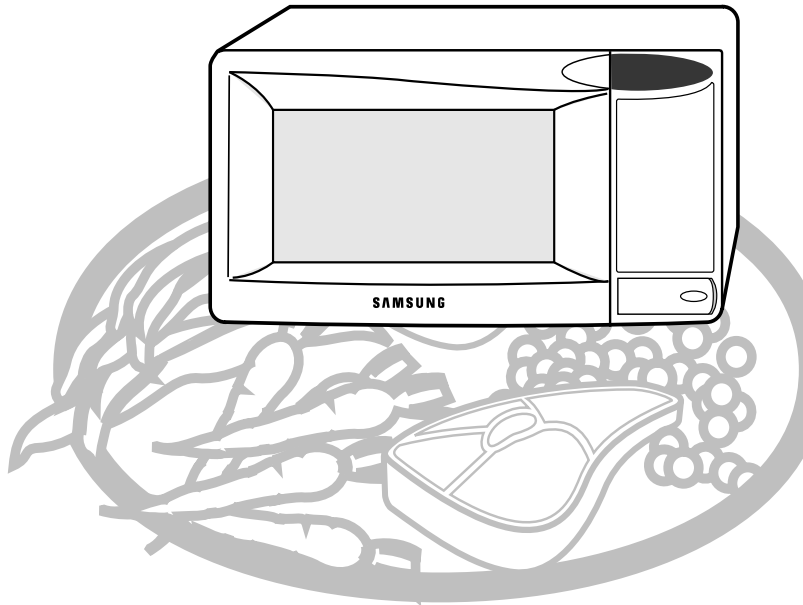


SAMSUNG

# คู่มือการใช้งาน

คู่มือสำหรับเจ้าของเครื่องและคู่มือการทำอาหาร

M1933N



คู่มือการใช้แบบย่อ.....	2
ส่วนประกอบของเตาอบไมโครเวฟ.....	2
อุปกรณ์เสริม .....	3
แผนผังควบคุมการทำงาน .....	3
ข้อแนะนำในการใช้คู่มือ.....	4
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย .....	4
การติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ.....	6
การตั้งเวลานาฬิกา.....	6
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร.....	7
การตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของเตาอบไมโครเวฟ.....	7
ข้อแนะนำเมื่อเกิดปัญหาและสิ่งที่ผิดปกติ .....	8
การปรุงอาหาร / อุณหภูมิ .....	8
ระดับความร้อนและการเลือกเวลา.....	9
การหยุดปรุงอาหาร .....	9
การปรับเวลาเพิ่ม .....	10
การละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ .....	10
การตั้งโปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ.....	11
การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปอุ่น/ ปรุงอาหาร .....	11
การตั้งโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการอุ่น/ปรุงอาหาร .....	12
การใช้คุณสมบัติการอุ่นอัตโนมัติ .....	13
การตั้งอุณหภูมิอุ่นอัตโนมัติ .....	13
ใช้โปรแกรมการนึ่งอาหาร .....	14
การตั้งโปรแกรมนึ่งอาหาร .....	14
ปิดสวิตช์สั่งเสียง.....	15
ล๊อคเตาอบไมโครเวฟเพื่อความปลอดภัย .....	15
ฟังก์ชันความจำ .....	15
ข้อแนะนำเกี่ยวกับการใช้ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ .....	16
ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร .....	17
การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟ.....	22
การเก็บรักษาและซ่อมบำรุงเตาอบไมโครเวฟ .....	23
ข้อมูลทางเทคนิค .....	23

## คู่มือการใช้แบบย่อ

TA

### เมื่อต้องการปรุงอาหาร



- วางถาดอาหารลงในเตาอบไมโครเวฟ  
เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่มระดับความร้อนหนึ่งหรือหลายครั้ง



- ตั้งเวลาปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม 10 นาที 1 นาที และ 10 วินาที



- กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาที  
**ผลปรากฏ:** เตาอบไมโครเวฟเริ่มทำงาน  
เตาอบไมโครเวฟจะส่งเสียง "บี๊บ" 4 ครั้ง เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

### เมื่อต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



- วางอาหารแช่แข็งในเตา  
กดปุ่มละลายอาหารแช่แข็งหนึ่งหรือหลายครั้งตามประเภทของอาหารที่จะทำการละลาย ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางหน้า 11



- เลือกน้ำหนักอาหาร โดยกดปุ่มกิโลกรัมและกรัมตามความต้องการ



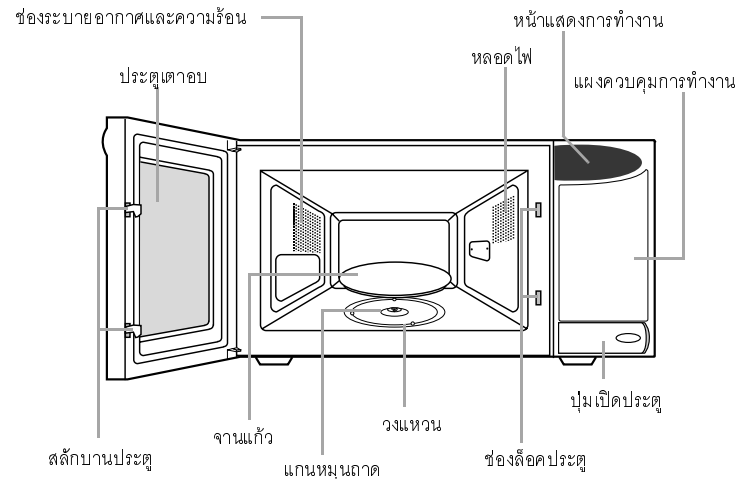
- กดปุ่มเริ่มทำงาน + 30 วินาที

### ถ้าท่านต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที



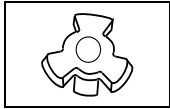
- นำอาหารออกจากเตา  
กดปุ่ม +30 วินาทีหนึ่งหรือหลายครั้งเพื่อเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร 30 วินาทีต่อครั้ง

## ส่วนประกอบของเตาอบไมโครเวฟ

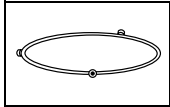


## อุปกรณ์เสริม

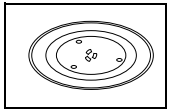
ท่านจะได้รับอุปกรณ์เสริมที่จะประกอบการใช้งานได้หลายอย่างตามรุ่นเตาอบไมโครเวฟของท่าน



1. แกนหมุนตามจะอยู่เหนือเพลามอเตอร์บนฐานของเตาอบไมโครเวฟ  
วัตถุประสงค์: แกนหมุนตามจะทำให้จานแก้วหมุน



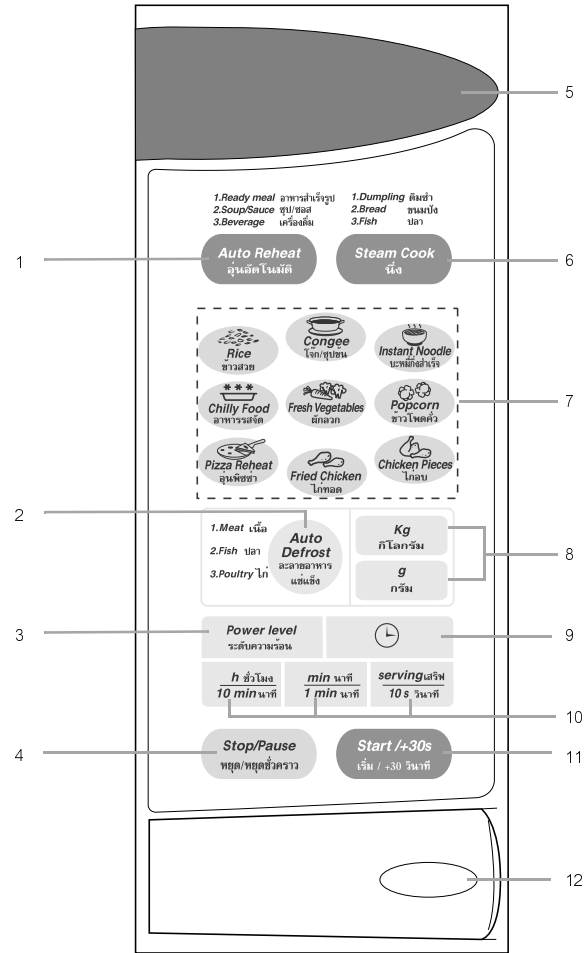
2. วงแหวนจะวางอยู่ตรงกลางของเตาอบไมโครเวฟ  
วัตถุประสงค์: วงแหวนจะทำหน้าที่รองรับจานแก้ว



3. จานแก้วจะวางอยู่บนวงแหวนโดยที่ตรงกลางจานแก้วอยู่บนแท่นหมุน  
วัตถุประสงค์: จานแก้วทำหน้าที่เป็นฐานรองสำหรับการปรุงอาหาร สามารถเคลื่อนย้ายเพื่อทำความสะอาดได้ง่าย

ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟเมื่อไม่มีวงแหวนและจานแก้ว

## แผงควบคุมการทำงาน



1. การเลือกอุ่นอาหารอัตโนมัติ
2. ปุ่มละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ
3. ปุ่มเลือกระดับความร้อน
4. ปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราว
5. หน้าแสดงการทำงาน
6. การเลือกน้ำหนักอาหาร
7. การเลือกอุ่น/ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
8. ปุ่มเลือกน้ำหนัก
9. ปุ่มตั้งเวลาพัก
10. การตั้งเวลา
11. ปุ่มเริ่มทำงาน

## ข้อแนะนำในการใช้คู่มือ

TA

เนื้อหาของคู่มือการใช้งานเตาอบไมโครเวฟเล่มนี้จะประกอบไปด้วยข้อมูลที่มีประโยชน์อย่างยิ่ง ในการอ้างอิงสำหรับประกอบการปรุงอาหารดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- ภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสม
- เคล็ดลับและข้อแนะนำในการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ

ท่านอาจใช้เตาอบไมโครเวฟแบบง่าย ๆ ได้ทันที

โดยศึกษาวิธีการใช้งานเตาอบไมโครเวฟ

พื้นฐานจากคู่มือการใช้งานแบบย่อที่อยู่หน้าปกด้าน ในของหนังสือคู่มือเล่มนี้

- การปรุงอาหาร
- การละลายอาหารแช่แข็ง
- การย่างอาหาร

ในกรณีที่จะทำให้สะดวกต่อการใช้งานยิ่งขึ้น สามารถสังเกตขั้นตอนการใช้งานได้จากภาพประกอบ ของคู่มือและหน้าแสดงส่วนประกอบ/แผนผังควบคุมการทำงาน ซึ่งอยู่ตอนท้ายของหนังสือคู่มือเล่มนี้

ขั้นตอนวิธีการทำงานที่ละขั้นจะใช้สัญลักษณ์สองรูปแบบคือ



ข้อสำคัญ



หมายเหตุ

## ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการระเบิดซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากการใช้พลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

การละเลยที่จะสังเกตหรือปฏิบัติตามคำเตือนอาจทำให้เกิดผลเสียต่อวงจรพลังงานความร้อน

- (ก) ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟขณะที่ประตูเตาอบเปิดอยู่และมีวัสดุแปลกปลอมไปติดค้างอยู่ในช่อง ล็อคของเตาอบ
  - (ข) ห้ามวางหรือนำสิ่งแปลกปลอมใด ๆ ใส่ระหว่างประตูเตาอบและส่วนหน้าของเตาอบหรือปล่อยให้เศษอาหาร วัสดุที่ใช้ทำความสะอาดค้างสะสมอยู่บนพื้นผิวกรอบของประตูเพราะจะทำให้ประตูปิดไม่สนิท ควรตรวจสอบประตู ผิวหน้าของประตูและขอบของประตูให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้านุ่มสะอาดชุบน้ำหมาด ๆ และเช็ดด้วยผ้าแห้งสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
  - (ค) ห้ามใช้งานเตาอบไมโครเวฟ เมื่อเกิดการชำรุดเสียหาย จนกว่าจะได้รับการแก้ไขจากช่างผู้ชำนาญ สิ่งสำคัญซึ่งควรระวังคือวงจรเปิดประตูเตาอบอย่างถูกต้องเพื่อไม่ให้เกิดการชำรุดเสียหายดังนี้
    - (1) ประตูขอบของประตูและผิวหน้าของขอบประตู
    - (2) สลักบานประตู (เสียหายหรือหลวม )
    - (3) สายไฟ
  - (ง) ห้ามปรับแต่งตัดแปลงแก้ไขหรือซ่อมแซมเตาอบไมโครเวฟด้วยตนเอง
- ในกรณีไม่มีคำแนะนำในคู่มือเล่มนี้ ควรให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ดำเนินการเท่านั้น

## ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

คู่มือเรื่องความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต

ก่อนการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟกรุณาตรวจสอบสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- ห้ามใช้ภาชนะที่มีส่วนผสมของโลหะในเตาอบไมโครเวฟ เช่น
  - ภาชนะบรรจุอาหารที่มีส่วนผสมของโลหะ
  - ภาชนะที่มีขอบทองหรือเงิน
  - ซ้อมล้อม ที่เปิดจุกขวด

**เหตุผล:** เพราะอาจเกิดประกายไฟฟ้าหรือประกายไฟซึ่งอาจทำให้เตาอบเสียหายได้
- ห้ามทำความร้อนแก่สิ่งต่อไปนี้
  - ขวดโหลหรือภาชนะที่ปิดผนึกแบบสุญญากาศ ตัวอย่างเช่น ขวดอาหาร ขวดนมเด็ก
  - อาหารที่มีวัสดุคลุมจนอากาศไม่สามารถเข้าไปได้ ตัวอย่างเช่น ไข่ ถั่วทั้งเปลือก มะเขือเทศ

**เหตุผล:** เพราะแรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้อาหารหรือภาชนะที่ใส่แตกได้

**เคล็ดลับ:** ควรเปิดฝาภาชนะนั้น ๆ หรือเจาะรูที่ผิวของอาหาร
- ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟขณะที่ไม่มีสิ่งใด ๆ อยู่ในเตาอบ
  - เหตุผล:** เพราะอาจทำให้ผนังเตาอบเสียหายได้

**เคล็ดลับ:** ควรวางแก้วที่ใส่น้ำอยู่ในเตาอบไมโครเวฟเสมอเพราะน้ำสามารถดูดซับคลื่นไมโครเวฟหากกรณีที่บังเอิญเปิดเตาอบโดยไม่มีอาหารอยู่ภายใน
- ห้ามนำผ้าหรือกระดาษปิดกั้นด้านข้างและด้านหลังของช่องระบายอากาศ
  - เหตุผล:** ผ้าหรือกระดาษอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้เนื่องจากการระบายความร้อนจากเตาอบไมโครเวฟ
- ควรสวมถุงมือทุกครั้งเมื่อนำอาหารออกจากเตาอบไมโครเวฟ
  - เหตุผล:** เพราะภาชนะบางชนิดจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟ และความร้อนจากอาหารจะถ่ายเทไปสู่ภาชนะทำให้เกิดความร้อนได้
- ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่ให้พลังงานความร้อนและผนังด้านในของเตาอบ
  - เหตุผล:** เพราะผนังภายในและชิ้นส่วนอาจร้อนจนทำให้ผิวหนังไหม้ได้ ถึงแม้จะปรุงอาหารเสร็จแล้วก็ตาม ทั้งไม่ควรนำวัตถุไวไฟใด ๆ ไปสัมผัสกับพื้นผิวด้านในเตาอบจนกว่าเตาอบจะเย็นลงเสียก่อน

## ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

- เพื่อลดความเสี่ยงกับการติดไฟและความเสียหายภายในเตาอบ
  - ห้ามเก็บวัตถุไวไฟไว้ในเตาอบ
  - ควรถอดลวดม้วนอาหารออกก่อนนำเข้าเตาอบ
  - ไม่ควรใช้เตาอบเพื่อทำให้อุ่นสิ่งพิมพ์แห้ง
  - ถ้าเกิดควันไฟขึ้นให้เปิดประตูเตาอบ ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกทันที
- ท่านควรระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อปรุงอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวหรืออาหารทาร์ก
  - ควรพักอาหารไว้อย่างน้อย 20 นาทีทุกครั้งหลังจากปิดเครื่องเพื่อให้อุณหภูมิมีความร้อนกระจายไปทั่วอาหาร
  - ควรคนอาหารระหว่างปรุงในกรณีที่ทำเป็นทำนั้นและควรคนอาหารหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้วทุกครั้ง
  - ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว หากภาชนะมีความร้อนสูงจนเกินไปอาจถูกลวกได้
  - โปรดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารทาร์ก
  - ระวังอันตรายอาจเกิดจากการปะทุของของเหลวที่เดือด
  - เพื่อป้องกันการเดือดจัดและอันตรายจากการถูกลวก ท่านควรใช้ช้อนพลาสติกคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังจากการปรุงอาหาร  
**เหตุผล:** เพราะจุดเดือดของเหลวอาจกระเด็นไปได้ในขณะที่ใช้งาน การเดือดจัดจึงอาจเริ่มเมื่อภาชนะออกจากเตา และอาจเป็นสาเหตุทำให้ท่านถูกลวกได้
  - ในกรณีที่โดนลวกหรือถูกอาหารเดือดกระเด็นเข้าใส่ให้ปฐมพยาบาลเบื้องต้นดังนี้
    - \* จุ่มผิวหนังบริเวณที่โดนลวกในน้ำเย็นประมาณ 10 นาที
    - \* พั่นแผลด้วยผ้าแห้งสะอาด
    - \* ห้ามทาครีม น้ำมัน โลชั่นใด ๆ บริเวณที่โดนลวก
  - ไม่ควรใส่อาหารเต็มภาชนะบรรจุและควรเลือกใช้ภาชนะที่มีปากกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันการเดือดจัดและอาจแตกได้เมื่อได้รับความร้อนสูง
  - ควรตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมของทารกก่อนนำไปให้รับประทาน
  - ไม่ควรอุ่นขวดนมทารกขณะที่มีจุกนมปิดอยู่เพราะขวดอาจจะเป็กและแตกได้
- ควรระวังไม่ให้สายไฟชำรุดเสียหาย
  - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำและเก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่มีความร้อน
  - ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟหากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย
- ควรยืนห่างเตาอบไมโครเวฟประมาณหนึ่งช่วงแขนขณะเปิดประตูเตาอบหลังจากการปรุงอาหาร  
**เหตุผล:** เพราะไอน้ำความร้อนที่ระเหยออกมาอาจจะทำอันตรายต่อผิวหนังได้
- ดูแลรักษาเตาอบไมโครเวฟให้สะอาดอยู่เสมอ  
**เหตุผล:** เพราะเศษอาหารหรือคราบน้ำมันที่ติดอยู่ภายในผนังเตาอาจทำความเสียหายให้กับสีกายใน และลดประสิทธิภาพการทำงานของเตาอบไมโครเวฟ

- ท่านจะได้ยินเสียง "คลิก" ขณะเตาอบทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อเตาอบทำการละลายอาหารแช่แข็ง)  
**เหตุผล:** เสียงนี้เป็นเหตุการณ์ปกติเมื่อกระแสไฟฟ้าที่ออกมากำลังเปลี่ยนแปลง
- เมื่อเตาอบไมโครเวฟทำงานในขณะที่ไม่มีสิ่งใดอยู่ในเตา กระแสไฟฟ้าจะถูกตัดโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย ท่านสามารถใช้เตาอบไมโครเวฟตามปกติได้หลังจากผ่านไป 30 นาที

### คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- ท่านควรตรวจสอบดูภายในเตาอบเป็นระยะ ๆ ขณะที่ทำการปรุงอาหาร เมื่อใช้ภาชนะพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุที่ลุกติดไฟง่าย

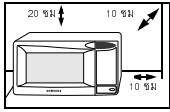
### ข้อสำคัญ

- ห้ามให้เด็กใช้หรือเล่นเตาอบไมโครเวฟโดยเด็ดขาด
- ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือทารกอยู่ใกล้เตาอบไมโครเวฟ
- ขณะใช้งานไม่ควรวางหรือซ้อนของเล่นเด็กไว้บนเตาอบไมโครเวฟ

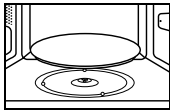
## การติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ

TA

ควรติดตั้งเตาอบในบริเวณที่แข็งแรงบนพื้นทีราบและได้รับสมดุล



1. เมื่อติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ ควรให้ผนังรอบด้านเตาอบ มีพื้นที่ว่างอย่างน้อย 4 นิ้ว (10 ซม.) และให้มีช่องว่าง 8 นิ้ว (20 ซม.) จากด้านบนเพื่อใช้สำหรับระบายหรือถ่ายเทอากาศ



2. นำวัสดุที่ใช้ในการบรรจุต่าง ๆ ออกจากเตาอบ ติดตั้งแท่นหมุนและจานแก้ว นอกจากนี้ควรตรวจสอบว่าจานแก้วสามารถหมุนได้อย่างไม่ติดขัดใด ๆ

3. ควรติดตั้งเตาอบไมโครเวฟไว้ให้อยู่ใกล้เต้าเสียบปลั๊กไฟ

ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ เพราะเครื่องอาจร้อนจัดเกินไปจนเครื่องดับเองโดยอัตโนมัติและเครื่องจะไม่ทำงานจนกว่าอุณหภูมิเตาอบจะเย็นลง

เพื่อความปลอดภัยของตัวเอง ต่อสายไฟเข้ากับเต้าเสียบสายดิน 3 ตา กระแสสลับ 230 โวลท์ 50 เฮิรซ์ หากสายไฟของอุปกรณ์นี้ได้รับความเสียหาย ต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิตหรือหน่วยบริการหรือผู้เชี่ยวชาญในระดับเดียวกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

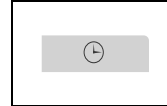
ห้ามติดตั้งเตาอบไมโครเวฟในบริเวณที่ร้อนหรือเปียกชื้น และห้ามตั้งเตาอบใกล้กับเตาไฟหรือท่อส่งความร้อน ควรตรวจสอบกำลังไฟที่ใช้กับเตาอบไมโครเวฟให้ถูกต้อง และสายไฟที่ต่อเพิ่มขึ้น ควรได้มาตรฐานเดียวกันกับสายไฟที่ติดมากับเตาอบไมโครเวฟ ก่อนใช้เตาอบไมโครเวฟครั้งแรก ควรทำความสะอาดภายในเตาอบไมโครเวฟ และผิวขอบประตูด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำหมาด ๆ

## การตั้งเวลานาฬิกา

เตาอบไมโครเวฟของท่านสามารถตั้งเวลานาฬิกาที่ติดอยู่ในตัวเครื่องได้ 2 แบบคือ แบบ 12 ชม. และ 24 ชม. และท่านควรตั้งเวลาเมื่อ

- เริ่มติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ
- หลังจากเกิดไฟฟ้าลัดวงจร

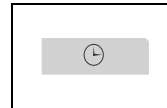
อย่าลืมตั้งนาฬิกาใหม่เมื่อท่านเปลี่ยนเวลาจากฤดูร้อนเป็นฤดูหนาว



- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1. แสดงเวลาแบบ... | จำนวนคูปม. นาฬิกา .... |
| แบบ 24 ชม.        | 1 ครั้ง                |
| แบบ 12 ชม.        | 2 ครั้ง                |



2. ตั้งเวลาหน่วยชั่วโมงโดยคูปม. ชั่วโมง h และตั้งเวลาหน่วยนาฬิกาโดยคูปม. นาที min



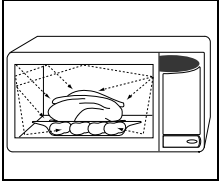
3. เมื่อนำจอออกเวลาที่ระบุแล้วคูปม. นาฬิกาเพื่อให้เวลาเริ่มเดิน ผลปรากฏ: เวลาจริงจะปรากฏบนหน้าจอเมื่อนำจอให้เครื่อง

## เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟคือคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาจะทำให้  
ให้อาหารสุก หรืออุ่นอาหารโดยที่รูปทรงและสีของอาหารไม่เปลี่ยนแปลง  
ท่านสามารถใช้เตาอบไมโครเวฟได้ในกา

- ละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ
- การอุ่นอาหารอัตโนมัติ
- การนึ่งอาหาร
- การอุ่น/ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
- การปรุงอาหาร

### หลักการปรุงอาหาร



1. คลื่นไมโครเวฟกำเนิดจากพลังงานแม่เหล็กซึ่งกระจายออกมาอย่างเป็นระบบในขณะที่อาหารหมอบนจานแก้ว ดังนั้นจึงทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง
2. อาหารจะดูดซึมคลื่นไมโครเวฟลึกเข้าไปประมาณ 1 นิ้ว (2.54 เซนติเมตร) และความร้อนจะกระจายต่อเข้าไปในอาหารทำให้อาหารสุก
3. เวลาการปรุงอาหารจะแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับเครื่องปรุงที่ใช้และคุณสมบัติของอาหารแต่ละชนิด
  - ปริมาณและความหนาแน่นของอาหาร
  - ปริมาณน้ำ
  - อุณหภูมิอาหารขณะเริ่มปรุง (เป็นอาหารที่แช่แข็งหรือไม่)

