.

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Panduan memasak yang berguna

Di bahagian kulit dalam anda akan menemui panduan carian segera yang menerangkan tiga operasi memasak yang asas:

- Memasak makanan
- Mencair beku makanan
- Menambah masa memasak

Di bahagian hadapan buku ini anda akan menemui ilustrasi ketuhar, dan yang lebih penting lagi ialah ilustrasi panel kawalan, supaya anda boleh mencari butang-butang dengan lebih mudah.

Prosedur langkah demi langkah menggunakan dua simbol yang berlainan.



Penting



Nota

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN PENDEDAHAN KEPADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG BERLEBIHAN

Jika Anda tidak memerhatikan peringatan berikut, Anda boleh terkena tenaga microwave yang berbahaya.

- (a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba menggunakan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan apa-apa benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.
- (b) Jangan letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan permukaan depan atau membiarkan makanan atau sisa-sisa bahan pencuci terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan, mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.
- (c) Jangan gunakan ketuhar sekiranya ia rosak sehinggalah ia telah diperbaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pengeluar. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:
 - (1) Pintu, kedap pintu dan permukaan kedap
 - (2) Engsel pintu (pecah atau longgar)
 - (3) Kabel kuasa
- (d) Ketuhar tidak harus diperbetulkan atau diperbaiki oleh sesiapa selain daripada juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang telah dilatih oleh pengeluar.

Langkah-langkah Keselamatan

Petunjuk Keselamatan yang Penting.

Baca dengan cermat dan simpan untuk panduan.

Sebelum memasak makanan atau cecair di dalam ketuhar gelombang mikro anda, sila pastikan langkah-langkah keselamatan yang berikut diambil.

1. **JANGAN** gunakan apa-apa perkakas memasak logam di dalam ketuhar gelombang mikro:

- Bekas logam
- Set makan malam yang mempunyai perapi emas atau perak.
- Pencucuk daging, garpu, dan sebagainya.

Sebab: Arka atau percikan api elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.

2. **JANGAN** panaskan:

- Botol, balang atau bekas kedap udara atau kedap vakum.
Contoh: Balang makanan bayi
- Makanan kedap udara.

Contoh: Telur, kacang di dalam kulit, tomato

Sebab: Tekanan yang meningkat boleh menyebabkannya meletup.

Panduan: Tanggalkan penutup, cucuk kulit, beg, dan lain-lain.

3. **JANGAN** kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

Sebab: Dinding ketuhar itu boleh rosak.

Panduan: Tinggalkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa. Air itu akan menyerap gelombang mikro sekiranya anda secara tidak sengaja menghidupkan ketuhar itu semasa ia kosong.

4. **JANGAN** tutup lubang-lubang pengalihudaraan di belakang ketuhar dengan kain atau kertas.

Sebab: Kain atau kertas itu boleh terbakar kerana udara panas dilepaskan dari ketuhar.

5. **SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar.

Sebab: Sesetengah bekas menyerap gelombang mikro dan haba sentiasa dipindahkan daripada makanan kepada bekas. Oleh itu, bekas menjadi panas.

6. **JANGAN** sentuh unsur pemanasan atau dinding bahagian dalam ketuhar.

Sebab: Dinding-dinding inidapat menjadi panas bahkan setelah selesai memasak, walaupun tidak kelihatan. Jangan biarkan bahan-bahan yang mudah terbakar bersentuhan dengan mana-mana bahagian dalam ketuhar. Biarkan ketuhar itu sejuk dahulu.

MA

7. Untuk mengurangkan risiko kebakaran di dalam rongga ketuhar:
 - Jangan simpan bahan-bahan yang mudah terbakar di dalam ketuhar
 - Tanggalkan ikatan dawai daripada kertas atau beg plastik
 - Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk mengeringkan surat khabar
 - Kalau ternampak asap di dalam ketuhar, biarkan pintu ketuhar tertutup dan tutup suis atau cabut palam ketuhar daripada bekalan kuasa
8. Berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi.
 - **SENTIASALAH** memberikan standing time sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar ditutup suisnya supaya suhunya boleh menjadi sama.
 - Kacau semasa memanaskannya, jika perlu, dan **SENTIASALAH** kacau selepas memanaskannya.
 - Berhati-hati apabila mengendalikan bekas selepas memanaskannya. Kulit anda mungkin melecur sekiranya bekas itu terlalu panas.
 - Wujud risiko didihan membuak-buak yang lambat berlaku.
 - Untuk mencegah didihan yang lambat berlaku dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sebatang sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau, sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.
Sebab: Semasa memanaskan cecair, takat didih boleh jadi lambat berlaku; ini bermakna bahawa didihan yang membuak-buak boleh bermula selepas bekas itu dikeluarkan dari ketuhar. Kulit anda mungkin melecur.
 - Sekiranya kulit melecur, ikuti panduan pertolongan cemas yang berikut:
 - * Benamkan bahagian yang melecur itu di dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
 - * Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
 - * Jangan bubuh apa-apa krim, minyak atau losyen.
 - **JANGAN SEKALI-KALI** mengisi bekas hingga penuh dan pilih bekas yang bahagiannya lebih lebar daripada bahagian bawahnya untuk mengelakkan cecair daripada mendidih keluar. Botol yang berleher sempit juga boleh meletup kalau terlampau panas.
 - **SENTIASA** periksa suhu makanan atau susu bayi sebelum mcmberinya kepada bayi.
 - **JANGAN SEKALI-KALI** memanaskan botol bayi dengan puting dipasang padanya, kerana botol mungkin meletup sekiranya terlalu panas.
9. Berhati-hati agar tidak merosakkan kabel kuasa.
 - Jangan benamkan kabel kuasa atau palam di dalam air dan jauhkan kabel kuasa daripada permukaan yang panas.
 - Jangan kendalikan peralatan ini sekiranya kabel kuasa atau palamnya rosak.
10. Berdiri sejauh dua kaki dari ketuhar sebelum membuka pintunya.
Sebab: Udara atau wap panas yang dibebaskan boleh melecurkan kulit.

11. Pastikan bahagian dalam ketuhar sentiasa bersih.
Sebab: Remah-remah makanan atau percikan minyak yang melekat pada dinding atau lantai ketuhar boleh mengakibatkan kerosakan cat dan mengurangkan kecekapan ketuhar itu.
12. Anda akan mendengar bunyi 'klik' selama ia berjalan (terutama bila oven digunakan untuk masakan beku).
Sebab: Bunyi ini adalah normal apabila output tenaga elektrik berubah.
13. Apabila ketuhar gelombang mikro beroperasi tanpa sebarang muatan, kuasa akan terputus secara automatik untuk keselamatan. Anda boleh menggunakan ketuhar seperti biasa selepas membiarkannya selama lebih 30 minit.

PANDUAN KESELAMATAN YANG PENTING

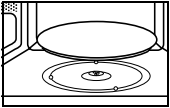
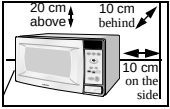
Semasa memasak, anda mesti melihat ke dalam ketuhar dari semasa ke semasa apabila makanan dipanaskan atau dimasak di dalam bekas-bekas pakai buang yang diperbuat daripada plastik, kertas atau bahan-bahan mudah terbakar yang lain.

MUSTAHAK

Anak-anak kecil tidak harus **SEKALI-KALI** dibenarkan menggunakan atau bermain dengan ketuhar gelombang mikro. Mereka juga tidak harus dibiarkan berseorangan berhampiran ketuhar gelombang mikro semasa ia sedang digunakan. Barang-barang yang menarik minat kanak-kanak tidak harus disimpan atau disembunyikan di atas ketuhar.

Memasang Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Letakkan ketuhar anda di atas permukaan yang rata dan cukup kuat untuk menampung berat ketuhar itu.



1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan terdapat pengalihudaraan yang mencukupi untuk ketuhar anda dengan meninggalkan ruang sekurang-kurangnya 10 cm (4 inci) di belakang dan di tepi ketuhar, dan sekurang-kurangnya 20 cm (8 inci) di atas ketuhar.
2. Keluarkan semua bahan pembungkusan di dalam ketuhar. Pasangkan gelang pengguling dan pinggan putar. Periksa untuk memastikan pinggan putar berputar dengan lancar.
3. Ketuhar Gelombang Mikro ini harus diletakkan supaya plug dapat dicapai.

- ✎ JANGAN SEKALI-KALI menghalang lubang udara kerana ketuhar akan menjadi terlalu panas dan mati sendiri secara automatik.
- ✎ Untuk keselamatan diri anda, pasang kabel ke dalam soket AC terbumi 3-pin, 230 Volta, 50Hz. Sekiranya kabel kuasa peralatan ini rosak, ia mesti digantikan dengan kabel khas PENCON(UD13A1). Hubungi wakil penjual setempat anda untuk menggantikannya.
- ✎ Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas dan lembap seperti di sebelah ketuhar tradisional atau penyinar (radiator). Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mesti dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah daripada piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama-sama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pintu kedap dengan kain lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

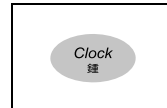
Melaraska Masa (M1630N)

Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam bina-dalam. Waktu boleh dipaparkan sama ada dalam putaran 24 jam atau 12 jam. Anda mesti melaraskan jam:

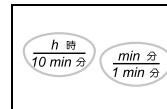
- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus



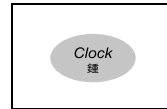
Jangan lupa melaraskan semula jam tersebut apabila anda beralih ke dan dari musim panas dan musim sejuk.



1. Untuk memaparkan waktu dalam... Kemudian tekanlah butang **Clock**.
Putaran 24 jam Sekali
Putaran 12 jam Dua kali



2. Laraskan **jam** dengan butang **h** dan minit dengan butang **min**.



3. Apabila waktu yang betul dipaparkan, tekan butang **Clock** sekali lagi untuk memulakan jam.
Hasilnya: Waktu dipaparkan bila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

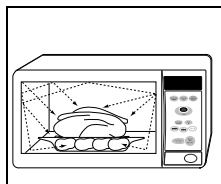
Bagaimana Ketuhar Gelombang Mikro Berfungsi

Gelombang mikro merupakan gelombang elektromagnet frekuensi tinggi; tenaga yang dibebaskannya membolehkan makanan dimasak tanpa mengubah bentuk dan warnanya.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Pemanasan ulang segera(M1630N)
- Memasak

Prinsip Memasak



1. Gelombang mikro yang dijanakan oleh magnetron disebarkan sama rata apabila makanan berputar di atas piringan putar. Dengan itu, makanan masak sekata.
2. Gelombang mikro diserap oleh makanan dengan kedalaman sehingga lebih kurang 1 inci (2.5 cm). Proses memasak kemudian berterusan apabila haba dilepaskan di dalam makanan.
3. Masa memasak berbeza-beza menurut bahan yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
 - Kuantiti dan ketumpatan
 - Kandungan air
 - Suhu awal (disimpan di dalam peti sejuk atau tidak)

Apabila bahagian tengah makanan dimasak oleh pelepasan haba, proses memasak berterusan walaupun anda telah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Oleh itu, standing time yang ditetapkan dalam resipi dan dalam buku panduan ini mesti dipatuhi untuk memastikan:

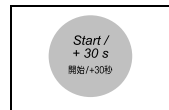
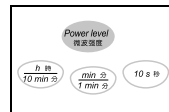
- Makanan itu masak sekata hingga ke bahagian tengahnya
- Suhu yang sama pada seluruh makanan itu.

Memeriksa untuk Memastikan Ketuhar Anda Berfungsi dengan Betul

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa ketuhar anda untuk memastikan ia berfungsi dengan baik sepanjang masa.

Mula-mula letakkan semangkuk air di atas piringan putar. Kemudian, tutup pintunya.

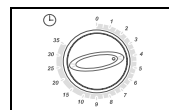
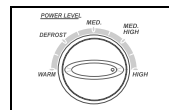
Model : M1630N



1. Tekan butang **Power Level** dan set waktu sehingga 4-5 minit dengan menekan butang **1 min** beberapa kali seperti yang diinginkan.

2. Tekan butang **Start**.
Hasilnya: Ketuhar memanaskan air selama 4 hingga 5 minit. Air itu sepatutnya sudah mendidih.

Model : M1610N



1. Atur power level sehingga maksimum dengan memusingkan tombol **Pilihan Parasa Kuasa**.
2. Atur waktu 4 hingga 5 minit dengan memusingkan tombol **Penentu Masa**.



Ketuhar mesti dipasangkan pada soket dinding yang sesuai. Piringan putar mesti diletakkan di tempatnya di dalam ketuhar. Sekiranya aras kuasa yang lain daripada aras kuasa maksimum digunakan, air mengambil masa yang lebih lama untuk mendidih.

Apa yang Perlu Dilakukan Jika Anda Merasa Ragu-ragu atau Menghadapi Masalah

Sekiranya anda menghadapi mana-mana masalah yang disenaraikan di bawah, cubalah penyelesaian yang diberikan.

- ◆ Ini adalah perkara biasa.
 - Pemeluwapapan di dalam ketuhar
 - Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar
 - Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar
 - Wap keluar dari sekeliling pintu atau lubang-lubang
 - ◆ Oven tidak hidup ketika Anda menekan butang **Start**. (M1630N)
 - Adakah pintu tertutup rapat?
 - ◆ Oven tidak hidup ketika Anda memusingkan tombol **Penentu Masa**. (M1610N)
 - Adakah pintu tertutup rapat?
 - ◆ Makanan tidak masak langsung
 - Adakah Anda telah mengatur timer dengan betul atau menekan tombol **Start**? (M1630N)
 - Adakah Anda telah mengatur **Penentu Masa** dengan betul? (M1610N)
 - Adakah pintu tertutup?
 - Adakah litar elektrik anda mempunyai beban lebih dan menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang?
 - ◆ Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak
 - Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan bagi jenis makanan itu?
 - Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?
 - ◆ Percikan api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan)
 - Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
 - Adakah anda meninggalkan garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
 - Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?
 - ◆ Ketuhar mengakibatkan gangguan dengan radio dan televisyen
 - Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen dan radio apabila ketuhar dikendalikan. Ini adalah perkara biasa. Untuk menyelesaikan masalah ini, pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan arial.
 - Sekiranya gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh dilaraskan semula (reset). Untuk menyelesaikan masalah ini, cabut palam kuasa dan pasang ia semula. Laraskan semula waktu. (M1630N)
- ☒ Sekiranya garis panduan di atas tidak membolehkan anda menyelesaikan masalah, hubungi wakil penjual setempat anda atau perkhidmatan selepas jualan SAMSUNG.

