

# Ketuhar Gelombang Mikro

---

Manual pengguna

MS23K3513\*\*

---



**SAMSUNG**

# Isi Kandungan

<b>Menggunakan panduan pengguna ini</b>	<b>3</b>	Aras kuasa dan variasi masa	13
Simbol-simbol berikut digunakan di dalam Manual Pengguna ini:	3	Melaraskan masa memasak	14
<b>Arahan keselamatan</b>	<b>3</b>	Menghentikan proses memasak	14
Arahan keselamatan penting	3	Menetapkan mod penjimatan tenaga	14
Keselamatan umum	5	Menggunakan ciri menu bahasa melayu	15
Langkah berjaga-jaga dalam mengoperasi ketuhar gelombang mikro	7	Menggunakan ciri memasak auto	20
Waranti terhad	7	Menggunakan ciri cair beku pantas	22
<b>Pemasangan</b>	<b>8</b>	Menggunakan ciri pinggan saya	23
Aksesori	8	Pinggan saya	23
Tapak pemasangan	8	Menggunakan ciri-ciri penyahbauan	23
Piring putar	8	Menggunakan ciri kunci kanak-kanak	24
<b>Penyelenggaraan</b>	<b>9</b>	Mematikan pembunyi bip	24
Pembersihan	9	<b>Panduan perkakas memasak</b>	<b>24</b>
Penggantian (pembaikan)	9	<b>Panduan memasak</b>	<b>25</b>
Penjagaan terhadap tempoh panjang tidak digunakan	9	<b>Penyelesaian masalah dan kod maklumat</b>	<b>27</b>
<b>Panduan carian cepat</b>	<b>10</b>	Penyelesaian Masalah	27
<b>Ciri-ciri ketuhar</b>	<b>10</b>	Kod maklumat	29
Ketuhar	10	<b>Spesifikasi teknikal</b>	<b>30</b>
Panel kawalan	11		
<b>Penggunaan ketuhar</b>	<b>11</b>		
Bagaimana ketuhar gelombang mikro berfungsi	11		
Memeriksa bagi memastikan ketuhar anda beroperasi dengan betul	12		
Memasak/Memanas Semula	12		
Menetapkan masa	13		

## Menggunakan panduan pengguna ini

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

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

### Simbol-simbol berikut digunakan di dalam Manual Pengguna ini:

#### **AMARAN**

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.

#### **AWAS**

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kematian**.

#### **NOTA**

Petua, pengesyoran atau maklumat berguna yang membantu pengguna memanipulasikan produk.

## 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;

## Arahan keselamatan

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.

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

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.

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.

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.

## 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 alat ini.

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.

Alat 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 alat.

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.

## Arahan keselamatan

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 gelombang mikro 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 pentalan 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-kurangnya 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.

---

## 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 terhad

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](http://www.samsung.com).

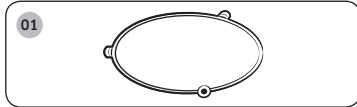
Gunakan ketuhar ini untuk memanaskan makanan sahaja. Ianya bertujuan untuk kegunaan domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan ketuhar yang tidak sesuai atau tidak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

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

## Pemasangan

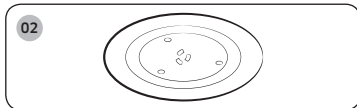
### Aksesori

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



**01 Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.

**Tujuan:** Gelang roda menyokong pinggan putar.



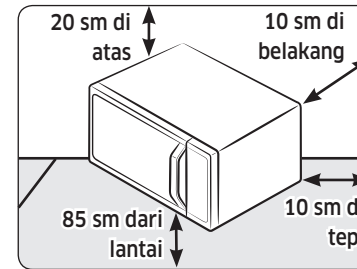
**02 Piring putar**, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding.

**Tujuan:** Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.

### 🔑 PENTING

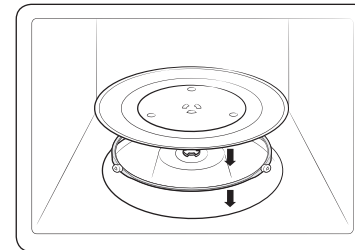
**JANGAN** kendalikan ketuhar gelombang mikro tanpa gelang pengguling dan piring putar.

### Tapak pemasangan



- Pilih permukaan rata, mendatar sekitar 85 sm atas lantai. Permukaan itu mestilah menyokong berat ketuhar.
- Bilik yang selamat untuk pengudaraan, sekurang-kurangnya 10 sm daripada dinding belakang dan kedua-dua tepi, dan 20 sm daripada atas.
- Jangan pasang ketuhar dalam persekitaran yang panas atau lembap, seperti di sebelah penyinar atau ketuhar gelombang mikro lain.
- Mematuhi spesifikasi bekalan kuasa ketuhar ini. Hanya gunakan kabel sambungan jika anda perlu menggunakannya.
- Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar anda buat pertama kali.

### Piring putar



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



# Penyelenggaraan

## Pembersihan

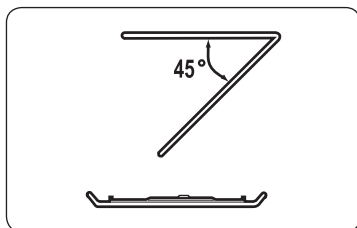
Bersihkan ketuhar dengan kerap untuk mengelakkan kotoran daripada terkumpul pada atau di dalam ketuhar. Berikan juga perhatian khusus pada pintu, pengadang pintu, dan pinggan putar serta gelang roda (model berkenaan sahaja).

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. Bilas dan keringkan.

### Untuk membuang kotoran degil dengan bau busuk daripada bahagian dalam ketuhar

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

### Untuk membersihkan bahagian dalam model pemanas-berputar



Untuk membersihkan kawasan atas ruang memasak, rendahkan elemen pemanasan atas sebanyak 45° seperti yang ditunjukkan. Ini akan membantu membersihkan kawasan atas. Apabila selesai, letakkan semula elemen pemanasan atas.

### ⚠️ AWAS

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

## Penggantian (pembaikan)

### ⚠️ AMARAN

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

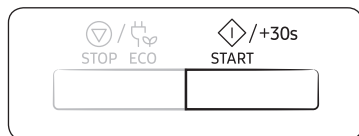
- Jika anda menghadapi masalah dengan engsel, pengadang, dan/atau pintu, hubungi juruteknik bertauliah atau pusat perkhidmatan Samsung setempat untuk mendapatkan bantuan teknikal.
- Jika anda mahu menggantikan mentol lampu, hubungi pusat perkhidmatan Samsung setempat. Jangan menggantikan ia sendiri.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

### Penjagaan terhadap tempoh panjang tidak digunakan

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

## Panduan carian cepat

Jika anda mahu memasak makanan.

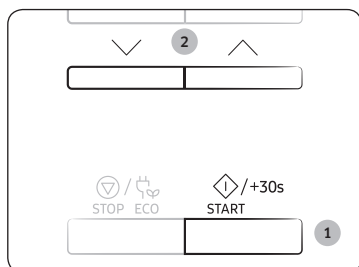


Letakkan makanan itu di dalam ketuhar. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)**.

**Hasil:** Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:

- 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali.
- 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- 3) Masa semasa dipaparkan sekali lagi.

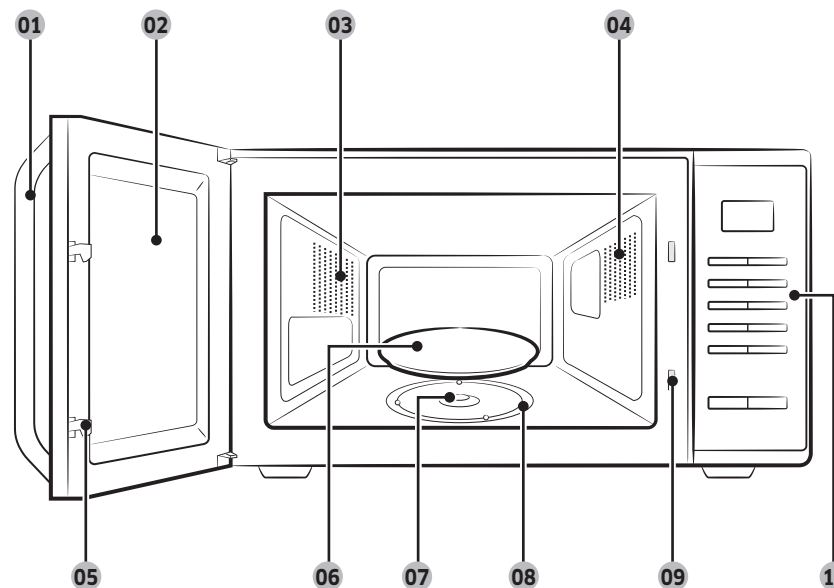
Jika anda ingin menambah 30 saat tambahan.



1. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)** sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat tambahan yang ingin anda tambahkan.
2. Dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**, anda boleh menetapkan masa mengikut kemahuan anda.

## Ciri-ciri ketuhar

Ketuhar



01 Pemegang pintu

02 Pintu

03 Lubang pengalihan udara

04 Lampu

05 Selak pintu

06 Piring putar

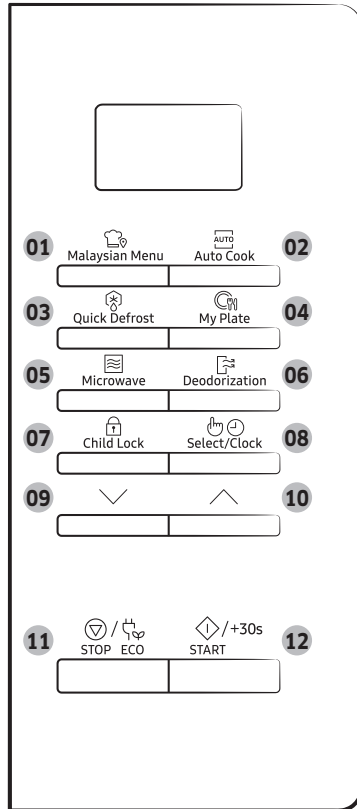
07 Pengganding

08 Gelang roda

09 Lubang saling kunci keselamatan

10 Panel kawalan

## Panel kawalan



- 01 Butang Malaysian Menu (Menu Bahasa Melayu)
- 02 Butang Auto Cook (Masak Auto)
- 03 Butang Quick Defrost (Cair Beku Pantas)
- 04 Butang My Plate (Piring Saya)
- 05 Butang Microwave (Gelombang Mikro)
- 06 Butang Deodorization (Penyahbauan)
- 07 Butang Child Lock (Kunci Kanak-kanak)
- 08 Butang Select/Clock (Pilih/Jam)
- 09 Butang Turun
- 10 Butang Naik
- 11 Butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO)
- 12 Butang START/+30s (MULA/+30S)

## Penggunaan ketuhar

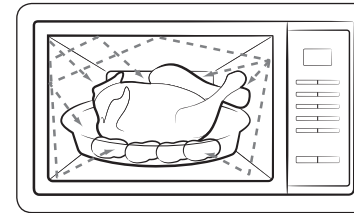
### Bagaimana ketuhar gelombang mikro berfungsi

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

Dasar memasak.



1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas piringan 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 dilesapkan 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)

### ☛ PENTING

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



# Penggunaan ketuhar

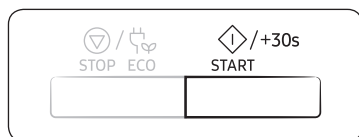
## Memeriksa bagi memastikan ketuhar anda beroperasi dengan betul

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul. Jika anda ragu-ragu, rujuk bahagian yang bertajuk "Penyelesaian Masalah" di halaman 27 hingga 29.

### NOTA

Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum (100 % - 800 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah atas pintu. Letakkan segelas air di atas piring putar. Tutup pintu ketuhar.



Tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)** dan laraskan masa kepada 4 atau 5 minit, dengan menekan butang **START/+30s (MULA/+30S)** beberapa kali mengikut keperluan.

**Hasil:** Ketuhar akan memanaskan air selama 4 atau 5 minit. Air itu kemudiannya akan mula mendidih.

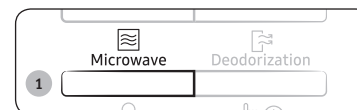
## Memasak/Memanas Semula

Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

### PENTING

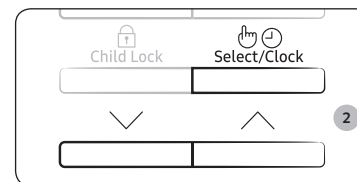
SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

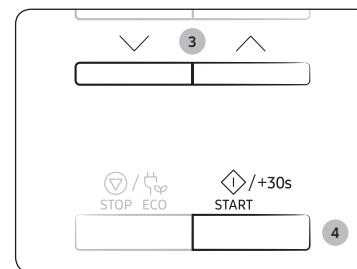


1. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)**.

**Hasil:** Penunjuk (Kuasa memasak maksimum) 800 W dipaparkan: (mod gelombang mikro)



2. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**. (Rujuk jadual aras kuasa.) Dan kemudian tekan butang **Select/Clock (Pilih/Jam)**.



3. Tetapkan masa memasak dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**.

**Hasil:** Masa memasak dipaparkan.

4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)**.

**Hasil:** Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula dan apabila ia selesai.

- 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali.
- 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- 3) Masa semasa dipaparkan sekali lagi.



## 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 12 jam atau 24 jam. Anda mestilah menetapkan jam:

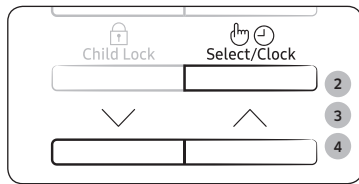
- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

### **NOTA**

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



1. Tekan butang **Select/Clock (Pilih/Jam)**.



2. Tetapkan notasi 24 jam atau 12 jam dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**. Dan kemudian tekan butang **Select/Clock (Pilih/Jam)**.
3. Tekan butang **Naik** atau **Turun** untuk menetapkan jam. Dan kemudian tekan butang **Select/Clock (Pilih/Jam)**.

4. Tekan butang **Naik** atau **Turun** untuk menetapkan minit.

5. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan **Select/Clock (Pilih/Jam)** untuk memulakan jam.

