

SAMSUNG

KETU HAR GELOMBANG MIKRO

Panduan Pemilik dan Panduan Memasak

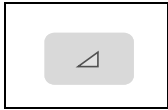
PG113UC




Panduan Cari Cepat.....	2
Ketuh ar.....	3
Aksesori.....	3
Panel Kawalan	4
Menggunakan Buku Panduan ini	4
Langkah-Langkah Keselamatan	5
Memasang Ketuh ar Gelombang Mikro Anda.....	7
Melaraskan Masa	7
Apa yang Perlu Dilakukan jika Anda Berasa Ragu-Ragu atau Menghadapi Masalah.....	8
Memasak / Memanas Semula.....	8
Aras Kuasa.....	9
Memberhentikan Proses Memasak	9
Melaraskan Masa Memasak	9
Menggunakan Ciri Memanas Semula Automatik.....	10
Menggunakan Ciri Memasak Automatik	11
Menggunakan Ciri Mencair Beku Kuasa.....	12
Ciri Mencair Beku Kuasa.....	12
Memilih Kedudukan Elemen Pemanas bagi Pemanas Bawah.....	13
Kedudukan aksesori.....	13
Memilih Aksesori	13
Menggunakan Gril Atas.....	14
Menggril Kuasa	14
Mod Kitaran Gelombang Mikro-Gril Atas	15
Mod Kitaran Gelombang Mikro-Gril Kuasa	16
Menggunakan Ciri Memasak Automatik Gril Kuasa	17
Menggunakan Ciri Memanas Semula Automatik Gril Kuasa....	18
Menggunakan Ciri Penyahbauan.....	19
Mematikan Pembunyi Bip	20
Mengunci Ketuh ar Gelombang Mikro Anda untuk Keselamatan	20
Menggunakan butang Pembersihan Mudah.....	20
Panduan Perkakas Memasak	21
Panduan Memasak	22
Membersihkan Ketuh ar Gelombang Mikro Anda.....	33
Menyimpan dan Membaiki Ketuh ar Gelombang Mikro Anda ...	34
Spesifikasi Teknikal.....	34

Panduan Cari Cepat

Jika anda mahu memasak makanan




1. Letakkan makanan itu di dalam ketuhar. Pilih aras kuasa dengan menekan butang () sekali atau beberapa kali.




2. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** atau **10s** seperlunya.

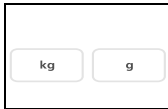


3. Tekan butang  .
Result : Proses memasak bermula. Ketuhar berbunyi bip empat kali apabila proses memasak tamat.

Jika anda mahu mencairbekukan makanan




1. Letakkan makanan sejuk beku itu di dalam ketuhar. Tekan butang **Power(Kuasa, )** sekali atau beberapa kali menurut jenis makanan yang hendak dicairbekukan.



2. Pilih berat makanan tersebut dengan menekan butang **kg** and **g** seperlunya.



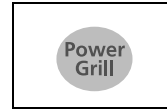
3. Tekan butang  .

Jika anda mahu menambah satu minit lagi

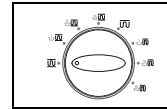



- Biarkan makanan itu di dalam ketuhar. Tekan **+30s** sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.

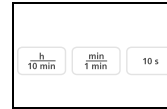
Jika anda mahu menggril kuasa makanan



1. Letakkan makanan itu di atas rak di dalam ketuhar. Tekan butang **Power Grill(Gril Kuasa)**.




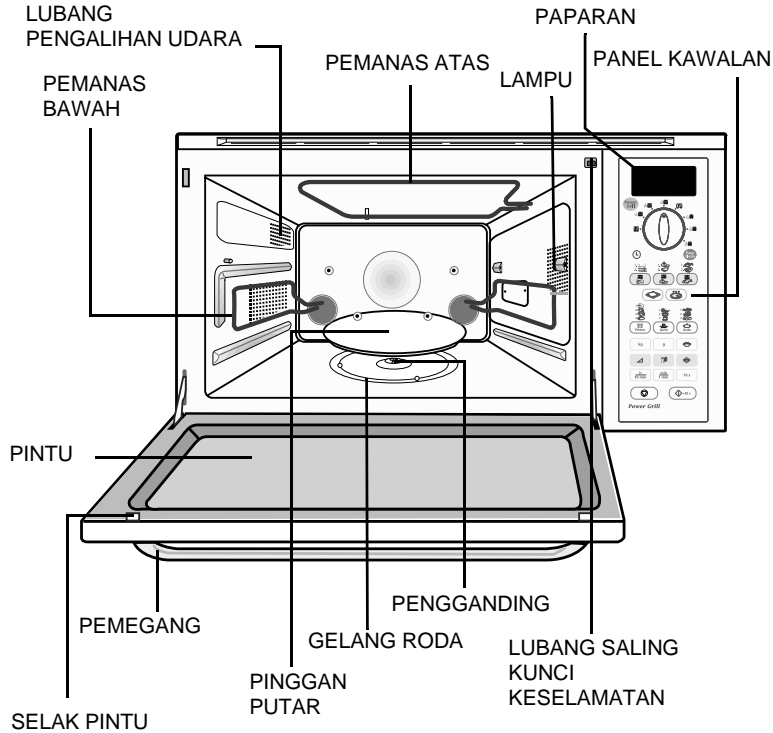
2. Pilih mod **Gril Kuasa ()** dengan memutar **Tombol Mod Gril**.



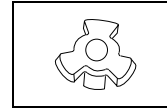
3. Pilih masa menggril dengan menekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.



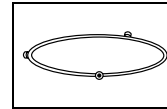
4. Tekan butang  .



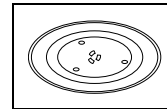
Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.



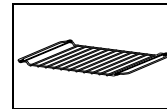
- Pengganding**, sudah diletakkan di atas aci motor di dasar ketuhar.
Purpose Pengganding memutar pinggan putar.



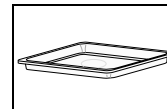
- Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.
Purpose Gelang roda menyokong pinggan putar.



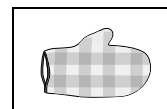
- Pinggan putar**, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding.
Purpose Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.



- Rak logam**
Purpose Rak logam boleh digunakan dalam proses memasak menggunakan gril dan gabungan dan gril kuasa.



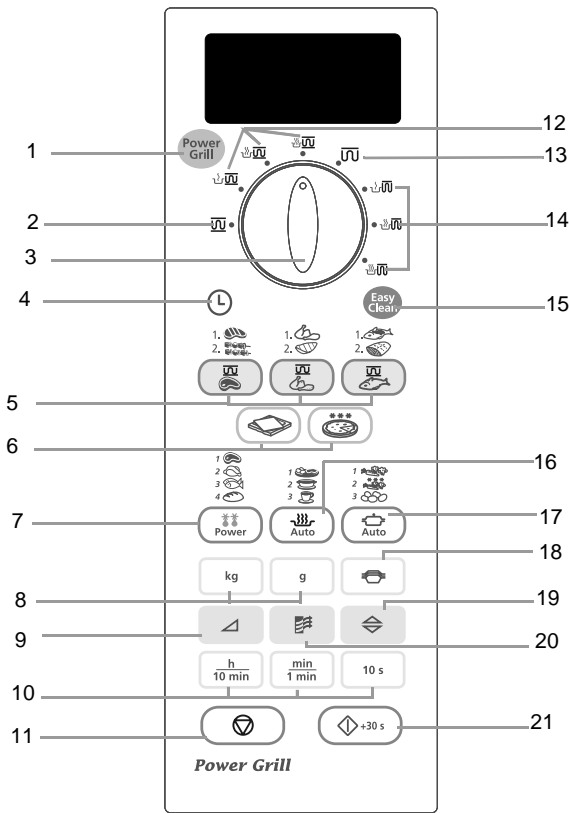
- Dulang logam**
Purpose Dulang logam digunakan untuk memerangkan makanan dengan lebih baik dalam Mod Memasak Gabungan gril dan mengekalkan kerangapan pastri dan dough pizza.



- Sarung tangan tahan haba**
Purpose Gunakan sarung tangan keselamatan semasa mengeluarkan rak logam atau pinggan putar atau bekas dari ketuhar selepas memasak.



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



- | | |
|--|--|
| 1. SETING GRIL | 11. BUTANG BERHENTI/BATAL |
| 2. MOD GRIL KUASA | 12. MOD KITARAN GELOMBANG MIKRO-GRIL KUASA |
| 3. TOMBOL GRIL KUASA | 13. MOD GRIL |
| 4. BUTANG PELARAS JAM | 14. MOD KITARAN GELOMBANG MIKRO-GRIL ATAS |
| 5. PILIHAN MEMASAK AUTOMATIK GRIL KUASA | 15. BUTANG PEMBERSIHAN MUDAH |
| 6. PILIHAN MEMANAS SEMULA AUTOMATIK GRIL KUASA | 16. MEMANAS SEMULA AUTOMATIK |
| 7. PILIHAN CIRI MENCAIR BEKU KUASA | 17. MEMASAK AUTOMATIK |
| 8. PILIHAN BERAT MAKANAN | 18. SAIZ HIDANGAN |
| 9. SETING MOD ARAS KUASA GELOMBANG MIKRO | 19. BUTANG LEBIH/KURANG |
| 10. SETING MASA | 20. BUTANG PENYAHBAUAN |
| | 21. BUTANG MULA |

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi banyak maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

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

Di bahagian dalam kulit buku anda akan mendapati panduan cari cepat yang menjelaskan empat operasi memasak yang asas:

- Memasak makanan
- Mencair beku makanan
- Menggril kuasa makanan
- Menambah masa memasak

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

• Prosedur langkah demi langkah menggunakan tiga simbol yang berlainan.



Penting



Nota



Amaran

Menggunakan Buku Panduan ini (sambungan)

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

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

- Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan apa-apa benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.
- Jangan letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih 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.
- Jangan kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat.
Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:
 - Pintu, kedap pintu dan permukaan kedap
 - Engsel pintu (pecah atau longgar)
 - Kabel kuasa
- Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali jurutaknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat.

Langkah-Langkah Keselamatan

Arahan Keselamatan Penting.

Baca dengan Teliti dan simpan untuk rujukan pada masa hadapan.

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

- JANGAN** gunakan sebarang 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: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.
- JANGAN** panaskan:
 - Botol, balang, atau bekas yang kedap udara atau kedap vakum
Contoh) Balang makanan bayi
 - Makanan kedap udara.
Contoh) Telur, kacang di dalam kulit, tomato

Sebab: Tekanan yang meningkat boleh menyebabkan ia meletup.
Petua: Tanggalkan penutup dan cucuk kulit, beg, dan lain-lain.
- JANGAN** kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.
Sebab: Dinding ketuhar boleh menjadi rosak.
Petua: Tinggalkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa. Air itu akan menyerap gelombang mikro jika anda secara tidak sengaja menghidupkan ketuhar semasa ia kosong.
- JANGAN** tutup lubang-lubang alur pengalihan udara di belakang ketuhar dengan kain atau kertas.
Sebab: Kain atau kertas itu boleh terbakar kerana udara panas dilepaskan dari ketuhar.
- SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar.
Sebab: Seseengah bekas menyerap gelombang mikro dan haba sentiasa dipindahkan dari makanan ke bekas. Oleh itu, bekas menjadi panas.
- JANGAN** sentuh dinding dalaman ketuhar.
Sebab: Dinding-dinding ini mungkin cukup panas untuk melecurkan kulit walaupun selepas proses memasak selesai, meskipun ia tidak kelihatan panas. Jangan biarkan bahan-bahan mudah terbakar bersentuhan dengan mana-mana bahagian dalaman ketuhar. Biarkan ketuhar sejuk dahulu.

Langkah-Langkah Keselamatan (sambungan)

7. Untuk mengurangkan risiko kebakaran di dalam rongga ketuhar:
- Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar
 - Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik
 - Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan surat khabar.
 - Jika asap kelihatan, biarkan pintu ketuhar tertutup dan matikan ketuhar atau cabut palam ketuhar dari soket bekalan kuasa.
8. Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi.
- SENTIASA berikan masa biar (standing time) sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan.
 - Berhati-hati apabila memegang bekas selepas memanaskan. Kulit anda mungkin melecur jika bekas terlalu panas.
 - Terdapat risiko berlakunya didihan lambat yang membuak-buak.
 - Untuk mencegah didihan lambat dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.
Sebab: Semasa memanaskan cecair, takat didih boleh jadi lambat; ini bermakna didihan yang membuak-buak boleh bermula selepas bekas dikeluarkan dari ketuhar. Kulit anda boleh melecur.
 - Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut:
 - * Benamkan bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
 - * Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
 - * Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.
 - **JANGAN SEKALI-KALI** mengisi bekas sehingga penuh dan pilih bekas yang bahagian atasnya lebih luas daripada bahagian bawahnya untuk mencegah cecair daripada mendidih keluar. Botol berleher sempit juga boleh meletup jika terlampau panas.
 - **SENTIASA** periksa suhu makanan atau susu bayi sebelum memberinya kepada bayi.
 - **JANGAN SEKALI-KALI** memanaskan botol bayi dengan putingnya terpasang, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas.
9. Berhati-hati agar tidak merosakkan kabel kuasa.
- Jangan benamkan kabel kuasa atau palam di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari permukaan yang panas.
 - Jangan kendalikan peralatan ini jika kabel kuasa atau palamnya rosak.
10. Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya.
Sebab: Udara atau wap panas yang dilepaskan 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 menyebabkan kerosakan pada cat dan mengurangkan kecekapan ketuhar.
12. Anda mungkin mendengar bunyi "Klik" semasa ketuhar sedang beroperasi (terutamanya semasa ketuhar sedang mencair beku).
Sebab: Bunyi ini adalah normal apabila output kuasa elektrik sedang bertukar.
13. Apabila ketuhar gelombang mikro sedang beroperasi tanpa sebarang muatan, kuasa akan terputus secara automatik untuk keselamatan. Anda boleh menggunakan ketuhar seperti biasa selepas membiarkan ia selama lebih dari 30 minit.

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

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

PENTING

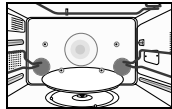
Kanak-kanak kecil atau orang-orang yang lemah tidak harus **SEKALI-KALI** dibenarkan menggunakan atau bermain dengan ketuhar gelombang mikro. Mereka juga tidak harus dibiarkan berada dekat dengan ketuhar gelombang mikro tanpa jagaan semasa ia sedang digunakan. Barang-barang yang menarik minat kanak-kanak tidak harus disimpan atau disembunyikan di atas ketuhar.

Memasang Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Letakkan ketuhar di atas permukaan datar dan rata yang cukup kuat untuk menanggung berat ketuhar dengan selamat.



1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan terdapat pengalihan udara yang mencukupi untuk ketuhar anda dengan meninggalkan ruang sekurang-kurangnya 10 cm (4 inci) di belakang, dan di tepi ketuhar dan 20 cm (8 inci) di atas ketuhar dan 85 cm (33 inci) dari lantai.
2. Keluarkan semua bahan pembungkusan dari dalam ketuhar. Pasang gelang roda dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan pinggan putar berputar dengan lancar.
3. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.



- * **Jangan sekali-kali** menghalang bolong-bolong udara kerana ketuhar boleh menjadi terlampau panas dan mati sendiri secara automatik. Ia tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.
- * Untuk keselamatan peribadi anda, palamkan kabel ke dalam soket terbumi AC 3 pin, 230 Volt, 50 Hz. Jika kabel kuasa peralatan ini rosak, ia mestilah diganti oleh pembuat atau wakil servisnya atau orang yang sama berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.
- * **Jangan** pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah ketuhar tradisional atau penyinar. Spesifikasi bekalan kuasa bagi ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah daripada piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan dengan ketuhar. Lap bahagian dalam dan kedap pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

Melaraskan Masa

Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam terbina dalam. Masa boleh dipaparkan dalam notasi 24 jam atau 12 jam. Anda mestilah melaras jam:

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



Jangan lupa untuk melaras semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.



1. Untuk memaparkan masa dalam...Kemudian tekan butang

notasi 24 jam
notasi 12 jam

⌚ ...
Sekali
Dua kali





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



3. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan butang ⌚ sekali lagi untuk memulakan jam.
Result : Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

Apa yang Perlu Dilakukan jika Anda Berasa Ragu-Ragu atau Menghadapi Masalah

Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah cuba penyelesaian yang diberikan.


- ◆ Ini adalah perkara biasa.
 - Pemeluwapan di dalam ketuhar
 - Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar
 - Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar
 - Wap keluar dari sekeliling pinta atau bolong-bolong
- ◆ Ketuhar tidak bermula apabila anda menekan butang .
 - Adakah pintunya tertutup rapat?
- ◆ Makanan tidak masak langsung
 - Sudahkah anda melaras pemasa dengan betul dan/atau menekan butang ?
 - Adakah pintunya tertutup?
 - Adakah litar elektrik anda mempunyai beban yang berlebihan yang menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang?
- ◆ Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak
 - Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
 - Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?
- ◆ Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan)
 - Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
 - Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
 - Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?
- ◆ Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen
 - Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa. Untuk menyelesaikan masalah ini, pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
 - Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh dilaras semula. Untuk menyelesaikan masalah ini, cabut palam kuasa dan pasang ia semula. Laraskan semula masa.
- ☒ Jika garis panduan yang di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi wakil penjual setempat anda atau perkhidmatan selepas jualan SAMSUNG.


Memasak / Memanas Semula

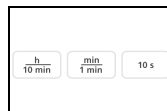
Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan. **SENTIASA** periksa seting memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa jagaan.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.




1. Tekan butang .

Result : Penunjuk 900W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan:
Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang  sekali lagi sehingga wattan yang sepadan dipaparkan. Rujuk kepada jadual aras kuasa di muka surat yang berikut.



2. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min. 1min dan 10s.**



3. Tekan butang .

Result : Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.

- (1) Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar berbunyi bip empat kali.
- (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- (3) Masa semasa dipaparkan semula.



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



Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.



Jika anda mahu memanaskan satu hidangan untuk jangka masa yang singkat pada kuasa maksimum (900W), tekan sahaja butang **+30s** sekali untuk setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan bermula dengan serta-merta.

Aras Kuasa

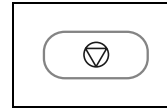
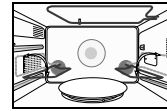
Anda boleh memilih antara aras kuasa yang di bawah.




Aras Kuasa	Output		
	MWO	GRIL ATAS (Pemanas Atas)	GRIL KUASA (Pemanas Atas + Bawah)
TINGGI	900 W		
SEDERHANA TINGGI	600 W		
SEDERHANA	450 W		
SEDERHANA RENDAH	300 W		
CAIR BEKU(**)	180 W		
RENDAH/SENTIASA HANGAT	100 W		
GRIL	-	900 W	1850 W
GABUNGAN I	300 W	900 W	1850 W
GABUNGAN II	450 W	900 W	1850 W
GABUNGAN III	600 W	900 W	1850 W

✉ Jika anda memilih aras kuasa yang lebih tinggi, masa memasak mestilah dikurangkan. Jika anda memilih aras kuasa yang lebih rendah, masa memasak mestilah ditambah.


Memberhentikan Proses Memasak

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



- Untuk berhenti sementara;
Buka pintu ketuhar.
Result : Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar dan tekan  sekali lagi.
- Untuk berhenti Sama Sekali;
Tekan butang .
Result : Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang **Batal**() sekali lagi.



Anda boleh membatalkan sebarang seting sebelum mula memasak dengan hanya menekan **Batal**().

Melaraskan Masa Memasak

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang +30 sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.



Tekan butang **+30s** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.



✉ Anda tidak boleh melaraskan masa semasa proses memasak apabila mod-mod Automatik dipilih.

Menggunakan Ciri Memanas Semula Automatik

Dengan ciri Memanas Semula Automatik, masa memasak dilaraskan secara automatik. Anda boleh melaras julat berat hidangan dengan menekan butang Memanas Semula Automatik yang sesuai seberapa banyak kali yang perlu.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.



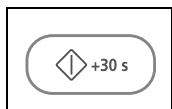
1. Tekan butang **Auto** (Auto) yang anda mahu seberapa banyak kali yang perlu.





2. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang .



3. Tambahkan atau kurangkan masa memasak, jika perlu, dengan menekan butang **LEBIH/KURANG** (LEBIH/KURANG).






4. Tekan butang 
Result : Apabila ia selesai:
(1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
(2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali. (sekali setiap minit)
(3) Masa semasa dipaparkan semula.

 Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Jadual yang berikut menunjukkan 3 Program Memanas Semula Automatik dan kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan-cadangan yang sesuai.