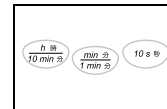
Memasak / Memanas Semula

Prosedur di bawah menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan. **SENTIASA** periksa seting memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa jagaan. Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

Model : M1630N



1. Tekan butang **Power Level**.
Hasilnya: Penunjuk 600W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan: Pilih power level yang sesuai dengan menekan butang **Power Level** sekali lagi sehingga angka watt yang diinginkan tercapai. Lihatlah pada jadual power level.
2. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.



3. Tekan butang **Start**.
Hasilnya: Lampu ketuhar bernyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula, dan apabila selesai, ketuhar akan berbunyi bip empat kali.

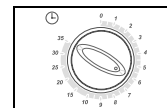
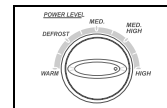


Jangan sekali-kali menghidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.



Sekiranya anda mahu memanaskan sesuatu hidangan untuk tempoh masa yang singkat pada kuasa maksimum (600W), hanya tekan butang **+30s** sekali bagi setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan dihidupkan serta-merta.

Model : M1610N



1. Aturkan power level sampai maksimum dengan memusingkan tombol **Pilihan Paras Kuasa**. (Kuasa Maksimum : 600 W)
2. Atur waktu dengan memusingkan tombol **Penentu Masa**.
Hasilnya: Lampu oven akan menyala dan meja putar akan berpusing.



Jangan sekali-kali menghidupkan microwave semasa ia dalam keadaan kosong.



Anda boleh mengubah power level semasa memasak dengan memusingkan tombol **Pilihan Paras Kuasa**.

Aras Kuasa

MA

Anda boleh memilih aras kuasa di bawah.

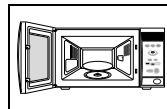
Aras Kuasa	Output
TINGGI	600 W
SEDERHANA TINGGI	450 W
SEDERHANA	300 W
CAIR BEKU	180 W
HANGAT	100 W

- ☒ Sekiranya anda memilih aras kuasa yang lebih tinggi, masa memasak mesti dikurangkan.
- ☒ Sekiranya anda memilih aras kuasa yang lebih rendah, masa memasak mesti ditingkatkan.

Menghentikan Proses Memasak

Anda boleh menghentikan proses memasak pada bila-bila masa untuk memeriksa makanan.

Model : M1630N



1. Untuk berhenti sementara:
Buka pintu ketuhar.
Hasilnya: Proses memasak berhenti. Untuk menyambung semula memasak, tutup pintu dan tekan **Start** sekali lagi.

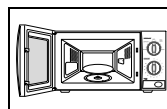


2. Untuk berhenti sama sekali.
Tekan butang **Stop/Cancel**.
Hasilnya: Proses memasak berhenti. Kalau anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang **Stop/Cancel** sekali lagi.

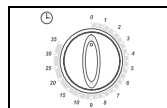


Anda juga boleh membatalkan mana-mana seting sebelum mula memasak dengan hanya menekan butang **Stop/Cancel**.

Model : M1610N



1. Untuk menghentikan seketika;
bukalah pintu.
Hasilnya: Proses memasak berhenti. Untuk menyambung semula memasak, tutup pintu.



2. Untuk menghentikan seketika;
Untuk berhenti sepenuhnya, pusingkan tombol **Penentu Masa** ke "0".

Melaraskan Masa Memasak

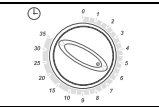
Model : M1630N

Anda boleh menambahkan masa memasak dengan menekan butang +30s sekali bagi setiap 30 saat yang hendak ditambah.



Tekan butang **+30s** sekali bagi setiap 30 saat yang hendak ditambah.

Model : M1610N



Atur waktu memasak yang masih tersisa dengan memusingkan tombol **Penentu Masa**.

Menggunakan Ciri Pemanasan Cepat (M1630N)

Dengan adanya pemanasan ulang yang segera, waktu memasak telah diatur secara automatik dan Anda tidak perlu menekan Start butang. Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan menekan butang Pemanasan Cepat yang sesuai berapa kali yang diperlukan. Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.



Tekan butang Pemanasan Cepat yang anda mahukan mengikut berapa kali diperlukan.

- Hasilnya:** Proses memasak bermula selepas dua saat. Apabila ia telah selesai:
- 1) Ketuhar berbunyi bip empat kali
 - 2) Isyarat peringatan akhir akan berbunyi 3 kali (sekali setiap minit)
 - 3) Masa semasa dipaparkan sekali lagi.

Contohnya: Tekan butang **Beverage** sekali untuk memanaskan lagi secawan kopi. Lihatlah pada jadual di bawah.

- ☒ Gunakan perkakas yang selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro sahaja.

Seting Pemanasan Semula Segera (M1630N)

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Panas Semula, kuantiti, standing times dan cadangan-cadangan yang sesuai.

Jenis Penyajian	Size Hidangan	Standing Time	Cadangan
Hidangan Sedia (Dingin)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Letakkan piring dan tembikar dan tutup dengan lapisan pelekat microwave. Program ini sesuai untuk hidangan yang mengandungi 3 komponen (contohnya, daging dengan sos, sayur-sayuran dan hidangan sampingan seperti ubi kentang, nasi atau pasta).
Minuman (Kopi, susu, teh, air dengan suhu bilik.)	150 ml (1 cawan) 250 ml (1 mug)	1- 2 min.	Tuangkan ke dalam cawan tembikar dan ulangi pemanasan tanpa ditutup. Letakkan cawan (150 ml) atau mug (250 ml) pada bagian tengah meja putar. Aduk dengan hati-hati sebelum dan sesudah waktu yang ditentukan.
Makanan siap saji (beku)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Ambil makanan suap saji beku dan periksa apakah pinggannya dapat dimasukkan ke dalam microwave. Berikan lapisan pelekat mikrowave pada makanan tersebut. Letakkan makanan siap saji yang beku itu ditengah-tengah. Program ini sesuai untuk makanan siap saji yang beku yang mengandungi 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur-sayuran dan hidangan samping seperti kentang, nasi atau pasta).

MA

Mengguna Ciri Cair Beku Automatik (M1630N)

Ciri Auto Defrost memungkinkan Anda untuk memanaskan daging, daging ayam, ikan.

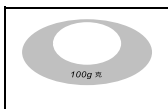
Masa cair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya perlu memilih program dan beratnya sahaja.

- ☒ Gunakan bekas yang selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro sahaja.

Mula-mula letakkan makanan dingin beku di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **Auto Defrost**.
Hasilnya: Penunjuk yang berikut dipaparkan: (B)



2. Pilih berat makanan dengan menekan butang **100 g**. Ianya mungkin untuk menyediakan sehingga berat maksimum 1500g.



1. Tekan butang **Start**.
Hasilnya:
 - ◆ Proses mencair beku bermula.
 - ◆ Ketuhar berbunyi bip separuh jalan untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.
 - ◆ Tekan **Start** sekali lagi untuk menyelesaikan proses pemanasan makanan beku.

- ☒ Anda juga boleh mencair beku makanan secara manual. Untuk berbuat demikian, pilih fungsi memasak/memanas semula gelombang mikro dengan aras kuasa 180W. Rujuk bahagian yang bertajuk "Memasak/Memanas Semula" pada muka surat 9 untuk maklumat lanjut.

Seting Cair Beku Automatik (M1630N)

Buang semua jenis bahan pembungkus sebelum dilakukan pemanasan.

Letakkan makanan beku di atas meja putar.

Balikkan makanan jika oven itu berbunyi.

Tunggu beberapa saat setelah Auto Defrosting mati.

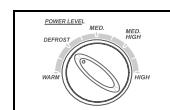
Makanan	Kuantiti	Standing Time	Cadangan
Daging	200-1500g	20-60 min	Balut bahagian-bahagian tepi dengan
Ayam	200-1500g	20-60 min	kerajang aluminium. Balikkan daging
Ikan	200-1500g	20-50 min	apabila ketuhar berbunyi bip.

- ☒ Pilih fungsi mencair beku dengan aras kuasa 180W sekiranya anda ingin mencair beku makanan secara manual. Untuk maklumat lanjut mengenai mencair beku secara Manual dan masa mencair beku, sila rujuk kepada muka surat 18.

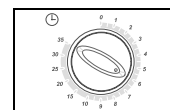
Pemanasan makanan beku secara manual (M1610N)

Ciri Defrost membolehkan Anda memanaskan daging, ayam, ikan.

Pertama, letakkan makanan beku di tengah meja putar dan tutuplah pintu oven.



1. Pusingkan tombol **Pilihan Parasa Kuasake Defrost(180W)**.



2. Pusingkan tombol **Penentu Masa** untuk memilih waktu yang tepat.
Hasilnya: Proses pemanasan makanan beku dimulai.

- ☒ Guna hanya untuk bahan makanan yang selamat untuk microwave.

Memasak Berbilang Tahap (M1630N)

Ketuhar gelombang mikro anda boleh diprogramkan untuk memasak makanan sehingga dalam empat tahap.

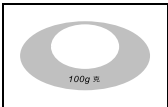
Contohnya : Anda mahu mencair beku makanan dan memasaknya tanpa perlu melaraskan semula selepas setiap tahap. Oleh itu, anda boleh mencair beku dan memasak 500g ikan dalam empat tahap:

- **Mencair beku**
- **Masak I**
- **Masak II**

- ☒ Anda boleh melaraskan di antara dua dan empat tahap dalam memasak berbilang tahap.
- ☒ Jikalau anda mengeset tiga tahap, tahap yang pertama mestilah untuk mencairbeku.
- ☒ Jangan menekan butang **Start** sebelum Anda mengatur tahap akhir.



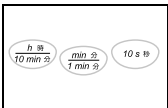
1. Tekan butang **Auto Defrost**.



2. Atur berat dengan menekan butang **100 g** beberapa kali sesuai dengan keinginan (dalam contoh 500 g).



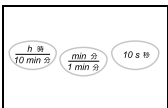
3. Tekan butang **Power Level**.
Mod gelombang mikro(I) :
☒ ; Bila perlu, atur power level dengan menekan butang **Power Level** sekali lagi atau beberapa kali. (dalam contoh 600 W)



4. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min, 1min** dan **10s** berapa kali yang sesuai (4 minit dalam contoh ini).



5. Tekan butang **Power Level**.
Mod gelombang mikro(II):
☒ ; Bila perlu, atur power level dengan menekan butang **Power Level** sekali lagi atau beberapa kali. (dalam contoh 600 W)



6. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min, 1min** dan **10s** berapa kali yang sesuai (5 minit dalam contoh ini).



7. Tekan butang **Start**.

Hasilnya: Ketiga-tiga mod (mencairbeku dan memasak (I, II) dipilih satu demi satu. Menurut mod cair beku yang telah anda pilih, ketuhar akan membunyikan bip pada separuh masa anda mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan.
◆ Apabila proses memasak selesai, ketuhar berbunyi bip empat kali.

MA

Panduan Perkakas Memasak

MA

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mesti dapat menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan.

Oleh itu, anda mestilah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Sekiranya perkakas memasak itu ditanda selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro, anda tidak perlu khuatir.

Jadual berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh dan bagaimana ia harus digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas Memasak	Selamat Di Dalam Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓ X	Boleh digunakan dalam kuantiti yang kecil untuk melindungi bahagian-bahagian tertentu daripada menjadi terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku sekiranya kerajang itu terlalu dekat dengan dinding ketuhar atau sekiranya terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan memerang (browning plate)	✓	Jangan memanaskan terlebih dahulu lebih dari pada lapan minit.
Barang tembikar dan tanah liat	✓	Barang porselin, barang tembikar dan tanah liat berglis biasanya sesuai, kecuali kalau dihias dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan dingin beku dibungkus di dalam bekas ini.
Pembungkus makanan segera		
• Cawan/bekas polistirena	✓	Boleh digunakan untuk memanaskan makanan. Terlampau panas boleh menyebabkan polistirena itu lebur.
• Beg kertas atau surat khabar	X	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	X	Boleh menyebabkan pengarkaan.

Perkakas kaca

- Perkakas dari ketuhar ke meja ✓ Boleh digunakan, kecuali kalau dihias dengan perapi logam.
- Perkakas kaca halus ✓ Boleh diguna untuk memanaskan makanan atau cecair. Kaca yang mudah pecah mungkin pecah atau retak sekiranya dipanaskan dengan mengejut.
- Balang kaca ✓ Mesti dikeluarkan penutup. Sesuai untuk pemanasan sahaja.

Logam

- Bekas X Punca utama berlakunya pengarkaan atau kebakaran.
- Beg pendingin beku diikat pulas X

Kertas

- Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur ✓ Untuk masa memasak yang pendek dan memanaskan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
- Kertas kitar semula X Boleh menyebabkan pengarkaan.

Plastik

- Bekas ✓ Terutamanya kalau termoplastik yang tahan panas. Beberapa plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik melamin.
- Plastik lekap (cling film) ✓ Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Berhati-hati apabila menanggalkan plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
- Beg pendingin beku ✓ X Hanya kalau boleh direbus atau tahan ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.

Kertas lilin atau kertas minyak

- ✓ Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mengelakkan percikan.