**Hasil:** Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.



## 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 %	800 W
TINGGI SEDERHANA	75 %	600 W
SEDERHANA	56 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	38 %	300 W
MENCAIR BEKU	23 %	180 W
RENDAH	13 %	100 W

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

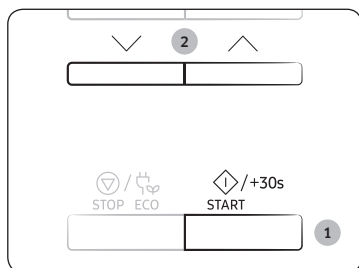
Jika anda memilih...	Masa memasaknya mestilah...
Aras kuasa lebih tinggi	Dikurangkan
Aras kuasa lebih rendah	Ditambah

# Penggunaan ketuhar

## Melaraskan masa memasak

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang **START/+30s (MULA/+30S)** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

- Periksa bagaimana perkembangan proses memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu ketuhar.
- Menambah masa memasak yang tinggal



### Kaedah 1.

Untuk menambah masa memasak makanan anda, tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)** sekali untuk setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.

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

### Kaedah 2.

Hanya menekan butang **Naik** atau **Turun** 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...	Kemudian...
Buat sementara waktu	Buka pintu dan tekan butang <b>STOP/ECO (BERHENTI/EKO)</b> sekali. <b>Hasil:</b> Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar sekali lagi dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> .
Sepenuhnya	Tekan butang <b>STOP/ECO (BERHENTI/EKO)</b> sekali. <b>Hasil:</b> Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan tetapan memasak, tekan butang <b>STOP/ECO (BERHENTI/EKO)</b> sekali lagi.

## Menetapkan mod penjimatan tenaga

Ketuhar ini mempunyai mod penjimatan tenaga.



- Tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)**.  
**Hasil:** Paparan dipadamkan.
- Untuk menghentikan mod jimat tenaga, buka pintu dan tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** dan kemudian paparan menunjukkan waktu semasa. Ketuhar sedia untuk digunakan.

### 📖 NOTA

#### Fungsi penjimatan tenaga auto

Jika anda tidak memilih mana-mana fungsi ketika alat berada di tengah-tengah tetapan atau beroperasi dengan keadaan berhenti sementara waktu, fungsi dibatalkan dan jam akan dipaparkan selepas 25 minit.

Lampu Ketuhar akan dimatikan selepas 5 minit dengan keadaan pintu terbuka.

## Menggunakan ciri menu bahasa melayu

Ciri **Malaysian Menu (Menu Bahasa Melayu)** mempunyai 10 masa memasak yang diprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**.

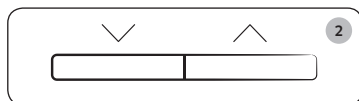
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

### NOTA

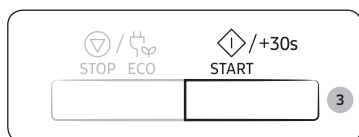
Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.



1. Tekan butang **Malaysian Menu (Menu Bahasa Melayu)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**. (Rujuk kepada jadual di sisi.)



3. Tekan butang **START/+30s (Mula/+30s)**.  
**Hasil:** Makanan dimasak menurut tetapan praprogram yang dipilih.
  - 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali.
  - 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
  - 3) Masa semasa dipaparkan sekali lagi.

Jadual berikut menunjukkan program **Malaysian Menu (Menu Bahasa Melayu)**, kuantiti dan arahan yang sesuai. Program-program ini beroperasi dengan gelombang mikro sahaja.

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
1 Rendang Ayam/ Daging	4-5 hidangan	<p><b>Pes Cili Buatan Sendiri</b> 30 g Cili Kering yang Dipotong 1 inci, 300 g Air</p> <p><b>Rendang</b> 400 g bahagian Ayam yang dipotong (12 keping) atau 400 g hirisan belah atas Daging, 100 g Bawang Bombay (2 biji) - dipotong dadu besar, 30 g Bawang Putih (7 ulas) - dikupas, 76 g Serai (3 batang) - dihiris, 30 g Lengkuas (2 inci) - dihiris, 30 g Kunyit Segar - dihiris (1 sudu besar), 27 g Halia Segar - dihiris (2 inci), Adunan Cili Yang Telah Disediakan, 1 cawan Santan Kelapa, 2 sudu besar Serbuk Kari Daging, 1 sudu besar Biji Ketumbar Goreng (kasar), 2 sudu besar Kerisik (pes kelapa goreng), Garam dan gula secukup rasa, 1 cawan Air, Daun Limau Purut, 50 g Minyak</p>
		<p><b>Arahan</b> <b>Untuk Pes Cili Buatan Sendiri</b> Campurkan bahan-bahan dalam mangkuk seramik. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Kendalikan pada 800W selama 5 minit. Selepas masak, Buang air cili, bilas dan buangkan bijinya. Adunkan cili yang lembut dengan 100g air dan 1 sudu teh minyak untuk menghasilkan pes cili yang lembut.</p> <p><b>Kaedah untuk Biji Ketumbar Goreng</b> Letakkan biji Ketumbar di atas pinggan. Kendalikan pada 600W selama 1 minit.</p> <p><b>Kaedah untuk Rendang Lengkap</b> Adunkan bahan-bahan ke dalam pes pekat yang lembut dengan pes cili yang telah disediakan dan air yang mencukupi untuk pengadunan yang lancar. Campurkan semua bahan ke dalam kaserol hingga sebati. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30s)</b>. Apabila berbunyi bip, keluarkan dan kacau. Walaupun anda tidak mengeluarkannya untuk mengacau, ketuhar ini terus beroperasi. Jika anda mengeluarkannya, tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30s)</b> selepas mengacau. Selepas masak, hidangkan panas.</p>

Penggunaan Ketuhar

## Penggunaan ketuhar

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
2 Ikan Tenggiri Bungkus Daun Pisang	1-2 hidangan	2-3 keping Ikan Tenggiri, Garam dan serbuk Kunyit secukup rasa, Daun Pisang, 2 sudu besar Minyak
	<p><b>Arahan</b></p> <p>Sapukan semua bahan dan bungkus dalam daun pisang. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b>. Apabila berbunyi bip, keluarkan dan terbalikkan makanan tersebut. Walaupun anda tidak mengeluarkannya untuk menterbalikkannya, ketuhar ini terus beroperasi. Jika anda mengeluarkannya, tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> selepas menterbalikkan. Selepas masak, hidangkan panas.</p>	
3 Kari Ayam	6-8 hidangan	70 g Minyak, 600 g Bahagian Ayam, 100 g Bawang Bombay (2 biji) - dihiris, 20 g Bawang Putih (6 ulas), 25 g Halia Dikupas (2 inci), 5 tangkai Bunga Cengkih, 1 batang Kulit Kayu Manis, 3 kuntum Bunga Lawang, 5 sudu besar Serbuk Kari Daging, 1 sudu besar Serbuk Jintan Putih, 1 sudu besar Serbuk Kas Kas, 3 biji Kentang - dipotong dadu besar, Garam dan gula secukup rasa, Tambahkan air untuk meliputi bahan
	<p><b>Arahan</b></p> <p>Masukkan minyak, bawang, bawang putih, halia dan bunga cengkih, batang kulit kayu manis dan bunga lawang ke dalam kaserol. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b>. Apabila berbunyi bip kali pertama, keluarkan daripada ketuhar dan kacau rata. Tambah semua serbuk rempah dan kacau rata. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi. Apabila berbunyi bip kali kedua, keluarkan daripada ketuhar dan tambah semua bahan dan kacau rata. Selepas masak, kacau rata dan hidangkan.</p>	

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
4 Tikka Ayam/ Ayam Mentega	3-4 hidangan	<p><b>Untuk Bahan Perapan Ayam</b></p> <p>250 g Paha Ayam Tanpa Tulang, ½ sudu teh Serbuk Buah Pala, ½ sudu teh Serbuk Buah Pelaga, ½ sudu teh Serbuk Cili, ½ sudu teh Serbuk Ketumbar, ½ sudu teh Serbuk Jintan Putih, 2 sudu besar Yogurt, 2 sudu besar Minyak, Garam dan Gula secukup rasa,</p> <p><b>Untuk Sos</b></p> <p>50 g Minyak, 10 g Bawang Putih (2 ulas) - dipecahkan, 13 g Halia (1 inci) - dipecahkan, ½ sudu teh Serbuk Buah Pala, ½ sudu teh Serbuk Buah Pelaga, 1 sudu teh Serbuk Cili, 1 sudu teh Serbuk Ketumbar, 1 sudu teh Serbuk Jintan Putih, 2 sudu besar Pes Tomato, 50 g Krim Kulinari Anchor, 50 g Air, Garam dan Gula secukup rasa, 70 g Mentega Masin Anchor - terakhir selepas masak, Daun Ketumbar Cincang - terakhir selepas masak, 2 sudu besar</p>
	<p><b>Arahan</b></p> <p><b>Kaedah Untuk Memerap Ayam</b></p> <p>Campurkan semua bahan ke dalam pes dan sapukan pada Ayam. Perap selama 2 jam. Ambil ayam dan susun di atas pinggan. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Kendalikan pada 800W selama 15 minit. Selepas masak, keluarkan daripada ketuhar, biarkan sehingga ia sejuk dan hiriskan. Ketepikan.</p> <p><b>Untuk Sajian Lengkap</b></p> <p>Campurkan semua bahan sos hingga sehati. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b>. Apabila berbunyi bip, keluarkan daripada ketuhar dan gaul rata. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi. Selepas masak, tambah mentega dan serbuk ketumbar. Gaul rata dan hidangkan.</p>	



Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
5 Ayam Kung Pao	1-2 hidangan	<p><b>Untuk Ayam</b> 150 g Ayam Tanpa Tulang Dipotong Dadu, 3 sudu besar Minyak, 1 sudu besar Tepung Jagung, ½ sudu teh kicap cair, 2 ulas bawang putih dicincang</p> <p><b>Untuk Sayur-sayuran</b> 13 g Halia Dicincang (1 inci), 15 g Bawang Putih (3 ulas), 5 tangkai Cili Kering (dipotong kepada 4 bahagian), 50 g Bawang dipotong dadu (1 biji), 26 g Lada Benggala dipotong dadu (½ biji), 40 g Sengkuang Cina - (dipotong 4 bahagian), 2 sudu besar Gajus panggang - terakhir selepas masak, 20 g Daun Bawang (dipotong 1 inci) - terakhir selepas masak</p> <p><b>Sos</b> ½ sudu teh minyak bijan, 2 sudu besar pes cili, ½ sudu teh serbuk lada Sichuan, 1 sudu besar Tepung Jagung, 2 sudu besar gula perang, 2 sudu besar kicap cair, 1 sudu besar kicap pekat, 2 sudu besar cuka putih, 30g Air</p>
	<b>Arahan</b>	<p>Campurkan dan sapu rata bahan pada ayam. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b>. Apabila berbunyi bip, keluarkan. Tambah semua bahan sos dan kacau sehingga pes yang lembut terbentuk. Kemudian tuang sos dan sayur-sayuran ke dalam ayam, gaul rata. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi. Selepas masak, keluarkan dan taburkan daun bawang dan gajus untuk dihidangkan.</p>

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
6 Ayam Manis dan Masam	2-3 hidangan	<p><b>Untuk Ayam</b> 150 g Ayam Tanpa Tulang Dipotong Dadu, 3 sudu besar Minyak, 1 sudu besar Tepung Jagung, ½ sudu Kicap Cair, 14 g Bawang Putih-dicincang (2 ulas), 14 g Halia Muda - dihiris (1 inci), ½ sudu teh lada putih., ½ sudu teh garam., 1 sudu teh gula.</p> <p><b>Untuk Sayur-sayuran</b> 10 kiub nanas dalam tin, 25 g lada benggala hijau - dihiris, 80 g bawang - dipotong dadu (1 biji), 20 g Cili Merah (1 tangkai), 60 g timun dibuang biji dan dipotong panjang (½ batang), 80 g nanas dalam tin dengan jus, 20 g daun bawang dipotong 1 inci - terakhir selepas masak</p> <p><b>Untuk Sos</b> 3 sudu besar Sos Cili, 3 sudu besar Sos Tomato, 2 sudu besar Sos Tiram, 1 sudu besar Cuka Putih</p>
	<b>Arahan</b>	<p>Campurkan dan sapu rata bahan pada ayam. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b>. Apabila berbunyi bip, tambah semua bahan sos dan kacau sehingga pes yang lembut terbentuk. Kemudian tuang sos dan sayur-sayuran ke dalam ayam, gaul rata. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi. Selepas masak, keluarkan dan taburkan daun bawang untuk dihidangkan.</p>
7 Sayur dan Lembu Masin	2-3 hidangan	<p>150 g Daging Batang Pinang dihiris halus, 100 g Sayuran Asin direndam semalaman dan dihiris, 20 g Cili Padi dihiris (8 tangkai), 1 sudu besar cuka putih, Tambahkan air secukupnya untuk meliputi bahan, Garam dan Gula secukup rasa, ½ cawan Air</p>
	<b>Arahan</b>	<p>Campurkan semua bahan. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b>. Selepas masak, hidangkan panas.</p>

## Penggunaan ketuhar

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
8 Kepak Ayam Telur Masin	2-3 hidangan	<p><b>Untuk kepek ayam</b> 5 kepek ayam yang dibuang kepek lawi (dipotong separuh), 1 sudu besar Minyak, 25 g Bawang Putih - dipecahkan (5 ulas), ½ sudu teh Serbuk Cili, 2 sudu besar tepung serbaguna - terakhir, jangan perapkan</p> <p><b>Untuk Sos</b> 40 g Mentega Masin Anchor, 14 g Bawang Putih - Dicincang (2 ulas), 13 g Cili Padi - dipecahkan (5 tangkai), 2 tangkai Daun Kari, 2 sudu besar Serbuk Telur Asin Knorr</p>
	<b>Arahan</b>	<p><b>Untuk Kepak</b> Perapkan ayam selama 30 minit. Kemudian salutkan dengan tepung. Susun di atas kaserol bersama 2 sudu besar minyak. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b>. Apabila berbunyi bip, keluarkan dan terbalikkan kepek ayam tersebut. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi. Selepas masak, keluarkan dan letakkan di atas tuala kertas.</p> <p><b>Untuk Sos dan Sajian Lengkap</b> Untuk sos, gunakan kaserol yang sama dan letakkan mentega, cili padi, daun kari dan bawang putih. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kendalikan pada 800W selama 2minit. 30saat. Selepas masak, keluarkan dan kacau rata.</p> <p>Tambah serbuk telur asin dan gaul rata. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kendalikan pada 800W selama 30 saat. Selepas masak, keluarkan dengan cepat menggunakan sarung tangan dan masukkan kepek ayam. Tuangkan sos pada kepek dan gaul rata. Hidangkan panas.</p>

