Panasonic

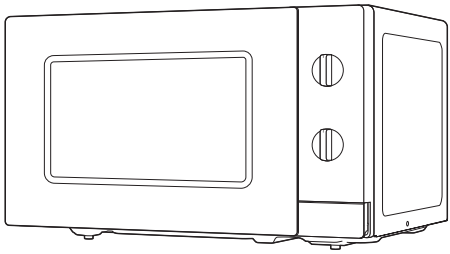
English
中文
Melayu

Operating Instructions (Original instructions)
使用說明書 (出廠說明翻譯)
Arahan Pengendalian (Terjemahan arahan asal)

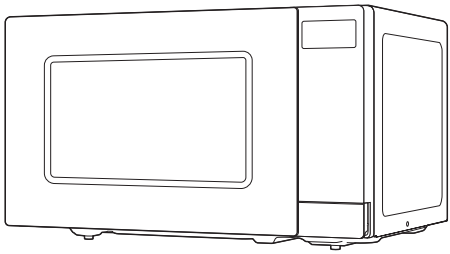
Microwave Oven
微波爐
Ketuhar Gelombang Mikro

Household Use Only
家用
Untuk Kegunaan Isi Rumah Sahaja

Model No. **NN-SM21QW**
NN-ST21QW
NN-ST22QB



NN-SM21QW



NN-ST21QW
NN-ST22QB

Contents

Important safety instructions..... 2
General guidelines..... 7
Containers to use 9
Parts of your oven 11

NN-SM21QW
Control panel 12
Microwave cooking and defrosting 13

NN-ST22QB, NN-ST21QW
Control panel 14
Setting the clock 15
Child safety lock..... 15
Microwave cooking and defrosting 16
Multi-stage cooking..... 18
Quick 30 feature 19
Add time feature 19
Using the timer..... 20
Auto programmes 22
Auto defrost..... 22
Auto menu..... 23
Cooking and reheating guidelines 27
Questions and answers..... 28
Care of your oven..... 29
Specifications 30

English

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

Important Safety Instructions:
Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.

Important safety instructions

WARNING

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
   The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

CAUTION

1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
   Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/ containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
8. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.

9. The appliance shall not be operated WITHOUT FOOD IN THE OVEN.
   Operation in this manner may damage the appliance.
10. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Reset or turn Time/Weight select dial to zero position, and leave the door closed in order to stifle any flames.
    Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.
11. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.

Installation

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing Instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation Voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the oven

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

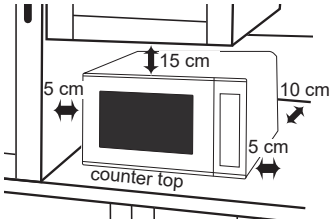
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
   The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure sufficient air circulation for the oven.

   Counter-top use:

   a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back and on 5 cm both sides.

   b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Roller ring

- The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Glass tray

- Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place.
- Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
- Do not cook foods directly on the glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
- While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

Short cooking time

As microwave cooking time is much shorter than other cooking methods, it is essential that recommended cooking time is not exceeded without first checking the food.

Factors that may affect cooking time are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking time.

Important
If the recommended cooking time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Small quantities of food

Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking time and check the food frequently.

Foods low in moisture

Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn.
This oven has been developed for food use only.
We do not recommend to use for heating non food items such as Therapeutic wheat/heat bags or hot water bottles.

Reheating

It is essential that reheated food is served “piping hot”.

Remove the food from the oven and check that it is “piping hot”, i.e. steam is being emitted from all parts and all sauce is bubbling. (You may choose to check the food has reached 72 °C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, e.g. lasagne, shepherds pie, the centre should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer’s packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.

Standing time

Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, i.e. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the centre, thus eliminating cold spots.

Cleaning

Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth.

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

A steam cleaner is not to be used for cleaning.

Important safety instructions

Lids
Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave the food. If the lid remains, then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

Babies bottles and food jars
When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 27.

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

Foods with skins
Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

Paper and plastic
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use re-cycled paper products, e.g. Kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.

Liquids
Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container. To prevent the possibility of sudden boil the following steps should be taken:

a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.

b) Do not overheat.

c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Deep fat frying
Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing
Arcing may occur accidentally if a metallic container has been used or the incorrect weight of food is used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine.

Meat thermometer
Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.

General guidelines

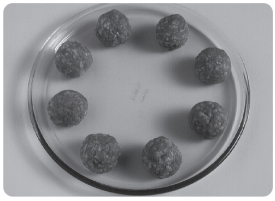
STANDING TIME
Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the centre of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10–15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc. require 2–5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, and small meals will reheat more quickly than large portions.

SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

MOISTURE CONTENT
Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season. For this reason cooking time may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking time may differ.

PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.
These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

COVERING



Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

DENSITY
Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

General guidelines

CLING FILM
Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking time. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

SHAPE



Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

STARTING TEMPERATURE
The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature.

LIQUIDS



All liquids must be STIRRED BEFORE, DURING AND AFTER heating. Water must be stirred before and during heating, to avoid eruption.
Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

TURNING AND STIRRING
Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half of the cooking time.

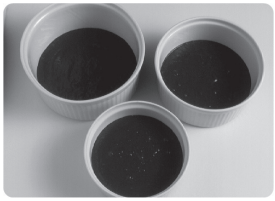
ARRANGING
Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

CHECKING FOOD



It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an AUTO PROGRAMME has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

DISH SIZE



Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.
A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats faster.

CLEANING
As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.

Containers to use

Choosing the correct container is a very important factor in deciding the success or failure of your cooking.

OVEN GLASS
Glass that is heat resistant e.g. Pyrex®, is ideal, and can be used.
Do not use glass which may crack due to the heat from the food. Do not use lead crystal which may crack or arc.



CHINA AND CERAMIC
Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant.
Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short period of time, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metallic rim or pattern. Do not use jugs or mugs with glued handles, since the glue can melt in a microwave.



POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE
Only use if completely glazed. Do not use if partially glazed or unglazed, as they are able to absorb water which will absorb microwave energy, making the container very hot and slowing down the cooking of food.



FOIL/METALLIC CONTAINERS
NEVER ATTEMPT TO COOK IN FOIL OR METALLIC containers – the microwaves cannot pass through and the food will not heat evenly – this may also damage your oven. Use wooden kebab sticks instead of metallic skewers.



CLING FILM
Use microwave cling film to cover food that is to be reheated, or cooked, ON MICROWAVE ONLY taking care to avoid the film being in direct contact with the food.



Containers to use

PLASTIC
Many plastic containers are designed for microwave use. Only use containers if they are designed for microwave use. Do not use Melamine as it will scorch. Do not use plastic for cooking foods high in sugar or fat or foods that require long cooking time e.g. brown rice. Never cook in margarine containers or yogurt pots, as these will melt with the heat from the food.





PAPER
Plain white kitchen paper (kitchen towel) can be used for covering blind pastry cases and for covering sausage to prevent splattering (ONLY USE FOR SHORT COOKING TIME). NEVER RE-USE A PIECE OF KITCHEN TOWEL. Avoid kitchen paper containing manmade fibers. Check that branded re-cycled kitchen towel is recommended for microwave use. Do not use waxed or plastic coated cups as the finish may melt in the oven. Greaseproof paper can be used to line the base of dishes and to cover fatty foods. White paper plates can be used for SHORT REHEATING TIMES, ON MICROWAVE ONLY.



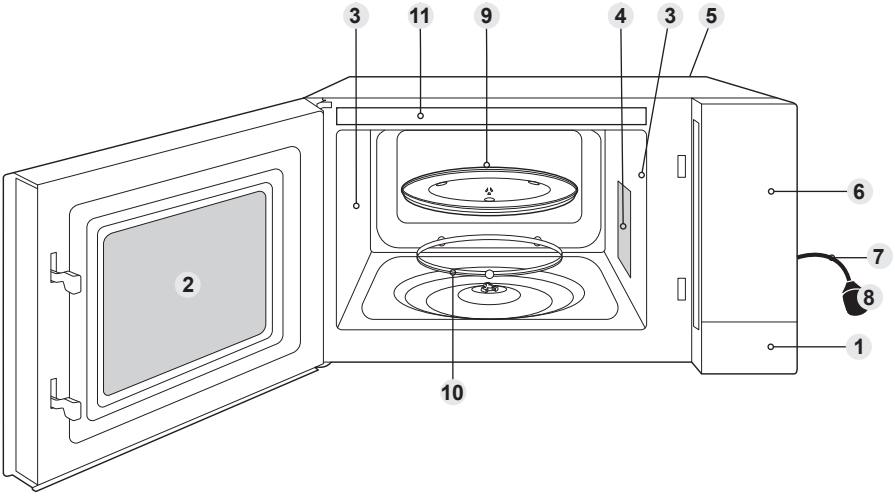
WICKER, WOOD, STRAW BASKETS
Do not use these items in your microwave. With continued use and with prolonged exposure they will crack and could ignite.



ROASTING BAGS
These are useful when slit up one side to tent a joint of meat when roasting by power and time. DO NOT USE THE METALLIC TWISTS SUPPLIED.

Parts of your oven

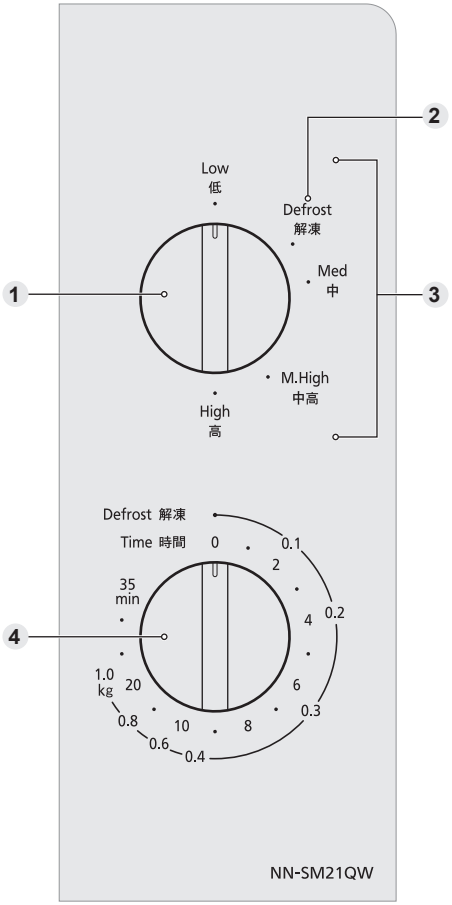
1. **Door Release Button**
   Press to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the programme.
   For NN-SM21QW, cooking resumes as soon as the door is closed. For NN-ST22QB and NN-ST21QW, cooking resumes after the door is closed and Start/ Set is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking programme and there is no risk of microwave exposure.
2. **Oven window**
3. **Air vent**
4. **Microwave feed guide (Do not remove.)**
5. **External air vents**
6. **Control panel**
7. **Power supply cord**
8. **Plug**
9. **Glass tray**
10. **Roller ring**
11. **Menu label (NN-ST22QB and NN-ST21QW only)**



Identification and caution labels are attached on the oven.

■ Note
This illustration is for reference only.

Control panel

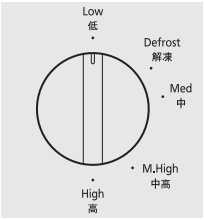


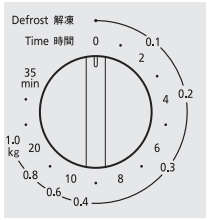
1 Cooking mode select dial
2 Defrost power
3 Microwave power
4 Time/Weight select dial

- Your control panel may have differences in appearance, but the words on the pads and functionality will be the same.

Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.





Turn the dial to select the desired power level.

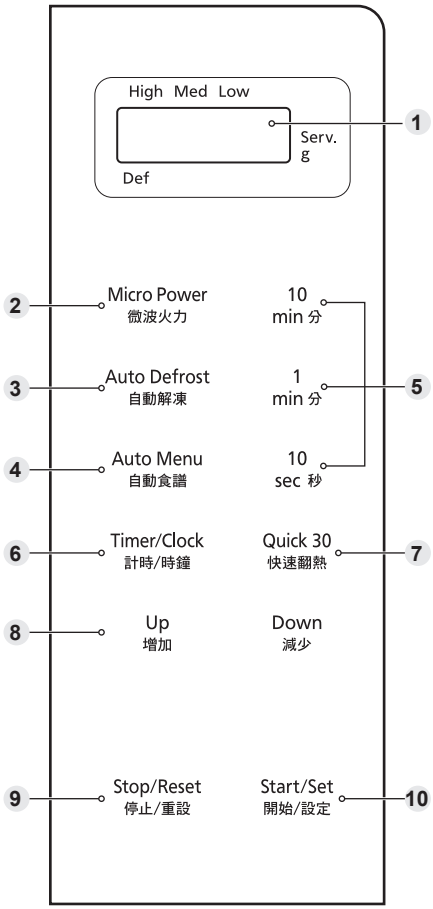
Turn the dial to set the cooking time for microwave cooking, or to set the weight of food for defrosting.
For short cooking time, turn the dial past 5 minutes and then adjust to the time required.
For the weight less than 0.2 kg, turn the dial past 0.2 kg and then adjust to the weight required.

Power Level		Example of Use
High	800 W	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta and noodles. Heat milk.
Med-High	700 W	Cook poultry, meat, cakes and desserts.
Medium	360 W	Cook eggs, cheeses, fish, pot roasts, casseroles and meat loaves. Melt chocolate.
Defrost	270 W	Thaw foods.
Low	200 W	Keep cooked foods warm, simmer slowly.

■ Notes

1. If the door is already closed, the oven will start cooking/defrosting immediately.
2. If you wish to check the food during cooking simply open the door. The oven will automatically stop cooking. To continue cooking, close the door.
3. To stop cooking, turn Time/Weight Select dial to zero position. Cooking time can be reset at any time during the cooking cycle by turning the dial.
4. When food is removed from the oven after cooking is complete, check the Time/Weight Select dial is in the zero position.
5. Around half of defrosting time, turn over the food, and remove the defrosted part/food. Refer to Defrosting guidelines on page 22 for details.
6. See notes 2-4 on page 23 for using casserole.

Control panel



- Your control panel may have differences in appearance, but the words on the pads and functionality will be the same.

■ Beep sound

When a pad is pressed correctly a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete programme, the oven will beep 5 times.

1 Display window
2 Micro Power pad
3 Auto Defrost pad
4 Auto Menu pad
5 Time pads
6 Timer/Clock pad
7 Quick 30 pad
8 Up/Down pads
9 Stop/Reset pad
Before Cooking
One press clears your instructions.
During Cooking
One press temporarily stops the cooking process. Another press cancels all your instructions and a dot or the time of day will appear in the display.
10 Start/Set pad
One press allows oven to begin operation. If door is opened or Stop/Reset is pressed once during oven operation, Start/Set must be pressed again to restart oven.

■ Notes

1. If Start/Set is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to clock or dot.
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

NN-ST22QB, NN-ST21QW
Setting the clock

When the oven is plugged in for the first time, “88.88” appears in display.



Press Timer/ Clock twice.
Hour starts to blink.

Press Up/Down to set hours.

Press Start/Set.
Minute starts to blink.

Press Up/Down to set minutes.



Press Start/Set.
Time of day is now locked into the display.

■ Notes
1. To reset the clock, repeat the whole step above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 12 hour clock.

NN-ST22QB, NN-ST21QW
Child safety lock

This feature will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child safety lock can be set when the display shows a dot or the time.

To Set:



Press Start/Set 3 times within 10 seconds.
The clock will disappear. Actual time will not be lost. “Child” is indicated in the display.

To Cancel:



Press Stop/Reset 3 times within 10 seconds.
The clock will reappear in the display.

Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.



Press Micro Power to select the desired power level.

Set the cooking time.
Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 17.

Press Start/Set.
The time counts down in the display.

Press	Power Level		Max. time available	Example of Use
once	High	800 W	30 minutes	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta and noodles. Heat milk.
twice	Med-High	500 W	99 minutes 50 seconds	Cook poultry, meat, cakes and desserts.
3 times	Medium	400 W	99 minutes 50 seconds	Cook eggs, cheeses, fish, pot roasts, casseroles and meat loaves. Melt chocolate.
4 times	Defrost	200 W	99 minutes 50 seconds	Thaw foods.
5 times	Low	100 W	99 minutes 50 seconds	Keep cooked foods warm, simmer slowly.

■ Notes

1. The oven will automatically work on High microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
2. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
3. For Multi-Stage Cooking, refer to page 18.
4. Standing Time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to page 20.
5. DO NOT cook with any metallic accessory in the oven.
6. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting.
   Refer to Defrosting guidelines on page 22 for details.
7. When the microwave oven is operated at High microwave power for long time, the microwave oven automatically adjust the power to protect the components of the microwave oven.

■ Setting the cook time/timer time

When you set the cook time or the timer time, use following keys according to your needs.

10 min 分	1 min 分	10 sec 秒

Press each Time pad repeatedly according to the time value you want to set.

Quick 30 快速翻熱

Press Quick 30 to set cooking time in 30 seconds increments.

Up 增加	Down 減少

After you enter a time value with each Time pad or Quick 30, you can adjust the time values with the Up/Down pads.

■ Reheating Beverages

To reheat beverages (e.g. tea, coffee, milk, and soup) refer to the following settings.

	Power	Time
1 cup	High	1 minute - 1 minute 30 seconds
2 cups	High	2 minutes - 2 minutes 30 seconds

1 cup = 250 ml at room temperature

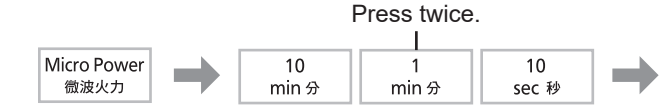
■ Notes

1. Use a microwave safe cup/bowl.
2. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat beverage in your microwave oven without stirring before and halfway through heating.
3. Care must be exercised not to overheat liquids when reheating beverages. Start reheating from room temperature or refrigerator temperature. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption.

Multi-stage cooking

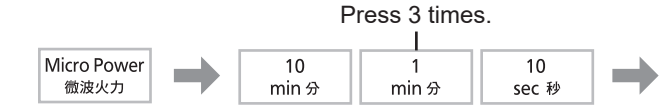
This feature allows you to programme up to 3 stages of cooking continuously.

Example: To continually set High power for 2 minutes, Medium power for 3 minutes and Low power for 2 minutes.



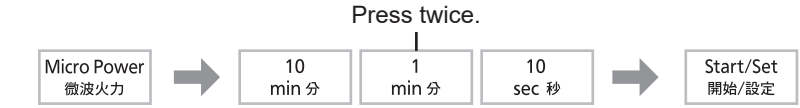
Press Micro Power once to select High power.