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, ditarik dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya. Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul-molekul yang pantas ini mewujudkan geseran dan haba yang terhasil memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk gelombang mikro:

Perkakas memasak mesti membolehkan tenaga gelombang mikro meresap masuk melaluinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, porselin dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh sekali-kali dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai dimasak menggunakan gelombang mikro:

Banyak jenis makanan sesuai untuk gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar atau dingin beku, buah-buahan, pasta, nasi, bijian, kekacang, ikan, dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni juga boleh dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Pada umumnya, memasak menggunakan gelombang mikro adalah ideal untuk sebarang jenis makanan yang biasanya dimasak di atas hob. Sebagai contohnya, mencairkan mentega atau coklat (lihat bab mengenai panduan, teknik dan petua).

Menutup makanan semasa memasak

Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting kerana air yang tersejat naik sebagai wap dan menyumbang kepada proses memasak. Makanan boleh ditutup dalam pelbagai cara; contohnya, dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Masa Biar

Selepas memasak selesai, masa biar adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi sekata di dalam makanan.

Panduan memasak untuk sayur-sayuran dingin beku

Gunakan mangkuk kaca Pyrex berpenutup yang sesuai. Masak dengan ditutup untuk masa minimum - lihat jadual. Terus memasak untuk mendapatkan hasil yang anda ingini.

Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Masukkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Bayam	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300g	600 W	9 - 10	2 - 3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang hijau	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (lobak merah/ kacang pis/ jagung)	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (cara Cina)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan Memasak (samb.)

MA

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanaskan semula makanan dalam masa yang jauh lebih singkat daripada yang biasa diambil oleh hob ketuhar konvensional.

Gunakan aras kuasa dan masa memanaskan semula dalam carta berikut sebagai panduan. Masa dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik lebih kurang +18 hingga +20°C atau makanan dingin dengan suhu lebih kurang +5 hingga +7°C.

Menyusun dan menutup

Elakkan daripada memanaskan semula bahan-bahan besar seperti seketul besar daging - ia mudah menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula makanan yang telah dipotong kecil-kecil adalah lebih berhasil.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 600W manakala yang lain-lain harus dipanaskan semula menggunakan kuasa 450W ataupun 300W.

Semak jadual sebagai panduan. Secara amnya, lebih baik memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah sekiranya makanan itu tidak terlalu perisa dan dalam kuantiti yang banyak, kalau tidak kemungkinan ia akan menjadi panas terlalu cepat (contohnya, pai daging kisar).

Kacau hingga sebati atau balikkan makanan semasa memanaskan semula untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Kacau sekali lagi sebelum dihidangkan, jika boleh.

Berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mengelakkan didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa standing time. Kami mengesyorkan anda meletakkan sebatang sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan memanaskan makanan terlampau lama (dan dengan itu merosakkannya). Lebih baik menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanaskan tambahan, jika perlu.

Memanas dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kali, elok sekiranya anda membuat catatan masa yang diambil - untuk rujukan masa hadapan.

Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula itu panas menggelegak keseluruhannya.

Biarkan makanan sebentar selepas memanaskan semula - untuk membolehkan suhunya menjadi sekata. Standing time yang disyorkan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan dalam carta.

Berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab yang menerangkan tentang langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan standing time sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhu ketuhar menjadi sekata. Kacau semasa memanaskannya, jika perlu, dan SENTIASALAH kacau selepas memanaskannya. Untuk mengelakkan didihan yang membuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sebatang sudu plastik atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI: Tuangkan makanan bayi ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau hingga sebati selepas dipanaskan semula. Biarkan selama 2-3 minit sebelum dihidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disyorkan ialah di antara 30-40°C.

SUSU BAYI: Tuangkan susu ke dalam botol kaca yang telah disterilkan. Panaskan semula tanpa ditutup. Jangan sekali-kali memanaskan botol bayi tanpa menanggalkan putingnya kerana botol boleh meletup kalau terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum standing time dan sekali lagi sebelum dihidangkan. Sentiasalah semak suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberikannya kepada bayi. Suhu menghidang yang disyorkan ialah 37°C.

NOTA:

Makanan bayi amat perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan untuk mengelakkan kulit melecur. Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual pada muka surat sebelah sebagai garis panduan untuk memanaskan semula. Masa dalam carta mengambil kira susu bayi dan makanan dengan suhu bilik lebih kurang +18°C hingga +20°C.

Panduan Memasak (samb.)

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Minuman (Kopi, susu, the, air dengan suhu bilik)	150 ml (1 cawan) 250 ml (1 mug)	600 W	1½ - 2 2½ - 3	1 - 2	Tuangkan ke dalam cawan tembikar dan ulangi pemanasan tanpa diberi tutup. Letakkan cawan (150 ml) atau mug (250 ml) di tengah-tengah meja putar. Aduklah dengan hati-hati sebelum dan sesudah waktu yang ditentukan.
Sup (dingin)	250g 450g	600 W	3½ - 4 5½ - 6	2 - 3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau sehati selepas dipanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum dihidangkan.
Stew (dingin)	350g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	Letakkan stew di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum dibiarkan dan dihidangkan.
Pasta dengan sos (dingin)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Letakkan pasta (contohnya, spaghetti atau mi telur) ke dalam pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekup gelombang mikro. Kacau sebelum dihidangkan.
Pasta dengan sos (dingin)	350g	600 W	5½ - 6½	3	Letakkan pasta (contohnya, ravioli, tortellini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Hidangan Sedia (dingin)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Letakkan hidangan yang mengandungi 2-3 komponen dingin di dalam bekas seramik. Tutup dengan plastik lekup gelombang mikro.
Makanan siap saji (beku)	350g 450g	600 W	11½-12½ 13 - 14	4	Letakkan pinggan yang berisi makanan siap saji yang beku (-18°C) dari 2-3 komponen pada meja putar. Setelah itu lakukan pemanasan ulang selama 4 minit.

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190g	600 W	30 saat	2 - 3	Tuangkan ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak dengan ditutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum dihidangkan, kacau sehati dan periksa suhu dengan teliti.
Bubur bayi (bijian + susu + buah)	190g	600 W	20 saat	2 - 3	Tuangkan ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak dengan ditutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum dihidangkan, kacau sehati dan periksa suhu dengan teliti.
Susu bayi	100ml	300 W	30 - 40 saat	2 - 3	Kacau atau goncang hingga sehati dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disterilkan. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang sehati dan biarkan sekurang-kurangnya 2 minit. Sebelum dihidangkan, goncang sehati dan periksa suhu dengan teliti.

MA

Panduan Memasak (samb.)

MA

MENCAIR BEKU

Gelombang mikro merupakan cara yang paling baik untuk mencairkan makanan dingin beku. Gelombang mikro mencairkan makanan dingin beku dengan lembut dalam jangka masa yang singkat. Ini merupakan satu kelebihan yang besar sekiranya tetamu yang tidak dijangkakan tiba-tiba berkunjung ke rumah anda.

Ayam dingin beku mestilah dilembutkan betul-betul sebelum memasaknya. Tanggalkan apa-apa ikatan logam dan keluarkan ia daripada pembalut untuk membolehkan cecair daripada proses pelembutan itu mengalir keluar.

Letakkan makanan dingin beku di dalam pinggan tanpa ditutup. Balikkan separuh masa, tuskan cecair dan keluarkan hempedal secepat mungkin. Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan ia tidak berasa suam. Sekiranya bahagian-bahagian makanan itu yang lebih kecil dan lebih nipis mula menjadi suam, ia boleh dilindungi dengan membalutnya dengan jalur-jalur kerajang aluminium yang sangat kecil di sekelilingnya semasa mencair beku.

Sekiranya ayam mula menjadi suam di permukaan luarnya, berhenti melembutkannya dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskannya. Biarkan ikan, daging dan ayam sebentar supaya ia betul-betul cair beku. Standing time untuk mencair beku sepenuhnya berbeza-beza bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang kecil memerlukan masa yang kurang daripada kuantiti yang besar. Ingat petua ini semasa mendingin beku dan mencairkan makanan.

Untuk mencair makanan beku makanan dingin dengan suhu lebih kurang -18°C hingga -20°C, gunakan jadual berikut sebagai panduan.

Semua makanan dingin beku mesti dicairbekukan menggunakan aras kuasa cair beku (180 W).

Makanan	Kuantiti	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Daging				
Daging kisar	500g	10 - 12	5 - 20	Letakkan daging di dalam pinggan seramik leper. Balut tepi-tepi yang nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.
Stik babi	300g	6 - 6½		

Makanan	Kuantiti	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Ayam				
Ketulan ayam	500 g (2 ketul)	10 - 12	15 - 40	Mula-mula, letakkan ketulan ayam dengan kulitnya di bawah, ayam seekor dengan dadanya ke bawah di dalam pinggan seramik leper. Balut bahagian-bahagian yang nipis seperti kepak dan hujung-hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.
Ayam seekor Tidak dipotong	900g	24 - 26		
Ikan				
Filet ikan	250g (2 ketul) 400g (4 ketul)	6 - 7 9 - 10	5 - 25	Letakkan ikan dingin beku di tengah pinggan seramik leper. Susun bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Tutup hujung-hujungnya dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.
Buah-buahan				
Buah beri	250g	5½ - 6½	5 - 10	Aturkan buah-buahan di dalam pinggan kaca yang leper dan bulat (dengan diameter yang besar).
Roti				
Roti rol (setiap satu 50g)	2 keping	2 - 2½	5 - 10	Susun roti rol dalam bulatan atau letakkan roti secara menegak (seperti menara) di atas ker tas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.
Roti bakar/ Sandwic	4 keping 250g	3 - 4 3½ - 4½		
Roti Jerman (gandum+tepu ng beras)	500g	8 - 10		
Kek				
Kek Streusel (epal)	250 g (2 ketul)	4 - 5	10 - 20	Susunlah potongan kuih-kuih itu sebelah menyebelah di atas kertas dapur dan letakkan pada meja putar.
Kek dengan isi krim	200 g (2 ketul)	2 - 4		

Panduan Memasak (samb.)

PETUA ISTIMEWA

MENCAIRKAN MENTEGA

Masukkan 50g mentega ke dalam bekas kaca yang dalam. Tutup dengan tudung plastik.

Panaskan selama 40-50 saat menggunakan 600W sehingga mentega itu cair.

MENCAIRKAN COKLAT

Masukkan 100g coklat ke dalam bekas kaca kecil yang dalam.

Panaskan selama 3-5 minit menggunakan 450W sehingga coklat itu cair.

Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkannya. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkannya dari ketuhar.

MENCAIRKAN MADU YANG TERHABLUR

Masukkan 20g madu yang terhablur ke dalam bekas kaca kecil yang dalam.

Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300W sehingga madu itu cair.

MENCAIRKAN GELATIN

Masukkan kepingan gelatin yang kering (10g) ke dalam air sejuk selama 5 minit.

Masukkan gelatin yang telah dituskan ke dalam mangkuk kaca Pyrex yang kecil.

Panaskan selama 1 minit menggunakan 300W.

Kacau selepas mencairkannya.

MEMASAK SADUR (GLAZE)/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)

Campurkan sadur (glaze) segera (anggaran 14g) dengan 40g gula dan 250 ml air sejuk.

Masak tanpa ditutup di dalam mangkuk kaca Pyrex selama 5 hingga 6 minit menggunakan 600W sehingga sadur/aising itu menjadi jernih. Kacau dua kali semasa memasaknya.

Sajikan segera setelah memasak.

MEMASAK JEM

Masukkan 600g buah-buahan (contohnya, beri campur) ke dalam mangkuk kaca Pyrex berpenutup yang sesuai saiznya. Masukkan 300g sugar dan kacau sebat. Masuk dengan ditutup selama 12-14 minit menggunakan 600W.

Kacau beberapa kali semasa memasakNYA. Tuangkan terus ke dalam botol kaca jem yang kecil yang mempunyai tudung putar. Biarkan di atas tudung selama 5 minit.

MEMASAK PUDING

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500ml) dengan mengikut cara penyediaan yang disyorkan oleh pengilang dan kacau hingga sebat. Gunakan mangkuk kaca Pyrex berpenutup yang sesuai saiznya. Masak dengan ditutup selama 7 hingga 8 minit menggunakan 600W.

Kacau beberapa kali semasa memasaknya.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM

Ratakan 30g hirisan badam di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa memerangkannya selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600W. Biarkannya selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan semasa mengeluarkannya dari ketuhar.

Membersihkan Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan dengan kerap untuk mengelakkan minyak dan serpihan makanan daripada terkumpul:

- **Permukaan dalam dan luar**
- **Pintu dan kedap pintu**
- **Pinggan putar dan gelang pengguling**



SENTIASALAH memastikan kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.

1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut serta air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam atau pada gelang pengguling dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan serpihan makanan yang sudah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan air bercampur jus lemon/limau di atas pinggan putar dan panaskannya selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.



JANGAN tumpahkan air ke dalam lubang-lubang udara. JANGAN SEKALI-KALI menggunakan sebarang produk atau pelarut kimia yang melelekan. Berhati-hati apabila membersihkan kedap pintu untuk memastikan tiada serpihan makanan yang:

- Terkumpul
- Menghalang pintu daripada tertutup dengan betul

Menyimpan dan Membaiki Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Beberapa langkah mencegah yang mudah perlu diambil semasa menyimpan dan menservis ketuhar gelombang mikro anda.

Ketuhar ini tidak harus digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap yang semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar yang herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berlayakan sahaja boleh membaiki ketuhar gelombang mikro.

- ✎ JANGAN SEKALI-KALI menanggalkan bingkai luar daripada ketuhar. Sekiranya ketuhar itu rosak dan perlu diservis atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:
 - Cabut palamnya daripada soket dinding
 - Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat
- ✎ Sekiranya anda mahu menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.
Sebabnya: Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian di dalam ketuhar yang bergerak.
- ✎ Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.