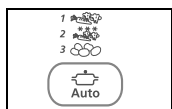
Program-program ini berjalan dengan gelombang mikro sahaja.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Masa biar	Cadangan
1	 Hidangan Siap Sedia (dingin)	300-350 g 400-450 g	3 min	Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).
2	 Sup/Stew (dingin)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 min	Tuang sup atau sos ke dalam pinggan atau mangkuk sup seramik yang dalam. Tutup semasa memanaskan dan masa biar. Kacau sebelum dan selepas masa biar.
3	 Minuman (kopi, susu, teh, air pada suhu bilik)	150 ml (1 cawan) 300 ml (2 cawan) 450 ml (3 cawan) 600 ml (4 cawan)	1-2 min	Tuang cecair ke dalam cawan seramik dan panaskan semula tanpa ditutup. Letakkan satu cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan dengan satu sama lain dan 3 atau 4 cawan dalam satu bulatan. Biarkan ia pegun di dalam ketuhar gelombang mikro. Kacau minuman sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan-cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair).

Menggunakan Ciri Memasak Automatik

Dengan ciri Memasak Automatik, masa memasak dilaraskan secara automatik. Anda boleh melaraskan saiz hidangan (atau julat berat hidangan) dengan menekan butang Memasak Automatik yang sesuai beberapa kali seperlunya.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.



1. Tekan butang **Auto** (☺) yang anda mahu seberapa banyak kali yang perlu.



2. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang ☺.



3. Tambahkan atau kurangkan masa memasak, jika perlu, dengan menekan butang **LEBIH/KURANG** (⊕/⊖).



4. Tekan butang **Result** : Apabila ia selesai:
 - (1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
 - (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali. (sekali setiap minit)
 - (3) Masa semasa dipaparkan semula.

✉ Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Jadual yang berikut menunjukkan 3 Program Memasak Automatik dan kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan-cadangan yang sesuai.

Program-program ini berjalan dengan gelombang mikro sahaja.

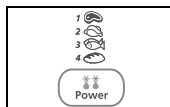
Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Masa biar	Cadangan
1	Sayur-sayuran	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Timbang sayur selepas mencuci, membersihkan dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air semasa memasak 200-250 g, tambahkan 45 ml (3 sudu besar) untuk 300-450 g dan tambahkan 60 ml (4 sudu besar) untuk 500-550 g. Kacau selepas memasak. Apabila memasak kuantiti yang lebih banyak kacau sekali semasa memasak.
2	Sayur-sayuran Sejuk Beku	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	4 min	Timbang sayur sejuk beku (-18°C) dan letakkan ia di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Apabila memasak 200-350 g tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air untuk 400-550 g tambahkan 30 ml (2 sudu besar). Kacau selepas memasak dan sebelum menghidangkannya. Program ini sesuai untuk kacang pis, jagung manis, brokoli, kubis bunga dan sayur-sayuran campur seperti kacang pis, lobak merah dan kubis bunga.
3	Kentang	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Timbang kentang selepas mengupas, mencuci dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45 ml (3 sudu besar) air semasa memasak 300-450 g, tambahkan 60 ml (4 sudu besar) untuk memasak 500-650g.

Menggunakan Ciri Mencair Beku Kuasa

Dengan ciri Mencair Beku Kuasa anda boleh mencairbekukan daging, ayam itik, ikan atau Roti/kek dengan mudah. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

- ☒ Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

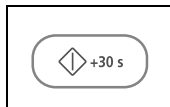
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.



1. Tekan butang **Power(Kuasa, ⚡⚡)**.
Tekan butang **Power(Kuasa, ⚡⚡)** sekali atau beberapa kali menurut jenis makanan yang hendak dicairbekukan. Rujuk kepada jadual untuk butiran lanjut.



2. Pilih berat makanan tersebut dengan menekan butang **kg** and **g**.



3. Tekan butang **◇**.
Result :





- ◆ Proses mencair beku bermula.
- ◆ Ketuhar berbunyi bip separuh jalan semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.
- ◆ Tekan **◇** sekali lagi untuk menghabiskan proses mencair beku. Apabila ia selesai:
 - (1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
 - (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
 - (3) Masa semasa dipaparkan semula.

- ☒ Anda juga boleh mencairbekukan makanan secara manual. Untuk membuat demikian, pilih fungsi memasak/memas semula gelombang mikro dengan aras kuasa 180W. Rujuk kepada bahagian yang bertajuk "Memasak/Memas Semula" di page 8 untuk butiran lanjut.

Ciri Mencair Beku Kuasa

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program Mencair Beku Kuasa, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai.

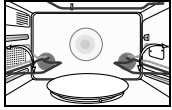
Keluarkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik dan ikan di atas pinggan seramik.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Masa biar	Cadangan
1	Daging 	200-2000g	20-90min	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar.
2	Ayam Itik 	200-2000g	20-90min	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam.
3	Ikan 	200-2000g	20-80min	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan.
4	Roti/kek 	125-1000g	10-60min	Letakkan roti di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya. Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri paf. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim dan juga untuk kek dengan hias atas coklat.

Memilih Kedudukan Elemen Pemanas bagi Pemanas Bawah

Elemen pemanas digunakan apabila Menggril kuasa. Ia boleh diletakkan di salah satu daripada dua kedudukan:

- Kedudukan mendatar bagi Menggril kuasa, atau proses mod kitaran gelombang mikro-gril kuasa.
- Kedudukan tegak bagi proses memasak gelombang mikro, menggril atau proses mod kitaran gelombang mikro-gril atas. Dengan pemanas atas sahaja.



Jika anda meletakkan makanan di dalam pemanas dan Mod Kitaran Gelombang Mikro-Gril Kuasa, pemanas bawah akan dilaras dalam kedudukan mendatar secara automatik.

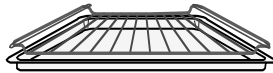


Jika anda mahu memanaskan semula pemanas, biarkan ia sejuk dahulu selepas ia dipanaskan. (Minimum 10 minit)

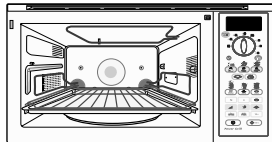
Kedudukan aksesori

Apabila menggunakan rak dan dulang logam pada masa yang sama, jangan letakkan kedua-duanya menghala ke satu arah.

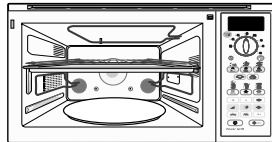
contoh) Jika dulang logam diletakkan di bahagian bawah, rak tidak seharusnya diletakkan di tempat yang sama.



(X)



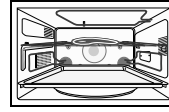
(X)



(X)

Memilih Aksesori

Gunakan bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro; jangan gunakan bekas dan pinggan plastik, cawan dan tuala kertas, dan lain-lain.



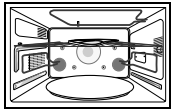
Jika anda ingin memilih mod memasak gabungan (gril dan gelombang mikro), gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan juga kalis ketuhar. Perkakas memasak berlogam boleh merosakkan ketuhar anda.



Untuk butiran lanjut mengenai perkakas memasak yang sesuai, rujuk kepada Panduan Perkakas Memasak di page 21.

Menggunakan Gril Atas

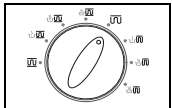
Gril atas membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro. Untuk tujuan ini, sekeping rak gril (rak logam) diberikan bersama dengan ketuhar gelombang mikro anda.



1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak logam.

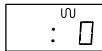


2. Tekan butang **Power Grill(Gril Kuasa)**.



3. Pilih mod **Gril** (☐) dengan memutar **Tombol Mod Gril**.

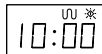
Result : Paparan menunjukkan:



4. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.

(Masa menggril yang maksimum ialah 60 minit.)

Result : Penunjuk yang berikut dipaparkan.



5. Tekan butang ◊.

Result : Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.

- (1) Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar berbunyi bip empat kali.
- (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- (3) Masa semasa dipaparkan semula.

☞ Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.

☞ Jangan bimbang jika pemanas bergilir mati dan hidup semasa menggril. Sistem ini direka bentuk untuk mencegah ketuhar menjadi terlalu panas.

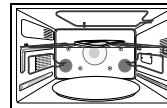
☒ Apabila tinggal 5 saat, anda tidak boleh menekan butang **+30s** untuk menambah masa.

Menggril Kuasa

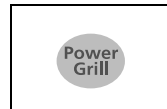
Gril kuasa membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan sangat cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro. Untuk tujuan ini, sekeping rak gril (rak logam) diberikan bersama dengan ketuhar gelombang mikro anda.

☒ Jika anda memilih Gril Kuasa, dua pemanas bawah akan dilaraskan dalam kedudukan mendatar secara automatik.

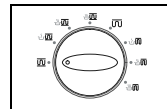
☒ Pemanas bawah akan bergerak secara menegak 5 saat sebelum proses memasak tamat.



1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak logam.

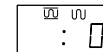


2. Tekan butang **Power Grill(Gril Kuasa)**.



3. Pilih Mod **Gril Kuasa** (☐) dengan memutar **Tombol Mod Gril**.

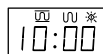
Result : Paparan menunjukkan:



4. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.

(Masa menggril yang maksimum ialah 60 minit.)

Result : Penunjuk yang berikut dipaparkan:



5. Tekan butang ◊.

Result : Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.

- (1) Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar berbunyi bip empat kali.
- (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- (3) Masa semasa dipaparkan semula.

☞ Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.

☒ Apabila tinggal 5 saat, anda tidak boleh menekan butang **+30s** untuk menambah masa.

Mod Kitaran Gelombang Mikro-Gril Atas

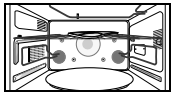
Mod ini menggunakan fungsi gelombang mikro dan gril atas secara bergilir, supaya haba sinaran yang datang dari gril dan gelombang mikro memasak dan memerang makanan.

Ia beroperasi hanya semasa pintu ketuhar ditutup. Tiga mod kitaran dengan gelombang mikro dan Gril Atas terdapat dengan model ini:

Mod Kitaran Gril Atas 600W, Mod Kitaran Gril Atas 450W, Mod Kitaran Gril Atas 300W.

☞ **SENTIASA** gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.

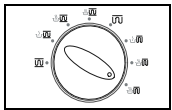
☞ **SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.



1. Letakkan makanan di atas rak dan rak di tingkat tinggi atau tingkat rendah. Tutup pintu ketuhar.



2. Tekan butang **Power Grill(Gril Kuasa)**.



3. Pilih Mod **Kitaran Mwo-Gril** (微波, 微波, 微波) dengan memutar **Tombol Mod Gril**.

Result : Paparan menunjukkan:

 Gril-MWO (300W)

 Gril-MWO (450W)


 Gril-MWO (600W)

Result : Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.



4. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min, 1min** dan **10s**. Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.



5. Tekan butang .

Result : Proses memasak Kitaran Gelombang Mikro-Gril Atas bermula. Apabila ia selesai:

- (1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
- (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- (3) Masa semasa dipaparkan semula.



Apabila tinggal 5 saat, anda tidak boleh menekan butang **+30s** untuk menambah masa.



Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.

Mod Kitaran Gelombang Mikro-Gril Kuasa

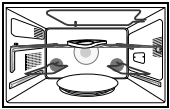
Mod ini menggunakan fungsi gelombang mikro dan kuasa secara bergilir, supaya haba sinaran yang datang dari gril dan gelombang mikro memasak dan memering makanan. Ia beroperasi hanya semasa pintu ketuhar ditutup. Oleh kerana makanan diletakkan di tingkat tinggi pada rak, makanan itu memering di sebelah atas dan sebelah bawah. Anda tidak perlu membalikkan makanan.

Tiga mod kitaran dengan gelombang mikro dan Gril Kuasa terdapat dengan model ini:

Mod Kitaran Gril Kuasa 600W, Mod Kitaran Gril Kuasa 450W, Mod Kitaran Gril Kuasa 300W.

☞ **SENTIASA** gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.

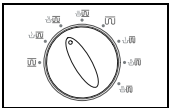
☞ **SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.



1. Letakkan makanan di atas rak dan rak di tingkat tinggi. Tutup pintu ketuhar.



2. Tekan butang **Power Grill(Gril Kuasa)**.



3. Pilih Mod **Kitaran Mwo- Gril Kuasa** (微波, 微波, 微波) dengan memutar **Tombol Mod Gril**.

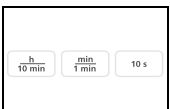
Result : Paparan menunjukkan:

Gril Kuasa -MWO (300W)

Gril Kuasa -MWO (450W)

Gril Kuasa -MWO (600W)

Result : Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.



4. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min, 1min dan 10s**. Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.



5. Tekan butang .

Result : Proses memasak Kitaran Gelombang Mikro-Gril Kuasa bermula. Apabila ia selesai:

- (1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
- (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- (3) Masa semasa dipaparkan semula.

☒ Apabila tinggal 5 saat, anda tidak boleh menekan butang **+30s** untuk menambah masa.

☞ Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.

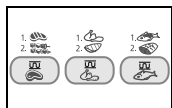
Menggunakan Ciri Memasak Automatik Gril Kuasa

Dengan ciri memasak automatik gril kuasa, masa memasak dilaraskan secara automatik. Anda boleh melaraskan saiz hidangan dengan menekan butang memasak automatik gril kuasa seberapa banyak kali yang perlu.

☛ **SENTIASA** gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.

☛ **SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.

Letakkan makanan di atas rak dan masukkan rak di tingkat tinggi. Kemudian, tutup pintunya.




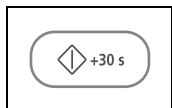
1. Tekan butang **Memasak Automatik Gril Kuasa** satu atau beberapa kali menurut nombor jenis makanan. Rujuk kepada jadual untuk butiran lanjut. Nombor akan ditunjukkan di paparan.




2. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang .



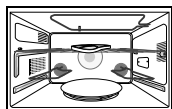
3. Tambahkan atau kurangkan masa memasak, jika perlu, dengan menekan butang **LEBIH/KURANG** ().



4. Tekan butang .

Result : Apabila ia selesai:





 - (1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
 - (2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
 - (3) Masa semasa dipaparkan semula.





5. Pemanas-pemanas bawah akan dilaraskan dalam kedudukan mendatar secara automatik.

☒ Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Automatik Gril Kuasa bagi Daging Panggang, Ayam Itik Panggang dan Ikan Panggang dan kuantiti, masa biar dan cadangan yang sesuai. Program stik berjalan dengan Gril Kuasa sahaja. Program-program yang berikut berjalan dengan gabungan gelombang mikro dan gril kuasa.



Icon	Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Masa Biar	Cadangan
	1	Stik	350-400 g (2 keping) 450-500 g (2-3 keping)	-	Sapukan stik lembu atau stik kambing dengan minyak dan rempah. Letakkan stik sebelah-menyebelah di tengah-tengah rak empat segi. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang logam di tingkat rendah.
	2	Cucuk Kebab/ Cucuk Shashilik	400 g (2-4 cucuk) 600 g (4-6 cucuk)	1-2 min.	Sediakan kiub daging babi, lembu atau kambing segar dengan kepingan sayur-sayuran pada pencucuk dan rempahkan ia. (Jangan perap daging dalam cuka.) Letakkan cucuk-cucuk kebab yang telah disediakan sebelah-menyebelah di atas rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang logam di tingkat rendah.
	1	Kepingan Ayam	200-300 g (1 keping) 400-500 g (2 keping) 600-700 g (3 keping)	2 min	Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempahkan dengan lada, garam dan paprika. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak dengan bahagian kulit di atas. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang logam di tingkat rendah.
	2	Dada Ayam	300 g (1-2 keping) 400 g (2 keping) 500 g (2-3 keping)	-	Perapkan dada ayam. Letakkan dada ayam dalam satu bulatan di atas rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang logam di tingkat rendah. Program ini boleh digunakan untuk filet dada ayam dan juga filet dada ayam belanda.

Menggunakan Ciri Memasak Automatik Gril Kuasa (sambungan)

Ikon	Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Masa Biar	Cadangan
	1	Ikan Panggang	300 g (1 keping) 600 g (2 keping)	3-4 min.	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan garam. Tambahkan herba dan rempah di bahagian dalam ikan. Letakkan seekor ikan mengikut lebarnya di tengah-tengah rak, letakkan dua ekor ikan mengikut lebarnya sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang logam di tingkat rendah. Program ini sesuai untuk seekor ikan seperti ikan trout, kap, dorade atau zander.
	2	Filet Ikan	200-300 g (1 keping) 400-500 g (2 keping)	3-4 min.	Letakkan filet-filet ikan sebelah-menyebelah di tengah-tengah rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang logam di tingkat rendah. Program ini sesuai untuk filet ikan seperti salmon, polak atau filet ikan mawar.

Menggunakan Ciri Memanas Semula Automatik Gril Kuasa

Dengan ciri memanas semula automatik gril kuasa, masa memasak dilaraskan secara automatik. Anda boleh melaraskan saiz/bahagian hidangan dengan menekan butang memanas semula automatik gril kuasa yang sesuai seberapa banyak kali yang perlu.

-  **SENTIASA** gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.
-  **SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas.

Mula-mula, letakkan makanan di atas rak dan masukkan rak di tingkat tinggi. Kemudian, tutup pintunya.




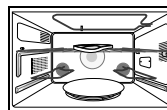
1. Tekan butang **Memanas Semula Automatik Gril Kuasa** dan pilih saiz hidangan dengan menekan beberapa kali. Rujuk kepada jadual di muka surat yang berikut untuk butiran lanjut.




2. Tambahkan atau kurangkan masa memasak, jika perlu, dengan menekan butang **LEBIH/KURANG** (⇄).



3. Tekan butang .
Result : Apabila ia selesai:
(1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
(2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
(3) Masa semasa dipaparkan semula.





4. Pemanas bawah akan dilaraskan dalam kedudukan mendatar secara automatik.

-  Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Menggunakan Ciri Memanas Semula Automatik Gril Kuasa (sambungan)

Jadual yang berikut menunjukkan Program-Program Automatik Gril Kuasa bagi Roti Bakar Hawaii dan Piza Sejuk Beku dan kuantiti, masa biar dan cadangan yang sesuai.

Program-program ini berjalan dengan gabungan gelombang mikro dan gril kuasa.

Ikon	Makanan	Saiz Hidangan	Masa Biar	Cadangan
1 	Roti Bakar Hawaii	250-300 g (2 keping) 500-550 g (4 keping)	1-2 min.	Ambil 2 atau 4 keping roti bakar dan letakkan contohnya, sekeping ham, nenas dan keju di atas setiap keping roti bakar. Letakkan roti bakar keju yang telah disediakan sebelah-menyebelah di atas rak empat segi dan masukkan rak di tingkat tinggi.
2 	Piza Sejuk Beku	300 g 400 g 500 g	-	Letakkan piza sejuk beku di atas rak empat segi dan masukkan ia di tingkat tinggi.

Menggunakan Ciri Penyahbauan


Gunakan ciri ini selepas memasak makanan yang berbau atau apabila terdapat banyak asap di dalam ketuhar.

Mula-mula bersihkan bahagian dalam ketuhar.



TEKNOLOGI
MA

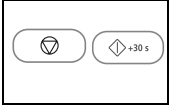
TEKAN



Tekan butang **Penyahbauan** () selepas anda selesai membersihkannya. Anda akan mendengar empat bunyi bip.

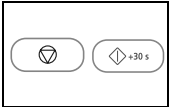
- Masa penyahbauan telah ditetapkan sebagai 5 minit. Ia meningkat sebanyak 30 saat apabila butang **+30s** ditekan.
- Masa penyahbauan yang maksimum ialah 15 minit.



Mematikan Pembunyi Bip

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.



1. Tekan butang  dan  pada masa yang sama.
Result : Ketuhar tidak akan berbunyi bip setiap kali anda menekan sesuatu butang.



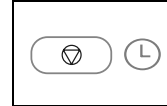
2. Untuk menghidupkan pembunyi bip kembali, tekan butang  dan  sekali lagi pada masa yang sama.
Result : Ketuhar beroperasi dengan pembunyi bipnya hidup sekali lagi.





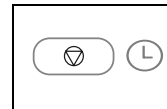
Mengunci Ketuhar Gelombang Mikro Anda untuk Keselamatan



Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program Keselamatan Kanak-Kanak khas, yang membolehkan ketuhar “dikunci” supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja.

Ketuhar ini boleh dikunci pada bila-bila masa.



1. Tekan butang  dan  pada masa yang sama.
Result : Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih).



2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang  dan  sekali lagi pada masa yang sama.
Result : Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

Menggunakan butang Pembersihan Mudah

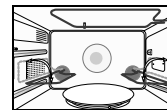
Fungsi ini memutar Pemanas-Pemanas Bawah untuk pembersihan bahagian dalam yang Mudah.