เนื่องจากจุดศูนย์กลางของอาหารจะถูกทำให้สุกโดยการแผ่กระจายความร้อน แม้ว่าท่านนำอาหารออกจากเตาอบไมโครเวฟแล้ว

ความร้อนก็ยังคงแผ่กระจายเข้าไป ดังนั้นจึงควรปรุงอาหารตามเวลาที่ระบุไว้ในสูตรอาหาร ในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัดเพื่อให้มั่นใจว่า

- ความร้อนจะกระจายเข้าสู่ศูนย์กลางของอาหารอย่างทั่วถึง
- อุณหภูมิของอาหารจะเท่ากันตลอด

## การตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของเตาอบไมโครเวฟ

ขั้นตอนง่าย ๆ

ต่อไปนี้จะช่วยท่านในการตรวจสอบว่าเตาอบทำงานอย่างถูกต้องทุกครั้ง  
ขั้นแรก วางจานที่บรรจุน้ำลงบนจานหมุนแล้วปิดประตู



1. กดปุ่มระดับความร้อนแล้วตั้งเวลา 4-5 นาทีโดยกดปุ่ม 1 นาทีตามความเหมาะสม



2. กดปุ่มเริ่มทำงาน + 30วินาที  
ผลปรากฏ: เตาอบไมโครเวฟจะให้ความร้อน 4-5 นาทีจากนั้นน้ำจึงเดือด



ต้องเสียบปลั๊กไฟของเตาอบไมโครเวฟกับเต้าเสียบอย่างถูกต้องและต้องวางจานแก้วให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง หากไม่ใช่ระดับความร้อนสูงสุด การต้มน้ำให้เดือดจะใช้เวลา นานกว่าปกติ

## ข้อแนะนำเมื่อเกิดปัญหาและสิ่งที่ผิดปกติ

TA

ถ้าท่านประสบปัญหาดังตารางข้างล่าง ลองแก้ปัญหาตามข้อแนะนำนี้

- ◆ อาการดังต่อไปนี้ เป็นภาวะปกติ
  - ความหนาแน่นของอากาศภายในเตาอบอยู่ในภาวะปกติ
  - มีลมระบายรอบ ๆ ประตูและผนังตู้ด้านนอก
  - มีแสงไฟสะท้อนรอบ ๆ ประตูและตัวเครื่องด้านนอก
  - ไอน้ำออกมาจากรอบ ๆ ประตูหรือช่องระบายอากาศ
- ◆ เตาอบไมโครเวฟไม่ทำงานเมื่อกดปุ่มเริ่มทำงาน
  - ปิดประตูให้สนิทหรือไม่
- ◆ อาหารสุกไม่ทั่วถึง
  - ท่านตั้งเวลาถูกต้องหรือไม่และกดปุ่มเริ่มทำงานหรือไม่
  - ประตูเตาอบปิดสนิทหรือไม่
  - กระแสไฟเกินหรือไม่ ซึ่งอาจทำให้ฟิวส์ขาดและเครื่องตัดการทำงาน
- ◆ อาหารสุกหรือดิบเกินไป
  - ท่านตั้งเวลาในการปรุงอาหารเหมาะสมกับประเภทของอาหารหรือไม่
  - ท่านเลือกระดับความร้อนที่เหมาะสมหรือไม่
- ◆ เกิดประกายไฟและเสียงปะทุขึ้นภายในเตาอบ
  - ท่านใช้ภาชนะที่ประกอบด้วยโลหะหรือไม่
  - ท่านวางชิ้นล้าวมหรือวัสดุที่ทำจากโลหะภายในเตาอบหรือไม่
  - อลูมิเนียมฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังเตาอบด้านในมากเกินไปหรือไม่
- ◆ การทำงานของเตาอบรบกวนต่อการใช้วิทยุหรือโทรทัศน์
  - ขณะที่เตาอบทำงานอาจก่อให้เกิดคลื่นรบกวนสัญญาณโทรทัศน์หรือวิทยุเป็นเหตุการณ์ปกติ
  - ถ้าวางระบบโมโครเซอร์เซอร์ของเตาอบตรวจสอบสัญญาณรบกวนให้ถอดปลั๊กออกและเสียบใหม่อีกครั้งแล้วตั้งเวลาใหม่
- ☒ หากท่านไม่สามารถแก้ไขปัญหาก็หลังจากศึกษาคำแนะนำข้างต้นแล้วให้ติดต่อศูนย์บริการซัพพอร์ตที่ดีที่สุด

## การปรุงอาหาร / อุณหภูมิ

กระบวนการง่าย ๆ ดังต่อไปนี้ จะอธิบายถึงวิธีการปรุงอาหารหรือการอุ่นอาหาร โปรดตรวจสอบการตั้งระบบการทำงานในการปรุงอาหารทุกครั้งก่อนเปิดให้เครื่องทำงาน

วางอาหารให้อยู่ตรงกลางจานแล้วปิดประตูเตาอบทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร



1. กดปุ่มระดับความร้อน  
**ผลปรากฏ:** สัญลักษณ์ 1000 w. (ระดับความร้อนสูงสุด) จะปรากฏขึ้น เลือกระดับความร้อนที่เหมาะสม โดยกดปุ่มระดับความร้อนอีกครั้งหนึ่งจนกว่าจะได้ขีดตราเปอร์เซ็นต์ที่เหมาะสมกับการทำงาน  
ดูรายละเอียดเกี่ยวกับระดับความร้อนดังตารางในหน้าถัดไป



2. ตั้งเวลาการปรุงอาหารโดยกดปุ่ม 10 นาที และ 10 วินาที



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน  
**ผลปรากฏ:** ไฟแสดงการทำงานจะสว่าง และจานแก้วจะเริ่มหมุนและทำการปรุงอาหารเมื่อปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว
  - 1) เตาอบไมโครเวฟจะส่งเสียงบี๊บ 4 ครั้ง
  - 2) ครั้งสุดท้ายสัญญาณเตือนจะดัง 3 ครั้ง (หนึ่งครั้งต่อนาที)
  - 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง



ห้ามเปิดสวิทช์เตาอบไมโครเวฟโดยเด็ดขาดเมื่อภายในเตาอบว่างอยู่



ถ้าต้องการทำให้อาหารร้อนอย่างรวดเร็วด้วยระดับความร้อนสูงสุด (1000 วัตต์) เพียงแค่กดปุ่ม +30 วินาทีตามระยะเวลาทำการปรุงอาหารที่จะเพิ่มเตาอบไมโครเวฟจะเริ่มทำงานทันที



## ระดับความร้อนและการเลือกเวลา

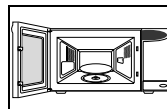
### ตารางการปรุงอาหารในระดับความร้อนต่าง ๆ

ระดับความร้อน	พลังงานความร้อนที่จ่ายออก
เต็ม	1000 w
สูง	850 W
สูงปานกลาง	600 W
ปานกลาง	450 W
ต่ำปานกลาง	300 W
ละลายอาหารแช่แข็ง	180 W
อุ่น	100 W

- ถ้าท่านเลือกระดับความร้อนสูงเวลาในการปรุงอาหารจะลดลง
- ถ้าท่านเลือกระดับความร้อนต่ำเวลาในการปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้น

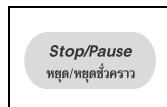
## การหยุดปรุงอาหาร

### ท่านสามารถหยุดการปรุงอาหารเมื่อใดก็ได้



1. การหยุดปรุงอาหารชั่วคราว  
เปิดประตูเตาอบ

**ผลปรากฏ:** เตาอบจะหยุดการทำงาน  
ปิดประตูเตาอบและกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อต้องการให้เตาอบทำงานอีกครั้งหนึ่ง



2. การหยุดปรุงอาหารถาวร  
กดปุ่มหยุดทำงาน/ยกเลิก

**ผลปรากฏ:** เตาอบจะหยุดทำงาน  
เมื่อต้องการยกเลิกโปรแกรมปรุงอาหาร กดปุ่มหยุดทำงาน / ยกเลิก อีกครั้งหนึ่ง



ท่านสามารถยกเลิกค่าที่ตั้งไว้ก่อนเริ่มปรุงอาหารด้วยการกดปุ่มหยุดทำงาน / หยุดชั่วคราว

## การปรับเวลาเพิ่ม

TA ท่านสามารถเพิ่มเวลาการปรุงอาหารได้โดยกดปุ่ม + 30 วินาทีตามเวลาที่ต้องการเพิ่ม



กดปุ่ม + 30 วินาที เพื่อเพิ่มเวลา 30 วินาทีต่อครั้ง

## การละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ

ท่านสามารถละลายอาหารแช่แข็งประเภทเนื้อ ไก่และปลาได้โดยเพียงกดปุ่มละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติและเลือกน้ำหนัก แต่ไม่จำเป็นต้องตั้งระยะเวลาการทำงานและระดับความร้อนเพราะเครื่องจะกำหนดโดยอัตโนมัติ

✉ ควรใช้งานที่ปลอดภัยต่อไมโครเวฟเท่านั้น

### วางอาหารลงบนตรงกลางของจานแก้วแล้วปิดประตูเตาอบ



1. กดปุ่มละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติหนึ่งหรือหลายครั้งตามประเภทของอาหารที่จะทำการละลาย  
รายละเอียดอ้างอิงดังตารางที่อยู่ในหน้าถัดไป



2. เลือกน้ำหนักอาหารโดยกดปุ่มกิโลกรัมและกรัม



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาที

#### ผลปรากฏ:

- ◆ เริ่มทำการละลายอาหารแช่แข็ง
- ◆ ท่านเลือกกำหนดให้เครื่องส่งเสียงเตือนเพื่อกลับด้านได้เมื่อทำงานไปครึ่งช่วงของการทำงาน
- ◆ กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาทีอีกครั้งหนึ่งเพื่อละลายอาหารให้เสร็จสิ้น







✉ ท่านสามารถละลายอาหารแช่แข็งได้ด้วยตนเอง โดยเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร/อุ่นอาหารและระดับความร้อน 180 W ดูรายละเอียดตารางปรุงอาหาร/อุ่นอาหารในหน้า 8






# การตั้งอุณหภูมิ/ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

TA

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมสำเร็จรูปการอุ่นและปรุงอาหาร ขนาดเสิร์ฟ เวลาปล่อยพัก และคำแนะนำที่เหมาะสม

อาหาร/ปุม	ปริมาณอาหาร	ระยะเวลาตั้งไว้	ข้อแนะนำ
ข้าว 	1 ที่	5 นาที	ข้าวข้าวและล้างน้ำออก
	ข้าว: 100 กรัม น้ำ: 170 มิลลิลิตร		แช่ข้าวไว้ในน้ำเป็นเวลา 30 นาที ปิดฝา ระหว่างการหุงและการปล่อยพัก
	2 ที่		คนข้าวก่อนจะปล่อยพัก
	ข้าว: 200 กรัม น้ำ: 340 มิลลิลิตร		
	3 ที่		
	ข้าว: 300 กรัม น้ำ: 500 มิลลิลิตร		
ข้าวต้ม 	1 ที่	-	ข้าวข้าวและล้างน้ำออก แช่ข้าวไว้ในน้ำเป็นเวลา 30 นาที
	ข้าว: 50 กรัม น้ำ: 750 มิลลิลิตร		หุงโดยไม่ต้องเปิดฝา
	2 ที่		
	ข้าว: 100 กรัม น้ำ: 1300 มิลลิลิตร		
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 	1 ที่	-	ใส่บะหมี่ลงในชาม เติมน้ำปิดฝา
	ข้าว: 80 กรัม น้ำ: 250 มิลลิลิตร		ระหว่างการต้มและการปล่อยพัก คนบะหมี่ก่อนจะปล่อยพัก
	2 ที่		
	ข้าว: 160 กรัม น้ำ: 1300 มิลลิลิตร		
ผักสด 	300 - 350 กรัม	-	ล้างผัก ใส่ผักลงในชาม ปิดฝา
	400 - 450 กรัม		ระหว่างการต้มและการปล่อยพัก
ผักสดต่าง ๆ 	200 - 250 กรัม	-	ล้างผัก ใส่ผักลงในชาม
	300 - 350 กรัม		คลุมไว้ในระหว่างการปรุงและปล่อยพัก
	400 - 450 กรัม		
	500 - 550 กรัม		
ข้าวโพดคั่ว 	ใส่ถุงข้าวโพดคั่ว	-	กางถุงออก
	สำหรับไมโครเวฟ (ถุง 80-100 กรัม)		วางไว้ตรงกลางของเตาไมโครเวฟด้วย ด้านที่ถูกต้อง