Spesifikasi Teknikal

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produknya sepanjang masa. Justeru itu, kedua-dua spesifikasi teknikal dan panduan pengguna ini adalah tertakluk kepada perubahan tanpa notis.

Model	M1630N /M1610N
Sumber kuasa	230 V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa Gelombang mikro	950 W
Kuasa keluaran	100 W / 600 W (IEC - 705)
Frekuensi kendalian	2450 MHz
Magnetron	OM52S(31)
Kaedah pendinginan	Motor kipas pendingin
Dimensi (W x H x D) Bahagian luar	460 x 247 x 336 mm : M1630N 460 x 247 x 347 mm : M1610N
Rongga ketuhar	290 x 189 x 312 mm
Isipadu	17 liter
Berat Bersih	Anggaran 10 kg

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•



SAMSUNG

微波爐

用戶手冊和烹調指南

M1630N/M1610N



快速指南	
微波爐	
附件	
控制面板	
如何使用這本小冊子	
安全使用要點	
安裝微波爐	
設置時間(M1630N)	
微波爐是如何工作的	
檢查微波爐是否安全工作	
有問題或疑問時該怎麼辦	
烹調/預加熱	
微波強度	
停止烹調	
調整烹調時間	
使用快速加熱功能(M1630N)	
快速加熱功能設置(M1630N)	
使用自動解凍功能(M1630N)	
自動解凍設置(M1630N)	
手動解凍食物(M1610N)	
多階段烹調(M1630N)	
烹調餐具指南	
烹調指南	
清潔您的微波爐	
儲存和維修您的微波爐	
技術指標	

1630N



1. 把食物放在微波爐內。
按微波強度鍵一或几次選擇微波強度。



2. 按下10分,1分或10秒, 根據需要選擇烹調時間。



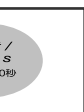
3. 按開始鍵。
結果：烹調開始。
烹調結束微波爐會發出4聲"嗶"音。



1. 把冷凍食物放在微波爐內。
按下自動解凍鍵。
結果：會顯示()

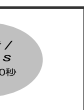


2. 根據重量需要按下100克鍵。



3. 按開始鍵。

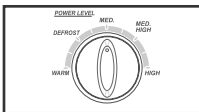
時間



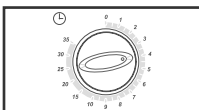
1. 仍將食物放在微波爐內。
根據需要每按一次+30秒可以增加30秒鐘。

型號：M1610N

烹調食物

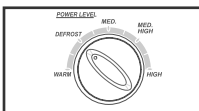


1. 把食物放在微波爐內。
旋轉微波強度控制旋鈕選擇微波強度。

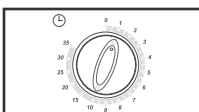


2. 旋轉時間旋鈕選擇烹調時間。

解凍食物

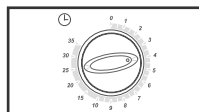


1. 把微波強度控制旋鈕轉到()。



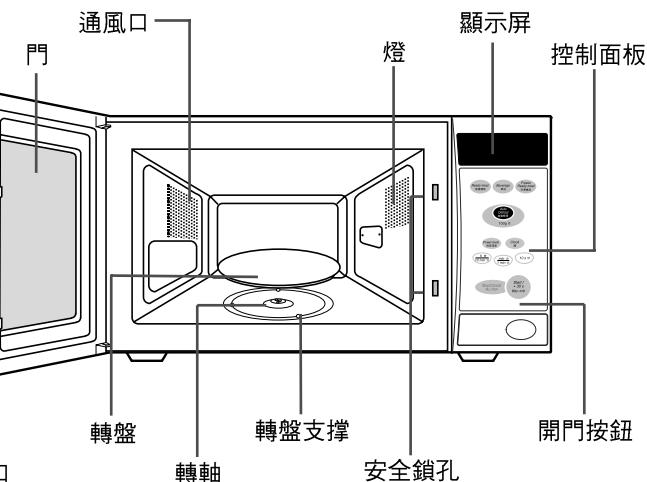
2. 旋轉時間旋鈕到需要的時間。

增加烹調時間

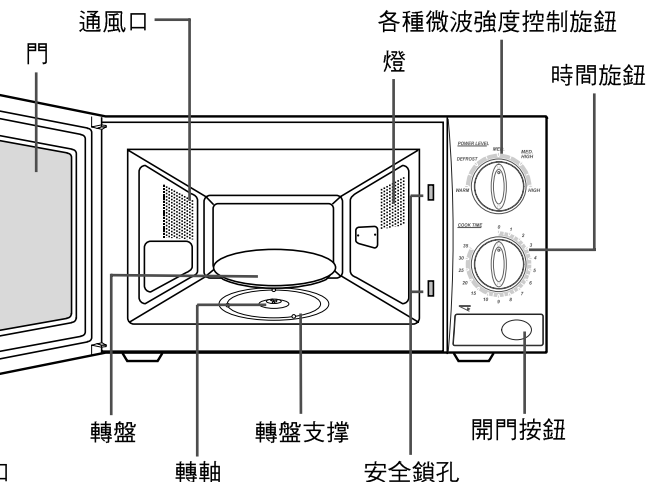


1. 仍將食物放在微波爐內。
旋轉時間旋鈕到需要的時間。

1630N

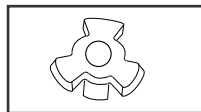


1610N

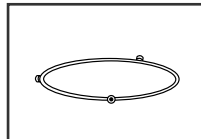


附件

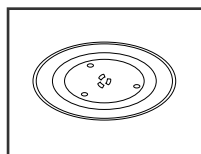
根據您所購買的不同型號的微波爐，他們分別配有許多附件。



1. 轉軸，已經安放在微波爐底部電機的軸上。
用途：帶動轉盤轉動。



2. 轉盤支撐，放在微波爐的中央。
用途：支撐轉盤并按其軌道轉動。

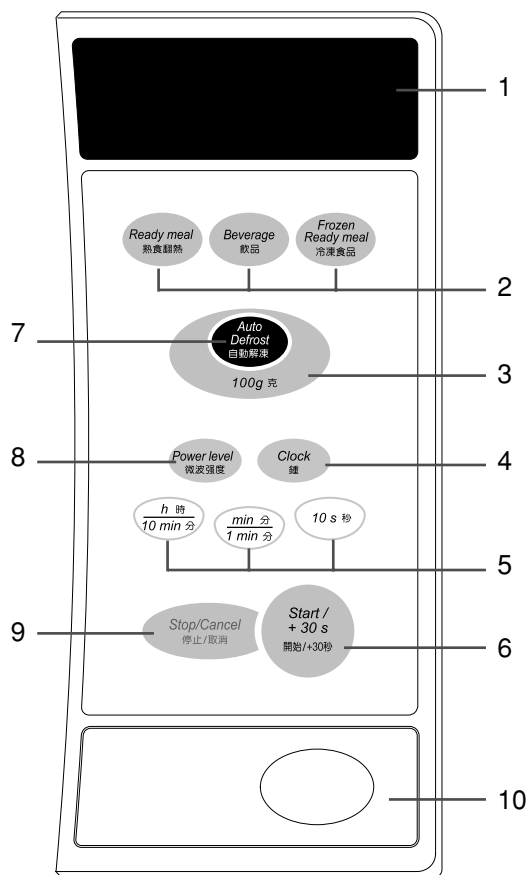


3. 轉盤，放在轉盤支撐上，盤中央卡在轉軸上。
用途：烹調的食物主要放在轉盤上面，容易取下來清洗。



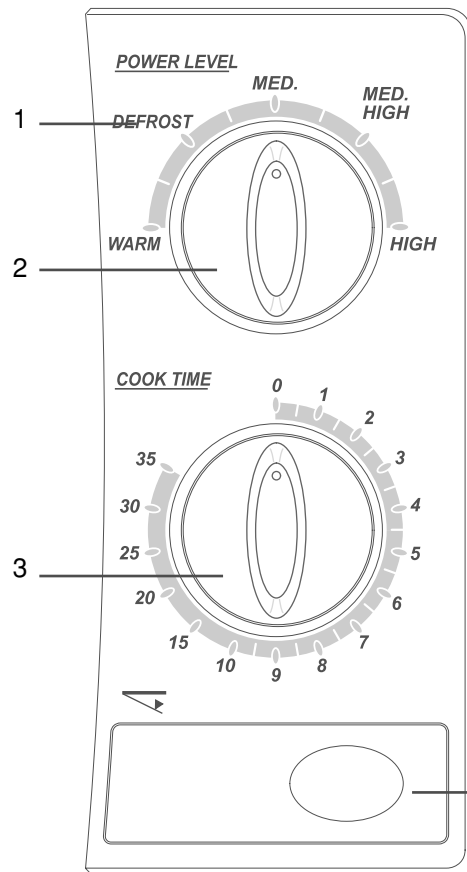
在沒有轉軸和轉盤支撐的情況下，請勿使用微波爐。

1630N



1. 顯示屏
2. 快速加熱選擇
3. 重量選擇
4. 時鐘設置
5. 時間設置
6. 開始按鈕
7. 自動解凍功能選擇
8. 微波模式選擇
9. 停止/取消鍵
10. 開門按鈕

型號：M1610N



1. 解凍
2. 微波強度旋鈕
3. 時間旋鈕
4. 開門按鈕

使用這本手冊

一台三星微波爐，在您的用戶手冊中提供了許多如何使用的信息。

使用要點

適當的附件和餐具

技巧

的頭几頁，您會看到以下三種基本操作的快速指南：

食物

食物

烹調時間

前几頁，您還會看到微波爐的圖解，尤其是控制面板，會更容易找到按鈕。

冊中我們將使用兩種標記：



重要的



注意

過量的微波能量外泄

下的安全規則可能導致對人體有害的微波外泄。

情況下不要試圖在微波爐門打開或安全門鎖孔被塞住時使用微波爐。不要將任何東西塞入安全鎖孔。

微波爐的門和前面板之間放任何東西，或讓食物或清潔后的殘渣留在密封條上。使用后先用濕擦拭，然后再用柔軟的干布擦，門和門的密封面清潔。

微波爐損壞，在由生產廠家培訓的合格的維修人員修好前，請勿

的門能夠完全關緊以及以下三樣沒有損壞非常重要：

門的封條以及密封面。

（損壞或丟失）

損壞

經生產商培訓的合格的技术服務人員不得調整和修理該微波

安全使用要點

重要的安全指示。仔細閱讀以作參考。

在用微波爐烹調食物前，請檢查以下安全注意事項是否被

1. 不要在微波爐內使用任何金屬餐具。

- 金屬容器
- 帶金銀邊的餐具
- 串肉扦，叉子等。

原因：會產生電弧或打火而損壞微波爐。

2. 不要加熱：

密封或真空包裝的瓶子，罐，容器。

如：嬰兒食物罐。

密封食物。

如：雞蛋，帶殼的堅果，西紅柿。

原因：增加的壓力會導致爆炸。

竅門：打開蓋子，刺穿表皮、袋子等。

3. 不要在微波爐空時使用。

原因：爐壁會被損壞。

竅門：總在微波爐內放一杯水。

如果您在無意中啟動了微波爐，水會吸收微波。

4. 不要在背后的通風口上蓋布或紙。

原因：微波爐內排出的熱氣會點燃布或紙。

5. 常戴微波爐手套從爐內取碟子。

原因：一些碟子會吸收微波，并且食物中的熱量也常常傳到碟子上，因此，碟子會很熱。

6. 不要碰加熱元件或爐內壁。

原因：這些牆壁即使在烹調結束後，仍能引起燃燒，儘管他們不會。不要把易燃物放入微波爐。首先讓微波爐冷卻。

7. 為減少爐內著火的危險性：

- 不要在爐內儲存易燃物
- 從紙或塑料包中拿出包扎用的金屬線。
- 不要用微波爐烘干您的報紙。
- 如果發現冒煙，先關閉開關或拔掉電源，而不要開門。

使用要點（續）

嬰兒食品和液體時需特別注意。

微波爐關掉20秒鐘后再取出食物，以便使溫度穩定下來。

有必要,加熱后經常搖動。

后要小心取出容器，當心被燙傷。

延遲沸騰的危險。

避免延遲沸騰和可能的燙傷，您應當在加熱后用塑料調羹或玻璃杯飲料。

加熱中，液體的沸點可能被延遲；這意味著液體會在取出微波爐后沸騰，從而燙傷您自己。

被燙傷，首先請按以下要求來做：

將燙傷部位浸在冷水中至少10分鐘。

用清潔、干燥的布包扎。

不要抹任何油脂或洗滌劑。

將容器盛的過滿，選擇開口較大的容器以防液體滲出。如果瓶蓋太緊，太熱時仍會爆炸。

嬰兒喂食物或牛奶前要經常檢查其溫度。

給嬰兒奶瓶加熱時不要蓋奶嘴,否則可能因過熱引起爆炸。

電線。

將電線或插頭浸入水中，讓電線遠離加熱面。

電線或插頭損壞時請勿使用該微波爐。

請離微波爐至少一尺遠。

微波爐釋放的熱氣可能引起燙傷。

微波爐內清潔。

粘在微波爐壁上的食物或油脂會損壞機器，并降低微波爐的效率。

操作中可能會發出“嗒嗒”聲，尤其在解凍模式下。

當電壓改變時就會發出這種聲音，這是正常的。

如果沒有東西操作時，機器會自動斷電，30秒后您可以恢復正常

重要的安全指示：

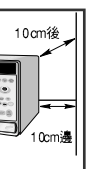
在烹調中，如果食物放在塑料容器、紙或其他易燃物質上時，要不斷看著微波爐。

重要的：

絕對不要讓孩子玩微波爐。在微波爐使用時也不要讓孩子在機旁玩耍。不要在微波爐中儲藏孩子感興趣的東西。

微波爐

放在平穩堅固的平面上。



- 1. 安裝微波爐時應確保通風空間，四周至少有10厘米（4英寸）空間，而頂部至少要有20厘米（8英寸）空間。



- 2. 拿掉微波爐內的所有包裝材料。安裝轉盤支撐和轉盤。檢查轉盤可以自由轉動。

- 3. 波爐應放在離插座較近的地方。

不要擋住通風孔，否則機器因過熱而自動停機。直到機器冷卻蓋上機器。

証您的安全，請使用3針，230伏，50Hz的交流電插座。如果原裝的電線損壞，應用以下几種替換PENCON（UD13A1）。當地的銷售商協助替換。

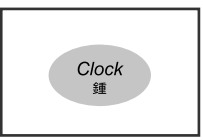
把微波爐裝在高溫或潮濕的環境內，如傳統灶具，電暖爐附微波爐必須在額定電壓下工作，如果需要延長電線，其規格必機器原配的相同。在第一次使用前需用濕布擦干淨機器內部和門封帶。

設置時間（ M1630N ）

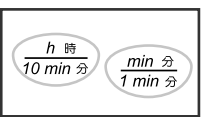
您的微波爐內有一個內置鐘。時間可以用12小時或24小時顯示，您必須設置這個時鐘：

- 第一次安裝微波爐
- 斷電以后

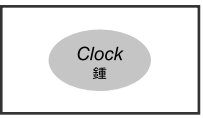
☒ 當夏季與冬季時間轉換的時候不要忘記調整時間。



- 1. 顯示時間以 ... 然后按鐘...
24/小時 一次
12/小時 兩次



- 2. 用時鍵調整小時，分鍵調整分鐘。.



