

Ketuhar Gelombang Mikro

Manual pengguna

MG30T5018C*



SAMSUNG

Isi Kandungan

Arahan keselamatan	3	Menggunakan Masak Automatik	20
Arahan keselamatan penting	3	Menggril	27
Keselamatan umum	6	Menyatukan gelombang mikro dan gril	27
Langkah berjaga-jaga dalam mengoperasi ketuhar gelombang mikro	8	Menggunakan pinggan kerak	28
Waranti terhad	8	Menggunakan Kunci kanak-kanak	30
		Mematikan pembunyi bip	30
Pemasangan	9	Panduan perkakas memasak	31
Aksesori	9		
Tapak pemasangan	9	Panduan memasak	32
Piring putar	9		
Penyelenggaraan	10	Penyelesaian masalah dan kod maklumat	40
Pembersihan	10	Penyelesaian masalah	40
Penggantian (pembaikan)	10	Kod maklumat	44
Penjagaan terhadap tempoh panjang tidak digunakan	10	Spesifikasi teknikal	44
Ciri-ciri ketuhar gelombang mikro	11		
Ketuhar gelombang mikro	11		
Panel kawalan	11		
Kegunaan ketuhar gelombang mikro	12		
Bagaimana ketuhar gelombang mikro berfungsi	12		
Periksa bahawa ketuhar gelombang mikro anda beroperasi dengan betul	12		
Memasak/Memanas Semula	13		
Menetapkan masa	14		
Aras kuasa dan variasi masa	14		
Melaraskan masa memasak	15		
Menghentikan proses memasak	15		
Menetapkan mod penjimatan tenaga	16		
Menggunakan Mencair Beku Kuasa	16		
Menggunakan Goreng Gril	18		

Arahan keselamatan

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.

AMARAN: Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.

AMARAN: Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.

AMARAN: Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang di kedap kerana ia boleh meletup.

AMARAN: Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.

Alat ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah sahaja dan ia tidak bertujuan untuk digunakan seperti:

- kawasan kakitangan dapur di dalam kedai, pejabat dan persekitaran bekerja yang lain;

- rumah ladang;
- oleh klien di hotel, motel dan persekitaran penginapan yang lain;
- persekitaran jenis inap-sarapan.

Hanya gunakan perkakas dapur yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api.

Ketuhar gelombang mikro dimaksudkan untuk pemanasan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan pad penghangat, selipar, span, kain lembap dan yang seakan-akan sama boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalaan atau kebakaran.

Jika asap dikeluarkan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api.

Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan pendidihan meluap tertunda, oleh itu pastikan anda berhati-hati apabila memegang bekas.

Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau di goncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.

Arahan keselamatan

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai. Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.

Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter (bebas) sahaja, ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

Bekas logam untuk makanan dan minuman tidak dibenarkan semasa memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

Penjagaan perlu dilakukan untuk tidak mengalih piring putar semasa mengeluarkan bekas dari alat itu.

Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pembersih stim.

Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pancutan air.

Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.

Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.

Alat ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.

Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.

Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.

Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.

Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda. Ketuhar gelombang mikro harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

AMARAN: Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.

Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.

AMARAN: Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil tidak harus mendekati ketuhar.

Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarakan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.

Pembersih wap tidak boleh digunakan.

AMARAN: Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

Alat itu tidak boleh dipasang di belakang pintu hiasan untuk mengelakkannya menjadi terlalu panas.

AMARAN: Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan.

Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.

AWAS: Proses memasak perlu diselia. Proses memasak yang singkat perlu diselia secara berterusan.

Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.

Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.

Permukaan boleh menjadi panas semasa digunakan.

Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

Arahan keselamatan

Alat ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi.

Jauhkan alat dan kordnya daripada capaian kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.

Keselamatan umum

Sebarang pengubahsuaian atau pembaikan perlu dilakukan oleh kakitangan berkelayakan sahaja. Jangan panaskan makanan atau cecair yang dikedapkan dalam bekas untuk fungsi gelombang mikro.

Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan ketuhar.

Jangan pasang ketuhar berdekatan dengan alat pemanas atau bahan mudah terbakar; lokasi yang lembap, berminyak, berhabuk atau didedahkan kepada cahaya matahari secara terus atau air; atau di mana gas mungkin bocor; atau permukaan yang tidak rata.

Ketuhar ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.

Gunakan kain kering secara kerap untuk menanggalkan bahan asing daripada terminal palam kuasa dan sentuhan.

Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.

Jika terdapat kebocoran gas (propana, LP, dsb) alih udarakan dengan segera. Jangan sentuh kord kuasa.

Jangan sentuh kord kuasa dengan tangan yang basah.

Semasa ketuhar beroperasi, jangan matikannya dengan menanggalkan kord kuasa.

Jangan selitkan jari atau bahan asing. Jika bahan asing memasuki ketuhar, tanggalkan kord kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan Samsung tempatan.

Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada ketuhar.

Jangan letak ketuhar di atas objek mudah pecah.

Pastikan voltan kuasa, frekuensi, dan arus sepadan dengan spesifikasi produk.

Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.

Jangan cangkukkan kord kuasa pada objek logam. Pastikan kord berada di antara objek atau di belakang ketuhar.

Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Untuk palam atau kord kuasa yang rosak, hubungi pusat perkhidmatan Samsung tempatan.

Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.

Jangan letakkan objek di atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.
Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.
Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Oleh kerana wap alkohol boleh mengenai bahagian ketuhar yang panas, berhati-hati apabila memanaskan makanan atau minuman yang mengandungi alkohol.
Kanak-kanak mungkin berlanggar atau jari mereka tersepit di pintu. Apabila membuka/menutup pintu, pastikan kanak-kanak tidak ada yang berdekatan.

Amaran gelombang mikro

Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro mungkin mengakibatkan pendidihan meluap tertunda, sentiasa berhati-hati apabila memegang bekas. Biarkan minuman berada di dalam ketuhar sekurang-kurangnya 20 saat sebelum mengendalikannya. Jika perlu, kacau semasa dipanaskan. Sentiasa kacau selepas dipanaskan.

Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan Pertolongan Cemas berikut:

1. Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
2. Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
3. Jangan sapu sebarang krim, minyak atau losen.

Untuk mengelakkan kerosakan pada dulang atau rak, jangan letak dulang atau rak di dalam air sejurus selepas memasak.

Jangan gunakan ketuhar untuk menggoreng dengan minyak yang banyak kerana suhu minyak tidak boleh dikawal. Ini boleh menyebabkan minyak yang panas itu mendidih secara mendadak.

Langkah berhati-hati ketuhar gelombang mikro

Hanya gunakan peralatan yang tahan gelombang mikro. Jangan gunakan bekas logam, pinggan mangkuk dan pencucuk dengan hiasan emas atau perak.

Tanggalkan ikatan pintalan wayar. Pengarkaan elektrik mungkin berlaku.

Jangan gunakan ketuhar untuk mengeringkan kertas atau kain.

Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan atau hangus.

Jauhkan kord kuasa dan palam kuasa daripada sumber air dan haba.

Untuk mengelakkan risiko letupan, jangan panaskan telur yang berkulit atau telur yang direbus keras. Jangan panaskan bekas kedap udara atau kedap vakum, kekacang, tomato, dsb.

Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ini ialah punca kebakaran. Ketuhar juga mungkin menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia sejuk secukupnya.

Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan hidangan.

Kacau cecair separuh masa semasa memanaskan atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.

Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.

Jangan kendalikan ketuhar semasa ia kosong. Ketuhar akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar dihidupkan secara tidak sengaja. Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan di dalam manual ini. (Lihat Memasang ketuhar gelombang mikro Anda)

Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain ke soket berhampiran ketuhar.

Arahan keselamatan

Langkah berjaga-jaga dalam mengoperasi ketuhar gelombang mikro

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

- Jangan kendalikan ketuhar semasa pintu terbuka. Jangan usik kunci salingan keselamatan (selak pintu). Jangan selit apa-apa ke dalam lubang kunci salingan 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 pengedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut setiap kali selepas digunakan.
- Jangan kendalikan ketuhar jika ia rosak. Hanya kendalikannya selepas ia diperbaiki oleh juruteknik yang berkelayakan.
Penting: pintu ketuhar mesti ditutup dengan betul. Pintu tidak boleh melengkung; selak tidak boleh pecah atau longgar; pengedap pintu dan permukaan pengedap tidak boleh rosak.
- Semua pelarasan atau pembaikan perlu dilakukan oleh juruteknik yang berkelayakan.

Waranti terhadap

Samsung akan mengenakan caj pembaikan bagi menggantikan aksesori atau memperbaiki kecacatan kosmetik sekiranya kerosakan pada unit atau aksesori disebabkan oleh pelanggan. Item yang dilindungi oleh syarat ini termasuk:

- Pintu, pemegang, panel luar, atau panel kawalan yang kemik, tercalar, atau pecah.
- Tray, roda pandu, pengganding atau rak wayar yang rosak atau hilang.

Gunakan ketuhar ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam manual arahan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan ketuhar anda.

Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan Samsung di tempat anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.

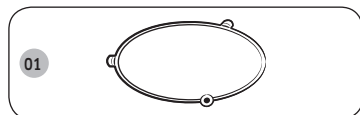
Gunakan ketuhar ini untuk memanaskan makanan sahaja. Ianya bertujuan untuk kegunaan domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan ketuhar yang tidak sesuai atau tidak betul.

Untuk mengelakkan daripada permukaan ketuhar menjadi lusuh dan situasi berbahaya, sentiasa pastikan ketuhar bersih dan diselenggarakan dengan baik.

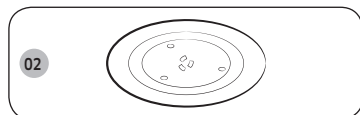
Pemasangan

Aksesori

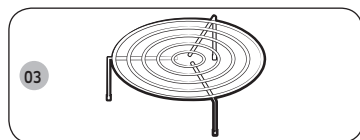
Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.



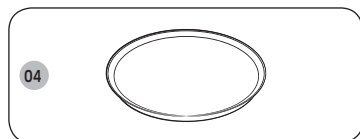
- 01 Gelang roda**, untuk diletakkan di tengah-tengah ketuhar gelombang mikro. Gelang roda menyokong pinggan putar.



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



- 03 Rak grill** untuk diletakkan di atas piring putar. Rak-rak logam boleh digunakan dalam grill dan proses memasak kombinasi.

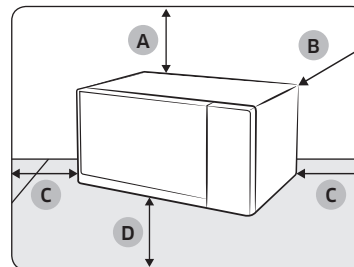


- 04 Pinggan kerak**, lihat halaman 28 hingga 30. Pinggan kerak digunakan untuk memerangkan makanan dengan lebih baik dalam ketuhar gelombang mikro atau mod memasak gabungan grill. Ia membantu mengekalkan kerangapan doh pastri dan piza.

⚠ AWAS

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

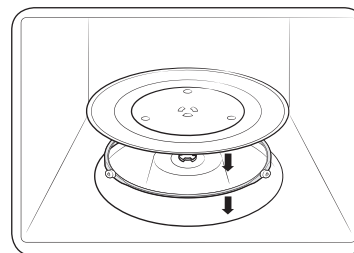
Tapak pemasangan



- A. 20 cm di atas
- B. 10 cm di belakang
- C. 10 cm di tepi
- D. 85 cm di atas lantai

- Pilih permukaan yang rata dan mendatar kira-kira 85 cm di atas lantai. Permukaan itu mestilah menyokong berat ketuhar gelombang mikro.
- Untuk pengudaraan, kukuhkan 20 cm di atas dan 10 cm di bahagian kiri/kanan/belakang ketuhar gelombang mikro.
- Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap, seperti di sebelah penyinar atau ketuhar gelombang mikro lain.
- Patuhi spesifikasi bekalan kuasa ketuhar gelombang mikro ini. Hanya gunakan kabel sambungan jika anda perlu menggunakannya.
- Lap bahagian dalam dan kedap pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

Piring putar



Buang semua bahan pembungkusan dari bahagian dalam ketuhar gelombang mikro. Pasang gelang pengguling dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan pinggan putar berputar dengan bebas.

Penyelenggaraan

Pembersihan

Bersihkan ketuhar gelombang mikro dengan kerap untuk mengelakkan kotoran daripada terkumpul pada atau di dalam ketuhar gelombang mikro. Berikan juga perhatian khusus pada pintu, pengadang pintu, dan pinggan putar serta gelang roda (model berkenaan sahaja). Jika pintu tidak terbuka dan tertutup dengan lancar, periksa dahulu jika pengadang pintu telah mengumpulkan kotoran. Gunakan kain lembut dalam air sabun untuk membersihkan kedua-dua bahagian dalam dan luar ketuhar gelombang mikro. Bilas dan keringkan.

Untuk membuang kotoran degil dengan bau busuk daripada bahagian dalam ketuhar gelombang mikro

1. Dengan ketuhar gelombang mikro yang kosong, letakkan secawan jus lemon yang dicairkan di tengah pinggan putar.
2. Panaskan ketuhar gelombang mikro selama 10 minit pada kuasa maks.
3. Apabila kitaran lengkap, tunggu sehingga ketuhar gelombang mikro menyejuk. Kemudian, buka pintu dan bersihkan ruang memasak.

AWAS

- Pastikan pintu dan pengadang pintu bersih dan pastikan pintu terbuka dan tertutup dengan lancar. Jika tidak, kitar hayat ketuhar gelombang mikro akan menjadi pendek.
- Ambil langkah berjaga-jaga untuk tidak menumpahkan air ke dalam bolong udara ketuhar gelombang mikro.
- Jangan gunakan sebarang bahan kimia atau pelepas untuk pembersihan.
- Selepas setiap penggunaan ketuhar gelombang mikro, gunakan bahan pencuci lembut untuk membersihkan ruang memasak selepas menunggu ketuhar gelombang mikro untuk menyejuk.

Penggantian (pembaikan)

AMARAN

Ketuhar gelombang mikro ini tidak mempunyai bahagian boleh dialih-pengguna di dalam. Jangan cuba untuk menggantikan atau membaiki ketuhar gelombang mikro sendiri.

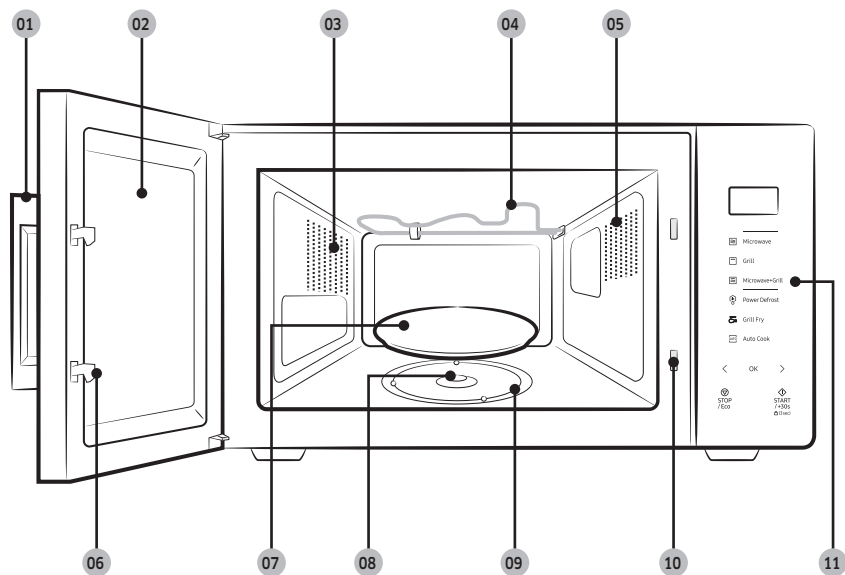
- Jika anda menghadapi masalah dengan engsel, pengadang, dan/atau pintu, hubungi juruteknik bertauliah atau pusat perkhidmatan Samsung setempat untuk mendapatkan bantuan teknikal.
- Jika anda mahu menggantikan mentol lampu, hubungi pusat perkhidmatan Samsung setempat. Jangan menggantikan ia sendiri.
- Jika anda menghadapi masalah dengan perumah luar ketuhar gelombang mikro, cabut palam kod kuasa daripada sumber kuasa, dan kemudian hubungi pusat servis Samsung setempat.

Penjagaan terhadap tempoh panjang tidak digunakan

Jika anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro untuk tempoh yang panjang, cabut palam daripada kod kuasa dan alihkan ketuhar gelombang mikro ke lokasi yang kering, bebas habuk. Habuk dan lembapan yang terbina di dalam ketuhar gelombang mikro mungkin menjejaskan prestasi ketuhar gelombang mikro.

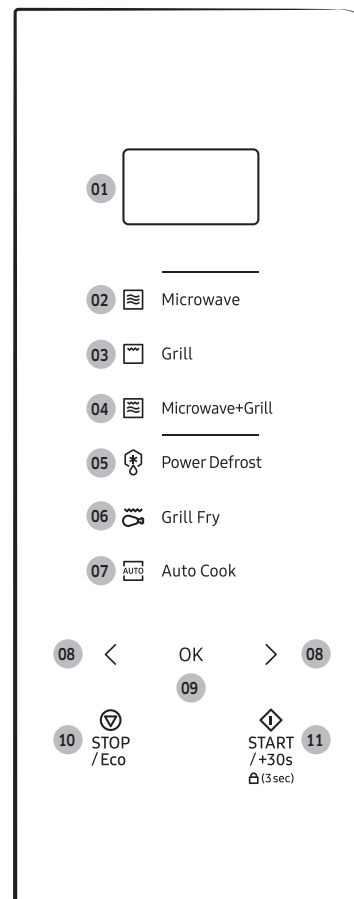
Ciri-ciri ketuhar gelombang mikro

Ketuhar gelombang mikro



- | | | |
|------------------------------------|------------------|----------------------------|
| 01 Pemegang pintu | 02 Pintu | 03 Lubang pengalihan udara |
| 04 Elemen pemanas | 05 Lampu | 06 Selak pintu |
| 07 Piring putar | 08 Pengganding | 09 Gelang roda |
| 10 Lubang saling kunci keselamatan | 11 Panel kawalan | |

Panel kawalan



- 01 Paparan
- 02 Microwave (Gelombang mikro)
- 03 Grill (Gril)
- 04 Microwave+Grill (Gelombang mikro+Gril)
- 05 Power Defrost (Mencair Beku Kuasa)
- 06 Grill Fry (Goreng Gril)
- 07 Auto Cook (Masak Automatik)
- 08 Kurang/Tambah (Berat/Hidangan/Masa)
- 09 OK (Masa)
- 10 STOP/Eco (BERHENTI/Eko)
- 11 START/+30s (MULA/+30s) (Kunci Kanak-kanak)

Ciri-ciri ketuhar gelombang mikro

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

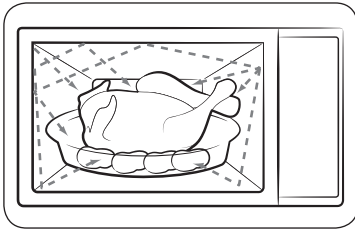
Bagaimana ketuhar gelombang mikro berfungsi

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memanas semula
- Memasak

Prinsip memasak



1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.
2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2.5 sm). Proses memasak berterusan apabila haba dilepaskan di dalam makanan.
3. Masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
 - Kuantiti dan ketumpatan
 - Kandungan air
 - Suhu awal (disejukkan atau tidak)

NOTA

Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelepasan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar gelombang mikro.

Masa biar yang ditentukan dalam resipi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah.
- Suhu yang sama pada seluruh makanan.