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
9 Sate Ayam/ Daging	3-4 hidangan	<p>300 g Ayam Tanpa Tulang dipotong dadu</p> <p><b>Untuk Bahan Perapan</b> 40 g Serai dihiris (3 batang), 30 g Bawang Merah (5 biji), 2 sudu besar gula kabung (Diparut), 1 sudu besar gula, ½ sudu teh serbuk kunyit, 1 sudu teh garam, 2 sudu besar minyak, ½ cawan Air</p> <p><b>Untuk Kuah Kacang</b> 150 g kacang -dipanggang menggunakan gelombang mikro, 50 g ikan bilis -dipanggang menggunakan gelombang mikro, 2 sudu besar minyak, 12 tangkai Cili Kering - dipotong 1 inci, 60 g bawang (dipotong 4 bahagian), 28 g Serai dihiris (2 batang), 18 g Lengkuas dihiris (1 inci), 1 sudu besar Pes Asam Jawa yang dijadikan 30 g jus, 60 g Gula Kabung (Diparut), 30 g pes tomato, Garam dan Gula secukup rasa, 150 g Air</p>

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
9 Sate Ayam/ Daging	Arahan Untuk Kuah Kacang	
	Letakkan kacang dan ikan bilis (dengan sedikit minyak) di atas sekeping kertas kalis gris. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kendalikan pada 600W selama 2 minit. Selepas masak, keluarkan dan goncang-goncangkan kacang dan ikan bilis. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kendalikan pada 600W selama 1 minit 30 saat. Selepas masak, keluarkan, biarkan sejuk dan tekan dengan tangan untuk menanggalkan kulit kacang. Masukkan ia ke dalam pengisar dan kisar sehingga menjadi saiz kasar. Ketepikan.	
	Campurkan minyak, cili kering, serai dan lengkuas di dalam mangkuk yang selamat digunakan dengan gelombang mikro. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kendalikan pada 800W selama 4 minit.	
	Selepas masak, keluarkan dan adun sehingga menjadi pes yang lembut dengan air dan jus asam jawa secukupnya.	
	Menggunakan kaserol yang sama, tambah kacang panggang, bahan yang diadun, gula kabung, pes tomato, air dan gula. Kacau rata sehingga menjadi sos yang lembut.	
	Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kendalikan pada 800W selama 9 minit. Selepas masak, keluarkan, kacau rata.	
	<b>Untuk Bahan Perapan</b>	
	Adunkan semua bahan sehingga menjadi pes yang lembut. Tambahkan ayam tanpa tulang ke dalam pes dan perapkan selama 2 jam. Kemudian cucuk dengan pencucuk.	
	<b>Untuk Sajian Lengkap</b>	
	Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> . Apabila berbunyi bip, keluarkannya dan terbalikkan makanan, sapukan dengan larutan minyak dan air menggunakan serai. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi. Selepas masak, sapukan dengan larutan minyak dan air menggunakan serai sekali lagi. Hidangkan bersama kuah kacang, timun dan bawang.	

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Bahan-bahan
10 Ketam Masak Cili Api	2 hidangan	2 ekor ketam (dibelah dua), dibersihkan dan dibuang cangkerang, 1 cawan Air, 120 g nanas dalam tin dipotong dadu dengan jus, 18 g kunyit segar - dipecahkan (1 inci), 20 g Cili Padi (12 tangkai), 28g Serai - dipecahkan (4 batang), ½ cawan santan kelapa, 5 helai Daun Limau Purut Segar, Garam dan gula secukup rasa
	Arahan	
	Letakkan air, serai, kunyit, lengkuas dan nanas serta jusnya. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro. Pilih menu ini dalam masak auto dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> . Apabila berbunyi bip, keluarkannya dan tambahkan semua bahan. Gaul rata. Masukkan ia ke dalam ketuhar gelombang mikro dan tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi. Selepas masak, kacau dan hidangkan.	

# Penggunaan ketuhar

## Menggunakan ciri memasak auto

Ciri **Auto Cook (Masak Auto)** mempunyai 16 masa memasak yang diprogramkan. Anda tidak perlu melaraskan masa memasak atau aras kuasa.

Anda boleh melaraskan jenis hidangan dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**.

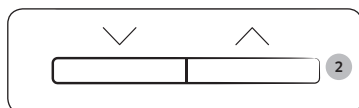
### ⚠️ PENTING

Hanya gunakan bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

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



1. Tekan butang **Auto Cook (Masak Auto)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**. (Rujuk jadual di sisi.)



3. Tekan butang **START/+30s (Mula/+30s)**.

**Hasil:** Makanan dimasak menurut tetapan praprogram yang dipilih.

- 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali.
- 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- 3) Masa semasa dipaparkan sekali lagi.

Jadual yang berikut menunjukkan kuantiti dan cadangan yang sesuai tentang 20 pilihan memasak yang telah diprogramkan. Program-program ini beroperasi dengan gelombang mikro sahaja.

Kod/Makanan	Saiz hidangan	Arahan
1 Brokoli	250 g	Bilas dan bersihkan brokoli segar dan sediakan floret. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambah 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 250 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
2 Lobak Merah	250 g	Bilas dan bersihkan lobak merah dan sediakan hirisan yang sama tebal. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambah 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 250 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
3 Kacang Hijau	250 g	Bilas dan bersihkan kacang hijau. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambah 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak 250 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
4 Bayam	150 g	Cuci dan bersihkan bayam. Letakkan di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Jangan tambahkan air. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
5 Tongkol Jagung	250 g	Bilas dan bersihkan tongkol jagung dan letakkan di dalam bekas kaca bujur. Tutupkan dengan plastik lekap gelombang mikro dan tusukkannya. Biarkan selama 1-2 minit.
6 Kentang yang Dikupas	250 g	Basuh dan kupas kentang dan potong kepada saiz yang serupa. Masukkan ke dalam mangkuk kaca dengan penutup. Tambahkan 45-60 ml (3-4 sudu besar) air. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Biarkan selama 2-3 minit.

Kod/Makanan	Saiz hidangan	Arahan
7 Beras Ceruh	125 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (250 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 5-10 minit.
8 Makaroni Mil Penuh	125 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan 500 ml air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Kacau sebelum masa biar dan tuskan betul-betul selepas itu. Biarkan selama 1 minit.
9 Kuinoa	125 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (250 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 1-3 minit.
10 Bulgur	125 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (250 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 2-5 minit.
11 Dada Ayam	300 g	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
12 Dada Ayam Belanda	300 g	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
13 Filet Ikan Segar	300 g	Bilas ikan dan letakkan di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.

Kod/Makanan	Saiz hidangan	Arahan
14 Filet Salmon Segar	300 g	Bilas ikan dan letakkan di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.
15 Udang Segar	250 g	Bilas udang di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.
16 Trout Segar	200 g	Letakkan 1 ekor ikan segar ke dalam bekas kalis ketuhar. Tambahkan sedikit garam, 1 sudu besar jus lemon dan herba. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.

# Penggunaan ketuhar

## Menggunakan ciri cair beku pantas

Ciri **Quick Defrost (Cair Beku Pantas)** membolehkan anda mencair bekuan daging, ayam itik, ikan, roti, sayur sejuk beku dan roti sejuk beku. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

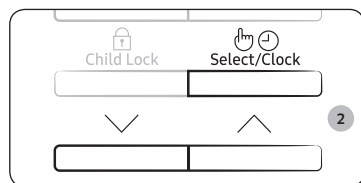
### NOTA

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

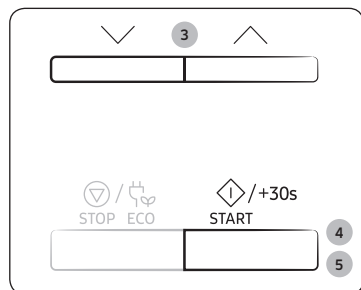
Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di atas bekas seramik di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **Quick Defrost (Cair Beku Pantas)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**. Dan kemudian tekan butang **Select/Clock (Pilih/Jam)**.



3. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**. (Rujuk kepada jadual di sisi.)

4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)**.

#### Hasil:

- Proses mencair beku bermula.
- Ketuhar berbunyi bip semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.

5. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)** sekali lagi untuk menamatkan proses mencair beku.

#### Hasil:

- 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali.
- 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- 3) Masa semasa dipaparkan sekali lagi.

Jadual berikut menunjukkan pelbagai program **Quick Defrost (Cair Beku Pantas)**, saiz hidangan, masa biar dan arahan yang bersesuaian. Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik, ikan, sayur dan roti 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 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 kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar 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 berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan. Biarkan selama 20-60 minit.
4 Sayur-Sayuran	200-1500 g	Ratakan sayur sejuk beku di dalam bekas kaca yang leper. Terbalikkan atau kacau sayur sejuk beku, apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk semua jenis sayur sejuk beku. Biarkan selama 5-20 minit.
5 Roti	200-1500 g	Letakkan roti secara melintang di atas sekeping kertas dapur dan balikkan, sebaik saja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hiasan coklat di atasnya. Biarkan selama 10-30 minit.

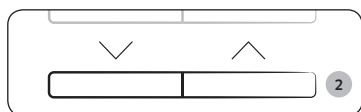
## Menggunakan ciri pinggan saya

Ciri My Plate (Pinggan Saya) mempunyai 4 masa memasak yang diprogramkan. Anda tidak perlu melaraskan masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar tombol dail.

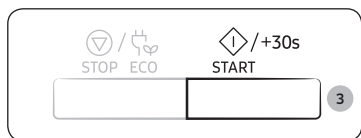
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **My Plate (Pinggan Saya)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Naik** atau **Turun**.



3. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30S)**.  
**Hasil:** Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:

- 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali.
- 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- 3) Masa semasa dipaparkan sekali lagi.

## Pinggan saya

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Hidangan siap sedia (Dingin)	300-350 g	Masukkan ke dalam pinggan seramik dan tutup dengan filem melekat gelombang mikro Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (cth. daging dengan sos, sayur-sayuran dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta). Biarkan selama 2-3 minit.
2 Hidangan siap sedia (Dingin)	400-450 g	
3 Hidangan Vegetarian (Dingin)	300-350 g	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 2 komponen (cth. spageti dengan sos atau nasi dengan sayur). Biarkan selama 2-3 minit.
4 Hidangan Vegetarian (Dingin)	400-450 g	

## Menggunakan ciri-ciri penyahbauan

Gunakan ciri-ciri ini selepas memasak makanan berbau atau semasa terdapat banyak asap di bahagian dalam ketuhar.

Bersihkan bahagian dalam ketuhar dahulu.



Tekan butang **Deodorization (Penyahbauan)** selepas anda selesai membersihkan. Sebaik saja anda menekan butang **Deodorization (Penyahbauan)**, operasi akan bermula secara automatik, apabila ia telah selesai, ketuhar berbunyi bip sebanyak empat kali.

### NOTA

Masa penyahbauan telah ditetapkan selama 5 minit. Ia meningkat sebanyak 30 saat apabila butang **START/+30s (MULA/+30S)** ditekan.

### NOTA

Masa penyahbauan maksimum ialah 15 minit.



# Penggunaan ketuhar

## Menggunakan ciri kunci kanak-kanak

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



1. Tekan butang **Child Lock (Kunci Kanak-kanak)** selama 3 saat.

**Hasil:**

- Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih).
- Paparan menunjukkan "L".

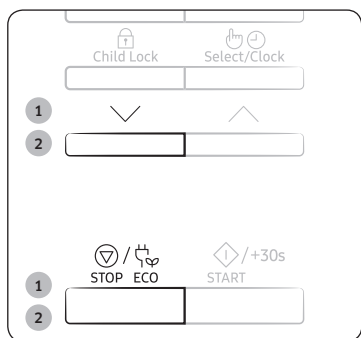


2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang **Child Lock (Kunci Kanak-kanak)** selama 3 saat.

**Hasil:** Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

## Mematikan pembunyi bip

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



1. Tekan butang **Turun** dan **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** pada masa yang sama.

**Hasil:** Ketuhar tidak berbunyi bip untuk menunjukkan tamatnya sesuatu fungsi.

2. Untuk menghidupkan pembunyi bip semula, tekan butang **Turun** dan **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali lagi pada masa yang sama.

**Hasil:** Ketuhar beroperasi seperti biasa.

# Panduan perkakas memasak

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

Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓X	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Perkakas kaca halus</li> <li>Balang kaca</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p>	<p>Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.</p> <p>Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.</p>
Logam <ul style="list-style-type: none"> <li>Bekas</li> <li>Ikatan pintal beg penyejuk beku</li> </ul>	<p>✗</p> <p>✗</p>	<p>Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.</p>
Kertas <ul style="list-style-type: none"> <li>Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur</li> <li>Kertas kitar semula</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✗</p>	<p>Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.</p> <p>Boleh menyebabkan pengarkaan.</p>
Plastik <ul style="list-style-type: none"> <li>Bekas</li> <li>Plastik lekap</li> <li>Beg penyejuk beku</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓✗</p>	<p>Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Seseengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.</p> <p>Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.</p> <p>Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kepad udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.</p>
Kertas lilin atau kertas minyak	<p>✓</p>	<p>Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.</p>

✓ : Disyorkan      ✓✗ : Amaran penggunaan      ✗ : Tidak Selamat

## Panduan memasak

### Gelombang mikro

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

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

### Memasak

#### Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:

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

#### Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:

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

#### Menutup semasa memasak

Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan 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

## 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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 koleh)		1½-2
	<b>Arahan</b> Tuangkan ke dalam cawan dan panaskan semula tanpa ditutup. Letakkan cawan/koleh di tengah-tengah pinggan putar. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata. Biarkan selama 1-2 minit.		
Sup (Dingin)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Arahan</b> Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 2-3 minit.		
Stew (Dingin)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Arahan</b> 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	4½-5½
	<b>Arahan</b> Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 3 minit.		