- 3. 當時間顯示正確后，按鐘鍵啓動時鐘。結果：即使您不用微波爐時間，都將被

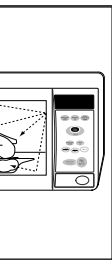
爐是如何工作的

種高頻電磁波；其釋放的能量可以使食物在不改變形狀情況下被烹調和加熱。

微波爐：

烹調/加熱 (M1630N)

烹調/加熱



1. 磁電管產生的微波均勻的穿過轉盤上的食物，從而使食物被烹調。
2. 食物會吸收微波達1英寸（2.5厘米）深。熱量在食物內的擴散使得烹調得以繼續。
3. 烹調時間根據容器和食物種類的不同而不同。
 - 數量和密度
 - 含水量
 - 初始溫度 (是否被冷凍過)

食物因熱量擴散而被烹調，食物被從爐中拿出時烹調仍然會繼續。這本小冊子中給出的標準時間會確保：

食物被全面烹調

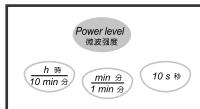
食物內外溫度一致

檢查微波爐是否正確工作

下面這個簡單的程序可以檢查您的微波爐是否可以正常工作。

首先，在微波爐的托盤內放一碗水，然後，關上門。

型號：M1630N

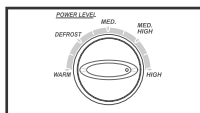


1. 按微波強度鍵，再按1分几次把時間設置為1分鐘。

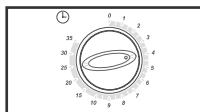


2. 按開始鍵。
結果：微波爐加熱4-5分鐘水被燒開

型號：M1610N



1. 旋轉微波強度旋鈕把微波強度設置為最大。



2. 旋轉時間旋鈕設置時間4到5分鐘。



微波爐的插頭必須插在合適的插座內。轉盤要放在爐內正確的位置上。如果選擇了非最大微波強度，水燒開的時間會更長。

問題或疑問時該怎麼辦

以下問題，請用所給辦法嘗試解決。

常的。

結露

外殼附近有霧

外殼附近有燈光

通風口有蒸汽瀉出

機器不開始鍵。（M1630N）

沒有關好？

開旋鈕后機器不啟動。（M1610N）

沒有關好？

有作熟。

有設定正確的時間或按開始鍵？（M1630N）

有設定正確的時間？（M1610N）

沒有關好？

是否因線路過載而短路和燒壞保險。

煮過了或還未作熟。

的時間合適嗎？

強度選擇的合適嗎

火花和有電弧發生。

使用了帶金屬的碟子？

把叉子或其他金屬器具放在爐內了？

是否靠內壁太近？

引起的對電視和收音機的干擾。

爐會對電視和收音機產生輕微的干擾，這是正常的。讓微波爐

電視，收音機和天線可以解決這個問題。

干擾被爐內的微處理器感應到，顯示會被重置。解決這個問

或下插頭再插上，重新設定時間。（M1630N）

如果以上指南還不能解決您的問題，請與當地銷售商或三星售
后服務中心聯系。

烹調/預加熱

以下程序告訴您如何加熱和烹調食物。

在離開之前總要檢查微波爐的設置。

首先，把食物放在托盤上，關上門。

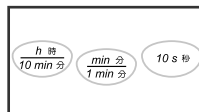
型號：M1630N



1. 按微波強度鍵。

結果： 600瓦（最大烹調微波強度）

示：不斷的按微波強度鍵選擇
調微波強度。參見的微波強度



2. 按 10分，1分，10秒 鍵入烹調時間。



2. 按開始鍵。

結果： 爐內燈亮，轉盤開始旋轉。

始，結束時微波爐會發出4聲

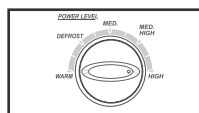


微波爐內空時不要開啓機器。

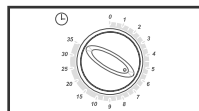


如果您希望用最大微波強度（600瓦）在短時間內加
物，僅需按+30秒鍵一次就可加熱30秒鐘，微波爐馬
動。

型號：M1610N



1. 旋轉微波強度旋鈕到最大。（最大600



2. 旋轉時間旋鈕設定時間。

結果： 爐內燈亮，轉盤開始旋轉。



微波爐內空時不要開啓機器。



在烹調過程中，您可以旋轉微波強度旋鈕調整微波強

强度

以下微波强度中选择。

微波强度	输出功率
上	600 瓦
	450 瓦
	300 瓦
東(☀)	180 瓦
盤	100 瓦

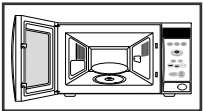
如果選擇高微波强度，烹調時間就必須縮短。

如果選擇低微波强度，烹調時間就必須延長。

停止烹調

任何時候您都可以停下來檢查食物。

型號： M1630N



- 1. 零時停止：
打開門。
結果：烹調停止。關上門，按開始鍵繼續。

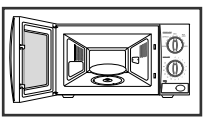


- 2. 完全停止：
按停止/取消鍵。
結果：烹調停止。再按一次烹調鍵可以設置停止/取消。

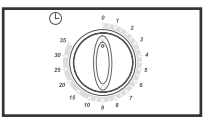


在開始前按取消鍵(☹)就可以取消一切設置。

型號： M1610N



- 1. 零時停止：
打開門。
結果：烹調停止。關上門就可以恢復烹調。



- 2. 完全停止：
把時間選扭轉到“0”。

烹調時間

M1630N

+30秒鍵就可以增加30秒的烹調時間。



按一次+30 秒鍵就可以增加30秒。

M1610N



旋轉時間旋鈕調整剩余的烹調時間。

用快速加熱功能（M1630N）

在快速加熱和烹調功能中，時間被自動設置，您不需要按開始鍵。按快速加熱和烹調鍵相應的次數適應要烹調的數量。把食物放在托盤中央，關上門。



依照所需次數按快速加熱功能鍵。

結果：兩秒鐘后烹調開始，結束時：

- 1) 微波爐會發出4聲“嗶”音。
- 2) 結束提示音會發出3次“嗶”音（每分鐘一次）。
- 3) 目前的時間會再次被顯示。

按  鍵3次加熱三杯咖啡。詳細資料參見下面的表。

只能用微波爐安全器皿。

快速加熱設置 (M1630N)

下面是在使用快速烹調功能時重量、時間等一些推薦數值。

食物種類	體積	時間	建議
熟食 (冷藏的)	300-350克 400-450克	3 分鐘	放在一個磁碟內，蓋上保鮮膜，這個程序適合的食物（例如：沙司、豆，米飯，面條等）。
飲料 (咖啡，牛奶， 茶葉，溫水)	150 毫升 (1杯) 250 毫升 (1杯)	1- 2 分鐘	倒進一個瓷杯，不蓋上。把一個150或250毫升的放在托盤中央。在放置時間前、后仔細攪拌。
熟食 (冷凍的)	300 - 350 克 400 - 450 克	4 分鐘	把熟食放入微波爐裏，刺破保鮮膜，把食物放在托盤中央，這個程序適合的冷凍食物（例如：蔬菜和豆，米飯，面條等）。

自動解凍功能（M1630N）

功能可以解凍肉類，家禽、魚。解凍時間和微波強度被，您只需要選擇程序和重量。

只能用微波爐安全器皿。

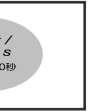
冷凍食物放在轉盤上，關上門。



- 1. 按自動自動解凍鍵。
結果：會顯示下面內容:(U)



- 2. 按100克鍵選擇食物的重量。
最多可以選1500克。



- 3. 按開始鍵。
結果：◆ 解凍開始。
◆ 微波爐會在中途發出“嗶”音提醒您翻解凍的食物。
◆ 再按開始鍵繼續解凍。

您還可以手動解凍，微波強度定在180瓦，選擇微波烹調/加熱功能，詳情見9頁

自動解凍設置（M1630N）

解凍前去掉包裝。

把冷凍的食物放在托盤上。

微波爐發出“嗶”音時翻動一下解凍的食物。

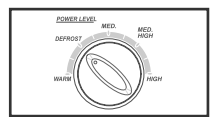
自動解凍結束後放置一段時間。

食物	重量	放置時間	建議
肉	200-1500克	20-60 分鐘	邊緣用鋁箔包好
• 家禽	200-1500克	20-60 分鐘	微波爐發出“嗶”音
魚	200-1500克	20-50 分鐘	下解凍的食物。

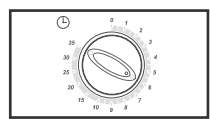
☒ 如果您打算手動解凍，請用180瓦的微波強度，更多凍功能及解凍時間參見18頁。

手動解凍食物（M1610N）

- 解凍功能適合于解凍肉類，家禽、魚。
首先，把冷凍食物放在轉盤上，關上門。



- 1. 旋轉微波強度旋鈕到180瓦解凍。



- 2. 旋轉時間旋鈕到所需的時間。
結果： 解凍開始。

• ☒ 只能用微波爐安全器皿。

設定烹調 (M1630N)

爐可以設置程序，最多通過三個階段來烹調食物。
可以先解凍，然後烹飪食物，而期間不用再設置微波
以通過三個階段先解凍然後烹調500克魚：

1
2

在多階段烹調中您可以選擇分兩階段或三階段。
如果選擇三階段，第一階段一定是解凍。
在設置完最後階段前不要按 ◀ 鍵。



1. 按自動解凍鍵。



2. 連續按100克鍵輸入重量（例如500克）。



3. 按微波強度鍵。
微波模式(1)：
▶◀：如果有必要，按微波強度鍵一次或數次，
選擇微波強度。（例如600瓦）



4. 10分，1分和10秒鍵設置烹調時間。
（例如4分鐘）



5. 按微波強度鍵。
微波模式(2)：
▶◀：如果有必要，按微波強度鍵一次或數次，
選擇微波強度。（例如450瓦）



6. 10分，1分和10秒鍵設置烹調時間。
（例如5分鐘）



7. 按開始鍵。

結果：三種模式（解凍，烹調1、2）會
個進行。在解凍時，微波爐會在
蜂鳴聲提醒您翻一下食物。
◆ 烹調結束時，微波爐發出四聲
音。

烹調，微波必須穿透食物，而不被餐具反射或吸收了。
具時必須小心，如果餐具上已經標有微波安全字樣，您就
了。
出了各種餐具，并顯示它是否（如何）在微波爐中使用。

微波安全	解釋
✓ X	少量用于防止食物過渡烹調，如果使用鋁箔太多或烤微波爐壁太近會打電火花。
✓	預加熱時不要超過八分鐘。
土燒制的餐具	✓ 除非鑲有金屬邊，都可以用。
	✓ 一些冷凍的食物用這類包裝。
烯蓋子的容器	✓ 可以用于加熱食物,但過熱時聚苯乙烯會熔化。
紙袋	X 會燃燒。
紙或帶有金屬	X 會打電火花。
子加熱的器皿	✓ 除非有金屬裝飾,可以用。
器皿	✓ 可以加熱食物或液體物質,但在突然加熱時純玻璃器皿可能會破裂必須拿掉蓋子。
	✓
結的金屬絲	X 會打電火花或著火。
	X
杯子和餐巾紙	✓ 短時間烹調或加熱。他還會吸收多余的潮氣。
紙	X 會打電火花。

塑料		
• 容器	✓	特別是不耐熱的塑料，在高溫下會軟化或褪色，不要用三聚氰胺。
• 保鮮膜	✓	用于保持潮氣。不要挨上食物，加熱時小心熱蒸汽燙傷。
• 冷凍袋	✓ X	既可用耐火耐高溫的，不可用普通塑料袋。如果有必要，用叉子刺破。
• 防油紙	✓	用于保持濕度。

食物時，被當中的糖、脂肪和糖吸收。
食物中的分子移動速度加快。這些快速移動的分子相互摩擦，產生熱食物。

微波烹調用的餐具

大使用效率，餐具應該讓微波完全穿透。微波會被金屬反射，不能透過鋁和銅。
陶瓷、玻璃、塑料以及紙和木頭。因此，金屬裝的食物永遠不能加熱的。

微波烹調的食物

食物都適合微波爐烹調，包括冷凍或新鮮的蔬菜、水果、面包、豆、豆子、魚和肉。沙司、奶油蛋羹、湯、奶油布丁、果醬等食物都適合微波爐烹調。總的來說，微波爐可以烹調所有案板上的食物。除了牛油、巧克力（參見竅門章）。