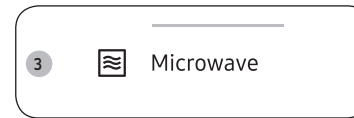
Periksa bahawa ketuhar gelombang mikro anda beroperasi dengan betul

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bahawa ketuhar gelombang mikro anda sentiasa berfungsi dengan betul.

Jika anda mempunyai sebarang masalah, lihat bahagian “Penyelesaian masalah” pada halaman 40 sehingga 44.

NOTA

Palam ketuhar gelombang mikro mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mesti diletakkan di dalam ketuhar gelombang mikro. Jika aras kuasa selain daripada aras maksimum (100 % - 900 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.



1. Tarik pemegang untuk membuka pintu ketuhar gelombang mikro.
2. Letakkan segelas air di atas pinggan putar dan kemudian tutup pintu.
3. Tekan **Microwave (Gelombang mikro)**.
4. Tekan **START / +30s (MULA / +30s)** berulang kali untuk menetapkan masa ke 4 atau 5 minit.
5. Ketuhar gelombang mikro memanaskan air untuk masa yang ditetapkan. Periksa dan pastikan air mendidih.

Memasak/Memanas Semula

Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

AWAS


Sentiasa periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar gelombang mikro tanpa jagaan..

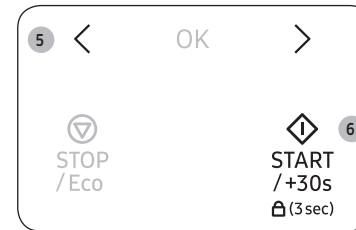
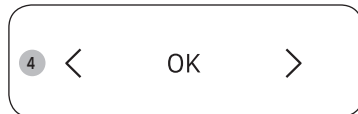


1. Tarik pemegang untuk membuka pintu ketuhar gelombang mikro.
2. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu.

AWAS

Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

3. Tekan **Microwave (Gelombang mikro)**.
 - Paparan panel kawalan menunjukkan ikon sepadan () dan tahap kuasa maksimum (900 W).
4. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih tahap kuasa yang diinginkan, dan kemudian tekan **OK**.
 - Rujuk bahagian “Aras kuasa dan variasi masa” pada halaman 14 untuk tahap kuasa yang bersesuaian.



5. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk menetapkan masa memasak yang diinginkan.
 - Paparan panel kawalan menunjukkan masa memasak.
6. Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk mula memasak.
 - Lampu menyala dan pinggan putar mula berputar.
 - Apabila memasak selesai, ketuhar gelombang mikro berbunyi bip sebanyak 4 kali dan paparan panel kawalan menunjukkan masa semasa. Kemudian, isyarat peringatan tamat berbunyi bip sekali setiap minit sebanyak 3 kali.

Kegunaan ketuher gelombang mikro

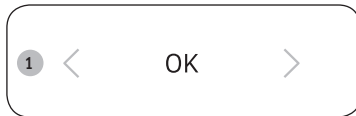
Menetapkan masa

Apabila ada bekalan elektrik, "88:88" dan kemudian "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan. Sila tetapkan masa. Masa boleh dipaparkan dalam notasi 24 jam atau 12 jam. Anda mestilah menetapkan jam:

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

NOTA

Anda mesti menukar masa secara manual untuk menggunakan masa jimat siang hari.



1. Tekan **OK**.



2. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih 24 jam atau 12 jam, dan kemudian tekan **OK**.
3. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk menetapkan jam, dan kemudian tekan **OK**.
4. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk menetapkan minit, dan kemudian tekan **OK**.

NOTA

Paparan panel kawalan menunjukkan masa apabila ketuher gelombang mikro tidak digunakan.

Aras kuasa dan variasi masa

Fungsi aras kuasa membolehkan anda menyesuaikan jumlah tenaga yang dilesapkan dan dengan itu masa yang diperlukan untuk memasak atau memanaskan makanan anda, menurut jenis dan kuantitinya. Anda boleh memilih antara enam aras kuasa.

Aras kuasa	Peratusan	Output
TINGGI	100 %	900 W
TINGGI SEDERHANA	67 %	600 W
SEDERHANA	50 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	33 %	300 W
MENCAIR BEKU	20 %	180 W
RENDAH	11 %	100 W

Masa memasak yang diberikan dalam resipi dan di dalam buku panduan ini adalah sepadan dengan aras kuasa tertentu yang ditunjukkan.

- Masa memasak berkurang Jika anda memilih aras kuasa yang lebih tinggi.
- Masa memasak bertambah Jika anda memilih aras kuasa yang lebih rendah.

Melaraskan masa memasak

Anda boleh menambah atau mengurangkan masa memasak semasa ketuhar gelombang mikro sedang memasak.

- Periksa keadaan memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu dan kemudian menambah atau mengurangkan masa memasak jika perlu.



Kaedah 1.

Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk menambah masa memasak sebanyak 30 saat.

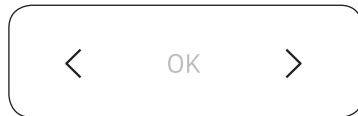
- Contoh: Untuk menambah tiga minit, tekan **START/+30s (MULA/+30s)** sebanyak enam kali.

NOTA

Anda hanya boleh menambah masa memasak.

Kaedah 2.

Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk melaraskan masa memasak.



Menghentikan proses memasak

Anda boleh memberhentikan proses memasak pada bila-bila masa supaya anda boleh:

- Memeriksa makanan
- Membalikkan makanan atau mengacaunya
- Membiarkan ia

Untuk memberhentikan proses memasak sementara waktu

- Buka pintu atau tekan **STOP/Eco (BERHENTI/Eko)** sekali.
 - Proses memasak berhenti sementara waktu.
- Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu dan tekan **START/+30s (MULA/+30s)**.

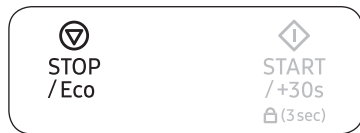
Untuk menghentikan proses memasak sepenuhnya

- Buka pintu atau tekan **STOP/Eco (BERHENTI/Eko)** sekali.
 - Proses memasak berhenti sementara waktu.
- Tekan butang **STOP/Eco (BERHENTI/Eko)** lagi.

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

Menetapkan mod penjimatan tenaga

Ketuhar gelombang mikro ini mempunyai mod penjimatan tenaga.



- Tekan **STOP/Eco (BERHENTI/Eko)**. Paparan panel kawalan dimatikan.
- Untuk membatalkan mod penjimatan tenaga, buka pintu atau tekan **STOP/Eco (BERHENTI/Eko)**. Paparan panel kawalan menunjukkan masa semasa.

NOTA

Fungsi penjimatan tenaga auto

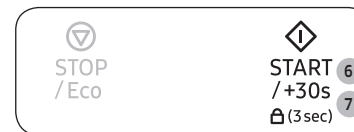
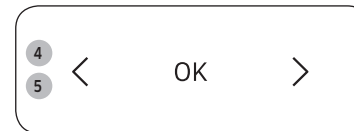
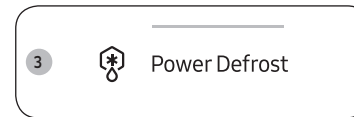
Produk kembali ke status bersedia jika tiada input selama 25 minit dalam pertengahan tetapan atau semasa operasi dijadakan. Juga, jika anda membiarkan pintu terbuka, lampu dalaman akan mati secara automatik selepas 5 minit.

Menggunakan Mencair Beku Kuasa

Mencair Beku Kuasa Membolehkan anda untuk mencair beku daging, ayam, ikan, roti dan kek. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

AWAS

Gunakan bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro sahaja.



1. Tarik pemegang untuk membuka pintu ketuhar gelombang mikro.
2. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu.
3. Tekan **Power Defrost (Mencair Beku Kuasa)**.
4. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih jenis makanan dan kemudian tekan **OK**.
 - Untuk maklumat lanjut, lihat bahagian "Perihal program mencair beku kuasa" pada halaman 17.
5. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk menetapkan saiz hidangan, dan kemudian tekan **OK**.
6. Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk mula menyafhfros.
 - Apabila ketuhar gelombang mikro berbunyi bip, keluarkan dan terbalikkan makanan tersebut.
7. Tutup pintu, dan kemudian tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk menyambung semula mencair beku.
 - Apabila mencair beku selesai, ketuhar gelombang mikro berbunyi bip sebanyak 4 kali dan paparan panel kawalan menunjukkan masa semasa. Kemudian, isyarat peringatan tamat berbunyi bip sekali setiap minit sebanyak 3 kali.

Perihal program mencair beku kuasa

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

Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik, ikan di atas bekas kaca atau pinggan seramik yang leper.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1	Daging	200-1500 g	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar gelombang mikro berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar. Biarkan selama 20-60 minit.
2	Ayam Itik	200-1500 g	Balut bahagian kaki dan hujung kepek dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar gelombang mikro berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam. Biarkan selama 20-60 minit.
3	Ikan	200-1500 g	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar gelombang mikro berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan. Biarkan selama 20-50 minit.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
4	Roti/Kek	125-1000 g	Letakkan roti di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar gelombang mikro berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar gelombang mikro berbunyi bip. Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan bagnet. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hias atas coklat. Biarkan selama 5-20 minit.

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

Menggunakan Goreng Gril

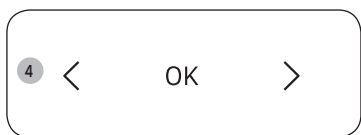
Goreng Gril mempunyai 15 tetapan memasak diprogram. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.

⚠️ AWAS

Gunakan bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro sahaja.



1. Tarik pemegang untuk membuka pintu ketuhar gelombang mikro.
2. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu.
3. Tekan **Grill Fry (Goreng Gril)**



4. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih jenis makanan dan kemudian tekan **OK**.
 - Untuk maklumat lanjut, lihat bahagian "Perihalan program Goreng Gril" pada halaman 18 sehingga 20.



5. Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk mula Goreng Gril.
 - Ketuhar gelombang mikro memasak makanan mengikut tetapan diprogram yang dipilih.
 - Apabila memasak selesai, ketuhar gelombang mikro berbunyi bip sebanyak 4 kali dan paparan panel kawalan menunjukkan masa semasa. Kemudian, isyarat peringatan tamat berbunyi bip sekali setiap minit sebanyak 3 kali.

Perihalan program Goreng Gril

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1	Kentang Goreng Sejuk Beku	400	Letakkan kentang goreng sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [1] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
2	Kutlet Daging Khinzir Sejuk Beku	500	Letakkan kutlet daging khinzir pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [2] dan tekan START/+30s (MULA/+30s) butang. Apabila berbunyi bip, terbalikkan makanan dan kemudian tekan START/+30s (MULA/+30s) untuk meneruskan. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
3	Nuget Ayam Sejuk Beku	350	Letakkan nuget ayam sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [3] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
4	Krokot Kentang Sejuk Beku	350	Letakkan krokot kentang sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [4] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
5	Sosej Bersalut Tepung Sejuk Beku	450-500	Letakkan sosej bersalut tepung sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [5] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
6	Kutlet Ikan Sejuk Beku	300	Letakkan kutlet ikan sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [6] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
7	Kepak Ayam Buffalo Sejuk Beku	500	Letakkan Kepak ayam buffalo sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [7] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
8	Kutlet Keju Sejuk Beku	400	Letakkan kutlet keju sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [8] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
9	Batang Keju Sejuk Beku	300	Letakkan batang keju sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [9] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
10	Popia Sejuk beku	300	Letakkan minyak sedikit pada popia sejuk beku pada permukaan. Letakkan popia sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [10] dan tekan START/+30s (MULA/+30s) butang. Apabila berbunyi bip, terbalikkan makanan dan kemudian tekan START/+30s (MULA/+30s) untuk meneruskan. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
11	Udang Serdak Roti Sejuk Beku	300	Letakkan minyak sedikit pada udang serdak roti sejuk beku pada permukaan. Letakkan udang serdak roti sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [11] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Apabila berbunyi bip, terbalikkan makanan dan kemudian tekan START/+30s (MULA/+30s) untuk meneruskan. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
12	Gegelang Bawang Sejuk Beku	300	Letakkan gegelang bawang sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [12] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
13	Kentang Baji Sejuk Beku	350	Letakkan kentang baji sejuk beku pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [13] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

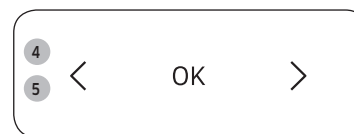
Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
14	Peha Ayam	500	Letakkan minyak sedikit pada peha ayam sejuk beku pada permukaan. Tambah perasa padanya mengikut pilihan anda. Letakkan peha ayam pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [14] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
15	Kepak Ayam	500	Letakkan minyak sedikit pada kepek ayam sejuk beku pada permukaan. Tambah perasa padanya mengikut pilihan anda. Letakkan kepek ayam pada pinggan kerak dengan rak. Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih program Goreng Gril [15] dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

Menggunakan Masak Automatik

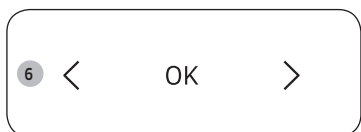
Masak Automatik mempunyai 33 tetapan memasak diprogram. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.

AWAS

Gunakan bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro sahaja.



1. Tarik pemegang untuk membuka pintu ketuhar gelombang mikro.
2. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu.
3. Tekan **Auto Cook (Masak Automatik)**.
4. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih kategori yang diinginkan, dan kemudian tekan **OK**.
 - 1. Masakan Sihat
 - 2. Pencuci Mulut di Rumah
 - 3. Mencair Beku Roti
5. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih jenis makanan dan kemudian tekan **OK**.
 - Untuk maklumat lanjut, lihat bahagian "Perihal program Masak Automatik" pada halaman 21 sehingga 26.



6. Tekan < or > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih berat makanan dan kemudian pilih **OK**.
- Untuk maklumat, lihat bahagian "Perihal program Masak Automatik" pada halaman 21 sehingga 26.
 - Bergantung pada menu yang dipilih, anda mungkin mempunyai satu pilihan berat sahaja yang tersedia untuk dipilih.
 - Anda tidak perlu memilih berat untuk Pencuci Mulut di Rumah.



7. Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk mula Masak Automatik.
- Ketuhar gelombang mikro memasak makanan mengikut tetapan diprogram yang dipilih.
 - Apabila memasak selesai, ketuhar gelombang mikro berbunyi bip sebanyak 4 kali dan paparan panel kawalan menunjukkan masa semasa. Kemudian, isyarat peringatan tamat berbunyi bip sekali setiap minit sebanyak 3 kali.

Jadual yang berikut menunjukkan kuantiti dan cadangan yang sesuai tentang 33 pilihan memasak yang telah diprogramkan. Praprogram dikategorikan kepada Masakan Sihat dan Pencuci Mulut di Rumah.

⚠️ AWAS

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

Perihal program Masak Automatik

1. Masakan Sihat

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-1	Hidangan Siap Sedia (dingin)	350 g 450 g	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (cthnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta). Biarkan selama 2-3 minit.
1-2	Hidangan Vegetarian (dingin)	350 g 450 g	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 2 komponen (misalnya, spageti dengan sos atau nasi dengan sayuran). Biarkan selama 2-3 minit.

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-3	Floret Brokoli	250 g 500 g	Bilas dan bersihkan floret brokoli. Letakkannya ke dalam mangkuk kaca bertudung dengan rata. Tambahkan 30-45 ml air. (2-3 sudu besar) Letakkan mangkuk di tengah piring putar. Masak bertutup. Kacau selepas masak. Program ini sesuai untuk brokoli serta zucchini, terung, labu atau lada dipotong. Biarkan selama 1-2 minit.
1-4	Lobak Merah yang Dihiris	250 g	Bilas dan bersihkan potongan lobak ke menjadi hirisan membulat yang sama. Letakkannya ke dalam mangkuk kaca bertudung. Tambahkan 30-45 ml air. (2-3 sudu besar) Letakkan mangkuk di tengah piring putar. Masak bertutup. Kacau selepas masak. Program ini sesuai untuk lobak merah yang dihiris serta floret bunga kobis atau kobis putih. Biarkan selama 1-2 minit.
1-5	Kacang Hijau	250 g	Bilas dan bersihkan kacang hijau. Letakkannya ke dalam mangkuk kaca bertudung dengan rata. Tambah 30 ml (1 sudu besar) air apabila memasak 250 g. Letakkan mangkuk di tengah piring putar. Masak bertutup. Kacau selepas masak. Biarkan selama 1-2 minit.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-6	Bayam	150 g	Bilas dan bersihkan sayur bayam Letakkan di dalam mangkuk kaca bertudung.. Jangan tambah air. Letakkan mangkuk di tengah piring putar. Masak bertutup. Kacau selepas masak. Biarkan selama 1-2 minit.
1-7	Jagung Bertongkol	500 g (2 biji)	Bilas dan bersihkan tongkol jagung dan letakkan di dalam bekas kaca bujur. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro dan tusuk plastik tersebut. Biarkan selama 1-2 minit.
1-8	Kentang yang Dikupas	250 g 500 g	Basuh dan kupaskan ubi kentang serta potong dengan saiz yang serupa. Letakkannya ke dalam mangkuk kaca bertudung. Tambah 45-60 ml (3-4 sudu besar) air sejuk. Letakkan mangkuk di tengah piring putar. Masak bertutup. Biarkan selama 2-3 minit.
1-9	Beras Perang (separa rebus)	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar bertudung.. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 5-10 minit.
1-10	Makaroni Mil Penuh	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar bertudung.. Tambahkan 1 L air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Kacau sebelum masa biar dan buang airnya selepas itu. Biarkan selama 1 minit.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-11	Kuinoa	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar bertudung.. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 1-3 minit.
1-12	Bulgur	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar bertudung.. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 2-5 minit.
1-13	Gratin Sayuran	500 g	Letakkan sayur-sayuran, seperti hirisan tomato sudah dimasak, hirisan zucchini dan tomato dan sos ke dalam bekas pyrex kaca yang bersaiz sesuai. Tambahkan keju parut di atasnya. Letakkan bekas di atas rak gril. Biarkan selama 2-3 minit.
1-14	Tomato Gril	400 g	Bilas dan bersihkan tomato, potong dua dan masukkan ke dalam bekas untuk ketuhar. Tambahkan keju parut di atasnya. Letakkan bekas di atas rak gril. Biarkan selama 1-2 minit.
1-15	Dada Ayam	300 g (2 keping)	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Tusuk plastik tersebut. Letakkan hidangan di dalam piring putar. Biarkan selama 2 minit.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-16	Dada Ayam Belanda	300 g (2 keping)	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Tusuk plastik tersebut. Letakkan hidangan di dalam piring putar. Biarkan selama 2 minit.
1-17	Filet Ikan Segar	300 g (2 keping)	Bilas ikan dan letakkan di atas pinggan seramik, tambahkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Tusuk plastik tersebut. Letakkan hidangan di dalam piring putar. Biarkan selama 1-2 minit.
1-18	Filet Salmon Segar	300 g (2 keping)	Bilas ikan dan letakkan di atas pinggan seramik, tambahkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Tusuk plastik tersebut. Letakkan hidangan di dalam piring putar. Biarkan selama 1-2 minit.
1-19	Udang Segar	250 g	Bilas udang di dalam pinggan seramik, tambah 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Tusuk plastik tersebut. Letakkan hidangan di dalam piring putar. Biarkan selama 1-2 minit.
1-20	Ikan Trout Segar	400 g (1-2 ekor ikan)	Letakkan 1- 2 ekor ikan segar ke dalam bekas kalis ketuhar. Tambah secubit garam, 1 sudu besar jus lemon dan herba. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Tusuk plastik tersebut. Letakkan hidangan di dalam piring putar. Biarkan selama 2 minit.