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Pasta Berisi Sos (Dingin)	350 g	600 W	5-6
	<b>Arahan</b> Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Biarkan selama 3 minit.		
Hidangan Dalam Pinggan (Dingin)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Arahan</b> Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Biarkan selama 3 minit.		
Pasta (Sejuk Beku) (Kaneloni, Makaroni, Lasagna)	400 g	450 W	16-16½
	<b>Arahan</b> Letakkan pasta sejuk beku ke dalam bekas pyrex kaca segi empat tepat yang kecil dan leper. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2-3 minit.		

## Penyelesaian masalah dan kod maklumat

### Penyelesaian Masalah

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

Masalah	Punca	Tindakan
<b>Umum</b>		
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.
	Child Lock (Kunci Kanak-kanak) diaktifkan	Nyahaktifkan Child Lock (Kunci Kanak-kanak)
Masa tidak dipaparkan.	Fungsi Eco (Eko) (jimat tenaga) dilaraskan.	Matikan fungsi Eco (Eko).
Ketuhar 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 terhenti semasa operasi.	Pengguna telah membuka pintu untuk membalikkan makanan.	Selepas membalikkan makanan, tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi untuk memulakan operasi.

Masalah	Punca	Tindakan
Kuasa mati semasa operasi.	Ketuhar telah memasak untuk tempoh masa yang panjang.	Selepas memasak untuk tempoh masa yang panjang, biarkan ketuhar menyejuk.
	Kipas pendingin tidak berfungsi.	Dengarkan bunyi kipas pendingin.
	Cuba untuk mengendalikan ketuhar tanpa makanan di dalam.	Letakkan makanan ke dalam ketuhar.
	Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar.	Terdapat outlet ekzos/ pengambilan di bahagian depan dan belakang ketuhar untuk pengudaraan Kekalkan jarak yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk.
	Beberapa palam kuasa sedang digunakan di soket yang sama.	Direka untuk hanya satu soket digunakan untuk ketuhar.
Terdapat bunyi pop semasa operasi, dan ketuhar 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 terlalu panas semasa operasi.	Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar.	Terdapat outlet ekzos/ pengambilan di bahagian depan dan belakang ketuhar untuk pengudaraan Kekalkan jarak yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk.
	Objek berada di atas ketuhar.	Alihkan semua objek di atas ketuhar.

## Penyelesaian masalah dan kod maklumat

Masalah	Punca	Tindakan
Pintu tidak boleh dibuka dengan betul.	Sisa makanan tersangkut di antara pintu dan bahagian luar ketuhar.	Bersihkan ketuhar dan kemudai buka pintu.
Pemanasan termasuk fungsi Panas tidak berfungsi dengan betul.	Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan yang sedang dimasak, atau perkakas memasak yang tidak patut 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 Eco (Eko) beroperasi. Tutup dan buka semula pintu atau tekan butang Batal.
	Lampu bahagian dalam diliputi oleh benda asing.	Bersihkan bahagian dalam ketuhar dan periksa semula.
Bunyi bip akan berlaku semasa memasak.	Jika fungsi Auto Cook (Masak Auto) digunakan, bunyi bip ini bermaksud ini adalah masanya untuk membalikkan makanan semasa pencairan.	Selepas membalikkan makanan, tekan butang <b>START/+30s (MULA/+30S)</b> sekali lagi untuk memulakan semula operasi.
Ketuhar tidak rata.	Ketuhar dipasang pada permukaan yang tidak rata.	Pastikan ketuhar dipasang pada permukaan yang stabil dan rata.

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

Masalah	Punca	Tindakan
<b>Piring putar</b>		
Semasa berputar, piring putar keluar dari tempatnya atau berhenti berpusing.	Tiada gelang pengguling, atau gelang pengguling tidak dipasang dengan betul.	Pasang gelang pengguling dan kemudian cuba lagi.
Pinggan putar menyeret apabila berputar.	Gelang pengguling tidak dipasang dengan betul, terdapat terlalu banyak makanan, atau bekas adalah terlalu besar dan menyentuh bahagian dalam ketuhar gelombang mikro.	Laraskan jumlah makanan dan jangan menggunakan bekas yang terlalu besar.
Pinggan putar berpegar semasa berpusing dan ia berbunyi.	Sisa makanan tersangkut di bawah ketuhar.	Tanggalkan sebarang sisa makanan yang tersangkut di bahagian bawah ketuhar.

## Kod maklumat

Kod maklumat	Punca	Tindakan
C-d0	Butang kawalan ditekan lebih 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 dicadangkan 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	MS23K3513**
Sumber kuasa	240 V ~ 50 Hz AC
Penggunaan kuasa Gelombang Mikro	1150 W
Kuasa output	100 W / 800 W - 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (L x T x D) Di luar (Termasuk Pemegang) Rongga ketuhar	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Isi padu	23 liter
Berat Bersih	Kira-kira 12.0 kg

# Memo

---

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

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	<a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>
NEW ZEALAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>
CHINA	400-810-5858	<a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>
HONG KONG	3698 4698	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	<a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>
JAPAN	0120-363-905	<a href="http://www.galaxymobile.jp/jp/support">www.galaxymobile.jp/jp/support</a>
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	<a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [ PLDT Toll Free ] 1-800-8-726-7864 [ Globe Landline and Mobile ] 02-422-2111 [ Standard Landline ]	<a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>
SINGAPORE	1800 7267864   1800-SAMSUNG	<a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
TAIWAN	0800-32-9999	<a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>
VIETNAM	1800 588 889	<a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>
MYANMAR	+95-1-2399-888	<a href="http://www.samsung.com/mm/support">www.samsung.com/mm/support</a>
MACAU	0800 333	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
LAOS	+856-214-17333	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04431W-01



# 微波炉

---

用户手册

MS23K3513\*\*

---



**SAMSUNG**

# 目录

本用户手册的使用方法	3	调整烹调时间	14
本用户手册中使用了下列符号:	3	停止烹调	14
安全说明	3	设置节能模式	14
重要安全说明	3	使用马来西亚菜单功能	15
安装	8	使用自动烹调功能	20
配件	8	使用快速解冻功能	22
安装位置	8	使用我的餐盘功能	23
转盘	8	我的餐盘	23
维护	9	使用除臭功能	23
清洁	9	使用儿童安全锁功能	24
更换零部件 (维修)	9	关闭蜂鸣器	24
针对长时间不使用情况的维护	9	餐具指南	24
快速查找指南	10	烹调指南	25
微波炉功能	10	微波	25
微波炉构造	10	烹调	25
控制面板	11	疑难解答和信息代码	27
微波炉使用方法	11	疑难解答	27
微波炉的工作原理	11	信息代码	29
检查微波炉是否工作正常	12	技术规范	30
烹调/加热	12		
设置时间	13		
功率级别和时间变化	13		

## 本用户手册的使用方法

您购买了一台三星微波炉。在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

本用户手册中使用了下列符号：

### 警告

危险或不安全的做法，可能导致严重的人身伤害或死亡。

### 警示

危险或不安全的做法，可能导致较轻微的人身伤害或财产损失。

### 注意

帮助用户操作产品的实用技巧、建议或信息。

## 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。

## 安全说明

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。

微波烹调期间不得用金属容器盛放食物和饮料。

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。

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。

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。

在新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。

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。

## 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，也不要再在电源线上放置重物。

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。

请勿对设备施加过大的压力或撞击。

请勿将设备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。

请勿向设备上倒水或直接喷水。

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。





# 安全说明

## 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。

安装设备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。



## 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](http://www.samsung.com) 上寻求帮助和信息。

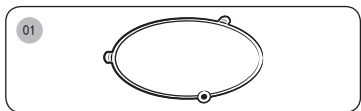
此微波炉仅可用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何类型的纺织品或垫子。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。

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。

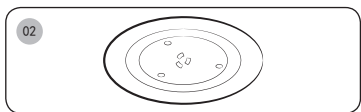
# 安装

## 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，放在微波炉的中央。  
目的：转盘支撑环支持转盘。

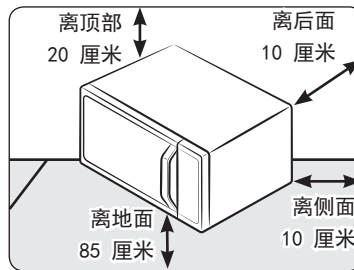


02 转盘，放在转盘支撑环上，中央需安装在转盘转轴上。  
目的：转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。

### 重要指示

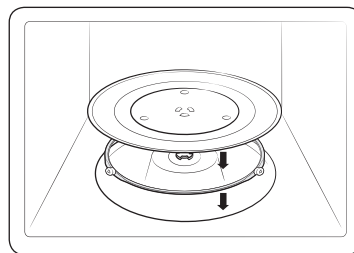
请勿在没有转盘支撑环和转盘时使用微波炉。

## 安装位置



- 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。
- 确保房间通风良好，至少离开后面和两侧墙壁 10 厘米，离顶部 20 厘米内无障碍物。
- 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

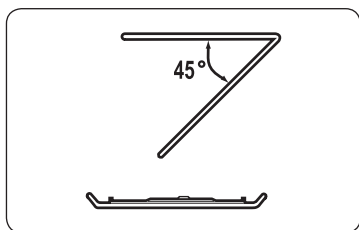
经常清洁微波炉以防内侧或上方聚积污物。另外还请特别注意门、门密封条、转盘和转盘支撑环等处 (仅限适用的型号)。

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。

清洁采用旋转式加热器的型号的内侧



要清洁烹调室的上部区域, 请将顶部加热元件向下倾斜 45° 角, 如图所示。这可便于清洁上部区域。完成清洁后, 请将顶部加热元件恢复原位。

### ⚠ 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。
- 小心不要将水溅到通风孔内。
- 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。

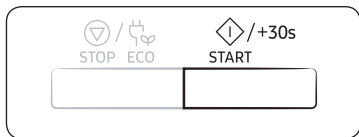
- 如果微波炉的铰链、密封件和/或门出现问题, 请联系专业技术人员或当地三星服务中心以寻求技术帮助。
- 如果您要更换灯泡, 请联系当地的三星服务中心。不要自行更换。
- 如果您遇到微波炉外壳出现问题, 请首先从电源上拔下电源线, 然后联系当地的三星服务中心。

## 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设备性能。

## 快速查找指南

要烹调某种食物。

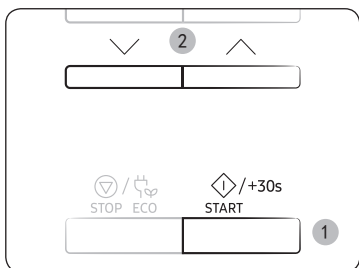


将食物放入微波炉。按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。

结果：烹调开始。当烹调结束时。

- 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
- 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。(每隔一分钟一次)
- 3) 显示屏恢复显示时间。

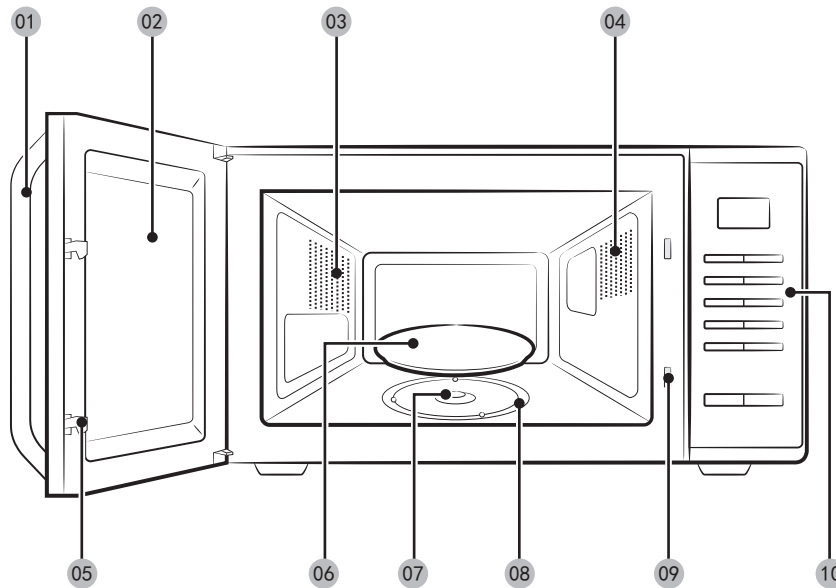
要额外增加 30 秒烹调时间。



1. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。
2. 通过按向上或向下按钮，可以设置所需的时间。

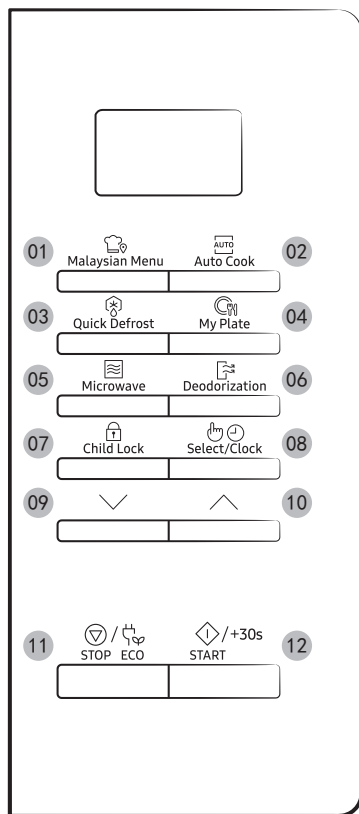
## 微波炉功能

微波炉构造



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

## 控制面板



- 01 Malaysian Menu (马来西亚菜单) 按钮
- 02 Auto Cook (自动烹调) 按钮
- 03 Quick Defrost (快速解冻) 按钮
- 04 My Plate (我的餐盘) 按钮
- 05 Microwave (微波) 按钮
- 06 Deodorization (除臭) 按钮
- 07 Child Lock (儿童安全锁) 按钮
- 08 Select/Clock (选择/时钟) 按钮
- 09 向下按钮
- 10 向上按钮
- 11 STOP/ECO (停止/环保) 按钮
- 12 START/+30s (开始/+30秒) 按钮

## 微波炉使用方法

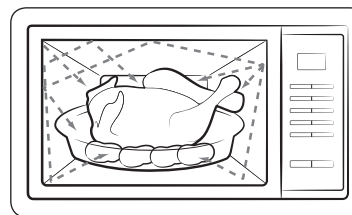
### 微波炉的工作原理

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

烹调原理。



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)