蓋子

食物非常重要，因為在烹調中食物中的水分會蒸發。食物上蓋子，多不

如陶瓷碟子、塑料蓋、微波爐專用保鮮膜。

后的等待時間可以使食物內的熱量充分散開。

冷凍蔬菜烹調指南

用有蓋的耐熱玻璃碗，加蓋烹調（時間參考下表）
在烹調中攪拌兩次，結束后再攪拌一次，加鹽、香料、黃油。有蓋好蓋子。

食物	重量	微波強度	時間 （分鍾）	放置時間 （分鍾）	說明
菠菜	150克	600瓦	5-6	2-3	加15毫升 （1湯匙）油
椰菜	300克	600瓦	9-10	2-3	加15毫升 （1湯匙）油
豌豆	300克	600瓦	7.5-8.5	2-3	加15毫升 （1湯匙）油
綠豆	300克	600瓦	8.5-9.5	2-3	加15毫升 （1湯匙）油
混合蔬菜 （胡蘿蔔/ 豌豆/玉米）	300克	600瓦	7.5-8.5	2-3	加15毫升 （1湯匙）油
混合蔬菜 （中國菜）	300克	600瓦	8.5-9.5	2-3	加15毫升 （1湯匙）油

爐加熱食物只需很短時間，而普通爐灶需要長的多的時間。
提供的微波強的和加熱時間。表中所列時間，液體根據室溫在
冷藏食物溫度在5-7度。

一大塊肉，它可能在中部加熱前，就被燒過頭了。加熱小塊更

口翻食物
可以用600瓦的微波強度加熱，但有些就必須用450瓦和300
指南。總的來說，如果食物做得很精細，數量很大或很容易加
微波強度加熱會更好。如碎肉餅。

佳加熱效果，在加熱時要充分攪拌或翻轉食物。如果有必要，
再次攪拌。

體食物和嬰兒食物時要更加小心。為防止水開后濺出，在加熱
后一定要經常攪動。在放置時間把它放在微波爐內。我們建議
放一個塑料匙或玻璃棍。為避免加熱過頭，寧可先少設一些時
補時。

置時間
熱食物應該留心所用的時間，以便為以后參考。

應該是從里到外完全加熱。

食物在微波爐內放一會兒，讓溫度散開。除非下表中另有建
放置2到4分鐘。

口嬰兒食物時要特別小心，參見安全注意事項一章。

車后至少在微波內再放20秒鐘，讓溫度均勻。加熱時、加熱后
為防止水開后濺出，我們建議在液體中放一個塑料匙或玻璃
熱前、中、后一定要經常攪動。

加熱嬰兒食物

嬰兒食物：放在一個深的瓷碟內，加熱后要認真攪拌。喂之
分鐘，再次攪拌，檢查溫度。建議食用溫度：30度。

嬰兒牛奶：將牛奶倒入一個消過毒的瓶子內。開蓋加熱。一
蓋子，否則會因過熱而爆炸。喂小孩之前要仔細
議食用溫度：37度。

• 備注:
為防止燙傷，嬰兒食物在食用前要格外小心。
微波強度和加熱時間參見下一頁中的表。

指南(續)

食物

出了加熱時的微波強度和加熱時間指南。

體積/ 重量	微波 強度	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
150 毫升 (1 杯) 250 毫升	600 瓦	1.5 - 2 2.5 - 3	1 - 2	倒入杯中不蓋蓋加熱，將杯子放在轉盤中央。在放置時間時把杯子留在微波爐內，認真攪拌。
250 克 450 克	600 瓦	3.5 - 4 5.5 - 6	2 - 3	倒入一個深的瓷碟或瓷碗內，蓋上塑料蓋。在加熱、放置和食用前攪動。
350 克	600 瓦	5.5 - 6.5	2 - 3	把燉肉倒入一個深的瓷碟內，蓋上塑料蓋。在加熱、放置和食用前攪動。
350 克	600 瓦	4.5 - 5.5	3	把面食（如意大利面條、雞蛋面）放在一個平底瓷盤內，蓋上塑料蓋。食用前攪拌。
350 克	600 瓦	5.5 - 6.5	3	將意大利面（餛飩、餃子）放進一個深瓷碟內，蓋上蓋子。在加熱時要攪拌，在放置時間和食用前也要攪動。
350 克 450 克	600 瓦	5 - 6 6 - 7	3	把兩三塊帶餡的面食（如混燉）放在一個深的瓷盤內，蓋上微波保鮮膜。

食物	體積/ 重量	微波 強度	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
盒飯 (冷凍的)	350 克 450 克	600 瓦	11.5 - 12.5 13 - 14	4	倒出兩三塊（-18 度）在內，加熱后鐘。

加熱嬰兒食物和牛奶

下表中給出了加熱時的微波強度和加熱時間指南。

食物	體積/ 重量	微波 強度	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
嬰兒食物 (蔬菜+ 肉)	190 克	600 瓦	30 秒	2 - 3	倒入深瓷碗內，蓋上蓋子。烹調后攪拌。放 2 分鐘在食用前再攪拌，并仔細檢查。
嬰兒麥片 粥 (麥子+奶 +水果)	190 克	600 瓦	20 秒	2 - 3	倒入深瓷碗內，蓋上蓋子。烹調后攪拌。放 2 分鐘在食用前再攪拌，并仔細檢查。
嬰兒牛奶	100 毫升	300 瓦	30-40 秒	2 - 3	倒入消毒過的杯內。放在轉盤中央，不要蓋蓋。燒好后至少放 2 分鐘，仔細攪拌。在食用前再次攪拌，并仔細檢查。

指南(續)

是非常有效的。微波可以在很短的時間內解凍，這對於突然有時是很有用的。

凍肉前必須完全解凍。去掉外包裝和系的金屬繩，以便使融化了。

把凍肉放在碟子中。一半時間時，翻一下，倒掉水和其他殘余。

凍肉，不要熱過了。
凍一塊很小很薄的肉，可以在解凍時用一小塊鋁包在下面包一

外表開始融化，在停止融化后再放置20分鐘。
凍，魚、肉、豬肉在解凍后都需要放置一段時間，其主要依賴少。請參見下表。

薄的比較厚的、小的比大的更容易解凍。請記住這一點。

8到20度的食物時，參如下表。

物解凍需用的微波強度是180瓦**。

	重量	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
	500克 300g克	10 - 12 6 - 6.5	5 - 20	把肉放在一個平底瓷碟內。 薄邊用鋁箔包住，在一半解凍時間翻一下。
	500 克 (2 塊) 900克	10 - 12 24 - 26	15 - 40	首先，將雞向下放在一個瓷碟內，像翅膀等薄的部分包上鋁箔，在一半解凍時間翻一下。

食物	重量	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
魚 魚片	250克 (2 片) 400克 (4 片)	6 - 7 9 - 10	5 - 25	把凍魚放在瓷碟 把薄的部分放在下面。把薄邊和箔包住，在一半翻一下。
水果 漿果	250克	5.5 - 6.5	5 - 10	均勻的擺在一個盤內。
面包 面包卷 (每片50克) 4 塊 土司/三明治 250克 治 德國面 500克 包 (小麥+黑面)	2 塊 4 塊 250克 500克	2 - 2.5 3 - 4 3.5 - 4.5 8 - 10	5 - 10	放在餐巾紙上，排成圈，在一半翻一下。
蛋糕 長蛋糕 (蘋果味的) 帶奶油的 蛋糕	250 克 (2 片) 200 克 (2 片)	4 - 5 2 - 4	10 - 20	放在餐巾紙上，均勻的排成圈。翻)。

的深玻璃杯內放50克黃油，蓋上塑料蓋，用600瓦加熱40到50秒，融化了。

的深玻璃杯內放100克巧克力，用450瓦加熱3到5分鐘，直到巧克力熔化時攪拌一兩次，取出時要帶手套。

的深玻璃杯內放20克結晶糖，用300瓦加熱20到30秒，直到糖

(10克)在水中泡5分鐘，把濾干水的膠皮放在一個小的深的耐熱碗內，用300瓦加熱1分鐘，融化后攪拌。

蛋糕等)和250毫升冷水在14克糖衣中。用600瓦的微波強度開蓋煮5分鐘，直到糖衣變得透明。加熱中攪拌兩次，做好后可直接使用。

果(如漿果)放在一個有蓋的合適的耐火玻璃碗內，加少300瓦，用600瓦加蓋烹調12 - 14分鐘，在烹調過程中攪拌數次。然后將果醬罐內，不蓋蓋放5分鐘。

的指示把布丁粉和糖、牛奶(500克)混合攪勻。盛在一個合適的耐火玻璃碗內。600瓦加蓋烹調7-8分鐘，在烹調過程中攪拌數

仁在一個中等大的瓷盤子上撒開。用600瓦烤3.5 - 4.5分鐘，在烹調過程中攪拌數次。結束后在爐內放2-3分鐘。最后帶手套去取。

微波爐的這些部分需要經常打掃：

- 內外表面
- 門和門的密封條
- 轉盤和轉盤支撐



經常檢查門的密封條清潔，門可以完全關緊。

1. 外表面用熱水，洗滌劑清洗，然后漂洗擦干。
2. 用沾有洗滌劑的棉布擦掉爐內的任何污跡，然后漂洗擦干。
3. 去除硬物和異味，在轉盤上放一杯檸檬汁，用最大強度加熱5分鐘。
4. 清洗微波爐用餐具。