Kegunaan ketuهار gelombang mikro

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-21	Ikan Gril	400 g (1-2 ekor ikan)	Sapukan kulit seekor ikan (trout atau dorada) dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak gril. Balikkan, sebaik sahaja ketuهار berbunyi bip. Biarkan selama 3 minit.
1-22	Stik Salmon Gril	300 g (2 keping stik)	Susun stik ikan sama rata di atas rak gril. Balikkan, sebaik sahaja ketuهار berbunyi bip. Biarkan selama 2 minit.

2. Pencuci Mulut di Rumah

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-1	Kek Paun Walnut	1 hidangan	<p>Bahan-bahan Tepung 120 g, Mentega 150 g, Gula perang 100 g, Telur 2 biji., Walnut (Dicincang) 50 g, Serbuk penaik 4 g</p> <ol style="list-style-type: none"> Campurkan mentega dan gula perang dalam mangkuk. Tambahkan telur dan gaul rata. Tambahkan tepung, serbuk penaik dan teruskan mengacau. Tambahkan walnut dan gaul rata. Tuangkan campuran ke dalam mangkuk kaca atau plastik yang digris. Letakkan mangkuk dalam ketuهار gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-1]. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-2	Roti Pisang	1 hidangan (6 biji)	<p>Bahan-bahan Pisang 3 biji, Campuran penkek 120 g, Susu 120 g, Telur 1 biji, Sirap malt 2 sudu teh.</p> <ol style="list-style-type: none"> Potong pisang. Campurkan campuran penkek, susu, telur, sirap malt dalam mangkuk. Tambahkan pisang dan gaul rata. Tuangkan campuran ke dalam 6 cawan kertas. Letakkan cawan kertas dalam ketuهار gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-2]. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
2-3	Kek Span	1 hidangan	<p>Bahan-bahan Tepung 170 g, Mentega 50 g, Gula 150 g, Telur 3 biji., Serbuk penaik 10 g</p> <ol style="list-style-type: none"> Campurkan mentega dan gula dalam mangkuk. Tambahkan telur dan gaul rata. Tambahkan tepung, serbuk penaik dan teruskan mengacau. Tuangkan campuran ke dalam mangkuk kaca atau plastik yang digris. Letakkan mangkuk dalam ketuهار gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-3]. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
2-4	Brownie	1 hidangan	<p>Bahan-bahan Tepung 90 g, Mentega(Dicairkan) ½ cawan, Gula 230 g, Telur 2 biji., Serbuk koko 40 g</p> <ol style="list-style-type: none"> Campurkan mentega, telur dipukul, gula dalam mangkuk. Tambahkan tepung, serbuk koko dan teruskan mengacau. Tuangkan campuran ke dalam mangkuk kaca atau plastik yang digris. Letakkan mangkuk dalam ketuهار gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-4]. Selepas memasak, biarkan selama 20-30 minit.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-5	Puding Telur	1 hidangan (3 biji)	Bahan-bahan Susu 250 g, Gula 40 g, Telur 2 biji.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pecahkan dua biji telur ke dalam mangkuk. Pukul telur perlahan dengan pemukul telur. Jangan angkat hujung pemukul telur daripada bawah mangkuk untuk mengelakkan terlalu banyak buih. 2. Campurkan susu, gula dalam mangkuk lain. 3. Tambahkan susu ke dalam telur yang dipukul semasa memukul campuran. 4. Ayakkan campuran telur dengan penapis jaring halus. Kikis bahagian bawah penapis dengan spatula. Alih keluar sebarang buih daripada permukaan dengan sudu. 5. Tuangkan campuran dalam cawan kastard. 6. Letakkan cawan ke dalam ketuhar gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-5]. 7. Selepas masak, sejukkan dan hidangkan. 	
2-6	Kek Gelas Coklat	1 hidangan	Bahan-bahan Mentega 30 g, Gula 60 g, Telur 1 biji, Krim berat 40 g, Tepung 25 g, Serbuk koko 15 g, Vanila 1.5 g, Cip coklat separa manis 50 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan mentega, telur dan krim bersama dalam gelas sehingga diadun sempurna. 2. Tambahkan tepung, gula dan teruskan mengacau. 3. Tambahkan koko, vanila dan kacau sehingga sehati. 4. Kacau bersama cip coklat. 5. Letakkan gelas ke dalam ketuhar gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-6]. 6. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. 	

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-7	Kek Gelas	1 hidangan	Bahan-bahan Mentega 30 g, Gula 60 g, Telur 1 biji, Tepung 50 g, Susu 30 g, Vanila 6 g, Serbuk badam 3 g, Serbuk penaik 1.5 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan mentega, telur bersama dalam gelas sehingga diadun sempurna. 2. Tambahkan tepung, gula, serbuk penaik dan teruskan mengacau. 3. Tambahkan serbuk badam, vanila dan kacau sehingga sehati. 4. Letakkan gelas ke dalam ketuhar gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-7]. 5. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. 	
2-8	Kafé Latte	1 hidangan	Bahan-bahan Serbuk kopi segera 2 g, Air 50 g, Susu 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan serbuk kopi dan air di dalam gelas. 2. Tuangkan susu dalam gelas lain. 3. Letakkan susu ke dalam ketuhar gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-8]. 4. Apabila berbunyi bip, keluarkan gelas. 5. Letakkan campuran kopi ke dalam ketuhar gelombang mikro dan pilih butang START/+30s (MULA/+30s). 6. Selepas masak, kacau rata dan hidangkan. 	

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-9	Latte Teh Hijau	1 hidangan	Bahan-bahan Serbuk teh hijau 6 g, Gula 15 g, Susu 250 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan semua bahan dalam gelas 2. Letakkan gelas ke dalam ketuhar gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-9]. 3. Selepas masak, kacau sebati dan hidangkan. 	
2-10	Teh Susu	1 hidangan	Bahan-bahan Beg teh hitam 2 uncang, Air 60 g, Susu 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan beg teh hitam dan air di dalam gelas. 2. Tuangkan susu dalam gelas lain. 3. Letakkan campuran teh ke dalam ketuhar gelombang mikro dan pilih Masak Automatik [2-10]. 4. Apabila berbunyi bip, keluarkan gelas. 5. Letakkan susu ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s). 6. Selepas masak, kacau rata dan hidangkan. 	

3. Mencair Beku Roti

Fungsi ini ialah mencair beku dan memanaskan semula roti sejuk beku. Roti sejuk beku akan mempunyai bahagian luar yang rangup seperti roti segar. Program ini sesuai untuk baget, croissant, bagel dan sebagainya.

AWAS

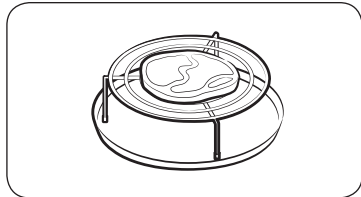
- Program ini sesuai untuk roti sejuk beku yang dibakar. Ia Tidak sesuai untuk doh sejuk beku.
- Pinggan kerak Mesti diprapanaskan. Sila ikut arahan.

Kod	Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
3	Mencair Beku Roti	100-600 g	Letakkan pinggan kerak di atas pinggan putar. Pilih program memaska automatik dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Paparan akan menunjukkan "HEAt" (PANAS) untuk prapanas pinggan kerak. Apabila berbunyi bip, prapanas telah selesai. Letakkan roti sejuk beku di atas pinggan kerak dan letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) lagi. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

Menggril

Gril membolehkan anda memanaskan dan memerangkan makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

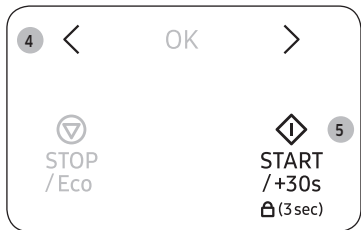
- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar gelombang mikro, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak gril.



1. Tarik pemegang untuk membuka pintu ketuhar gelombang mikro.
2. Letakkan makanan di atas rak gril dan tutup pintu.



3. Tekan **Grill (Gril)**.
 - Paparan panel kawalan menunjukkan masa (🕒).
 - Anda tidak boleh menetapkan suhu gril.



4. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk menetapkan masa menggril yang diinginkan.
 - Masa menggril maksimum ialah 60 minit.
5. Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk mula menggril.
 - Apabila menggril selesai, ketuhar gelombang mikro berbunyi bip sebanyak 4 kali dan paparan panel kawalan menunjukkan masa semasa. Kemudian, isyarat peringatan tamat berbunyi bip sekali setiap minit sebanyak 3 kali.

Menyatukan gelombang mikro dan gril

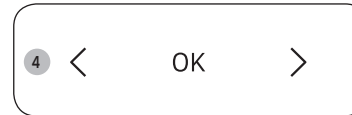
Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

⚠️ AWAS

- 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 gelombang mikro, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh memperbaiki masakan dan menggril, jika anda menggunakan rak gril.

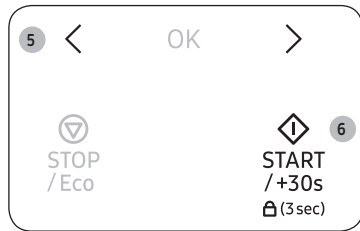


1. Tarik pemegang untuk membuka pintu ketuhar gelombang mikro.
2. Letakkan makanan di atas rak gril dan tutup pintu.
3. Tekan **Microwave+Grill (Gelombang mikro+Gril)**.
 - Paparan panel kawalan menunjukkan aras kuasa lalai (600 W).
 - Paparan panel kawalan menunjukkan masa (🕒, 🕒).



4. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk memilih tahap kuasa yang diinginkan, dan kemudian tekan **OK**.
 - Andaboleh memilih aras kuasa daripada 600 W, 450 W atau 300 W.
 - Anda tidak boleh menetapkan suhu gril.

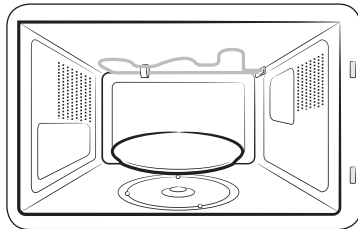
Kegunaan ketuهار gelombang mikro



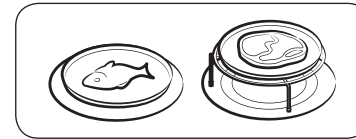
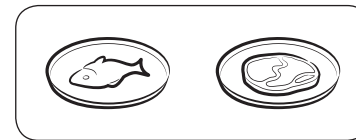
5. Tekan < atau > (**Kurang/Tambah**) untuk menetapkan masa memasak yang diinginkan.
 - Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.
6. Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** untuk mula memasak.
 - Apabila memasak selesai, ketuهار gelombang mikro berbunyi bip sebanyak 4 kali dan paparan panel kawalan menunjukkan masa semasa. Kemudian, isyarat peringatan tamat berbunyi bip sekali setiap minit sebanyak 3 kali.

Menggunakan pinggan kerak

Pinggan kerak ini membolehkan anda memerangkan makanan bukan hanya di bahagian atas dengan gril, tetapi bahagian bawah makanan juga menjadi rangup dan perang disebabkan oleh suhu tinggi pinggan kerak. Beberapa item yang anda boleh sediakan di atas pinggan kerak boleh didapati dalam carta (lihat halaman seterusnya). Pinggan kerak juga boleh digunakan untuk bakon, telur dan sosej, dll.



1. Letakkan pinggan kerak betul-betul di atas pinggan putar dan prapanaskannya dengan Kombinasi-Gril-Gelombang Mikro [600 W + Gril] dengan mengikut masa dan arahan berikut dalam carta.
2. Sapukan pinggan dengan minyak jika anda memasak makanan seperti bakon dan telur, supaya makanan menjadi perang dengan elok.



3. Letakkan makanan di atas pinggan kerak.
4. Letakkan pinggan kerak di atas rak logam (atau pinggan putar) di dalam gelombang mikro.
5. Pilih masa memasak dan kuasa yang sesuai. (Rujuk jadual di tepi)

⚠️ AWAS

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuهار untuk mengeluarkan pinggan kerak, kerana ia akan menjadi sangat panas.
- Jangan letak sebarang objek di atas pinggan kerak yang tidak tahan panas.
- Jangan sekali-kali letakkan pinggan kerak di dalam ketuهار tanpa pinggan putar.
- Sila ambil perhatian bahawa pinggan kerak tidak boleh dibersihkan di dalam mesin pencuci pinggan.

📖 NOTA

- Sila ambil perhatian bahawa pinggan putar mempunyai lapisan teflon yang tidak tahan calar. Jangan gunakan objek tajam seperti pisau untuk memotong di atas pinggan kerak.
- Bersihkan pinggan kerak dengan air suam dan detergen dan bilas dengan air bersih.
- Jangan gunakan berus penyental atau span keras, jika tidak lapisan atas akan rosak.

Kami mengesyorkan untuk prapanaskan pinggan keran secara terus pada piring putar. Prapanaskan pinggan kerak dengan 600 W + Fungsi gril selama 3-4 minit. Ikuti masa dan arahan dalam jadual.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa memasak (min.)
Bakon	4 keping (80 g)	600 W + Gril	3-3½
	Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 3 minit. Letakkan kepingan bersebelahan pada pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Biarkan selama 3 minit.		
Tomato Gril	200 g (2 keping)	450 W + Gril	2½-3
	Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 3 minit. Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Susun dalam bulatan di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Biarkan selama 3 minit.		
Burger (Sejuk beku)	2 keping (125 g)	600 W + Gril	6-6½
	Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 3 minit. Letakkan burger sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Terbalikkan selepas 3-4 min. Biarkan selama 3 minit.		
Baget (Sejuk beku)	200-250 g (2 keping)	450 W + Gril	6-7
	Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 3 minit. Letakkan baget dengan isian atas (cth. tomato, keju) bersebelahan di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Biarkan selama 3 minit.		

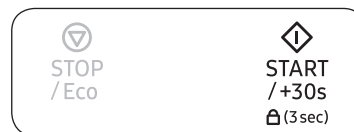
Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa memasak (min.)
Piza (Sejuk beku)	300-350 g	450 W+Gril	11-12
	Arahan Prapanaskan pinggan kerak selama 3 minit. Letakkan piza sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.		
Snek Mini Piza (Sejuk beku)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Gril	9-10
	Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 3 minit. Susun snek piza dengan rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas Pinggan putar. Biarkan selama 3 minit.		
Piza (Dingin)	300-350 g	450 W + Gril	5½-6½
	Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 5 minit. Letakkan piza dingin di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas Pinggan putar. Biarkan selama 3 minit.		
Jejari Ikan (Sejuk beku)	150 g (5 keping) 300 g (10 keping)	600 W + Gril	6-7 8-9
	Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 4 minit. Sapukan pinggan dengan minyak 1 sudu besar. Letakkan jejari ikan dalam bulatan di atas pinggan. Terbalikkan selepas 3 min (5 keping.) atau selepas 5 min (10 keping). Biarkan selama 3 minit.		

Kegunaan ketuhar gelombang mikro

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa memasak (min.)
Nugget Ayam (Sejuk beku)	125 g	600 W + Gril	4-5
	250 g		6-7
Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 4 minit. Sapukan pinggan dengan minyak 1 sudu besar. Letakkan nugget ayam di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Terbalikkan selepas 2 min (125 g) atau 4 min. (250 g). Biarkan selama 3 minit.			
Kentang Bakar	250 g	600 W + Gril	4-5
	500 g		7-8
Arahan Prapanaskan pinggan keras selama 3 minit. Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia di atas pinggan kerak dengan bahagian dipotong ke bawah. Susun dalam bulatan. Letakkan pinggan di atas rak. Biarkan selama 3 minit.			

Menggunakan Kunci kanak-kanak

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



- Untuk mengaktifkan Kunci Kanak-kanak, tekan dan jangan lepaskan **START/+30s (MULA/+30s)** selama 3 saat.
 - Panel kawalan dikunci, dan paparan panel kawalan menunjukkan "L".
- Untuk menyahaktifkan Kunci Kanak-kanak, tekan dan jangan lepaskan **START/+30s (MULA/+30s)** lagi selama 3 saat.

Mematikan pembunyi bip

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



- Untuk mematikan bunyi bip, tekan < dan > (**Kurang/Tambah**) pada masa yang sama.
- Untuk menghidupkan bunyi bip lagi, tekan < dan > (**Kurang/Tambah**) pada masa yang sama.

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 gelombang mikro atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 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.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
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.
• Kertas kitar semula	X	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓X	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ : Disyorkan

✓X : Amaran penggunaan

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 memasak dengan ketuhar 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 dimasak dengan 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 pelbagai cara: spt. dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap gelombang mikro yang sesuai.

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 bertutup 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	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Bayam	150 g	600 W	5-6
	Arahan Tambah 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Arahan Tambah 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Kacang Pis	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambah 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Kacang Hijau	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambah 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Sayur Campur (Lobak Merah/Kacang Pis/Jagung)	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambah 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Sayur-sayuran Campur(Gaya Cina)	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambah 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		

Panduan memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambah 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g melainkan jika kuantiti 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.

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

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Brokoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah. Biarkan selama 3 minit.			
Kubis Brussel	250 g	900 W	6-6½
	Arahan Tambah 60-75 ml (4-5 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 3 minit.		
Lobak Merah	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya. Biarkan selama 3 minit.		
Kubis Bunga	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah. Biarkan selama 3 minit.			
Courgette	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong courgette menjadi hirisan. Tambah 30 ml (2 sudu besar) air atau seceduk mentega. Masak sehingga lembut. Biarkan selama 3 minit.		

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Terung	250 g	900 W	3½-4
	Arahan Potong terung kepada hirisan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon. Biarkan selama 3 minit.		
Lik	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal. Biarkan selama 3 minit.		
Cendawan	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Arahan Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan. Biarkan selama 3 minit.			
Bawang	250 g	900 W	5-5½
	Arahan Hiris bawang atau potong dua. Tambah hanya 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 3 minit.		
Lada	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lada menjadi kepingan kecil. Biarkan selama 3 minit.		
Kentang	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Arahan Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat. Biarkan selama 3 minit.			
Kubis Lobak Putih	250 g	900 W	5½-6
	Arahan Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil. Biarkan selama 3 minit.		

Panduan memasak

Panduan memasak untuk beras dan pasta

Beras: Gunakan mangkuk pyrex kaca besar bertudung – isipadu beras menjadi dua kali ganda semasa memasak. Masak bertutup. Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega. Catatan: 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	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Nasi Putih (Separa Rebus)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Arahan Tambahkan 500 ml air sejuk. (250 g), Tambahkan 750 ml air sejuk. (375 g) Biarkan selama 5 minit.		
Beras Perang (Separa Rebus)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Arahan Tambahkan 500 ml air sejuk. (250 g), Tambahkan 750 ml air sejuk. (375 g) Biarkan selama 5 minit.		
Beras Campuran (Beras + Beras Hutan)	250 g	900 W	16-17
	Arahan Tambahkan 500 ml air sejuk. Biarkan selama 5 minit.		
Jagung Campur (Beras + Bijian)	250 g	900 W	17-18
	Arahan Tambahkan 400 ml air sejuk. Biarkan selama 5 minit.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Arahan Tambahkan 1000 ml air panas. Biarkan selama 5 minit.		

Memanas semula

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanaskan semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob dan ketuhar konvensional.

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 untuk 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 baliikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan.

Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mengelakkan pendidihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan melepuh, kacau sebelum, semasa dan selepas pemanasan. 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 disarankan 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 gelombang mikro 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 atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

Memanas 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 menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu hidangan yang disarankan: antara 30-40 °C.