Beroperasi hanya semasa pintu dibuka.



Tekan butang **Easy Clean (Pembersihan Mudah)**. pemanas-pemanas bawah berputar ke kedudukan mendatar. Selepas pembersihan.



Tekan butang **Pembersihan Mudah** atau butang **berhenti/batal** .

Panduan Perkakas Memasak

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

Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang.

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

Perkakas Memasak	Selamat untuk Digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓ X	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan memerang	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari lapan minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar "bone china" biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• 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 dihiasi dengan perapi logam. Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba. Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
• Perkakas kaca halus	✓	
• Balang kaca	✓	
Logam		
• Bekas	X	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	X	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan Kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan. Boleh menyebabkan pengarkaan.
• Kertas kitar semula	X	
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin. Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap yang berlebihan. Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
• Plastik lekap	✓	
• Beg penyejuk beku	✓ X	
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ :Disyorkan

✓X:Amaran

X :Tidak Selamat

Panduan Memasak

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.

Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:

Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:

Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak

Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar

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

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak tertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Bayam	150g	600W	5-6	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300g	600W	8-9	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300g	600W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Kacang Hijau	300g	600W	7½-8½	2-3	2-3 Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (lobak merah/kacang pis/jagung)	300g	600W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (Gaya Cina)	300g	600W	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

Beras: Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup.

Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.

Komen: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

Pasta: Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Beras Putih (direbus separuh empuk)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras Ceruh (direbus separuh empuk)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras Campur (beras + beras liar)	250g	900W	16-17	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Jagung Campur (beras + biji-bijian)	250g	900W	17-18	5	Tambahkan 400 ml air sejuk.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Tambahkan 1000 ml air panas.

Panduan Memasak (sambungan)

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Semua sayur-sayuran segar harus dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro yang penuh (900W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Brokoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Sediakan bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah.
Kubis Brussel	250g	6-6½	3	Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air.
Lobak Merah	250g	4½-5	3	Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya.
Kubis Bunga	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Sediakan bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah.
Courgette (Labu Perancis)	250g	4-4½	3	Potong courgette menjadi kepingan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut.
Terung	250g	3½-4	3	Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.
Lik	250g	4-4½	3	Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal.

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Cendawan	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkannya.
Bawang	250g	5-5½	3	Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air.
Lada	250g	4½-5	3	Potong lada menjadi kepingan kecil.
Kentang	250g 500g	4-5 7-8	3	Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat.
Kubis Lobak Putih	250g	5½-6	3	Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil.

MA

Panduan Memasak (sambungan)

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanaskan semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa yang diambil hob ketuhar tradisional.

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

Mengatur dan menutup

Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W.

Semak jadual-jadual bagi panduan. Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).

Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.

Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi.

Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan.

Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanaskan, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan. Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.

Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang.

Masa biar yang disyorkan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta.

Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi.

Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang membuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

Panduan Memasak (sambungan)

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI:

Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkannya. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disyorkan: antara 30-40°C.

SUSU BAYI:

Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sekali-kali memanaskan botol bayi dengan putingnya terpasang, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkannya ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disyorkan: lebih kurang 37°C.

KOMEN:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur.

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

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

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa	Masa Biar (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190g	600W	30 saat	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkannya, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Bubur bayi (biji-bijian + susu + buah)	190g	600W	20 saat	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkannya, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Susu bayi	100ml 200ml	300W	30-40 saat 1min. hingga 1 min. 10 saat	2-3	Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkannya, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.

Panduan Memasak (sambungan)

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

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

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Minuman (kopi, teh dan air)	150ml (1 cawan)	900W	1-1 ½	1-2	Tuang ke dalam cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan dengan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata.
	300ml (2 cawan)		2-2 ½		
	450ml (3 cawan)		3-3 ½		
	600ml (4 cawan)		3 ½-4		
Sup (dingin)	350g	900W	3-3 ½	2-3	Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
	450g		3 ½-4		
Stew (dingin)	350g	600W	4 ½ - 5 ½	2-3	Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Pasta dengan sos (dingin)	350g	600W	3 ½ - 4 ½	3	Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik yang leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Pasta yang diisi dengan sos (dingin)	350g	600W	4-5	3	Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Hidangan Di Pinggan (dingin)	350g	600W	4 ½- 5 ½	3	Letakkan satu hidangan yang terdiri daripada 2-3 komponen dingin di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.
	450g		5 ½ - 6 ½		

MENCAIR BEKU

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencairbekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkus untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang ikatan logam yang ada dan buang sebarang hati, jantung dan hempedal secepat mungkin.

Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan bahawa ia tidak terasa hangat.

Jika bahagian-bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan lebih nipis mula menghangat, ia boleh dilindungi dengan membalutnya dengan kepingan kerajang aluminium yang kecil semasa mencair beku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskan.

Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku.

Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 to -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Panduan Memasak (sambungan)

Semua makanan sejuk beku harus dicairbekukan menggunakan aras kuasa mencair beku (180 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Daging				
Daging lembu kisar	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Letakkan daging di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagianbahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Stik babi	250g	7-8		
Ayam Itik				
Kepingan Ayam	500g (2keping)	14-15	15-60	Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagianbahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ayam	1200g	30-34		
Ikan				
Filet Ikan	200g	5-7	10-25	Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagianbahagian yang lebih nipis di bawah bahagianbahagian yang lebih tebal. Balut bahagianbahagian hujung yang tidak lebar dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ikan	400g	11-13		
Buah-buahan				
Beri	300g	6-7	5 - 10	Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa Biar (min.)	Arahan
Roti				
Roti rol (setiap satu sekitar 50 g)	2keping 4keping	1-1 ½ 2 ½-3	5 - 20	Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Roti bakar/ Sandwic	250g	4-4 ½		
Roti Jerman (tepung gandum+ rai)	500g	7-9		

MA

Panduan Memasak (sambungan)

GRIL KUASA

Elemen pemanas gril atas terletak di bawah siling dan dua elemen pemanas bawah boleh gerak terletak di tepi, sementara terlekap di bahagian belakang rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ketuhar ditutup. Apabila menggunakan mod-mod gril kuasa kedua-dua elemen pemanas tepi akan bergerak dalam kedudukan mendatar secara automatik. Apabila menggunakan gril kuasa kesemua tiga-tiga elemen akan menjadi panas dan makanan akan diperangkan dari bahagian atas dan bahagian bawah. Kelebihan gril kuasa ialah anda tidak perlu membalikkan makanan (lihat Panduan Gril Kuasa).

Perkakas memasak untuk menggril:

Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril:

Kepingan ayam, potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan dendeng dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting:

Apabila sahaja fungsi gril kuasa digunakan, pastikan bahawa elemen-elemen pemanas tepi boleh bergerak dalam kedudukan mendatar. Sila ingat bahawa makanan mesti diletakkan di atas rak atau dulang, masukkan ia di tingkat tinggi, di antara elemen pemanas atas dan dua elemen pemanas boleh gerak di bawah.

MOD KITARAN GRIL KUASA-GELOMBANG MIKRO

Mod ini menggunakan fungsi gelombang mikro dan kuasa secara bergilir, supaya haba sinaran yang datang dari gril dan gelombang mikro memasak dan memerang makanan. Ia beroperasi hanya semasa pintu ketuhar ditutup. Oleh kerana makanan diletakkan di tingkat tinggi pada rak, makanan itu memerang di sebelah atas dan sebelah bawah. Anda tidak perlu membalikkan makanan. Tiga mod kitaran dengan gelombang mikro dan Gril Kuasa terdapat dengan model ini: Mod Kitaran Gril Kuasa 600W, Mod Kitaran Gril Kuasa 450W, Mod Kitaran Gril Kuasa 300W.

Komen penting:

Apabila sahaja mod-mod kitaran dengan gelombang mikro dan Gril Kuasa digunakan, pastikan bahawa elemen-elemen pemanas boleh gerak boleh bergerak dalam kedudukan mendatar secara automatik. Makanan harus diletakkan di atas rak, kecuali arahan lain disyorkan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta Panduan Gril Kuasa.

GRIL ATAS

Pemanas atas boleh digunakan tanpa pemanas-pemanas bawah jika anda mahu memerangkan hanya bahagian atas makanan (lihat Panduan Gril bagi Gril Atas). Makanan harus diletakkan di atas rak dan boleh dimasukkan di tingkat tinggi atau tingkat rendah, kecuali arahan lain disyorkan.

MOD KITARAN GELOMBANG MIKRO-GRIL ATAS

Mod ini menggunakan fungsi gelombang mikro dan gril atas secara bergilir, supaya haba sinaran yang datang dari gril dan gelombang mikro memasak dan memerang makanan.

- Ia beroperasi hanya semasa pintu ketuhar ditutup. Tiga mod kitaran dengan gelombang mikro dan Gril Atas terdapat dengan model ini: Mod Kitaran Gril Atas 600W, Mod Kitaran Gril Atas 450W, Mod Kitaran Gril Atas 300W.

Komen penting:

Apabila sahaja mod-mod kitaran dengan gelombang mikro dan gril atas digunakan, pastikan bahawa pemanas-pemanas tepi diletakkan di sebelah tepi rongga dalam kedudukan tegak. Makanan harus diletakkan di atas rak, dimasukkan di tingkat tinggi atau rendah, kecuali arahan lain disyorkan.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro dan gril:

- Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas memasak logam dengan mod-mod kitaran gril-gelombang mikro. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk gelombang mikro dan gril:

- Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kitaran gril-gelombang mikro termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Juga, mod-mod gril kuasa boleh digunakan bagi bahagian-bahagian makanan yang lebih baik jika sebelah atasnya dan sebelah bawahnya perang dan garing (contohnya kepingan ayam). Sila rujuk kepada carta gril untuk butiran lanjut.
-

Panduan Memasak (sambungan)

Panduan Gril Kuasa untuk roti bakar, pastrri dan sayur-sayuran

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan. Jangan sentuh pemanas-pemanas yang panas langsung selepas menggril, berhati-hati ketika ia bergerak.

Makanan	Baha-gian	Masa Pramemas (min.) Gril Kuasa	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Kepingan Roti Bakar	4-6 keping	-	Gril Kuasa sahaja	5-7	Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di tengah-tengah rak. Masukkan rak di tingkat tinggi.
Roti Bakar-Tomato-Keju	2 keping (250 g)	5	Mod Kitaran 300W Gril Kuasa	3-4	Ambil sekeping roti bakar dan letakkan sekeping ham, tomato dan keju di atas setiap keping roti bakar. Letakkan roti-roti bakar di atas rak dan masukkan di tingkat tinggi.
Roti Bakar Hawaii	4 keping (500 g)	5	Mod Kitaran 300W Gril Kuasa	5½-6½	Letakkan roti bakar dengan hias atas (ham, nenas, sekeping keju) sebelah-menyebelah di tengah-tengah rak. Masukkan rak di tingkat tinggi. Selepas memasak biarkan selama 2 min.
Telur Dadar	250 g	5	Mod Kitaran 300W Gril Kuasa	6-7	Kacau 2 biji telur, 2 sudu besar susu dan tambahkan rempah. Isi ke dalam bekas pyrex kaca yang leper dan letakkan sedikit keju di atasnya. Letakkan bekas di atas rak. Masukkan rak di tingkat tinggi.
Pastrri Paf (isian buah)	300 g (4 keping)	-	Gril Kuasa sahaja	5-7	Isi pastrri paf segar dengan, contohnya, buah aprikot. Letakkan 4 pastrri yang diisi sebelah-menyebelah di atas kertas pembakar di atas dulang dan masukkan di tingkat tinggi. Sapukan pastrri dengan telur yang telah dikacau.

Makanan	Baha-gian	Masa Pramemas (min.) Gril Kuasa	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Pastrri Paf (isian ikan)	500 g (8 keping)	-	Gril Kuasa sahaja	6-8	Isi pastrri paf segar dengan ikan kisar dan rempah. Letakkan pastrri di atas kertas pembakar di tengah-tengah dulang dan masukkan di tingkat tinggi. Sapukan pastrri dengan telur yang telah dikacau.
Cucuk Sayur	200 g (2 cucuk)	3	Gril Kuasa sahaja	8-10	Potong sayur-sayuran misalnya courgette, lada, cendawan menjadi kepingan dan letakkan pada pencucuk. Bubuh minyak dan rempah pada sayur-sayuran dan atur cucuk sebelah-menyebelah di atas rak. Masukkan rak di tingkat tinggi.
Terung Ungu Bakar	300 g	3	Gril Kuasa	8-10	Letakkan 6-8 keping terung ungu di atas dulang yang telah dipanaskan dahulu. Letakkan hias atas tomato kisar, krim masam, rempah dan keju parut di atasnya. Masukkan dulang di tingkat tinggi.
Kentang Bakar	500 g	3	Mod Kitaran 600W Gril Kuasa	9-11	Letakkan kentang (2-3 biji) di tengah-tengah rak. Masukkan rak di tingkat tinggi.
Piza Sejuk Beku	300-400 g	-	Mod Kitaran 450W Gril Kuasa	10-12	Letakkan piza di atas rak dan masukkan di tingkat tinggi.

Panduan Memasak (sambungan)

Panduan Gril Kuasa untuk daging, ayam itik dan ikan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan. Jangan sentuh pemanas-pemanas yang panas langsung selepas menggril, berhati-hati ketika ia bergerak.

Makanan Segar	Bahagian	Masa Pramemas (min.) Gril Kuasa	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Stik Lembu (sederhana)	300-400g (4keping)	3	Gril Kuasa sahaja	11-12	Sapukan minyak dan rempah pada stik lembu atau stik kambing. Letakkan stik-stik sebelah-menyebelah di atas rak di tingkat tinggi, dulang di tingkat rendah.
Cucuk Kebab/Cucuk Shashilik	600 g (4-6 keping)	3	300 W +Gril Kuasa Gril Kuasa sahaja	1.tingkat 8-10 2.tingkat 3-5	Letakkan kiub daging babi, lembu atau kambing segar dengan kepingan sayur-sayuran dan rempah pada pencucuk. Jangan perapkan daging dalam cuka. Letakkan cucuk-cucuk kebab yang telah disediakan sebelah-menyebelah di atas rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang di tingkat rendah.

Makanan Segar	Bahagian	Masa Pramemas (min.) Gril Kuasa	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Kebab Ayam 'gaya cina'	400 g (4-5 keping)	3	Gril Kuasa sahaja	9-12	Letakkan kiub-kiub daging ayam segar pada pencucuk. Salutkan dengan campuran sos soya, kanji, minyak dan bawang putih. Letakkan cucuk-cucuk kebab yang telah disediakan sebelah-menyebelah di atas dulang yang telah dipanaskan dahulu. Masukkan dulang di tingkat tinggi.
Kepingan Ayam	400-500g	-	Mod Kitaran 300W Gril Kuasa	14-16	Sapukan kepingan-kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia bertentangan dengan satu sama lain di tengah-tengah rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang di tingkat rendah. Biarkan selama 2-3 minit.
Daging Kisar Gulung di Cucuk	300 g (2keping)	3	Gril Kuasa sahaja	6-8	Sediakan daging kisar, tambahkan herba dan rempah. Letakkan ia pada dua cucuk kayu dan atur di atas dulang yang telah dipanaskan dahulu. Masukkan dulang di tingkat tinggi. Biarkan selama 1-2 minit selepas menggril.

Panduan Memasak (sambungan)

Panduan Gril Kuasa untuk daging, ayam itik dan ikan (sambungan)

Makanan Segar	Bahagian	Masa Pramemas (min.) Gril Kuasa	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Filet Dada Ayam	400 g (2 keping)	3	Mod Kitaran 300W Gril Kuasa	1.tingkat 10-12 2.tingkat 3-5	Perapkan filet-filet dada ayam atau dada ayam belanda dan letakkan sebelah-menyebelah di tengah-tengah rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang di tingkat rendah.
Ikan Panggang	600 g (2 ekor ikan)	3	Mod Kitaran 300W Gril Kuasa Gril Kuasa sahaja	1.tingkat 12-14 2.tingkat 3-5	Sapukan kulit, contohnya ikan trout atau dorade, dengan minyak dan garam. Tambahkan herba dan rempah di bahagian dalam ikan. Letakkan ikan-ikan sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak. Masukkan rak di tingkat tinggi, dulang di tingkat rendah. Biarkan selama 2-3 minit selepas menggril.
Filet Salmon	400-500 g (2 keping)	3	Mod Kitaran 300W Gril Kuasa	10-12	Letakkan filet ikan di tengah-tengah rak. Letakkan rak di tingkat tinggi, dulang di tingkat rendah. Biarkan selama 2-3 minit selepas menggril.

Panduan Gril untuk Gril Atas

Panaskan dahulu gril atas dengan fungsi gril sahaja selama 3 minit. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Makanan	Bahagian	Kuasa	1. Masa Tepi (min.)	2. Masa Tepi (min.)	Arahan
Tomato Gril	200 g (2 biji)	Mod Kitaran 300W Gril Atas	4-6	---	Belah dua tomato. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak dan masukkan di tingkat tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.
Ayam Panggang	1200-1300 g	Mod Kitaran 450W Gril Atas	20-22	16-18	Sapukan ayam dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada, garam dan paprika. Letakkan dahulu bahagian dada di bawah di atas rak. Masukkan rak bersama dengan dulang logam di bawah rak di tingkat rendah.
Epal Bakar	4 biji epal (lebih kurang 600g)	Mod Kitaran 300W Gril Atas	9-11	---	Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan beberapa hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas pinggan putar. Biarkan selama 2-3 minit selepas memasak.
Gratin Segar (Dingin)	400 g	Mod Kitaran 600W Gril Atas	11-13	---	Letakkan gratin pasta segar ke dalam bekas pyrex kaca kecil. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Selepas memasak biarkan selama 2-3 min.

Panduan Memasak (sambungan)

PETUA KHAS

MENCAIRKAN MENTEGA

Letakkan 50 g mentega ke dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik.

Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT

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

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

Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU

Letakkan 20 g madu batu ke dalam bekas kaca kecil yang dalam.

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

MENCAIRKAN GELATIN

Letakkan kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit di dalam air sejuk.

Letakkan gelatin yang telah dituskan ke dalam mangkuk pyrex kaca kecil.

Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W.

Kacau selepas ia cair.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)

Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk. Masak tanpa ditutup di dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900 W, sehingga gerlis/aising menjadi lut sinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM

Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata.

Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W. Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W.

Kacau rata beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM

Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana.

Kacau beberapa kali semasa memerangkan selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W.

Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Membersihkan Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- *Permukaan dalam dan luar*
- *Pintu dan kedap pintu*
- *Pinggan putar dan Gelang roda*



SENTIASA pastikan bahawa kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.

1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam atau pada gelang roda dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di atas pinggan putar dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.



JANGAN tumpahkan air di dalam bolong-bolong. **JANGAN SEKALI-KALI** menggunakan sebarang produk yang melelekan atau pelarut kimia. Berhati-hati terutamanya apabila membersihkan kedap pintu bagi memastikan tiada serpihan yang:

- Terkumpul
- Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.



Bersihkan rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.



Arahan-arahan bagi julat memasak, hob dan ketuhar akan menyatakan pembersih wap tidak harus digunakan.

Menyimpan dan Membaiki Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda.

Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

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

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan.

- ✎ **JANGAN SEKALI-KALI** menanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu dibaiki atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:
 - Cabut palamnya dari soket dinding
 - Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

- ☒ Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk. Sebab: Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

- ☒ Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.