不要把水濺到通風孔內。不要使用任何研磨物質和硬物。經常檢查門的密封條，確保沒有異物：

- 積累
- 擋住門，使其不能完全關緊

和維修您的微波爐

儲藏和送去維修時必須注意以下几點，門和門的密封條勿使用微波爐。

鏈損壞
老化
扭曲

的微波爐修理人員才可以修理微波爐。

不要打開微波爐的后蓋，如果微波爐需要修理或您不清楚它的問題出在哪里：

- 拔掉插頭
- 和最近的售后服務中心聯系

如果需要暫時儲藏微波爐，選擇清潔、無塵的地方。

原因：潮氣和灰塵會損壞機器的工作部件。

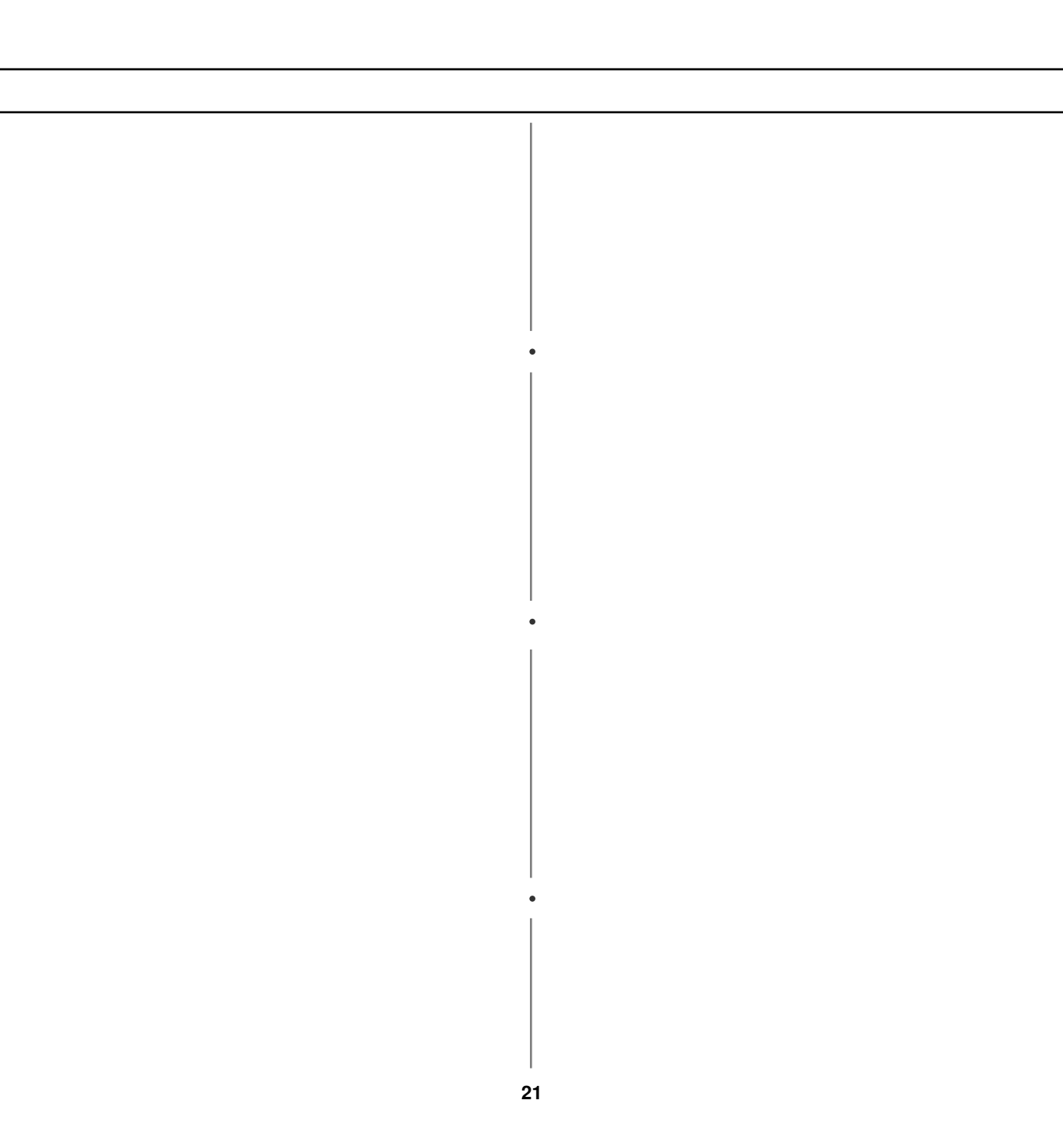
這部微波爐不可做商業用途。

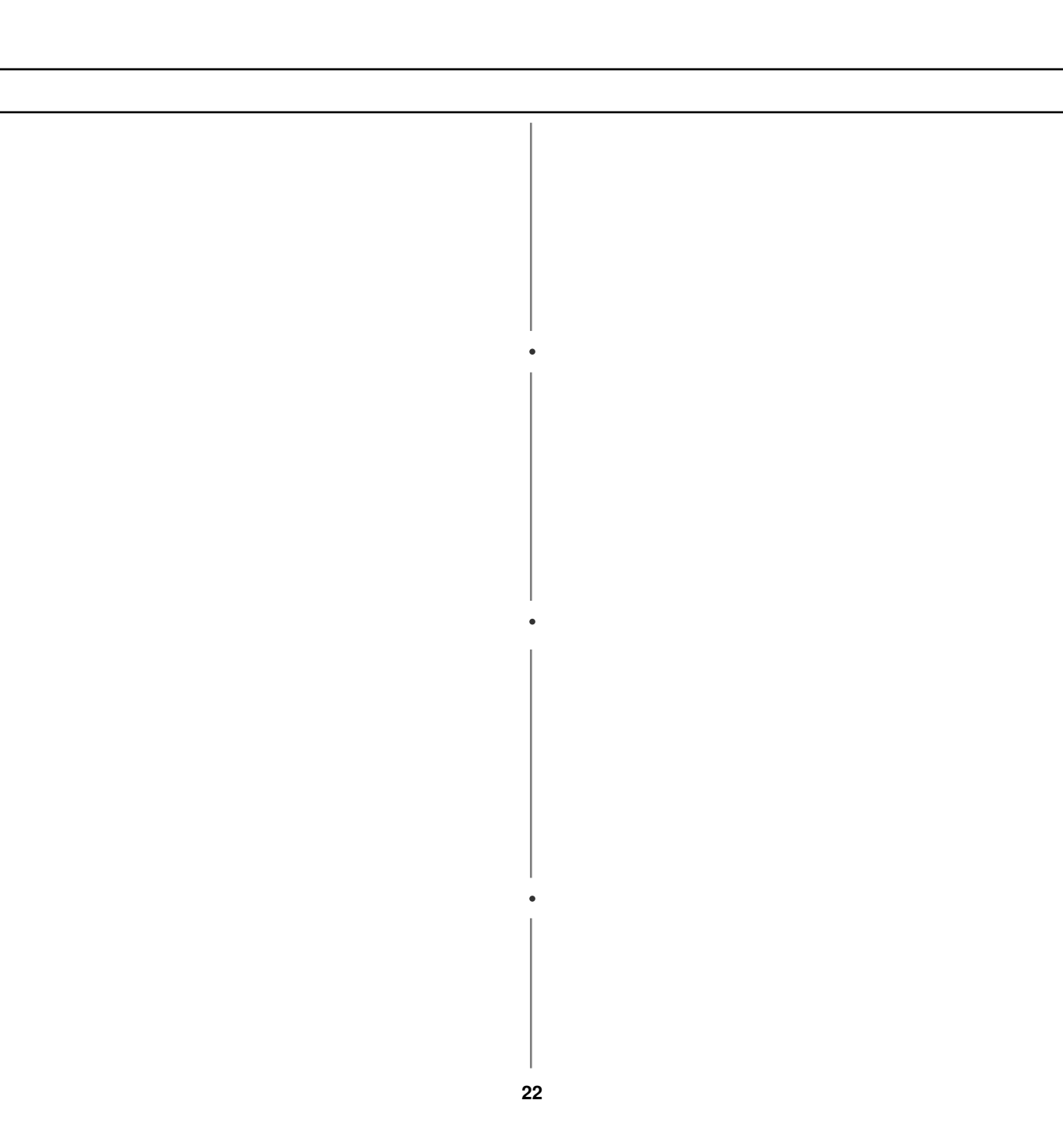
技術指標

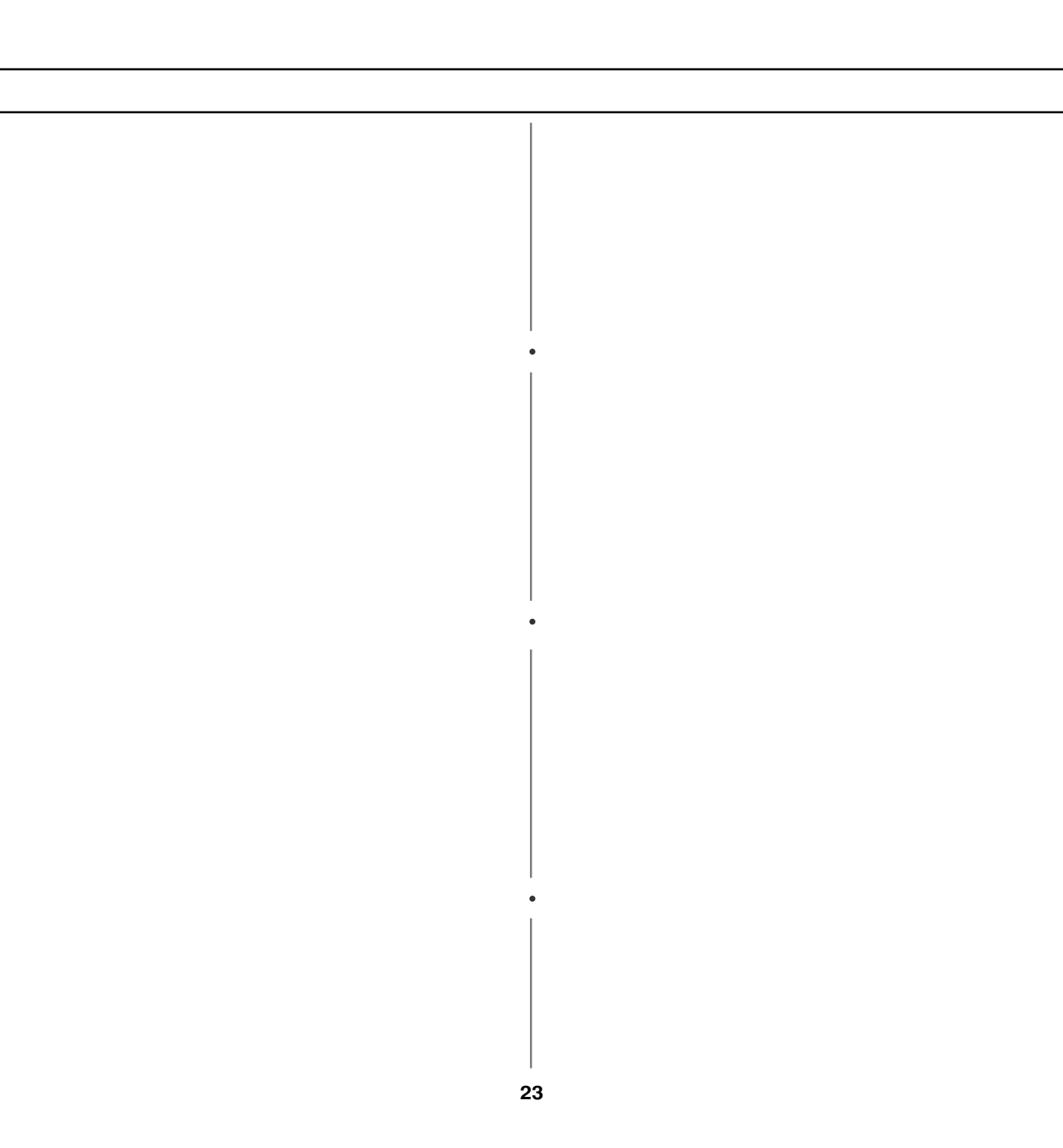
三星致力于不斷改進所有的產品，技術指標和用戶指南恕不另行通知。

型號	M1630N /M1610N
額定電壓	230 V ~ 50 Hz

額定功率	
微波	950 瓦
輸出功率	100 瓦 / 600 瓦 (IEC - 705)
額定微波頻率	2450 MHz
磁電管	OM52 S(31)
冷卻方式	風冷式
體積（長x高x寬）	
外部	460 x 247 x 336 毫米 : M1630N 460 x 247 x 347 毫米 : M1610N
爐內部	290 x 189 x 312 毫米
容積	17 公升
重量	
淨重	約10公斤







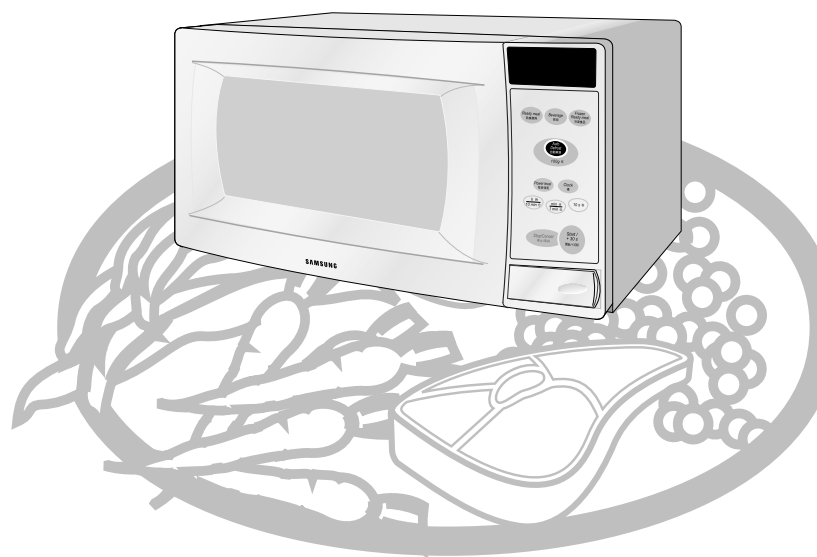


SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

M1630N / M1610N



Quick Look-up Guide	2
Oven.....	3
Accessories	3
Control Panel.....	4
Using this Instruction Booklet.....	5
Safety Precautions	5
Installing Your Microwave Oven.....	7
Setting the Time (M1630N).....	7
How a Microwave Oven Works.....	8
Checking that Your Oven is Operating Correctly	8
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem	9
Cooking / Reheating.....	9
Power Levels.....	10
Stopping the Cooking.....	10
Adjusting the Cooking Time	11
Using the Instant Reheat Feature (M1630N)	11
Instant Reheat Settings (M1630N).....	11
Using the Auto Defrost Feature (M1630N)	12
Auto Defrost Settings (M1630N)	12
Manual Defrosting Food (M1610N).....	12
Multistage Cooking(M1630N).....	13
Cookware Guide	14
Cooking Guide	15
Cleaning Your Microwave Oven	19
Storing and Repairing Your Microwave Oven.....	20
Technical Specifications.....	20

Quick Look-up Guide

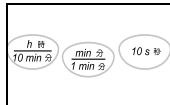
GB

Model : M1630N

If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** button once or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** buttons as required.

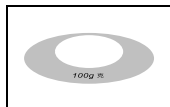


3. Press the **Start** button.
Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto Defrost** button.
Result : The following indication is displayed: (g)



2. Select the weight by pressing the **100g** buttons as required.



3. Press the **Start** button.

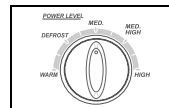
If you want to add an extra minute



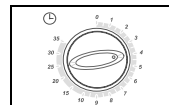
- Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Model : M1610N

If you want to cook some food

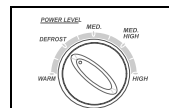


1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

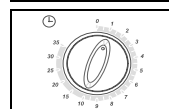


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

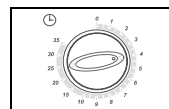


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Defrost**.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

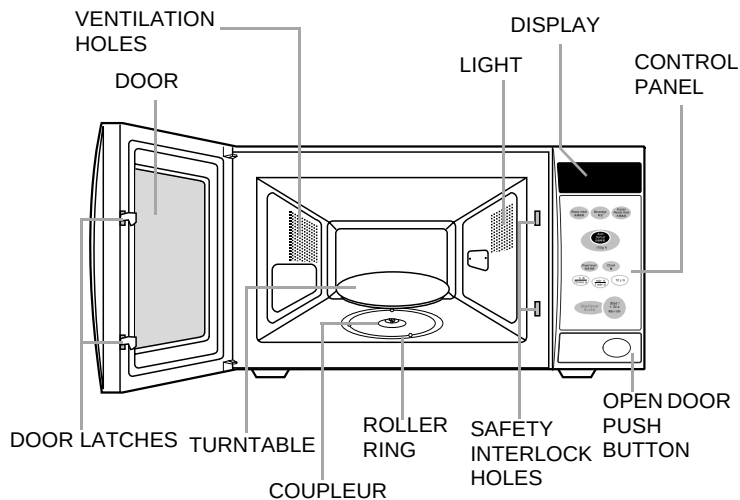
If you want to adjust the cooking time



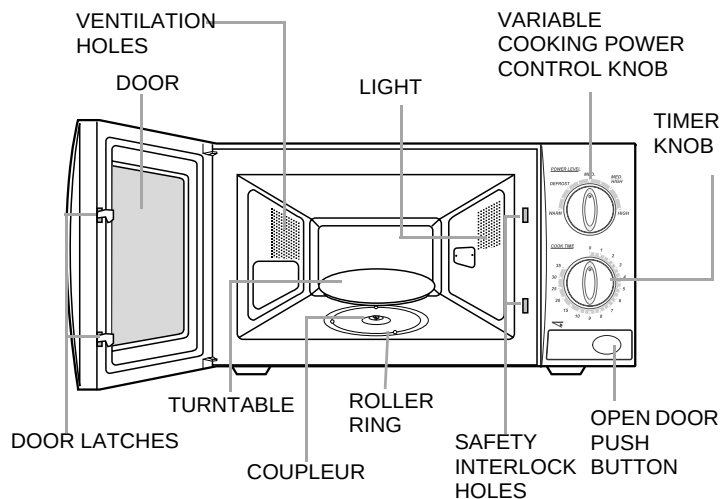
- Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Oven

Model : M1630N



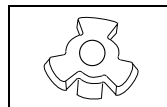
Model : M1610N



Accessories

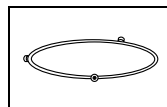
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

GB



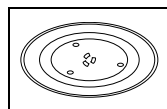
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose The turntable serves as the main cooking surface. It can be easily removed for cleaning.