Set the cooking time*.



Press Micro Power twice to select Medium power.

Set the cooking time*.



Press Micro Power 4 times to select Low power.

Set the cooking time*.

Press Start/Set.
The time for the first stage counts down in the display.

* Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 17.

■ Notes

1. Auto Programmes cannot be used with Multi-Stage Cooking.
2. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
3. High microwave power can be set only once in Multi-Stage Cooking.

NN-ST22QB, NN-ST21QW

Quick 30 feature

This feature allows you to set cooking time in 30 seconds increments up to 5 minutes at High power.



Press Quick 30 until the desired cooking time appears in the display.

Press Start/Set.
The time counts down in the display.

NN-ST22QB, NN-ST21QW

Add time feature

This feature allows you to add cooking time during cooking.



During cooking, press 1 min or 10 sec.
Cooking time will be added up to 5 minutes.

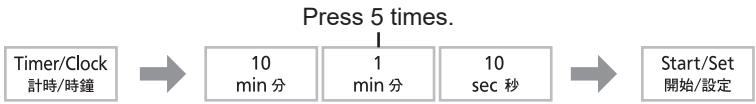
■ Note
Add Time feature is not available for Auto Programmes.

Using the timer

This feature operates as a Kitchen Timer or allows you to programme the Standing Time/Delay Start.

Kitchen timer

Example: To count 5 minutes.



Press Timer/ Clock.

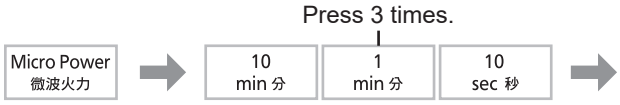
Set the desired time*. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Start/Set. The time counts down without the oven operating.

* Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 17.

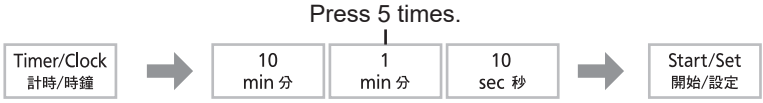
Standing time

Example: To stand for 5 minutes after cooking at Medium power for 3 minutes.



Press Micro Power 3 times to select Medium power.

Set the desired cooking time*.



Press Timer/ Clock.

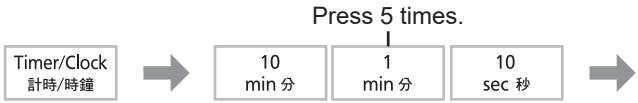
Set the desired standing time*. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Start/Set. Cooking starts. After cooking, standing time will count down without operation.

* Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 17.

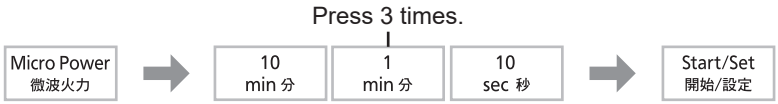
Delay start

Example: To start cooking at Medium power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



Press Timer/ Clock.

Set the desired delay time*. (up to 99 minutes 50 seconds)



Press Micro Power 3 times to select Medium power.

Set the desired cooking time*.

Press Start/Set. Delayed time counts down, then cooking will start.

* Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 17.

■ Notes

1. Multi-Stage Cooking can be programmed including Standing Time or Delay Start.
2. Even if the oven door is opened during Kitchen Timer, Standing Time or Delay Start, the time in the display window will continue to count down.
3. Standing Time/Delay Start cannot be programmed before/after any Auto Programmes.

Auto programmes

With this feature you can defrost/reheat/cook food according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. The oven determines microwave power level and cooking time automatically. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category. Do not include the weight of any added water or the container weight.

■ Notes

1. Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place.
2. The Auto Programmes must ONLY be used for foods described.
3. Only defrost/cook foods within the weight ranges described.
4. Always weigh the food rather than relying on the package information.
5. Most foods benefit from a Standing Time. After cooking with an Auto Programme, allow heat to continue conducting to the centre.

Auto defrost



Press Auto Defrost.

Set the weight of the frozen food.
The weight counts up/ down in 100 g increments.

Press Start/Set.
The time counts down in the display.

Food	Maximum Weight
Minced meat, chicken pieces, chops	2000 g
Beef roast, lamb, whole chicken	2000 g
Whole fish, scallops, prawns, fish fillets	1000 g

Defrosting guidelines

For best results:

1. Place foods in a suitable container. Meat joints and chicken should be placed on an upturned saucer.
2. Check food during defrosting, as foods vary in their defrosting speed.
3. Always turn or stir the food especially when the oven beeps.
4. Minced meat, chops and other small items should be broken up or separated and placed in a single layer.

5. Allow standing time so that the centre of the food thaws out (minimum of 1 hour for joints of meat and whole chicken).



Arrange food in a single layer.



Turn or break up food as soon as possible.

Auto menu

Auto Menu 自動食譜 → Start/Set 開始/設定 → Up 增加 / Down 減少 → Start/Set 開始/設定

Select the desired Auto Menu programme*. The Auto Programme number appears in the display.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the desired serving or food weight.

Press Start/Set. The time counts down in the display.

* After pressing the Auto Menu pad, you can also use the Up/Down pads to select the Auto Menu programme.

■ Notes

1. As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
2. Use a casserole with a capacity of 2000 ml or less is recommended.
3. Use a casserole with a width of less than 25 cm (including handle) to avoid touching the side walls of the oven.
4. Remove a casserole carefully from the oven to avoid hitting the upper side of the frontage. You can use microwave cling film to cover a casserole.

Programme	Instructions
1. Auto Reheat Auto Menu 自動食譜 1 press	**Weight:** 200/400/600/800 g Precooked foods are reheated automatically by setting the food's weight. The foods should be at refrigerator temperature (5-8 °C). Use suitable size microwave safe container, add 1-4 tbsp of water if desired, and cover with lid. Place the container on glass tray. Press Auto Menu once and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps. **Note:** When reheating items such as soups, stews, and casseroles, it is recommended that they are stirred at half of reheating time and at completion of reheating.

Auto programmes

<table>
<tr><th>Programme</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>2. Reheat Fried Rice

Auto Menu 自動食譜 2 presses</td><td>Serving: 1 serv./2 serv. (250 g/serving)
For reheating a pre-cooked fried rice. It must be pre-cooked. Fried rice should be at room temperature or refrigerator temperature approx. 5-8 °C.
Place the fried rice in microwave safe container. Cover with microwave cling film. Pierce microwave cling film once in the centre and 4 times around the edge. Place container on glass tray. Press Auto Menu twice and press Start/Set. Set the serving and press Start/Set. Allow a few minutes standing time. This programme is not suitable for frozen fried rice/ uncooked foods.</td></tr>
<tr><td>3. Congee/Porridge

Auto Menu 自動食譜 3 presses</td><td>Weight: 50/75/100 g
<table><tr><th>Rice</th><th>Recommended Water</th></tr><tr><td>50 g</td><td>300-400 ml</td></tr><tr><td>75 g</td><td>450-600 ml</td></tr><tr><td>100 g</td><td>600-800 ml</td></tr></table>Place the rice in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed above. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. During cooking, partially cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Auto Menu 3 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps.</td></tr>
<tr><td>4. Instant Noodle

Auto Menu 自動食譜 4 presses</td><td>Serving: 1 serv./ 2 serv.
<table><tr><th>Serving</th><th>Recommended Water</th></tr><tr><td>1 serv.</td><td>450 ml</td></tr><tr><td>2 serv.</td><td>800 ml</td></tr></table>Place the instant noodle and seasonings in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed above. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Auto Menu 4 times and press Start/Set. Set the serving and press Start/Set. Stir at beeps. Stand 1-2 minutes after cooking.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Programme</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>5. Double Boil

Auto Menu 自動食譜 5 presses</td><td>Serving: 4-6 serv./ 1-3 serv.
<table>
<tr><th>Serving</th><th>Recommended Ingredients</th></tr>
<tr><td>4-6 serv.</td><td>400 g meat,
300 g root vegetables,
800 ml water</td></tr>
<tr><td>1-3 serv.</td><td>200 g meat,
150 g root vegetables,
600 ml water</td></tr>
</table>
For cooking traditional soups; herbal soup, birdnest soup, etc., that requires slow simmer or “double boil”. This method ensures food remains tender without losing its shape. It also extracts and retains the aromatic flavour of the food. Place all ingredients in a microwave safe casserole. Add recommended ingredients listed above. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Auto Menu 5 times and press Start/Set. Set the serving and press Start/Set. Stir at beeps.</td></tr>
<tr><td>6. Vegetables

Auto Menu 自動食譜 6 presses</td><td>Weight: 100/200/300/400 g
For cooking all types of leaf, green and soft varieties, including broccoli, squash, cauliflower, cabbage, asparagus, beans, celery, zucchini, spinach, capsicum or a mixture of these. Cut all vegetables into the same size pieces. Place vegetables in a suitable size microwave safe container. Add 2-4 tbsp of water if desired. Cover with lid. Place the container on glass tray. Press Auto Menu 6 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps.</td></tr>
<tr><td>7. Potatoes

Auto Menu 自動食譜 7 presses</td><td>Weight: 200/400/600 g
For cooking potatoes. Pare potatoes well and cut into even size pieces. Place in a suitable size microwave safe container and add 1-3 tbsp of water. Cover with lid or microwave cling film. Place the container on glass tray. Press Auto Menu 7 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps.</td></tr>
</table>

Auto programmes

<table>
<tr><th>Programme</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>8. Fish

Auto Menu 自動食譜 8 presses</td><td>Weight: 100/200/300/400 g
<table>
<tr><th>Fish</th><th>Recommended Water</th></tr>
<tr><td>100 g</td><td>2 tsps water or stock</td></tr>
<tr><td>200 g</td><td>2 tsps water or stock</td></tr>
<tr><td>300 g</td><td>3 tsps water or stock</td></tr>
<tr><td>400 g</td><td>3 tsps water or stock</td></tr>
</table>
For cooking whole fish and fish fillets.
Put the prepared fish in a microwave safe dish. Add recommended water listed above. Cover with microwave cling film. Pierce microwave cling film once in the centre and 4 times around the edge. Place the dish on glass tray. Press Auto Menu 8 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set.</td></tr>
<tr><td>9. Chicken Pieces

Auto Menu 自動食譜 9 presses</td><td>Weight: 200/300/400/600 g
For cooking chicken pieces such as wings, drumsticks, thighs, half breasts etc. Pierce the chicken pieces before cooking. Put the prepared chicken pieces in a suitable size microwave safe dish. Add 1-5 tbsp oil if desired. Cover with microwave cling film pierced twice. Place the dish on glass tray. Press Auto Menu 9 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Turn at beeps.</td></tr>
<tr><td>10. Casserole Rice

Auto Menu 自動食譜 10 presses</td><td>Weight: 100/150/200 g
<table>
<tr><th>Rice</th><th>Recommended Water</th></tr>
<tr><td>100 g</td><td>150 ml</td></tr>
<tr><td>150 g</td><td>230 ml</td></tr>
<tr><td>200 g</td><td>300 ml</td></tr>
</table>
For cooking white rice including short grain, long grain, jasmine rice and basmati rice. Place rice in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed above. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Auto Menu 10 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stand 5 minutes after cooking.</td></tr>
</table>

Cooking and reheating guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes.

Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls, etc.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the centre.

MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Puddings and other foods high in fats or sugar, e.g. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. Take great care when reheating these items.

Do not leave unattended.

BABIES BOTTLES - CAUTION

Milk or formula MUST be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 200-240 ml of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30-50 sec.
CHECK CAREFULLY BEFORE FEEDING.

For 90 ml of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15-20 sec.
CHECK CAREFULLY BEFORE FEEDING.

N.B. Liquid at the top of bottle will be much hotter than at bottom.
The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABIES' BOTTLES.

If you have a special microwave steriliser, we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturer's instructions implicitly.

PLATED MEALS
Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.
If a lot of gravy is added, extra time may be required.
Place denser items to the outside of the plate. Between 2-4 min on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS
Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS
Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

CASSEROLES
Stir halfway through and again at the end of heating.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check the circuit breaker and the fuse.
   Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.
   If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.

Q: My oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used in a microwave oven.

For NN-ST22QB and NN-ST21QW only

Q: The oven won't accept my programme. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th stage.

Care of your oven

1. The oven should be unplugged before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
   DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Reset to clear display window or make sure to turn the Time/Weight select dial to zero position.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the oven cavity floor with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the oven cavity floor or roller ring wheels. After removing the roller ring from the oven cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Specifications

Model No.	NN-ST22QB/NN-ST21QW	
Power Source	220 V 50 Hz	230-240 V 50 Hz
Power Consumption	5.9 A 1250 W	5.6 A 1250 W
Output	800 W (IEC-60705)	
Outside Dimensions	440 (W) × 324 (D) × 258 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions	306 (W) × 308 (D) × 214 (H) mm	
Overall Cavity Volume	20 L	
Glass Tray Diameter	255 mm	
Operating Frequency	2450 MHz	
Net Weight	11 kg	

Model No.	NN-SM21QW
Power Source	230-240 V 50 Hz
Power Consumption	5.6 A 1250 W
Output	800 W (IEC-60705)
Outside Dimensions	440 (W) × 333 (D) × 258 (H) mm
Oven Cavity Dimensions	306 (W) × 308 (D) × 214 (H) mm
Overall Cavity Volume	20 L
Glass Tray Diameter	255 mm
Operating Frequency	2450 MHz
Net Weight	11 kg

- Weight and Dimensions shown are approximate.
- Specifications subject to change without notice.
- As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification label on the microwave oven.

目錄

重要安全措施 2
操作指南 7
微波烹飪用具 9
微波爐部件 11

NN-SM21QW

控制面板 12
微波烹調和解凍 13

NN-ST22QB, NN-ST21QW

控制面板 14
設定時鐘 15
兒童安全鎖 15
微波烹調和解凍 16
多段連動烹調 18
快速30秒功能 19
增加時間功能 19
使用計時器 20
自動程式 22
自動解凍 22
自動烹調 23
烹調和翻熱指南 27
要求維修之前 28
微波爐的保養 29
規格 30

多謝選購Panasonic產品。

重要安全措施:

操作本微波爐前，請完整閱讀本操作指南和注意事項並保留以便日後參閱。

重要安全措施

警告

1. 微波爐密封條和密封區域應用濕布清潔。
   應檢查微波爐的爐門密封條和爐門密封區域是否受損，如果這些區域受損，不應操作該電器，直至經製造商培訓的服務技術人員維修後方可使用。
2. 切勿在封閉的容器內加熱液體和其他食品，否則可導致爆炸。
3. 當您的微波爐需要維修時，請致電當地Panasonic工程師（客戶服務部）。由不符合資格的人士進行涉及拆開外蓋（保護避免接觸微波能量）的服務或維修操作會有危險。

小心

1. 請勿嘗試修改、調整或維修爐門、控制面板外殼、安全聯鎖開關或微波爐的其他部位。請勿拆下起到保護作用，避免接觸微波能量的微波爐外面板。
   維修僅可由符合資格的維修人員進行。
2. 若電線或插頭受損、無法正常運行、或受損或跌落，請勿操作該電器。除了受過製造商培訓的維修技術人員外，由其他人士提供維修服務非常危險。
3. 若電源線受損，必須由製造商、其維修代理或具備資格的類似人員更換，以避免危險。
4. 該電器不適合體力、知覺或心智能力較低，或缺乏經驗和知識的人士（包括兒童）使用，除非使用該電器時由負責其安全的人員監督。
   應對兒童進行監督，不要將微波爐當作玩具。
5. 微波爐適於加熱食品和飲品。乾燥食品、報紙或衣服以及加熱暖墊、拖鞋、海綿、濕布以及類似物品存在受傷、點燃或起火的風險。
6. 在使用前，檢查餐具/容器是否適用於微波爐。
7. 爐門關閉情況下方可操作微波爐。
8. 微波爐不使用時，請勿在爐體內儲存配件外的其他物品，以防微波爐意外啟動。

9. 爐內無食物時，不應操作該電器。
   這種操作方式可能損傷該電器。
10. 若爐腔內出現煙或火，按下停止/重設鍵，或轉動時間/重量選擇旋鈕至零位置，並讓爐門保持關閉以遏制火焰。
    斷開電源線，或在保險絲或斷路器面板處切斷電源。
11. 爐燈必須由經過製造商訓練的維修技術人員更換。請勿嘗試拆下微波爐的外殼。

安裝

檢查微波爐

打開微波爐包裝，取下所有包裝材料，檢查微波爐是否有所損傷，如凹陷、爐門鎖破損或爐門裂縫。若您發現任何損壞，立即通知您的經銷商。請勿安裝受損的微波爐。

接地操作指南

重要資訊：為了您的安全，請確保微波爐正確接地。
若您的交流電插座未接地，則由客戶負責更換為正確接地的壁式插座。

工作電壓

電壓必須與微波爐標籤上規定的一致。若使用了高出規定的電壓，可能導致火災或其他損壞。

微波爐的放置

該電器適合室內使用，類似應用包括：

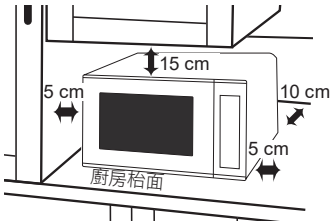
- 商店、辦公室以及其他工作環境中的員工廚房區；
- 農舍；
- 在酒店、汽車旅館以及其他居住環境中供客人使用；
- 在提供住宿及早餐的酒店中使用。

1. 將微波爐放在平穩的表面上，高出地面85 cm。
   該電器為獨立式，不應放置在櫥櫃內。
2. 微波爐安裝好後，應保證可通過拔下插頭或操作斷路器輕鬆將該電器斷開供電。
3. 為了正常操作，確保微波爐空氣流通充足。

   廚房枱面使用:

   a. 在微波爐頂部留有15 cm的空間，10 cm後部及5 cm兩側留有的空間。

   b. 若微波爐的一側放置於和墻平齊，則另一側或頂部必須確保無遮擋。



4. 請勿將微波爐放置在用電或用氣的廚具範圍內。
5. 不可拆下爐腳。
6. 該款微波爐僅供室內使用。請勿在室外使用。
7. 請勿在濕度大的地方使用該微波爐。
8. 電源線不應接觸爐身外側。保持電線遠離熾熱表面。請勿讓電線掛在桌子或工作枱面的邊緣處。請勿將電線、插頭或爐身浸入水中。
9. 請勿堵塞排氣孔。若這些氣孔在操作過程中堵塞，則微波爐可能出現過熱的情況。在這種情況下，熱安全裝置會提供保護，只有在冷卻後方可恢復操作。
10. 當必須更換爐燈時，請諮詢經銷商。