Susu bayi

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

Catatan

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 cecair dan makanan

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

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Minuman (Kopi, Teh dan Air)	150 ml (1 cawan)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cawan)		2-2½
	450 ml (3 cawan)		3-3½
	600 ml (4 cawan)		3½-4
	Arahan		
Tuangkan ke dalam cawan-cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar microwave (gelombang mikro) semasa masa biar dan kacau rata. Biarkan selama 1-2 minit.			
Sup (Dingin)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Arahan		
Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 2-3 minit.			

Panduan memasak

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Stew (Dingin)	350 g	600 W	4½-5½
	Arahan 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. Biarkan selama 2-3 minit.		
Pasta dengan Sos (Dingin)	350 g	600 W	3½-4½
	Arahan Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap microwave (gelombang mikro). Kacau sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 3 minit.		
Pasta Berisi Sos (Dingin)	350 g	600 W	4-5
	Arahan Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortellini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Biarkan selama 3 minit.		
Hidangan Dalam Pinggan (Dingin)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
Arahan Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap microwave (gelombang mikro). Biarkan selama 3 minit.			
Fondue Keju Sedia Dihidang (Dingin)	400 g	600 W	6-7
	Arahan Letakkan fondue keju sedia dihidang ke dalam mangkuk pyrex kaca bersaiz sesuai dengan penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memanaskan semula. Kacau rata sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 1-2 minit.		

Memanaskan semula makanan dan susu bayi

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

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa
Makanan Bayi (Sayuran + Daging)	190 g	600 W	30 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Biarkan selama 2-3 minit.		
Bubur Bayi (Bijian + Susu + Buah)	190 g	600 W	20 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Biarkan selama 2-3 minit.		
Susu Bayi	100 ml	300 W	30-40 saat.
	200 ml		1 min. hingga 1 min. 10 saat.
	Arahan Kacau dan goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang disteril. Letakkan di tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.		

Mencair Beku

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencair bekuan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencair bekuan 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 bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang cecair 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 biarkannya 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.

Petunjuk: 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 mencair beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu kira-kira -18 hingga -20 °C, gunakan jadual berikut sebagai panduan.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Daging			
Daging Cincang	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Stik Babi	250 g	180 W	5-7
	Arahan Letakkan daging di atas pinggan putar. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 15-30 minit.		

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Ayam Itik			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping.)	180 W	14-15
Seekor Ayam	1200 g	180 W	32-34
	Arahan 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 bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepek dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 15-60 minit.		
Ikan			
Filet Ikan	200 g	180 W	6-7
Seekor Ikan	400 g	180 W	11-13
	Arahan Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 10-25 minit.		
Buah-Buahan			
Beri	300 g	180 W	6-7
	Arahan Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar). Biarkan selama 5-10 minit.		

Panduan memasak

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Roti			
Rol Roti (Setiap satu sekitar 50 g)	2 keping 4 keping.	180 W	1-1½ 2½-3
Roti bakar/ Sandwic	250 g	180 W	4-4½
Roti Jerman (Tepung Gandum + Rai)	500 g	180 W	7-9
Arahan Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 5-20 minit.			

Gril

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 3-5 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

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 menggril

Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Catatan penting

Sila ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak gril, kecuali arahan lain disyorkan.

Gelombang mikro + gril

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan putaran pinggan putar, makanan menjadi perang dengan rata.

Tiga mod kombinasi terdapat dengan model ini:
600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + gril

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

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + gril

Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Catatan penting

Setiap kali mod gabungan (gelombang mikro + gril) digunakan, makanan hendaklah diletakkan di atas rak gril, kecuali arahan lain disarankan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut. Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan gril untuk makanan segar dan sejuk beku

Prapanaskan gril dengan fungsi gril selama 3 minit.

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

AWAS

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Kepingan Roti Bakar	4 keping (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	3-4	2-3
	Arahan Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak gril.			
Tomato Gril	400 g (2 keping)	300 W + Gril	5-6	-
	Arahan Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak gril. Biarkan selama 2-3 minit.			
Roti Bakar Tomato-Keju	4 keping (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Arahan Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak gril. Biarkan selama 2-3 minit.			
Kentang Bakar	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Arahan Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan potongan kentang dalam satu bulatan di atas rak gril dengan bahagian terpotong menghadap gril.			
Lasagna Sejuk Beku	400 g	300 W + Gril Gril sahaja	18½-19½ 1-2	-
	Arahan Masukkan gratin segar ke dalam bekas memasak kalis ketuhar gelombang mikro yang kecil. Letakkan hidangan di atas pinggan putar. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.			

Makanan segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Epal Bakar	2 biji epal (lebih kurang 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Arahan Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak gril.			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping.)	300 W + Gril	8-10	6-8
	Arahan Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak gril. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Ayam Panggang	1200 g	450 W + Pusingan gril 300 W + Gril	21-22	21-22
	Arahan Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan bekas masakan kalis ketuhar gelombang mikro dan letakkan di atas piring putar. Selepas menggril biarkan selama 5 minit.			
Ikan Panggang	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Arahan Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan dua ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak gril. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Piza Sejuk Beku	300-350 g	450 W + Gril	11-12	-
	Arahan Letakkan piza sejuk beku di atas kertas membakar di atas rak gril. Letakkan rak gril di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.			

Panduan memasak

Tip dan cara yang berkesan

Mencairkan madu batu

Letakkan 20 g madu batu di 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 dalam air sejuk. Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil. Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas 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 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 rata beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

Memasak puding/kastard

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 memasak selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W. Biarkan selama 2-3 minit di dalam ketuhar gelombang mikro. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Penyelesaian masalah dan kod maklumat

Penyelesaian masalah

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

Masalah	Punca	Tindakan
Umum		
Butang tidak boleh ditekan dengan betul.	Benda asing mungkin tersangkut di antara butang.	Alihkan benda asing dan cuba lagi.
	Untuk model sentuh: Lembapan di bahagian luar.	Lapkan lembapan daripada bahagian luar.
	Kunci kanak-kanak diaktifkan	Nyahaktifkan Kunci kanak-kanak.
Masa tidak dipaparkan.	Fungsi Eko (jimat tenaga) dilaraskan.	Matikan fungsi Eko.
Ketuhar gelombang mikro tidak berfungsi.	Kuasa tidak dibekalkan.	Pastikan kuasa dibekalkan.
	Pintu terbuka.	Tutup pintu dan cuba lagi.
	Mekanisma keselamatan pintu terbuka diliputi dengan benda asing.	Alihkan benda asing dan cuba lagi.
Ketuhar gelombang mikro terhenti semasa operasi.	Pengguna telah membuka pintu untuk membalikkan makanan.	Selepas membalikkan makanan, tekan butang START/+30s (MULA/+30s) lagi untuk memulakan operasi.

Masalah	Punca	Tindakan
Kuasa mati semasa operasi.	Ketuhar gelombang mikro telah memasak untuk tempoh masa yang panjang.	Selepas memasak untuk tempoh masa yang panjang, biarkan ketuhar gelombang mikro menyejuk.
	Kipas pendingin tidak berfungsi.	Dengarkan bunyi kipas pendingin.
	Cuba untuk operasikan ketuhar gelombang mikro tanpa makanan di dalam.	Letakkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro.
	Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar gelombang mikro.	Terdapat outlet ekzos/pengambilan di bahagian depan dan belakang ketuhar gelombang mikro untuk pengudaraan. Kekalkan jarak yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk.
	Beberapa palam kuasa sedang digunakan di soket yang sama.	Direka untuk satu soket digunakan untuk ketuhar gelombang mikro sahaja.
Terdapat bunyi pop semasa operasi dan ketuhar gelombang mikro tidak berfungsi.	Memasak makanan tertutup atau menggunakan bekas dengan penutup mungkin menyebabkan bunyi pop.	Jangan gunakan bekas bertutup kerana ia mungkin meletup semasa memasak kerana pengembangan kandungan.
Bahagian luar ketuhar gelombang mikro terlalu panas semasa operasi.	Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar gelombang mikro.	Terdapat outlet ekzos/pengambilan di bahagian depan dan belakang ketuhar gelombang mikro untuk pengudaraan. Kekalkan jarak yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk.
	Objek berada di atas ketuhar gelombang mikro.	Alihkan semua objek di atas ketuhar gelombang mikro.

Masalah	Punca	Tindakan
Pintu tidak boleh dibuka dengan betul.	Sisa makanan tersangkut di antara pintu dan bahagian luar ketuhar gelombang mikro.	Bersihkan ketuhar gelombang mikro dan kemudian buka pintu.
Pemanasan termasuk fungsi Panas tidak berfungsi dengan betul.	Ketuhar gelombang mikro mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan yang sedang dimasak, atau perkakas memasak yang tidak betul sedang digunakan.	Letakkan secawan air di dalam bekas selamat-gelombang mikro dan hidupkan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa jika air itu dipanaskan. Kurangkan jumlah makanan dan mulakan fungsi semula. Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah yang rata.
Fungsi pencairan tidak berfungsi.	Terlalu banyak makanan sedang dimasak.	Kurangkan jumlah makanan dan mulakan fungsi semula.
Lampu bahagian dalam adalah malap atau tidak menyala.	Pintu telah dibiarkan terbuka untuk masa yang lama.	Lampu bahagian dalam mungkin dimatikan secara automatik apabila fungsi Eko beroperasi. Tutup dan buka semula pintu atau tekan butang STOP/Eco (BERHENTI/Eko) .
	Lampu bahagian dalam diliputi oleh benda asing.	Bersihkan bahagian dalam ketuhar gelombang mikro dan periksa semula.
Bunyi bip akan berlaku semasa memasak.	Jika fungsi Masak Automatik digunakan, bunyi bip ini bermaksud ini adalah masanya untuk membalikkan makanan semasa pencairan.	Selepas membalikkan makanan, tekan butang START/+30s (MULA/+30s) lagi untuk memulakan operasi.
Ketuhar gelombang mikro tidak rata.	Ketuhar gelombang mikro dipasang pada permukaan yang tidak rata.	Pastikan ketuhar gelombang mikro dipasang pada permukaan yang stabil dan rata.

Penyelesaian masalah dan kod maklumat

Masalah	Punca	Tindakan
Terdapat percikan semasa memasak.	Bekas besi digunakan semasa fungsi ketuhar gelombang mikro/pencairan.	Jangan gunakan bekas besi.
Apabila kuasa disambungkan, ketuhar gelombang mikro mula berfungsi dengan serta-merta.	Pintu tidak ditutup dengan betul.	Tutup pintu dan periksa lagi.
Terdapat elektrik yang dijana daripada ketuhar gelombang mikro.	Kuasa atau soket kuasa tidak dipasang dengan betul.	Pastikan kuasa dan soket kuasa dipasang dengan betul.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Titisan air 2. Wap terkeluar melalui rekahan pintu. 3. Air kekal di dalam ketuhar gelombang mikro. 	Mungkin terdapat air atau wap di dalam sesetengah kes bergantung pada makanan. Ini bukan kerosakan ketuhar gelombang mikro.	Biarkan ketuhar gelombang mikro menyejuk dan kemudian lap menggunakan tuala kering.
Kecerahan di dalam ketuhar gelombang mikro berubah-ubah.	Perubahan kecerahan bergantung pada perubahan output kuasa mengikut fungsi.	Perubahan output kuasa semasa memasak adalah bukan kerosakan. Ini bukan kerosakan ketuhar gelombang mikro.

Masalah	Punca	Tindakan
Proses memasak telah selesai, tetapi kipas pendingin masih berfungsi.	Untuk mengudarakan ketuhar gelombang mikro, kipas pendingin akan terus hidup untuk sekitar 3 minit selepas proses memasak selesai.	Ini bukan kerosakan ketuhar gelombang mikro.
Piring putar		
Semasa berputar, piring putar keluar dari tempatnya atau berhenti berputar.	Tiada gelang pengguling, atau gelang pengguling tidak dipasang dengan betul.	Pasang gelang pengguling dan kemudian cuba lagi.
Piring putar terseret semasa terbalik.	Gelang pengguling tidak dipasang dengan betul, terdapat terlalu banyak makanan, atau bekas adalah terlalu besar dan menyentuh bahagian dalam ketuhar microwave (gelombang mikro).	Laraskan jumlah makanan dan jangan menggunakan bekas yang terlalu besar.
Piring putar berpegar semasa berputar dan ia berbunyi bising.	Sisa makanan tersangkut di bawah ketuhar gelombang mikro.	Tanggalkan sebarang sisa makanan yang tersangkut di bahagian bawah ketuhar gelombang mikro.

Masalah	Punca	Tindakan
Gril		
Asap keluar semasa pengendalian.	Semasa pengendalian awal, asap mungkin keluar daripada elemen pemanasan apabila anda menggunakan ketuhar gelombang mikro buat kali pertama.	Ini bukan kerosakan, dan jika anda menggunakan ketuhar gelombang mikro 2-3 kali, ia sepatutnya berhenti.
	Makanan berada di elemen pemanasan.	Biarkan ketuhar gelombang mikro menyejuk dan kemudian alihkan makanan daripada elemen pemanasan.
	Makanan terlalu rapat dengan gril.	Letakkan makanan pada jarak yang bersesuaian semasa memasak.
	Makanan tidak disediakan dan/ atau disusun dengan betul.	Pastikan makanan disediakan dan disusun dengan betul.
Ketuhar gelombang mikro		
Ketuhar gelombang mikro tidak memanas.	Pintu terbuka.	Tutup pintu dan cuba lagi.
Asap keluar semasa prapemanasan.	Semasa pengendalian awal, asap mungkin keluar daripada elemen pemanasan apabila anda menggunakan ketuhar gelombang mikro buat kali pertama.	Ini bukan kerosakan, dan jika anda menggunakan ketuhar gelombang mikro 2-3 kali, ia sepatutnya berhenti.
	Makanan berada di elemen pemanasan.	Biarkan ketuhar gelombang mikro menyejuk dan kemudian alihkan makanan daripada elemen pemanasan.

Masalah	Punca	Tindakan
Terdapat bau plastik atau terbakar semasa menggunakan ketuhar gelombang mikro.	Plastik atau perkakas memasak yang bukan tahan-haba sedang digunakan.	Gunakan perkakas memasak kaca yang sesuai dengan suhu tinggi.
Terdapat bau busuk daripada bahagian dalam ketuhar gelombang mikro.	Sisa makanan atau plastik telah mencair atau tersangkut di bahagian dalam.	Gunakan fungsi pengukus dan kemudian lap menggunakan tuala kering. Anda boleh meletakkan sepotong lemon di dalam dan hidupkan ketuhar gelombang mikro untuk menghilangkan bau dengan cepat.
Ketuhar gelombang mikro tidak memasak dengan betul.	Pintu ketuhar gelombang mikro dibuka dengan kerap semasa memasak.	Jika anda membuka pintu dengan kerap, suhu dalaman akan direndahkan dan ini mungkin mengganggu hasil masakan anda.
	Kawalan ketuhar gelombang mikro tidak dilaraskan dengan betul.	Laraskan kawalan ketuhar gelombang mikro dengan betul dan cuba lagi.
	Gril dan aksesori lain tidak dimasukkan dengan betul.	Masukkan aksesori dengan betul.
	Jenis dan saiz perkakas memasak yang salah digunakan.	Gunakan perkakas memasak yang sesuai dengan bahagian bawah yang leper.

Penyelesaian masalah dan kod maklumat

Kod maklumat

Kod maklumat	Punca	Tindakan
C-d0	Butang kawalan ditekan melebihi 10 saat.	Bersihkan kekunci dan periksa jika terdapat air pada permukaan di sekitar kekunci. Jika ia berlaku lagi, matikan ketuhar gelombang mikro selama 30 saat dan cuba menetapkan sekali lagi. Jika ia muncul sekali lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

NOTA

Jika penyelesaian yang disyorkan tidak menyelesaikan masalah, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

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	MG30T5018C*
Sumber kuasa	240 V ~ 50 Hz AC
Penggunaan kuasa Kuasa maksimum Gelombang mikro Gril (elemen pemanas)	3050 W 1400 W 1650 W
Kuasa output	100 W / 900 W - 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (L x T x D) Di luar (Termasuk Pemegang) Rongga ketuhar	517 x 297.3 x 425.3 mm 357 x 255 x 357 mm
Isi padu	30 liter
Berat Bersih	Kira-kira 15.9 kg

Memo

Memo

Memo

Sila baca Arahan & Langkah-Langkah Keselamatan dengan teliti sebelum menggunakan.

SAMSUNG

Harap maklum bahawa jaminan Samsung tidak merangkumi khidmat panggilan untuk menerangkan operasi produk, membetulkan pemasangan yang tidak betul, atau melakukan pembersihan atau penyenggaraan biasa.

SOALAN ATAU KOMEN?

NEGARA / LOKASI	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.galaxymobile.jp/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [PLDT Toll Free] 1-800-8-726-7864 [Globe Landline and Mobile] 02-8-422-2111 [Standard Landline]	www.samsung.com/ph/support

NEGARA / LOKASI	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
SINGAPORE	1800 7267864 1800-SAMSUNG	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	Hotline no : 1282 (For all Product) 0-2689-3232 (For OTH products) 1800-29-3232 (Toll free for all product)	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MYANMAR	+95-1-2399-888	www.samsung.com/mm/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864)	www.samsung.com/in/support
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	www.samsung.com/th/support
LAOS	+856-214-17333	www.samsung.com/th/support
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	www.samsung.com/in/support



DE68-04591Q-01

微波炉

用户手册

MG30T5018C*



SAMSUNG

目录

安全说明	3	使用自动烹调	20
重要安全说明	3	烧烤	27
常规安全	6	组合使用微波和烤	27
微波炉操作安全注意事项：	8	使用脆皮烤盘	28
有限保修	8	使用儿童安全锁	30
		关闭蜂鸣器	30
安装	9	餐具指南	31
配件	9		
安装位置	9	烹调指南	32
转盘	9		
维护	10	疑难解答和信息代码	40
清洁	10	疑难解答	40
更换零部件（维修）	10	信息代码	44
针对长时间不使用情况的维护	10		
微波炉功能	11	技术规范	44
微波炉	11		
控制面板	11		
微波炉使用	12		
微波炉的工作原理	12		
检查微波炉是否工作正常	12		
烹调/加热	13		
设置时间	14		
功率级别和时间变化	14		
调整烹调时间	15		
停止烹调	15		
设置节能模式	16		
使用强力解冻	16		
使用烤炸	18		

安全说明

重要安全说明

请认真阅读并留作以后参考。

警告：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。

警告：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。

警告：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。

警告：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。

本设备专为家庭使用而设计，不适用于诸如以下场合：

- 商店、办公室和其他工作环境的员工厨房区；
- 农舍；
- 由酒店、汽车旅馆和其他居住环境内的客户使用的情况；
- 住宿加早餐的快捷酒店环境。

只能使用适合在微波炉中使用的器皿。

在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，因为可能会起火。

此微波炉专为加热食物和饮料而设计。如果用来烘干食物或衣服，或加热暖贴、拖鞋、海绵、湿布及类似物品，可能会有导致人身伤害、起火或火灾的危险。

如发现（出现）冒烟，请先关闭设备，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾，因此在接触容器时应格外小心。