### 重要指示

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。

# 微波炉使用方法

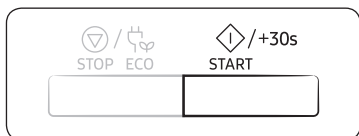
## 检查微波炉是否工作正常

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。如果您有疑问，请参阅第 27-29 页上标题为“故障排除”的部分。

### 注意

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放在微波炉中正确的位置。如果使用了除最大值（100 % - 800 W）之外的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

拉动微波炉门上部的把手，打开微波炉门。  
将一杯水放在转盘上。关上微波炉门。



按 START/+30s（开始/+30秒）按钮，将时间设置为 4 或 5 分钟，可以按适当次数的 START/+30s（开始/+30秒）按钮。

结果：微波炉对水进行加热，时间持续 4 或 5 分钟。  
水会沸腾起来。

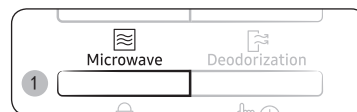
## 烹调/加热

以下步骤说明如何烹调或加热食物。

### 重要指示

请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

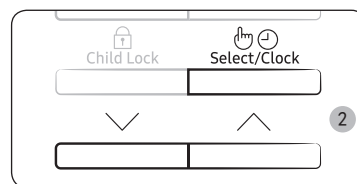
打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。切勿在微波炉空着时开启机器。



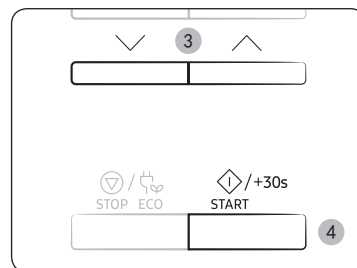
1. 按 Microwave（微波）按钮。

结果：800 W（最大烹调功率）指示会显示在显示屏上：

（微波模式）



2. 通过按向上或向下按钮来选择合适的功率级别。（请参考功率级别表。）然后按 Select/Clock（选择/时钟）按钮。



3. 按向上或向下按钮设置烹调时间。

结果：显示烹调时间。

4. 按 START/+30s（开始/+30秒）按钮。

结果：微波炉灯亮起，转盘开始旋转。  
烹调开始，当烹调结束时：

- 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
- 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
- 3) 显示屏恢复显示时间。

## 设置时间

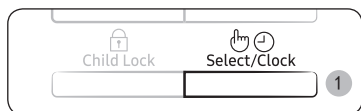
当接通电源时，“88:88”和“12:00”会依次自动显示在显示屏内。

请设置当前时间。可以使用 12 小时或 24 小时两种形式显示时间。在以下情况，您必须设置时钟：

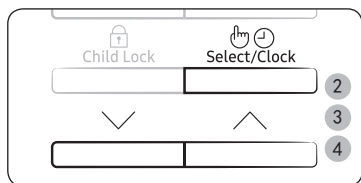
- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

### 注意

进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。



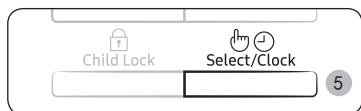
1. 按 Select/Clock (选择/时钟) 按钮。



2. 可通过按向上或向下设置 24 小时或 12 小时两种表示法。然后按 Select/Clock (选择/时钟) 按钮。

3. 按向上或向下按钮设置小时。然后按 Select/Clock (选择/时钟) 按钮。

4. 按向上或向下按钮 设置分钟。



5. 显示正确的时间后，按 Select/Clock (选择/时钟) 按钮来启动时钟。

结果：只要不使用微波炉，就显示时间。

## 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 %	800 W
中高	75 %	600 W
中	56 %	450 W
中低	38 %	300 W
解冻	23 %	180 W
低	13 %	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。

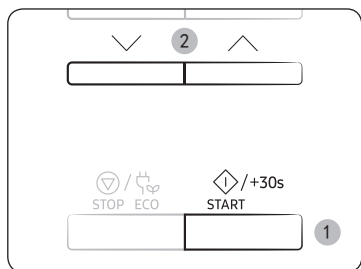
如果您选择...	则烹调时间必须...
高功率级别	减少
低功率级别	增加

# 微波炉使用方法

## 调整烹调时间

您可以按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮增加烹调时间, 每按一次将增加 30 秒。

- 在任何时候打开门来检查烹调的程度
- 增加剩余烹调时间



### 方法 1

要增加食物的烹调时间, 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮, 每按一次就增加 30 秒烹调时间。

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

### 方法 2

只需按向上或向下按钮来选择烹调时间。

## 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

要停止烹调...	执行的操作...
临时停止	打开微波炉门或按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮一次。 结果: 烹调停止。 要继续烹调, 再次关上门并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。
完全停止	按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮。 结果: 烹调停止。 如果要取消烹调设置, 请再次按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮。

## 设置节能模式

本微波炉具有节能模式。



- 按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮。  
结果: 关闭显示屏。
- 若要退出节能模式, 请打开微波炉门或按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮, 然后显示屏上会显示当前时间。微波炉可供使用。

### 注意

#### 自动节能功能

如果您在设备设定过程中或者暂停条件下未选择任何功能, 将取消该功能且时钟将在 25 分钟后显示。

微波炉灯将在炉门保持打开 5 分钟后关闭。

## 使用马来西亚菜单功能

Malaysian Menu (马来西亚菜单) 功能具有 10 种预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。您可以通过按向上或向下按钮调整烹调食物的数量。

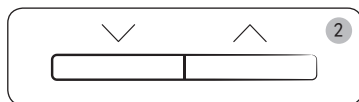
首先, 把食物放在转盘的中央, 然后关上微波炉门。

### 注意

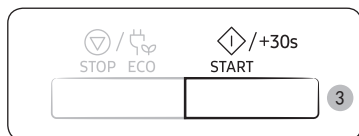
只能使用微波安全容器。



1. 按 Malaysian Menu (马来西亚菜单) 按钮。



2. 按向上或向下按钮可选择烹调食物的类型。  
(请参见另一面的表。)



3. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。  
结果: 根据所选的预先编程设置烹调食物。  
1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。  
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。  
(每隔一分钟一次)  
3) 显示屏恢复显示时间。

下表列出了 Malaysian Menu (马来西亚菜单) 程序、份量和相应的说明。这些程序只能在微波模式下运行。

代码/食物	份量	配料
1 鸡肉/牛肉仁当	4-5 份	<p>自制辣椒酱 干辣椒段, 切 1 英寸, 30 克, 水 300 克</p> <p>仁当 400 克鸡肉块 (12 块) 或 400 克牛大腿肉切片, 孟买洋葱 (2 个) - 大切块 100 克, 大蒜 (7 瓣) - 30 克削皮, 柠檬草 (3 株) - 76 克切片, 高良姜 (2 英寸) - 30 克切片, 新鲜姜黄 - 切片 (1 大汤匙) 30 克, 鲜姜 - 切片 (2 英寸) 27 克, 所有精制复合辣椒, 椰奶浓缩液 1 杯, 肉咖喱粉 2 大汤匙, 炒胡荽子 (整颗) 1 大汤匙, 炒椰 (炒椰子酱) 2 大汤匙, 根据口味添加盐和糖, 水 1 杯, 柠檬叶, 油 50 克</p>
		<p>说明</p> <p>对于自制辣椒酱 在瓷碗中将各个配料组合。将其放入微波炉内。以 800 W 运行 5 分钟。在烹饪之后, 丢弃辣椒水, 冲洗并去除种子。用 100 克水和 1 茶匙油混合软化的辣椒, 从而制成润滑的辣椒酱。 炒胡荽子的制作方法 将胡荽子放在烤盘上。以 600 W 运行 1 分钟。</p> <p>完整仁当的制作方法 将支架配料与所有制备的辣椒酱混合成润滑的浓稠酱, 并使用足够的水实现平顺混合。将所有配料组合到一个砂锅中。 将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。发出蜂鸣声时, 将其取出然后搅拌。即使您没有将其取出搅拌, 此微波炉也会继续运行。如果将其取出, 请在搅拌之后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。在烹饪之后, 趁热吃。</p>

# 微波炉使用方法

代码/食物	份量	配料
2 香蕉裹鲑鱼	1-2 份	鲑鱼 3-2 块, 根据口味添加盐和姜黄粉, 香蕉叶, 油 2 大汤匙
	<p>说明</p> <p>涂上所有配料, 然后用香蕉叶包裹。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。发出蜂鸣声时, 将其取出然后将食物翻过来。即使您没有将其取出翻转, 此微波炉也会继续运行。如果将其取出, 请在翻转之后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。在烹饪之后, 趁热吃。</p>	
3 咖喱鸡	6-8 份	油 70 克, 鸡块 600 克, 孟买洋葱 (2 个) - 切片 100 克, 独头蒜 (6 个) 20 克, 去皮姜 (2 英寸) 25 克, 丁香 5 个, 桂皮 1 条, 八角 3 个, 肉咖喱粉 5 大汤匙, 孜然粉 1 大汤匙, 白罂粟子粉 1 大汤匙, 土豆 - 大块, 3 个, 根据口味添加盐和糖, 添加足够的水以覆盖配料
	<p>说明</p> <p>将油、洋葱、大蒜、姜和丁香、桂皮和八角放入砂锅中。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。首次发出蜂鸣音后, 从微波炉中将其取出, 搅拌好。同时添加所有调料粉, 搅拌好。将其放入微波炉, 再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。第二次发出蜂鸣音后, 从微波炉中将其取出, 添加所有配料, 搅拌好。在烹饪之后, 搅拌好即可食用。</p>	

代码/食物	份量	配料
4 烤鸡肉/黄油鸡	3-4 份	<p>对于鸡肉腌料</p> <p>无骨大腿肉 250 克, 豆蔻粉 ½ 茶匙, 小豆蔻粉 ½ 茶匙, 辣椒粉 ½ 茶匙, 胡荽粉 ½ 茶匙, 孜然粉 ½ 茶匙, 酸奶 2 大汤匙, 油 2 大汤匙, 根据口味添加盐和糖</p> <p>对于酱汁, 油 50 克, 大蒜 (2 个) - 捣碎 10 克, 姜 (1 英寸) - 捣碎 13 克, 豆蔻粉 ½ 茶匙, 小豆蔻粉 ½ 茶匙, 辣椒粉 1 茶匙, 胡荽粉 1 茶匙, 孜然粉 1 茶匙, 番茄酱 2 大汤匙, 安佳烹饪奶油 50 克, 水 50 克, 根据口味添加盐和糖, 安佳含盐黄油 - 在烹调之后最后放 70 克, 胡荽叶切碎 - 在烹调之后最后放, 2 大汤匙</p>
	<p>说明</p> <p>腌制鸡肉的方法</p> <p>将所有配料混合到酱汁中, 然后涂抹到鸡肉上。腌制 2 小时。取出鸡肉, 摆放在烤盘上。将其放入微波炉内。以 800 W 运行 15 分钟。在烹调之后, 从微波炉中取出, 放置到变凉, 然后切片。放到一边。</p> <p>对于完整菜肴</p> <p>将所有酱配料混合好。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。发出蜂鸣声后, 从微波炉中取出, 混合均匀。将其放入微波炉, 再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。在烹调之后, 添加黄油和胡荽。混合均匀即可食用。</p>	



代码/食物	份量	配料
5 宫保鸡丁	1-2 份	<p>对于鸡肉 无骨鸡丁 150 克, 油 3 大汤匙, 玉米粉 1 大汤匙, 生抽 ½ 单位, 蒜碎 2 单位</p> <p>对于蔬菜 姜切片 (1 英寸) 13 克, 大蒜 (3 个) 15 克, 干辣椒 (切 4 片) 5 个, 洋葱块 (1 个) 50 克, 尖椒块 (½ 个) 26 克, 荸荠 (切 4 块) 40 克, 炒腰果 - 在烹调之后最后放 2 大汤匙, 大葱 (切成 1 英寸长) - 在烹调之后最后放 20 克</p> <p>酱汁 芝麻油 ½ 茶匙, 辣椒粉 2 大汤匙, 花椒粉 ½ 茶匙, 玉米粉 1 大汤匙, 红糖 2 大汤匙, 生抽 2 大汤匙, 老抽 1 大汤匙, 白醋 2 大汤匙, 水 30 克</p>
	说明	<p>将鸡丁配料混合然后涂抹好。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。发出蜂鸣声后, 将其从微波炉中取出。添加所有酱汁配料而形成润滑的酱。然后将酱汁和蔬菜倒在鸡丁上, 混合好。将其放入微波炉, 再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。在烹调之后, 取出, 然后撒上大葱和腰果, 即可食用。</p>

代码/食物	份量	配料
6 糖醋鸡	2-3 份	<p>对于鸡肉 无骨鸡丁 150 克, 油 3 大汤匙, 玉米粉 1 大汤匙, 生抽 ½ 单位, 大蒜 (2 个) 14 克, 嫩姜 - 切片 (1 英寸) 14 克, 白胡椒 ½ 茶匙, 盐 ½ 茶匙, 糖 1 茶匙</p> <p>对于蔬菜 罐头菠萝 10 块, 青椒 - 切片 25 克, 洋葱块 (1 个) 80 克, 红辣椒 (1 个) 20 克, 黄瓜去籽并切成条 (½ 个) 60 克, 带果汁的罐头菠萝 80 克, 大葱 (切成 1 英寸长) - 在烹调之后最后放 20 克</p> <p>对于酱汁 辣椒酱 3 大汤匙, 番茄酱 3 大汤匙, 蚝油 2 大汤匙, 白醋 1 大汤匙</p>
	说明	<p>将鸡丁配料混合然后涂抹好。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。发出蜂鸣声后, 添加所有酱汁配料而形成润滑的酱。然后将酱汁和蔬菜倒在鸡丁上, 混合好。将其放入微波炉, 再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。在烹调之后, 取出, 然后撒上大葱, 即可食用。</p>
7 咸菜牛肉	2-3 份	<p>牛里脊肉薄片 150 克, 盐渍蔬菜浸泡一整夜然后切片 100 克, 小辣椒切片 (8 个) 20 克, 白醋 1 大汤匙, 添加足够的水以覆盖, 根据口味添加盐和糖, 水 ½ 杯</p>
	说明	<p>将所有配料混合。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单, 然后按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。在烹饪之后, 趁热吃。</p>