配件

本微波爐配有多種配件。請務必遵守配件提供的說明指示。

轉盤圈

- 轉盤圈和爐腔底層應經常清潔，以防止產生噪音和剩餘食物堆積。
- 烹調時轉盤圈必須與玻璃轉盤一起操作。

玻璃轉盤

- 操作微波爐時通常應保持轉盤圈和玻璃轉盤在適當位置。
- 僅使用專門適用於本微波爐的玻璃轉盤。請勿用其他玻璃轉盤代替。
- 若玻璃轉盤變熱，在清潔或放入水中前，先讓其冷卻。
- 玻璃轉盤可沿任何方向旋轉。
- 當玻璃轉盤上的食物或烹調容器碰觸到爐壁而使轉盤停止旋轉時，玻璃轉盤會自動逆向旋轉。這是正常情況。打開微波爐門，重新放置食物或烹調容器並且重啟。
- 請勿直接在玻璃轉盤上烹調食物。請確保一直將食物放置在微波安全餐具中。
- 烹調時，玻璃轉盤可能震動。這不會影響烹調性能。

烹調時間短

因為微波烹調時間比其他烹調方法短很多，未首先查看食物情況前，我們建議不要延長烹調時間。

可能影響烹調時間的因素包括：個人喜愛的生熟度、起始溫度、海拔、體積、食品的大小和形狀以及所用的烹調容器。隨著您熟悉微波爐，您可隨之調整這些參數。

食品沒煮熟比煮得過熟要好。若食物沒煮熟，通常來說可回爐進一步烹煮。若食物煮得過熟，則無計可施。一般來說，開始時選擇最短烹調時間。

重要提示
若超出建議的烹調時間，則食物會變質，在極端條件下，可能起火並且可能損壞微波爐的內部。

份量小的食物
加熱少量食物時應謹慎，這些食物若烹調時間過長則極易燒糊、變乾或著火。一般來說應設定較短烹調時間並頻繁查看食物。

低水分食物
加熱低水分食物時應謹慎，這類食物包括：麵包類、朱古力、爆谷、餅乾和酥餅。若烹調時間過長，則這些食物極易燒糊、變乾或著火。我們建議不要加熱低水分食物，如爆谷。
此微波爐僅開發用於食物。
我們建議不要用於加熱非食物物品，如小麥熱敷袋或熱水瓶。

翻熱
最重要的是翻熱食物上菜時是「滾燙」的。

將食物從微波爐中取出並查看其是否是「滾燙」的，即所有部位均冒熱氣和醬汁均冒泡。（可以選擇用食物溫度計查看食物是否達到了72℃ – 請謹記切勿在微波爐內使用溫度計。）

對於無法攪拌的食物，例如：意大利千層麵、牧羊人派，應將中間部分用刀切開，檢驗其是否徹底熱透。即使按照製造商所提供的操作指南，通常也要在上桌前檢查食物是否滾燙，如果不能肯定，將食物放回微波爐中進一步加熱。

放置時間
放置時間指的是烹調或翻熱結束後，食物取出食用前的時間，即讓食物中的熱量繼續作用至中心的靜止時間，這樣可減少冷點。

清潔
請定期清潔微波爐內部、爐門密封條和爐門密封區域。如有食物噴濺或溢出湯汁，沾附在爐壁、爐門密封條和爐門密封區域，請以濕布擦拭。

無法保持微波爐的清潔可能導致表面變質，從而導致電器使用壽命縮短，還可能導致危險情況的出現。

不可用蒸氣清潔劑進行清潔。

重要安全措施

蓋子

在對罐子、容器和外賣食品容器進行微波加熱前，要取下其蓋子。其內部會產生蒸氣和壓力，可能會在微波烹調中或停止後導致爆炸。

嬰兒奶瓶和食物罐

嬰兒奶瓶翻熱時，要取下瓶蓋和奶嘴部分。奶瓶上部的液體會比底部的熱很多，在檢查溫度前必須徹底搖勻。請在飲用前檢查清楚，以避免燙傷。
請參閱第27頁。

水煮蛋

帶殼的雞蛋以及完全煮熟的雞蛋不應放在微波爐中加熱，即使微波加熱至中途或已經結束仍不可以，這也可能導致爆炸。

帶皮食物

馬鈴薯、蘋果、蛋黃、原棵蔬菜和香腸均為不帶有多孔外皮的食物。這些食物在烹調前必須用叉子刺穿以防止爆開。

紙和塑膠

當在塑膠或紙質容器內加熱食物時，請注意及看管微波爐。請勿在燒烤袋上使用金屬帶，以免產生電弧。

請勿使用再生紙產品（例如廚房紙），除非產品說明專門用於微波爐中。這些產品含有雜質，在使用時可能產生火花和/或起火。

液體

以微波爐加熱飲品有可能會出現液體延遲性噴濺沸騰，因此，處理內含液體的容器時必須小心。
為了防止噴濺式沸騰，應採取以下步驟：

a) 避免使用窄頸的樽形容器。

b) 不要過熱。

c) 將容器放入微波爐前，攪拌容器中的液體，加熱中途再攪拌一次。

d) 加熱後，使其在爐中靜置片刻，在從容器中小心倒出前再次攪拌。

油炸

請勿嘗試在微波爐內進行油炸。

電弧

若使用金屬容器或所用食物重量不當，則可能意外出現電弧。電弧是在微波爐中看到的藍色閃光。若電弧出現，立即關閉機器。若放置不管，電弧繼續出現，會損壞機器。

肉類溫度計

僅在肉類從微波爐中取出時，使用肉類溫度計來查看帶肉件連骨部分和禽類的生熟度。若還未完全熟透，需要放回爐內，在建議的火力下再烹調幾分鐘。肉類放入微波爐再加熱時，請記得先取出溫度計。

操作指南

放置時間

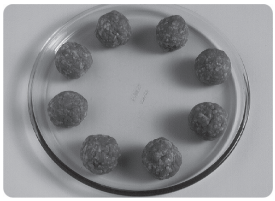
密度大的食物（如肉類、帶皮馬鈴薯和蛋糕）在烹調完成後（在微波爐內或外）需要靜置一段時間，以便讓熱量到達食物的中心，讓食物熟透。靜置時，用鋁箔包裹帶骨肉和帶皮馬鈴薯。帶骨肉塊需要約10–15分鐘，帶皮馬鈴薯需要5分鐘。其他食物，如碟頭食物、蔬菜、魚類等，需要靜置2–5分鐘。若食物在靜置後仍未煮熟，請放回微波爐內再烹調一段時間。解凍後的食物，也應進行靜置。

份量



少量烹調比大量烹調更快，翻熱小份量食物比大份量更快。

空間距離



若食物之間有足夠的空間，食物會烹調得更快且更均勻，請勿將食物堆疊。

食材水份

很多新鮮食物（例如：蔬菜和水果）的含水量隨季節變化。由於這一原因，烹調時間可能需要調整。乾燥的配料（例如：米、意大利麵）可能在儲存過程中變乾，烹調時間可能有所不同。

穿刺



一些食物上的外皮和膜可能導致蒸氣在烹調過程中聚集。
這些食物在烹調前必須刺破或剝下一部分外皮，以便讓蒸氣溢出。蛋類、馬鈴薯、蘋果、香腸等均需要在烹調前刺破外皮。請勿嘗試用微波爐烹調帶殼雞蛋。

遮蓋



用微波保鮮紙或蓋子遮蓋食物。可遮蓋魚類、蔬菜、砂鍋菜、湯類。請勿遮蓋蛋糕、調味醬、帶皮馬鈴薯或酥餅。

密度

多孔透氣食物比密實的食物加熱更快。

操作指南

保鮮紙

保鮮紙幫助保持食物滋潤並阻擋蒸氣，幫助縮短烹調時間。烹調前刺破可讓多餘的蒸氣溢出。移除保鮮紙時應小心謹慎，因當積聚的蒸氣一下子湧出會非常熱。

形狀



當食材形狀相若時烹調效果則更理想勻。食物在圓形容器中比在方形容器中烹調會更好。

起始溫度

食物溫度越低，加熱時間會越長。翻熱從冰箱取出的食物比室溫下的食物需要更長時間。

液體



在加熱前後和加熱中所有液體均需攪拌。水要在加熱前和加熱中進行攪拌，以免溢出。
請勿加熱剛煮過的液體。不要過熱。

翻轉和攪拌

一些食物在烹調過程中需要攪拌。肉類和禽類在烹調時間過半後需要翻轉。

擺位

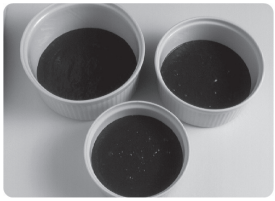
單件食物（例如：雞肉塊或扒類）應放置在盤子上，較厚的部位朝外。

檢查食物



在使用建議時間烹調中和烹調後，必須查看食物，即使選擇「自動程式」也應如此（就像您會查看焗爐中烹調的食物一樣）。如有需要，則把食物放回微波爐中進一步加熱。

容器大小



請按照菜譜中提供的容器尺寸準備，這些都會影響烹調和翻熱的所需時間。
一定量的食物鋪平在更大的餐具可更有效地進行烹調和翻熱。

清潔

微波會對食物顆粒產生作用，應時刻保持爐內清潔。將微波爐噴霧式清潔劑噴灑在軟布上，即可清除爐內殘留的食物頑固污漬。清潔後要將微波爐擦乾。

微波烹飪用具

選擇適當的容器對於烹調的成果至為重要。

微波爐用玻璃器皿

最好選擇耐熱玻璃（例如：Pyrex®），可以使用。
請勿使用可能因食物熱度而破裂的玻璃。請勿使用可能破裂或產生電弧的含鉛玻璃。



瓷器和陶瓷

可使用具有耐熱性的上釉磁盤、茶碟、碗、馬克杯和杯子。
最好使用瓷器和陶瓷。優質骨瓷僅可用於短時間翻熱，否則溫度的變化可能導致餐具爆裂或表面開裂。請勿使用帶有金屬邊緣或圖案的餐具。請勿使用帶有黏合手柄的壺或馬克杯，膠會在微波爐加熱過程中融化。



陶器、瓦器和石器

完全上釉的可使用。部分上釉或未上釉的不可使用，因為這些可能在吸收食物水份後從而吸收微波能量，使容器非常熱並影響食物烹調速度。



箔片/金屬容器

切勿在箔式或金屬容器中烹調，微波無法穿過且食物無法加熱均勻，還可能損壞您的微波爐。使用木製烤肉棒而不能用金屬烤肉叉。



保鮮紙

使用微波保鮮紙覆蓋將要翻熱的食物，僅在「微波」模式下進行烹調時，小心避免保鮮紙直接接觸食物。



中文

微波烹飪用具

塑膠

很多塑膠容器可供微波爐使用。請只使用可供微波爐使用的容器。請勿使用蜜胺樹脂塑膠，該材質可能燒焦。請勿使用塑料容器承載富含糖及脂肪成份高的食物或需要較長烹調時間的食物，例如：糙米。請勿在蜜胺樹脂塑膠容器或酸奶膠盒中烹調，這些容器可能因食物的熱量融化。





紙製品

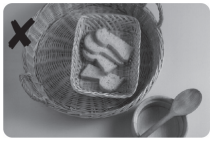
普通的白色廚房紙（廚房紙巾）可用於遮蓋酥餅盒或香腸，防止汁液飛濺（僅可用於較短烹調時間時）。請勿重複使用廚房紙巾。

避免使用含有人造纖維的廚房紙。建議使用可回收品牌的微波爐廚房紙巾。請勿使用鍍有蠟或塑膠的杯子，其表層在微波爐運作中可能會融化。可用防油紙放在餐具底部並覆蓋油膩的食物。白色紙盤可用於較短的翻熱時間，僅可用於「微波」模式下。



柳、木、草

請勿在微波爐中使用這些作材料的物品。它們在持續使用或持續暴露情況下可能爆裂和燃燒。



燒烤袋

可在設定火力和時間烤製時，可用於遮蓋肉類。請勿使用隨附的金屬扭紋叉。

微波爐部件

1. 開門按鈕
按下以開門。烹調過程中打開爐門會使烹調過程停止，但不會取消程式。對於NN-SM21QW，關閉爐門後，烹調隨即恢復。對於NN-ST22QB和NN-ST21QW，關閉爐門並按下開始/設定鍵後，烹調才會恢復。烹調程式運行中任何時候開門均是安全的，沒有微波輻射的風險。

2. 爐門窗

3. 排氣孔

4. 波導口
（請勿拆下。）

5. 外部氣孔

6. 控制面板

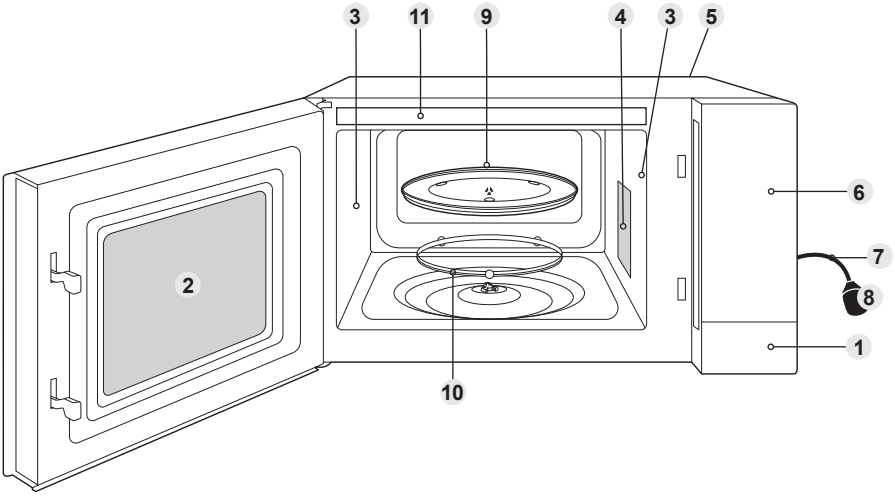
7. 電源線

8. 插頭

9. 玻璃轉盤

10. 轉盤圈

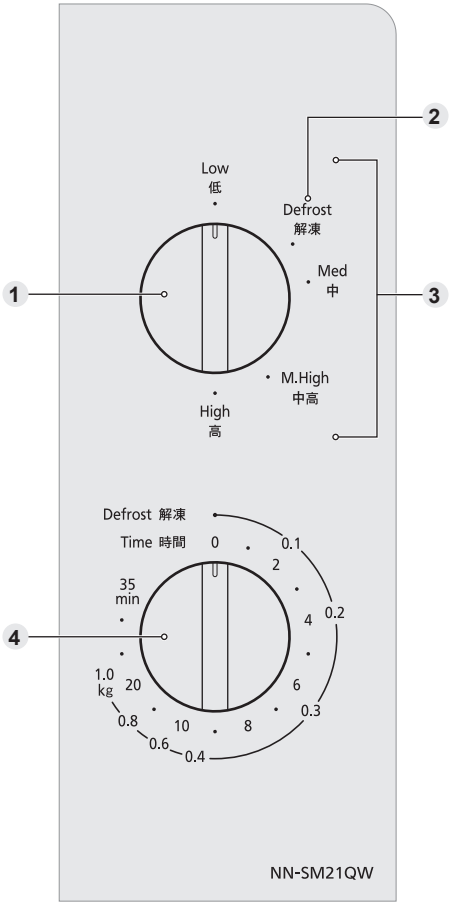
11. 菜單標籤（僅對應於NN-ST22QB和NN-ST21QW）



微波爐上貼有識別和注意標籤。

■ 註
插圖僅供參考。

控制面板

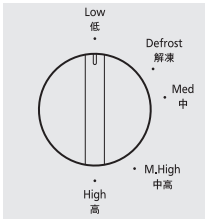


1 烹調模式選擇旋鈕
2 解凍功率
3 微波火力
4 時間/重量選擇旋鈕

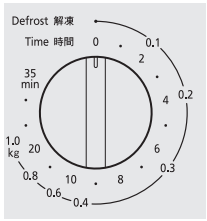
- 控制面板的外觀可能會有所不同，但鍵上的文字與功能則相同。

微波烹調和解凍

使用微波爐時玻璃轉盤必須安裝在適當位置上。



轉動旋鈕選擇所需火力。



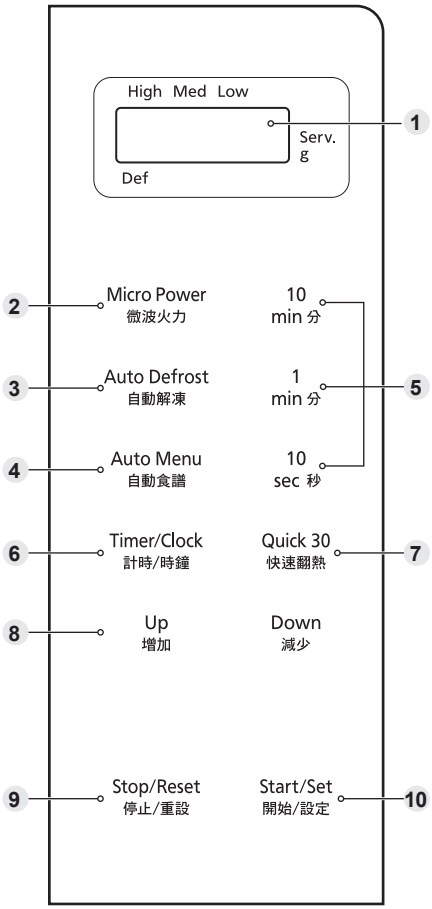
轉動旋鈕設定烹調時間，或設定要解凍的食物重量。
如烹調時間短，請先將旋鈕轉到超過5分鐘，再調整回所需的時間。
食物重量少於0.2公斤時，請先將旋鈕轉超過0.2公斤，再調整回所需的重量。

火力級		用途
高火	800 W	沸煮清水。烹煮鮮果、蔬菜、米飯及各種麵食。加熱牛奶。
中高火	700 W	烹煮雞鴨、肉類、糕餅及點心。
中火	360 W	烹煮蛋、芝士、魚類、燜牛肉、砂鍋菜及肉餅。熔化巧克力。
解凍	270 W	解凍食品。
低火	200 W	食物保溫及燉煮。