การอุ่นพิซซ่า 	150 กรัม	7-10 นาที	วางชั้นพิซซ่าที่แข็งบน
	300 กรัม		ตะแกรงเบคอนหรือบน
	450 กรัม		ถาดอุ่นโดยไม่ต้องปิด
	600 กรัม		
โก๋ทอด 	200 - 250 กรัม	-	ใช้โก๋ที่ทำให้สุกแล้ว วางโก๋ที่มีอุณหภูมิห้อง
	300 - 350 กรัม		บนถาดอุ่นโดยไม่ต้องปิด
	400 - 450 กรัม		
โก๋เป็นชิ้น 	200 - 300 กรัม	-	วางโก๋ให้ด้านกระดูกอยู่ข้างล่าง
	400 - 500 กรัม		และด้านเนื้อหนาดูด้านบน
	600 - 700 กรัม		ปิดด้วยกระดาษไข กลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง ปล่อยพักเป็นเวลา 5 - 10 นาที

## การใช้คุณสมบัติการอุ่นอัตโนมัติ

คุณสมบัติการอุ่นอัตโนมัติมีเวลาทำอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว 3 โปรแกรม ท่านไม่จำเป็นต้องตั้งทั้งเวลาอุ่นหรือระดับความร้อน ขนาดเสิร์ฟจะถูกตั้งไว้อัตโนมัติไว้ที่ 1 ที่ แต่สามารถเปลี่ยนได้โดยกดปุ่มจำนวนที่/10 วินาที ขึ้นแรกวางอาหารไว้ตรงกลางจานหมุน



1. เลือกชนิดของอาหารที่ท่านจะอุ่นโดยกดปุ่มอัตโนมัติหนึ่งครั้งขึ้นไป



2. เลือกขนาดเสิร์ฟโดยกดปุ่มจำนวนที่ / 10 วินาที (โปรดดูตามตาราง)



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

ผลปรากฏ: เริ่มการอุ่นอาหารหลังจากเวลาประมาณ 2 วินาที เมื่ออุ่นเสร็จ :

- 1) เตาจะส่งเสียงบี๊บสี่ครั้ง
- 2) ครั้งสุดท้ายสัญญาณเตือนจะดัง 3 ครั้ง (หนึ่งครั้งต่อนาที)
- 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

## การตั้งอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้แสดงโปรแกรมการอุ่นอาหารอัตโนมัติ ปริมาณ เวลาปล่อยพัก และคำแนะนำที่เหมาะสมต่าง ๆ

อาหาร/ปุ่ม	ปริมาณอาหาร	ระยะเวลาตั้งไว้	ข้อแนะนำ
1. อาหารจานเดียว	300-350 กรัม	3 นาที	ใส่จานเซรามิกและคลุมด้วยฟิล์มใส สำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารที่ประกอบด้วยส่วนประกอบ 3 อย่าง (เช่น เนื้อที่มีซอส ผักและเครื่องเคียงเช่น มันฝรั่ง ข้าวหรือพาสต้า )
	400-450 กรัม		
2. ซุป/ซอส	200-250 มิลลิลิตร	1-2 นาที	เทลงไปในจานหรือชามซุปรวมิกันติก ปิดฝาไว้ในระหว่างที่อุ่นและปล่อยพัก คนด้วยความระมัดระวังก่อนและหลังเวลาปล่อยพัก
	300-350 มิลลิลิตร		
	400-450 มิลลิลิตร		
3. เครื่องดื่ม	150 มิลลิลิตร	20-60 นาที	นำกาแฟ นม น้ำออกจากตู้เย็นและอุ่น โดยที่ปิดฝาไว้
	250 มิลลิลิตร		

## ใช้โปรแกรมการนึ่งอาหาร

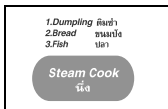
TA

หากต้องการนึ่งติ่มซำ กดปุ่มนึ่งอาหาร 1 ครั้ง

หากต้องการนึ่งขนมปัง กดปุ่มนึ่งอาหาร 2 ครั้ง

หากต้องการนึ่งเนื้อปลา กดปุ่มนึ่งอาหาร 3 ครั้ง

ขั้นแรกวางอาหารไว้ตรงกลางจานหมุนแล้วปิดประตู



1. เลือกชนิดของอาหารที่ท่านจะปรุงโดยกดปุ่มนึ่งอาหารหนึ่งครั้งหรือมากกว่า



2. เลือกขนาดเสิร์ฟ โดยกดปุ่มจำนวนที่ / 10 วินาที (โปรดดูตามตาราง )



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

ผลปรากฏ: เริ่มการปรุงอาหารหลังจากเวลาผ่านไป 2 วินาที เมื่อแล้วเสร็จ :

- 1) เตาจะส่งเสียงบี๊บสี่ครั้ง
- 2) ครั้งสุดท้ายสัญญาณเตือนจะดัง 3 ครั้ง (หนึ่งครั้งต่อนาที)
- 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

## การตั้งโปรแกรมนึ่งอาหาร

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมสำเร็จรูปในการนึ่งอาหาร ขนาดเสิร์ฟ เวลาปล่อยพักและคำแนะนำที่เหมาะสม

อาหาร/ปุ่ม	ปริมาณอาหาร	ระยะเวลาตั้งไว้	ข้อแนะนำ
1. ติ่มซำ	150 กรัม	1 นาที	ใช้จานก้นตื้น
	300 กรัม		จัดติ่มซำหรือขนมปังจากรอบนอกเข้าหาด้านในจาน
	450 กรัม		ปิดฝาจานระหว่างที่ปรุงอาหารและปล่อยพัก
2. ขนมปัง	150 กรัม	1 นาที	ใช้จานก้นตื้น
	300 กรัม		จัดติ่มซำหรือขนมปังจากรอบนอกเข้าหาด้านในจาน
	450 กรัม		ปิดฝาจานระหว่างที่ปรุงอาหารและปล่อยพัก
3. ปลา	200 กรัม	1 นาที	ล้างปลาให้ทั่ว บากเนื้อปลาสองตามแห่ง
	400 กรัม		นำตาปลาออก หมักปลา
	600 กรัม		ในซอสที่ต้องการ และเติมเครื่องปรุงตามที่ชอบเช่น ซิง เห็ดและอื่น ๆ ใส่ไว้ในจานก้นตื้น ปิดฝาจานระหว่างที่ปรุงอาหารและปล่อยพัก คนอาหารก่อนปล่อยพัก

## ปิดสวิทช์ส่งเสียง

ท่านสามารถปิดสวิทช์ไม่ให้มีเสียงบีบหากต้องการ



1. กดปุ่มหยุดทำงาน / หยุดทำงานชั่วคราวและปุ่ม เริ่มทำงาน +30วินาทีพร้อมกัน

ผลปรากฏ: สัญญาณต่อไปนี้ที่แสดงขึ้น



- ◆ เครื่องจะไม่ส่งเสียงบีบในแต่ละครั้งที่กดปุ่มหรือเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร



2. กดปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราวและปุ่มเริ่มทำงาน + 30 วินาทีพร้อมกันอีกครั้งหนึ่งเพื่อทำให้เครื่องส่งเสียงบีบ

ผลปรากฏ: สัญญาณต่อไปนี้ที่แสดงขึ้น



- ◆ เต้าอบไมโครเวฟจะทำงานโดยมีการส่งเสียงบีบดังเดิม

## ล็อคเต้าอบไมโครเวฟเพื่อความปลอดภัย

เต้าอบไมโครเวฟของท่านมีโปรแกรมการล็อคเพื่อความปลอดภัยของเด็ก เมื่อล็อคเต้าอบแล้ว เด็กหรือผู้อื่นจะไม่สามารถใช้ไมโครเวฟของท่านได้ สามารถล๊อคเต้าอบไมโครเวฟเพื่อความปลอดภัยได้ทุกเวลาตามที่ท่านต้องการ



1. กดปุ่มนาฬิกาและปุ่มหยุดทำงาน / หยุดชั่วคราวพร้อมกัน

ผลปรากฏ: เต้าอบไมโครเวฟจะถูกล๊อค

(เต้าอบไมโครเวฟของใหม่ไม่ได้ล๊อคไว้)

- ◆ หน้าจอปรากฏตัว "L"



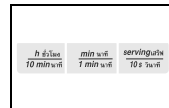
2. กดปุ่มนาฬิกาและปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราวพร้อมกันอีกครั้งหนึ่ง

ผลปรากฏ: เต้าอบไมโครเวฟจะอยู่ในสภาวะไม่ล๊อค

## ฟังก์ชันความจำ

เต้าอบไมโครเวฟของท่านสามารถบันทึกความจำประเภทการปรุงอาหารครั้งล่าสุด เพื่อความสะดวกในการปรุงอาหารครั้งต่อไป

TA



1. เพิ่มเวลาการปรุงอาหารโดยใช้ปุ่ม 10 นาที 1 นาทีและ10วินาที



2. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30วินาที



- 1) เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน เต้าอบไมโครเวฟจะส่งเสียงบีบ 3 ครั้ง (ทุกนาที) จากนั้นเครื่องจะจำเวลาการปรุงครั้งล่าสุดไว้ โดยจะลบความจำการปรุงครั้งที่แล้วออก
- 2) หากไม่มีการใช้งานหลังจากเปิดประตูหรือปิดประตูของเต้าอบไมโครเวฟหนึ่งครั้ง เต้าอบจะอยู่ในสภาวะพร้อมจะตั้งความจำใหม่ หลังจากผ่านไป 30 วินาที
- 3) กดปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราวและโหมดปรุงอาหารจะเป็น " ค่าตั้งใหม่"

## ข้อแนะนำเกี่ยวกับการใช้ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ

TA

ในการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟควรถูกที่สามารถผ่านเข้าไปในอาหารได้โดย

ไม่มีการสะท้อนกลับหรือถูกดูดซับโดยภาชนะบรรจุนั้น

ควรเอาใจใส่ในการเลือกภาชนะบรรจุที่ได้รับการระบุว่าสามารถใช้ได้กับเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงถึงภาชนะชนิดต่าง ๆ

และระบุว่าภาชนะใดควรใช้และไม่ควรใช้อย่างไรเมื่อนำเข้าเตาอบไมโครเวฟ

ภาชนะ	ความปลอดภัย	คำอธิบาย
แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์	✓ X	ใช้ได้ปริมาณเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนของอาหารไม่ให้สุกเกินไป ปรกาศไฟจะเกิดขึ้นได้ ถ้าแผ่นฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบมากเกินไปหรือใช้แผ่นฟอยล์มากเกินไป
เครื่องเคลือบพิเศษ	✓	ห้ามใช้ความร้อนนานกว่า 8 นาที
เครื่องสายคราม และเครื่องปั้นดินเผา	✓	เครื่องปั้นพอร์ซเลน ภาชนะดินเผา เครื่องเคลือบดินเผา และเครื่องปั้นเนื้อดีสามารถใช้ได้ เว้นแต่ว่ามีการตกแต่งด้วยส่วนประกอบของโลหะ
ภาชนะที่ผลิตจากโพลีโพลีเอสเตอร์ ที่ย่อยสลายได้	✓	อาหารแช่แข็งบางประเภทบรรจุอยู่ในภาชนะเหล่านี้
บรรจุภัณฑ์อาหารพลาสติก		
• ภาชนะหรือถ้วยที่ทำจากโพลีโพลีเอสเตอร์	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหารได้ และการให้ความร้อนมากเกินไปอาจทำให้โพลีโพลีเอสเตอร์ละลายได้
• ถุงกระดาษหรือถุงหนังสือพิมพ์	X	อาจติดไฟได้
• กระดาษรีไซเคิลหรือเครื่องแก้วที่มีขอบเงินขอบทอง	X	อาจทำให้เกิดประกายไฟได้
เครื่องแก้ว		
• เครื่องแก้วที่ใช้กับเตาอบ	✓	สามารถใช้ได้เว้นแต่จะมีการตกแต่งด้วยวัสดุโลหะ
• เครื่องแก้วเนื้อบาง	✓	สามารถใช้เพื่ออุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วเนื้อบางอาจแตกหรือร้าวได้ถ้าได้รับความร้อนโดยฉับพลัน
• โถแก้ว	✓	ต้องเปิดฝาออกและเหมาะแก่การอุ่นอาหารเท่านั้น