Spesifikasi Teknikal

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Model	PG113UC
Sumber kuasa	230V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa	
Kuasa maksimum	1850 W
Gelombang mikro	1400 W
Gril Atas	900 W
Gril Kuasa	1850 W
Kuasa output	100 W / 900 W (IEC-705)
Frekuensi kendalian	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kaedah pendinginan	Motor kipas pendingin
Dimensi (L x T x D)	
Bahagian luar	529 x 350 x 481 mm
Rongga ketuhar	344 x 240 x 345 mm
Isi padu	30 liter
Berat	
Bersih	Kira-kira 21 kg

MA

—
•
—
•
—
•
—

—
•
—
•
—
•
—



SAMSUNG

微波爐

用戶手冊及烹飪指南


PG113UC

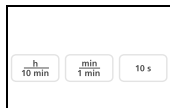


速查指南.....	2
微波爐.....	3
附件.....	3
控制面板.....	4
如何使用這本手冊.....	4
安全使用要點.....	5
安裝您的微波爐.....	7
設置時間.....	7
有問題或疑問時該怎麼辦.....	8
烹調/翻熱.....	8
功率強度.....	9
停止烹調.....	9
調整烹調時間.....	9
使用自動翻熱功能.....	10
使用自動烹調功能.....	11
使用強力解凍功能.....	12
強力解凍功能.....	12
選擇下加熱器的加熱元件位置.....	13
附件位置.....	13
選擇附件.....	13
使用頂部燒烤.....	14
強力燒烤.....	14
微波－頂部燒烤－循環模式.....	15
微波－強力燒烤－循環模式.....	16
使用強力燒烤自動烹調功能.....	17
使用強力燒烤自動翻熱功能.....	18
使用除臭功能.....	19
關閉蜂鳴器.....	20
您的微波爐的安全鎖.....	20
使用 Easy Clean (易潔淨) 鍵.....	20
餐具指南.....	21
烹調指南.....	22
清潔您的微波爐.....	31
儲藏和修理您的微波爐.....	31
技術指標.....	32

如想烹調食物




1. 將食物放入微波爐中。
按一次或多次 () 鍵選擇功率強度。




2. 根據需要，按 **10min** (10 分鐘)、**1min** (1 分鐘) 或 **10s** (10 秒) 鍵選擇烹調時間。



3. 按  鍵。
結果： 烹調開始。
烹調完成時，微波爐發出四聲蜂鳴聲。

如想解凍食物




1. 將冷凍的食物放入微波爐中。
根據要解凍的食物類型，按一次或多次 **Power ()** (強力解凍) 鍵。



2. 根據需要，按 **kg** (公斤) 和 **g** (克) 鍵選擇重量。



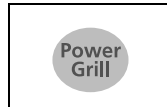
3. 按  鍵。

如想多增加一些時間

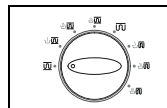


讓食物留在微波爐中。
想增加多少次 30 秒，就按多少次 **+30s** (增加 30 秒)。

如想對食物進行強力燒烤



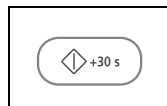
1. 將食物放在微波爐的燒烤架上。
按 **Power Grill** (強力燒烤) 鍵。




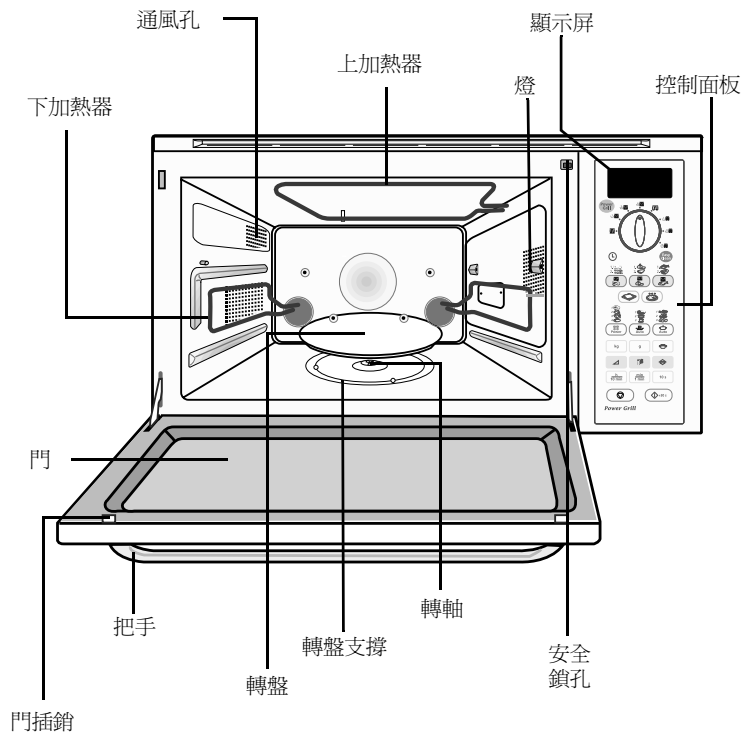
2. 旋轉燒烤模式旋鈕以選擇強力燒烤 () 模式。



3. 按 **10min**、**1min** 或 **10s** 鍵選擇燒烤時間。

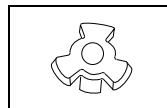


4. 按  鍵。

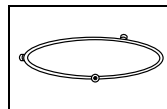


根據您選擇的不同型號的微波爐，有許多種不同的附件提供給您。

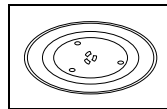
CT



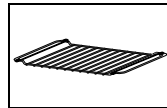
1. 轉軸，已經被放在微波爐底部的電機架上。
用途 帶動轉盤轉動。



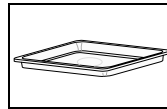
2. 轉盤支撐，放在微波爐的中央。
用途 支撐轉盤並按其軌道轉動。



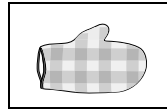
3. 轉盤，放在轉盤支撐上，盤中央卡在轉軸上。
用途 烹調的食物主要放在轉盤上面，它可以很容易取下來清洗。



4. 金屬架
用途 金屬架可用在燒烤、混合和強力燒烤烹調模式中。



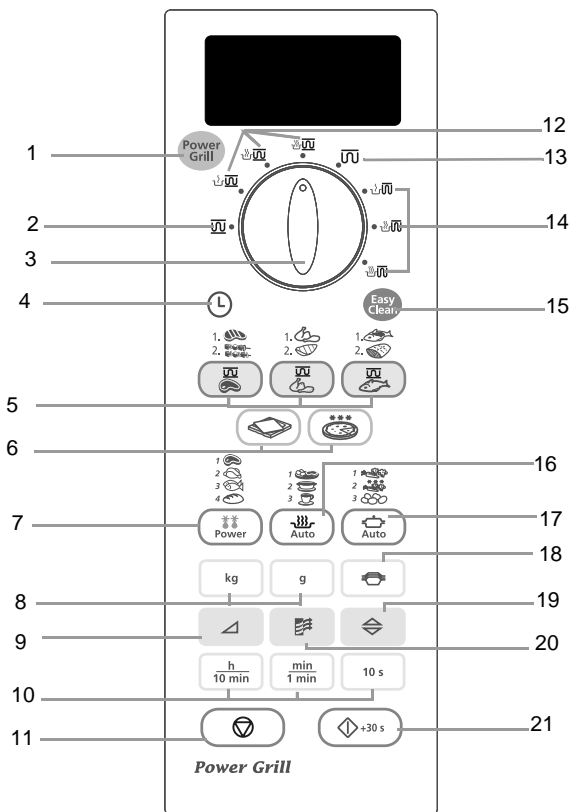
5. 金屬盤
用途 金屬盤用於使食物在燒烤混合烹調模式中得到更好的烤製，並使糕餅及披薩面團酥脆。



6. 防熱手套
用途 在烹調後從微波爐中取出金屬架、轉盤或碟子時，請使用安全手套。



在沒有轉盤支撐和轉盤的情況下，請勿使用微波爐。



- | | |
|------------------|------------------|
| 1. 燒烤設置 | 14. 微波－頂部燒烤－循環模式 |
| 2. 強力燒烤模式 | 15. 易潔淨鍵 |
| 3. 燒烤模式旋鈕 | 16. 自動翻熱 |
| 4. 時鐘設置鍵 | 17. 自動烹調 |
| 5. 強力燒烤自動烹調選擇 | 18. 份量 |
| 6. 強力燒烤自動翻熱選擇 | 19. 增加 / 減少鍵 |
| 7. 強力解凍功能選擇 | 20. 除臭鍵 |
| 8. 重量選擇 | 21. 開始鍵 |
| 9. 微波功率強度模式設置 | |
| 10. 時間設置 | |
| 11. 停止 / 取消鍵 | |
| 12. 微波－強力燒烤－循環模式 | |
| 13. 燒烤模式 | |

您購買了一台三星微波爐，在本用戶手冊中提供了許多如何使用微波爐的知識：

- 安全使用要點
- 選擇適當的附件和餐具
- 烹飪技巧

在封面的後面，您將看到說明四種基本烹調操作的速查指南：

- 烹調食物
- 解凍食物
- 對食物進行強力燒烤
- 增加額外的烹調時間

在手冊的前幾頁，您還會看到微波爐的圖解，尤其是控制面板，這樣您就會更容易找到按鈕。

在一步一步的說明中我們將使用以下幾種標記。



重要的



註



注意

如何使用這本手冊（續）

預防措施可以防止過多的微波外泄

不遵守以下的安全規則可能導致對人體有害的微波外泄。

- (a) 在任何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。
- (b) 不要在微波爐的門和前面板之間放任何東西，或讓食物的殘留物堆積在密封條上。使用後先用濕布擦拭，然後用柔軟的乾布擦，以確保門和門的密封面清潔。
- (c) 如果微波爐損壞，在由生產廠家培訓的合格維修人員修好前，請勿使用。微波爐的門能夠完全關緊以及以下三樣沒有損壞非常重要：
 - (1) 門、門的封條以及密封面
 - (2) 門栓（損壞或丟失）
 - (3) 電源線
- (d) 微波爐不得由非生產廠商培訓的合格服務人員調整或修理。

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或加熱液體前，請檢查以下安全注意事項是否被執行。

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
- 串肉叉、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、蕃茄

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。

如果您在微波爐空時無意中啟動了它，水會吸收微波。

4. 不要在背後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. 務必戴微波爐手套從爐內取碟子。

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

6. 不要碰爐內壁。

原因： 內壁即使在烹調結束後仍能引起燃燒（儘管看上去不會）。不能讓易燃物接觸到爐內壁。首先讓微波爐冷卻下來。

安全使用要點 (續)

- CT
7. 為減少爐內著火的危險性：
- 不要在爐內儲存易燃物
 - 從紙或塑膠袋中拿出包扎用的金屬線
 - 不要用微波爐烘乾報紙。
 - 如發現冒煙，先關閉開關或拔掉電源，而不要開門
8. 在加熱液體和嬰兒食物時需特別注意。
- 務必在微波爐關掉至少 20 秒鐘後再取出食物，以便使溫度穩定下來。如有必要，在加熱時攪拌，並且加熱後一定要攪拌。
 - 在取加熱後的容器時要小心，如果容器太熱會燙傷您自己。
 - 存在延遲沸騰的危險。
 - 為避免延遲沸騰和可能的燙傷，您應將一隻塑膠匙或玻璃棒放入飲料中，在加熱前、加熱時和加熱後攪拌飲料。
原因： 在加熱液體時，沸騰時間會延遲，這意味著有時液體會在被取出微波爐後才會沸騰，從而可能會燙傷您。
 - 如果被燙傷，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、乾燥的布包紮。
 - * 不要抹任何油脂或洗滌劑。
 - 不要將容器盛得過滿，選擇開口較大的容器以防液體噴出。如果瓶頸過細，太熱時可能還會爆炸。
 - 在給嬰兒喂食物或牛奶前務必檢查其溫度。
 - 給嬰兒奶瓶加熱時不要蓋奶嘴，否則可能會因過熱引起爆炸。
9. 請小心不要損壞電源線。
- 不要將電源線或插頭浸入水中，並且讓電源線遠離高溫的表面。
 - 電源線或插頭損壞時請勿使用該微波爐。
10. 開門時與微波爐保持手臂長度的距離。
原因： 釋放的熱氣或蒸氣可能會引起燙傷。
11. 保持爐內清潔。
原因： 沾在爐壁上的食物屑或油污會損壞塗漆並降低使用效率。
12. 機器在操作中可能會發出「卡嗒」聲，尤其在解凍模式下。
原因： 當電壓改變時就會發出這種聲音，這是正常的。
13. 如在微波爐內沒有任何東西的情況下開啓了微波爐，為安全起見，它會自動斷電。30 分鐘後您可以如常使用它。

重要指示

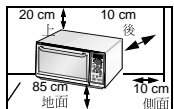
絕對不要讓孩子使用或擺弄微波爐。在微波爐工作時也不要讓孩子在旁邊獨自玩耍。不要在微波爐的上面儲藏孩子感興趣的東西。

重要的安全指示

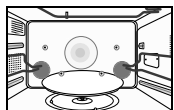
在烹調中，如果食物放在塑膠容器、紙或其他易燃材料中時，您需要不斷地看著微波爐。

安裝您的微波爐

把微波爐放在堅固程度足以安全承受其重量的平穩表面上。



1. 安裝微波爐時應確保有足夠的通風空間，後面和側面至少要有 10 公分（4 英吋）的空間，頂部至少有 20 公分（8 英吋）的空間，並離地面至少 85 公分（33 英吋）。



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

3. 微波爐應放在離插座較近的地方。

- * 絕對不要擋住通風孔，否則機器會因過熱而自動停機。機器直到充分冷卻後才會恢復工作。
- * 為保證您的安全，請使用 3 針，230 伏，50Hz 的交流電插座。如該微波爐的電源線損壞，則必須由生產廠家或其服務代理或類似的合格人員進行更換，以免發生危險。
- * 不能把微波爐安裝在高溫或潮濕的環境下，如傳統烤箱或電暖爐附近。必須遵守微波爐的電源規格，並且如需使用延長線，其規格必須與機器原配的電源線相同。在第一次使用前需用濕布擦乾淨機器內部和門邊密封帶。


設置時間

微波爐內建有一個時鐘。時間可以用 24 小時或 12 小時制來顯示。在以下情況中，您必須設置該時鐘：

- 第一次安裝微波爐
- 斷電以後

☒ 當在夏季與冬季時間之間轉換的時候不要忘記重設時間。




1. 要按以下制式顯示時間 ... 則按  鍵 ...
24 小時制 一次
12 小時制 兩次



2. 分別使用 **h**（小時）鍵和 **min**（分鐘）鍵設置小時和分鐘。



3. 在顯示正確的時間時，再按一次  鍵以啓動時鐘。
結果： 您不使用微波爐時便會顯示時間。

有問題或疑問時該怎麼辦

如果您碰到下面所列出的問題，請嘗試使用給出的解決方法。

- ◆ 以下現象是正常的。
 - 爐內結露
 - 門和外殼附近有霧
 - 門和外殼附近有燈光
 - 門和通風口有蒸氣飄出
- ◆ 按 \diamond 鍵後微波爐沒有開始工作。
 - 門是否關好？
- ◆ 根本未烹調食物
 - 是否已正確設置計時器 / 或按了 \diamond 鍵？
 - 門是否關好？
 - 電路是否過載並因此燒斷了保險絲或觸發了斷路器？
- ◆ 食物被烹調過度或未煮熟
 - 是否為食物的類型設置了合適的烹調時間？
 - 是否選擇了合適的功率強度？
- ◆ 爐內有火花和響起劈啪聲（電弧）
 - 是否使用了帶金屬邊的碟子？
 - 是否把叉子或其他金屬器具放在爐內？
 - 鋁箔是否離內壁太近？
- ◆ 微波爐對收音機或電視造成干擾
 - 微波爐工作時可能會對電視或收音機造成輕微的干擾。這是正常的。要解決此問題，讓微波爐遠離電視、收音機和天線。
 - 如果微波爐的微處理器偵測到干擾，則會重設顯示屏。要解決此問題，拔下電源插頭再插上。重設時間。
- ☒ 如以上指南還不能解決您的問題，請聯絡您當地的經銷商或三星售後服務中心。

烹調 / 翻熱

以下程序告訴您如何烹調或翻熱食物。請務必在離開微波爐前檢查烹調設置。

首先，把食物放在轉盤的中央，然後關上門。



1. 按 \triangle 鍵。

結果： 900 瓦（最大烹調功率）指示會顯示在顯示屏上；再按一次 \triangle 鍵選擇合適的功率強度，直到顯示相應的瓦特數。請參見下一頁上的功率強度表。



2. 按 10min、1min 和 10s 鍵設置烹調時間。



3. 按 \diamond 鍵。

結果： 微波爐燈亮起，轉盤開始旋轉。
(1) 烹調開始了，微波爐會在烹調結束時發出四聲蜂鳴聲。
(2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
(3) 再次顯示目前的時間。

☞ 微波爐內空時不要開啓機器。

☒ 必須將微波爐的電源線插入適當的牆上插座。轉盤必須在微波爐內放好。如果未使用最大的功率強度，則將水加熱至沸騰的時間會較長。

☒ 如果您希望在短時間內用最大功率（900 瓦）加熱食物，僅按 **+30s** 鍵一次或幾次（每按一次會烹調 30 秒）。微波爐馬上開始工作。

功率強度

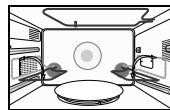
您可以選擇以下功率強度。

功率強度	輸出		
	MWO	頂部烤烤 (上加熱器)	強力燒烤 (上加熱器 + 下加熱器)
高	900 瓦		
次高	600 瓦		
中	450 瓦		
中下	300 瓦		
解凍 (**)	180 瓦		
低 / 保溫	100 瓦		
燒烤	-	900 瓦	1850 瓦
混合 I	300 瓦	900 瓦	1850 瓦
混合 II	450 瓦	900 瓦	1850 瓦
混合 III	600 瓦	900 瓦	1850 瓦

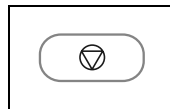
☒ 如果選擇了較高的功率強度，則必須減少烹調時間。如果選擇了較低的功率強度，則必須增加烹調時間。

停止烹調

您可以隨時停止烹調以檢查食物。



1. 臨時停止；
打開門。
結果：烹調停止。要繼續烹調，關上門並再按一次 ◊。
2. 完全停止；
按 ⊖ 鍵。
結果：烹調停止。
如想取消烹調設置，再按一次取消 (⊖) 鍵。



☞ 您可以在開始烹調前按取消 (⊖) 取消任何設置。

調整烹調時間

您可以按 **+30s** 鍵來增加烹調時間，每按一次增加 **30 秒**。



每按一次 **+30s** 鍵增加 30 秒。

☒ 如果選擇了 **Auto**（自動）模式，則無法在烹調時調整時間。

使用自動翻熱功能

使用自動翻熱功能時，烹調時間會自動設置。您可以根據需要按適當的自動翻熱鍵一或多次來調整食物的重量範圍。

首先，把食物放在轉盤的中央，然後關上門。



1. 根據需要按 **Auto** (碗) (自動) 鍵一或多次。



2. 按 碗 鍵選擇食物的份量。



3. 如有必要，按增加/減少 (◇) 鍵增加或減少烹調時間。



4. 按 ◇ 鍵
結果： 結束時：
(1) 微波爐發出四聲蜂鳴聲。
(2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲。(每分鐘響一聲)
(3) 再次顯示目前的時間。

☒ 只能使用微波安全的容器。

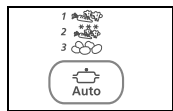
下表列出了3種自動翻熱程式、份量、放置時間和適當的建議。這些程式只適用於微波。

編號	食物	份量	放置時間	建議
1	即食餐飯 (冷藏的)	300-350 克 400-450 克	3 分鐘	放在一個瓷碟內，蓋好微波保鮮膜。此程式適合由三種食物組成的餐飯 (例如，醬爆肉、蔬菜，以及如土豆、米飯或面食之類的配菜)。
2	湯 / 燉品 (冷藏的)	300-350 毫升 400-450 毫升 500-550 毫升	3 分鐘	將湯或醬汁倒入一個深的瓷湯盤或碗中。在加熱和放置時蓋上蓋。在放置前後攪拌一下。
3	飲料 (室溫下的咖啡、牛奶、茶和水)	150 毫升 (1 杯) 300 毫升 (2 杯) 450 毫升 (3 杯) 600 毫升 (4 杯)	1-2 分鐘	將這些液體倒入瓷杯，不加蓋翻熱。如果是一個杯子則擺在中央，2 個杯子則互相對著擺放，3 或 4 個杯子則擺成圈。將杯子留在微波爐中放一會兒。在放置前後攪拌一下。取出杯子時請小心 (參見有關液體的安全指示)。

使用自動烹調功能


使用自動烹調功能時，烹調時間會自動設置。您可以根據需要按適當的自動烹調鍵一或多次來調整份量（或重量範圍）。

首先，把食物放在轉盤的中央，然後關上門。



1. 根據需要按 **Auto** (☰) (自動) 鍵一或多次。




2. 按  鍵選擇食物的份量。



3. 如有必要，按增加/減少 (⇄) 鍵增加或減少烹調時間。



4. 按  鍵




結果：

結束時：

- (1) 微波爐發出四聲蜂鳴聲。
- (2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲。(每分鐘響一聲)
- (3) 再次顯示目前的時間。