■ 註

1. 爐門關閉時，微波爐會立即開始烹調/解凍。
2. 烹調進行中如想查看食物，只要開啟爐門即可。微波爐會自動停止烹調。若要繼續烹調，請將爐門關上。
3. 若要停止烹調，請將時間/重量選擇旋鈕轉至零位。烹調進行期間，隨時可轉動旋鈕來重設烹調時間。
4. 烹調完成後，從爐中取出食物時，請確認時間/重量選擇旋鈕是在零位。
5. 解凍進行到大約一半時，請將食物翻轉，取出已解凍的部分。詳情請參閱第22頁上的解凍指南。
6. 砂鍋的使用方式請參閱第23頁上的註2-4。

控制面板



- 控制面板的外觀可能會有所不同，但鍵上的文字與功能則相同。

■ 「嗶」一聲

當正確按下鍵時，會聽到「嗶」一聲。若按下鍵沒有聽到「嗶」一聲，表示微波爐並未或無法接受指令。在不同程式之間，微波爐會「嗶」兩次。在完整程式結束後，微波爐「嗶」5次。

1 螢幕

2 微波火力鍵

3 自動解凍鍵

4 自動食譜鍵

5 時間鍵

6 計時/時鐘鍵

7 快速翻熱鍵

8 增加/減少鍵

9 停止/重設鍵

烹調前

按一下清除您的指示。

烹調中

按一下暫時停止烹調過程。再按一下可取消您按下的所有指令，且螢幕中會顯示點或時間設定。

10 開始/設定鍵

按一下讓微波爐開始運行。在微波爐運行過程中，一旦門打開或按下停止/重設鍵，必須重新按下開始/設定鍵才能重啟微波爐。

■ 註

1. 若在烹調程式設定後6分鐘內未能按下開始/設定鍵，微波爐會自動取消該程式。螢幕會回復成時鐘或點。
2. 將微波爐放置在熒幕不高於視綫水平的位置，以獲得最佳的觀看體驗。

NN-ST22QB, NN-ST21QW
設定時鐘

微波爐首次接通電源，螢幕上顯示「88.88」。



按下計時/時鐘鍵兩次。
小時開始閃爍。

按下增加/減少鍵以設定小時。

按下開始/設定鍵。
分鐘開始閃爍。

按下增加/減少鍵以設定分鐘。



按下開始/設定鍵。
時間現在鎖定於螢幕中。

■ 註
1. 如需重設時間，重複上述的整個步驟。
2. 只要插上插座持續供電，則會一直顯示時間。
3. 此為12小時制的時鐘。

NN-ST22QB, NN-ST21QW
兒童安全鎖

本功能會使微波爐無法操作，不過爐門可以打開。兒童安全鎖可在顯示點或時間時進行設定。

設定：



在10秒內按下開始/設定鍵3次。
時間會消失。實際時間不會失去。
「Child」（兒童）顯示在螢幕上。

取消：



在10秒內按下停止/重設鍵3次。
螢幕會重新出現當天時間。

微波烹調和解凍

使用微波爐時玻璃轉盤必須安裝在適當位置上。



按下微波火力鍵選擇火力。

設定烹調時間。
請參閱第17頁上的「設定烹調時間/計時器時間」。

按下開始/設定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

按下	火力級		可用時間上限	用途
1次	高火	800 W	30分鐘	沸煮清水。烹煮鮮果、蔬菜、米飯及各種麵食。加熱牛奶。
2次	中高火	500 W	99分鐘50秒	烹煮雞鴨、肉類、糕餅及點心。
3次	中火	400 W	99分鐘50秒	烹煮蛋、芝士、魚類、燜牛肉、砂鍋菜及肉餅。熔化巧克力。
4次	解凍	200 W	99分鐘50秒	解凍食品。
5次	低火	100 W	99分鐘50秒	食物保溫及燉煮。

■ 註

1. 若輸入了烹調時間，但之前未選擇火力，則微波爐會自動採用高火微波火力烹調。
2. 烹調時，玻璃轉盤可能震動。這不會影響烹調性能。
3. 若要瞭解「多段連動烹調」，請參閱第18頁。
4. 「放置時間」可在設定微波火力和時間後進行設定。請參閱第20頁。
5. 請勿在微波爐內使用任何金屬配件進行烹調。
6. 進行解凍時請務必要定時打開爐門查看食物，然後再繼續解凍程序。解凍時不需要將食物蓋住。在解凍時，可攪拌、翻轉或分數次解凍以確保達到均勻的效果。解凍大塊凡肉類關節和雞肉時，在解凍到一半時翻轉食物。
   詳情請參閱第22頁上的解凍指南。
7. 微波爐以高火微波火力長時間運行時，微波爐會自動調整功率以保護微波爐組件。

■ 設定烹調時間/計時器時間

當您設定烹調時間或計時器時間時，請根據您的需求使用下列按鍵。

10 min 分	1 min 分	10 sec 秒

根據您想設定的時間值重複按下每個時間鍵。

Quick 30 快速翻熱

按下快速翻熱以30秒為單位設定烹調時間。

Up 增加	Down 減少

用每個時間鍵或快速翻熱輸入時間值後，即可用增加/減少鍵調整時間值。

■ 翻熱飲品

若要翻熱飲品（例如：茶、咖啡、牛奶和湯類），請參閱以下設定。

	火力	時間
1杯	高火	1分鐘-1分鐘30秒
2杯	高火	2分鐘-2分鐘30秒

室溫下，1杯=250毫升

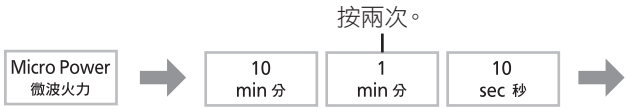
■ 註

1. 請使用微波安全杯/碗。
2. 加熱的液體若不與空氣混合，有可能發生噴濺。在加熱前和加熱過程中未經攪拌的飲品，請勿在微波爐中加熱。
3. 在翻熱飲品的過程中需注意液體不能過熱。可從室溫或冷藏溫度下開始翻熱。過熱將增加燙傷或噴濺的風險。

多段連動烹調

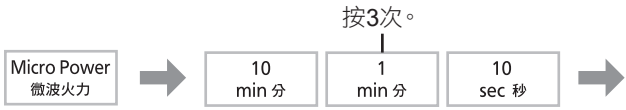
此設定可連續運行三個烹調程序。

例如：若要連續設定高火2分鐘，中火3分鐘及低火2分鐘。



按一下微波火力鍵，選擇高火。

設定烹調時間*。



按兩次微波火力鍵，選擇中火。

設定烹調時間*。



按4次微波火力鍵，選擇低火。

設定烹調時間*。

按下開始/設定鍵。
第一階段的時間在螢幕上倒計時。

*請參閱第17頁上的「設定烹調時間/計時器時間」。

■ 註

1. 自動程式無法用於多段連動烹調。
2. 操作時，每一階段間會有2聲「嗶」提示，所有階段完成後會「嗶」5次。
3. 「多段連動烹調」中僅可設定一次高火微波火力。

NN-ST22QB, NN-ST21QW
快速30秒功能

此功能可讓您以高火每30秒為單位設定烹調時間，最長可達5分鐘。



按下快速翻熱直到螢幕出現所需的烹調時間。

按下開始/設定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

NN-ST22QB, NN-ST21QW
增加時間功能

本功能可讓您在烹調進行中增加烹調時間。



在烹調過程中，按下1分鍵或10秒鍵。
烹調時間最多會增加5分鐘。

■ 註
「增加時間」不能用於「自動程式」。

使用計時器

該功能可用作廚房定時器，或讓您可設定放置時間/延遲開始。

廚房定時器

例如：5分鐘計時。



按下計時/時鐘鍵。

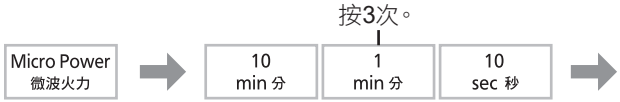
選擇所需的時間*。
（最多可長達99分鐘50秒）

按下開始/設定鍵。
時間在螢幕上倒數，這時微波爐不會運作。

*請參閱第17頁上的「設定烹調時間/計時器時間」。

放置時間

例如：若要以中火烹調3分鐘後靜置5分鐘。



按3次微波火力鍵，選擇中火。

設定所需的烹調時間*。



按下計時/時鐘鍵。

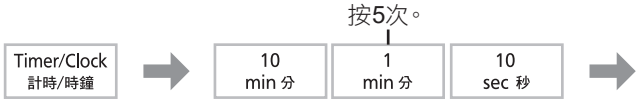
選擇所需的放置時間*。
（最多可長達99分鐘50秒）

按下開始/設定鍵。
烹調開始。
烹調後，無需操作微波爐，放置時間會開始倒數。

*請參閱第17頁上的「設定烹調時間/計時器時間」。

延遲開始

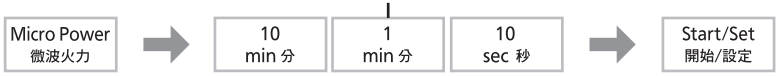
例如：靜置5分鐘後，在「中」火力下開始烹調3分鐘。



按下計時/時鐘鍵。

按5次。

選擇所需的延長時間*。
（最多可長達99分鐘50秒）



按3次微波火力鍵，選擇中火。

按3次。

設定所需的烹調時間*。

按下開始/設定鍵。
延遲時間倒計時，然後烹調開始。

*請參閱第17頁上的「設定烹調時間/計時器時間」。

■ 註

1. 「多段連動烹調」可仍可設定「放置時間」或「延遲開始」。
2. 即使爐門在廚房定時器、放置時間或延遲開始程式運行過程中打開，螢幕上的時間仍會繼續倒計時。
3. 在任何「自動程式」之前或之後均不能程式設定「放置時間」/「延遲開始」。

自動程式

利用該功能，您可按照重量解凍/翻熱/烹調食品。請選擇類別並設定食物重量。重量的程式設定為以公克為單位。微波爐會自動設定微波火力級及烹調時間。為方便用家，各食物種類的預計重量為最常用的選擇。請勿將加入的水或容器重量算入重量中。

■ 註

1. 操作微波爐時通常應保持轉盤圈和玻璃轉盤在適當位置。
2. 「自動程式」僅限用於所述的食物。
3. 僅限所述重量範圍內的解凍/烹調食物。
4. 務必要自行磅重食物而不是倚賴包裝上的資訊。
5. 「放置時間」對解凍大部分食物都有幫助。在「自動程式」烹調後，能繼續讓熱度傳導至食物的中心。

自動解凍



按下自動解凍鍵。

設定冰凍食物的重量。
以100克重為單位增加/減少。

按下開始/設定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

食物	最高重量
肉碎、烤雞塊、肉排	2000克
烤牛肉、羊肉、全雞	2000克
魚、扇貝、蝦、魚柳片	1000克

解凍指南

為達致最佳效果：

1. 將食物放置在適當的容器內。帶骨肉塊和雞肉應朝上擺放在淺碟內。
2. 在解凍過程中查看食物，因各種食物的解凍速度不同。
3. 一般需要翻轉或攪拌食物，特別是當微波爐「嗶」一聲提醒時。
4. 肉碎、扒類和其他小型食物應分開或隔開排放並只能放一層。

5. 靜置一段時間後，食物中心也會融化（帶骨肉塊和全雞最少為1小時）。



將食物擺放為一層。



盡快將食物翻轉或分開。

自動烹調

Auto Menu 自動食譜 → Start/Set 開始/設定 → Up 增加 / Down 減少 → Start/Set 開始/設定

選擇所需的「自動烹調」程式*。
螢幕上顯示出「自動程式」編號。

按下開始/設定鍵以確認設定。

設定所需的份量或食物重量。

按下開始/設定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

* 按下自動食譜鍵後，您也可以使用增加/減少鍵以選擇自動食譜程式。

■ 註

1. 由於食物內可能發生變化，進食前，請確認食物已充分烹調並滾熱。
2. 推薦使用容量小於2000 毫升的砂鍋。
3. 請使用寬度小於25 cm（含手柄）的砂鍋，避免碰到兩側爐壁。
4. 請小心地從微波爐中取出砂鍋，避免撞到正面上方。可使用微波爐保鮮膜覆蓋砂鍋。

程式	操作指南
1. 自動翻熱 Auto Menu 自動食譜 按1次	**重量：**200/400/600/800克 可設定食物的重量來將預先烹調好的食物自動翻熱。食物必須處於冷藏的狀態（5-8℃）。使用合適的微波安全容器，根據需要加入1-4湯匙的水並加蓋。將容器放置在玻璃轉盤上。按自動食譜一下及開始/設定鍵。設定好食物的重量，然後按下開始/設定鍵。「嗶」一聲時攪拌。 **註：**當翻熱食物，例如湯、燉菜及砂鍋菜。請在煮至一半時間及翻熱完畢後，將食物拌勻。

自動程式

<table>
<tr><th>程式</th><th>操作指南</th></tr>
<tr><td>2. 翻熱炒飯

Auto Menu 自動食譜 按2次</td><td>份：1人份/2人份（250克/份）
翻熱事先烹調的炒飯。必須是事先烹調的。炒飯應為室溫或約5-8℃冷藏的狀態。
將炒飯放入微波爐安全容器中。煮時請蓋上微波保鮮膜。在微波保鮮膜中心刺1次，邊緣周圍刺4次。將容器放在玻璃轉盤上。按自動食譜兩下及開始/設定鍵。設定份量並按下開始/設定鍵。保留幾分鐘的靜置時間。
此程式不適合冷凍炒飯/未煮食物。</td></tr>
<tr><td>3. 粥 / 稀飯

Auto Menu 自動食譜 按3次</td><td>重量：50/75/100克
<table><tr><th>米</th><th>建議水量</th></tr><tr><td>50克</td><td>300-400毫升</td></tr><tr><td>75克</td><td>450-600毫升</td></tr><tr><td>100克</td><td>600-800毫升</td></tr></table>把米放入一個合適的微波安全砂鍋中，加入水（可參考上表）。需要保留一半的空間以防滾瀉。烹調時蓋子不可完全蓋上。將砂鍋放置在玻璃轉盤上。按自動食譜三下及開始/設定鍵。設定好食物的重量，然後按下開始/設定鍵。「嗶」一聲時攪拌。</td></tr>
<tr><td>4. 即食麵

Auto Menu 自動食譜 按4次</td><td>份：1人份/
2人份
<table><tr><th>份</th><th>建議水量</th></tr><tr><td>1人份</td><td>450毫升</td></tr><tr><td>2人份</td><td>800毫升</td></tr></table>把即食麵和調料放入一個合適的微波安全砂鍋中，加入水（可參考上表）。需要保留一半的空間以防滾瀉。煮時請加蓋。將砂鍋放置在玻璃轉盤上。按自動食譜四下及開始/設定鍵。設定份量並按下開始/設定鍵。「嗶」一聲時攪拌。煮好後靜置1-2分鐘。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>程式</th><th>操作指南</th></tr>
<tr><td>5. 清燉

Auto Menu 自動食譜 按5次</td><td>份：4-6人份/
1-3人份

<table><tr><th>份</th><th>建議配料</th></tr><tr><td>4-6人份</td><td>400克的肉、
300克的根莖蔬菜、
800毫升的水</td></tr><tr><td>1-3人份</td><td>200克的肉、
150克的根莖蔬菜、
600毫升的水</td></tr></table>
適用於傳統湯類烹調；需要文火或「清燉」的藥膳湯、燕窩湯等。這方法能令食物保持口感不破壞形狀，也使您的食物保持原味。把所有的用料放入一個合適的微波安全砂鍋中，加入配料（可參考上表），需要保留一半的空間以防滾瀉。煮時請加蓋。將砂鍋放置在玻璃轉盤上。按自動食譜五下及開始/設定鍵。設定份量並按下開始/設定鍵。「嗶」一聲時攪拌。</td></tr>
<tr><td>6. 蔬菜

Auto Menu 自動食譜 按6次</td><td>重量：100/200/300/400克
適用於所有葉菜、綠色及軟身的菜類，包括青花菜、南瓜、花椰菜、捲心菜、蘆筍、豆類、芹菜、西葫蘆、菠菜、青椒或這些蔬菜的組合。將所有的蔬菜切成相同大小。將蔬菜放入適當大小的微波安全容器中。如果需要，加入2-4湯匙水。煮時請加蓋。將容器放置在玻璃轉盤上。按自動食譜六下及開始/設定鍵。設定好食物的重量，然後按下開始/設定鍵。「嗶」一聲時攪拌。</td></tr>
<tr><td>7. 馬鈴薯

Auto Menu 自動食譜 按7次</td><td>重量：200/400/600克
烹調馬鈴薯。將馬鈴薯削皮並切成等份大小。放入微波安全容器中，並加入1-3湯匙的水。加蓋或蓋上微波保鮮膜。將容器放置在玻璃轉盤上。按自動食譜七下及開始/設定鍵。設定好食物的重量，然後按下開始/設定鍵。「嗶」一聲時攪拌。</td></tr>
</table>

自動程式

<table>
<tr><th>程式</th><th>操作指南</th></tr>
<tr><td>8. 蒸魚

Auto Menu 自動食譜 按8次</td><td>重量：100/200/300/400克
<table>
<tr><th>蒸魚</th><th>建議水量</th></tr>
<tr><td>100克</td><td>2茶匙調料或水</td></tr>
<tr><td>200克</td><td>2茶匙調料或水</td></tr>
<tr><td>300克</td><td>3茶匙調料或水</td></tr>
<tr><td>400克</td><td>3茶匙調料或水</td></tr>
</table>
適用於烹調全魚和魚柳。
把準備好的蒸魚放入一個合適的微波安全烤盤中。加入水（可參考上表）。煮時請蓋上微波保鮮膜。在微波保鮮膜中心刺1次，邊緣周圍刺4次。將整盤食物放在玻璃轉盤上。按自動烹調八下及開始/設定鍵。設定好食物的重量，然後按下開始/設定鍵。</td></tr>
<tr><td>9. 烤雞塊

Auto Menu 自動食譜 按9次</td><td>重量：200/300/400/600克
適用於烹調烤雞塊料理，例如雞翅、小雞腿、雞腿、雞胸肉等。刺穿烤雞塊再進行烹調。把準備好的烤雞塊放一個合適的微波安全烤盤中，根據需要加入1-5湯匙油。煮時請蓋上微波保鮮膜，並刺兩個洞。將整盤食物放在玻璃轉盤上。按自動食譜九下及開始/設定鍵。設定好食物的重量，然後按下開始/設定鍵。聽到「嗶」聲時翻面。</td></tr>
<tr><td>10. 煲仔飯