โลหะ		
• จานชาม	X	อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือติดไฟได้
• ที่รีดปากถุงอาหารแช่แข็ง	X	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษซับน้ำมัน	✓	ควรใช้สำหรับการปรุงอาหารและการอุ่นอาหารระยะสั้นเพื่อการดูดซับ ความชื้นส่วนเกิน
• กระดาษรีไซเคิล (กระดาษที่นำมาผลิตใหม่)	X	อาจทำให้เกิดประกายไฟได้
พลาสติก		
• ภาชนะบรรจุ	✓	ใช้ได้เฉพาะพลาสติกที่ทนความร้อน พลาสติกบางชนิดอาจบิดเบี้ยว หรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับอุณหภูมิสูง ๆ ห้ามใช้พลาสติกชนิดเมลานิน
• พลาสติกบางชนิดสำหรับคลุมอาหาร	✓	สามารถใช้เพื่อเก็บความชื้นได้ และไม่ควรให้สัมผัสกับอาหาร ระวังเมื่อแกะแผ่นพลาสติกออกเพราะอาจมีไอร้อนระเหยออกมา ใช้ได้เฉพาะประเภทที่ทนความร้อนได้ หรือชนิดที่ปลอดภัยเมื่อใช้กับเตาอบ
• ถุงแช่แข็ง	✓ X	หากปิดไว้เพื่อไม่ให้อากาศผ่าน ควรเจาะรูด้วยส้อมก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้กับเตาอบ
กระดาษที่เคลือบไขหรือเคลือบซีลิ่ง	✓	สามารถใช้เพื่อเก็บรักษาความชื้น และป้องกันการกระเด็นของอาหารเหลว



# ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร

## ไมโครเวฟ

ในการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟควรที่จะสามารถผ่านเข้าไปในอาหารได้ อาหารจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟอย่างทั่วถึง

ไมโครเวฟคือคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าซึ่งทำให้อนุภาคของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดความร้อนซึ่งจะกระจายต่อไปในอาหารและทำให้อาหารสุก

## การปรุงอาหาร

การใช้ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟที่จะสามารถผ่านเข้าไปโดยไม่มีผลกระทบย้อนกลับหรือถูกดูดซับโดยภาชนะบรรจุนั้น ภาชนะที่ทำด้วยโลหะ อลูมิเนียมฟอยล์ ทองแดง จะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ แต่เครื่องแก้ว เครื่องเซรามิก เครื่องลายครามและพลาสติกนั้นสามารถทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านได้เท่ากับกระดาษและไม่อาหารที่จะปรุงจึงไม่ควรใส่ภาชนะโลหะ

## อาหารที่เหมาะสมสำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟ

มีอาหารหลายชนิดที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ เช่น ผักสด ผักแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าวสวย ถั่ว ปลาและเนื้อรวมทั้งซอสไก่ต้มกับนม ซุป พุดดิ้ง ผักดอง มะม่วงกวน นอกจากนี้แล้วยังละลายนมเนยและซอซอกเกตต์ได้ด้วย (ดูตัวอย่างในเคล็ดลับการปรุงอาหาร)

## ห่อหุ้มอาหารระหว่างการปรุงอาหาร

การปิดคลุมอาหารระหว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมากเพราะน้ำจะระเหยกลายเป็นไอและช่วยในกระบวนการปรุงอาหาร ท่านสามารถปิดคลุมอาหารได้หลายแบบ ตัวอย่างเช่นด้วยจานเซรามิก ฝาพลาสติก หรือฟิล์มใสที่เหมาะสมสำหรับใช้กับไมโครเวฟ

## เวลาที่ตั้งทิ้งไว้

จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องให้เวลาปล่อยให้ท่านปรุงอาหารเสร็จแล้วเพื่อให้อุณหภูมิภายในอาหารกระจายอย่างสม่ำเสมอ

## ปรุงอาหารประเภทผักแช่แข็ง

ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วที่มีฝาปิดห่อนอาหารเพื่อจะใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยที่สุด ดูตารางข้างล่าง ทำการปรุงอาหารต่อจนกว่าจะได้ผลที่ต้องการ คนอาหารสองครั้งในขณะที่ทำการปรุงและคนอีกหนึ่งครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหารแล้ว ใส่เกลือและเครื่องปรุง ห่อหุ้มอาหารเมื่อทิ้งอาหารไว้

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาท)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาท)	คำแนะนำ
ผักขมจีน	300 กรัม	600 วัตต์	10-11	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเมล็ดเล็ก	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเมล็ดแบน	300 กรัม	600 วัตต์	8½-9½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาท)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาท)	คำแนะนำ
ผักรวมมิตร (แครอท ถั่ว ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวมมิตร (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)

## ปรุงอาหารประเภทข้าวและพาสต้า

**ข้าว:** ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วใบใหญ่ที่มีฝาปิด ปิดฝาระหว่างการปรุงอาหาร เมื่อทำการปรุงอาหารเสร็จสิ้น คนอาหารก่อนที่จะตั้งทิ้งไว้และใส่เกลือหรือเครื่องปรุงอาหาร หมายเหตุ ข้าวอาจดูนุ่มยังไม่หมดก็ได้เมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร

**พาสต้า:** ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วใบใหญ่ ใส่เกลือและคนให้ทั่ว ไม่ควรคลุมอาหารระหว่างการปรุงอาหาร คนอาหารให้ทั่วระหว่างการปรุงอาหารและหลังการปรุงอาหาร ปิดฝาเมื่อทิ้งอาหารไว้แล้ว เทน้ำออกให้หมด

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาท)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาท)	คำแนะนำ
ข้าวขาว (หนึ่ง)	250 กรัม 375 กรัม	1000 วัตต์	14-15 16½-17½	5	เติมน้ำเย็น 500 มิลลิลิตร เติมน้ำเย็น 750 มิลลิลิตร
ข้าวเหลือง (หนึ่ง)	250 กรัม 375 กรัม	1000 วัตต์	19-20 21-22	5-10	เติมน้ำเย็น 500 มิลลิลิตร เติมน้ำเย็น 750 มิลลิลิตร
ข้าวผสม (ข้าวกับข้าวป้า)	250 กรัม 375 กรัม	1000 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มิลลิลิตร เติมน้ำเย็น 750 มิลลิลิตร
ข้าวผสม (ข้าวกับเมล็ด)	250 กรัม 375 กรัม	1000 วัตต์	16-17 20-21	5-10	เติมน้ำเย็น 400 มิลลิลิตร เติมน้ำเย็น 550 มิลลิลิตร
พาสต้า	250 กรัม 500 กรัม	1000 วัตต์	10-11 12-14	5	เติมน้ำร้อน 1000 มิลลิลิตร เติมน้ำร้อน 2000 มิลลิลิตร

## ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร (ต่อ)

TA

### ปรุงอาหารประเภทผักสด

ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มิลลิลิตร (2-3 ช้อนโต๊ะ) ต่อ 250 กรัม

ดูตารางข้างล่าง ห่ออาหารเพื่อจะใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยที่สุด - ดูตารางข้างล่าง

ทำการปรุงอาหารต่อจนกว่าจะได้ผลที่ต้องการ

คนอาหารสองครั้งขณะที่ทำการปรุง และคนอีกหนึ่งครั้งเมื่อเสร็จสิ้นทำการปรุงอาหารแล้วใส่เกลือและเครื่องปรุงห่อหุ้มอาหารเมื่อห่ออาหารไว้ 3 นาที

เคล็ดลับ: หั่นผักสดให้ขนาดเท่ากันเพื่อทำการปรุงอาหารได้เร็วและสุกทั่วถึง

ทำการปรุงอาหารประเภทผักสดควรใช้ระดับความร้อนสูงสุด ( 1000 วัตต์ )

อาหาร	ปริมาณ	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาดังตั้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 7½-8	3	หั่นบร็อคโคลี่ให้ขนาดเท่ากัน จัดส่วนก้านไว้ที่กึ่งกลางจาน
กะหล่ำดาว	250 กรัม	6-6½	3	เติมน้ำเย็น 60-75 มิลลิลิตร ( 5 -6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	4½-5	3	หั่นแครอทให้ขนาดเท่ากัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 8-8½	3	หั่นดอกกะหล่ำให้ขนาดเท่ากันตัดดอกครึ่ง วางส่วนก้านไว้ที่กึ่งกลางจาน
แต้ว	250 กรัม	4-4½	3	หั่นแต้วให้เป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มิลลิลิตร ( 2 ช้อนโต๊ะ ) ทำการปรุงจนนิ่ม
มะเขือยาว	250 กรัม	3-3½	3	หั่นมะเขือยาวให้เป็นชิ้นบาง ๆ และโรยน้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
หอม	250 กรัม	4-4½	3	หั่นหอมให้เป็นชิ้นบาง ๆ
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 2½-3	3	เตรียมเห็ดชิ้นเล็กหรือหั่นหัว ห้ามเติมน้ำ โรยน้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
หัวหอม	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ หรือตัดครึ่ง เติมน้ำ 15 มิลลิลิตร ( 1 ช้อนโต๊ะ )
พริกไทย	250 กรัม	4-4½	3	หั่นพริกไทยเป็นชิ้นเล็ก ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4½-5½ 7½-8½	3	หั่นเป็นชิ้นเล็กหรือตัดครึ่งหรือหนึ่งในสี่
ผักกะหล่ำ	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

### ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหารปลาสด

ใช้ระดับความร้อนและเวลาการทำงานตามคำแนะนำดังตารางประกอบ.

อาหาร	ปริมาณ	ระดับ ความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาดัง ตั้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
ปลาเป็นแผ่น	200 กรัม 400 กรัม	600 วัตต์	3½-4½ 6-7	3-5	ล้างปลาและหั่นเป็นแผ่น และเติมน้ำมันงาเล็กน้อย ใส่ในจานแก้ว ปิดด้วยฟอยล์ ตั้งทิ้งไว้ 3 -5 นาที
ปลาทั้งตัว	350 กรัม(1) 700 กรัม(2)	600 วัตต์	4½-5½ 8-10	3-5	ล้างปลาทั้งตัว และเติมน้ำมันงาเล็กน้อย ใส่ในจานแก้ว (ปลา 2 ตัว) ปิดด้วยฟอยล์ ระหว่างทำการปรุงและปล่อยพัก ไว้ 3 -5 นาที

## ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร (ต่อ)

### การอุ่นอาหาร

เดาอบไมโครเวฟของท่านประหยัดเวลากว่าเตาอบแบบเดิม

ตั้งระดับความร้อนและระยะเวลาการทำงานตามตารางในหน้าถัดไป

เวลาการทำงานในตารางจัดโดยคำนึงถึงอุณหภูมิห้องประมาณ +18 ถึง +20 องศา

สำหรับอาหารที่เป็นของเหลวและ +5 ถึง +7 องศาสำหรับอาหารแข็ง

### การจัดอาหารและห่อหุ้มอาหาร

อย่าละลายอาหารที่เป็นก้อนใหญ่เช่นเนื้อ

ด้านนอกอาหารก้อนใหญ่อาจสุกเกินไปหรือแห้งเกินไปก่อนที่อาหารข้างในจะสุก ละลายอาหารเป็นชิ้นเล็ก ๆ จะเกิดผลดีกว่า

### ระดับความร้อนและการคนอาหาร

อาหารบางชนิดใช้ระดับความร้อน 1000 วัตต์และอาหารอื่น ๆ ใช้ระดับความร้อน 850 วัตต์ 600 วัตต์

400 วัตต์ และ 300 วัตต์ในการอุ่นอาหาร

อ้างอิงตารางที่อยู่ในคู่มือเล่มนี้ หากอาหารที่จะอุ่นเป็นอาหารชนิดที่ละเอียดอ่อนและปริมาณมาก ควรใช้ระดับความร้อนต่ำ (เช่นอาหารที่สับให้ละเอียด)

คนอาหารตลอดเวลาขณะที่ทำการอุ่นอาหารเพื่อจะได้ผลดีที่สุดและคนอีกครั้งหนึ่งก่อนเสิร์ฟหากเป็นไปได้ ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นอาหารที่เป็นของเหลวหรืออาหารเด็ก เพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจัดหรือโดนลวก

คนอาหารก่อนอุ่น ช่วงทำการอุ่นและหลังจากทำการอุ่นเสร็จสิ้น

ทิ้งอาหารดังกล่าวไว้ในเตาอบไมโครเวฟ

เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสุกเกินไป ให้ใช้ช้อนพลาสติกหรือตะเกียบใส่ในอาหารที่เป็นของเหลว

และคนให้ทั่ว ตั้งเวลาการทำงานน้อยถัดไปและอาจเพิ่มเวลาการทำงานหากจำเป็น

### การอุ่นและการตั้งทิ้งไว้

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก ควรบันทึกเวลาการทำงานเพื่ออ้างอิงในครั้งต่อไป

อุ่นอาหารให้ร้อนอย่างทั่วถึงทุกครั้งเมื่ออุ่นอาหาร

หลังทำการอุ่นอาหารเสร็จสิ้นแล้วปล่อยให้คลายทิ้งไว้สักจะหนึ่งเพื่อให้ความร้อนกระจายอย่างทั่วถึงอาหาร

ให้อ้างอิงเวลาตั้งทิ้งไว้หลังการอุ่นอาหารเป็น 2-4 นาทีตามตารางของหน้าถัดไป

ระมัดระวังเมื่ออุ่นอาหารที่เป็นของเหลวหรืออาหารเด็กเป็นพิเศษ ดูข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