## 微波炉使用方法

代码/食物	份量	配料
8 咸蛋鸡翅膀	2-3 份	<p>对于鸡翅 切除小翅（切半）5 个鸡翅，油 1 大汤匙，大蒜 - 捣碎（5 个）25 克，辣椒粉 ½ 茶匙，中筋粉 - 最后放，不腌制，2 大汤匙</p> <p>对于酱汁 安佳含盐黄油 40 克，蒜碎（2 个）14 克，小辣椒 - 粉碎（5 个）13 克，咖喱叶 2 个梗，克诺尔咸蛋粉 2 大汤匙</p>
	说明	<p>对于鸡翅 将鸡翅腌制 30 分钟。然后撒上面粉。加上 2 大汤匙油，摆放在砂锅上。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单，然后按 START/+30s（开始/+30秒）按钮。发出蜂鸣声后，将其取出，然后翻转鸡翅。将其放入微波炉，再次按 START/+30s（开始/+30秒）按钮。在烹调之后，将其取出，放在纸巾上。</p> <p>对于酱汁和完整菜肴 对于酱汁，使用同一砂锅，放黄油、小辣椒、咖喱叶和大蒜。将其放入微波炉中，以 800 W 运行 2 分30 秒在烹调之后，取出，充分搅拌。 添加咸蛋粉，然后拌好。将其放入微波炉中，以 800 W 运行 30 秒。在烹调之后，使用手套将其迅速取出，然后放入鸡翅。 将酱汁泼在鸡翅上，拌好。趁热食用。</p>

代码/食物	份量	配料
9 鸡肉/牛肉沙爹	3-4 份	<p>无骨鸡丁切块 300 克</p> <p>对于腌制 柠檬草切片（3 个）40 克，葱（5 根）30 克，棕榈糖 2 大汤匙（磨碎），糖 1 大汤匙，姜黄粉 ½ 茶匙，盐 1 茶匙，油 2 大汤匙，水 ½ 杯</p> <p>对于花生酱 使用微波炉烤过花生 150 克，使用微波炉烤过的凤尾鱼 50 克，油 2 大汤匙，干辣椒段，切 1 英寸，12 个，洋葱块（4 个）60 克，柠檬草切片（2 个）28 克，高良姜切片（1 英寸）18 克，罗望子酱制成 30 克汁液 1 大汤匙，棕榈糖 60 克（磨碎），番茄酱 30 克，根据口味添加盐和糖，水 150 克</p>

代码/食物	份量	配料
9 鸡肉/牛肉沙爹		<p><b>说明</b></p> <p>对于花生酱 将花生和凤尾鱼（涂少许的油）放在一张防油纸上。将其放入微波炉中，以 600 W 运行 2 分钟。在烹调之后，将其取出，搅动花生和凤尾鱼。再次将其放入微波炉中，以 600W 运行 1 分 30 秒。在烹调之后，将其取出冷却，然后用手按压以将花生去皮。放入干磨机中，研磨成粗粒。放到一边。</p> <p>在另一个可用于微波炉的碗中，将油、干辣椒、洋葱、柠檬草和高良姜混合。将其放入微波炉中，以 800 W 运行 4 分钟。在烹调之后，将其取出，用足够的水和罗望子汁将其混合为润滑的酱。</p> <p>使用同一砂锅，在其上添加烤花生、混合配料、棕榈糖、番茄酱、水和糖。搅拌好，形成润滑的酱。</p> <p>将其放入微波炉中，以 800 W 运行 9 分钟。在烹调之后，取出，充分搅拌。</p> <p>对于腌制 将所有配料混合成一种润滑的酱。将无骨鸡肉添加到酱中，腌制 2 小时。然后将肉串在烤肉叉上。</p> <p>对于完整菜肴 将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单，然后按 START/+30s（开始/+30秒）按钮。发出蜂鸣声后，将其取出，然后将食物翻转。使用柠檬草，刷上油水溶液。将其放入微波炉，再次按 START/+30s（开始/+30秒）按钮。在烹调之后，再次使用柠檬草，刷上油水溶液。加上花生酱、黄瓜和洋葱之后即可食用。</p>

代码/食物	份量	配料
10 椰汁辣蟹	2 份	<p>螃蟹（切为两半），清洗干净并去壳，2 个，水 1 杯，带果汁的罐头菠萝 120 克，新鲜姜黄 - 捣碎（1 英寸）18 克，小辣椒（12 个）20 克，柠檬草 - 捣烂（4 根）28 克，椰奶浓缩液 ½ 杯，新鲜柠檬叶 5 片，根据口味添加盐和糖</p>
		<p><b>说明</b></p> <p>放入水、柠檬草、姜黄、高良姜以及菠萝和果汁。将其放入微波炉内。在自动烹调中选择此菜单，然后按 START/+30s（开始/+30秒）按钮。发出蜂鸣声后，将其取出，添加所有配料。混合好。将其放入微波炉，再次按 START/+30s（开始/+30秒）按钮。在烹调之后，搅拌即可食用。</p>

# 微波炉使用方法

## 使用自动烹调功能

Auto Cook (自动烹调) 功能具有 16 种预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。

您可以通过按向上或向下按钮调整烹调食物的类型。

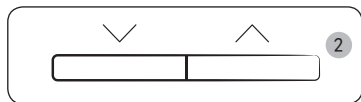
### 重要指示

只能使用微波安全的容器。

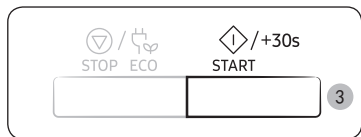
首先, 把食物放在转盘的中央, 然后关上微波炉门。



1. 按 Auto Cook (自动烹调) 按钮。



2. 按向上或向下按钮可选择烹调食物的类型。  
(参阅另一边表。)



3. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。  
结果: 根据所选的预先编程设置烹调食物。

- 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
- 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。  
(每隔一分钟一次)
- 3) 显示屏恢复显示时间。

下表列出了有关 20 种预先编程烹调选项的份量和相应的说明。这些程序只能在微波模式下运行。

代码/食物	份量	说明
1 椰菜	250 克	冲洗并清洁新鲜椰菜, 然后准备成掰开的小花。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 (2 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 2-1 分钟。
2 胡萝卜	250 克	冲洗并清洁胡萝卜, 切成均匀的薄片。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 (2 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 2-1 分钟。
3 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 (2 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 2-1 分钟。
4 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 2-1 分钟。
5 玉米棒	250 克	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 2-1 分钟。
6 削皮的土豆	250 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 60-45 毫升水 (4-3 大汤匙)。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。放置 3-2 分钟。

代码/食物	份量	说明
7 糙米	125 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水(250 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 10-5 分钟。
8 全麦通心粉	125 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加 500 毫升沸水, 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。
9 藜麦	125 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水(250 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 3-1 分钟。
10 碎小麦	125 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水(250 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 5-2 分钟。
11 鸡胸	300 克	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。
12 火鸡胸	300 克	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。
13 新鲜鱼片	300 克	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 2-1 分钟。

代码/食物	份量	说明
14 鲜鲑鱼片	300 克	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 2-1 分钟。
15 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 2-1 分钟。
16 鲜鳕鱼	200 克	将 1 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。

## 餐具指南

### 使用快速解冻功能

Quick Defrost (快速解冻) 功能可以解冻肉类、家禽、鱼、冷冻的蔬菜和面包。解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

#### 注意

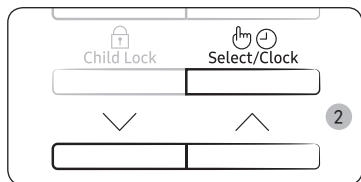
只能使用微波安全容器。

打开微波炉门。将冷冻食物放在转盘中央的瓷盘上。

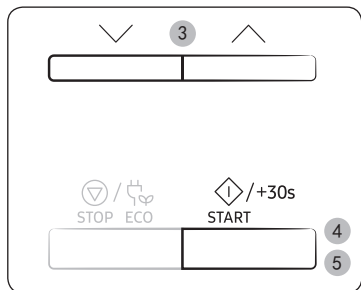
关上微波炉门。



1. 按 Quick Defrost (快速解冻) 按钮。



2. 按向上或向下按钮可选择烹调食物的类型。然后按 Select/Clock (选择/时钟) 按钮。



3. 按向上或向下按钮按钮选择烹调食物的份量。(请参见另一面的表。)

4. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。

结果:

- 解冻开始。
- 解冻进行时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。

5. 再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮完成解冻。

结果:

- 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
- 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。(每隔一分钟一次)
- 3) 显示屏恢复显示时间。

下表列出了各种 Quick Defrost (快速解冻) 的程序、份量、放置时间和适当的建议。

在解冻前去掉所有包装材料。

将肉类、家禽、鱼、蔬菜和面包放在玻璃平盘或瓷制平盘上。

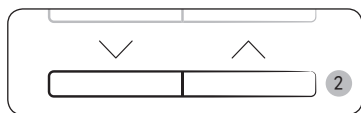
代码/食物	份量	说明
1 肉类	200-1500 克	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。放置 60-20 分钟。
2 家禽	200-1500 克	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整只鸡和鸡块。放置 60-20 分钟。
3 鱼	200-1500 克	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。放置 60-20 分钟。
4 蔬菜	200-1500 克	将冷冻的蔬菜均匀地摆在玻璃平盘上。当微波炉发出蜂鸣声时, 将蔬菜翻转或搅拌。此程序适用于各种冷冻的蔬菜。放置 20-5 分钟。
5 面包	200-1500 克	将面包水平放在吸油纸上, 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。(当您打开微波炉门时, 微波炉仍处于操作状态并停止。)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 30-10 分钟。

## 使用我的餐盘功能

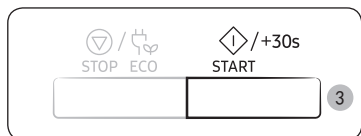
My Plate (我的餐盘) 功能有 4 档预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。您可以通过旋转刻度盘旋钮来调整食物份量。首先, 把食物放在转盘的中央, 然后关上微波炉门。



1. 按 My Plate (我的餐盘) 按钮。



2. 按向上或向下按钮可选择烹调食物的类型。



3. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。

结果: 烹调开始。当烹调结束时。

- 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
- 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。(每隔一分钟一次)
- 3) 显示屏恢复显示时间。

## 我的餐盘

代码/食物	份量	说明
1 现成饭菜(冷藏)	300-350 克	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 3-2 分钟。
2 现成饭菜(冷藏)	400-450 克	
3 素菜(冷藏)	300-350 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 3-2 分钟。
4 素菜(冷藏)	400-450 克	

## 使用除臭功能

烹调有气味的食物后或微波炉内产生大量烟尘时使用此功能。

首先清洁微波炉内腔。



完成清洁之后, 按 Deodorization (除臭) 按钮。按 Deodorization (除臭) 按钮时, 将立即自动开始运行。完成除臭之后, 微波炉会发出四声蜂鸣声。

### 注意

除臭时间已限定为 5 分钟。只要按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮, 除臭时间就会增加 30 秒。

### 注意

最长除臭时间为 15 分钟。

# 微波炉使用方法

## 使用儿童安全锁功能

您的微波炉配备有特殊的儿童安全锁程序，该功能可以“锁定”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。



1. 按住 Child Lock（儿童安全锁）按钮保持 3 秒钟。

结果：

- 微波炉被锁定（无法选择任何功能）。
- 显示屏显示“L”。

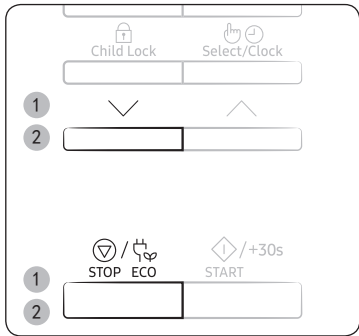


2. 若要取消微波炉的锁定，按住 Child Lock（儿童安全锁）按钮保持 3 秒钟。

结果： 可以正常使用微波炉。

## 关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。



1. 同时按向下和 STOP/ECO（停止/环保）按钮。

结果： 某个功能运行结束时，微波炉不再发出提示的蜂鸣声。

2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按向下和 STOP/ECO（停止/环保）按钮。

结果： 微波炉正常运行。

# 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。

下表中列出了各种餐具，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		
· 聚乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚乙烯可能会熔化。
· 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。
· 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。



## 烹调指南

餐具	微波安全	备注
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

### 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。

# 烹调指南

## 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)	800 W	1-1½
	250 毫升(1 大杯)		1½-2
说明 倒入杯中, 不盖盖子加热。将杯子/大杯放在转盘的中央。 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	800 W	3-3½
	说明 倒入瓷制深盘中。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	5½-6½
	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。		
带汁的面食 (冷藏)	350 克	600 W	4½-5½
	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	5-6
	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。		

食物	份量	电源开关	时间(分钟)
盒饭(冷藏)	350 克	600 W	5½-6½
	说明 将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。 放置 3 分钟。		
面食(冷冻) (烤宽面条、粗通心粉或通心面)	400 g	450 W	16-16½
	说明 将冷冻的面食放入方形的耐热小玻璃盘中。 将盘子直接放在转盘上。放置 2-3 分钟。		

## 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 Eco（环保）省电功能。	关闭 Eco（环保）功能。
微波炉不工作。	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，再按一次 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。	在微波炉内放入食物。
	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。
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。

## 疑难解答和信息代码

问题	原因	措施
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 Cancel（取消）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，再按一次 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。
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。

问题	原因	措施
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。
1. 滴水。 2. 有蒸汽从门缝中冒出来。 3. 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。

## 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	MS23K3513**
电源	240 V ~ 50 Hz 交流电
耗电量 微波	1150 W
输出功率	100 W / 800 W - 6 个级别 (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	489 x 275 x 374 毫米 330 x 211 x 324 毫米
容积	23 升
重量 净重	约 12.0 千克

## 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》。

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	<a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>
NEW ZEALAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>
CHINA	400-810-5858	<a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>
HONG KONG	3698 4698	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	<a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>
JAPAN	0120-363-905	<a href="http://www.galaxymobile.jp/jp/support">www.galaxymobile.jp/jp/support</a>
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	<a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [ PLDT Toll Free ] 1-800-8-726-7864 [ Globe Landline and Mobile ] 02-422-2111 [ Standard Landline ]	<a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>
SINGAPORE	1800 7267864   1800-SAMSUNG	<a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
TAIWAN	0800-32-9999	<a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>
VIETNAM	1800 588 889	<a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>
MYANMAR	+95-1-2399-888	<a href="http://www.samsung.com/mm/support">www.samsung.com/mm/support</a>
MACAU	0800 333	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864) +855-23-993232	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
CAMBODIA	1800-20-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
LAOS	+856-214-17333	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04431W-01



# Microwave Oven

---

User manual

MS23K3513\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Using this user manual</b>	<b>3</b>	Setting the energy save mode	14
The following symbols are used in this User Manual:	3	Using the malaysian menu features	15
<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>	Using the auto cook features	20
Important safety instructions	3	Using the quick defrost features	22
<b>Installation</b>	<b>8</b>	Using the my plate features	23
Accessories	8	My plate	23
Installation site	8	Using the deodorization features	23
Turntable	8	Using the child lock features	24
<b>Maintenance</b>	<b>9</b>	Switching the beeper off	24
Cleaning	9	<b>Cookware guide</b>	<b>24</b>
Replacement (repair)	9	<b>Cooking guide</b>	<b>25</b>
Care against an extended period of disuse	9	Microwaves	25
<b>Quick look-up guide</b>	<b>10</b>	Cooking	25
<b>Oven features</b>	<b>10</b>	<b>Troubleshooting and information code</b>	<b>27</b>
Oven	10	Troubleshooting	27
Control panel	11	Information code	29
<b>Oven use</b>	<b>11</b>	<b>Technical specifications</b>	<b>30</b>
How a microwave oven works	11		
Checking that your oven is operating correctly	12		
Cooking/Reheating	12		
Setting the time	13		
Power levels and time variations	13		
Adjusting the cooking time	14		
Stopping the cooking	14		

## Using this user manual

---

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

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

### The following symbols are used in this User Manual:

---

#### **WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

#### **CAUTION**

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

#### **NOTE**

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

## 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.

## Safety instructions

---

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.