Auto Menu 自動食譜 按10次</td><td>重量：100/150/200克
<table>
<tr><th>米</th><th>建議水量</th></tr>
<tr><td>100克</td><td>150毫升</td></tr>
<tr><td>150克</td><td>230毫升</td></tr>
<tr><td>200克</td><td>300毫升</td></tr>
</table>
適用於烹調白米，包括長粒米、短粒米、泰國香米和印度香米。將洗好的米放入一個合適的微波安全砂鍋中，加入水（可參考上表）。需要保留一半的空間以防滾瀉。煮時請加蓋。將砂鍋放置在玻璃轉盤上。按自動食譜十下及開始/設定鍵。設定好食物的重量，然後按下開始/設定鍵。烹調後靜置5分鐘。</td></tr>
</table>

烹調和翻熱指南

大多數食物在微波爐高火下可很快完成。數分鐘內食物就可達到上菜溫度。

時刻留意食物是否滾燙，如有必要將其放回微波爐內翻熱。

一般而言，要遮蓋含水的食物，例如：湯類、砂鍋菜、碟頭食物。

請勿遮蓋乾燥食物，例如：法式麵包、肉餡餅、肉腸酥等。

請謹記烹調或翻熱任何食物時應適時攪拌或轉動。這可確保食物外部和中心都能受到均衡烹調及翻熱。

肉餡餅 - 小心

請謹記，即使酥餅冷卻到可接觸，餡料可能還是滾燙的。小心不要過熱，否則由於餡料富含脂肪或糖，可能導致燒糊。食用前檢查餡料的溫度，避免燙傷。

布甸和液體 - 小心

布甸和其他成份含有大量脂肪或糖份的食物（例如：果醬、肉餡餅）切勿過熱。這些食物不可在無人時烹調，加熱過度可能會燃燒。翻熱這些食物時要小心謹慎。

請勿在無人時烹調。

嬰兒奶瓶 - 小心

牛奶和配方奶必須在加熱前和完成後搖動混勻，餵給嬰兒前應仔細查看。

冷藏溫度下200-240毫升的牛奶，請取下瓶蓋和奶嘴。在高火下加熱30至50秒即可。
餵食前請仔細查看。

冷藏溫度下90毫升的牛奶，請取下瓶蓋和奶嘴。在高火下加熱15至20秒即可。
餵食前請仔細查看。

註：瓶中上部的液體會比底部的更熱。
必須將瓶子搖勻，且在食用前仔細查看。

我們不建議您使用微波爐來為嬰兒奶瓶消毒。

如果您擁有特殊的微波消毒器，我們強烈建議您小心使用，因為產品可會包含少量水份。務必嚴格遵守製造商的操作指南。

碟頭食物
每個人的口味不同，翻熱時間依食物而定。密度大的食物（例如：馬鈴薯泥）應均勻鋪開。
若加入了大量肉汁，則需要更長時間。
將密度較大的食物放在盤子的外側。
高火下運行2至4分鐘可翻熱一般的份量。請勿堆疊食物。

罐裝食品
加熱前，將食品從罐中取出並放置於適當的容器中進行加熱。

湯類
用碗盛裝並在加熱前攪拌，且在翻熱時和完成後分別至少再攪拌一次。

砂鍋菜
加熱中途和完成後各攪拌一次。

要求維修之前

問：為什麼微波爐無法啟動？

答：微波爐無法啟動時，請檢查以下情況：

1. 是否已牢固插好微波爐的插頭？
   從插座上拔下插頭，等待10秒後重新插上。
2. 檢查斷路器和保險絲。
   如果斷路器跳開或保險絲熔斷，請重設斷路器或更換保險絲。
3. 如果斷路器或保險絲正常，請將其他電器插上電源，如果其他電器可以運作，則可能是微波爐存在問題；如果其他電器也無法正常運作，則插座可能存在問題。
   若微波爐似乎有故障，請聯絡授權服務中心。

問：微波爐干擾我的電視。這是正常的嗎？

答：當您用微波爐烹調時，可能會干擾廣播和電視。這種干擾與小家電（例如：攪拌機、真空吸塵機、吹風機等）造成的干擾類似。這並不表示您的微波爐存在問題。

問：有時熱氣從微波爐氣孔溢出。為什麼？

答：烹調食物所產生的高溫使得爐腔內部的空氣升溫，這股熱氣藉由微波爐內的氣體流動型式傳出爐外，空氣中沒有微波，因此烹調時不得堵住微波爐排氣孔。

問：我可以將傳統烤爐溫度計放入微波爐內使用嗎？

答：部分溫度計的金屬材質可能導致微波爐內產生電弧，因此不得放入微波爐中使用。

僅對應於NN-ST22QB和NN-ST21QW

問：微波爐不接受我的程式設定，為什麼？

答：微波爐的設計是不接受錯誤的程式設定，例如微波爐無法接受第4段烹調設定。

微波爐的保養

1. 先拔下插頭再清潔微波爐。
2. 請定期清潔微波爐內部、爐門密封條和爐門密封區域。如有食物噴濺或溢出湯汁，沾附在爐壁、爐門密封條和爐門密封區域，請以濕布擦拭。可使用溫和的清潔劑清潔微波爐骯髒部位。不建議使用腐蝕劑或粗粒狀洗潔劑。避免清潔爐腔內部右側的微波導波區域。
   請勿使用商用微波爐清潔劑。
3. 請勿使用腐蝕劑、粗粒狀洗潔劑，或以鋒利的金屬刮刀清潔微波爐玻璃門，因為這樣可能會刮傷表面，造成玻璃碎裂。
4. 微波爐外表面應用濕布清潔。為了防止損壞微波爐內的操作區域，不應讓水流入氣孔。
5. 如果控制面板有髒污，請用軟布清潔。請勿在控制面板使用腐蝕劑或粗粒狀洗潔劑。清潔控制面板時，請打開微波爐門，以免意外啟動微波爐。清潔完之後按停止/重設鍵以消除顯示窗上的顯示或確保轉動時間 / 重量選擇旋鈕至零的位置。
6. 若蒸氣累積在內部或圍繞在爐門外部，用軟布擦拭。微波爐在濕度高的環境下運行時會出現這種情況，並不代表微波爐發生故障。
7. 有時必須取下玻璃轉盤進行清潔。在已混和清潔劑的溫水或洗碗機中清潔轉盤。
8. 轉盤圈和爐腔底部應經常清潔，以防止噪音過大。只需用中性清潔劑和熱水簡單擦拭爐腔底部並以乾淨的布擦乾即可。轉盤圈可在已混和清潔劑的水中進行清洗。烹調蒸氣收集可重複使用，但不會影響爐腔底部或轉盤圈。當從爐腔底部取下轉盤圈進行清潔時，確保放回適當位置。
9. 不可用蒸氣清潔劑進行清潔。
10. 只能請合格人員維修微波爐。有關微波爐的維修問題，請聯絡鄰近的授權經銷商。
11. 無法保持微波爐的清潔可能導致表面變質，從而導致電器使用壽命縮短，還可能導致危險情況的出現。
12. 請維持排氣孔的清潔。
    請檢查有沒有灰塵或其他物品堵住微波爐頂部、底部或背面的任何排氣孔。如果排氣孔堵塞，可能導致過熱，影響微波爐的運行，還可能造成危險情況。

規格

型號	NN-ST22QB/NN-ST21QW	
電源	220 V　50 Hz	230-240 V　50 Hz
消耗功率	5.9 A　1250 W	5.6 A　1250 W
輸出	800 W (IEC-60705)	
爐身體積	440（寬）×324（深）×258（高）mm	
爐內體積	306（寬）×308（深）×214（高）mm	
爐腔總容積	20 L	
轉盤直徑	255 mm	
操作頻率	2450 MHz	
淨重	11公斤	

型號	NN-SM21QW
電源	230-240 V　50 Hz
消耗功率	5.6 A　1250 W
輸出	800 W (IEC-60705)
爐身體積	440（寬）×333（深）×258（高）mm
爐內體積	306（寬）×308（深）×214（高）mm
爐腔總容積	20 L
轉盤直徑	255 mm
操作頻率	2450 MHz
淨重	11公斤

- 顯示重量和尺寸為近似值。
- 技術規格如有變更，恕不另行通知。
- 壓力要求、生產日期、國家和序列號等資訊請參閱微波爐上的識別標籤。

Kandungan

Panduan keselamatan penting 2
Garis panduan umum 7
Bekas untuk digunakan 9
Bahagian-bahagian ketuhar anda 11

NN-SM21QW
- Panel kawalan 12
- Ketuhar gelombang mikro memasak dan pencairan 13

NN-ST22QB, NN-ST21QW
- Panel kawalan 14
- Tetapan jam 15
- Kunci keselamatan kanak-kanak 15
- Ketuhar gelombang mikro memasak dan pencairan 16
- Memasak pelbagai peringkat 18
- Pantas 30 ciri 19
- Tambah ciri masa 19
- Menggunakan pemasa 20
- Program automatik 22
  - Nyahfros Automatik 22
  - Menu auto 23

Garis panduan memasak dan memanaskan semula 27
Soalan dan jawapan 28
Penjagaan untuk ketuhar gelombang mikro anda 29
Spesifikasi 30

Terima kasih atas pembelian perkakas Panasonic ini.

Panduan Keselamatan Penting:
Sebelum mengendalikan ketuhar ini, sila baca arahan dan langkah mencegah dengan teliti dan simpan untuk rujukan masa depan.

Panduan keselamatan penting

AMARAN

1. Pintu kedap dan kawasan kedap perlu dibersihkan dengan kain lembap.
   Perkakas hendaklah diperiksa untuk kerosakan pada pintu kedap dan kawasan kedap dan jika kawasan ini rosak perkakas tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis yang dilatih oleh pengeluar.
2. Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas tertutup kerana ia boleh meletup.
3. APABILA KETUHAR ANDA MEMERLUKAN PENSERVISAN, hubungi jurutera Panasonic tempatan anda (Khidmat Pelanggan). Ia berbahaya untuk sesiapa selain daripada orang yang mahir untuk melakukan apa-apa operasi perkhidmatan atau pembaikan yang menglibatkan penyingkiran penutup yang memberikan perlindungan terhadap pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.

AWAS

1. Jangan cuba untuk menganggu atau membuat sebarang penyesuaian atau pembaikan pada pintu, papan kawalan/panel rumah, suis kunci salingan keselamatan, atau sebarang bahagian lain ketuhar. Jangan keluarkan panel luar dari oven yang memberikan perlindungan terhadap pendedahan kepada tenaga gelombang mikro. Pembaikan hanya boleh dilakukan oleh orang perkhidmatan yang berkelayakan.
2. Jangan gunakan perkakas ini jika ia mempunyai KORD atau PALAM yang rosak, jika ia tidak berfungsi dengan betul atau jika ia telah rosak atau terjatuh. Ia berbahaya untuk sesiapa selain daripada juruteknik perkhidmatan yang dilatih oleh pengeluar untuk melakukan perkhidmatan pembaikan.
3. Jika kord bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen servis atau orang yang berkelayakan bagi mengelak bahaya.
4. Peralatan ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai kemampuan fizikal, deria atau mental yang terhad, atau kurang pengalaman dan pengetahuan kecuali jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan peralatan oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka. Kanak-kanak hendaklah dipantau untuk memastikan mereka tidak bermain dengan peralatan ini.
5. Ketuhar gelombang mikro bertujuan untuk memanaskan makanan dan minuman. Pengeringan makanan, akhbar atau pakaian dan memanaskan alas pemanas, selipar, span, kain lembap dan yang serupa boleh menyebabkan risiko kecederaan, kebakaran, atau pembakaran.
6. Sebelum digunakan, pastikan peralatan/bekas adalah sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.
7. Ketuhar hanya akan beroperasi dengan pintu ditutup.
8. Apabila ketuhar tidak digunakan, jangan simpan sebarang objek selain daripada aksesori ketuhar di dalam ketuhar untuk mengelakkan daripada secara tidak sengaja dihidupkan.

9. Perkakas tidak boleh dikendalikan TANPA MAKANAN DALAM KETUHAR.
   Operasi dengan cara ini boleh merosakkan perkakas.
10. Jika asap atau kebakaran berlaku di dalam ketuhar, tekan Berhenti/ Set Semula atau putarkan Dail pilih Masa/Berat kepada kedudukan sifar dan biarkan pintu tertutup supaya boleh memadamkan mana-mana api.
    Putuskan sambungan kord kuasa atau tutup kuasa pada fius untuk panel pemutus litar.
11. Lampu ketuhar mesti digantikan oleh juruteknik servis yang dilatih oleh pengeluar. Jangan cuba untuk membuang sarung luar daripada ketuhar.

PEMASANGAN

Periksa ketuhar gelombang mikro anda
Nyahpadat ketuhar, keluarkan semua bahan pembungkusan dan periksa ketuhar bagi sebarang kerosakan seperti kemek, selak pintu patah atau retak di pintu. Jika anda dapati sebarang kerosakan, maklumkan pengedar anda dengan segera. Jangan pasang ketuhar gelombang mikro yang rosak.

Arahan Pembumian
PENTING: UNIT INI PERLU BETUL DIBUMIKAN UNTUK KESELAMATAN PERIBADI.
Jika outlet AC anda tidak dibumikan, ia adalah tanggungjawab pelanggan sendiri untuk gantikan dengan soket dinding yang dibumikan dengan betul.

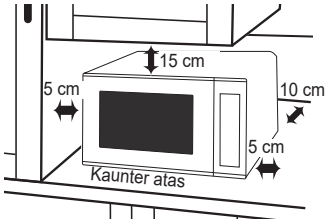
Voltan Operasi
Voltan perlu sama seperti yang dinyatakan pada label pada ketuhar. Jika voltan yang lebih tinggi daripada yang ditetapkan digunakan, ia boleh menyebabkan kebakaran atau kerosakan yang lain.

Penempatan Ketuhar

Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan di dalam rumah dan penggunaan yang serupa seperti ini:
- kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja;
- kediaman di ladang;
- oleh klien di hotel, motel dan persekitaran kediaman lain;
- jenis persekitaran katil dan sarapan.

1. Letakkan ketuhar di atas permukaan yang rata dan stabil, lebih daripada 85 cm di atas lantai.
   Perkakas adalah jenis berdiri bebas dan tidak boleh diletakkan di dalam kabinet.
2. Apabila ketuhar ini dipasang, ia harus mudah untuk mengasingkan perkakas daripada bekalan elektrik dengan menarik keluar palam atau mengendalikan pemutus litar.
3. Untuk operasi yang betul, pastikan peredaran udara yang mencukupi untuk ketuhar.

   Penggunaan atas kaunter:
   a. Benarkan 15 cm ruang pada bahagian atas ketuhar, 10 cm di belakang dan di 5 cm kedua-dua belah pihak.
   b. Jika satu pihak ketuhar diletakkan mengalir ke dinding, sisi lain atau atas yang tidak boleh disekat.



4. Jangan letakkan ketuhar ini berdekatan dengan mana-mana periuk elektrik atau gas.
5. Kaki tidak boleh dikeluarkan.
6. Ketuhar ini hanya untuk kegunaan isi rumah. Jangan gunakan di luar rumah.
7. Elakkan daripada menggunakan ketuhar gelombang mikro dalam kelembapan yang tinggi.
8. Kord kuasa tidak menyentuh bahagian luar ketuhar. Jauhkan kord daripada permukaan panas. Jangan biarkan kord tergantung melepasi pinggir meja atau atas meja kerja. Jangan tenggelamkan kord, palam atau ketuhar di dalam air.
9. Jangan halang liang udara. Jika bukaan ini disekat semasa operasi, ketuhar mungkin terlalu panas. Dalam kes ini ketuhar dilindungi oleh peranti keselamatan haba dan hanya menyambung semula operasi hanya selepas penyejukan.
10. Apabila perlu untuk menggantikan lampu ketuhar, sila berunding dengan pengedar anda.

Aksesori

Ketuhar dilengkapi dengan pelbagai aksesori. Sentiasa ikut arahan yang diberikan untuk penggunaan aksesori.

Cincin Gulung

- Cincin gulung dan ketuhar perlu dibersihkan dengan kerap untuk mengelakkan bunyi bising dan pembentukan sisa makanan.
- Cincin gulung mesti sentiasa digunakan untuk memasak bersama dengan dulang kaca.

Dulang Kaca

- Sentiasa gunakan ketuhar dengan cincin gulung dan dulang kaca di tempatnya.
- Hanya gunakan dulang kaca yang direka khas untuk ketuhar ini. Jangan gantikan dengan sebarang dulang kaca yang lain.
- Jika dulang kaca panas, biarkannya sejuk sebelum cuci atau letakkan di dalam air.
- Dulang kaca boleh berpusing dalam kedua-dua arah.
- Jika makanan atau bekas memasak di atas dulang kaca menyentuh dinding ketuhar dan dulang berhenti berputar, dulang akan berputar secara automatik ke arah yang bertentangan. Ini perkara biasa. Buka pintu ketuhar, susun semula makanan dan mulakan semula.
- Jangan masak makanan terus di atas dulang kaca. Sentiasa letakkan makanan dalam pinggan/bekas yang selamat untuk ketuhar mikro.
- Semasa memasak, dulang kaca boleh bergetar. Ini tidak akan memberi kesan kepada prestasi memasak.

Masa Memasak Pendek

Masa masakan ketuhar gelombang mikro adalah lebih pendek daripada kaedah memasak yang lain adalah penting agar masa memasak yang disyorkan tidak melebihi tanpa memeriksa makanan terlebih dahulu.

Faktor-faktor yang boleh menjejaskan masa memasak adalah: tahap pilihan memasak, suhu bermula, ketinggian, isipadu, saiz dan bentuk makanan dan peralatan yang digunakan. Apabila anda menjadi biasa dengan ketuhar, anda akan dapat untuk menyesuaikan faktor-faktor ini.

Ia adalah lebih baik untuk kurang masak daripada makanan terlebih masak. Jika makanan kurang masak, ia sentiasa boleh dikembalikan ke ketuhar untuk dimasak lagi. Jika makanan adalah terlalu masak, tiada apa yang boleh dilakukan. Sentiasa bermula dengan masa memasak minimum.

Penting
Jika masa memasak yang disyorkan terlebih, makanan akan rosak dan dalam keadaan yang teruk, ia boleh menyebabkan terbakar dan mungkin merosakkan bahagian dalam ketuhar.

Makanan kuantiti sedikit

Berhati-hati apabila memanaskan kuantiti makanan yang sedikit kerana makanan muda hangus mudah hangus, kering atau terbakar jika dimasak terlalu lama. Sentiasa menetapkan masa memasak pendek dan memeriksa makanan dengan kerap.