安全说明

应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。

微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。

如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

微波炉只应放在台面（独立式）上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

微波烹调期间不得用金属容器盛放食物和饮料。

在从设备中取出容器时，应注意不要移动转盘。

不要使用蒸汽清洁器清洗本设备。

不要用水喷射清洗本设备。

设备不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。

应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。

年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。

如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。

本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触内腔和控制面板为宜。

在微波炉首次使用之前，应该先放入一杯水加热运行 10 分钟后再开始使用微波炉。

如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。

微波炉必须放在离插座较近的地方。

警告：在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热元件。

警告：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉。

不要使用粗糙的研磨性清洁剂或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，并可能导致玻璃粉碎。

不要使用蒸汽清洁剂清洁。

警告：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。

设备不得安装在装饰门后面，以免过热。

警告：在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。

应注意避免碰触加热元件。

除非有家长严密监护，否则未满 8 岁的儿童应远离设备。

警示：烹饪过程必须受到监督。必须持续监督短期烹饪过程。

设备使用期间门或外表面可能会变热。

本设备工作时可接触到的表面的温度可能会较高。

表面在使用过程中容易变热。

本设备不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。

安全说明

年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。不应该让儿童清洁和维护本设备，除非他们已经年满 8 岁并有成年人监护。

严禁未满 8 岁的儿童靠近本设备及其电源线。

常规安全

必须由合格人员实施改装或维修。

请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的食物或液体。

请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁剂或高压清洁剂来清洁微波炉。

请勿将微波炉安装在下列位置：加热器或易燃物品附近；潮湿、油污或布满灰尘的地方；直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方；或可能会发生燃气泄漏的地方；或不平的表面。

本微波炉必须按照地方和国家规定正确接地。

定期用干布清除电源插头端子和接触点上的异物。

请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在线上放置重物。

如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏，请立即通风。请勿触摸电源线。

请勿用湿手触摸电源插头。

在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。

请勿将手指或异物插入设备。如果有异物进入了微波炉，请拔掉电源线，然后联系当地三星服务中心。

请勿对微波炉施加过大的压力或撞击。

请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上。

确保电源电压、频率和电流值与产品规格相匹配。

请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。

请勿将电源线挂在金属物体上。确保将电源线放在两个物体之间或微波炉后面。

请不要使用已损坏的电源插头、电源线或松动的墙壁插座。如果出现电源插头或电源线损坏，请联系当地三星服务中心。

请勿向微波炉上倒水或直接喷水。

请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置物品。

请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉上。

请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的食物或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热零部件。

儿童可能会撞到微波炉门上或被门缝夹到手指。在打开或关闭微波炉门时，应该让儿童远离。

微波警告

对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾；在接触容器时应始终格外小心。在接触容器之前，务必让饮料至少放置 20 秒以使其冷却。如有必要，在加热时搅拌。务必在加热后搅拌。

如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施：

1. 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。
2. 用清洁、干燥的布包扎。
3. 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。

为了避免损坏瓷盘或烤架，烹调结束后请不要将瓷盘或烤架立即放入水中

请不要将微波炉用于高温油炸，因为无法控制油温。这可能会导致热油突然沸腾溢出。

微波炉安全注意事项：

只能使用微波安全的器皿。不要使用金属容器、镶金或镶银的餐具、串肉扦等。

取出包扎用的金属线。可能会产生电弧。

请勿用微波炉烘干报纸或衣服。

少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热或烧焦。

使电源线和电源插头远离水和热源。

为避免发生爆炸的危险，请不要在微波炉中加热带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋。不要加热密封或真空包装的容器、坚果、西红柿等。

不要在通风口上盖布或纸。这会有引发火灾的危险。微波炉可能会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。

在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套。

为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。

在打开微波炉门时与设备保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。

不要在微波炉内空的时候运转它。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。

安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分。）

在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。

安全说明

微波炉操作安全注意事项：

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

- 不要在微波炉门打开的情况下使用微波炉。不要胡乱拨弄安全门锁装置（门销）。不要将任何东西插入安全门锁装置的锁孔。
- 不要在微波炉门和前表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。每次使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦干，以确保门和门的密封面板保持干净。
- 不要使用已损坏的微波炉。如果微波炉损坏，在由合格维修人员修好之前，请勿使用。
重要提示：微波炉门必须正确关闭。不得弯折微波炉门；门铰链不得损坏或松动；门密封条和密封面板不得损坏。
- 必须由合格技术人员实施任何调整或修理工作。

有限保修

如果由于客户原因导致本设备或附件损坏，在更换附件或维修受损部件时，三星公司将收取一定的费用。这一规定涵盖的项目包括：

- 门、拉手、外部面板或控制面板的凹痕、划伤或损坏。
- 托盘、导辊、转盘转轴或烤架损坏或丢失。

请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。

由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的设备的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系当地三星服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。

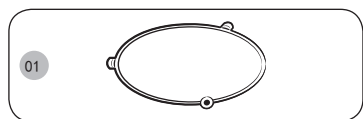
此微波炉仅可用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何类型的纺织品或垫子。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。

为了避免导致微波炉表面损坏和危险情况，请务必保持微波炉清洁并给予妥善维护。

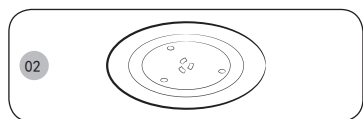
安装

配件

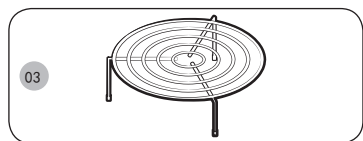
根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。



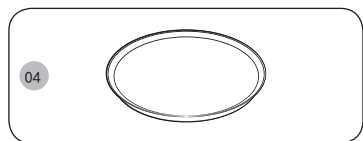
- 01 转盘支撑环，放在微波炉中央。
转盘支撑环支持转盘。



- 02 转盘，放在转盘支撑环上，中央需安装在转盘转轴上。
转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。



- 03 烧烤架，放在转盘上。
金属支架可在烤和组合烹调中使用。

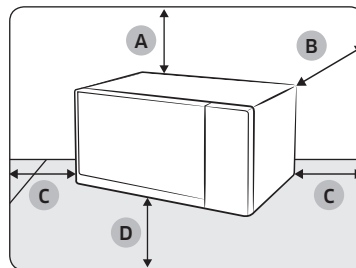


- 04 脆皮烤盘，请参阅第 28 至 30 页。
脆皮烤盘用于在微波或烧烤组合烹调模式下更好地将食物变焦。它有助于使糕点和比萨饼变得酥脆。

⚠ 警示

请勿在没有转盘支撑环和转盘时使用微波炉。

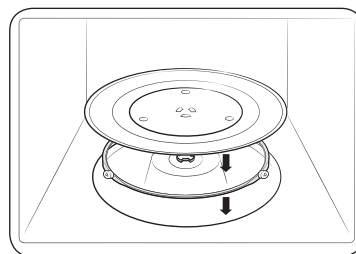
安装位置



- A. 离顶部 20 厘米
B. 离后面 10 厘米
C. 离侧面 10 厘米
D. 离地面 85 厘米

- 选择一个离地面约 85 厘米的平稳表面。该表面必须能够支撑微波炉的重量。
- 为了保持通风，请确保微波炉上方有 20 厘米，且左/右/后侧有 10 厘米的空间。
- 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如其他微波炉或电暖炉附近。
- 确保符合此微波炉的电源规格。如有必要只能使用经过认可的延长线。
- 在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

转盘



去除微波炉内的所有包装材料。安装转盘支撑环和转盘。检查转盘是否能自由转动。

维护

清洁

经常清洁微波炉以防微波炉上方或内侧聚积污物。另外还请特别注意门、门密封条、转盘和转盘支撑环等处（仅限适用的型号）。

如果门不能顺畅地打开或关闭，请首先检查门密封条上是否聚积了污物。使用沾有肥皂水的软布清洁微波炉内外两侧。然后用清水擦净并晾干。

去除微波炉内的顽固污渍和难闻异味

1. 清空微波炉，在转盘中央放一杯稀释的柠檬汁。
2. 以最大功率给微波炉加热 10 分钟。
3. 完成加热后，请让微波炉冷却下来。然后，打开门，清洁烹调室。

⚠ 警示

- 保持门和门密封条清洁，并确保门能够顺畅打开和关闭。否则，可能会缩短微波炉的使用寿命。
- 小心不要将水溅入微波炉通风孔。
- 请不要使用任何研磨性物质或化学物质进行清洁。
- 在每次使用完微波炉后，待微波炉设备冷却下来，使用温和的洗涤剂来清洁烹调室。

更换零部件（维修）

⚠ 警告

本微波炉内部没有用户可自行拆卸的零部件。请不要试图自行更换零部件或维修微波炉。

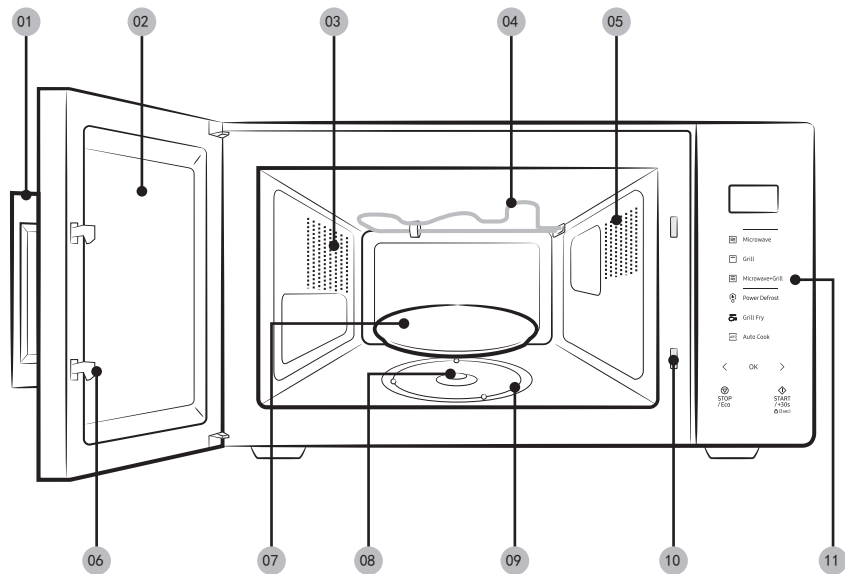
- 如果微波炉的铰链、密封件和/或门出现问题，请联系专业技术人员或当地三星服务中心以寻求技术帮助。
- 如果您要更换灯泡，请联系当地的三星服务中心。不要自行更换。
- 如果您遇到微波炉外壳出现问题，请首先从电源上拔下电源线，然后联系当地的三星服务中心。

针对长时间不使用情况的维护

如果您将很长一段时间都不会使用微波炉，请拔掉电源线并将微波炉搬到一个干燥无尘的位置。聚积在微波炉内的灰尘和湿气可能会影响微波炉性能。

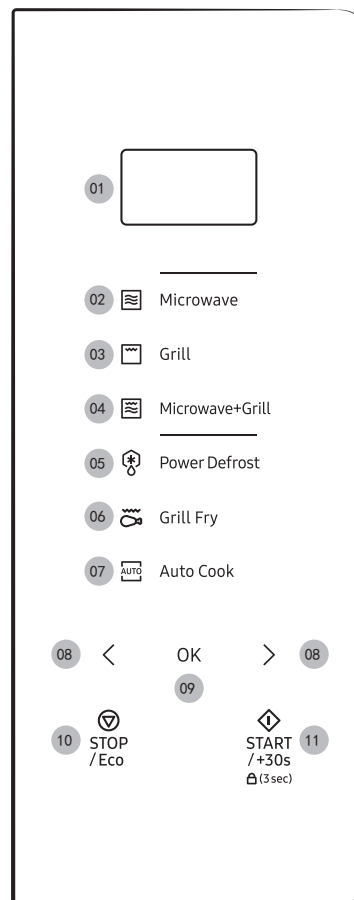
微波炉功能

微波炉



- | | | |
|---------|---------|----------|
| 01 门把手 | 02 门 | 03 通风孔 |
| 04 加热器 | 05 照明灯 | 06 门锁扣 |
| 07 转盘 | 08 转轴 | 09 转盘支撑环 |
| 10 安全锁孔 | 11 控制面板 | |

控制面板



- 01 显示屏
- 02 Microwave (微波)
- 03 Grill (烤)
- 04 Microwave+Grill (微波+烤)
- 05 Power Defrost (解冻)
- 06 Grill Fry (烤炸)
- 07 Auto Cook (自动烹调)
- 08 减少/增加 (重量/份量/时间)
- 09 OK (确定) (时钟)
- 10 STOP/Eco (停止/环保)
- 11 START/+30s (开始/+30秒) (儿童安全锁)

微波炉使用

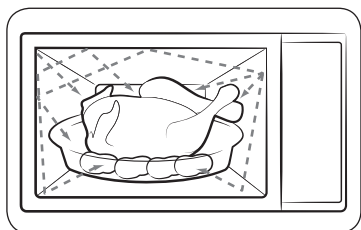
微波炉的工作原理

微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。

您可以使用微波炉来：

- 解冻
- 加热
- 烹调

烹调原则



1. 由磁电管产生的微波在内壁表面反射，当食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。于是，食物就被均匀地烹调。
2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。
3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同：
 - 数量和密度
 - 含水率
 - 初始温度（是否冷冻）

注意

当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：

- 食物均匀烹调，直到食物中心。
- 整个食物内温度一致。

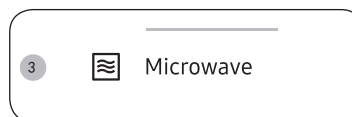
检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。

如果您有任何问题，请参见“疑难解答”部分，位于第 40 到 44 页。

注意

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放入微波炉。如果使用了除最大值（100 % - 900 W）之外的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。



1. 拉动手柄，打开微波炉门。
2. 将一杯水放在转盘上，然后关闭微波炉门。
3. 按 Microwave（微波）。



4. 重复按 START/+30s（开始/+30秒），将时间设置为 4 或 5 分钟。
5. 微波炉会在设置时间内把水加热。检查并确保水在沸腾。

烹调/加热

以下步骤说明如何烹调或加热食物。

⚠ 警示

请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

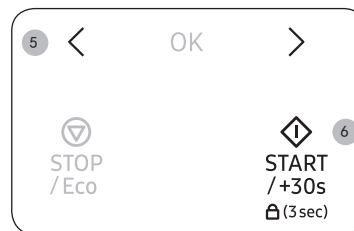
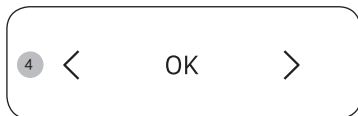


1. 拉动手柄，打开微波炉门。
2. 把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

⚠ 警示

不要在微波炉空的时候使用微波炉。

3. 按 Microwave (微波)。
 - 控制面板显示屏显示对应的图标 (☰) 和最大功率级别 (900 W)。
4. 按 < 或 > (减少/增加) 以选择所需的功率级别，然后按 OK (确定)。
 - 请参见第 14 页上的“功率级别和时间变化”部分以了解适当的功率级别。



5. 按下 < 或 > (减少/增加) 可设置所需烹调时间。
 - 控制面板显示屏显示烹调时间。
6. 按 START/+30s (开始/+30秒) 开始烹调。
 - 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。
 - 当烹调完成时，微波炉会发出四声蜂鸣声，且控制面板显示屏会显示当前时间。然后，结束提醒蜂鸣器会每分钟发出三次蜂鸣声。

微波炉使用

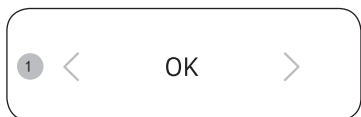
设置时间

当接通电源时，“88:88”和“12:00”会依次自动显示在显示屏内。请设置当前时间。可以使用 24 小时或 12 小时制显示时间。在以下情况，您必须设置时钟：

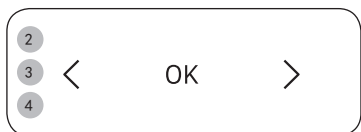
- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

注意

您必须手动更改时间以应用夏令时。



1. 按 OK (确定)。



2. 按 < 或 > (减少/增加) 以选择 24 小时或 12 小时制，然后按 OK (确定)。

3. 按 < 或 > (减少/增加) 以设置小时，然后按 OK (确定)。

4. 按 < 或 > (减少/增加) 以设置分钟，然后按 OK (确定)。

注意

当微波炉未在使用中时，控制面板显示屏显示时间。

功率级别和时间变化

利用功率级别功能，您可以根据食物的类型和数量调整释放的热量，从而改变烹调或加热食物所需的时间。有六个功率级别供您选择。

功率级别	百分比	输出
高	100 %	900 W
中高	67 %	600 W
中	50 %	450 W
中低	33 %	300 W
解冻	20 %	180 W
低	11 %	100 W

烹调方法和本手册中指定的烹调时间与指示的特定功率级别相对应。

- 如果选择了较高的功率级别，烹调时间会减少。
- 如果选择了较低的功率级别，烹调时间会增加。

调整烹调时间

可以在微波炉烹调期间增加或减少烹调时间。

- 可以在任何时候打开门来检查烹调的程度，然后在必要时增加或减少烹调时间。



方法 1

按下 START/+30s (开始/+30秒) 可增加烹调时间 30 秒。

- 例如：要增加三分钟，按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮六次。

注意

您只能增加烹调时间。

方法 2

按下 < 或 > (减少/增加) 可调整烹调时间。



停止烹调

任何时候您都可以停止烹调，以便：

- 检查食物
- 将食物翻面或搅拌食物
- 将食物放置一会

如果要临时停止烹调

1. 打开微波炉门或按 STOP/Eco (停止/环保) 按钮一次。
 - 烹调会临时停止。
2. 若要继续烹调，关上门并按 START/+30s (开始/+30秒)。

若要完全停止烹调

1. 打开微波炉门或按 STOP/Eco (停止/环保) 按钮一次。
 - 烹调会临时停止。
2. 再次按 STOP/Eco (停止/环保) 按钮。

微波炉使用

设置节能模式

微波炉具有节能模式。



- 按 STOP/Eco (停止/环保)。控制面板显示屏会关闭。
- 如果要取消节能模式，打开微波炉门或按 STOP/Eco (停止/环保)。控制面板显示屏会显示当前时间。

注意

自动节能功能

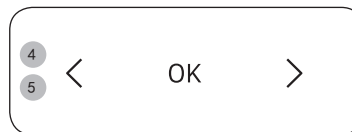
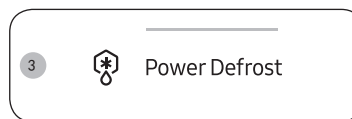
如果在设置期间或在操作被暂停期间超过 25 分钟没有输入操作，产品会返回待机状态。而且，如果您让微波炉门一直开着，内灯会在 5 分钟后自动关闭。

使用强力解冻

解冻可以解冻肉类、家禽、鱼、面包和蛋糕。解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

警告

只能使用微波安全容器。



1. 拉动手柄，打开微波炉门。
2. 把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。
3. 按 Power Defrost (解冻)。
4. 按 < 或 > (减少/增加) 以选择食物类别，然后按 OK (确定)。
 - 如需更多信息，请参见第 17 页上的强力解冻程序描述 部分。
5. 按 < 或 > (减少/增加) 以设置份量大小，然后按 OK (确定)。
6. 按 START/+30s (开始/+30秒) 开始解冻。
 - 当微波炉发出蜂鸣声时，打开微波炉门，将食物翻过来。
7. 关闭微波炉门，然后按 START/+30s (开始/+30秒) 以继续解冻。
 - 当解冻完成时，微波炉会发出四声蜂鸣声，且控制面板显示屏会显示当前时间。然后，结束提醒蜂鸣器会每分钟发出三次蜂鸣声。

强力解冻程序描述

下表列出了各种解冻程序、份量、待机时间和适当的建议。

在解冻前去掉所有包装材料。将肉类、家禽和鱼放在玻璃平盘或瓷制平盘上。

代码	食物	份量	说明
1	肉类	200-1500 克	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。 此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。放置 20-60 分钟。
2	家禽	200-1500 克	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。 此程序适用于整只鸡和鸡块。放置 20-60 分钟。
3	鱼	200-1500 克	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。 此程序适用于整条鱼和鱼片。放置 20-50 分钟。