### การอุ่นอาหารที่เป็นของเหลว

ปล่อยให้คลายทิ้งไว้อย่างน้อย 20 นาที หลังจากเปิดสวิทช์ของเตาอบไมโครเวฟเพื่อให้ความร้อน

กระจายไปทั่วถึงอาหาร คนอาหารช่วงทำการปรุงถ้าจำเป็น

และคนทุกครั้งหลังทำการปรุงอาหารเสร็จแล้วเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจัดหรือโดนลวก

ใช้ช้อนพลาสติกหรือตะเกียบใส่ในอาหารที่เป็นของเหลวและคนอาหารก่อนอุ่น ช่วงทำการอุ่น

และหลังจากทำการอุ่นเสร็จแล้ว

### การอุ่นอาหารเด็ก

#### อาหารเด็ก

ใส่อาหารลงในจานเซรามิกที่ลึก บิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่นเสร็จสิ้น ปล่อยให้คลายทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที ก่อนเสิร์ฟ ให้เสิร์ฟเมื่ออุณหภูมิอาหารอยู่ในระหว่าง 30 -40 องศา

#### นมสำหรับเด็ก

เทนมในขวดแก้วที่สะอาดปราศจากเชื้อโรค เปิดฝาดังตั้งไว้

เอาจุกขวดนมออกเพื่อความปลอดภัยเมื่ออุ่นนมจนร้อนเกินไป

เขย่าก่อนปล่อยให้คลายทิ้งไว้และเขย่าอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ วัดอุณหภูมิของนมให้อยู่ประมาณ 37 องศา

เมื่อให้เด็กดื่มทุกครั้ง

#### หมายเหตุ

ต้องให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษกับอาหารสำหรับเด็กก่อนเสิร์ฟ เพื่อความปลอดภัยของเด็ก

อ้างอิงระดับความร้อนและเวลาการทำงานของตารางสำหรับการอุ่นอาหารที่อยู่ในหน้าถัดไป

เวลาการทำงานในตารางจัดโดยคำนึงถึงอุณหภูมิห้องประมาณ +18 ถึง +20 องศา

### การอุ่นอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับความร้อนและเวลาการทำงานตามคำแนะนำเกี่ยวกับการอุ่นอาหารแช่แข็งดังตาราง

อาหาร	ปริมาณ	ระดับ ความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
พาสต้า (แช่แข็ง)	400กรัม	600วัตต์	15-17	3	ใส่พาสต้าในภาชนะแก้วใบตื้น แล้วเติมน้ำร้อนคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนให้เข้ากันบ่อย ๆ ระหว่างทำการปรุง หลังและก่อนปล่อยให้คลาย
เนื้อเป็นชิ้น แช่น้ำปลา (แช่แข็ง)	450กรัม	600วัตต์	14-16	3	ใส่อาหารที่แช่แข็งไว้ (เช่นไก่กระหรี่) ในจานแก้วที่ตื้น คลุมอาหารระหว่างทำการปรุงและคนให้เข้ากันบ่อย ๆ ระหว่างทำการปรุง ก่อนและหลังปล่อยให้คลาย
ซूप (แช่แข็ง)	500กรัม	850วัตต์	12-14	3	ใส่ซूपที่แช่แข็งไว้ในจานที่มีฝาปิด คลุมอาหาร ระหว่างทำการปรุง และคนให้เข้ากันบ่อย ๆ ระหว่างทำการปรุง ก่อนและหลังปล่อยให้คลาย
พุดดิ้ง	150กรัม	600วัตต์	2-3	3	ใส่แผ่นพุดดิ้งในจานแก้วใบใหญ่ที่มี
ขนมจีบ (แช่แข็ง)	300กรัม		3-4		ฝาปิด เหนี่ยวน้ำด้านบนของพุดดิ้ง คลุมอาหารขณะที่ทำการปรุง

## ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร (ต่อ)

TA

### การอุ่นอาหารเด็กและนม

การอุ่นอาหารให้อ่างอิงระดับความร้อนและเวลาการทำงานตามตารางต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณ	ระดับ ความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
อาหารเด็ก (ผักกับเนื้อ)	190กรัม	600วัตต์	30วินาที	2-3	ใส่อาหารลงในจานเซรามิกที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่นเสร็จสิ้น ปล่อยให้เย็นประมาณ 2 -3 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนอีกครั้งหนึ่งและวัดอุณหภูมิ อาหารเวลาเสิร์ฟ
ข้าวต้ม (เมล็ด นม และผลไม้)	190กรัม	600วัตต์	20วินาที	2-3	ใส่อาหารลงในจานเซรามิกที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่นเสร็จสิ้น ปล่อยให้เย็นประมาณ 2 -3 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนอีกครั้งหนึ่งและวัดอุณหภูมิ อาหารเวลาเสิร์ฟ
นมสำหรับเด็ก	100 มิลลิลิตร 200 มิลลิลิตร	300วัตต์	30-40วินาที	2-3	เทนมในขวดแก้วที่สะอาดปราศจาก เชื้อโรค วางตรงกลางจานแก้ว เปิดฝาดังทิ้งไว้ เขย่าก่อนปล่อยให้เย็นอย่างน้อย 2 นาที และเขย่าอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ และตรวจเช็คอุณหภูมิของนม เมื่อให้เด็กกิน

### การอุ่นเครื่องดื่มและอาหาร

การอุ่นอาหารให้อ่างอิงระดับความร้อนและเวลาการทำงานตามตารางต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณ	ระดับ ความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ นม น้ำชา น้ำที่มีอุณหภูมิ ห้อง)	150มิลลิลิตร (1แก้ว) 300มิลลิลิตร (2แก้ว) 450มิลลิลิตร (3แก้ว) 600มิลลิลิตร (4แก้ว)	1000วัตต์	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	ให้รินลงในถ้วย เซรามิกและอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา หากมี 1 ถ้วยให้วางไว้ตรงกลาง 2 ถ้วยให้วางตรงข้ามกัน ถ้วยให้วางเป็นวงกลม คนอย่างระมัดระวังก่อนและหลัง เวลาปล่อยให้เย็น โปรคระมัดระวัง ในขณะที่นำเครื่องดื่ม ออกจากเตาอบ
ซูป(แช่เย็น)	350กรัม 450กรัม 550กรัม	1000วัตต์	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	เทลงในจานเซรามิกที่ลึก ปิดฝา พลาสติก คนให้ทั่วช่วงทำการอุ่น และคนอีกครั้งหนึ่งก่อนเสิร์ฟ
เนื้อต้ม(แช่เย็น)	350กรัม	600วัตต์	4½-5½	2-3	ใส่ลงในจานเซรามิกที่ลึก ปิดฝา พลาสติก คนให้ทั่วช่วงทำการอุ่น และคนอีกครั้งหนึ่งก่อนปล่อยให้เย็น ไว้และเสิร์ฟ
พาสต้ากับซอส (แช่เย็น)	350กรัม	600วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่นสปาเก็ตตี้) ลงในจานเซรามิกที่ตื้น ปิดฝา ด้วยฟิล์ม คนให้ทั่วก่อนเสิร์ฟ
พาสต้าที่บรรจุ กับซอส (แช่เย็น)	350กรัม	600วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้า (เช่นเกียวอิตาเลียน) ลงในจานเซรามิกที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วเป็นครั้งคราว ช่วงทำการอุ่นและคนอีกครั้ง หนึ่งก่อนปล่อยให้เย็นไว้และเสิร์ฟ
อาหารจานหลัก (แช่เย็น)	350กรัม 450กรัม 550กรัม	600วัตต์	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	วางอาหารที่แช่เย็นไว้ลงในจาน เซรามิกแล้วคลุมด้วยฟิล์ม

## ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร (ต่อ)

### การละลายอาหารแช่แข็ง

เตาอบไมโครเวฟของท่านสามารถละลายอาหารแช่แข็งอย่างนิ่มนวลและรวดเร็ว ซึ่งทำให้ท่านสะดวกเมื่อมีแขกมาเยือนโดยไม่ได้นัดหมายล่วงหน้า

ไก่แช่แข็งต้องละลายก่อนทำการปรุง นำสิ่งของที่ใช้ในการห่อหุ้มออกให้หมดและอุ่นของเหลวให้แห้ง

วางไก่แช่แข็งลงบนจานและไม่ควรคลุมอาหาร กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาแรก  
 เทของเหลวออกและนำเครื่องในของไก่ออกโดยเร็วที่สุด  
 ตรวจสอบอาหารเป็นครั้งคราวว่าอาหารได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงหรือไม่  
 เพื่อเป็นการป้องกันส่วนที่บางที่สุดของอาหารไม่ให้สุกเกินไป ควรห่อส่วนดังกล่าวด้วยแผ่นฟอยล์

ต้องอุ่นไก่จากผิวหนังนอกและปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที  
 แล้วทำการอุ่นอาหารต่อไปเพื่อละลายให้ทั่วถึง  
 ปล่อยปลา เนื้อและไก่ทิ้งไว้เพื่อทำการละลายให้สมบูรณ์ เวลาตั้งทิ้งไว้ขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร  
 ให้ดูตารางข้างล่าง

เคล็ดลับ : อาหารที่เป็นแผ่นบาง ๆ จะดีกว่าอาหารที่เป็นแผ่นหนาและอาหารที่เป็นชิ้นเล็กจะใช้เวลา  
 การทำงานน้อยกว่าชิ้นใหญ่  
 ควรคำนึงถึงเคล็ดลับข้อนี้เมื่อทำการแช่แข็งและละลายอาหารแช่แข็ง  
 ให้อ้างอิงตารางข้างล่างนี้เมื่อละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิ -18 ถึง -20 องศา

ควรใช้ระดับความร้อนละลายอาหารแช่แข็ง (180) เมื่อละลายอาหารแช่แข็ง.

อาหาร	ปริมาณ	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ	เนื้อสัน	200 กรัม 400 กรัม	7½ - 8½ 14 - 16	วางเนื้อลงบนจานเซรามิค ห่อส่วนที่บางที่สุดด้วยแผ่นฟอยล์อลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
	หมูสับ	250 กรัม	8½-9½	
ไก่	ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	17-18	วางชิ้นไก่โดยให้ด้านผิวอยู่ข้างล่าง วางตัวไก่ลงบนจานเซรามิคชิ้น โดยให้ด้านหน้าออกอยู่ข้างล่าง ห่อส่วนที่บางหรือส่วนท้ายด้วยแผ่นฟอยล์อลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
	ไก่ทั้งตัว	900 กรัม	28-30	

อาหาร	ปริมาณ	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาดังทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
ปลา	แผ่นเนื้อปลา	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	7-8 14-15	วางปลาแช่แข็งลงบนจานเซรามิคชิ้น จัดเรียงส่วนที่บางให้อยู่ด้านบน ห่อส่วนหางหรือส่วนท้ายด้วยแผ่นฟอยล์อลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
	ผลไม้ ผลไม้เล็กๆ	250 กรัม	8-9	จัดเรียงผลไม้บนจานขึ้นกลม (ขนาดใหญ่)
ขนมปัง	ขนมปังก้อนกลม	2 ชิ้น	1½-2	วางก้อนขนมปังเป็นวงกลมหรือจัดเป็นแนวตั้งบนกระดาษซับที่อบอุ่นจนทั่ว กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
	(ก้อนละกรัม)	4 ชิ้น	3-3½	
	ขนมปังปิ้ง / แชนด์วิช	250 กรัม	6-6½	

TA

## ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร(ต่อ)

TA

### เคล็ดลับพิเศษ

#### การละลายนมเนย

ใส่นมเนย 50 กรัมลงในจานใบเล็กที่ลึก คลุมด้วยฟิล์ม

ทำการละลาย 30 -40 วินาทีจนละลายหมดโดยใช้ระดับความร้อน 1000 วัตต์

#### การละลายช็อกโกแลต

ใส่ช็อกโกแลต 100 กรัมลงในจานใบเล็กที่ลึกพอสมควร

ทำการละลาย 3 -5 นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 450 วัตต์จนละลายหมด

คนหนึ่งหรือสองครั้งขณะที่ทำการละลาย ใช้ถุงมือจับเมื่อนำอาหารออก

#### การละลายน้ำผึ้งที่เป็นก้อน

ใส่ก้อนน้ำผึ้ง 20 กรัมลงในจานใบเล็กที่ลึก

ทำการละลาย 20 -30 วินาทีจนละลายหมด โดยใช้ระดับความร้อน 300 วัตต์

#### การละลายวุ้น

แช่แผ่นวุ้น (10กรัม) ในน้ำเย็น 5 นาที ใส่แผ่นวุ้นลงในจานแก้วใบเล็กที่ลึก

ทำการละลาย 1 นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 300 วัตต์ คนหลังจากทำการละลาย