Makanan Rendah Kelembapan

Berhati-hati apabila memanaskan makanan yang rendah kelembapan, contohnya item roti, coklat, bertih jagung, biskut dan pastri. Ini boleh mudah hangus, kering atau terbakar jika dimasak terlalu lama. Kami tidak mengesyorkan memanas makanan yang berkelembapan rendah seperti bertih jagung.
Ketuhar ini telah dibangunkan untuk kegunaan makanan.
Kami tidak mengesyorkan bahawa ia digunakan untuk memanaskan bukan makanan seperti beg terapeutik gandum/panas atau botol air panas.

Pemanasan semula

Ia adalah penting bahawa makanan dipanaskan semula dihidangkan dalam keadaan “panas menggelegak”.

Keluarkan makanan daripada ketuhar dan pastikan ia dalam keadaan “panas menggelegak”, contohnya stim keluar daripada semua bahagian dan sos/kuah menggelegak. (Anda boleh memilih untuk memeriksa bahawa makanan telah mencapai 72 °C dengan termometer makanan - tetapi ingat jangan gunakan termometer ini di dalam gelombang mikro.)

Makanan yang tidak boleh dikacau, contohnya lasagna, pai kotej, pusat itu perlu dipotong dengan pisau untuk menguji ianya telah masak sepenuhnya. Walaupun arahan paket pengilang telah diikuti, sentiasa periksa makanan telah menggelegak sebelum dihidangkan dan jika ragu-ragu kembalikan makanan anda ke dalam ketuhar untuk pemanasan selanjutnya.

Masa pegun

Masa pegun merujuk kepada tempoh pada akhir masakan dan pemanasan di mana makanan dibiarkan sebelum dimakan, iaitu ia adalah masa rehat yang membolehkan haba dalam makanan untuk terus mengalir ke pusat, sekali gus menghapuskan tempat-tempat sejuk.

Pembersihan

Membersihkan bahagian dalam ketuhar, materai pintu dan kawasan materai pintu kerap. Apabila percikan makanan atau cecair tertumpah terkena dinding ketuhar, meterai pintu dan kawasan meterai pintu lap dengan kain lembap.

Kegagalan untuk mengekalkan ketuhar dalam keadaan bersih boleh membawa kepada kemerosotan permukaan yang boleh memberikan kesan buruk kepada jangka hayat perkakas dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.

Pembersih stim tidak boleh digunakan untuk pembersihan.

Panduan keselamatan penting

Penutup
Sentiasa keluarkan penutup balang dan bekas serta bawa pulang bekas makanan sebelum anda memanaskannya. Jika anda tidak mahu, stim dan tekanan yang mungkin terkumpul di dalam dan menyebabkan letupan walaupun selepas memasak gelombang mikro telah berhenti.

Botol Bayi dan Balang Makanan
Apabila memanaskan semula botol bayi sentiasa keluarkan bahagian atas dan puting. Cecair di bahagian atas botol akan menjadi lebih panas daripada yang di bahagian bawah dan perlu digoncang dengan teliti sebelum periksa suhu. Ini perlu dilakukan sebelum penggunaan untuk mengelakkan kebakaran. Rujuk ke halaman 27.

Telur Rebus
Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak boleh dipanaskan dalam ketuhar gelombang mikro kerana ia boleh meletup walaupun selepas pemanasan gelombang mikro telah berakhir.

Makanan dengan Kulit
Kentang, epal, kuning telur, sayur-sayuran dan sosej adalah contoh makanan dengan kulit bukan berliang. Ini mesti dicucuk menggunakan garpu sebelum memasak untuk mengelakkan pecah.

Kertas dan plastik
Apabila memanaskan makanan dalam plastik atau bekas kertas, perhatikan ketuhar kerana kemungkinan berlakunya percikan api. Jangan gunakan wayar berpintal hubungan dengan beg pemanggangan kerana percikan akan berlaku.

Jangan gunakan produk kertas kitar semula, contohnya tuala dapur kecuali ia dikatakan direka khusus untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro. Produk ini mengandungi kekotoran yang boleh menyebabkan percikan dan/atau kebakaran apabila digunakan.

Cecair
Pemanasan minuman dengan gelombang mikro boleh menyebabkan letusan didihan, oleh itu penjagaan perlu diambil apabila mengendalikan bekas. Untuk mengelakkan kemungkinan mendidih dengan tiba-tiba, langkah-langkah berikut perlu diambil:

a) Elakkan menggunakan bekas dengan sisi lurus dan leher yang sempit.

b) Jangan terlalu panas.

c) Kacau cecair sebelum meletakkan bekas di dalam ketuhar dan sekali lagi pertengahan masa pemanasan.

d) Selepas pemanasan, biarka pegun di dalam ketuhar untuk masa yang singkat, kacau sekali lagi sebelum berhati-hati mengeluarkan bekas.

Pemggorengan dalam minyak banyak
Jangan cuba menggoreng dalam minyak banyak dalam oven anda.

Percikan
Percikan boleh berlaku secara tidak sengaja jika bekas logam telah digunakan atau berat makanan yang tidak betul digunakan. Percikan adalah kilauan cahaya biru dilihat di dalam ketuhar gelombang mikro. Jika ini berlaku,berhentikan mesin serta-merta. Jika ketuhar ditinggalkan tanpa dijaga dan ini berterusan ia boleh merosakkan mesin.

Termometer Daging
Gunakan termometer daging untuk memeriksa tahap memasak sendi dan ayam hanya apabila daging telah dikeluarkan daripada ketuhar gelombang mikro. Jika kurang masak, kembalikan ke ketuhar dan masak selama beberapa minit pada tahap kuasa yang disyorkan. Jangan tinggalkan termometer daging konvensional dalam ketuhar apabila gelombang mikro.

Garis panduan umum

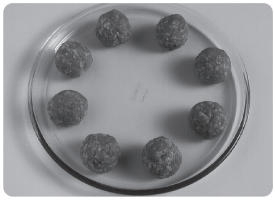
MASA PEGUN
Makanan padat contohnya daging, ubi kentang dan kek memerlukan tempoh pegun (di dalam atau di luar ketuhar) selepas memasak untuk membolehkan haba melengkapkan penghantaran ke pusat makanan untuk memasak dengan sepenuhnya. Balut sendi daging dan kentang jaket dalam kerajang aluminium sambil pegun. Sendi daging perlu lebih kira-kira 10–15 minit, kentang jaket 5 minit. Makanan lain seperti makanan bersalut, sayur-sayuran, ikan dan lain-lain memerlukan 2–5 minit pegun. Jika makanan tidak dimasak selepas masa pegun, kembali ke ketuhar dan masak untuk masa tambahan. Selepas pencairan makanan, masa pegun juga perlu dibenarkan.

KUANTITI



Kuantiti yang kecil lebih cepat masak daripada kuantiti yang besar, juga hidangan kecil akan memanaskan semula dengan lebih cepat daripada hidangan yang besar.

RUANG



Makanan masak lebih cepat dan sekata jika dijarakkan. JANGAN longgokan makanan di atas satu sama lain.

KANDUNGAN LEMBAPAN
Banyak makanan segar contohnya sayur-sayuran dan buah-buahan, berbeza-beza dalam kandungan kelembapannya sepanjang musim. Atas sebab ini masa memasak mungkin perlu disesuaikan. Bahan-bahan mengering contohnya. nasi, pasta, boleh kering semasa penyimpanan jadi masa memasak mungkin berbeza.

PENYUCUKAN



Kulit atau membran pada sesetengah makanan akan menyebabkan stim terkumpul semasa memasak.
Makanan ini perlu dicucuk atau jalur kulit perlu dikupas sebelum memasak untuk membolehkan wap keluar. Telur, kentang, epal, sosej dan lain-lain, semua perlu dicucuk sebelum memasak. JANGAN CUBA REBUS TELUR DALAM KULITNYA.

PELINDUNG



Menutup makanan dengan filem lekap gelombang mikro atau penutup. Meliputi ikan, sayur-sayuran, kaserol, sup. Jangan tutup kek, sos, kentang jaket atau item pastri.

KETUMPATAN
Makanan yang mempunyai udara berliang haba lebih cepat daripada makanan berat padat.

Garis panduan umum

FILEM LEKAP
Filem lekap membantu membantu menjaga kelembapan makanan dan membantu wap yang terperangkap membantu mempercepatkan masa memasak. Penyucukan sebelum memasak untuk membolehkan wap keluar. Sentiasa berhati-hati apabila mengeluarkan filem lekap daripada hidangan kerana pengumpulan wap akan menjadi sangat panas.

BENTUK



Walaupun bentuk masak sama rata. Makanan memasak lebih baik dengan ketuhar gelombang mikro apabila dalam bekas bulat bukannya segi empat.

SUHU PERMULAAN
Lagi sejuk makanan, semakin lama ia mengambil masa untuk menjadi panas. Makanan dari peti sejuk mengambil masa lebih lama untuk memanaskan semula daripada makanan pada suhu bilik.

CECAIR



Semua cecair mesti dikacau SEBELUM, SEMASA DAN SELEPAS pemanasan. Air terutamanya mesti dikacau sebelum dan semasa pemanasan untuk mengelakkan letusan. Jangan panaskan cecair yang yang telah mendidih sebelum ini. TIDAK TERLALU PANAS.

PUSING DAN KACAU
Sesetengah makanan memerlukan dikacau semasa memasak. Daging dan ayam hendaklah diterbalikkan selepas separuh masa memasak.

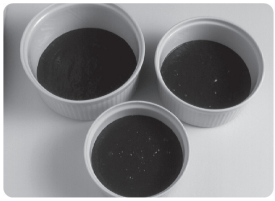
MENYUSUN
Makanan individu contohnya bahagian ayam atau cincang, perlu diletakkan di atas pinggan supaya bahagian-bahagian tebal menghadap ke arah luar.

MEMERIKSA MAKANAN



Ia adalah penting bahawa makanan diperiksa semasa dan selepas masa memasak yang disyorkan, walaupun PROGRAM AUTOMATIK telah digunakan (sama seperti anda memeriksa makanan yang dimasak dalam oven konvensional). Kembalikan makanan pada ketuhar untuk memasak lebih lanjut jika perlu.

SAIZ HIDANGAN



Ikut saiz hidangan yang diberikan dalam resipi kerana ini memberi kesan kepada masa masakan dan pemanasan semula. Kuantiti penyebaran makanan dalam pinggan yang lebih besar dimasak dan dipanaskan semula dengan lebih cepat.

PEMBERSIHAN
Ketuhar gelombang mikro berfungsi pada zarah makanan, Pastikan oven anda sentiasa bersih. Titik makanan yang degil boleh dibersihkan dengan menggunakan pembersih semburan gelombang mikro, disembur ke kain lembut. Sentiasa lap kering ketuhar selepas pembersihan.

Bekas untuk digunakan

Memilih bekas yang betul adalah faktor yang sangat penting dalam menentukan kejayaan atau kegagalan masakan anda.

KETUHAR KACA

Kaca yang tahan haba contohnya Pyrex®, sesuai dan boleh digunakan.
Jangan gunakan kaca halus yang boleh retak kerana haba dari makanan. Jangan gunakan kristal plumbum yang boleh retak atau berpercikan.



CHINA DAN SERAMIK

Kaca pinggan china, piring, mangkuk, koleh dan cawan boleh digunakan jika ianya tahan haba.
Porselin dan seramik juga adalah pilihan yang ideal. Tulang China halus hanya boleh digunakan untuk memanaskan semula untuk tempoh yang singkat, jika tidak perubahan suhu boleh meretakkan hidangan atau rekahan. Jangan gunakan hidangan dengan rim atau corak logam. Jangan gunakan jag atau cawan dengan pemegang melekat kerana gam itu boleh dicairkan dalam ketuhar gelombang mikro.



TEMBIKAR, PINGGAN MANGKUK TEMBIKAR,TEMBIKAR BATU

Hanya gunakan jika sepenuhnya glasair. Jangan gunakan jika separa kaca atau tanpa glasair kerana ia mampu untuk menyerap air yang akan menyerap tenaga gelombang mikro, membuat bekas menjadi sangat panas dan melambatkan memasak makanan.



KERAJANG/BEKAS LOGAM

JANGAN CUBA memasak di dalam KERAJANG ATAU bekas logam – gelombang mikro tidak boleh melaluinya dan makanan tidak akan dipanaskan sama rata - ini juga boleh merosakkan ketuhar anda. Gunakan lidi kayu kebab sebagai ganti pencucuk logam.



FILEM LEKAP

Menggunakan gelombang mikro filem lekap untuk menutup makanan yang hendak dipanaskan semula atau dimasak, HANYA UNTUK GELONGAN MIKRO sahaja dengan berhati-hati untuk mengelakkan filem bersentuhan langsung dengan makanan.



Bekas untuk digunakan





PLASTIK
Banyak bekas plastik direka untuk penggunaan gelombang mikro. Hanya gunakan bekas jika ianya direka untuk penggunaan gelombang mikro. Jangan gunakan Melamin kerana ia akan membakar. Jangan menggunakan plastik untuk memasak makanan tinggi gula atau lemak atau makanan yang memerlukan masa lebih untuk memasak contohnya beras perang. Jangan sesekali memasak dalam bekas marjerin atau bekas yogurt kerana ini akan melebur dengan haba daripada makanan.



KERTAS
Kertas dapur putih biasa (tuala dapur) boleh digunakan untuk melindungi kes pastri buta dan untuk melindungi sosej bagi mengelakkan percikan (HANYA DIGUNAKAN UNTUK MASA MEMASAK YANG PENDEK). JANGAN GUNAKAN SEMULA HELAIAN TUALA DAPUR.
Elakkan kertas dapur yang mengandungi serat buatan manusia. Semak jenama tuala dapur yang dikitar semula adalah disyorkan untuk penggunaan gelombang mikro. Jangan gunakan cawan lilin atau bersalut plastik kerana ianya akan cair dalam ketuhar. Kertas kalis minyak boleh digunakan untuk melapisi bahagian tapak hidangan dan untuk menampung makanan berlemak. Pinggan kertas putih boleh digunakan untuk MASA MEMANASKAN YANG PENDEK, HIDUPKAN GELOMBANG MIKRO SAHAJA.



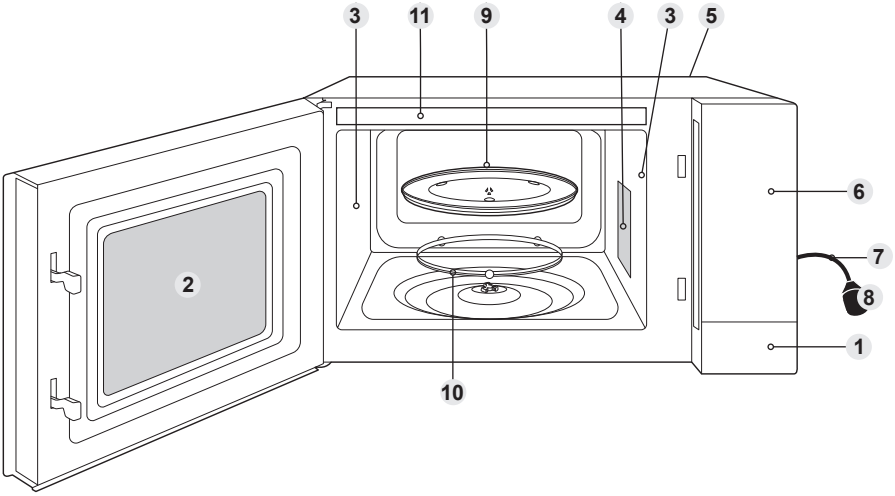
ANYAMAN, KAYU, BAKUL STRAW
Jangan gunakan barang-barang ini dalam ketuhar gelombang mikro anda. Dengan penggunaan yang berterusan dan dengan pendedahan berpanjangan ianya akan retak dan boleh boleh terbakar.

BEG PANGGANG
Ini adalah berguna di celahan sebelah bahagian sehingga sendi daging apabila memanggang dengan kuasa dan masa. JANGAN GUNAKAN LOGAM BERPINTAL YANG DIBEKALKAN.

Bahagian-bahagian ketuhar anda

1. Butang Pelepas Pintu
Tekan untuk membuka pintu. Membuka pintu semasa memasak akan menghentikan proses memasak tanpa membatalkan program.
Untuk NN-SM21QW, memasak disambung semula sebaik sahaja pintu ditutup. Untuk NN-ST22QB dan NN-ST21QW, memasak disambung semula selepas pintu ditutup dan Mula/ Set ditekan. La agak selamat untuk membuka pintu pada sebarang masa ketika program memasak dan tidak ada risiko pendedahan gelombang mikro.

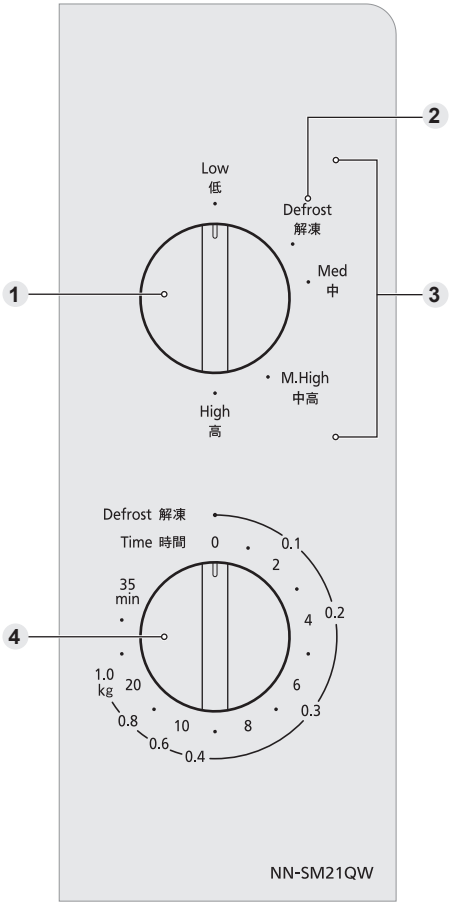
2. Tetingkap ketuhar
3. Liang angin
4. Panduan suapan ketuhar gelombang mikro
(Jangan keluarkan.)
5. Liang angin luar
6. Panel kawalan
7. Bekalan kord kuasa
8. Palam
9. Dulang Kaca
10. Cincin Gulung
11. Label menu (NN-ST22QB NN-ST21QW hanya)



Pengenalan dan label amaran dilekatkan pada ketuhar.

■ Nota
Ilustrasi adalah untuk rujukan sahaja.