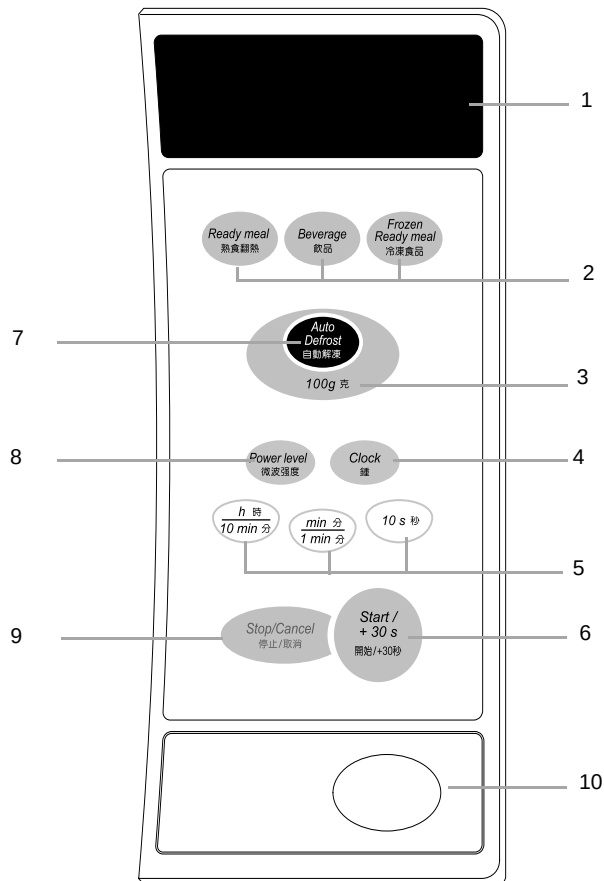


DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Control Panel

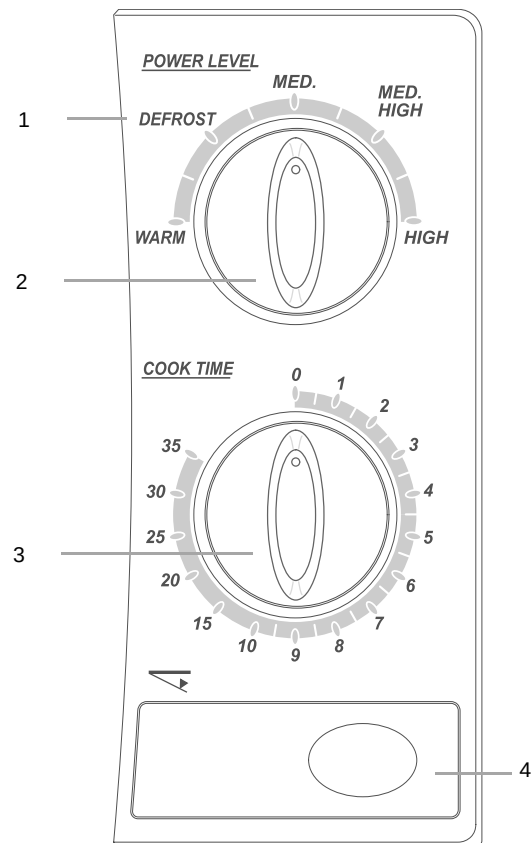
GB

Model : M1630N



- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. AUTO DEFROST FATURE SELECTION |
| 2. INSTANT REHEAT SELECTION | 8. MICROWAVE MODE SELECTION |
| 3. WEIGHT SELECTION | 9. STOP / CANCEL BUTTON |
| 4. CLOCK SETTING | 10. OPEN DOOR PUSH BUTTON |
| 5. TIME SETTING | |
| 6. START BUTTON | |

Model : M1610N



- | |
|-------------------------------|
| 1. DEFROST |
| 2. COOKING POWER CONTROL KNOB |
| 3. TIMER KNOB |
| 4. OPEN DOOR PUSH BUTTON |

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- *Safety precautions*
- *Suitable accessories and cookware*
- *Useful cooking tips*

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- *Cooking food*
- *Defrosting food*
- *Adding extra cooking time*

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use two different symbols.:



Important



Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) Door, door seals and sealing surfaces
 - (2) Door hinges (broken or loose)
 - (3) Power cable
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
 - Metallic containers
 - Dinnerware with gold or silver trimmings
 - Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
- DO NOT** heat:
 - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
Ex) Baby food jars
 - Airtight food.
Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
- DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
- DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
- ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.
- DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not store flammable materials in the oven
 - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
 - Do not use your microwave oven to dry newspapers
 - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

GB

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
 - **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
 - Stir during heating, if necessary, and **ALWAYS** stir after heating.
 - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
 - A risk of delayed eruptive boiling exists.
 - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
 - In the event of scalding, follow these **FIRST AID** instructions:
 - * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
 - * Cover with a clean, dry dressing.
 - * Do not apply any creams, oils or lotions.
 - NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
 - ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
 - NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
 - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
 - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
 10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
 11. Keep the inside of the oven clean.

Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
 12. You may notice a "Clicking" sound during operation (especially when the oven is in defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
 13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

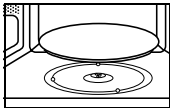
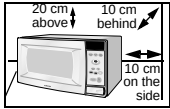
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.
2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- ⚡ Never block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- ⚡ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable PENCON(UD13A1). Contact your local dealer to have it replaced.
- ⚡ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

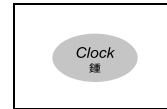
Setting the Time (M1630N)

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- **When you first install your microwave oven**
- **After a power failure**



Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

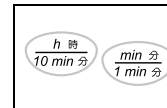


1. To display the time in the...

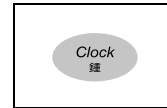
Then press the **Clock** button...

24-hour notation
12-hour notation

Once
Twice



2. Set the **hour** with the **h** button and the minutes with the **min** buttons.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

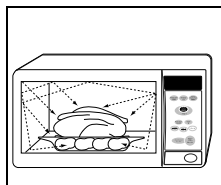
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat(M1630N)
- Cook

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

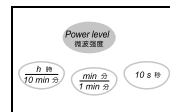
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

Model : M1630N

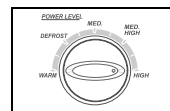


1. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.

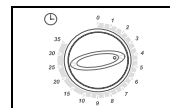


2. Press **Start** button.
Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

Model : M1610N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- ◆ This is normal.
 - Condensation inside the oven
 - Air flow around the door and outer casing
 - Light reflection around the door and outer casing
 - Steam escaping from around the door or vents
- ◆ The oven does not start when you press the **Start** button.(M1630N)
 - Is the door completely closed?
- ◆ The oven does not start when you turn the **TIMER** knob.(M1610N)
 - Is the door completely closed?
- ◆ The food is not cooked at all
 - Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?(M1630N)
 - Have you set the timer correctly? (M1610N)
 - Is the door closed?
 - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be tripped?
- ◆ The food is either overcooked or under cooked
 - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
 - Was an appropriate power level chosen?
- ◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
 - Have you used a dish with metal trimmings?
 - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
 - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- ◆ The oven causes interference with radios or televisions
 - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
 - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1630N)

☒ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

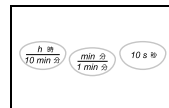
The following procedure explains how to cook or reheat food. **ALWAYS** check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

Model : M1630N



1. Press the **Power Level** button.
Result : The 600W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



3. Press the **Start** button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

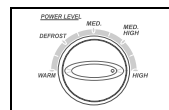


Never switch the microwave oven on when it is empty.

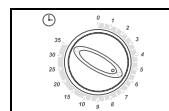


If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(600W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model : M1610N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(**MAXIMUM POWER : 600 W**)



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.



Never switch the microwave oven on when it is empty



You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

You can choose among the power levels below..

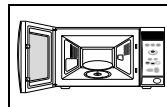
Power Level	Output
HIGH	600 W
MEDIUM HIGH	450 W
MEDIUM	300 W
DEFROST	180 W
WARM	100 W

- ☒ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- ☒ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

Model : M1630N



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.

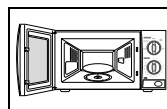


2. To stop Completely;
Press the **Stop/Cancel** button.
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Cancel** button again.

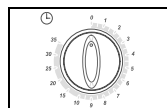


You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Cancel** button.

Model : M1610N



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop completely;
Turn the **TIMER** knob to "0".

Adjusting the Cooking Time

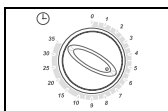
Model : M1630N

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Model : M1610N



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

Using the Instant Reheat Feature (M1630N)

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the Start button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat** button which you want the required number of times

Result : Cooking starts after about two seconds.
When it has finished:

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Example: Press the button one times to reheat one cups of coffee. Refer to the table below.



Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Settings (M1630N)

The following table presents the various Instant Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Serving Type	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Beverage (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1- 2 min.	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Frozen Ready Meal	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

Using the Auto Defrost Feature (M1630N)

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.

You simply select the programme and the weight.

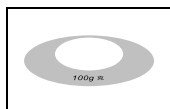
 Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Defrost** button.

Result : The following indication is displayed: (g)



2. Select the food weight by pressing the **100g** button. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



1. Press **Start** button.

Result :

- ◆ Defrosting begins.
- ◆ The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- ◆ Press **Start** again to finish defrosting.

 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 9 for further details.

Auto Defrost Settings (M1630N)

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Defrosting being finished.

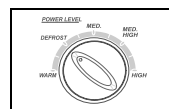
Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil.
Poultry	200-1500g	20-60 min	Turn the food over when the oven beeps.
Fish	200-1500g	20-50 min	

 Select the defrosting function with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on Manual defrosting and defrosting time, refer to the page 18.

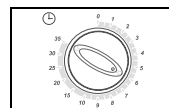
Manual Defrosting Food (M1610N)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Defrost(180W)**.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
Result : Defrosting begins.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Multistage Cooking(M1630N)

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

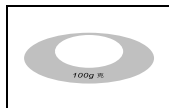
Example : You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in three stages:

- **Defrosting**
- **Cook I**
- **Cook II**

- ☒ You can set between two and three stages in multistage cooking.
- ☒ If you set three stage, the first stages must be defrosting.
- ☒ Don't press **Start** button until you've set the final stage.



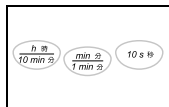
1. Press the **Auto Defrost** button.



2. Set the weight by pressing the **100 g** buttons the appropriate number of times (500g in the example).



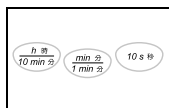
3. Press the **Power Level** button.
The microwave mode(I) :
☒ ; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again one or more times.
(600W in the example)



4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



5. Press the **Power Level** button.
The microwave mode(II):
☒ ; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again one or more times.
(450W in the example)



6. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).



7. Press **Start** button.

Result :

The three modes [defrosting and cooking(I,II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

- ◆ When cooking is over, the oven beeps four times

GB

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	

Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600 W	9 - 10	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 600 W power while others should be reheated using 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide(continued)

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Beverage (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	600 W	1½ - 2 2½ - 3	1 - 2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g 450g	600 W	3½ - 4 5½ - 6	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	5½ - 6½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Ready Meal (frozen)	350g 450g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	Put the dish with frozen ready meal(-18°C) of 2-3 component on the turntable. After reheating stand for 4 min.

Reheating Baby Food and Milk

- Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml	300 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

GB

Cooking Guide(continued)

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500g	10 - 12	5 - 20	Place the meat on a flat ceramic plate.
Pork steaks	300g	6 - 6½		Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	10 - 12	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate.
Whole chicken	900g	24 - 26		Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish				
Fish fillets	250g (2 pcs) 400g (4 pcs)	6 - 7 9 - 10	5 - 25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	5½ - 6½	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	2 - 2½	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable.
Toast/ Sandwich	4 pcs 250g	3 - 4 3½ - 4½		Turn over after half of defrosting time!
German bread (wheat + rye flour)	500g	8 - 10		
Cake				
Streusel cake (apple)	250 g (2 pcs)	4 - 5	10 - 20	Arrange pieces of cake side by side on kitchen paper on the turntable(do not turnover).
Cake with cream filling	200 g (2 pcs)	2 - 4		

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 40-50 seconds using 600 W, stir well until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 5 to 6 minutes using 600 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking. Put on vake directly after cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 12-14 minutes using 600 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 7 to 8 minutes using 600 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to pre-vent grease and food particles from building up:

- **Inside and outside surfaces**
- **Door and door seals**
- **Turntable and Roller rings**



ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

- 1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
- 2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
- 3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
- 4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.
-  DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
 - Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- **Broken hinge**
- **Deteriorated seals**
- **Distorted or bent oven casing**

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- ✎ NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
 - Unplug it from the wall socket
 - Contact the nearest after-sales service centre
- ✎ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- ✎ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	M1630N /M1610N
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	950 W
Output power	100 W / 600 W (IEC - 705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM52S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside	460 x 247 x 336 mm : M1630N 460 x 247 x 347 mm : M1610N
Oven cavity	290 x 189 x 312 mm
Volume	17 liter
Weight Net	10 kg approx

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