代码	食物	份量	说明
4	面包/蛋糕	125-1000 克	将面包放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。 此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。 此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。 放置 5-20 分钟。

微波炉使用

使用烤炸

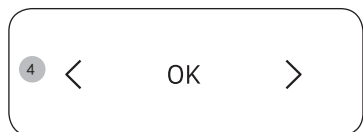
烤炸 有 15 种预先编程的烹调设置。您无需设置烹调时间和功率级别。

⚠ 警示

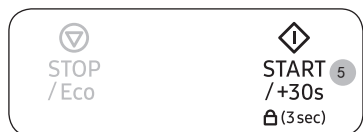
只能使用微波安全容器。



- 拉动手柄，打开微波炉门。
- 把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。
- 按 Grill Fry (烤炸)。



- 按 < 或 > (减少/增加) 以选择食物类别，然后按 OK (确定)。
 - 如需更多信息，请参见第 18 至 20 页上的“烤炸程序描述”部分。



- 按 START/+30s (开始/+30秒) 开始 烤炸。
 - 微波炉会根据选取的预先编程设置烹调食物。
 - 当烹调完成时，微波炉会发出四声蜂鸣声，且控制面板显示屏会显示当前时间。然后，结束提醒蜂鸣器会每分钟发出三次蜂鸣声。

烤炸程序描述

代码	食物	份量	说明
1	冷冻炸土豆片	400	将冷冻炸薯条放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [1] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后，放置 2-3 分钟。
2	冷冻猪肉片	500	将冷冻猪肉片放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [2] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。当发出蜂鸣声时，翻转食物，然后按 START/+30s (开始/+30秒) 以继续。烹调后，放置 2-3 分钟。
3	冷冻鸡块	350	将冷冻鸡块放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [3] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后，放置 2-3 分钟。
4	冷冻土豆炸丸子	350	将冷冻土豆炸丸子放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [4] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后，放置 2-3 分钟。
5	冷冻玉米热狗	450-500	将冷冻玉米热狗放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [5] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后，放置 2-3 分钟。

代码	食物	份量	说明
6	冷冻鱼片	300	将冷冻鱼片放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [6] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。
7	冷冻布法罗鸡翅	500	将冷冻布法罗鸡翅热狗放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [7] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。
8	冷冻干酪片	400	将冷冻干酪片放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [8] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。
9	冷冻奶酪棒	300	将冷冻奶酪棒放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [9] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。

代码	食物	份量	说明
10	冷冻春卷	300	在冷冻春卷表面抹上少许油。将冷冻春卷放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [10] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。当发出蜂鸣声时, 翻转食物, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 以继续。烹调后, 放置 2-3 分钟。
11	冷冻面包虾	300	在冷冻面包虾表面抹上少许油。将冷冻面包虾放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [11] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。当发出蜂鸣声时, 翻转食物, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 以继续。烹调后, 放置 2-3 分钟。
12	冷冻洋葱圈	300	将冷冻洋葱圈放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [12] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。
13	冷冻土豆块	350	将冷冻土豆块放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [13] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。

微波炉使用

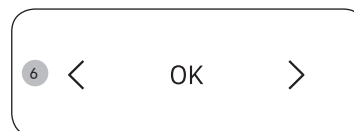
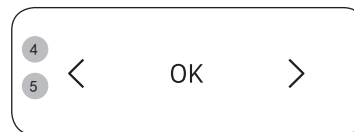
代码	食物	份量	说明
14	鸡腿	500	在鸡腿表面抹上少许油。根据您的喜好为它们添加调味品。将鸡腿放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [14] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。
15	鸡翅	500	在鸡翅表面抹上少许油。根据您的喜好为它们添加调味品。将鸡翅放在支架上的脆皮烤盘中。将它们放入微波炉。选择 烤炸 程序 [15] 并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后, 放置 2-3 分钟。

使用自动烹调

自动烹调 有 33 种预先编程的烹调设置。您无需设置烹调时间和功率级别。

警示

只能使用微波安全容器。



- 拉动手柄, 打开微波炉门。
- 把食物放在转盘的中央, 然后关上微波炉门。
- 按 Auto Cook (自动烹调)。
- 按 < 或 > (减少/增加) 以选择所需的类别, 然后按 OK (确定)。
 - 1. 健康烹调
 - 2. 家庭甜品
 - 3. 面包解冻
- 按 < 或 > (减少/增加) 以选择食物类别, 然后按 OK (确定)。
 - 如需更多信息, 请参见第 21 至 26 页上的“自动烹调程序描述”部分。
- 按 < 或 > (减少/增加) 以选择食物重量, 然后按 OK (确定)。
 - 如需更多信息, 请参见第 21 至 26 页上的“自动烹调程序描述”部分。
 - 根据所选菜单, 可能只有一种重量选项供您选择。
 - 您无需为 家庭甜品 选择重量。



7. 按 START/+30s (开始/+30秒) 开始 自动烹调。
- 微波炉会根据选取的预先编程设置烹调食物。
 - 当烹调完成时，微波炉会发出四声蜂鸣声，且控制面板显示屏会显示当前时间。然后，结束提醒蜂鸣器会每分钟发出三次蜂鸣声。

下表列出了有关 33 种预先编程烹调选项的份量和相应的说明。
预先编程会被分类为 健康烹调 和 家庭甜品。

⚠ 警示

取出食物时要戴微波炉手套。

自动烹调程序描述

1. 健康烹调

代码	食物	份量	说明
1-1	现成饭菜 (冷藏)	350 克 450 克	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜 (例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜)。放置 2-3 分钟。
1-2	素菜 (冷藏)	350 克 450 克	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含两种食物的饭菜 (例如带汁的意大利式细面条或带蔬菜的米饭)。放置 2-3 分钟。
1-3	椰菜	250 克 500 克	冲洗并清洁椰菜。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。加 30-45 毫升水。(2-3 大汤匙) 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。此程序适合于椰菜以及切成片的胡瓜、茄子、南瓜或青椒。放置 1-2 分钟。

微波炉使用

代码	食物	份量	说明
1-4	切成片的胡萝卜	250 克	冲洗并清洁胡萝卜，然后切成均匀的圆形薄片。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 30-45 毫升水。(2-3 大汤匙)将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。此程序适合于切成片的胡萝卜以及花椰菜或大头菜。放置 1-2 分钟。
1-5	四季豆	250 克	清洗四季豆。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。如果烹调 250 克，加 30 毫升水(1 大汤匙)将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。放置 1-2 分钟。
1-6	菠菜	150 克	清洗菠菜。放到带盖的玻璃碗中。不要加水。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。放置 1-2 分钟。
1-7	玉米棒	500 克 (2 块)	冲洗并清洁玉米棒，然后放到一个椭圆形玻璃盘中。盖上微波保鲜膜并刺破保鲜膜。放置 1-2 分钟。

代码	食物	份量	说明
1-8	削皮的土豆	250 克 500 克	清洗土豆并削皮，然后切成均匀的小块。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 45-60 毫升水(3-4 大汤匙)。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。放置 2-3 分钟。
1-9	糙米(煮成半熟的)	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加入双倍的冷水(500 毫升)。盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。放置 5-10 分钟。
1-10	全麦通心粉	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加 1 升沸水，一小撮盐，并充分搅拌。不盖盖子烹调。在放置前进行搅拌，之后彻底排干水。放置 1 分钟。
1-11	藜麦	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加入双倍的冷水(500 毫升)。盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。放置 1-3 分钟。

代码	食物	份量	说明
1-12	碎小麦	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。加入双倍的冷水（500 毫升）。盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。放置 2-5 分钟。
1-13	焗烤蔬菜	500 克	将蔬菜（例如预先烹调过的土豆片、胡瓜片和西红柿以及酱汁放在大小合适的耐热玻璃盘中。）加入搓碎的干酪。将盘子放在烤支架上。放置 2-3 分钟。
1-14	烤西红柿	400 克	冲洗并清洁西红柿，切成两半并放到微波炉用烤盘中。加入搓碎的干酪。将盘子放在烤支架上。放置 1-2 分钟。
1-15	鸡胸	300 克 (2 块)	冲洗鸡块，然后放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。放置 2 分钟。
1-16	火鸡胸	300 克 (2 块)	冲洗鸡块，然后放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。放置 2 分钟。

代码	食物	份量	说明
1-17	新鲜鱼片	300 克 (2 块)	冲洗鱼片，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。放置 1-2 分钟。
1-18	鲜鲑鱼片	300 克 (2 块)	冲洗鱼片，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。放置 1-2 分钟。
1-19	鲜对虾	250 克	冲洗对虾，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。放置 1-2 分钟。
1-20	鲜鳕鱼	400 克 (1-2 条鱼)	将 1-2 条新鲜的整鱼放入耐热盘中。加入一小撮盐、1 大汤匙柠檬汁以及调味香草。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。放置 2 分钟。

微波炉使用

代码	食物	份量	说明
1-21	烤鱼	400 克 (1-2 条鱼)	给整条鱼（鲑鱼或乌颊鱼）的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将鱼头尾相接地并排放在烤支架上。微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。放置 3 分钟。
1-22	烤鲑鱼排	300 克 (2 块鱼排)	将鱼排均匀地放在烤支架上。微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。放置 2 分钟。

2. 家庭甜品

代码	食物	份量	说明
2-1	核桃磅蛋糕	1 份	配料 面粉 120 克、黄油 150 克、红糖 100 克、2 个鸡蛋、核桃（切碎）50 克、发酵粉 4 克
			<ol style="list-style-type: none"> 1. 在碗中将黄油和红糖混合。 2. 加入鸡蛋并搅拌均匀。 3. 加入面粉和发酵粉，继续搅拌。 4. 加入核桃并搅拌均匀。 5. 将混合物倒入涂了油的玻璃或塑料碗中。 6. 把碗放入微波炉，选择 自动烹调 [2-1]。 7. 烹调后，放置 2-3 分钟。

代码	食物	份量	说明
2-2	香蕉面包	1 份 (6 块)	配料 香蕉 3 根、煎饼粉 120 克、牛奶 120 克、鸡蛋 1 个、麦芽糖浆 2 大汤匙
			<ol style="list-style-type: none"> 1. 把香蕉切碎 2. 在碗中将煎饼粉、牛奶、鸡蛋、麦芽糖浆混合。 3. 加入香蕉并搅拌均匀。 4. 把混合物倒入 6 个纸杯。 5. 把纸杯放入微波炉，选择 自动烹调 [2-2]。 6. 烹调后，放置 2-3 分钟。
2-3	海绵蛋糕	1 份	配料 面粉 170 克、黄油 50 克、糖 150 克、3 个鸡蛋、发酵粉 10 克
			<ol style="list-style-type: none"> 1. 在碗中将黄油和糖混合。 2. 加入鸡蛋并搅拌均匀。 3. 加入面粉和发酵粉，继续搅拌。 4. 将混合物倒入涂了油的玻璃或塑料碗中。 5. 把碗放入微波炉，选择 自动烹调 [2-3]。 6. 烹调后，放置 2-3 分钟。
2-4	杏仁巧克力饼	1 份	配料 面粉 90 克、黄油（融化）半杯、糖 230 克、2 个鸡蛋、可可粉 40 克
			<ol style="list-style-type: none"> 1. 在碗中将黄油、搅匀的蛋液和糖混合。 2. 加入面粉、可可粉，继续搅拌。 3. 将混合物倒入涂了油的玻璃或塑料碗中。 4. 把碗放入微波炉，选择 自动烹调 [2-4]。 5. 烹调后，放置 20-30 分钟。

代码	食物	份量	说明
2-5	鸡蛋布丁	1 份 (3 块)	配料 牛奶 250 克、糖 40 克、2 个鸡蛋
			<ol style="list-style-type: none"> 把两个鸡蛋打入碗中。用球状搅拌器轻轻打散蛋液。不要让搅拌器顶部离开碗底，以免产生太多泡沫。 在其他碗中将牛奶、糖混合。 搅拌混合物时，把牛奶加入打散的蛋液。 用细滤网过滤蛋液混合物。用平勺刮掉滤网底部。用勺子除去表面的所有泡沫。 将混合物倒入奶油杯。 把奶油杯放入微波炉，选择 自动烹调 [2-5]。 在烹调之后，冷冻后即可食用。
2-6	巧克力马克杯蛋糕	1 份	配料 黄油 30 克、糖 60 克、1 个鸡蛋、多脂奶油 40 克、面粉 25 克、可可粉 15 克、香草 1.5 克、半甜巧克力屑 50 克
			<ol style="list-style-type: none"> 把黄油、鸡蛋和奶油放入马克杯中混合，直至混合均匀。 加入面粉、糖，继续搅拌。 加入可可粉、香草，搅拌至完全混合。 搅拌巧克力屑。 把马克杯放入微波炉，选择 自动烹调 [2-6]。 烹调后，放置 2-3 分钟。

代码	食物	份量	说明
2-7	马克杯蛋糕	1 份	配料 黄油 30 克、糖 60 克、1 个鸡蛋、面粉 50 克、牛奶 30 克、香草 6 克、杏仁粉 3 克、发酵粉 1.5 克
			<ol style="list-style-type: none"> 把黄油、鸡蛋放入马克杯中混合，直至混合均匀。 加入面粉、糖、发酵粉，继续搅拌。 加入杏仁粉、香草，搅拌至完全混合。 把马克杯放入微波炉，选择 自动烹调 [2-7]。 烹调后，放置 2-3 分钟。
2-8	拿铁咖啡	1 份	配料 速溶咖啡粉 2 克、水 50 克、牛奶 125 克
			<ol style="list-style-type: none"> 在马克杯中搅拌咖啡粉和水。 把牛奶倒入另一个马克杯中。 把牛奶放入微波炉，选择 自动烹调 [2-8]。 发出蜂鸣声后，拿出马克杯。 把咖啡混合物放入微波炉，按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 在烹饪之后，全部混合均匀即可食用。

微波炉使用

代码	食物	份量	说明
2-9	绿茶拿铁	1 份	配料 绿茶粉 6 克、糖 15 克、牛奶 250 克
			<ol style="list-style-type: none"> 在马克杯中混合所有配料。 把马克杯放入微波炉，选择 自动烹调 [2-9]。 在烹饪之后，混合均匀即可食用。
2-10	奶茶	1 份	配料 2 袋红茶、水 60 克、牛奶 125 克
			<ol style="list-style-type: none"> 在马克杯中混合红茶袋和水。 把牛奶倒入另一个马克杯中。 把茶混合物放入微波炉，选择 自动烹调 [2-10]。 发出蜂鸣声后，拿出马克杯。 把牛奶放入微波炉，按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 在烹饪之后，全部混合均匀即可食用。

3. 面包解冻

此功能为解冻和重新加热冷冻面包。冷冻面包的表面会变得酥脆，就像新鲜面包一样。此程序适合长棍面包、牛角面包、百吉饼等等。

⚠ 警示

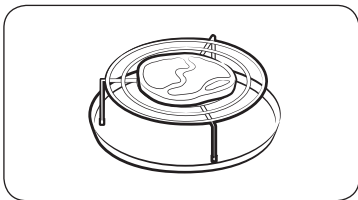
- 此程序适合烘焙的冷冻面包。不适合冷冻生面团。
- 脆皮烤盘必须预先加热。请按照指示进行操作。

代码	食物	份量	说明
3	面包解冻	100-600 克	把脆皮烤盘放在转盘上。选择自动烹调程序并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。显示屏将显示“加热”，对脆皮烤盘预先加热。发出蜂鸣声时，预先加热完成。将冷冻面包放在脆皮烤盘上，然后把它们放到微波炉中。再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。烹调后，放置 2-3 分钟。

烧烤

利用烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。

- 请在接触微波炉中的炊具时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用烤支架，可以获得更好的烹调 and 烤效果。



1. 拉动手柄，打开微波炉门。
2. 把食物放在烤支架上，然后关上微波炉门。



3. 按 Grill (烤)。
 - 控制面板显示屏会显示对应图标 (🔥)。
 - 您不能设置烤的温度。



4. 按下 < 或 > (减少/增加) 可设置所需烧烤时间。
 - 最长烧烤时间为 60 分钟。
5. 按 START/+30s (开始/+30秒) 开始烤。
 - 当烤完成时，微波炉会发出四声蜂鸣声，且控制面板显示屏会显示当前时间。然后，结束提醒蜂鸣器会每分钟发出三次蜂鸣声。

组合使用微波和烤

您还可以将微波烹调与烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

⚠ 警示

- 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
- 请在接触微波炉中的炊具时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用烤支架，可以获得更好的烹调 and 烧烤效果。

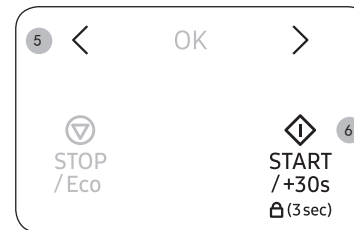


1. 拉动手柄，打开微波炉门。
2. 把食物放在烤支架上，然后关上微波炉门。
3. 按 Microwave+Grill (微波+烤)。

- 控制面板显示屏显示默认功率级别 (600 W)。
- 控制面板显示屏会显示对应图标 (🔥, 🔥)。



4. 按 < 或 > (减少/增加) 以选择所需的功率级别，然后按 OK (确定)。
 - 您可以选择功率级别 600 W、450 W 或 300 W。
 - 您不能设置烤的温度。

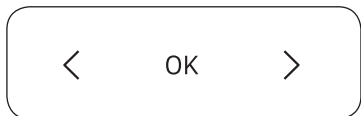
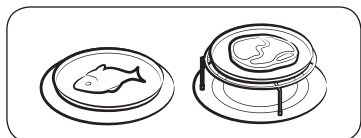
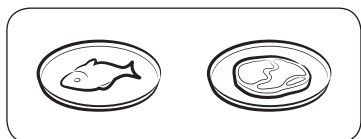
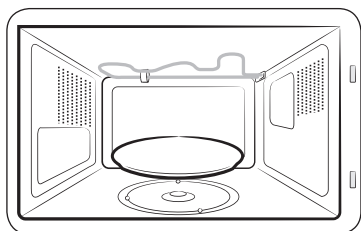


5. 按下 < 或 > (减少/增加) 可设置所需烹调时间。
 - 最长烹调时间为 60 分钟。
6. 按 START/+30s (开始/+30秒) 开始烹调。
 - 当烹调完成时，微波炉会发出四声蜂鸣声，且控制面板显示屏会显示当前时间。然后，结束提醒蜂鸣器会每分钟发出三次蜂鸣声。

微波炉使用

使用脆皮烤盘

使用烤功能时，这个脆皮烤盘的温度很高，从而使得不仅食物上部烤焦，而且食物下部也能变得焦黄酥脆。下页的表中列出了您可以在脆皮烤盘上准备的食物。脆皮烤盘还可以用于咸肉、鸡蛋和香肠等食物。



1. 将脆皮烤盘直接放在转盘上，然后使用最高微波烤组合模式 [600 W + 烤] 并按照表中的时间和说明进行预热。
2. 如果您要烹调咸肉和鸡蛋这样的食物，请在盘子上刷油，以便将食物烘烤成好看的焦色。
3. 将食物放在脆皮烤盘上。
4. 将脆皮烤盘放在微波炉中的金属支架（或转盘）上。
5. 选择合适的烹调时间和功率。（请参见侧面的表）

⚠ 警示

- 请一直使用微波炉手套来取出脆皮烤盘，因为它会变得非常热。
- 不要在脆皮烤盘上放任何不耐热的东西。
- 切勿将脆皮烤盘放在没有转盘的微波炉中。
- 请注意，脆皮烤盘不适合用洗碗机清洗。