Panel kawalan



1 Mod memasak pilih dail

2 Kuasa Nyahfros

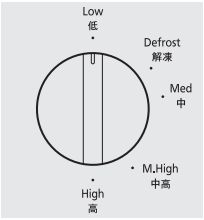
3 Ketuhar Gelombang Mikro Kuasa

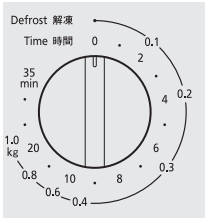
4 Masa/Berat pilih dail

- Panel kawalan anda mungkin mempunyai perbezaan dalam rupa, tetapi kata-kata di pad dan fungsi akan sama.

Ketuhar gelombang mikro memasak dan pencairan

Dulang kaca mesti sentiasa berada dalam kedudukan apabila menggunakan ketuhar.





Putar cakera untuk memilih peringkat kuasa yang dikehendaki.

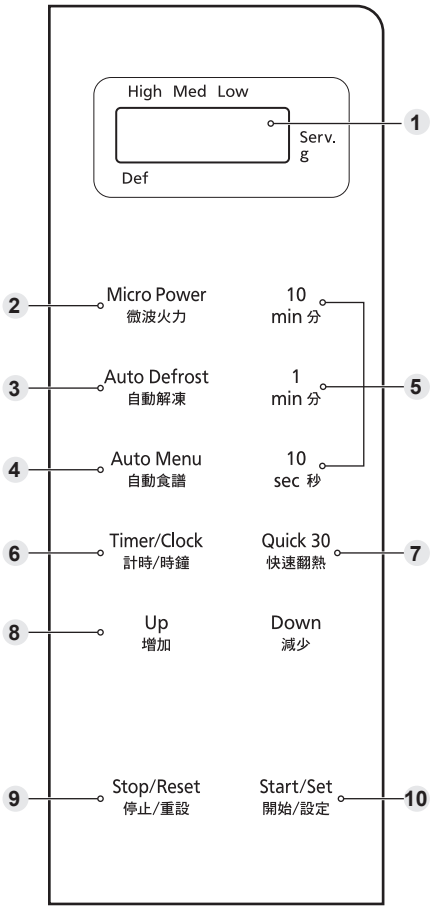
Putar dail untuk menetapkan masa memasak untuk memasak ketuhar gelombang mikro, atau untuk menetapkan berat makanan untuk dinyahfros.
Untuk masa memasak pendek, putar dail selepas 5 minit dan kemudian laraskan dengan masa yang diperlukan. Untuk berat kurang daripada 0.2 kg, putar dail melepasi 0.2 kg dan kemudian laraskan dengan berat yang diperlukan.

Peringkat Kuasa		Contoh Kegunaan
Tinggi	800 W	Air mendidih. Memasak buah-buahan segar, sayuran, nasi, pasta dan mi. Panaskan susu.
Sederhana Tinggi	700 W	Masak ayam, daging, kek dan pencuci mulut.
Sederhana	360 W	Memasak telur, keju, ikan, daging panggang, kaserol dan roti daging. Mencairkan coklat.
Nyahfros	270 W	Mencairkan makanan.
Rendah	200 W	Mengekalkan kepanasan makanan yang telah dimasak dengan merenehkan perlahan-lahan.

■ Nota

1. Jika pintu sudah ditutup, ketuhar akan mula memasak/dinyahfros serta-merta.
2. Jika anda mahu memeriksa makanan semasa memasak hanya membuka pintu. Ketuhar secara automatik akan berhenti memasak. Untuk meneruskan memasak, tutup pintu.
3. Untuk berhenti memasak, putar Masa/Berat Pilih dail ke kedudukan sifar. Masa memasak boleh diset semula pada bila-bila masa semasa kitaran memasak dengan memusingkan dail.
4. Apabila makanan dikeluarkan dari ketuhar selepas memasak selesai, semak Masa/Berat Pilih dail dalam kedudukan sifar.
5. Kira-kira separuh daripada masa menyahfros, pusingkan makanan dan keluarkan bahagian/makanan yang dinyahfroskan. Rujuk Garis panduan nyahfros pada halaman 22 untuk maklumat lanjut.
6. Lihat catatan 2-4 pada halaman 23 untuk menggunakan kaserol.

Panel kawalan



- Panel kawalan anda mungkin mempunyai perbezaan dalam rupa, tetapi kata-kata di pad dan fungsi akan sama.

■ Bunyi 'Beep'

Apabila pad ditekan dengan betul, bunyi 'Beep' akan kedengaran. Jika pad ditekan dan tiada 'Beep' kedengaran, unit ini tidak atau tidak boleh menerima arahan. Ketuhar akan berbunyi dua kali antara peringkat diprogramkan. Pada akhir mana-man program yang lengkap, ketuhar akan berbunyi 5 kali.

1. **Tetingkap paparan**
2. **Pad Kuasa Mikro (Micro Power)**
3. **Pad Nyahfros Automatik (Auto Defrost)**
4. **Pad Menu Auto (Auto Menu)**
5. **Pad Masa**
6. **Pad Pemasa/Jam (Timer/Clock)**
7. **Pad Pantas 30 (Quick 30)**
8. **Pad Atas/bawah (Up/Down)**
9. **Pad Berhenti/Set semula (Stop/Reset)**
   Sebelum Memasak
   Satu tekan mengosongkan arahan anda.
   Semasa Memasak
   Sekali tekan memberhentikan sementara proses memasak. Tekan lagi akan membatalkan semua arahan anda dan titik atau masa akan muncul dalam paparan.
10. **Pad Mula/Set (Start/Set)**
    Sekali tekan membolehkan ketuhar untuk mula berfungsi. Jika pintu dibuka atau Berhenti/Set semula ditekan sekali semasa operasi ketuhar, Mula/Set mesti ditekan semula untuk memulakan semula ketuhar.

■ Nota

1. Jika Mula/Set tidak ditekan selama 6 minit selepas tetapan program memasak, ketuhar akan membatalkan program memasak secara automatik. Paparan akan kembali ke jam atau titik.
2. Letak ketuhar dengan ketinggian tingkap paparan tidak melebihi paras mata untuk pengalaman penglihatan yang optimum.

NN-ST22QB, NN-ST21QW

Tetapan jam

Apabila ketuhar itu mula-mula dipasang, “88.88” muncul dalam tetingkap paparan.



Tekan Pemasa/ Jam dua kali.
Jam mula berkelip.

Tekan Atas/Bawah untuk menetapkan jam.

Tekan Mula/Set.
Minit mula berkelip.

Tekan Atas/Bawah untuk menetapkan minit.



Tekan Mula/Set.
Masa sekarang telah dikunci pada paparan.

Melayu

■ Nota

1. Untuk menetapkan semula jam, ulangi keseluruhan langkah di atas.
2. Jam akan menyimpan masa hari selagi ketuhar dipasang dan elektrik dibekalkan.
3. Ini adalah jam 12 jam.

NN-ST22QB, NN-ST21QW

Kunci keselamatan kanak-kanak

Ciri ini akan membuat kawalan ketuhar tidak berfungsi; bagaimanapun, pintu boleh dibuka. Kunci keselamatan kanak-kanak boleh ditetapkan apabila paparan menunjukkan titik atau masa.

Untuk Set:



Tekan Mula/Set 3 kali dalam masa 10 saat.
Jam akan hilang. Masa sebenar tidak akan hilang. “Child (Kanak-kanak)” ditunjukkan di paparan.

Untuk Batal:



Tekan Berhenti/Set semula 3 kali dalam 10 saat.
Jam akan muncul semula di paparan.

Ketuhar gelombang mikro memasak dan pencairan

Dulang kaca mesti sentiasa berada dalam kedudukan apabila menggunakan ketuhar.



Tekan Kuasa Mikro untuk memilih peringkat kuasa yang dikehendaki.

Setkan masa memasak.
Rujuk "Menetapkan masa memasak/masa pemasa" pada halaman 17.

Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

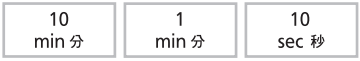
Tekan	Peringkat Kuasa		Maks. masa yang ada	Contoh Kegunaan
sekali	Tinggi	800 W	30 minit	Air mendidih. Memasak buah-buahan segar, sayuran, nasi, pasta dan mi. Panaskan susu.
dua kali	Sederhana Tinggi	500 W	99 minit 50 saat	Masak ayam, daging, kek dan pencuci mulut.
3 kali	Sederhana	400 W	99 minit 50 saat	Memasak telur, keju, ikan, daging panggang, kaserol dan roti daging. Mencairkan coklat.
4 kali	Nyahfros	200 W	99 minit 50 saat	Mencairkan makanan.
5 kali	Rendah	100 W	99 minit 50 saat	Mengekalkan kepanasan makanan yang telah dimasak dengan merenehkan perlahan-lahan.

■ Nota

1. Ketuhar automatik akan berfungsi pada kuasa gelombang mikro Tinggi jika masa memasak dimasukkan tanpa tahap kuasa yang sebelum ini dipilih.
2. Semasa memasak, dulang kaca boleh bergetar. Ini tidak akan memberi kesan kepada prestasi memasak.
3. Untuk Memasak Pelbagai Peringkat, rujuk ke halaman 18.
4. Masa Pegun boleh diprogramkan selepas kuasa ketuhar gelombang mikro dan tetapan masa. Rujuk ke halaman 20.
5. JANGAN memasak dengan sebarang aksesori logam dalam ketuhar.
6. Sentiasa periksa makanan semasa nyahfros dengan membuka pintu kemudian mula semula. Tidak perlu untuk menutup makanan semasa nyahfros. Untuk memastikan hasil yang rata, kacau, putar atau asingkan beberapa kali semasa nyahfros. Untuk sendi besar dan ayam, terbalikkan di pertengahan nyahfros.
   Rujuk Garis panduan nyahfros pada halaman 22 untuk maklumat lanjut.
7. Apabila ketuhar gelombang mikro dikendalikan pada gelombang mikro berkuasa Tinggi untuk masa yang lama, ketuhar gelombang mikro akan melaraskan kuasa secara automatik untuk melindungi komponen ketuhar gelombang mikro.

■ Menetapkan masa memasak/masa pemasa

Apabila anda menetapkan masa memasak atau masa pemasa, gunakan kekunci berikut mengikut keperluan anda.



Tekan setiap pad Masa berulang kali mengikut nilai masa yang anda ingin tetapkan.



Tekan Pantas 30 untuk menetapkan masa memasak dalam kenaikan 30 saat.



Selepas anda memasukkan nilai masa dengan setiap pad Masa atau Pantas 30, anda boleh melaraskan nilai masa dengan pad Atas/Bawah.

■ Memanaskan Semula Minuman

Untuk memanaskan semula minuman (misalnya, teh, kopi, susu dan sup) sila rujuk tetapan berikut.

	Kuasa	Masa
1 cawan	Tinggi	1 minit - 1 minit 30 saat
2 cawan	Tinggi	2 minit - 2 minit 30 saat

1 cawan = 250 ml pada suhu bilik

■ Nota

1. Gunakan cawan/mangkuk yang selamat digunakan dengan ketuhar gelombang mikro.
2. Cecair yang dipanaskan boleh meletus jika tidak dicampurkan dengan udara. Jangan panaskan minuman di dalam ketuhar gelombang mikro anda tanpa mengacau sebelum dan semasa pemanasan.
3. Langkah berjaga-jaga mesti dilaksanakan supaya tidak memanaskan cecair secara melampau apabila memanaskan semula minuman. Mulakan pemanasan semula daripada suhu bilik atau suhu peti sejuk. Pemanasan lampau akan menyebabkan peningkatan risiko melecur, atau letusan air.

Memasak pelbagai peringkat

Ciri ini membolehkan anda untuk memprogram sehingga 3 peringkat memasak secara berterusan.

Contoh: Untuk terus mengeset kuasa Tinggi selama 2 minit, kuasa Sederhana selama 3 minit dan kuasa yang Rendah selama 2 minit.



Tekan Kuasa Mikro selepas memilih kuasa Tinggi.

Setkan masa memasak*.



Tekan Kuasa Mikro dua kali untuk memilih kuasa Sederhana.

Setkan masa memasak*.



Tekan Kuasa Mikro 4 kali untuk memilih kuasa Rendah.

Setkan masa memasak*.

Tekan Mula/Set.
Masa untuk peringkat pertama mengira detik dalam paparan.

* Rujuk “Menetapkan masa memasak/masa pemasa” pada halaman 17.

■ Nota

1. Program Automatik tidak boleh digunakan dengan Memasak Pelbagai Peringkat.
2. Apabila operasi, 2 bip akan berbunyi antara setiap peringkat, dan 5 bunyi bip akan berbunyi selepas semua peringkat selesai.
3. Kuasa ketuhar gelombang tinggi boleh ditetapkan sekali sahaja dalam Memasak Pelbagai Peringkat.

NN-ST22QB, NN-ST21QW

Pantas 30 ciri

Ciri ini membolehkan anda untuk menetapkan masa memasak dalam 30 saat menambah sehingga 5 minit pada kuasa Tinggi.



Tekan Pantas 30 sehingga masa memasak yang dikehendaki muncul di paparan.

Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

NN-ST22QB, NN-ST21QW

Tambah ciri masa

Ciri ini membolehkan anda menambah masa memasak semasa memasak.



Semasa memasak, tekan 1 minit atau 10 saat.
Masa memasak akan ditambah sehingga 5 minit.

■ Nota
Tambah ciri Masa tidak tersedia untuk Program Automatik.

Menggunakan pemasa

Ciri ini beroperasi sebagai Pemasa Dapur atau membolehkan anda untuk programkan Masa Pegun/Mula Lengah.

Pemasa dapur

Contoh: Untuk mengira masa 5 minit.



Tekan Pemasa/ Jam.

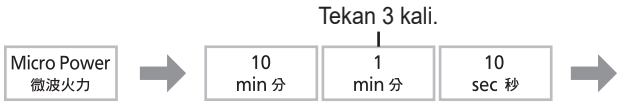
Tetapkan jumlah yang dikehendaki masa*. (sehingga 99 minit 50 saat)

Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik tanpa ketuhar beroperasi.

* Rujuk “Menetapkan masa memasak/masa pemasa” pada halaman 17.

Masa pegun

Contoh: Untuk pegun selama 5 minit selepas memasak pada kuasa Sederhana selama 3 minit.



Tekan Kuasa Mikro 3 kali untuk memilih kuasa Sederhana.

Menetapkan masa memasak yang dikehendaki*.



Tekan Pemasa/ Jam.

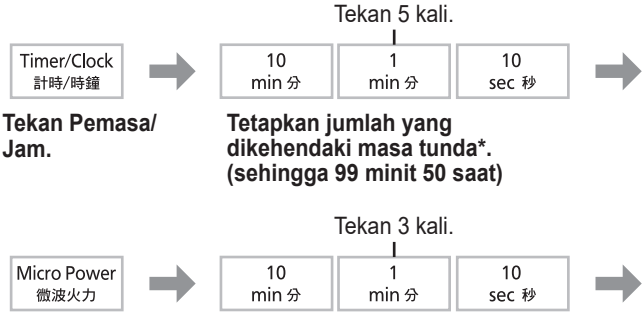
Tetapkan jumlah yang dikehendaki masa pegun*. (sehingga 99 minit 50 saat)

Tekan Mula/Set.
Mula memasak. Selepas memasak, masa pegun akan mengira detik tanpa penggunaan ketuhar.

* Rujuk “Menetapkan masa memasak/masa pemasa” pada halaman 17.

Mula lengah

Contoh: Untuk mula memasak bagi 3 minit pada Sederhana selepas 5 minit masa pegun.



Tekan Pemasa/ Jam.

Tetapkan jumlah yang dikehendaki masa tunda*. (sehingga 99 minit 50 saat)

Tekan Kuasa Mikro 3 kali untuk memilih kuasa Sederhana.

Menetapkan masa memasak yang dikehendaki*.

Tekan Mula/Set.
Masa ditangguhkan mengira detik, kemudian memasak akan bermula.

* Rujuk “Menetapkan masa memasak/masa pemasa” pada halaman 17.

■ Nota

1. Memasak Pelbagai Peringkat boleh diprogramkan termasuk Masa Pegun atau Mula Lengah.
2. Walaupun pintu ketuhar dibuka semasa dapur Pemasa Dapur, Masa Pegun atau Mula Lengah, masa dalam tetingkap paparan akan terus mengira detik.
3. Masa Pegun/Mula Lengah tidak boleh diprogramkan sebelum/selepas apa-apa Program Automatik.

Program automatik

Dengan ciri ini anda boleh nyahfros/panas semula/masak makanan mengikut berat. Pilih kategori dan tetapkan berat makanan. Berat diprogramkan dalam gram. Ketuhar akan menentukan peringkat kuasa ketuhar gelombang mikro dan masa memasak secara automatik. Untuk pilihan yang cepat, berat bermula dari berat yang paling biasa digunakan untuk setiap kategori. Jangan masukkan berat sebarang air tambahan atau berat bekas.

■ Nota

1. Sentiasa gunakan ketuhar dengan cincin gulung dan dulang kaca di tempatnya.
2. Program Automatik SAHAJA mesti digunakan untuk makanan diterangkan.
3. Hanya nyahfros/memasak makanan dalam julat berat yang diterangkan.
4. Sentiasa menimbang berat makanan dan bukannya bergantung kepada maklumat pakej.
5. Kebanyakan makanan mendapat manfaat daripada Masa Pegun. Selepas memasak dengan Program Automatik, membenarkan haba untuk terus pengaliran ke pusat.

Nyahfros Automatik



Tekan Nyahfros Automatik.

Setkan berat makanan beku. Berat dikira atas/bawah dalam 100 g kenaikan.

Tekan Mula/Set. Masa mengira detik dalam paparan.

Makanan	Berat Maksimum
Daging cincang, kepingan ayam, daging kisar	2000 g
Daging lembu panggang, daging kambing, seekor ayam	2000 g
Seekor ikan, kekapis, udang, filet ikan	1000 g

Garis panduan nyahfros

Untuk keputusan terbaik:

1. Letakkan makanan di dalam bekas yang sesuai. Sendi daging dan ayam perlu diletakkan pada piring yang terbalik.
2. Periksa makanan semasa nyahfros, kerana makanan yang berbeza dalam kelajuan nyahfros.
3. Sentiasa pusing atau kacau makanan terutama apabila ketuhar “bip”.
4. Daging cincang, cop dan item kecil yang lain harus dipecahkan atau dipisahkan dan diletakkan dalam satu lapisan.

5. Benarkan masa pegun seketika supaya tengah makanan sudah mulai mencair (minimum 1 jam untuk sendi daging dan ayam keseluruhan).



Susun makanan dalam satu lapisan.



Hidupkan atau memecahkan makanan secepat mungkin.