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

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.

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.

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 your 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.

## 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



## Safety instructions

---

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.



---

## 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](http://www.samsung.com).

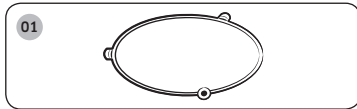
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

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

# Installation

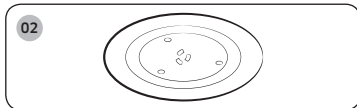
## Accessories

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 oven.

**Purpose:** The roller ring supports the turntable.



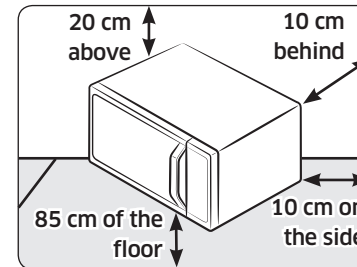
**02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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

### IMPORTANT

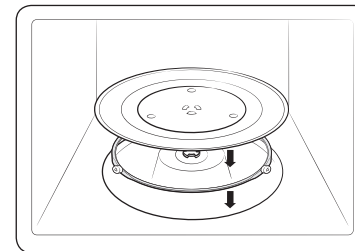
**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

## Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this 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 oven for the first time.

## Turntable



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



# Maintenance

## Cleaning

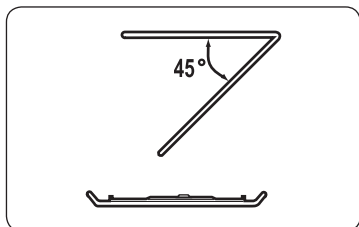
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

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 oven. Rinse and dry well.

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

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

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

### ⚠ CAUTION

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

## Replacement (repair)

### ⚠ WARNING

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

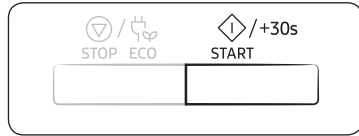
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the 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 oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

## Quick look-up guide

If you want to cook some food.

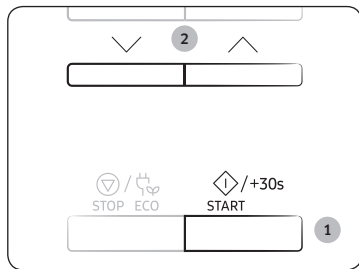


Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

**Result:** Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

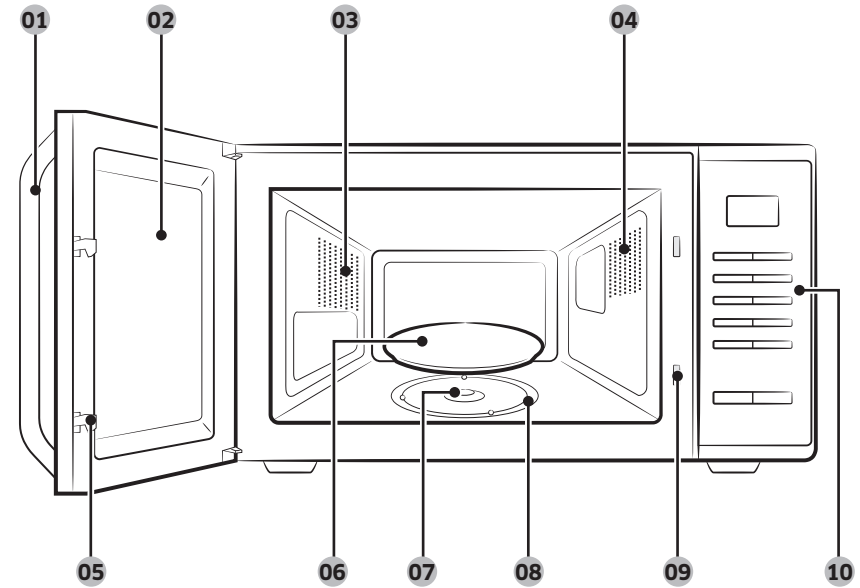
If you want to add an extra 30 seconds.



1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By pressing the **Up** or **Down** button, you can set the time as you want.

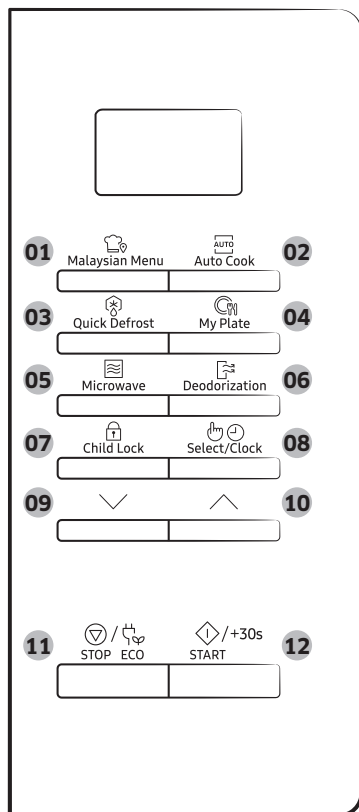
## Oven features

### Oven



- |                         |                        |                                  |
|-------------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>01</b> Door handle   | <b>02</b> Door         | <b>03</b> Ventilation holes      |
| <b>04</b> Light         | <b>05</b> Door latches | <b>06</b> Turntable              |
| <b>07</b> Coupler       | <b>08</b> Roller ring  | <b>09</b> Safety interlock holes |
| <b>10</b> Control panel |                        |                                  |

## Control panel



- 01** Malaysian Menu Button
- 02** Auto Cook Button
- 03** Quick Defrost Button
- 04** My Plate Button
- 05** Microwave Button
- 06** Deodorization Button
- 07** Child Lock Button
- 08** Select/Clock Button
- 09** Down Button
- 10** Up Button
- 11** STOP/ECO Button
- 12** START/+30S Button

## Oven use

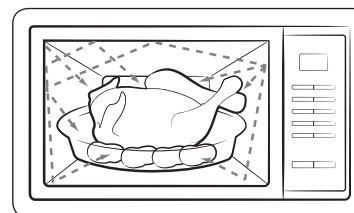
### How a microwave oven works

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)

### IMPORTANT

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

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

# Oven use

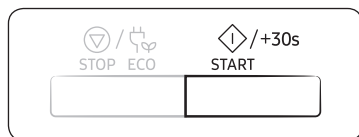
## Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 27 to 29.

### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

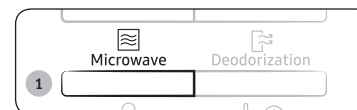
## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.


### IMPORTANT

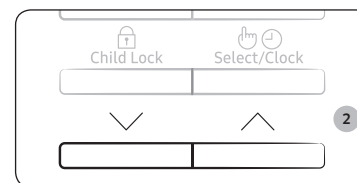
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

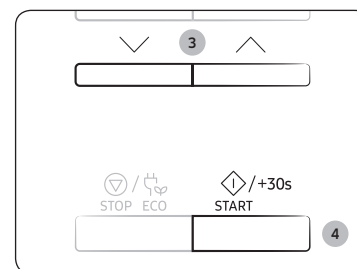


1. Press the **Microwave** button.

**Result:** The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:  
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.

**Result:** The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

## Setting the time

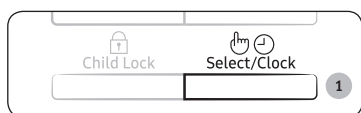
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

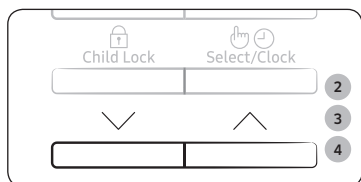
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### NOTE

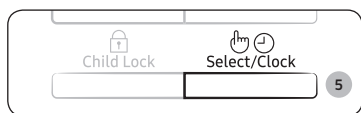
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Clock** button.
3. Press the **Up** or **Down** button to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Press the **Up** or **Down** button to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.  
**Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

## 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 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

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

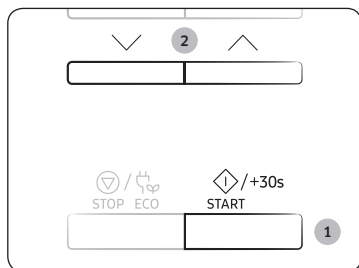
If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

# Oven use

## Adjusting the cooking time

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

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



### Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

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

### Method 2

Just pressing the **Up** or **Down** button to adjust cooking time.

## Stopping the cooking

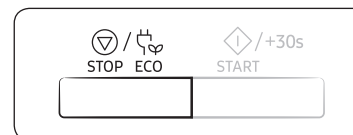
You can stop cooking at any time so that you can:

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

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button.
Completely	Press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.  
**Result:** Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

### NOTE

#### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## Using the malaysian menu features

The **Malaysian Menu** features has 10 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the **Up** or **Down** button.

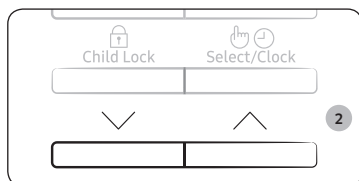
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

### NOTE

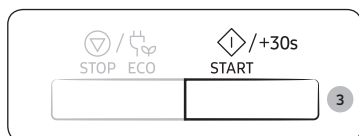
Use only containers that are microwave safe.



1. Press the **Malaysian Menu** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)



3. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Malaysian Menu** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Ingredients
1 Chicken/Beef Rendang	4-5 servings	<b>Homemade Chilli Paste</b> Dry Chilli Cut 1 inch 30 g, Water 300 g
		<b>Rendang</b> Chicken parts cut(12 ea) 400 g or Beef topside slice 400 g, Bombay onion(2 ea) - large dice 100 g, Garlic (7 clove) - peeled 30 g, Lemongrass(3 stalk) - slice 76 g, Galangal(2 inch) - slice 30 g, Fresh Turmeric - slice (1 tbsp.) 30 g, Fresh Ginger - slice (2 inch) 27 g, All -Prepared Chilli Blend, Coconut Milk Concentrate 1 cup, Meat Curry Powder 2 tbsp., Fried Coriander Seed (whole) 1 tbsp., Kerisik (fried coconut paste) 2 tbsp., Salt and sugar to taste, Water 1 cup, Kaffir Lime Leaf, Oil 50 g
<b>Instructions</b> <b>For Homemade Chilli Paste</b> Combine ingredients in ceramic bowl. Put it in the microwave oven. Operate a 800 W for 5 mins. After cooking, Discard chilli water, rinse and remove seeds. Blend soften chilli with a 100 g water and 1 tsp. oil to make a smooth chilli paste. <b>Method for Fried Coriander Seeds</b> Put Coriander seeds on a plate. Operate a 600 W for 1 min. <b>Methods for Complete Rendang</b> Blend in the bracket ingredients into smooth thick paste with all the prepared chilli paste and enough water for smooth blending. Combine well all ingredients into a casserole. Put it in the microwave oven. Select this menu in autcook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, take out and stir. Even if you don't take out it for stirring, this oven keep operating. If you take out it, press a <b>START/+30s</b> button after stirring. After cooking, serve hot.		

## Oven use

Code/Food	Serving Size	Ingredients
2 Banana Wrap Mackerel	1-2 servings	Mackerel 2-3 ea, Salt and Turmeric powder to taste, Banana Leaf, Oil 2 tbsp.
	<b>Instructions</b> Rub all ingredients and wrap in banana leaf. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, take out and turn the food over. Even if you don't take out it for turning over, this oven keep operating. If you take out it, press a <b>START/+30s</b> button after turning over. After cooking, serve hot.	
3 Chicken Curry	6-8 servings	Oil 70 g, Chicken Parts 600 g, Bombay Onion (2 ea) - sliced 100 g, Garlic (6 cloves) 20 g, Peeled Ginger (2 inches) 25 g, Cloves 5 ea, Cinnamon 1 Stick, Star anise 3 ea, Meat Curry Powder 5 tbsp., Cumin Powder 1 tbsp., Kas Kas Powder 1 tbsp., Potato - large cubes 3 ea, Salt and sugar to taste, Enough water to cover ingredients
	<b>Instructions</b> Put the oil, onion, garlic, ginger and cloves, cinnamon stick and star anise in a casserole. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the first beeps, take out it from oven stir well. Add all the powder spices together and stir well. Put it in the microwave oven and press a <b>START/+30s</b> button again. When the second beeps, take out it from oven and add all the ingredients and stir well. After cooking, stir well and serve.	