 只能使用微波安全的容器。

下表列出了3種自動烹調程式、份量、放置時間和適當的建議。這些程式只適用於微波。

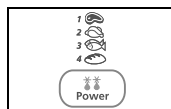
編號	食物	份量	放置時間	建議
1	 蔬菜	200-250 克 300-350 克 400-450 克 500-550 克	3 分鐘	將蔬菜洗淨並切成大小均等的塊後稱其重量。將它們放入有蓋的玻璃碗內。份量為 200-250 克時加入 30 毫升（2 大湯匙）水；份量為 300-450 克時加入 45 毫升（3 大湯匙）的水；份量為 500-550 克時加入 60 毫升（4 大湯匙）的水。烹調後攪拌一下。如果烹調的份量較大，則在烹調時攪拌一次。
2	 冷藏的蔬菜	200-250 克 300-350 克 400-450 克 500-550 克	4 分鐘	將冷藏的蔬菜 (-18°C) 稱重，然後將其放入大小適中的有蓋耐熱玻璃碗。份量為 200-350 克時加入 15 毫升（1 大湯匙）的水；份量為 400-550 克時加入 30 毫升（2 大湯匙）的水。烹調後和開始吃前攪拌一下。此程式適合於豌豆、甜玉米、椰菜、花椰菜和什錦蔬菜（如豌豆、胡蘿卜和花椰菜）。
3	 土豆	300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克	3 分鐘	將土豆削皮、洗淨並切成大小均等的塊後稱其重量。將它們放入有蓋的玻璃碗內。份量為 300-450 克時加入 45 毫升（3 大湯匙）的水；份量為 500-650 克時加入 60 毫升（4 大湯匙）的水。

使用強力解凍功能

使用強力解凍功能可以輕鬆地解凍肉類、家禽、魚或面包/蛋糕。解凍時間和功率強度會自動設置。您只需選擇程式和重量。

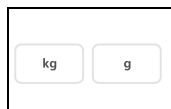
☒ 只能使用微波安全的碟子。

首先，把食物放在轉盤的中央，然後關上門。

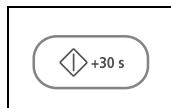


1. 按 **Power (⚡)** 鍵。

根據要解凍的食物類型，按一次或多次 **Power (⚡)** 鍵。有關詳情參見右表。



2. 按 **kg** 和 **g** 鍵選擇食物重量。



3. 按 **◀** 鍵。





結果：

- ◆ 解凍開始。
- ◆ 在解凍到一半時間時，微波爐會發出蜂鳴聲提醒您將食物翻轉。
- ◆ 再按一次 **◀** 以結束解凍。結束時：
 - (1) 微波爐發出四聲蜂鳴聲。
 - (2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
 - (3) 再次顯示目前的時間。

☒ 您也可以手動解凍食物。為此，選擇微波烹調/翻熱功能，並將功率強度設為 180 瓦。有關詳情，參見第 8 頁上的「烹調/翻熱」章節。

強力解凍功能

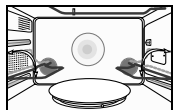
下表列出了各種強力解凍程式、份量、放置時間和適當的建議。解凍前拆除所有的包裝材料，將肉、家禽和魚放在瓷碟中。

編號	食物	份量	放置時間	建議
1	肉 	200-2000 克	20-90 分鐘	用鋁箔包住邊緣。微波爐發出蜂鳴聲時將肉翻轉。此程式適用於牛肉、羊肉、豬肉、肉排、排骨和肉餡。
2	家禽 	200-2000 克	20-90 分鐘	用鋁箔包住腿和翼尖。微波爐發出蜂鳴聲時將家禽翻轉。此程式適用於整隻雞和雞塊。
3	魚 	200-2000 克	20-80 分鐘	用鋁箔包住整條魚的尾部。微波爐發出蜂鳴聲時將魚翻轉。此程式適用於整條魚和魚片。
4	面包/ 蛋糕 	125- 1000 克	10-60 分鐘	將面包放在吸油紙上，並在微波爐發出蜂鳴聲時將其翻轉。將蛋糕放在瓷碟上，並且在微波爐發出蜂鳴聲時將其翻轉（如果可能）。（微波爐繼續工作；在您打開門時停止工作。）此程式適用於所有種類的面包、面包片或整隻面包，也適用於麵包卷和法式面包。將麵包卷折成圈狀。此程式適用於所有種類的酵母蛋糕、餅乾、芝士蛋糕和酥皮糕點。它不適用於鬆脆/硬殼糕點、水果和奶油蛋糕，以及澆有朱古力的蛋糕。

選擇下加熱器的加熱元件位置

進行強力燒烤時要使用加熱元件。加熱元件可以放在兩個位置：

- 水平位置（微波－強力燒烤－循環模式）
- 垂直位置（微波－頂部燒烤－循環模式）。只適用於上加熱器。



如將食物放在加熱器中並選擇強力燒烤或超級混合模式，下加熱器將自動設置在水平位置。

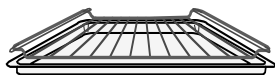


如想翻熱加熱器，在它發熱後先讓其冷卻。（最少 10 分鐘）

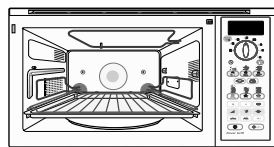
附件位置

同時使用金屬架和金屬盤時，不要將它們放在同一個方向。

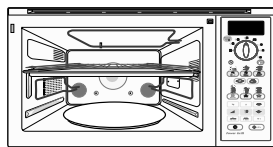
例如：如果金屬盤放在下半部，則不應將金屬架放在同一區域內。



(X)



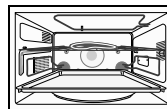
(X)



(X)

選擇附件

使用微波安全的容器；不要使用塑膠容器、塑膠碟、紙杯、毛巾等。



如想選擇混合烹調模式（燒烤和微波），則只能使用微波安全和不損壞微波爐的碟子。金屬餐具或器具可能會損壞微波爐。

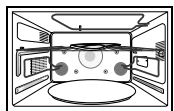


有關適用的餐具和器具之詳情，參見第 21 頁上的「餐具指南」。

CT

使用頂部燒烤

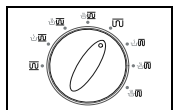
頂部燒烤讓您無需使用微波就能快速加熱和烤熟食物。為此，隨微波爐提供了一個燒烤架（金屬架）。




1. 打開門並將食物放在金屬架上。

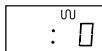


2. 按 **Power Grill**（強力燒烤）鍵。



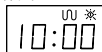
3. 旋轉燒烤模式旋鈕以選擇燒烤（）模式。


結果：顯示屏顯示：



4. 按 **10min**、**1min** 或 **10s** 鍵選擇烹調時間。
（最長燒烤時間為 60 分鐘。）


結果：顯示以下指示。





5. 按  鍵。

結果：微波爐燈亮起，轉盤開始旋轉。

- (1) 烹調開始了，微波爐會在烹調結束時發出四聲蜂鳴聲。
- (2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
- (3) 再次顯示目前的時間。


 由於微波爐內的碟子將會很燙，因此觸摸這些碟子時請務必使用微波爐手套。


 如果加熱器在燒烤時關閉並開啓，請勿擔心。
此方法的目的是防止微波爐過熱。

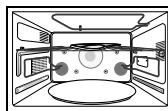
 在燒烤還剩 5 秒鐘結束時，您不能按 **+30s** 鍵來增加時間。

強力燒烤

強力燒烤讓您無需使用微波就能快速加熱和烤熟食物。為此，隨微波爐提供了一個燒烤架（金屬架）。

 如果選擇強力燒烤，兩個下加熱器將自動設置在水平位置。

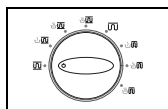
 在烹調過程結束前 5 秒，下加熱器將垂直移動。




1. 打開門並將食物放在金屬架上。

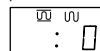


2. 按 **Power Grill**（強力燒烤）鍵。



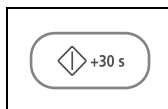
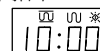
3. 旋轉燒烤模式旋鈕以選擇強力燒烤（）模式。


結果：顯示屏顯示：



4. 按 **10min**、**1min** 或 **10s** 鍵選擇烹調時間。
（最長燒烤時間為 60 分鐘。）


結果：顯示以下指示：




5. 按  鍵。

結果：微波爐燈亮起，轉盤開始旋轉。

- (1) 烹調開始了，微波爐會在烹調結束時發出四聲蜂鳴聲。
- (2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
- (3) 再次顯示目前的時間。

 由於微波爐內的碟子將會很燙，因此觸摸這些碟子時請務必使用微波爐手套。

 在燒烤還剩 5 秒鐘結束時，您不能按 **+30s** 鍵來增加時間。

微波－頂部燒烤－循環模式

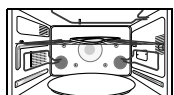
此模式交替使用微波和頂部燒烤功能，因此燒烤所產生的輻射熱量和微波一起烹調和烤熟食物。

此模式僅可在關好門時工作。本機型提供三種微波和頂部燒烤循環模式：

600 瓦頂部燒烤循環模式、450 瓦頂部燒烤循環模式和 300 瓦頂部燒烤循環模式。

☞ 請務必使用微波安全和不損壞微波爐的餐具。最好使用玻璃或陶瓷碟，皆因它們能讓微波均勻地穿透食物。

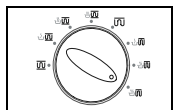
☞ 由於微波爐內的容器將會很燙，因此觸摸這些容器時請務必使用微波爐手套。



1. 將食物放在燒烤架上，並將燒烤架放在上層或下層。關上門。



2. 按 **Power Grill**（強力燒烤）鍵。



3. 旋轉燒烤模式旋鈕以選擇 **Mwo-** 燒烤循環 (300, 450, 600) 模式。

結果：顯示屏顯示：

	燒烤 -MWO (300 瓦)
	燒烤 -MWO (450 瓦)
	燒烤 -MWO (600 瓦)

結果：您無法設置燒烤溫度。



4. 按 **10min**、**1min** 或 **10s** 鍵設置烹調時間。最長烹調時間為 60 分鐘。



5. 按 **◀** 鍵。

結果：微波 - 頂部燒烤 - 循環烹調模式開始。結束時：

- (1) 微波爐發出四聲蜂鳴聲。
- (2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
- (3) 再次顯示目前的時間。

☒ 在燒烤還剩 5 秒鐘結束時，您不能按 **+30s** 鍵來增加時間。

☞ 由於微波爐內的碟子將會很燙，因此觸摸這些碟子時請務必使用微波爐手套。

微波－強力燒烤－循環模式

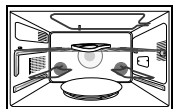
此模式交替使用微波和強力燒烤功能，因此燒烤所產生的輻射熱量和微波一起烹調和烤熟食物。此模式僅可在關好門時工作。由於食物放在燒烤架的上層，因此食物的上下兩面均受到烘烤。您無需翻轉食物。

本機型提供三種微波和強力燒烤循環模式：

600 瓦強力燒烤循環模式、**450 瓦**強力燒烤循環模式和 **300 瓦**強力燒烤循環模式。

☞ 請務必使用微波安全和不曾損壞微波爐的餐具。最好使用玻璃或陶瓷碟，皆因它們能讓微波均勻地穿透食物。

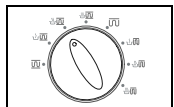
☞ 由於微波爐內的容器將會很燙，因此觸摸這些容器時請務必使用微波爐手套。



1. 將食物放在燒烤架上，並將燒烤架放在上層。關上門。





2. 按 **Power Grill**（強力燒烤）鍵。




3. 旋轉燒烤模式旋鈕以選擇 **Mwo-** 強力燒烤循環（**300**、**450**、**600**）模式。

結果： 顯示屏顯示：

 強力燒烤 -MWO（300 瓦）

 強力燒烤 -MWO（450 瓦）

 強力燒烤 -MWO（600 瓦）

結果： 您無法設置燒烤溫度。



4. 按 **10min**、**1min** 或 **10s** 鍵設置烹調時間。最長烹調時間為 60 分鐘。



5. 按 **+** 鍵。

結果：

微波 - 強力燒烤 - 循環烹調模式開始。結束時：

- (1) 微波爐發出四聲蜂鳴聲。
- (2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
- (3) 再次顯示目前的時間。

☒ 在燒烤還剩 5 秒鐘結束時，您不能按 **+30s** 鍵來增加時間。

☞ 由於微波爐內的碟子將會很燙，因此觸摸這些碟子時請務必使用微波爐手套。

使用強力燒烤自動烹調功能

使用強力燒烤自動烹調功能時，烹調時間會自動設置。您可以根據需要按適當的強力燒烤自動烹調鍵一或多次來調整份量。

☞ 請務必使用微波安全和不曾損壞微波爐的餐具。最好使用玻璃或陶瓷碟，皆因它們能讓微波均勻地穿透食物。


☞ 由於微波爐內的容器將會很燙，因此觸摸這些容器時請務必使用微波爐手套。

首先，將食物放在燒烤架上，並將燒烤架插入上層；然後關上門。




1. 根據食物的類型，按一次或幾次強力燒烤自動烹調鍵。有關詳情參見右表。有關數字將會顯示在顯示屏上。




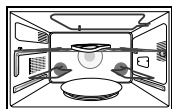
2. 按  鍵選擇食物的份量。



3. 如有必要，按增加/減少 () 鍵增加或減少烹調時間。







4. 按  鍵。
結果： 結束時：
(1) 微波爐發出四聲蜂鳴聲。
(2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
(3) 再次顯示目前的時間。





5. 下加熱器將自動設置在水平位置。

☒ 只能使用微波安全的容器。

下表列出了各種用於烤肉、燒烤家禽和烤魚的強力燒烤自動程式，以及份量、放置時間和適當的建議。肉排程式只用於強力燒烤。以下程式在執行時混合使用了微波和強力燒烤。



圖示	編號	食物	份量	放置時間	建議
	1	肉排	350-400 克 (2 塊) 450-500 克 (2-3 塊)	-	在牛排和羊排上抹上油和調味品。將它們並排放在方形燒烤架的中央。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。
	2	烤肉串	400 克 (2-4 串) 600 克 (4-6 串)	1-2 分鐘	在燒烤叉上串好新鮮的豬肉、牛肉或羊肉塊和幾葉蔬菜，並在肉塊上抹上調味品。（不要用醃肉塊。）將準備好的烤肉串並排在燒烤架上。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。
	1	雞塊	200-300 克 (1 塊) 400-500 克 (2 塊) 600-700 克 (3 塊)	2 分鐘	將雞塊抹上油、胡椒粉、鹽及辣椒粉。將它們放在燒烤架上擺成圓形，有皮的一面向上。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。
	2	雞胸肉	300 克 (1-2 塊) 400 克 (2 塊) 500 克 (2-3 塊)	-	先腌一下雞胸肉。將雞胸肉放在燒烤架上擺成圓形。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。此程式可用於雞胸肉塊和火雞胸肉塊。

使用強力燒烤自動烹調功能 (續)

圖示	編號	食物	份量	放置時間	建議
	1	烤魚	300 克 (1 條) 600 克 (2 條)	3-4 分鐘	在整條魚的表面抹上油和鹽。將香草和調味品塞入魚肚。如果是一條魚，則將其橫放在燒烤架的中央；如果是兩條魚，則將其頭尾相接並排橫放在燒烤架上。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。此程式適用於燒烤如鱒魚、鯉魚、鯛魚或鱸魚之類的整條魚。
	2	魚塊	200-300 克 (1 塊) 400-500 克 (2 塊)	3-4 分鐘	將魚塊並排放在燒烤架的中央。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。此程式適用於如鮭魚、鱈魚或玫瑰魚的魚塊。

使用強力燒烤自動翻熱功能

使用強力燒烤自動翻熱功能時，烹調時間會自動設置。您可以根據需要按適當的強力燒烤自動翻熱鍵一或多次來調整份量。

-  請務必使用微波安全和不損壞微波爐的餐具。最好使用玻璃或陶瓷碟，皆因它們能讓微波均勻地穿透食物。
-  由於微波爐內的容器將會很燙，因此觸摸這些容器時請務必使用微波爐手套。

首先，將食物放在燒烤架上，並將燒烤架放入上層；然後關上門。




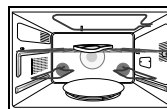
1. 按強力燒烤自動翻熱鍵，然後按幾次以選擇份量。有關詳情，請參見下頁的表格。



2. 如有必要，按增加/減少(±)鍵增加或減少烹調時間。



3. 按  鍵。
結果：
 - 結束時：
 - (1) 微波爐發出四聲蜂鳴聲。
 - (2) 結束提醒訊號將發出三聲蜂鳴聲（每分鐘響一聲）。
 - (3) 再次顯示目前的時間。





4. 下加熱器將自動設置在水平位置。

 只能使用微波安全的容器。

使用強力燒烤自動翻熱功能（續）

下表列出了用於夏威夷面包片和凍披薩的強力燒烤自動翻熱程式，以及份量、放置時間和適當的建議。


這些程式在執行時混合使用了微波和強力燒烤。



圖示	食物	份量	放置時間	建議
1 	夏威夷面包片	250-300 克 (2 片) 500-550 克 (4 片)	1-2 分鐘	拿 2 或 4 片面包，並在每片面包上放上火腿片、鳳梨和芝士。將準備好的芝士面包片並排放在方形燒烤架上，然後將燒烤架插入上層。
2 	凍披薩	300 克 400 克 500 克	-	將凍披薩放在方形燒烤架上，然後將燒烤架插入上層。

使用除臭功能

在烹調過有異味的食物後或爐內有很多煙時使用此功能。
首先清潔爐內。

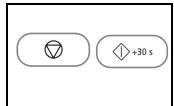


清潔後按除臭 () 鍵，您會聽到四聲蜂鳴聲。

-  除臭時間已指定為 5 分鐘。按 **+30s** 鍵後會增加 30 秒。
-  最長除臭時間為 15 分鐘。

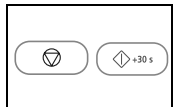
關閉蜂鳴器

您可以隨時關閉蜂鳴器。



1. 同時按下 ⏏ 和 ⏏ +30s 鍵。
結果： 您每次按鍵時微波爐不會發出蜂鳴聲。

OFF



2. 要恢復蜂鳴聲，再次同時按 ⏏ 和 ⏏ +30s 鍵。
結果： 操作微波爐時又會發出蜂鳴聲了。

On

您的微波爐的安全鎖

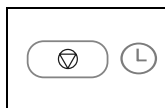
您的微波爐設有一個特殊的兒童安全程式，這樣微波爐就不會被兒童或不熟悉微波爐的人錯誤操作。

可以隨時鎖住微波爐。



1. 同時按下 ⏏ 和 L 鍵。
結果： 微波爐被鎖住（無法選擇任何功能）。

L



2. 要解除鎖定微波爐，再次同時按 ⏏ 和 L 鍵。
結果： 可以正常使用微波爐了。

使用 Easy Clean（易潔淨）鍵

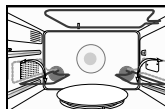
此功能會旋轉下加熱器，以便於您清潔內部。



僅在門打開時工作。



按 **Easy Clean**（易潔淨）鍵。
下加熱器旋轉至水平位置。
清潔之後：



按 **Easy Clean**（易潔淨）鍵或停止/取消 ⏏ 鍵。

餐具指南

在微波爐內烹調食物時，微波必須能夠穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。

因此，必須小心選擇餐具。如果餐具上已經標有微波安全字樣，您就不用擔心了。

下表中列出了各種餐具，並說明它們是否可在微波爐中使用以及如何使用（如果可以的話）。

餐具	微波安全	註解
鋁箔	✓ X	可使用少量來防止食物被過度烹調。如果鋁箔離微波爐壁太近或用量太多可能會產生電弧。
燒烤盤	✓	預加熱時不要超過八分鐘。
瓷器和陶器	✓	除非鑲有金屬邊，否則瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都適用。
一次性聚酯紙碟	✓	一些冷凍的食物使用此類包裝。
速食包裝		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用於加熱食物，但過熱時聚苯乙烯可能會熔化。
• 紙袋或報紙	X	可能會著火。
• 再生紙或有金屬邊的	X	可能會產生電弧。
玻璃器具		
• 微波爐和餐桌兩用器具	✓	除非鑲有金屬邊，否則可以使用。
• 純玻璃器具	✓	可用於加熱食物或液體，但在突然加熱時纖巧的玻璃器具可能會破裂。
• 玻璃罐	✓	必須拿掉蓋子。只適用於加熱。
金屬		
• 碟子	X	可能會產生電弧或著火。
• 冷凍袋扭扎帶	X	
紙		
• 碟、杯、餐巾紙和吸油紙	✓	適用於短時間烹調和加熱。也可吸收多餘的潮氣。
• 再生紙	X	可能會產生電弧。

塑膠

• 容器	✓	耐熱的熱塑性塑膠尤為適用。其他的一些塑膠在高溫時可能會變形或褪色。不要使用三聚氰胺。
• 保鮮膜	✓	可用於保持水份。不要接觸到食物。撕開保鮮膜時要小心，蒸氣會逸出。
• 冷凍袋	✓ X	僅可使用耐煮沸或不損壞微波爐的袋子。不能密封，如有必要，用叉子刺破。
• 蠟紙或防油紙	✓	可用於保持水份和防止飛濺。