#### การปรุงวัตถุดิบอาหาร (สำหรับขนมเค้ก)

ผสมวัตถุดิบอาหารสำเร็จรูป(ประมาณ 14กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัม และน้ำเย็น 250 มิลลิลิตร

ไม่ควรปิดฝาขณะเครื่องแก้ว ทำการปรุงประมาณ 3½ -4½ นาที โดยใช้ระดับความร้อน 1000 วัตต์

จนวัตถุดิบอาหารเปลี่ยนสภาพเป็นลิ่งโปร่งใส คนสองครั้งขณะที่ทำการปรุง

#### การปรุงผลไม้กวน

ใส่ผลไม้เล็ก ๆ (เช่นสตอเบอรี่) 600 กรัมในภาชนะเครื่องแก้วที่มีขนาดเหมาะสม

เติมน้ำตาล 300 กรัมที่เตรียมไว้แล้วคนให้ทั่ว

คลุมอาหารและทำการปรุง 10-12 นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 1000วัตต์

คนหลายครั้งขณะที่ทำการปรุง จากนั้นใส่ด้วยแก้วใบเล็กปล่อยทิ้งไว้ 5 นาที

#### การปรุงอาหารพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนมสด (500 มิลลิลิตร) ตามข้อแนะนำของผู้ผลิตแล้วคนให้ทั่ว

ใช้ถ้วยแก้วที่มีฝาปิดคลุมอาหารและทำการปรุง 6½ - 7½ นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 1000 วัตต์

คนหลายครั้งขณะที่ทำการปรุง

#### การปรุงแผ่นเมล็ดอัลมอนต์ให้เกรียม

วางแผ่นอัลมอนต์ที่หั่นสไลด์ไว้เท่า ๆ กันไว้ในจานเซรามิกขนาดกลาง

ในระหว่างที่อบให้เป็นสีน้ำตาล คนหลาย ๆ ครั้งเป็นเวลา 3½ - 4½ โดยใช้ไฟ 600 วัตต์

ปล่อยทิ้งไว้ข้างในเตาอบ 2-3 นาที ใช้ถุงมือเมื่อนำอาหารออก

## การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟ

### ส่วนประกอบต่าง ๆ

ของเตาอบไมโครเวฟควรได้รับการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการสะสมของคราบไขมันและเศษอาหาร

- พื้นผิวภายในและภายนอกเตาอบ
- ประตูและมือขอบประตู
- จานแก้วและถาดหมุนถาด



ควรมั่นใจว่ามือขอบประตูสะอาดอยู่เสมอและปิดประตูอย่างถูกต้อง และควรปิดเครื่องก่อนที่จะทำความสะอาดเตาอบทุกครั้ง

1. เช็ดคราบสกปรกของพื้นผิวด้านในด้วยผ้าชุบน้ำอุ่นและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
2. พื้นผิวภายนอกควรทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
3. เมื่อต้องการทำความสะอาดเศษอาหารที่ติดอยู่ให้ออกโดยง่าย หรือต้องการขจัดกลิ่นให้วางแก้วใส่น้ำมะนาวเจือจางลงบนจานแก้วตั้งเครื่องไปที่ระดับความร้อนสูงสุด เปิดเครื่องไว้ 10 นาที (ไอน้ำจะช่วยทำให้เศษอาหารหลุดออกง่ายและน้ำมะนาวจะช่วยขจัดกลิ่น )
4. ถาดแก้วสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้และล้างได้ในน้ำสบู่อุ่น ๆ



ห้ามเหน็บเข้าไปในช่องระบายอากาศ

ห้ามใช้วัสดุที่ทำให้เกิดรอยขีดข่วนทำความสะอาด หรือใช้สารเคมีใด ๆ

ควรเอาใจใส่เป็นพิเศษในการทำความสะอาดมือขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่า

- ไม่มีเศษอาหารติดสะสมอยู่
- เพื่อป้องกันประตูปิดไม่สนิท

## การเก็บรักษาและซ่อมบำรุงเตาอบไมโครเวฟ

ท่านควรศึกษาข้อควรระวังเล็ก ๆ น้อย ๆ เหล่านี้เพื่อการเก็บรักษาเครื่องหรือการนำเครื่องไปรับบริการซ่อมบำรุง

ท่านไม่ควรใช้งานเตาอบหากประตูหรือแผ่นผนึกผิวขอบประตูชำรุดเช่น

- สลักประตูหัก
- แผ่นผนึกผิวขอบประตูเสื่อมสภาพ
- ตัวเครื่องบวมหรือเสียหาย

ควรให้ช่างผู้ชำนาญเท่านั้นเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซม

- 🚫 ห้ามถอดฝาครอบเครื่องภายนอกออกจากตัวเตาอบเด็ดขาด ถ้าเตาอบมีอาการผิดปกติและต้องการซ่อมแซมหรือท่านมีข้อสงสัยในภาวะผิดปกติที่เกิดขึ้น ท่านควรปฏิบัติตามนี้
  - ควรถอดปลั๊กออกจากช่องรับเต้าเสียบ
  - ติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด
- ✉ ถ้าต้องการเก็บเตาอบของท่านเป็นระยะเวลาชั่วคราว ควรเก็บไว้ในที่แห้งและปราศจากฝุ่น
  - **เหตุผล:** เพราะฝุ่นและความชื้นอาจส่งผลเสียต่อชิ้นส่วนการทำงานภายในเตาอบ
- ✉ เตาอบไมโครเวฟรุ่นนี้ออกแบบเพื่อให้ใช้ภายในบ้าน

## ข้อมูลทางเทคนิค

เนื่องจากบริษัทฯ มีการปรับปรุงเพื่อประสิทธิภาพที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นข้อมูลจำเพาะต่าง ๆ อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

รุ่น	M1933N
กระแสไฟฟ้า	220 โวลท์ - 50 เฮิร์ตซ์
ใช้กำลังไฟไมโครเวฟ	1400 วัตต์
พลังงานความร้อนที่จ่ายออก	100 วัตต์/1000วัตต์ (IEC-705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2450 วัตต์
แมกนีตรอน	OM75P(31)
ระบบทำความเย็น	มอเตอร์ใบพัดลมเย็น
ขนาด (ก x ล x ย) ภายนอก	517 x 297 x 379 มม.
ภายใน	336 x 241 x 349 มม.
ขนาดจุ	28 ลิตร
น้ำหนักสุทธิ	16 กก.โดยประมาณ

TA



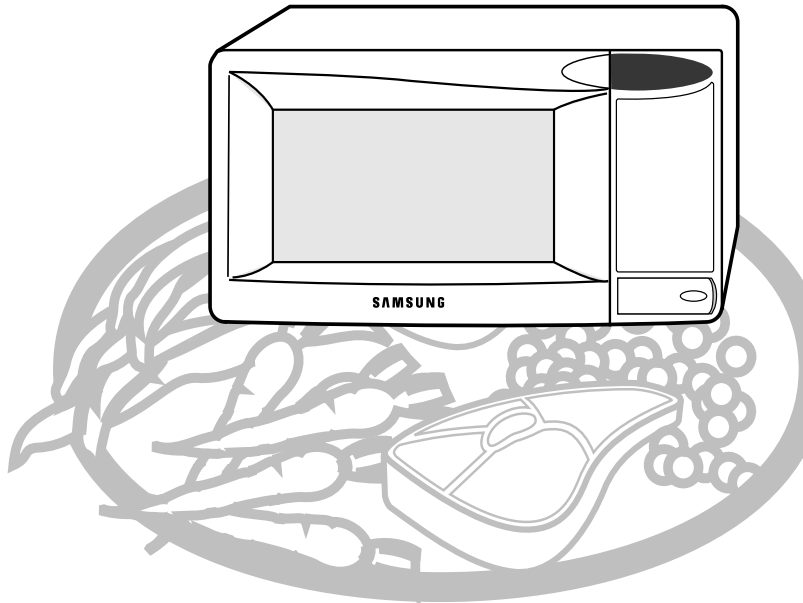


**SAMSUNG**

# MICROWAVE OVEN

## Owner's Instructions and Cooking Guide

**M1933N**



Quick Look-up Guide .....	2
Oven .....	2
Accessories .....	3
Control Panel .....	3
Using this Instruction Booklet.....	4
Safety Precautions .....	4
Installing Your Microwave oven .....	6
Setting the Time .....	6
How a Microwave Oven Works.....	7
Checking that Your Oven is Operating Correctly .....	7
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem .....	8
Cooking / Reheating.....	8
Power Levels.....	9
Stopping the Cooking.....	9
Adjusting the Cooking Time .....	10
Using the Auto Defrost Feature.....	10
Auto Defrost Settings .....	11
Using the Instant Reheat/Cook Feature.....	11
Instant Reheat/Cook Settings .....	12
Using the Auto Reheat Feature.....	13
Auto Reheat Setting .....	13
Using the Steam Cook Feature.....	14
Steam Cook Setting .....	14
Switching the Beeper Off .....	15
Safety-Locking Your Microwave Oven.....	15
Remembering Function.....	15
Cookware Guide .....	16
Cooking Guide .....	17
Cleaning Your Microwave Oven .....	22
Storing and Repairing Your Microwave Oven.....	23
Technical Specification .....	23

## Quick Look-up Guide

GB

### If you want to cook some food



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



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



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

### If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.  
Press the **Auto Defrost** button once or more time according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the page 11 for further details.



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



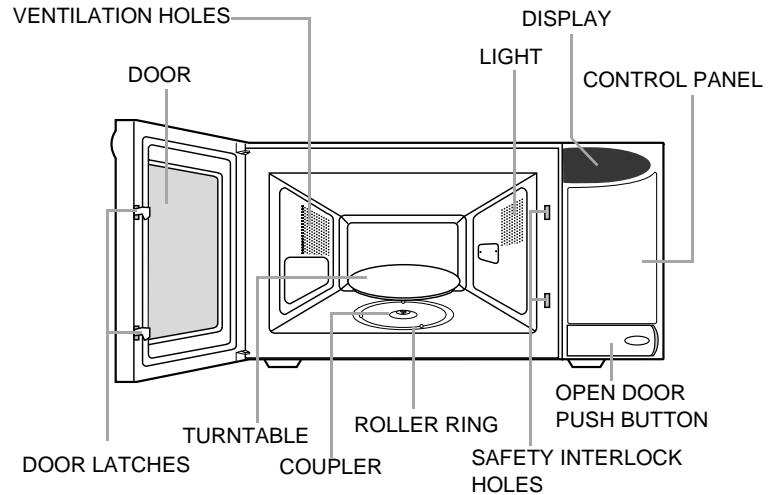
3. Press the **Start** button.

### If you want to add an extra 30 seconds



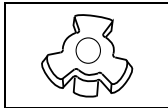
- Leave the food in the oven.  
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

## Oven

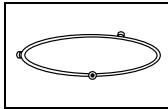


## Accessories

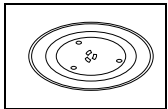
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



- Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.  
Purpose : The coupler rotates the turntable.



- Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.  
Purpose : The roller ring supports the turntable.