📌 注意

- 请注意，脆皮烤盘的表面有一层聚四氟乙烯，这一涂层可能会被擦伤。不要使用任何尖锐物体（如小刀）来在脆皮烤盘上进行切割。
- 用温水和洗涤剂清洁脆皮烤盘，然后用清水冲洗。
- 不要使用硬毛刷或硬海绵，这样会损坏它的外层。

建议您将脆皮烤盘直接放在转盘上预热。
用 600 W + 烤功能来预热脆皮烤盘 3-4 分钟。
按照表中的时间和指示进行操作。

食物	份量	电源开关	烹调时间 (分钟)
咸肉	4 片 (80 克)	600 W + 烤	3-3½
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将肉片并排放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		
烤西红柿	200 克 (2 块)	450 W + 烤	2½-3
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在脆皮烤盘上摆成一圈。把脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		
碎肉饼 (冷冻)	2 块 (125 克)	600 W + 烤	6-6½
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将冷冻碎肉饼放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。3-4 分钟后翻一下。放置 3 分钟。		
棍子面包 (冷冻)	200-250 克 (2 块)	450 W + 烤	6-7
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将上面带有浇头 (如西红柿、干酪等) 的棍子面包并排放在烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		

食物	份量	电源开关	烹调时间 (分钟)
比萨 (冷冻)	300-350 克	450 W + 烤	11-12
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将冷冻比萨放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在转盘上。放置 1-2 分钟。		
迷你比萨小吃 (冷冻)	9 X 30 克 (270 克)	300 W + 烤	9-10
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将比萨饼均匀放在脆皮烤盘上。将脆皮烤盘放在转盘上。放置 3 分钟。		
比萨 (冷藏)	300-350 克	450 W + 烤	5½-6½
	说明 预热脆皮烤盘 5 分钟。将冷藏比萨放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在转盘上。放置 3 分钟。		
鱼条 (冷冻)	150 克 (5 块) 300 克 (10 块)	600 W + 烤	6-7 8-9
	说明 预热脆皮烤盘 4 分钟。在脆皮烤盘上刷上 1 大汤匙油。将鱼条摆成一圈。3 分钟 (5 块) 或 5 分钟 (10 块) 后翻一下。放置 3 分钟。		

微波炉使用

食物	份量	电源开关	烹调时间 (分钟)
鸡块 (冷冻)	125 克 250 克	600 W + 烤	4-5 6-7
	说明 预热脆皮烤盘 4 分钟。在脆皮烤盘上刷上 1 大汤匙油将鸡块放在烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。2 分钟 (125 克) 或 4 分钟 (250 克) 后翻一下。放置 3 分钟。		
烤土豆	250 克 500 克	600 W + 烤	4-5 7-8
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将土豆切成两半。将它们放在脆皮烤盘上, 切开的一面朝下。摆成一圈。将脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		

使用儿童安全锁

您的微波炉配备有特殊的儿童安全锁程序, 该功能可以微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。



- 如果要激活 儿童安全锁, 请按住 START/+30s (开始/+30秒) 3 秒时间。
 - 控制面板被锁定, 控制面板显示屏显示 “L”。
- 如果要解除 儿童安全锁, 请再次按住 START/+30s (开始/+30秒) 3 秒时间。

关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。



- 如果要关闭蜂鸣声, 请同时按下 < 和 > (减少/增加)。
- 如果要重新开启蜂鸣声, 请同时按下 < 和 > (减少/增加)。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。下表列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓X	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	X	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	X	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。

餐具	微波安全	备注
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 盘子	X	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	X	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调 and 加热。也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	X	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 保鲜袋	✓X	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓：推荐

✓X：小心使用

X：不安全

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具

餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物

多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖

在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以通过多种方法对食物进行覆盖：例如使用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

放置时间

烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。

烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。放置期间盖上盖子。

食物	份量	电源开关	时间（分钟）
菠菜	150 克	600 W	5-6
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
椰菜	300 克	600 W	8-9
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
豌豆	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
四季豆	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
多种蔬菜（胡萝卜/ 豌豆/玉米）	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
什锦蔬菜（中国口味）	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。

盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成大小均匀的块。块切得越小，烹调速度越快。

食物	份量	电源开关	时间（分钟）
椰菜	250 克	900 W	4½-5
	500 克		7-8
说明 准备成大小相同的小花。将茎放在中央。 放置 3 分钟。			
芽甘蓝	250 克	900 W	6-6½
	说明 加 60-75 毫升水（4-5 大汤匙）。放置 3 分钟。		
胡萝卜	250 克	900 W	4½-5
	说明 将胡萝卜切成大小相同的薄片。放置 3 分钟。		
花椰菜	250 克	900 W	5-5½
	500 克		7½-8½
说明 准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。 将茎放在中央。放置 3 分钟。			
小胡瓜	250 克	900 W	4-4½
	说明 将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。烹调到小胡瓜稍微软一点即可。放置 3 分钟。		

食物	份量	电源开关	时间（分钟）
茄子	250 克	900 W	3½-4
	说明 将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。放置 3 分钟。		
韭葱	250 克	900 W	4-4½
	说明 将韭葱切成片。放置 3 分钟。		
蘑菇	125 克	900 W	1½-2
	250 克		2½-3
说明 准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。放置 3 分钟。			
洋葱	250 克	900 W	5-5½
	说明 将洋葱切成片或切成两半。只加 15 毫升水（1 大汤匙）。 放置 3 分钟。		
辣椒	250 克	900 W	4½-5
	说明 将辣椒切成小片。放置 3 分钟。		
土豆	250 克	900 W	4-5
	500 克		7-8
说明 对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。放置 3 分钟。			
大头菜	250 克	900 W	5½-6
	说明 将大头菜切成小块。放置 3 分钟。		

烹调指南

大米和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 - 烹调过程中大米的体积会加倍。盖着盖子烹调。烹调结束后，在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。备注：烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。不盖盖子烹调。烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	电源开关	时间 (分钟)
大米 (煮成半熟的)	250 克	900 W	15-16
	375 克		17½-18½
	说明 加 500 毫升冷水。(250 克)，加 750 毫升冷水。(375 克) 放置 5 分钟。		
糙米 (煮成半熟的)	250 克	900 W	20-21
	375 克		22-23
	说明 加 500 毫升冷水。(250 克)，加 750 毫升冷水。(375 克) 放置 5 分钟。		
混合米 (大米 + 菰米)	250 克	900 W	16-17
	说明 加 500 毫升冷水。放置 5 分钟。		
混合谷物 (大米 + 谷物)	250 克	900 W	17-18
	说明 加 400 毫升冷水。放置 5 分钟。		
面食	250 克	900 W	10-11
	说明 加 1000 毫升热水。放置 5 分钟。		

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉具所用时间少得多。

下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温 (+18 到 +20 °C)，冷藏食物的温度为 +5 到 +7 °C。

排列并覆盖好

避免加热较大的食物 (例如大块的肉)，它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。

有关指导说明，请查看下表。通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热 (例如肉馅饼)，则最好使用较低的功率级别加热食物。

在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。如果可能，食用前再次搅拌。加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热 (从而烧坏) 食物。最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和放置时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。

务必确保加热的食物被充分均匀加热。

加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。

建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。

加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。

为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热婴儿食物

婴儿食物

放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！食用前放置 2-3 分钟。

再次搅拌并检查温度。建议食用温度：在 30-40 °C 之间。

婴儿牛奶

将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议食用温度为 37 °C。

备注

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	电源开关	时间（分钟）
饮料（咖啡、茶和水）	150 毫升（1 杯）	900 W	1-1½
	300 毫升（2 杯）		2-2½
450 毫升（3 杯）	3-3½		
600 毫升（4 杯）	3½-4		
说明 倒入杯中，不盖盖子加热： 如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯，则将它们摆成一圈。放置期间放在微波炉中并充分搅拌。 放置 1-2 分钟。			
汤（冷藏）	250 克	900 W	2½-3
	350 克		3-3½
	450 克		3½-4
	550 克		4½-5
说明 将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。 盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。放置 2-3 分钟。			
炖品（冷藏）	350 克	600 W	4½-5½
	说明 将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。 加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。 放置 2-3 分钟。		

烹调指南

食物	份量	电源开关	时间 (分钟)
带汁的面食 (冷藏)	350 克	600 W	3½-4½
	说明 将面条 (意大利式细面条或鸡蛋宽面条) 放在瓷制平盘上。 盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。 放置 3 分钟。		
带汁的带馅面食 (冷藏)	350 克	600 W	4-5
	说明 将带馅面食 (馄饨或饺子) 放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下, 放置前和食用前再次搅拌。放置 3 分钟。		
盒饭 (冷藏)	350 克	600 W	4½-5½
	450 克		5½-6½
现成的奶酪火锅 (冷藏)	400 克	600 W	6-7
	说明 将现成的奶酪火锅放在大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加热过程中及加热后不时地搅拌一下。食用前充分搅拌。放置 1-2 分钟。		

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	电源开关	时间
婴儿食物 (蔬菜 + 肉)	190 克	600 W	30 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。喂给婴儿之前, 请充分搅拌并仔细检查温度。放置 2-3 分钟。		
婴儿麦片粥 (谷物 + 牛奶 + 水果)	190 克	600 W	20 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。 加热后搅拌。喂给婴儿之前, 请充分搅拌并仔细检查温度。放置 2-3 分钟。		
婴儿牛奶	100 毫升	300 W	30-40 秒
	200 毫升		1 分钟到 1 分钟 10 秒。
说明 充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。 放在转盘的中央。不盖盖子烹调。 充分摇晃并至少放置 3 分钟。 喂给婴儿之前, 请充分摇晃并仔细检查温度。			

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。时常检查食物以确保它摸上去不会变热。

如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 -20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

食物	份量	电源开关	时间（分钟）
肉类			
肉馅	250 克	180 W	6-7
	500 克		9-12
猪排	250 克	180 W	5-7
	说明 将肉放在转盘上。用铝箔包住较薄的边缘。解冻时间过半后翻面！ 放置 15-30 分钟。		

食物	份量	电源开关	时间（分钟）
家禽			
鸡块	500 克（2 块）	180 W	14-15
整鸡	1200 克	180 W	32-34
	说明 首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。 解冻时间过半后翻面！ 放置 15-60 分钟。		
鱼			
鱼片	200 克	180 W	6-7
整鱼	400 克	180 W	11-13
	说明 将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。 用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。解冻时间过半后翻面！ 放置 10-25 分钟。		
水果			
浆果	300 克	180 W	6-7
	说明 将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。 放置 5-10 分钟。		

烹调指南

食物	份量	电源开关	时间 (分钟)
面包			
面包卷 (每个大约 50 克)	2 片 4 片	180 W	1-1½ 2½-3
烤面包/三明治	250 克	180 W	4-4½
德国面包 (小麦 + 黑麦粉)	500 克	180 W	7-9
	说明 将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。 解冻时间过半后翻面！放置 5-20 分钟。		

烤

烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。

该元件在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烤成焦色。

将烤架预热 3-5 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

适合烤的餐具

应该耐火，可以含有金属。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烤的食物

排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

重要提示

切记，无论何时，只要单独使用烤模式，食物必须放在烤支架上，除非提供了另外的建议。

微波 + 烧烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。

此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。

由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。

此型号的产品提供以下三种组合模式：

600 W + 烤、450 W + 烤和 300 W + 烤。

微波 + 烤烹调时使用的餐具

请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。

不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合微波 + 烤烹调的食物

适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。

有关进一步的详细信息，请参考烤烹调指南表。

重要提示

只要使用组合模式（微波 + 烤），食物就应该放在烤支架上，除非提供了另外的建议。

请参考下表中的指示。

如果要使食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

新鲜和冷冻食物的烤烹调指南

用烤功能将烤架预热三分钟。

此表中的功率级别和时间可用作烤烹调指南。

⚠ 警示

取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	电源开关	第 1 步 (分钟)	第 2 步 (分钟)
吐司片	4 片 (每片 25 克)	只烤	3-4	2-3
	说明 将吐司片并排放在烤支架上。			
烤西红柿	400 克 (2 块)	300 W + 烤	5-6	-
	说明 将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将其放在烤支架上。 放置 2-3 分钟。			
西红柿-干酪 吐司	4 片 (300 克)	300 W + 烤	4-5	-
	说明 先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在烤支架上。放置 2-3 分钟。			
烤土豆	500 克	600 W + 烤	7-8	-
	说明 将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在烤支架上，切开的一面挨着烤架。			
冷冻的宽面条	400 克	300 W + 烤 只烤	18½-19½ 1-2	-
	说明 将新鲜焗烤菜放入微波炉耐热小盘中。将盘子放在转盘上。烹调后，放置 2-3 分钟。			

新鲜食物	份量	电源开关	第 1 步 (分钟)	第 2 步 (分钟)
烤苹果	2 个苹果 (大约 400 克)	300 W + 烤	7-8	-
	说明 将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。将苹果放在耐热的玻璃平盘上。 将盘子直接放在烤支架上。			
鸡块	500 克 (2 块)	300 W + 烤	8-10	6-8
	说明 给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在烤支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。			
烤鸡	1200 克	450 W + 烤 翻面 300 W + 烤	21-22	21-22
	说明 给鸡刷上油和调味品。放入微波炉耐热盘中，然后放到转盘上。烤完后，放置 5 分钟。			
烤鱼	400-500 克	300 W + 烤	5-7	5½-6½
	说明 给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。 将两条鱼头尾相接并排放在烤支架上。 烤完后，放置 2-3 分钟。			
冷冻比萨	300-350 克	450 W + 烤	11-12	-
	说明 将冷冻的比萨摆成一圈放在烤支架上。将烤支架放在转盘上。 放置 1-2 分钟。			

烹调指南

提示与技巧

溶化结晶的蜂蜜

将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶

将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。使用 300 W 的功率加热 1 分钟。融化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）

将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱

将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加 300 克果酱糖并充分搅拌。
使用 900 W 盖着盖子烹调 10-12 分钟。烹调过程中搅拌多次。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁/蛋羹

按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。
使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。烹调过程中充分搅拌多次。

烘焙杏仁片

将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。使用 600 W 烘焙 3½ 到 4½ 分钟，烘焙过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

疑难解答和信息代码

疑难解答

如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。

问题	原因	措施
常规		
无法正常按下按钮。	按钮之间可能卡住了异物。	取出异物，然后重试。
	对于触控型号：外表面上有水份。	从外表面上擦除水份。
	儿童安全锁被激活。	关闭儿童安全锁功能。
不显示时间。	启动了 环保 省电功能。	关闭 环保 功能。
微波炉无法工作。	没有电源供电。	确保电源供电正常。
	微波炉门处于打开状态。	关闭微波炉门并重试。
	微波炉门打开安全机构上覆盖了异物。	取出异物，然后重试。
运行期间微波炉停止。	用户打开了门以将食物翻面。	在给食物翻面后，再次按 START/+30s（开始/+30秒）按钮以继续运行。

问题	原因	措施
在运行期间关闭了电源。	微波炉一直长时间持续烹调。	在长时间持续烹调后，请让微波炉冷却下来。
	冷却风扇不工作。	听到冷却风扇的声音。
	尝试在清空食物后运行微波炉。	将食物放入微波炉。
	没有为微波炉留出足够的通风空间。	微波炉的前部和后部设有用于通风的进气口/排气口。请按照产品安装指南中的规定留出空隙。
	多个电源插头在使用同一个插座。	请为微波炉指定一个专用插座。
运行期间听到爆裂声，并且微波炉停止了工作。	烹调密封包装的食物或使用带盖的容器可能会导致出现爆裂声。	请不要使用密封容器，因为它们可能会在烹调期间由于盛放食物膨胀而发生爆裂。
运行期间微波炉外表面过热。	没有为微波炉留出足够的通风空间。	微波炉的前部和后部设有用于通风的进气口/排气口。请按照产品安装指南中的规定留出空隙。
	微波炉顶部放置了物品。	清除微波炉顶部放置的所有物品。

问题	原因	措施
微波炉门无法正常打开。	食物残渣粘在了微波炉门与内部之间。	清洁微波炉，然后打开门。
包括保温在内的加热功能不能正常工作。	如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。	在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。减少烹调的食物量，然后重新启动功能。使用平底烹调容器。
解冻功能不工作。	待烹调的食物过多。	减少烹调的食物量，然后重新启动功能。
内部照明灯光线昏暗或不亮。	微波炉门被长时间打开。	在使用 环保 功能时，内部照明灯会自动关闭。关闭并重新打开门或按 STOP/Eco (停止/环保) 按钮。
	内部照明灯上覆盖了异物。	清洁微波炉内部，并再次检查。
烹调过程中发出蜂鸣声。	如果正在使用自动烹调功能，此蜂鸣声表示解冻期间给食物翻面的时间到了。	在给食物翻面后，再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮以重新开始运行。
微波炉未处于水平位置。	微波炉未安装在平坦表面上。	确保微波炉安装在平稳的表面上。

疑难解答和信息代码

问题	原因	措施
烹调期间产生了火花。	运行微波炉解冻功能期间，使用了金属容器。	请勿使用金属容器。
当电源接通时，微波炉立即开始工作。	微波炉门未正常关闭。	关闭微波炉门，然后再次检查。
微波炉带电。	电源或电源插座未正确接地。	确保电源和电源插座正确接地。
<ol style="list-style-type: none"> 滴水。 有蒸汽从门缝中冒出来。 微波炉内有水残留。 	根据烹调的食物，有时候可能会出现水或水蒸气。这不是微波炉故障。	让微波炉冷却，然后用干抹布擦拭。
微波炉内照明灯亮度发生变化。	照明灯亮度会根据使用的不同功能随着输出功率的变化而变化。	烹调期间输出功率变化不是故障。这不是微波炉故障。
烹调已结束，但是冷却风扇仍然在运行。	为了给微波炉通风，在烹调完成之后，冷却风扇会继续运行约 3 分钟。	这不是微波炉故障。

问题	原因	措施
转盘		
在转动期间，转盘偏离了原位或停止了转动。	缺少转盘支撑环，或转盘支撑环安装位置不正确。	安装转盘支撑环，然后重试。
转盘转动时缓慢费力。	转盘支撑环安装位置不正确，烹调的食物过多，或者容器太大并且碰触到了微波炉内部。	调整食物量，并且不要使用太大的容器。
转盘在转动期间发出嘎吱声和噪音。	有食物残渣粘到了微波炉底部。	清除粘到微波炉底部的任何食物残渣。

问题	原因	措施
烤		
运行期间微波炉内冒出烟来。	首次使用微波炉时，初始运行期间，加热器可能会产生烟雾。	这不是故障，微波炉在使用 2-3 次后，此现象应该会消除。
	加热器上粘附了食物。	让微波炉冷却，然后从加热器上清除食物。
	食物离烤架太近。	烹调期间将食物放在离烤架距离适当的位置。
	食物没有正确准备和/或摆放。	确保正确准备和摆放食物。
微波炉		
微波炉无法加热。	微波炉门处于打开状态。	关闭微波炉门并重试。
预热期间微波炉内冒出烟来。	首次使用微波炉时，初始运行期间，加热器可能会产生烟雾。	这不是故障，微波炉在使用 2-3 次后，此现象应该会消除。
	加热器上粘附了食物。	让微波炉冷却，然后从加热器上清除食物。
在使用微波炉时，闻到了烧灼或塑料气味。	使用了塑料或非耐热餐具。	使用适合高温烹调的玻璃餐具。