- ✓：推薦
✓X：小心使用
X：不安全

微波

微波能量實際上會穿透食物，而被食物的水份、脂肪和糖份吸收。微波能促使食物中的分子快速移動。食物分子的快速移動會引起摩擦，因而產生熱量而將食物煮熟。

烹調

用於微波烹調的餐具：
為使效率最高，餐具必須允許微波能量穿過它。微波會被諸如不鏽鋼、鋁和銅之類的金屬反射，但是微波可以穿透陶瓷、玻璃、塑膠、紙和木材。因此，不能將食物放在金屬容器中進行烹調。

適用於微波烹調的食物：
有很多種食物適宜於使用微波進行烹調，包括新鮮或冷凍的蔬菜、水果、面食、米、谷物、豆、魚和肉。調味醬、奶凍、湯、蒸布丁、蜜餞和酸辣醬亦可在微波爐中烹調。一般上，微波烹調對於通常在鐵架上炮製的食物是理想的烹調方式。例如，融化牛油或朱古力（參見竅門、技巧和提示的章節）。

烹調時蓋好食物
烹調時蓋好食物非常重要，因為蒸發的水份會化為蒸氣升起，並對烹調過程產生作用。可以用不同的方法蓋好食物：例如用瓷碟、塑膠蓋或微波專用保鮮膜。

放置時間
烹調結束後，讓食物放置一段時間以讓其溫度降下來很重要。

冷凍蔬菜的烹調指南

使用合適的有蓋耐熱玻璃碗。加蓋烹調最短時間 \bar{n} 參見下表。可繼續烹調以達到您想要的結果。烹調時攪拌兩次，並在烹調後攪拌一次。烹調後加鹽、香草或牛油。放置時要加蓋。

食物	份量	功率	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
菠菜	150 克	600 瓦	5-6	2-3	加入 15 毫升 (1 大湯匙) 冷水。
椰菜	300 克	600 瓦	8-9	2-3	加入 30 毫升 (2 大湯匙) 冷水。
豌豆	300 克	600 瓦	7-8	2-3	加入 15 毫升 (1 大湯匙) 冷水。
青豆	300 克	600 瓦	7½-8½	2-3	加入 30 毫升 (2 大湯匙) 冷水。
什錦蔬菜 (胡蘿卜 / 豌豆 / 玉米)	300 克	600 瓦	7-8	2-3	加入 15 毫升 (1 大湯匙) 冷水。
什錦蔬菜 (中式)	300 克	600 瓦	7½-8½	2-3	加入 15 毫升 (1 大湯匙) 冷水。

米和面食的烹調指南

米：
使用有蓋的耐熱玻璃大碗 — 米在烹調過程中體積會膨脹一倍。加蓋烹調。
烹調結束後，放置前先攪一下，然後加鹽、香草和牛油。
注意：烹調結束後，米可能仍未吸乾所有水份。

面食：
使用耐熱的玻璃大碗。加入沸水、一把鹽並充分攪拌。去蓋烹調。烹調時和烹調後時不時攪一下。放置時加蓋，之後將水完全濾出。

食物	份量	功率	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
白米 (半熟)	250 克 375 克	900 瓦	15-16 17½-18½	5	加入 500 毫升冷水。 加入 750 毫升冷水。
糙米 (半熟)	250 克 375 克	900 瓦	20-21 22-23	5	加入 500 毫升冷水。 加入 750 毫升冷水。
雜米 (米 + 野米)	250 克	900 瓦	16-17	5	加入 500 毫升冷水。
雜谷 (米 + 谷)	250 克	900 瓦	17-18	5	加入 400 毫升冷水。
面食	250 克	900 瓦	10-11	5	加入 1000 毫升熱水。

烹調指南 (續)

新鮮蔬菜的烹調指南

使用合適的有蓋耐熱玻璃碗。每 250 克加入 30-45 毫升 (2-3 大湯匙) 冷水 (除非另外推薦加水量 - 參見下表)。加蓋烹調最短時間 - 參見下表。可繼續烹調以達到您想要的結果。烹調時和烹調後各攪拌一次。烹調後加鹽、香草或牛油。放置 3 分鐘時要加蓋。

提示： 將新鮮的蔬菜切成大小相仿的塊。切得越小就越快煮好。

所有新鮮蔬菜均必須用最大微波功率 (900 瓦) 進行烹調。

食物	份量	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
椰菜	250 克 500 克	4½-5 7-8	3	切成大小相仿的花球。將莖擺在中央。
球莖甘藍	250 克	6-6½	3	加入 60-75 毫升 (5-6 大湯匙) 冷水。
胡蘿卜	250 克	4½-5	3	將胡蘿卜切成大小相仿的片。
花椰菜	250 克 500 克	5-5½ 7½-8½	3	切成大小相仿的花球。將大的花球切成兩半。 將莖擺在中央。
小胡瓜	250 克	4-4½	3	將小胡瓜切片。 加入 30 毫升 (2 大湯匙) 水或一小塊牛油。 煮到剛好變軟。
茄子	250 克	3½-4	3	將茄子切成小片，然後淋上 1 湯匙檸檬汁。
韭蔥	250 克	4-4½	3	將韭蔥切成厚片。
蘑菇	125 克 250 克	1½-2 2½-3	3	準備整隻的小蘑菇或將蘑菇切片。 不要加水。淋上檸檬汁。 加鹽和胡椒粉調味。食用前將汁濾乾。

食物	份量	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
洋蔥	250 克	5-5½	3	將洋蔥切片或切半。僅加入 15 毫升 (1 大湯匙) 水。
辣椒	250 克	4½-5	3	將辣椒切成小片。
土豆	250 克 500 克	4-5 7-8	3	將削好的土豆稱重，然後將其切成大小相仿的兩半或四分之一大小。
蕪菁甘藍	250 克	5½-6	3	將蕪菁甘藍切成小片。

CT

翻熱

您的微波爐翻熱食物的時間僅為普通廚具所用時間的一小部分。使用下表中的功率強度和翻熱時間作為指引。表中的時間所考慮的是約在 +18 至 +20 風室溫下的液體，或者溫度約為 +5 至 +7°C 的兒童食物。

準備和加蓋

避免翻熱大件的食物，例如大塊的肉 — 在中間部位滾熱之前，整塊肉往往已烹調過度和變得乾硬。翻熱小塊的食物效果會好得多。

功率強度和攪拌

一些食物可以使用 900 瓦功率進行翻熱，而其他的應使用 600 瓦、450 瓦甚至 300 瓦進行翻熱。

查看下表以獲得指引。一般上，如果食物精美、份量大，或者很快就能熱好（例如碎的餡餅），則使用較低的功率強度進行翻熱效果會較好。

為獲得最佳效果，需充分攪拌食物或在翻熱時翻轉食物。如有可能，食用前再攪拌一次。

在加熱液體和嬰兒食物時需特別注意。為防止液體劇烈沸騰及可能造成的燙傷，請在加熱前、加熱時和加熱後進行攪拌。將它們留在微波爐中放置一段時間。建議您在液體中放入一隻塑膠匙或玻璃棒。避免過度加熱食物，否則會損壞食物。如果能估計烹調時間並在必要時增加額外的加熱時間就更好了。

加熱和放置時間

初次翻熱食物時，記下所用的時間很有幫助 — 可以供將來參考。

請務必確保要翻熱的食物裡外皆滾熱。

翻熱後讓食物晾一會兒 — 使溫度降下來。

翻熱後的推薦放置時間是 2-4 分鐘（除非表中另外推薦一個時間）。

在加熱液體和嬰兒食物時需特別注意。另請參見安全使用要點的章節。

翻熱液體

關閉微波爐後，務必讓液體至少放置 20 秒，以便使溫度降下來。如有必要，在加熱時進行攪拌，並務必在加熱後進行攪拌。為避免劇烈沸騰和可能的燙傷，您應將一隻塑膠匙或玻璃棒放入飲料中，在加熱前、加熱時和加熱後攪拌飲料。

翻熱嬰兒食物

嬰兒食物：

全部倒入一隻深的瓷碟。用塑膠蓋蓋好。翻熱後要充分攪拌！喂食前讓其放置 2-3 分鐘。再次攪拌並檢查溫度。推薦的喂食溫度：30-40°C 之間。

嬰兒牛奶：

將牛奶倒入消毒過的玻璃瓶。去蓋翻熱。給嬰兒奶瓶加熱時不要蓋奶嘴，否則可能會因過熱引起爆炸。放置前要充分搖勻，並在喂食前再次充分搖勻！在給嬰兒喂食物或牛奶前務必仔細檢查其溫度。推薦的喂食溫度：約 37°C。

注意：

嬰兒食物尤其要在喂食前仔細檢查，以免造成燙傷。

使用下表中的功率強度和時間作為翻熱指引。

烹調指南 (續)

翻熱嬰兒食物和牛奶

使用本表中的功率強度和時間作為翻熱指引。

食物	份量	功率	時間	放置時間 (分鐘)	說明
嬰兒食物 (蔬菜 + 肉)	190 克	600 瓦	30 秒	2-3	全部倒入一隻深的瓷碟。加蓋烹調。烹調後要攪拌。放置 2-3 分鐘。喂食前，充分攪拌並仔細檢查溫度。
嬰兒麥片粥 (谷 + 牛奶 + 水果)	190 克	600 瓦	20 秒	2-3	全部倒入一隻深的瓷碟。加蓋烹調。烹調後要攪拌。放置 2-3 分鐘。喂食前，充分攪拌並仔細檢查溫度。
嬰兒牛奶	100 毫升 200 毫升	300 瓦	30-40 秒 1 分鐘至 1 分鐘 10 秒	2-3	攪勻或搖勻，然後倒入消毒過的玻璃瓶。放在轉盤的中央。去蓋烹調。搖勻並至少放置 3 分鐘。喂食前，搖勻並仔細檢查溫度。

翻熱液體和食物

使用本表中的功率強度和時間作為翻熱指引。

食物	份量	功率	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
飲料 (咖啡、 茶和水)	150 毫升 (1 杯) 300 毫升 (2 杯) 450 毫升 (3 杯) 600 毫升 (4 杯)	900 瓦	1-1 ½ 2-2 ½ 3-3 ½ 3 ½-4	1-2	倒入杯中並去蓋翻熱： 如果是 1 杯，則放在中央， 2 杯則互相對著擺放，3 杯則擺成圈。將其留在微 波爐中放置並攪勻。
湯 (冷藏的)	350 克 450 克	900 瓦	3-3 ½ 3 ½-4	2-3	倒入一隻深的瓷碟或深的 瓷碗。 用塑膠蓋蓋好。 翻熱後要充分攪拌。食用 前再次攪拌。
燉品 (冷藏的)	350 克	600 瓦	4 ½ -5 ½	2-3	將燉品倒入一隻深的瓷 碟。 用塑膠蓋蓋好。 翻熱時不時攪拌，並在放 置和食用前再次攪拌。
拌有醬汁的 面食 (冷藏的)	350 克	600 瓦	3 ½ -4 ½	3	將面食 (例如面條或蛋 面) 放入一隻扁平的瓷 碟。用微波專用保鮮膜蓋 好。食用前進行攪拌。
拌有醬汁的 帶餡面食 (冷藏的)	350 克	600 瓦	4-5	3	將有餡的面食 (例如餛 飩和餃子) 放入一隻深的 瓷碟。用塑膠蓋蓋好。翻熱 時不時攪拌，並在放置和 食用前再次攪拌。
盒裝餐飯 (冷藏的)	350 克 450 克	600 瓦	4 ½-5 ½ 5 ½ -6 ½	3	將由 2-3 份冷藏食物組成 的餐飯盛在瓷碟上。 用微波專用保鮮膜蓋好。

CT

CT 解凍

微波是一種很好的食物解凍方法。微波能在很短的時間內將冷凍的食物慢慢解凍。如果有不速之客突然登門造訪，此時微波解凍功能就很有用。

冷凍的家禽在烹調前必須徹底解凍。請拿掉所有金屬線並取出所有包裝物，以便讓融解的液體流出來。

將要解凍的食物放在沒有蓋的碟子上。解凍到一半時將食物翻轉，並儘量倒出液體和取出殘留物。

不時檢查食物以確保其沒有變熱。

如果要解凍食物的較小和較薄的部位開始變熱，則可以在解凍時用細小的鋁箔條包住它們。

如果家禽的外表面開始變熱，則停止解凍，將其放置 20 分鐘再繼續進行。

將魚、肉和家禽放置一段時間以便完成解凍過程。完全解凍的放置時間會因要解凍的份量而異。請參見下表。

提示： 扁平食物的解凍效果比粗厚食物的好；小份量所需的解凍時間比大份量的少。請在冷凍和解凍食物時記住此提示。

有關如何解凍溫度約為 -18 至 -20 °C 之冷凍食物，請參見下表。

所有冷凍的食物均應用解凍功率強度（180 瓦）進行解凍。

食物	份量	時間 (分鐘)	放置時間 (分鐘)	說明
肉	碎牛肉	250 克 500 克	6-7 10-12	15-30 將肉放在一隻扁平的瓷碟上。 用鋁箔包住較薄的邊緣。
	豬排	250 克	7-8	
家禽	雞塊	500 克 (2 塊)	14-15	15-60 首先，將雞塊有皮的一面向下 (整隻雞則胸部向下) 放在一隻 扁平的瓷碟上。用鋁箔包住較薄 的部位 (如雞翼和尖位)。解凍 到一半時要翻轉！
	整隻雞	1200 克	30-34	
魚	魚塊	200 克	5-7	10-25 將冷凍的魚放在扁平瓷碟的中 央。 將較薄的部位安排在較厚的部位 下。 用鋁箔包住窄小的尖位。 解凍到一半時要翻轉！
	整條魚	400 克	11-13	
水果	漿果	300 克	6-7	5 - 10 將水果擺在一隻扁平的圓形玻璃 闊碟上。
面包	面包卷 (每條約 50 克)	2 片 4 片	1-1 ½ 2 ½-3	5 - 20 將面包卷折成圈狀，或者將面包 墊上吸油紙，水平擺在轉盤的中 央。 解凍到一半時要翻轉！
	面包片 / 三 明治	250 克	4-4 ½	
	德式面包 (小麥粉 + 黑麥粉)	500 克	7-9	

強力燒烤

上層燒烤加熱元件位於頂板的下面，而兩個可移動的下層加熱元件位於兩側，並固定在內腔的背面。這些元件在關好門時工作。使用強力燒烤模式時，兩側的加熱元件將自動移至水平位置。使用強力燒烤時，所有三個元件將一起發熱，對食物進行從上到下的燒烤。強力燒烤的優點是您無需翻轉食物（參見「強力燒烤指南」）。

用於燒烤的餐具：
需防火，亦可使用金屬餐具。不要使用任何類型的塑膠餐具，因為它可能會熔化。

適宜於燒烤的食物：
雞塊、排骨、香腸、肉排、碎牛肉、咸肉和腌豬肉片、薄魚片、三明治和夾有餡料的所有面包片。

重要提醒：

使用強力燒烤功能時，請確保兩側的燒烤加熱元件能夠移至水平位置。請記住，必須將食物放在燒烤架或金屬盤上，然後將燒烤架插入上層，介於上層加熱元件和下層兩個可移動加熱元件之間。

微波－強力燒烤－循環模式

此模式交替使用微波和強力燒烤功能，因此燒烤所產生的輻射熱量和微波一起烹調和烤熟食物。此模式僅可在關好門時工作。由於食物放在燒烤架的上層，因此食物的上下兩面均受到烘烤。您無需翻轉食物。本機型提供三種微波和強力燒烤循環模式：**600 瓦**強力燒烤循環模式、**450 瓦**強力燒烤循環模式和**300 瓦**強力燒烤循環模式。

重要提醒：

使用微波和強力燒烤循環模式時，請確保可移動的加熱元件可以自動移至水平位置。食物應放在燒烤架上（除非另有指示）。請參見強力燒烤指南表中的說明。

頂部燒烤

如只想燒烤食物的上面，則可以使用上加熱器而不使用下加熱器（參見頂部燒烤的燒烤指南）。
食物應放在燒烤架上，並可以插入上層或下層（除非另有指示）。

微波－頂部燒烤－循環模式

此模式交替使用微波和頂部燒烤功能，因此燒烤所產生的輻射熱量和微波一起烹調和烤熟食物。
此模式僅可在關好門時工作。本機型提供三種微波和頂部燒烤循環模式：**600 瓦**頂部燒烤循環模式、**450 瓦**頂部燒烤循環模式和**300 瓦**頂部燒烤循環模式。

重要提醒：

使用微波和頂部燒烤循環模式時，請確保兩側的加熱器垂直位於內腔的側邊。食物應放在燒烤架上，並可插入上層或下層（除非另有指示）。

用於微波和燒烤混合烹調的餐具：
請使用微波能穿透的餐具。餐具應防火。不要在燒烤－微波－循環模式中使用金屬餐具。不要使用任何類型的塑膠餐具，因為它可能會熔化。

適用於微波和燒烤混合烹調的食物：
適用於燒烤－微波－循環模式烹調的食物包括所有種類的需加熱和燒烤之已烹調食物（例如焙烤的面食），以及只需短時間燒烤其上面的食物。另外，強力燒烤模式可用於適宜將上下兩面烤至酥脆的食物（例如雞塊）。有關詳情參見燒烤表。

烹調指南 (續)

用於面包片、糕餅和蔬菜的強力燒烤指南

使用本表中的功率強度和時間作為燒烤指引。取出食物時請使用微波爐手套。不要在燒烤後直接觸摸高溫的加熱器，並在其移動時多加小心。

食物	份量	預加熱時間 (分鐘) 強力燒烤	功率	時間 (分鐘)	說明
面包片	4-6 片	-	只使用 強力燒 烤	5-7	將面包片並排放在燒烤架的中央。將燒烤架插入上層。
蕃茄 - 芝士 - 面包片	2 片 (250 克)	5	強力燒 烤-300 瓦 - 循 環模式	3-4	拿一片面包並放在上面放一片火腿、蕃茄和芝士。將面包片放在燒烤架上，並將其插入上層。
夏威夷 面包片	4 片 (500 克)	5	強力燒 烤-300 瓦 - 循 環模式	5½-6½	將夾有餡料（火腿、鳳梨、芝士片）的面包片並排放在燒烤架的中央。將燒烤架插入上層。烹調後放置 2 分鐘。
煎蛋	250 克	5	強力燒 烤-300 瓦 - 循 環模式	6-7	打 2 個蛋，將其與 2 大湯匙牛奶攪勻，然後加入調味品。倒入一隻塗有油的扁平耐熱玻璃碟上，並放些芝士在上面。將碟放在燒烤架上，並將燒烤架插入上層。
酥皮糕點 (水果餡)	300 克 (4 件)	-	只使用 強力燒 烤	5-7	在新鮮的酥皮糕點中塞入一些杏子之類的水果。將 4 件有餡的糕點並排放在烤盤紙上，再放在金屬盤上，然後將金屬盤插入上層。在糕點上抹上攪好的蛋液。
酥皮糕點 (魚肉餡)	500 克 (8 件)	-	只使用 強力燒 烤	6-8	將切碎的魚肉和調味品塞入新鮮的酥皮糕點中。將糕點放在烤盤紙上，再放在金屬盤的中央，然後將其插入上層。在糕點上抹上攪好的蛋液。
串燒蔬菜	200 克 (2 串)	3	只使用 強力燒 烤	8-10	將蔬菜（如小胡瓜、辣椒、蘑菇）切片串好。在蔬菜上抹上油和調味品，然後將每一串並排放在燒烤架上。將燒烤架插入上層。

食物	份量	預加熱時間 (分鐘) 強力燒烤	功率	時間 (分鐘)	說明
烤茄子	300 克	3	強力燒 烤	8-10	將 6-8 片茄子放在預熱好的金屬盤上。在表面澆上由切碎的蕃茄、酸奶、調味品和碎芝士組成的澆頭。將金屬盤插入上層。
烤土豆	500 克	3	強力燒 烤-600 瓦 - 循 環模式	9-11	將土豆（2-3 隻）放在燒烤架的中央。將燒烤架插入上層。
凍披薩	300-400 克	-	強力燒 烤-450 瓦 - 循 環模式	10-12	將披薩放在燒烤架上，並將其插入上層。

烹調指南 (續)