Code/Food	Serving Size	Ingredients
4 Chicken Tikka/ Butter Chicken	3-4 servings	<b>For Chicken Marinade</b> Boneless Thigh 250 g, Nutmeg Powder ½ tsp., Cardamon Powder ½ tsp., Chilli Powder ½ tsp., Coriander Powder ½ tsp., Cumin Powder ½ tsp., Yoghurt 2 tbsp., Oil 2 tbsp., Salt and Sugar to taste
		<b>For Sauce</b> Oil 50 g, Garlic (2 ea) - pound 10 g, Ginger (1 inch) - pound 13 g, Nutmeg Powder ½ tsp., Cardamon Powder ½ tsp., Chilli Powder 1 tsp., Coriander Powder 1 tsp., Cumin Powder 1 tsp., Tomato paste 2 tbsp., Anchor Culinary Cream 50 g, Water 50 g, Salt and Sugar to taste, Anchor Salted Butter - last after cook 70 g, Coriander Leaf Chop - last after cook 2 tbsp.
<b>Instructions</b> <b>Methods For Marinating and Chicken</b> Mix all the ingredient into a paste and rub on Chicken. Marinade for 2 hours. Take the chicken and arrange on plate. Put it in the microwave oven. Operate a 800 W for 15 min. After cooking, take out from oven, rest until it's cooled and slice. Put aside.		
<b>For Complete Dish</b> Mix well all sauce ingredients. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, take out it from oven and mix well. Put it in the microwave oven and press a <b>START/+30s</b> button again. After cooking, add butter and coriander. Mix well and serve.		



Code/Food	Serving Size	Ingredients
5 Kung Pao Chicken	1-2 servings	<p><b>For Chicken</b> Boneless Diced Chicken 150 g, Oil 3 tbsp., Corn Starch 1 tbsp., Light soy sauce ½ tsp., Garlic chop 2 ea</p> <p><b>For Vegetables</b> Chop Ginger (1 inch) 13 g, Garlic (3 ea) 15 g, Dried Chilli (cut 4 ea) 5 ea, Onion dice (1 ea) 50 g, Capsicum dice (½ ea) 26 g, Water chestnut - (cut 4 ea) 40 g, Roasted cashew - last after cook 2 tbsp., Spring onion (cut 1 inch) - last after cook 20g</p> <p><b>Sauce</b> Sesame oil ½ tsp., Chilli paste 2 tbsp., Sichuan pepper powder ½ tsp., Corn Starch 1 tbsp., Brown sugar 2 tbsp., Light soy sauce 2 tbsp., Dark soy sauce 1 tbsp., White vinegar 2 tbsp., Water 30 g</p>
		<p><b>Instructions</b> Mix and rub chicken ingredients well. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, take out it. Add all the sauce ingredients and form a smooth paste. Then pour the sauce and vegetables into the chicken, mix well. Put it in the microwave oven and press a <b>START/+30s</b> button again. After cooking, take out and sprinkle with spring onion and cashew to serve.</p>

Code/Food	Serving Size	Ingredients
6 Sweet and Sour Chicken	2-3 servings	<p><b>For Chicken</b> Boneless Diced Chicken 150 g, Oil 3 tbsp., Corn Starch 1 tbsp., Light Soy Sauce ½ ea, Garlic-chop (2 ea) 14 g, Young Ginger- slice (1 inch) 14 g, White pepper ½ tsp., Salt ½ tsp., Sugar 1 tsp.</p> <p><b>For Vegetables</b> Canned pineapple 10 cubes, Green capsicum - slice 25 g, Onion - diced (1 ea) 80 g, Red Chilli (1 ea) 20 g, Cucumber seeded and cut sticks (½ ea) 60 g, Can pineapple with juice 80 g, Spring onion cut 1 inch - last after cook 20 g</p> <p><b>For Sauce</b> Chilli Sauce 3 tbsp., Tomato Sauce 3 tbsp., Oyster sauce 2 tbsp., White Vinegar 1 tbsp.</p>
		<p><b>Instructions</b> Mix and rub chicken ingredients well. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, add all the sauce ingredients and form a smooth paste. Then pour the sauce and vegetables into the chicken, mix well. Put it in the microwave oven and press a <b>START/+30s</b> button again. After cooking, take out and sprinkle with spring onion to serve.</p>
7 Salted Vegetables and Beef Tenderloin	2-3 servings	<p>Beef Tenderloin thin slice 150 g, Salted Vegetables soaked overnight and slice 100 g, Cili Padi slice (8 ea) 20 g, White vinegar 1 tbsp., Enough water to cover, Salt and Sugar to taste, Water ½ cup</p>
		<p><b>Instructions</b> Mix all ingredients. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. After cooking, serve hot.</p>

## Oven use

Code/Food	Serving Size	Ingredients
8 Salted Egg Chicken Wings	2-3 servings	<p><b>For the wings</b> Remove winglet (Cut half) 5 wings, Oil 1 tbsp., Garlic - pound (5 ea) 25 g, Chilli Powder ½ tsp., All purpose flour - last, don't marinade 2 tbsp.</p> <p><b>For the Sauce</b> Anchor Salted Butter 40 g, Garlic- Chop (2 ea) 14 g, Cili Padi - smash (5 ea) 13 g, Curry Leaf 2 stalk, Knorr Salted Egg Powder 2 tbsp.</p>
		<p><b>Instructions</b> <b>For Wings</b> Marinate the chicken for 30 mins. Then dust with flour. Arrange on casserole with 2 tbsp oil. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, take out it and turn the wings over. Put it in the microwave oven and press a <b>START/+30s</b> button again. After cooking, take out and put on paper towel.</p> <p><b>For Sauce and Complete Dish</b> For the sauce, use the same casserole and put butter, cili padi, curry leaf and garlic. Put it in the microwave oven and operate a 800W for 2 min. 30sec. After cooking, take out it and stir well. Add the salted egg powder and mix well. Put it in the microwave oven and operate a 800 W for 30 sec. After cooking, quickly take out using glove and put in the chicken wings. Pour sauce on the wings and toss well. Serve hot.</p>

Code/Food	Serving Size	Ingredients
9 Chicken/Beef Satay	3-4 servings	<p>Boneless Chicken cut dice 300 g</p> <p><b>For Marinade</b> Lemongrass slice (3 ea) 40 g, Shallots (5 ea) 30 g, Palm sugar 2 tbsp. (Grated), Sugar 1 tbsp., Turmeric powder ½ tsp., Salt 1 tsp., Oil 2 tbsp., Water ½ cup</p> <p><b>For Peanut Sauce</b> Peanut - roasted using microwave 150 g, Anchovies - roasted using microwave 50 g, Oil 2 tbsp., Dried Chilli - cut 1 inch 12 ea, Onion (cut 4 ea) 60 g, Lemongrass slice (2 ea) 28 g, Galangal slice (1 inch) 18g, Tamarind Paste make into 30 g juice 1 tbsp., Palm Sugar 60 g (Grated), Tomato paste 30 g, Salt and Sugar to taste, Water 150 g</p>

Code/Food	Serving Size	Ingredients
9 Chicken/Beef Satay		<p><b>Instructions</b></p> <p><b>For Peanut Sauce</b> Put the peanuts and anchovies(with some oil) on a piece of grease proof paper. Put it in the microwave oven and operate a 600W for 2 mins. After cooking, take out and shuffle the peanut and anchovies. Put it in the microwave oven again and operate a 600 W for 1 min 30 sec. After cooking, take out keep cool and press with hands to remove peanut skin. Put in dry mill and grind into coarse size. Put aside. Mix oil, dry chilli, onion, lemongrass and galangal in the other microwave safe bowl. Put it in the microwave oven and operate a 800 W for 4 mins. After cooking, take out and blend into smooth paste with enough water and tamarind juice. Using the same casserole, add roasted peanuts, blended ingredients, palm sugar, tomato paste, water and sugar. Stir well into a smooth sauce. Put it in the microwave oven and operate a 800 W for 9 mins. After cooking, take out, stir well.</p> <p><b>For Marinade</b> Blend all ingredient into a smooth paste. Add boneless chicken to the paste and marinade for 2 hrs. Then preak meat onto skewers.</p> <p><b>For Complete Dish</b> Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, take out it and turn the food over. brush with oil and water solution using lemongrass. Put it in the microwave oven and press a <b>START/+30s</b> button again. After cooking, brush with oil and water solution using lemongrass again. Serve with peanut sauce, cucumber and onion.</p>

Code/Food	Serving Size	Ingredients
10 Spicy Crab in Coconut Gravy	2 servings	Crab (cut half), cleaned and shelled 2 ea, Water 1 cup, Diced can pineapple with juice 120 g, Fresh turmeric - pound (1 inch) 18 g, Cili Padi (12 ea) 20 g, Lemongrass - smashed (4 stalk) 28 g, Coconut milk concentrate ½ cup, Fresh Kaffir Lime Leaf 5 ea, Salt and sugar to taste
		<p><b>Instructions</b> Put water, lemongrass, turmeric, galangal and pineapple plus juice. Put it in the microwave oven. Select this menu in autocook and press a <b>START/+30s</b> button. When the beeps, take out it and add all the ingredients. Mix well. Put it in the microwave oven and press a <b>START/+30s</b> button again. After cooking, stir and serve.</p>

# Oven use

## Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 16 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

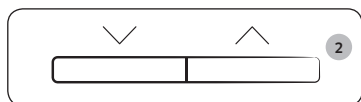
### IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

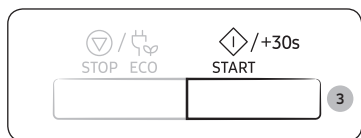
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)



3. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Broccoli	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
4 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.
5 Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
6 Peeled Potatoes	250 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.

Code/Food	Serving size	Instructions
7 Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
8 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
9 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
10 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
11 Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
12 Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
13 Fresh Fish Fillets	300 g	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.
14 Fresh Salmon Fillets	300 g	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.

Code/Food	Serving size	Instructions
15 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.
16 Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof 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.

# Oven use

## Using the quick defrost features

The **Quick Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

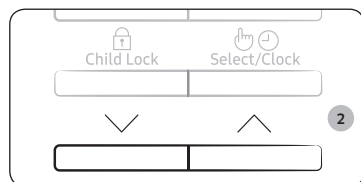
### NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

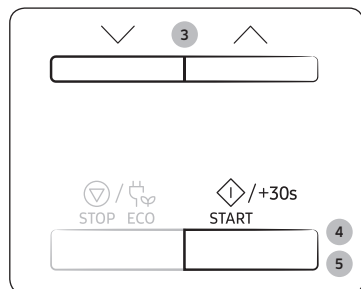
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.

#### Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.

#### Result:

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread 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 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 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 oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4 Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.
5 Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10- 30 minutes.

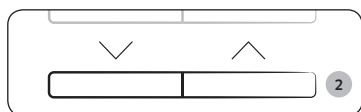
## Using the my plate features

The My Plate features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

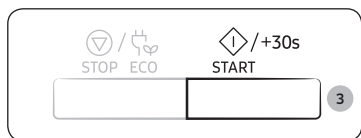
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **My Plate** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button.



3. Press the **START/+30s** button.

**Result:** Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

## My plate

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Ready meal (Chilled)	300-350 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Ready meal (Chilled)	400-450 g	
3 Vegetarian Meal (Chilled)	300-350 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.
4 Vegetarian Meal (Chilled)	400-450 g	

## Using the deodorization features

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

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorization** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

### NOTE

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

### NOTE

The maximum deodorization time is 15 minutes.

## Oven use

### Using the child lock features

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



1. Press the **Child Lock** button for 3 seconds.

**Result:**

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

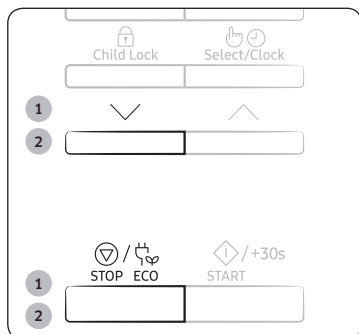
L

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 seconds.

**Result:** The oven can be used normally.

### Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Down** and **STOP/ECO** button at the same time.

**Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Down** and **STOP/ECO** button again at the same time.

**Result:** The oven operates normally.

## 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
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
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.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.



Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dishes</li> <li>• Freezer bag twist ties</li> </ul>	✗ ✗	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plates, cups, napkins and kitchen paper</li> <li>• Recycled paper</li> </ul>	✓ ✗	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> <li>• Containers</li> <li>• Cling film</li> <li>• Freezer bags</li> </ul>	✓ ✓ ✓✗	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended      ✓✗ : Use caution      ✗ : 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

## 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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		1½-2
<b>Instructions</b> Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instructions</b> 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.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instructions</b> 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	5-6
	<b>Instructions</b> 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.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Pasta (Frozen) (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	450 W	16-16½
	<b>Instructions</b> Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. Stand for 2-3 minutes.		

# Troubleshooting and information code

## Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
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 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 oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>START/+30s</b> button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the 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 oven.
There is a popping sound during operation, and the 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.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

## Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The 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 Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
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 <b>START/+30s</b> button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the 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"> <li>1. Water drips.</li> <li>2. Steam emits through a door crack.</li> <li>3. Water remains in the oven.</li> </ol>	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
<b>Turntable</b>		
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 turn table 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 turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

## 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	MS23K3513**
Power source	240 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Microwave	1150 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	12.0 kg approx.

## Memo

# Memo

---

**Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use !**

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	<a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>
NEW ZEALAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>
CHINA	400-810-5858	<a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>
HONG KONG	3698 4698	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	<a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>
JAPAN	0120-363-905	<a href="http://www.galaxymobile.jp/jp/support">www.galaxymobile.jp/jp/support</a>
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	<a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [ PLDT Toll Free ] 1-800-8-726-7864 [ Globe Landline and Mobile ] 02-422-2111 [ Standard Landline ]	<a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>
SINGAPORE	1800 7267864   1800-SAMSUNG	<a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
TAIWAN	0800-32-9999	<a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>
VIETNAM	1800 588 889	<a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>
MYANMAR	+95-1-2399-888	<a href="http://www.samsung.com/mm/support">www.samsung.com/mm/support</a>
MACAU	0800 333	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
LAOS	+856-214-17333	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04431W-01