问题	原因	措施
微波炉内散发出难闻的异味。	有食物残渣或塑料熔化并粘在了微波炉内。	使用蒸煮功能，然后用干布擦拭。您可以在内部放一些柠檬片，然后运行微波炉，可更快去除异味。
微波炉不能正常烹调。	烹调期间频繁开关微波炉门。	如果您经常打开微波炉门，会降低内部温度，这可能会影响烹调结果。
	微波炉控制设置不正确。	正确设置微波炉控制，然后重试。
	未正确插入烤架或其他附件。	请正确插入附件。
	使用了类型或尺寸错误的餐具。	使用合适的平底餐具。

疑难解答和信息代码

信息代码

信息代码	原因	措施
C-d0	按住控制按钮保持 10 秒以上。	清洁按键并检查微波炉表面按键周围是否有水。如果该信息代码仍然会出现，请关闭微波炉超过 30 秒，然后重试。如果仍然显示该信息代码，请联系您当地的三星客户服务中心。

注意

如果建议的解决方案未能解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

型号	MG30T5018C*
电源	240 V ~ 50 Hz 交流电
耗电量 最大功率 微波 烤（加热器）	3050 W 1400 W 1650 W
输出功率	100 W / 900 W - 6 级 (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
尺寸（宽 x 高 x 深） 外壳（包括把手） 微波炉内壁	517 x 297.3 x 425.3 毫米 357 x 255 x 357 毫米
容积	30 升
重量 净重	约 15.9 千克

备忘录

备忘录

备忘录

使用之前，请认真阅读《使用说明和安全注意事项》。

SAMSUNG

请注意三星保修服务不包括产品操作讲解、纠正不当安装、进行正常清洁或维护。

是否有任何问题或意见？

国家/地区	请拨打电话	或访问我们的网站
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.galaxymobile.jp/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [PLDT Toll Free] 1-800-8-726-7864 [Globe Landline and Mobile] 02-8-422-2111 [Standard Landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800 7267864 1800-SAMSUNG	www.samsung.com/sg/support

国家/地区	请拨打电话	或访问我们的网站
THAILAND	Hotline no : 1282 (For all Product) 0-2689-3232 (For OTH products) 1800-29-3232 (Toll free for all product)	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MYANMAR	+95-1-2399-888	www.samsung.com/mm/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864)	www.samsung.com/in/support
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	www.samsung.com/th/support
LAOS	+856-214-17333	www.samsung.com/th/support
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	www.samsung.com/in/support



DE68-04591Q-01

Microwave Oven

User manual

MG30T5018C*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions **3**

Important safety instructions	3
General safety	6
Microwave operation precautions	8
Limited warranty	8

Installation **9**

Accessories	9
Installation site	9
Turntable	9

Maintenance **10**

Cleaning	10
Replacement (repair)	10
Care against an extended period of disuse	10

Microwave oven features **11**

Microwave oven	11
Control panel	11

Microwave oven use **12**

How a microwave oven works	12
Checking that your microwave oven is operating correctly	12
Cooking/Reheating	13
Setting the time	14
Power levels and time variations	14
Adjusting the cooking time	15
Stopping the cooking	15
Setting the energy save mode	16
Using Power Defrost	16
Using Grill Fry	18

Using Auto Cook	20
Grilling	27
Combining microwaves and grill	27
Using the crusty plate	28
Using Child Lock	30
Switching the beeper off	30

Cookware guide **31**

Cooking guide **32**

Troubleshooting and information code **40**

Troubleshooting	40
Information code	44

Technical specifications **44**

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Safety instructions

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

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

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Safety instructions

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Safety instructions

Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

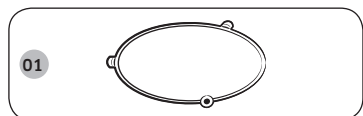
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

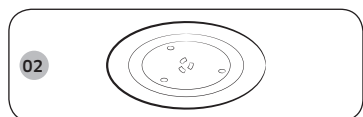
Installation

Accessories

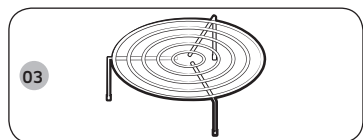
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



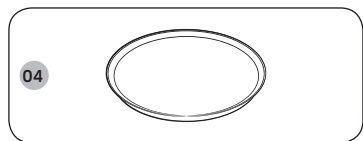
01 Roller ring, to be placed in the centre of the microwave oven. The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 Grill rack, to be placed on the turntable. The metal rack can be used in grill and combination cooking.

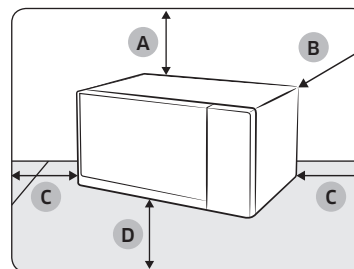


04 Crusty plate, see pages 28 to 30. The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

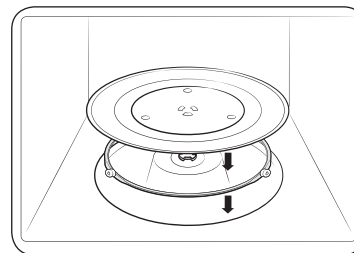
Installation site



- A. 20 cm above
- B. 10 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- For ventilation, secure 20 cm above and 10 cm at the left/right/rear side of the microwave oven.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

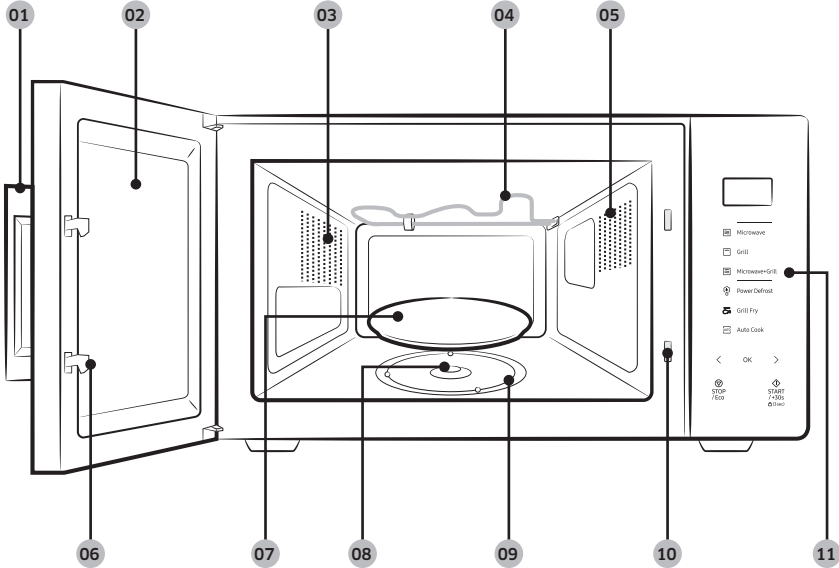
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.

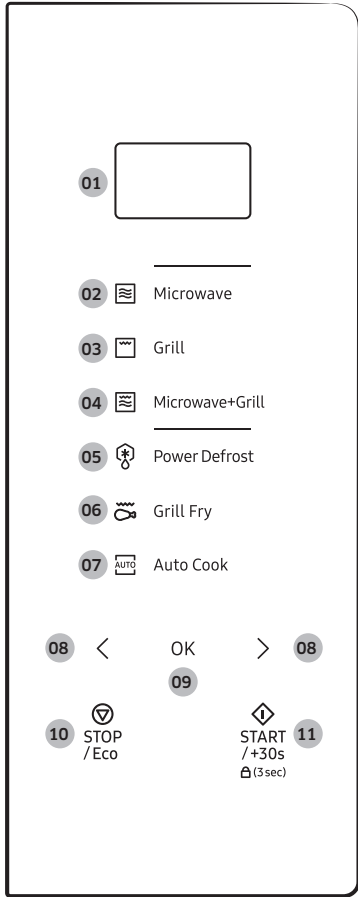
Microwave oven features

Microwave oven



- 01 Door handle
- 02 Door
- 03 Ventilation holes
- 04 Heating element
- 05 Light
- 06 Door latches
- 07 Turntable
- 08 Coupler
- 09 Roller ring
- 10 Safety interlock holes
- 11 Control panel

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill
- 05 Power Defrost
- 06 Grill Fry
- 07 Auto Cook
- 08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
- 09 OK (Clock)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Child Lock)

Microwave oven features

Microwave oven use

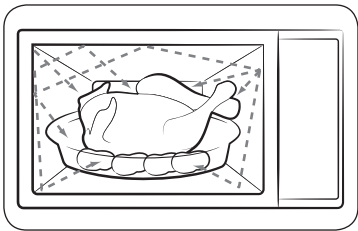
How a microwave oven works

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



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

NOTE

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

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

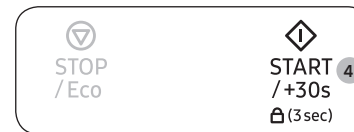
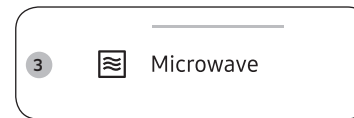
Checking that your microwave oven is operating correctly

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

If you have any problems, see the “Troubleshooting” section on pages 40 to 44.

NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

CAUTION


Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

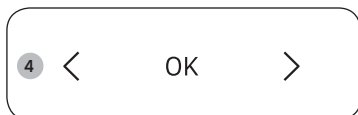


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon () and the maximum power level (900 W).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 14 for the appropriate power level.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Microwave oven use

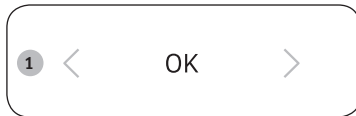
Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour clock. You must set the clock:

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

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select 24-hour or 12-hour clock, and then press **OK**.
3. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

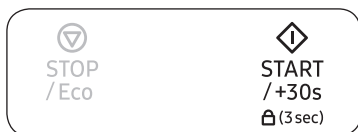
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press < or > (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.



Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Microwave oven use

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

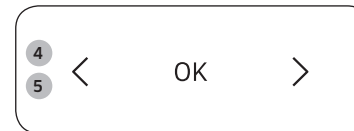
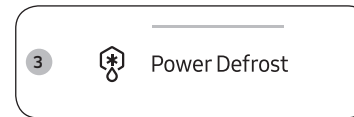
The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

Using Power Defrost

Power Defrost enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Power Defrost**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Power defrost programme description" section on page 17.
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the serving size, and then press **OK**.
6. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Power defrost programme description

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

Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass dish or ceramic plate.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
4	Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the microwave oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the microwave oven beeps. 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. Stand for 5-20 minutes.

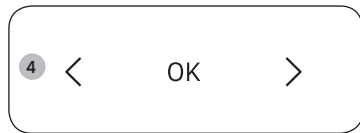
Microwave oven use

Using Grill Fry

Grill Fry has 15 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Grill Fry**
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Grill Fry programme description” section on pages 18 to 20.
5. Press **START/+30s** to start Grill Fry.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Grill Fry programme description

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Frozen French Fries	400	Place frozen French fries on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [1] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2	Frozen Pork Cutlet	500	Place frozen pork cutlet on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [2] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
3	Frozen Chicken Nuggets	350	Place frozen chicken nuggets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [3] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
4	Frozen Potato Croquettes	350	Place frozen potato croquettes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [4] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Frozen Corn Dogs	450-500	Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [5] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
6	Frozen Fish Cutlets	300	Place frozen fish cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [6] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
7	Frozen Buffalo Wings	500	Place frozen buffalo wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [7] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
8	Frozen Cheese Cutlets	400	Place frozen cheese cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [8] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
9	Frozen Cheese Sticks	300	Place frozen cheese sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [9] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
10	Frozen Spring Rolls	300	Slightly oil the frozen spring rolls on the surface. Place frozen spring rolls on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [10] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
11	Frozen Breaded Shrimps	300	Slightly oil the frozen breaded shrimps on the surface. Place frozen breaded shrimps on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [11] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
12	Frozen Onion Rings	300	Place frozen onion rings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [12] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Microwave oven use

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
13	Frozen Wedge Potatoes	350	Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [13] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
14	Chicken Drum Sticks	500	Slightly oil the chicken drums sticks on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken drums sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [14] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
15	Chicken Wings	500	Slightly oil the chicken wings on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [15] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Using Auto Cook

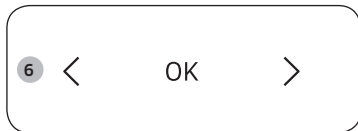
Auto Cook has 33 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired category, and then press **OK**.
 - 1. Healthy Cooking
 - 2. Home Dessert
 - 3. Bread Defrost
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Auto Cook programme description” section on pages 21 to 26.



6. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.
- For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 21 to 26.
 - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
 - You do not have to select a weight for Home Dessert.



7. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
- The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 33 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Healthy Cooking and Home Dessert.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-1	Ready Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal 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). Stand for 2-3 minutes.
1-2	Vegetarian Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

Microwave oven use

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-3	Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
1-4	Sliced Carrots	250 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
1-5	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-6	Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-7	Corn on the Cob	500 g (2 pcs.)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-8	Peeled Potatoes	250 g 500 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
1-9	Brown Rice (parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-10	Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-11	Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-12	Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
1-13	Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.
1-14	Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on grill rack. Stand for 1-2 minutes.
1-15	Chicken Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-16	Turkey Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-17	Fresh Fish Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-18	Fresh Salmon Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-19	Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-20	Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-21	Grilled Fish	400 g (1-2 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gillthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
1-22	Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

2. Home Dessert

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> Combine a butter and black sugar in bowl. Add egg and mix well. Add a flour, baking powder and keep stirring. Add a walnut and mix well. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-1]. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs. Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			<ol style="list-style-type: none"> Chop the banana. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. Add banana and mix well. Pour a mixture in 6 paper cups. Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-2]. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> Combine a butter and sugar in bowl. Add egg and mix well. Add a flour, baking powder and keep stirring. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-3]. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-4]. After cooking, stand for 20-30 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-5]. 7. After cooking, refrigerate and serve.
2-6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mix the coffee powder and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the milk in the microwave oven and select the Auto Cook [2-8]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the coffee mixture in the microwave oven and press the START/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.

Microwave oven use

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> Mix all ingredients in mug. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-9]. After cooking, mix well and serve.
2-10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> Mix the black tea bag and water in mug. Pour milk in other mug. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-10]. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve.

3. Bread Defrost

This function is defrosting and reheating for frozen bread. Frozen bread will have crisp outside like fresh bread. This program is suitable for baguettes, croissants, bagels and so on.

⚠ CAUTION

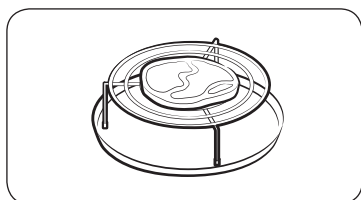
- This program is suitable for frozen bread which is baked. It is Not suitable for frozen dough.
- Crusty plate Must be preheated. Please follow the instructions.

Code	Food	Serving Size	Instructions
3	Bread Defrost	100-600 g	Put the crusty plate on the turntable. Select auto cook program and press the START/+30s button. Display will show "HEAt" for preheating the crusty plate. When the beep, preheating is done. Place frozen bread on the crusty plate and put them in the microwave oven. Press the START/+30s button again. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

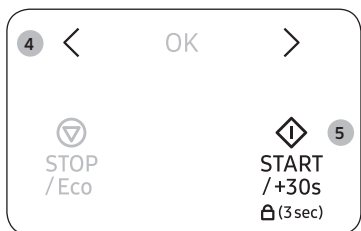
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the grill rack.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.



3. Press **Grill**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☞).
 - You cannot set the temperature of the grill.



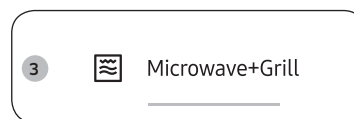
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
 - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Combining microwaves and grill

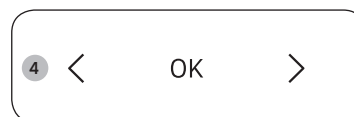
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ CAUTION

- 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 cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the grill rack.

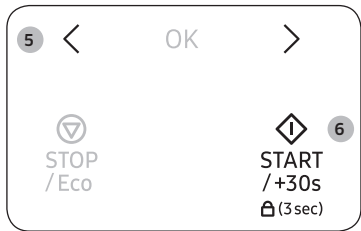


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press **Microwave+Grill**.
 - The control panel display shows the default power level (600 W).
 - The control panel display shows the corresponding icon (☞, ☞).



4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
 - You cannot set the temperature of the grill.

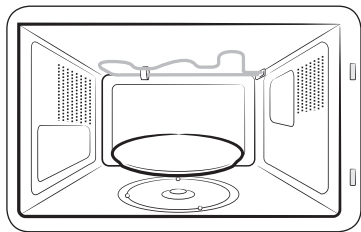
Microwave oven use



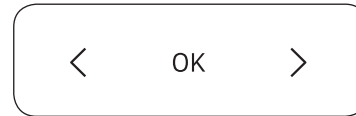
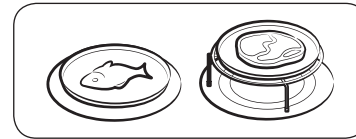
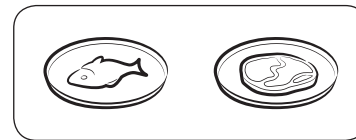
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Using the crusty plate

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.



3. Place the food on the crusty plate.
4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

📖 NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	450 W + Grill	2½-3
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs.)	450 W + Grill	6-7
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W+Grill	11-12
	Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs.) 300 g (10 pcs.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs.) or after 5 min. (10 pcs.). Stand for 3 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes.		

Microwave oven use

Microwave oven use

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.			

Using Child Lock

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



- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.
- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.



Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time.
- To turn the beeping sound back on, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time again.

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 microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 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-tableware	✓	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.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• 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	
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	
• Freezer bags	✓X	
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 food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

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.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Eggplants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

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	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instructions Add 500 ml cold water. (250 g), Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instructions Add 500 ml cold water. (250 g), Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes.			
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and 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 microwave oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food

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

Baby milk

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

Remark

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
450 ml (3 cups)	3-3½		
600 ml (4 cups)	3½-4		
Instructions 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. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions 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. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

Reheating baby food and milk

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

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

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.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
Instructions 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! Stand for 15-60 minutes.			
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.			
Fruit			
Berries	300 g	180 W	6-7
Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.			

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs. 4 pcs.	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.			

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

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

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

Important remark

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the grill rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the grill rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide for fresh and frozen foods

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

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

CAUTION

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the grill rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs.)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the grill rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill	18½-19½	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small microwave oven proof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions 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 grill rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the grill rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover 300 W + Grill	21-22	21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an microwave oven proof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the grill rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Frozen Pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Instructions Put the frozen pizza on the circle on the grill rack. Put the grill rack on the turntable. Stand for 1-2 minutes.			

Cooking guide

Tips and tricks

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/custard

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 microwave oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the STOP/Eco button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the START/+30s button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Troubleshooting and information code

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

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

Model	MG30T5018C*
Power source	240 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	3050 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1650 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	517 x 297.3 x 425.3 mm
Oven cavity	357 x 255 x 357 mm
Volume	30 liter
Weight	
Net	15.9 kg approx.

Memo

Memo

Memo

Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use !

SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS ?

COUNTRY / LOCATION	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.galaxymobile.jp/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [PLDT Toll Free] 1-800-8-726-7864 [Globe Landline and Mobile] 02-8-422-2111 [Standard Landline]	www.samsung.com/ph/support

COUNTRY / LOCATION	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SINGAPORE	1800 7267864 1800-SAMSUNG	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	Hotline no : 1282 (For all Product) 0-2689-3232 (For OTH products) 1800-29-3232 (Toll free for all product)	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MYANMAR	+95-1-2399-888	www.samsung.com/mm/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864)	www.samsung.com/in/support
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	www.samsung.com/th/support
LAOS	+856-214-17333	www.samsung.com/th/support
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	www.samsung.com/in/support



DE68-04591Q-01