用於肉、家禽和魚的強力燒烤指南

使用本表中的功率強度和時間作為燒烤指引。取出食物時請使用微波爐手套。不要在燒烤後直接觸摸高溫的加熱器，並在其移動時多加小心。

新鮮食物	份量	預加熱時間 (分鐘) 強力燒烤	功率	時間 (分鐘)	說明
牛排 (中等程度)	300-400 克 (4 塊)	3	只使用 強力燒 烤	11-12	在牛排和羊排上抹上油和調味品。將它們並排放在燒烤架上，然後將燒烤架插入上層，將金屬盤插入下層。
烤肉串	600 克 (4-6 串)	3	300 瓦 + 強力 燒烤 只使用 強力燒 烤	第 1 階段 8-10 第 2 階段 3-5	在燒烤叉上串好新鮮的豬肉、牛肉或羊肉塊和幾葉蔬菜，並在肉塊上抹上調味品。不要用醋腌肉塊。將準備好的烤肉串並排放在燒烤架上。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。
串燒雞肉 「中式」	400 克 (4-5 串)	3	只使用 強力燒 烤	9-12	將新鮮的雞肉塊串在燒烤叉上，抹上醬油、淀粉、油和蒜粉。將準備好的烤肉串並排放在預熱好的金屬盤上，然後將金屬盤插入上層。
雞塊	400- 500 克	-	強力燒 烤-300 瓦-循 環模式	14-16	在雞塊上抹上油和調味品，然後將雞塊兩兩相對放在燒烤架的中央。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。放置 2-3 分鐘。
串燒碎肉卷	300 克 (2 串)	3	只使用 強力燒 烤	6-8	準備好碎肉卷，加上香草和調味品。將碎肉卷串在兩條木叉上，再放在預熱好的金屬盤上，然後將金屬盤插入上層。烤好後放置 1-2 分鐘。

新鮮食物	份量	預加熱時間 (分鐘) 強力燒烤	功率	時間 (分鐘)	說明
雞胸肉塊	400 克 (2 塊)	3	強力燒 烤-300 瓦-循 環模式 強力燒 烤	第 1 階段 10-12 第 2 階段 3-5	先腌一下雞胸肉塊或火雞胸肉塊，然後將它們並排放在燒烤架的中央。將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。
烤魚	600 克 (2 條)	3	強力燒 烤-300 瓦-循 環模式 只使用 強力燒 烤	第 1 階段 12-14 第 2 階段 3-5	在魚皮 (如鱒魚或鯛魚) 上抹上油和鹽。將香草和調味品塞入魚肚。將兩條魚頭尾相接並排放在燒烤架上，然後將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。烤好後放置 2-3 分鐘。
鮭魚片	400- 500 克 (2 片)	3	強力燒 烤-300 瓦-循 環模式	10-12	將魚片放在燒烤架的中央，然後將燒烤架插入上層，金屬盤則放在下層。烤好後放置 2-3 分鐘。

CT

頂部燒烤的燒烤指南

使用只限燒烤的功能進行**3分鐘**的頂部燒烤預加熱。
使用本表中的功率強度和時間作為燒烤指引。

食物	份量	功率	1. 第一面時間 (分鐘)	2. 第二面時間 (分鐘)	說明
烤蕃茄	200 克 (2 片)	頂部燒烤 -300 瓦 - 循環模式	4-6	---	將蕃茄切半，放一些芝士在表面。將蕃茄放在扁平的耐熱玻璃碟中，擺成圓形，然後將玻璃碟放在燒烤架上，再將燒烤架插入上層。放置 2-3 分鐘。
烤小雞	1200-1300 克	頂部燒烤 -450 瓦 - 循環模式	20-22	16-18	將小雞抹上油、胡椒粉、鹽及辣椒粉。先將小雞胸部向下放在燒烤架上，然後用金屬盤盛著燒烤架一起插入下層。
烤蘋果	4 個蘋果 (約 600 克)	頂部燒烤 -300 瓦 - 循環模式	9-11	---	將蘋果去核，然後填入葡萄乾。在上面放一些杏仁片，然後將蘋果放在一隻扁平的耐熱玻璃碟上。直接將碟放在轉盤上。烤好後放置 2-3 分鐘。
鮮面包皮 (冷藏的)	400 克	頂部燒烤 -600 瓦 - 循環模式	11-13	---	將鮮面包皮放入一隻耐熱玻璃小碟中，然後將碟子放在轉盤上。烤好後放置 2-3 分鐘。

特別提示

熔化牛油

將 50 克牛油放入一隻小而深的玻璃碟中，用塑膠蓋蓋好。
用 900 瓦加熱 30-40 秒，直到牛油熔化。

熔化朱古力

將 100 克朱古力放入一隻小而深的玻璃碟中，用 450 瓦加熱 3-5 分鐘，直到朱古力熔化。
熔化時攪拌一到兩次。取出時請使用微波爐手套！

熔化結晶的蜂蜜

將 20 克結晶蜂蜜放入一隻小而深的玻璃碟中，用 300 瓦加熱 20-30 秒，直到蜂蜜熔化。

熔化骨膠

將乾的骨膠皮 (10 克) 浸在冷水中 5 分鐘。
將瀝乾水的骨膠放入一隻耐熱玻璃小碟中。
用 300 瓦加熱 1 分鐘。
熔化後攪拌一下。

烹調糖漿 / 酥皮 (對於蛋糕和法式蛋糕)

將即食糖漿 (約 14 克) 與 40 克食糖及 250 毫升冷水混合在一起。
然後，將它們倒入一隻耐熱玻璃碗中，用 900 瓦的功率去蓋烹調 3½ 至 4½ 分鐘，直到糖漿 / 酥皮呈透明狀。烹調時攪拌兩次。

烹調果醬

將 600 克水果 (例如各式漿果) 放入一隻大小適中的有蓋耐熱玻璃碗中。加入 300 克果醬用糖，然後充分攪拌。
用 900 瓦加蓋烹調 10-12 分鐘，並在烹調時攪拌幾次。全部倒入帶有扭旋蓋的小果醬瓶，加蓋放置 5 分鐘。

烹調布丁

根據生產廠商的說明，將布丁粉與食糖及牛奶 (500 毫升) 混合在一起，然後充分攪拌。使用大小適中的有蓋耐熱玻璃碗。用 900 瓦加蓋烹調 6½ 至 7½ 分鐘。
烹調時攪拌幾次。

烘烤杏仁片

將 30 克杏仁片均勻地擺放在一隻中等大小的瓷碟上。
用 600 瓦烘烤 3½ 至 4½ 分鐘，烘烤時翻動幾次。
讓杏仁片在微波爐中放置 2-3 分鐘。取出時請使用微波爐手套。

清潔您的微波爐

微波爐的以下部位需要經常清潔，以防油脂和食物殘渣積聚：

- 內外表面
- 門和門的密封條
- 轉盤和轉盤支撐

✎ 務必確保門的密封條清潔，並且門可以完全關緊。

1. 用軟布和熱的肥皂水擦淨外表面，然後用清水擦淨並晾乾。
2. 用蘸有肥皂水的布擦淨內表面或轉盤支撐上的污點和污跡，然後用清水擦淨並晾乾。
3. 要軟化已變硬的食物殘渣和去除異味，在轉盤上放一杯稀釋的檸檬汁，用最大功率加熱十分鐘。
4. 在需要時清洗能放入洗碗機清洗的碟子。

- ☒ 不要把水濺到通風孔內。不要使用任何研磨劑或化學溶劑。清潔門的密封條時要特別注意，確保沒有異物：
 - 積聚
 - 阻止門正確關閉
- ☒ 每次使用完微波爐後，即刻使用溫和的清潔劑清潔其內腔，但在清潔前要讓微波爐冷卻下來，以免受到傷害。
- ☒ 烹調範圍、燒烤架和微波爐的說明會指出不得使用蒸氣清潔器。

儲藏和修理您的微波爐

儲藏微波爐和將其送去維修時應注意以下幾點。

如果門和門的密封條損壞，不得使用微波爐：

- 門鉸鏈損壞
- 密封條老化
- 微波爐的外殼變形或彎曲

只有合格的微波爐維修人員才能維修微波爐。

✎ 不要打開微波爐的外殼。如果微波爐因故障需要維修，或者您不清楚它發生什麼問題：

- 從牆上插座拔下其電源插頭
- 聯絡最近的售後服務中心

☒ 如果需要暫時儲藏微波爐，請選擇乾燥、無塵的地方。
原因：灰塵和潮氣可能會損壞微波爐的工作部件。

☒ 本微波爐不適用於商業用途。

技術指標

三星一直都在致力於改進其產品的品質。設計指標及其用戶說明如有更改恕不另行通知。

型號	PG113UC
電源	230V ~ 50 Hz
耗電量	
最大功率	1850 瓦
微波	1400 瓦
頂部燒烤	900 瓦
強力燒烤	1850 瓦
輸出功率	100 瓦 /900 瓦 (IEC-705)
工作頻率	2450 MHz
磁控管	OM75P(31)
冷卻方式	冷卻風扇電機
尺寸 (寬 x 高 x 厚)	
外部	529 x 350 x 481 公釐
爐內腔	344 x 240 x 345 公釐
容積	30 升
重量	
淨重	約 21 公斤

註



—
•
—
•
—
•
—



SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

PG113UC




Quick Look-up Guide	2
Oven	3
Accessories	3
Control Panel	4
Using this Instruction Booklet	4
Safety Precautions	5
Installing Your Microwave oven	7
Setting the Time	7
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem	8
Cooking / Reheating	8
Power Levels	9
Stopping the Cooking	9
Adjusting the Cooking Time	9
Using the Auto Reheat Feature	10
Using the Auto Cook Feature	11
Using the Power Defrost Feature	12
Power Defrost Feature	12
Choosing the Heating Element Position of Lower Heater	13
Accessory positions	13
Choosing the Accessories	13
Using the Top Grill	14
Power Grilling	14
Microwave- Top Grill- Cycle-Mode	15
Microwave-Power Grill-Cycle-Mode	16
Using the Power Grill Auto Cook Features	17
Using the Power Grill Auto Reheat Features	18
Using the Deodorization Feature	19
Switching the Beeper Off	20
Safety-Locking Your Microwave Oven	20
Using the Easy Clean button	20
Cookware Guide	21
Cooking Guide	22
Cleaning Your Microwave Oven	31
Storing and Repairing Your Microwave Oven	31
Technical Specifications	32

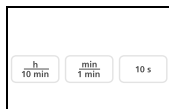
Quick Look-up Guide

GB

If you want to cook some food




1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the () button once or more times.




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



3. Press the  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 **Power** () button once or more times according to the type of food to be defrosted.



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



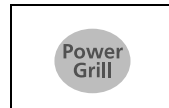
3. Press the  button.

If you want to add an extra minute

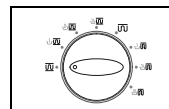



- Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to power grill some food



1. Place the food on the rack in the oven.
Press the **Power Grill** button.



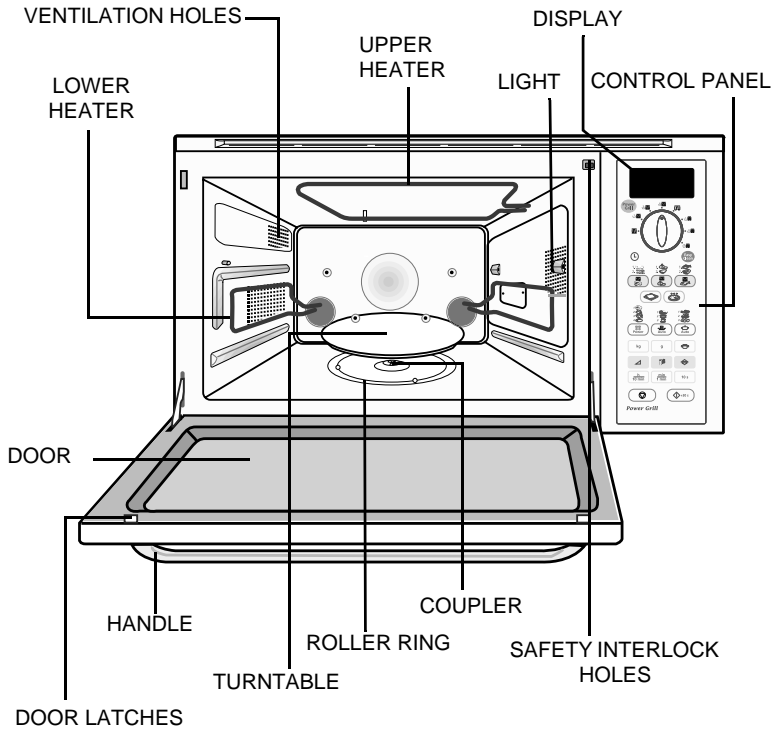
2. Select the **Power Grill** () mode by turning the **Grill Mode Knob**.



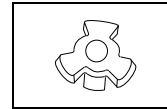
3. Select the grilling time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** button.



4. Press the  button.

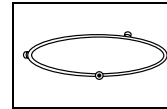


Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



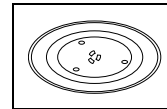
- 1. Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose The coupler rotates the turntable.



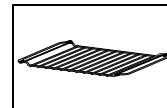
- 2. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose The roller ring supports the turntable.



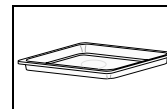
- 3. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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



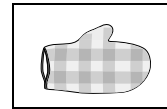
- 4. Metal rack**

Purpose The metal rack can be used in grill and combination and power grill cooking.



- 5. Metal tray**

Purpose The Metal tray is used to brown food better in the grill Combination Cooking Mode and keep pastry and pizza dough crisp

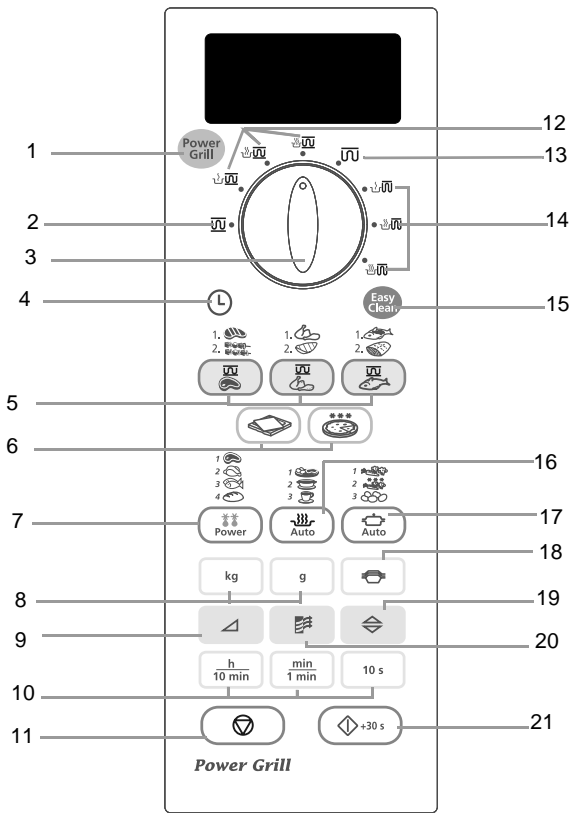


- 6. Heat-resistant gloves**

Purpose Use the safety gloves when taking out metal rack or turntable or dishes from the oven after cooking.



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



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. GRILL SETTING | 11. STOP/CANCEL BUTTON |
| 2. POWER GRILL MODE | 12. MICRO WAVE - POWER GRILL - CYCLE - MODE |
| 3. GRILL MODE KNOB | 13. TOP GRILL COMBI MODE |
| 4. CLOCK SETTING BUTTON | 14. MICRO WAVE - TOP GRILL - CYCLE - MODE |
| 5. POWER GRILL AUTO COOK SELECTION | 15. EASY CLEAN BUTTON |
| 6. POWER GRILL AUTO REHEAT SELECTION | 16. AUTO REHEAT |
| 7. POWER DEFROST FEATURE SELECTION | 17. AUTO COOK |
| 8. WEIGHT SELECTION | 18. SERVING SIZE |
| 9. MICROWAVE POWER LEVEL MODE SETTING | 19. MORE/LESS BUTTON |
| 10. TIME SETTING | 20. DEODORIZATION BUTTON |
| | 21. START BUTTON |

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 four basic cooking operations:

- Cooking food
- Defrosting food
- Power grilling 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 three different symbols.

- | | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Important | Note | Caution |

Using this Instruction Booklet (continued)

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

- (a) 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.
- (b) 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.
- (c) 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
- (d) 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.

1. **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.
2. **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.
3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **DO NOT** touch 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.

Safety Precautions (continued)

- GB
7. 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
 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

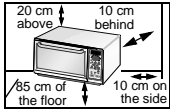
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

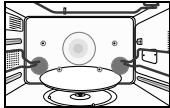
Young children or infirm persons should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

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, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven and 85 cm (33 inches) of the floor.
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 the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- * **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.

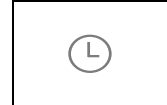
Setting the Time


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:

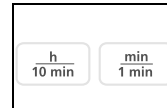
- **When you first install your microwave oven**
- **After a power failure**



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  button...
24-hour notation Once
12-hour notation Twice



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





3. When the right time is displayed, press the  button again to start the clock.
Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

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  button.
 - Is the door completely closed?

- ◆ The food is not cooked at all
 - Have you set the timer correctly and/or pressed the  button?
 - Is the door closed?
 - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- ◆ The food is either overcooked or undercooked
 - 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.

- ☒ 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 center of the turntable. Then, close the door.



1. Press the  button.

Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the  button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

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



3. Press the  button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
(1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
(2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
(3) The current time is displayed again.



Never switch the microwave oven on when it is empty.



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.



If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

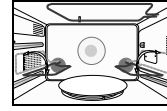
You can choose among the power levels below.

Power Level	Output		
	MWO	TOP GRILL (Upper Heater)	POWER GRILL (Upper + Lower Heater)
HIGH	900 W		
MEDIUM HIGH	600 W		
MEDIUM	450 W		
MEDIUM LOW	300 W		
DEFROST(**)	180 W		
LOW/KEEP WARM	100 W		
GRILL	-	900 W	1850 W
COMBI I	300 W	900 W	1850 W
COMBI II	450 W	900 W	1850 W
COMBI III	600 W	900 W	1850 W

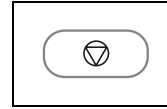
- ✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

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



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



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



You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Cancel**(ⓧ).

Adjusting the Cooking Time

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.




You can not adjust the time during cooking when Auto modes are selected.

Using the Auto Reheat Feature

With the Auto Reheat feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the pressing the weight range of serving by appropriate Auto Reheat button the required number of times.

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




1. Press the **Auto**() button which you want the required number of times.




2. Select the serving size by pressing  button



3. Increase or decrease the cooking time, if necessary, by pressing the **MORE/LESS**() button.






4. Press  button
Result : 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.

 Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents 3 Auto Reheat Programmes and the quantities, standing times and appropriate recommendations.

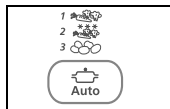
These programmes are running with microwave only.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	 Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min	Put on a ceramic plate and cover 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).
2	 Soup/Stew (chilled)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 min	Pour the soup or sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3	 Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 min	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the center, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

Using the Auto Cook Feature

With the Auto Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the pressing the serving size (or weight range of serving) by appropriate Auto Cook button the required number of times.

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



1. Press the **Auto** (👉) button which you want the required number of times.



2. Select the serving size by pressing 🍲 button



3. Increase or decrease the cooking time, if necessary, by pressing the **MORE/LESS** (⬅️) button.






4. Press ⬅️ button
Result : 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.

☒ Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents 3 Auto Cook Programmes and the quantities, standing times and appropriate recommendations.

These programmes are running with microwave only.

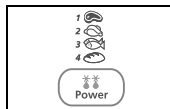
Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	 Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60 ml (4 tablespoons) for 500-550 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2	 Frozen Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	4 mins	Weigh the frozen vegetables (-18°C) and put them in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. When cooking 200-350 g add 15 ml (1 tablespoon) water for 400-550 g add 30 ml (2 tablespoons). Stir after cooking and before serving. This programme is suitable for peas, sweet corn, broccoli, cauliflower and mixed vegetables such as peas, carrots and cauliflower.
3	 Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for cooking 500-650g.

Using the Power Defrost Feature

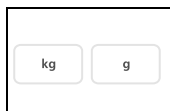
With the Power Defrost feature you can easily defrost meat, poultry, fish or Bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

☒ Use only dishes that are microwave-safe.

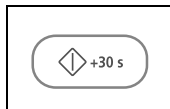
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door..



1. Press the **Power** (☛) button.
Press the **Power** (☛) button one or more times according to the number of type of food to be defrosted. Refer to the table for further details.



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **g** button.



3. Press button.
Result :
 - ◆ Defrosting begins.
 - ◆ The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
 - ◆ Press again to finish defrosting. 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.

☒ 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 8 for further details.