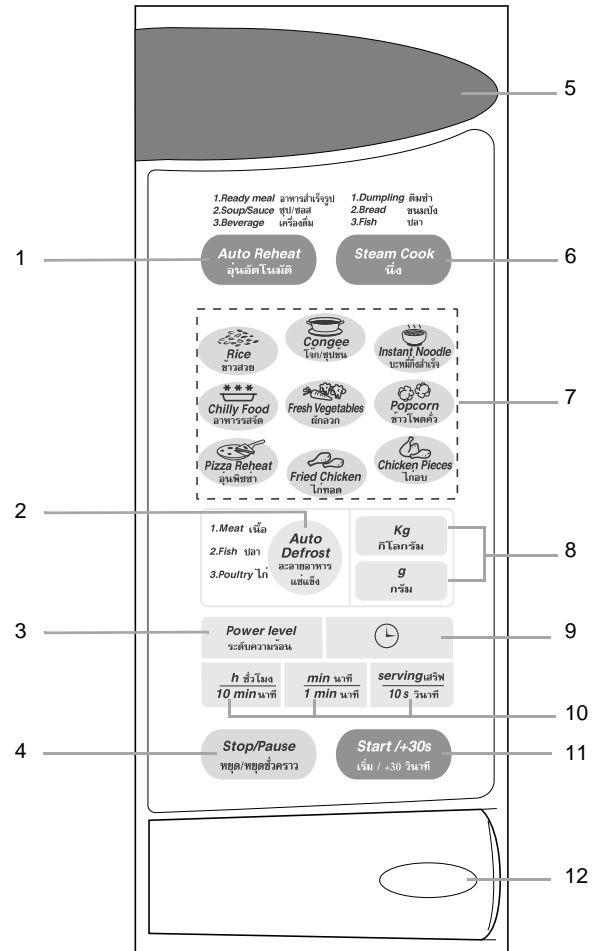


- Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.  
Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

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

## Control Panel

GB



- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. AUTO REHEAT SELECTION          | 7. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION |
| 2. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION | 8. WEIGHT SELECTION              |
| 3. MICRO WAVE MODE SELECTION      | 9. CLOCK SETTING                 |
| 4. STOP/PAUSE BUTTON              | 10. TIME SETTING                 |
| 5. DISPLAY                        | 11. START BUTTON                 |
| 6. STEAM COOK SELECTION           | 12. OPEN DOOR PUSH BUTTON        |

## Using this Instruction Booklet

GB

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

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

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

- Cooking food
- Defrosting food
- Adding extra cooking time

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

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



Important



Note

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

## Safety Precautions

### Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Safety Precautions (continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
  - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
  - Take particular care when heating liquids and baby foods.
  - A risk of delayed eruptive boiling exists.
  - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.  
Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
  - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
    - \* Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
    - \* Cover with a clean, dry dressing.
    - \* Do not apply any creams, oils or lotions.
  - **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  - **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
  - **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
  - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.  
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.  
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. You may notice a "Clicking" sound during operation (especially when the oven is defrosting).  
Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

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

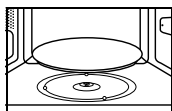
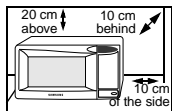
### **IMPORTANT**

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

## Installing Your Microwave oven

GB

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



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

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

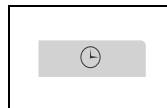
## Setting the Time

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

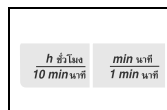
- **When you first install your microwave oven**
- **After a power failure**



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



1. **To display the time in the...Then press the  $\odot$  button...**  
24-hour notation                      Once  
12-hour notation                        Twice



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



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

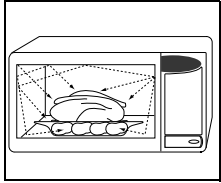
## How a Microwave Oven Works

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

You can use your microwave oven to:

- Auto Defrost
- Auto Reheat
- Steam Cook
- Instant Reheat /Cook
- Cook

### Cooking Principle



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

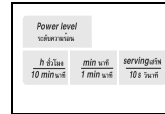
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

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

## Checking that Your Oven is Operating Correctly

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

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



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



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



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

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

GB

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

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

## Cooking / Reheating

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

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



1. Press the **Power Level** button.  
Result : The 1000W (maximum cooking power) indications are displayed:  
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



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



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



**Never** switch the microwave oven on when it is empty.



If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (1000W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.



## Power Levels

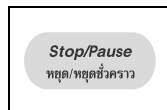
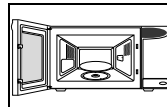
You can choose among the power levels below.

Power Level	Output
FULL	1000 w
HIGH	850 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW	100 W

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

## Stopping the Cooking

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



1. To stop temporarily;  
Open the door.  
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.
2. To stop Completely;  
Press the **Stop/Pause** button.  
Result : The cooking stops.  
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Pause** button again.



You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop/Pause** button.

## Adjusting the Cooking Time

GB

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



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

## Using the Auto Defrost Feature

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

You simply select the programme and the weight.

☒ Use only dishes that are microwave-safe.

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



1. Press the **Auto Defrost** button. Press the **Auto Defrost** button once or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.



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



3. Press **Start** button.

Result :




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

☒ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 8 for further details.

## Auto Defrost Settings

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

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

Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
<b>1. Meat</b> 	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps.
<b>2. Fish</b> 	0.2-2 kg	20-50 mins	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.
<b>3. Poultry</b> 	0.2-2 kg	20-60 mins	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.

## Using the Instant Reheat/Cook Feature

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the Start/+30s button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button the required number of times.


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




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

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

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
- 3) The current time is displayed again, after open door and press the **Stop/Pause** button.







**Example:** Press the **Instant Noodle**  button two times to cook the 300g instant noodle. Refer to the table on the next page for further details.




 Use only recipients that are microwave-safe.

## Instant Reheat/Cook Settings

GB

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

Food/ Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
<b>Rice</b> 	<b>1 serving</b> rice : 100 g water : 170 ml	5 mins	Wash rice and drain. Soak rice in water in a bowl for 30 minutes. Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
	<b>2 serving</b> rice : 200 g water : 340 ml		
	<b>3 serving</b> rice : 300 g water : 500 ml		
<b>Congee</b> 	<b>1 serving</b> rice : 50 g water : 750 ml	-	Wash rice and drain. Soak rice in water in a bowl for 30 minutes. Cook uncovered
	<b>2 serving</b> rice : 100 g water : 1300 ml		
<b>Instant Noodle</b> 	<b>1 serving</b> rice :80 g water : 250 ml	-	Put the noodle in a bowl. Add in water. Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
	<b>1 serving</b> rice : 160 g water : 500 ml		
<b>Chilly Food</b> 	300 - 350 g	-	Place refrigerated temperature food on the Plate Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
	400 - 450 g		
<b>Fresh vegetables</b> 	200 - 250 g	-	Wash the vegetables. Put the vegetables into a bowl. Cover it during cooking and standing.
	300 - 350 g		
	400 - 450 g		
	500 - 550 g		
<b>Popcorn</b> 	Use Micro popcorn bag (each for 80~100g)	-	Unfold the bag. Place in the middle of the microwave oven with right side.

<b>Pizza Reheat</b> 	150 g	7-10 mins	Place refrigerated temperature slice on bacon rack or on the Plate. Cook uncover.
	300 g		
	450 g		
	600 g		
<b>Fried Chicken</b> 	200 - 250 g	-	Use pre-cooked. Place room temperature pieces on the plate Cook uncover.
	300 - 350 g		
	400 - 450 g		
<b>Chicken Pieces</b> 	200 - 300 g	-	Place chicken bonr-side down on dish, with the thicken portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over whrnthe cooking time is half up. Let stand 5~10 mins.
	400 - 500 g		
	600 - 700 g		

## Using the Auto Reheat Feature

The Auto Reheat feature has three pre-programmed Cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. The serving size is automatically set at 1, but can be change by touching serving/10s pad.

First, place the food in the centre of the turntable.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button once or more times.



2. Select the serving size by pressing the **serving/10s** button. (Refer to th table)



3. Press the **Start** button  
Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
  - 1) The oven beeps four times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
  - 3) The current time is displayed again.

## Auto Reheat Setting

The following table presents the various Auto Reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Ready meal	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	1-2 mins	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.
3. Beverage	150 ml 250 ml	20-60 mins	Take the coffee, milk, water out of the refrigerator and heat covered.

GB

## Using the Steam Cook Feature

GB

To Cook Dumpling, touch the Steam Cook pad once.

To Cook Bread, touch the Steam Cook pad twice.

To Cook Fish, touch the Steam Cook pad three times.

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



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam Cook** button once or more times.



2. Select the serving size by pressing the **servicing/10s** button. (Refer to the table)



3. Press the **Start** button  
Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
  - 1) The oven beeps four times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
  - 3) The current time is displayed again.

## Steam Cook Setting

The following table presents the various Auto Reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
<b>1. Dumpling</b>	150 g	1 min	Cut both ends of package put on a shallow dish. Arrange the dumplings or breads from out side to inside dish. Cover it during cooking and standing.
	300 g		
	450 g		
<b>2. Bread</b>	150 g	1 min	Cut both ends of package put on a shallow dish. Arrange the dumplings or breads from out side to inside dish. Cover it during cooking and standing.
	300 g		
	450 g		
<b>3. Fish</b>	200 g	1 min	Wash fish thoroughly. Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish. Marinate fish with desired sauce and add desired accompaniment, e.g. ginger, mushroom etc. Put on a shallow dish. Cover it during cooking and standing, stir before standing.
	400 g		
	600 g		

## Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Stop/Pause** and **Start** buttons at the same time.  
**Result :** The following indication is displayed.

OFF

- ◆ The oven will not beep each time you press a button or cooking ends.



2. To switch the beeper back on, press the **Stop/Pause** and **Start** buttons again at the same time.  
**Result :** The following indication is displayed.

On


- ◆ The oven operates with the beeper on again.

## Safety-Locking Your Microwave Oven

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

The oven can be locked at any time.




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

- ◆ The display shows “L”.

L



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

## Remembering Function

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Add some cooking time using the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Press the **Start** button.



- 1) When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times (once every minute). And then, cooking mode will be “RESET” and the oven will forget the last cooking mode.
- 2) If there's no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be “RESET” after 30 seconds.
- 3) Press the **Stop/Pause** button and then cooking mode will be “RESET”.

## Cookware Guide

GB

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

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

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

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
<b>Fast-food packaging</b>		
• 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.
<b>Glassware</b>		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

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



# 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 move-ment of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

### Cookware for microwave cooking:

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

### Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen veg-etables, 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 normal-ly be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

### Covering during cooking

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

### Standing times

It is important to allow standing time when you have finished cooking the food in order to allow the temperature within the food to even out.

### Cooking Guide for frozen vegetables

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	300g	600W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

### Cooking Guide for rice and pasta

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Add 400 ml cold water. Add 550 ml cold water.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Add 1000 ml hot water. Add 2000 ml hot water.

## Cooking Guide(continued)

GB

### Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (1000 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3-3½	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4½-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4-4½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

### Cooking Guide for fresh fish

Use the power level and times in this table as guide lines for cooking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish Fillets	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish fillets on a flat glass pyrex plate. Cover with microwave cling film. Stand for 3-5 minutes.
Whole Fish	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish in an oval glass pyrex dish(2 fishes head to tail). Cover with microwave cling film during cooking and standing time. Stand for 3-5 minutes.

### REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

#### Arranging and covering

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

#### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 1000 W power while others should be reheated using 850W, 600 W, 450 W or even 300 W.

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

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

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

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

#### Heating and standing times

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

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

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

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

### REHEATING LIQUIDS

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

### REHEATING BABY FOOD

#### BABY FOOD:

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

#### BABY MILK:

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

- Recommended serving temperature: ca. 37°C.

#### REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as guide lines for reheating. The times in the chart consider baby milk and food with a room temperature of about +18°C to +20°C.

#### Reheating Frozen Food

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Pasta (frozen)	400g	600W	15-17	3	Put frozen pasta, for example tortellini or ravioli in a flat glass pyrex dish. Cover with plastic lid. Stir occasionally during cooking and before standing.
Meat pieces in sauce (frozen)	450g	600W	14-16	3	Put frozen meal (e.g. chicken curry) in a flat glass dish as cover. Stir occasionally during cooking and before standing.
Soup (frozen)	500g	850W	12-14	3	Put frozen soup in a suitable sized glass pyrex dish with lid. Cook covered. Stir occasionally during cooking and before standing.
Yeast Dumpling (frozen)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Put 2-4 frozen yeast dumplings side by side in a big glass pyrex bowl with lid. Moist the top of dumplings with cold water. Cook covered.

## Cooking Guide(continued)

GB

### Reheating Baby Food and Milk

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min 10 sec. -1 min 20 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

### Reheating Liquids and Food

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

Food	Portion.	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup)	1000W	1-1½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
	300 ml (2 cups)		1½-2		
	450 ml (3 cups)		2½-3		
	600 ml (4 cups)		3½-4		
Soup (chilled)	350g	1000W	3-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
	450g		3½-4½		
	550g		4-5		
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

## Cooking Guide(continued)

### DEFROSTING

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

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

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

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

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

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

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food. For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

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

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	7½ - 8½ 14 - 16	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	8½ - 9½		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pc)	17 - 18	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	28 - 30		

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish				
Fish fillets	200g (2 pc) 400g (4 pc)	7-8 14 - 15	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	8 - 9	5 - 15	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pc 4 pc	1½ - 2 3 - 3½	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread vertically(like a tower) on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	6 - 6½		

GB

---

## Cooking Guide(continued)

---

GB

### SPECIAL HINTS

#### MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 1000 W, until butter is melted.

#### MELTING CHOCOLATE

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

#### MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

#### MELTING GELATINE

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

#### COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 1000 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

#### COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 1000 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

#### COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 1000 W. Stir well several times during cooking.

#### BROWNING ALMOND SLICES

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

---

## Cleaning Your Microwave Oven

---

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

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



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

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.



**DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

## Storing and Repairing Your Microwave Oven

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

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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

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

## Technical Specification

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

<b>Model</b>	M1933N
<b>Power source</b>	230V ~ 50 Hz
<b>Power consumption</b> Microwave	1400 W
<b>Output power</b>	100 W / 1000 W (IEC-705)
<b>Operating frequency</b>	2450 MHz
<b>Magnetron</b>	OM75P(31)
<b>Cooling method</b>	Cooling fan motor
<b>Dimensions (W x H x D)</b> Outside Oven cavity	517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
<b>Volume</b>	28 liter
<b>Weight</b> Net	16 kg approx