Power Defrost Feature

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

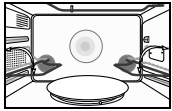
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	Meat 	200-2000g	20-90min	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry 	200-2000g	20-90min	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish 	200-2000g	20-80min	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/ cake 	125- 1000g	10-60min	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Choosing the Heating Element Position of Lower Heater

The heating element is used when Power grilling. It can be placed in one of two positions:

- **Horizontal position for Power grilling, or Micro wave - Power Grill - Cycle - mode cooking**
- **Vertical position for microwave cooking, grilling or Micro wave - Top Grill - Cycle - mode + grill cooking. With upper heater only.**



If you place food in the heater and select Power Grill or Micro wave - Power Grill - Cycle - mode, the lower heater will be set in the horizontal position automatically.

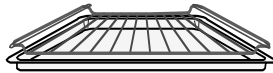


If you want to reheat the heater, cool down it first after it is heated. (Minimum 10 minutes)

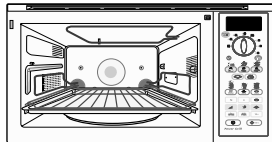
Accessory positions

When using the rack and the metal tray at the same time, do not position them in one direction.

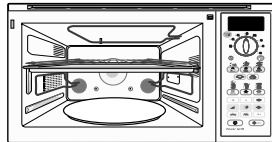
i.g.) If the metal tray is placed in the lower part, the rack should not be placed in the same area.



(X)



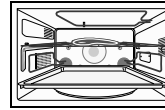
(X)



(X)

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



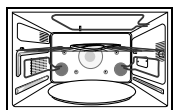
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 21.

Using the Top Grill

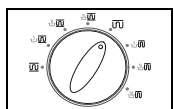
GB The top grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack (metal rack) is supplied with your microwave oven.



1. Open the door and place the food on the metal rack.

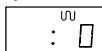


2. Press the **Power Grill** button.



3. Select the **Grill** (UU) mode by turning the **Grill Mode Knob**.

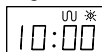
Result : The display show :



4. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.

(The maximum grilling time is 60 minutes.)

Result : The following indication displayed.



5. Press the \diamond button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- (1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- (2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- (3) The current time is displayed again.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Do not worry if The heater turns off and on during grilling. This system is designed to prevent overheating oven.

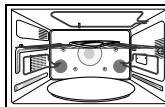
When 5 seconds remains, you can't **+30s** button to add time.

Power Grilling

The power grill enables you to heat and brown food very quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack (metal rack) is supplied with your microwave oven.

If you select Power Grill, two lower heaters will be set in the horizontal position automatically.

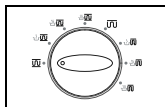
The lower heater will move vertically 5 seconds before the cooking process ends.



1. Open the door and place the food on the metal rack.

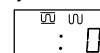


2. Press the **Power Grill** button.



3. Select the **Power Grill** (UUU) Mode by turning the **Grill Mode Knob**.

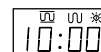
Result : The display show :



4. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.

(The maximum grilling time is 60 minutes.)

Result : The following indication is displayed:



5. Press the \diamond button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- (1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- (2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- (3) The current time is displayed again.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.


When 5 seconds remains, you can't **+30s** button to add time.


Microwave- Top Grill- Cycle-Mode

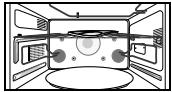
This mode uses microwave and top grill function alternately, so that the radiant heat that is coming from the grill and the microwaves are cooking and browning the food.

It operates only while the door is closed. Three cycle modes with microwaves and Top Grill are available with this model:

600W-Top Grill-Cycle-Mode, 450W-Top Grill-Cycle-Mode and 300W-Top Grill-Cycle-Mode.

 **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

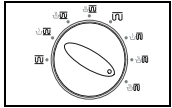
 **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Place the food on the rack and the rack in the high stage or low stage. Close the door.





2. Press the **Power Grill** button.




3. Select the **Mwo-Top Grill Cycle** (微波, 上火, 微波) Mode by turning the **Grill Mode Knob**.

Result: The display show:

 Grill-MWO (300W)

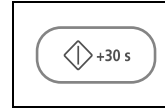
 Grill-MWO (450W)


 Grill-MWO (600W)

Result: You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the  button.

Result: Microwave-Top Grill -Cycle cooking starts. 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.



When 5 seconds remains, you can't **+30s** button to add time.




Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.


Microwave-Power Grill-Cycle-Mode

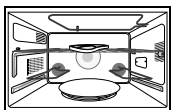
This mode uses microwave and power function alternately, so that the radiant heat that is coming from the grill and the microwaves are cooking and browning the food. It operates only while the door is closed. Due to the food is placed on high stage on rack, the food browns on top side and bottom side. You do not need to turnover the food.

Three cycle modes with microwaves and Power Grill are available with this model:

600W-Power Grill-Cycle-Mode, 450W-Power Grill-Cycle-Mode and 300W-Power Grill-Cycle-Mode.

 **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

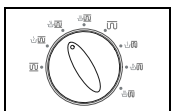
 **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Place the food on the rack and the rack in the high stage. Close the door.





2. Press the **Power Grill** button.



3. Select the **Mwo- Power Grill Cycle** (MWO, MW, MW) Mode by turning the **Grill Mode Knob**.

Result: The display show :

 Power Grill-MWO (300W)

 Power Grill-MWO (450W)

 Power Grill-MWO (600W)

Result: You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the  button.

Result: Microwave-PowerGrill-Cycle cooking starts. 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.




When 5 seconds remains, you can't **+30s** button to add time.




Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

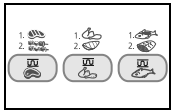
Using the Power Grill Auto Cook Features

With the power grill auto cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the serving size pressing the appropriate power grill auto cook button the required number of times.

 **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.


 **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

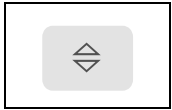
First, place the food on the rack and insert rack in the high stage. Then, close the door.




1. Press the **Power Grill Auto Cook** button one or more times according to number of type of food. Refer to the table for further details. The number will be shown in display.




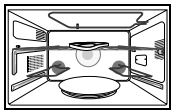
2. Select the food serving size by pressing  button.




3. Increase or decrease the cooking time, if necessary, by pressing the **MORE/LESS** () button.







4. Press  button.
Result : When it has finished.
(1) The oven beeps four times.
(2) he end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
(3) The current time is displayed again.





5. The lower heaters will be set in the horizontal position automatically.

 Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the various Power Grill Auto Programmes for Roast Meat, Roast Poultry and Roast Fish and the quantities, standing times and appropriate recommendations. The steaks programme is running with Power Grill only. The following programmes are running with a combination of microwaves and power grill.



Icon	Code	Food	Serving Size	Standin g Time	Recommendations
	1	Steaks	350-400 g (2 pcs) 450-500 g (2-3 pcs)	-	Brush the beef steaks or lamb steaks with oil and spices. Put them in side by side in the centre of the square rack. Insert rack in high stage, metal tray on low stage.
	2	Kebab Spits/ Shashilik Spits	400 g (2-4 spits) 600 g (4-6 spits)	1-2 min.	Prepare fresh meat cubes of pork, beef or lamb with pieces of vegetables on skewer and spice it. (Do not marinate meat in vinegar.) Put the ready prepared kebab spits side by side on the rack. Insert rack in high stage, metal tray on low stage.
	1	Chicken Pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	2 min	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the rack with the skin-side up. Insert rack in high stage, metal tray on low stage.
	2	Chicken Breast	300 g (1-2 pcs) 400 g (2 pcs) 500 g (2-3 pcs)	-	Marinate chicken breast. Put breasts in a circle on the rack. Insert rack in high stage, metal tray on low stage. This programme can be used for chicken breast fillets as well as turkey breast fillets.

Using the Power Grill Auto Cook Features (continued)

Icon	Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	1	Roast Fish	300 g (1pc) 600 g (2pcs)	3-4 min.	Brush skin of whole fish with oil and salt. Add herbs and spices inside fish. Put one fish widthways in the center on rack, put two fishes widthways side by side, head to tail on the rack. Insert rack in high stage, metal tray on low stage. This programme is suitable for whole fish like trout, carp, dorade or zander.
	2	Fish Fillets	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs)	3-4 min.	Put fish fillets side by side in the center of rack. Insert rack in high stage, metal tray on low stage. This programme is suitable for fish fillets like salmon, pollack or rose-fish fillets.

Using the Power Grill Auto Reheat Features

With the power grill auto reheat features, the cooking time is set automatically. You can adjust the serving size/portion pressing the appropriate power grill auto reheat button the required number of times.


-  **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
-  **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

First, place the food on the rack and put the rack in the high stage. Then, close the door.




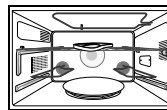
1. Press the **Power Grill Auto Reheat** button and select serving size by pushing several time. Refer to the table on the next page for further details.



2. Increase or decrease the cooking time, if necessary, by pressing the **MORE/LESS**() button.



3. Press  button.
Result : When it has finished.
(1) The oven beeps four times.
(2) he end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
(3) The current time is displayed again.
4. The lower heater will be set in the horizontal position automatically.





-  Use only recipients that are microwave-safe.

Using the Power Grill Auto Reheat Features (continued)

The following table presents the Power Grill Auto Programmes for Toast Hawaii and Frozen Pizza and the quantities, standing times and appropriate recommendations.

These programmes are running with a combination of microwaves and power grill.


Icon	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1 	Toast Hawaii	250-300 g (2 pcs) 500-550 g (4 pcs)	1-2 min.	Take 2 or 4 slices of toast and put e.g. slice of ham, pineapple and cheese on top of each toast slice. Put the prepared cheese toasts side by side on the square rack and insert rack in high stage.
2 	Frozen Pizza	300 g 400 g 500 g	-	Put the frozen pizza on the square rack and insert it in high stage.



Using the Deodorization Feature

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.

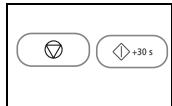




Press the **Deodorization** () button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

-  The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.
-  The maximum deodorization time is 15 minutes.

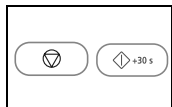
Switching the Beeper Off



You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the  and  buttons at the same time.
Result : The oven will not beep each time you press a button.

OFF



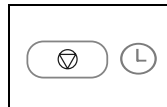
2. To switch the beeper back on, press the  and  buttons again at the same time.
Result : The oven operates with the beeper on again.



On

Safety-Locking Your Microwave Oven

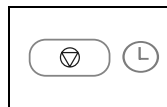
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



The oven can be locked at any time.



1. Press the  and  buttons at the same time.
Result : The oven is locked (no functions can be selected).


L



2. To unlock the oven, press the  and  buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

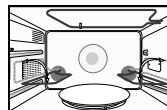
Using the Easy Clean button


The function rotates the Lower Heaters for Convenient inside cleaning.

 **Operates only when door is opened.**



Press the **Easy Clean** button.
lower Heaters rotate into a horizontal position.
After cleaning.



Press **Easy Clean** button or **stop/cancel**  button.

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.

- ✓ :Recommended
- ✓X :Use Caution
- X :Unsafe

Cooking Guide

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.

Food 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, standing time for the food 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	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Green Beans	300g	600W	7½-8½	2-3	2-3 Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide (continued)

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Onions	250g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GB

Cooking Guide (continued)

GB

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 900 W power while others should be reheated using 600 W, 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 plastic 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 Baby Food and Milk

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

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	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	600W	20sec.	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 200ml	300W	30-40sec. 1 min. to 1min.10sec.	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 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

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
Drinks (coffee, tea. and water)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3 cups) 600ml (4 cups)	900W	1-1 ½ 2-2 ½ 3-3 ½ 3 ½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	350g 450g	900W	3-3 ½ 3 ½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4 ½ -5 ½	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	600W	3 ½ -4 ½	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	600W	4-5	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	600W	4 ½-5 ½ 5 ½-6 ½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

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	250g	6-7	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	500g	10-12		
Pork steaks	250g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	30-34		
Fish				
Fish fillets	200g	5-7	10-25	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!
Whole fish	400g	11-13		
Fruits				
Berries	300g	6-7	5 - 10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1 ½ 2 ½-3	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4-4 ½		
German bread (wheat+ rye flour)	500g	7-9		

POWER GRILL

The upper grill-heating element is located underneath the ceiling and two lower movable heating-elements are located at the sides, while fixed at the back of cavity. They operate while the door is closed. When using power grill modes the two side heating-elements will move in horizontal position automatically. When using power grill all three elements will heat up and the food will be browned from top-side and bottom-side. The advantage of power grill is that you do not have to turnover the food (see Power Grill Guide).

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chicken pieces, chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the power grill function is used, make sure that the side-grill-heating elements are able to move in horizontal position. Please remember that food must be placed on the rack or tray, insert it on the high stage, between the upper heating-element and the two movable heating-elements below.

MICROWAVE-POWERGRILL-CYCLE-MODE

This mode uses microwave and power function alternately, so that the radiant heat that is coming from the grill and the microwaves are cooking and browning the food. It operates only while the door is closed. Due to the food is placed on high stage on rack, the food browns on top side and bottom side. You do not need to turnover the food. Three cycle modes with microwaves and Power Grill are available with this model: 600W-Power Grill-Cycle-Mode, 450W-Power Grill-Cycle-Mode and 300W-Power Grill-Cycle-Mode.

Important remark:

Whenever the cycle modes with microwave and Power Grill are used, make sure that the movable heating-elements can move in horizontal position automatically. The food should be placed on the rack, unless another instruction is recommended.

Please refer to the instructions in the Power Grill Guide charts.

TOP GRILL

The upper heater can be used without lower heaters if you want to brown only top side of food (see Grill Guide for Top Grill).

The food should be placed on the rack and can be inserted on the high stage or low stage, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE-TOP GRILL-CYCLE-MODE

This mode uses microwave and top grill function alternately, so that the radiant heat that is coming from the grill and the microwaves are cooking and browning the food.

- It operates only while the door is closed. Three cycle modes with microwaves and Top Grill are available with this model: 600W-Top Grill-Cycle-Mode, 450W-Top Grill-Cycle-Mode and 300W-Top Grill-Cycle-Mode.

Important remark:

Whenever the cycle modes with microwave and top grill are used, make sure that the side heaters are placed at the side of cavity in vertical position. The food should be placed on the rack, inserted on high or low stage, unless another instruction is recommended.

Cookware for cooking with microwave and grill:

- Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with grill-microwave-cycle modes. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave and grill:

Food suitable for grill-microwave-cycle-mode cooking include all kinds of cooked food which need heating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, the power grill modes can be used for food portions that benefit from a browned and crispy top side and bottom side (e.g. chicken pieces). Please refer to the grill charts for further details.

Cooking Guide (continued)

Power Grill Guide for toasts, pastries and vegetables

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves while taking food out.

Do not touch the hot heaters directly after grilling, keep care while they are moving.

Food	Portion	Preheating Time(min.) Power Grill	Power	Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4-6 pcs	-	Power Grill only	5-7	Put toast slices side by side in the middle on rack. Insert rack in high stage.
Tomato-Cheese-Toast	2pcs (250 g)	5	Power Grill-300W-Cycle Mode	3-4	Take a slice of toast bread and put a slice of ham, tomato, cheese on top of each toast slice. Put toasts on rack and insert in high stage.
Toast Hawaii	4pcs (500 g)	5	Power Grill-300W-Cycle Mode	5½-6½	Put the toasts with topping (ham, pineapple, cheese slice) side by side in the middle on the rack. Insert rack in high stage. After cooking stand 2 min.
Omelette	250 g	5	Power Grill-300W-Cycle Mode	6-7	Stir 2 eggs, 2 tbsp. milk and add spices. Fill into a greased, flat glass pyrex dish and put some cheese on top. Put dish on rack. Insert rack in high stage.
Puff Pastry (fruit filling)	300 g (4pcs)	-	Power Grill only	5-7	Fill fresh puff pastry with e.g. apricots. Put 4 filled pastries side by side on baking paper on the tray and insert in high stage. Brush pastries with stirred egg.
Puff Pastry (fish filling)	500 g (8 pcs)	-	Power Grill only	6-8	Fill fresh puff pastry with minced fish and spices. Put pastries on baking paper in the middle on tray and insert in high stage. Brush pastries with stirred egg.

Food	Portion	Preheating Time(min.) Power Grill	Power	Time (min.)	Instructions
Vegetable Spits	200 g (2 spits)	3	Power Grill only	8-10	Cut vegetables e.g. courgettes, pepper, mushrooms into pieces and put on a skewer. Put oil and spices on vegetables and set spits side by side on rack. Insert rack in high stage.
Baked Aubergines	300 g	3	Power Grill	8-10	Put 6-8 slices of aubergines on the preheated tray. Put topping of minced tomatoes, sour cream, spices and grated cheese on top. Insert tray in high stage.
Baked Potatoes	500 g	3	Power Grill-600W-Cycle-Mode	9-11	Put the potatoes (2-3 pcs) in the middle on rack. Insert rack in high stage.
Frozen Pizza	300-400 g	-	Power Grill-450W-Cycle Mode	10-12	Put the pizza on rack and insert rack in high stage.

Cooking Guide (continued)

Power Grill Guide for meat, poultry and fish

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves while taking out food.

Do not touch the hot heaters directly after grilling, keep care while they are moving.

Fresh Food	Portion	Preheating Time(min.) Power Grill	Power	Time (min.)	Instructions
Beef Steaks (medium)	300-400g (4 pcs)	3	Power Grill only	11-12	Brush beef steaks or lamb steaks with oil and spices. Put them side by side on the rack. Insert rack in high stage, tray in low stage.
Kebab Spits/ Shashlik Spits	600 g (4-6 pcs)	3	300 W +Power Grill Power Grill only	1.stage 8-10 2.stage 3-5	Put fresh meat cubes of pork, beef, or lamb with pieces of vegetables and spices on skewer. Do not marinate meat in vinegar. Put the ready prepared kebab spits side by side on rack. Insert rack in high stage, tray in low stage.
Chicken Kebab 'chinese style'	400 g (4-5 pcs)	3	Power Grill only	9-12	Put fresh meat cubes of chicken on skewer. Coat them with mixture of soy sauce, starch, oil and garlic. Put the ready prepared kebab spits side by side on preheated tray. Insert tray in high stage.
Chicken Pieces	400-500 g	-	Power Grill-300W-Cycle Mode	14-16	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them opposite to each other in the middle on rack. Insert rack in high stage, tray in low stage. Stand for 2-3 minutes.

Fresh Food	Portion	Preheating Time(min.) Power Grill	Power	Time (min.)	Instructions
Minced Meat Rolls on Spits	300 g (2 pcs)	3	Power Grill only	6-8	Prepare minced meat, add herbs and spices. Put it on two wooden spits and set on preheated tray. Insert tray in high stage. Stand for 1-2 minutes after grilling.
Chicken Breast Fillets	400 g (2 pcs)	3	Power Grill-300W-Cycle Mode Power Grill	1.stage 10-12 2.stage 3-5	Marinate fillets of chicken breast or turkey breast and put side by side in the middle on rack. Insert rack in high stage, tray in low stage.
Roast Fish	600 g (2 fishes)	3	Power Grill-300W-Cycle Mode Power Grill only	1.stage 12-14 2.stage 3-5	Brush skin of e.g. trout or dorade with oil and salt. Add herbs and spices inside of fish. Put fishes side by side, head to tail on rack. Insert rack in high stage, tray in low stage. Stand for 2-3 minutes after grilling.
Salmon Fillets	400-500 g (2 pcs)	3	Power Grill-300W-Cycle Mode	10-12	Put fish fillet in the centre on rack. Put rack in high stage, tray in low stage. Stand for 2-3 min. after grilling.

GB

Cooking Guide (continued)

Grill Guide for Top Grill

Preheat the top-grill with the only-grill-function for 3 minutes.

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

Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs)	Top Grill-300W-Cycle Mode	4-6	---	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on rack an insert on high stage. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	1200-1300 g	Top Grill-450W-Cycle Mode	20-22	16-18	Brush chicken with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put first with breast-side down on rack. Insert rack together with metal tray below rack on low stage.
Baked Apples	4 apples (ca. 600g)	Top Grill-300W-Cycle Mode	9-11	---	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable. Stand for 2-3 min after cooking.
Fresh Gratin (Chilled)	400 g	Top Grill-600W-Cycle Mode	11-13	---	Put the fresh pasta gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 min.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W 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 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during 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 10-12 minutes using 900 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 6½ to 7½ minutes using 900 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 prevent 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

☒ Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

☒ The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

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

Note

GB *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	PG113UC
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Maximum power	1850 W
Microwave	1400 W
Top Grill	900 W
Power Grill	1850 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	529 x 350 x 481 mm
Oven cavity	344 x 240 x 345 mm
Volume	30 liter
Weight	
Net	21 kg approx

GB

—
•
—
•
—
•
—