Menu auto

Auto Menu 自動食譜 → Start/Set 開始/設定 → Up 增加 / Down 減少 → Start/Set 開始/設定

Pilih yang dikehendaki dari program Menu Auto*. Bilangan Program Automatik muncul di paparan.

Tekan Mula/Set untuk mengesahkan tetapan.

Menetapkan hidangan yang dikehendaki atau berat makanan.

Tekan Mula/Set. Masa mengira detik dalam paparan.

* Selepas menekan pad Menu Auto, anda juga boleh menggunakan pad Atas/Bawah untuk memilih program Menu Auto.

■ Nota

1. Kerana beberapa variasi makanan mungkin berlaku, periksa bahawa makanan itu telah dimasak sepenuhnya dan benar-benar panas sebelum disajikan.
2. Menggunakan kaserol dengan kapasiti 2000 ml atau kurang adalah disyorkan.
3. Gunakan kaserol dengan lebar kurang daripada 25 cm (termasuk pemegang) untuk mengelakkan daripada menyentuh dinding sisi ketuhar.
4. Keluarkan kaserol dengan berhati-hati dari ketuhar untuk mengelakkan terkena bahagian atas buka depan. Anda boleh menggunakan filem lekap ketuhar gelombang mikro untuk menutup kaserol.

Program	Arahan
1. Panaskan Semula Automatik Auto Menu 自動食譜 Tekan 1	**Berat:** 200/400/600/800 g Makanan sudah dimasak sedang dipanaskan semula secara automatik dengan menetapkan berat makanan itu. Makanan patut berada pada suhu peti sejuk (5-8 °C). Gunakan saiz bekas selamat ketuhar gelombang mikro yang sesuai, tambah 1-4 sudu besar air jika dikehendaki dan tudung dengan penutup. Letak bekas di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto sekali dan tekan Mula/Set. Tetapkan berat makanan dan tekan Mula/Set. Kacau pada bunyi bip. **Nota:** Bila memanaskan semula hidangan kaserol dan sup, anda dinasihatkan untuk mengacau makanan bila tingkap pameran menunjukkan masa dan selepas tempoh pemanasan.

Program automatik

<table>
<tr><th>Program</th><th>Arahan</th></tr>
<tr><td>2. Panaskan Semula Nasi Goreng

Auto Menu 自動食譜 Tekan 2</td><td>Hidangan: 1 hidangan/2 hidangan (250 g/hidangan)
Untuk memanaskan semula nasi goreng yang telah dimasak. Ia mesti dimasak terlebih dahulu. Nasi goreng hendaklah pada suhu bilik atau suhu peti sejuk lebih kurang 5-8 °C.
Letak nasi goreng dalam bekas yang selamat ketuhar gelombang mikro. Tutup dengan filem lekap ketuhar gelombang mikro. Tebuk filem lekap ketuhar gelombang mikro sekali di tengah dan 4 kali di sekeliling bahagian tepi. Letak bekas di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto dua kali dan tekan Mula/Set. Tetapkan hidangan dan tekan Mula/Set. Benarkan beberapa minit masa pegun.
Program ini tidak sesuai untuk nasi goreng sejuk beku/makanan yang tidak dimasak.</td></tr>
<tr><td>3. Kanji/Bubur

Auto Menu 自動食譜 Tekan 3</td><td>Berat: 50/75/100 g
<table><tr><th>Nasi</th><th>Air yang Disarankan</th></tr><tr><td>50 g</td><td>300-400 ml</td></tr><tr><td>75 g</td><td>450-600 ml</td></tr><tr><td>100 g</td><td>600-800 ml</td></tr></table>Tempatkan nasi dalam kaserol yang sesuai saiznya dan selamat dalam ketuhar gelombang mikro. Tambahkan air yang disarankan seperti di atas. Pastikan ada sekurang-kurangnya ½ kedalaman isipadu cawan untuk pengewapan dan mengelakkan tumpahan. Semasa memasak, tutup sebahagian dengan penutup. Letakkan kaserol di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 3 kali dan tekan Mula/Set. Setkan berat makanan dan tekan Mula/Set. Kacau pada bunyi bip.</td></tr>
<tr><td>4. Mi Segera

Auto Menu 自動食譜 Tekan 4</td><td>Hidangan: 1 Hidangan/ 2 Hidangan
<table><tr><th>Hidangan</th><th>Air yang Disarankan</th></tr><tr><td>1 Hidangan</td><td>450 ml</td></tr><tr><td>2 Hidangan</td><td>800 ml</td></tr></table>Tempatkan mi segera dan perencah dalam kaserol yang sesuai saiznya dan selamat dalam ketuhar gelombang mikro. Tambahkan air yang disarankan seperti di atas. Pastikan ada sekurang-kurangnya ½ kedalaman isipadu cawan untuk pengewapan, dan mengelakkan tumpahan. Tutup dengan penutup. Letakkan kaserol di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 4 kali dan tekan Mula/Set. Setkan hidangan dan tekan Mula/Set. Kacau pada bunyi bip. Pegun 1-2 minit selepas memasak.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Program</th><th>Arahan</th></tr>
<tr><td>5. Mereneh

Auto Menu 自動食譜 Tekan 5</td><td>Hidangan: 4-6 Hidangan/ 1-3 Hidangan
<table>
<tr><th>Hidangan</th><th>Bahan yang Disyorkan</th></tr>
<tr><td>4-6 Hidangan</td><td>400 g daging,
300 g sayur-sayuran akar,
800 ml air</td></tr>
<tr><td>1-3 Hidangan</td><td>200 g daging,
150 g sayur-sayuran akar,
600 ml air</td></tr>
</table>
Untuk memasak sup tradisional; sup herba, sup sarang burung, dan sebagainya, yang memerlukan reneh perlahan atau “Mereneh”. Kaedah ini memastikan bahawa makanan kekal lembut tanpa menjejaskan bentuk. Ia juga mengekstrak dan mengekalkan rasa aromatik makanan. Tempatkan semua bahan dalam kaserol yang selamat dalam ketuhar gelombang mikro. Tambah bahan yang disarankan di atas. Pastikan ada sekurang-kurangnya ½ kedalaman isipadu cawan untuk pengewapan dan mengelakkan tumpahan. Tutup dengan penutup. Letakkan kaserol di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 5 kali dan tekan Mula/Set. Set hidangan dan tekan Mula/Set. Kacau pada bunyi bip.</td></tr>
<tr><td>6. Sayuran

Auto Menu 自動食譜 Tekan 6</td><td>Berat: 100/200/300/400 g
Untuk memasak semua jenis daun, jenis hijau dan lembut, termasuk brokoli, labu, kubis bunga, kubis, asparagus, kacang, saderi, timun, bayam, cili atau campuran ini. Potong semua sayuran supaya semuanya sama saiz. Letak sayur dalam saiz bekas selamat ketuhar gelombang mikro yang sesuai. Tambah 2-4 sudu besar air jika anda mahu. Tutup dengan penutup. Letak bekas di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 6 kali dan tekan Mula/Set. Setkan berat makanan dan tekan Mula/Set. Kacau pada bunyi bip.</td></tr>
<tr><td>7. Ubi Kentang

Auto Menu 自動食譜 Tekan 7</td><td>Berat: 200/400/600 g
Untuk memasak ubi kentang. Kupas ubi kentang dengan baik dan potong saiz sekata. Letak dalam saiz bekas selamat ketuhar gelombang mikro yang sesuai dan tambah 1-3 sudu besar air. Tudung dengan penutup atau filem lekap ketuhar gelombang mikro. Letak bekas di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 7 kali dan tekan Mula/Set. Tetapkan berat makanan dan tekan Mula/Set. Kacau pada bunyi bip.</td></tr>
</table>

Program automatik

<table>
<tr><th>Program</th><th>Arahan</th></tr>
<tr><td>8. Ikan

Auto Menu 自動食譜 Tekan 8</td><td>
Berat: 100/200/300/400 g
<table>
<tr><th>Ikan</th><th>Air yang Disarankan</th></tr>
<tr><td>100 g</td><td>2 sudu kecil air atau stok</td></tr>
<tr><td>200 g</td><td>2 sudu kecil air atau stok</td></tr>
<tr><td>300 g</td><td>3 sudu kecil air atau stok</td></tr>
<tr><td>400 g</td><td>3 sudu kecil air atau stok</td></tr>
</table>
Untuk memasak keseluruhan ikan dan filet ikan.
Tempatkan ikan yang disediakan di dalam pinggan yang sesuai saiznya dan selamat dalam ketuhar gelombang mikro. Tambahkan air yang disarankan seperti di atas. Tutup dengan filem lekap ketuhar gelombang mikro. Tebuk filem lekap ketuhar gelombang mikro sekali di tengah dan 4 kali di sekeliling bahagian tepi. Letakkan hidangan di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 8 kali dan tekan Mula/Set. Setkan berat makanan dan tekan Mula/Set.
</td></tr>
<tr><td>9. Kepingan Ayam

Auto Menu 自動食譜 Tekan 9</td><td>
Berat: 200/300/400/600 g
Untuk memasak kepingan ayam seperti sayap, drumstik, paha, separuh dada dan lain-lain. Cucuk kepingan ayam sebelum memasak. Tempatkan kepingan ayam yang sudah disediakan dalam pinggan yang sesuai saiznya dan selamat dalam ketuhar gelombang mikro. Tambah 1-5 sudu besar air jika anda mahu. Tudung dengan filem lekap ketuhar gelombang mikro.yang ditebuk 2 kali. Letakkan hidangan di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 9 kali dan tekan Mula/Set. Setkan berat makanan dan tekan Mula/Set. Balik pada bunyi bip.
</td></tr>
<tr><td>10. Nasi Kaserol

Auto Menu 自動食譜 Tekan 10</td><td>
Berat: 100/150/200 g
<table>
<tr><th>Nasi</th><th>Air yang Disarankan</th></tr>
<tr><td>100 g</td><td>150 ml</td></tr>
<tr><td>150 g</td><td>230 ml</td></tr>
<tr><td>200 g</td><td>300 ml</td></tr>
</table>
Untuk memasak nasi putih termasuk pendek, bijirin panjang, jasmin dan basmati. Tempatkan beras di dalam kaserol yang sesuai saiznya dan selamat dalam ketuhar gelombang mikro. Tambahkan air yang disarankan seperti di atas. Pastikan ada sekurang-kurangnya ½ kedalaman isipadu cawan untuk pengewapan dan mengelakkan tumpahan. Tutup dengan penutup. Letakkan kaserol di atas dulang kaca. Tekan Menu Auto 10 kali dan tekan Mula/Set. Setkan berat makanan dan tekan Mula/Set. Pegun 5 minit selepas memasak.
</td></tr>
</table>

Garis panduan memasak dan memanaskan semula

Kebanyakan makanan dipanaskan semula dengan cepat dalam ketuhar anda dengan kuasa TINGGI. Makanan boleh dibawa kembali pada suhu menghidang dalam hanya beberapa minit.

Sentiasa periksa makanan yang panas menggelegak dan kembali ke ketuhar jika perlu.

Sebagai peraturan umum, sentiasa menutup makanan basah, sup, kaserol dan makanan bersalut.

Jangan tutup makanan kering contohnya roti gulung, pai daging kisar, sosej gulung dan lain-lain.

Ingat apabila memasak dan panaskan semula sebarang makanan ia perlu dikacau atau dibalik apabila perlu. Ini memastikan memasak dan memanaskan semula lebih rata di luar dan di tengah.

PAI DAGING KISAR - AWAS

INGAT walaupun pastri sejuk apabila disentuh, isinya akan sangat panas menggelegak dan akan memanaskan seluruh pastri. Pastikan anda tidak terlebih memanas jika tidak hangus boleh berlaku disebabkan oleh lemak dan gula kandungan yang tinggi dalam adunan. Periksa suhu adunan sebelum dimakan untuk mengelakkan mulut anda terbakar.

PUDING DAN CECAIR - AWAS

Puding dan makanan yang kaya dengan lemak atau gula, jem, pai daging kisar, tidak boleh terlebih dipanaskan. Makanan ini tidak harus dibiarkan begitu sahaja kerana dengan terlebih masak makanan ini boleh terbakar. Sentiasa berhati-hati apabila memanaskan semula item ini.

Jangan tinggalkan tanpa pengawasan.

BOTOL BAYI - AWAS

Susu atau formula MESTI digoncang menyeluruh sebelum pemanasan dan sekali lagi pada akhirnya dan diuji dengan teliti sebelum memberi makan bayi.

Untuk 200-240 ml susu dari suhu peti sejuk, keluarkan penutup dan puting. Panaskan dengan kuasa TINGGI selama 30-50 saat. SEMAK DENGAN TELITI SEBELUM SUAPAN.

Untuk 90 ml susu dari suhu peti sejuk, keluarkan penutup dan puting. Panaskan dengan kuasa TINGGI selama 15-20 saat. SEMAK DENGAN TELITI SEBELUM SUAPAN.

Cecair N.B. pada bahagian atas botol akan menjadi lebih panas daripada di bahagian bawah.
Botol itu perlu digoncang dengan teliti dan diuji sebelum digunakan.

KAMI TIDAK MENGESYORKAN ANDA MENGGUNAKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA UNTUK MEREBUS BOTOL BAYI.

Jika anda mempunyai pensteril ketuhar gelombang mikro khas kami menggesa anda supaya sangat berhati-hati kerana kuantiti air yang rendah terlibat. Ia adalah penting untuk mengikuti arahan pengeluar dengan teliti.

MAKANAN BERSADUR

Selera semua orang berbeza dan masa pemanasan semula bergantung kepada kandungan makan. Item yang tumpat cth kentang lenyek, hendaklah diratakan dengan baik.
Jika banyak kuah ditambah, masa tambahan mungkin diperlukan.
Letakkan item tumpat di luar plat.
Antara 2-4 min pada kuasa TINGGI akan memanaskan semula purata bahagian. Jangan menindih makanan.

MAKANAN DALAM TIN

Keluarkan makanan dari dalam tin dan letakkan di dalam pinggan yang sesuai sebelum pemanasan.

SUP

Gunakan mangkuk dan kacau sebelum pemanasan dan sekurang-kurangnya sekali semasa masa pemanasan semula dan sekali lagi pada akhir.

KASEROL

Kacau pertengahan dan sekali lagi pada akhir pemanasan.

Soalan dan jawapan

S: Mengapa ketuhar saya tidak dapat dihidupkan?

J: Apabila ketuhar tidak dapat dihidupkan, semak perkara berikut:

1. Adakah ketuhar dipasang dengan selamat?
   Alih keluar palam dari soket, tunggu 10 saat dan masukkan semula.
2. Semak pemutus litar dan fius.
   Set semula pemutus litar atau gantikan fius jika ia trip atau terbakar.
3. Jika pemutus litar atau fius semua baik, pasang palam perkakas lain ke dalam soket. Jika perkakas lain berfungsi, mungkin terdapat masalah dengan ketuhar. Jika perkakas lain tidak berfungsi, mungkin terdapat masalah dengan soket.
   Jika ia kelihatan ada masalah dengan ketuhar, hubungi Pusat Servis yang berdaftar.

S: Ketuhar menyebabkan gangguan TV saya. Adakah ini normal?

J: Sesetengah gangguan radio dan TV mungkin berlaku apabila anda memasak dengan ketuhar gelombang mikro. Gangguan ini sama dengan gangguan yang disebabkan oleh perkakas kecil seperti pengadun, vakum, pengering rambut dan lain-lain. Ia tidak menunjukkan masalah dengan ketuhar anda.

S: Kadang kala udara panas keluar dari ruang udara ketuhar. Mengapa?

J: Haba yang dibebaskan dari makanan yang dimasak memanaskan udara dalam rongga ketuhar. Udara dihangatkan ini dibawa keluar dari ketuhar oleh corak aliran udara di dalam ketuhar. Tiada ketuhar gelombang mikro di udara. Liang ketuhar tidak boleh disekat semasa memasak.

S: Bolehkah saya gunakan termometer ketuhar konvensional dalam ketuhar?

J: Logam dalam beberapa termometer boleh menyebabkan pengarkaan dalam ketuhar anda dan tidak boleh digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.

Untuk NN-ST22QB dan NN-ST21QW hanya

S: Ketuhar tidak akan menerima program saya. Mengapa?

J: Ketuhar direka untuk tidak menerima program tidak betul. Sebagai contoh, ketuhar tidak akan menerima peringkat ke-4.

Penjagaan untuk ketuhar gelombang mikro anda

1. Palam ketuhar harus dicabut sebelum pembersihan.
2. Membersihkan bahagian dalam ketuhar, materai pintu dan kawasan materai pintu kerap. Apabila percikan makanan atau cecair tertumpah terkena dinding ketuhar, meterai pintu dan kawasan meterai pintu lap dengan kain lembap. Bahan pencuci yang lembut boleh digunakan jika ia sangat kotor. Penggunaan bahan pencuci yang keras atau kasar adalah tidak digalakkan. Elakkan membersihkan kawasan panduan makanan ketuhar gelombang mikro yang terletak di sebelah kanan dinding rongga. JANGAN GUNAKAN PENCUCI KETUHAR KOMERSIAL.
3. Jangan gunakan pembersih keras yang melelas atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana mereka boleh mencalarkan permukaan, yang mungkin menyebabkan kaca pecah.
4. Permukaan ketuhar luar perlu dibersihkan dengan kain lembap. Untuk mengelakkan kerosakan kepada bahagian-bahagian yang beroperasi di dalam ketuhar, air tidak harus memasuki ke dalam bukaan pengudaraan.
5. Jika Panel Kawalan menjadi kotor, bersihkan dengan kain lembut. Jangan gunakan bahan cuci yang keras atau pelelas pada Panel Kawalan. Apabila membersihkan Panel Kawalan tinggalkan pintu ketuhar terbuka untuk mengelakkan ketuhar dari tidak sengaja dihidupkan. Selepas membersihkannya, tekan Berhenti/Set Semula untuk mengosongkan tetingkap paparan atau pastikan anda memusingkan dail Pilih Masa/Berat kepada kedudukan sifar.
6. Jika stim berkumpul di dalam atau di sekeliling luar pintu ketuhar, lap dengan kain lembut. Ini boleh berlaku apabila ketuhar gelombang mikro beroperasi di bawah keadaan kelembapan yang tinggi dan sama sekali tidak menunjukkan kerosakan unit.
7. Kadangkala perlu keluarkan dulang kaca untuk dibersihkan. Basuh dulang di dalam air sabun suam atau dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
8. Cincin gulung dan lantai rongga ketuhar perlu dibersihkan dengan kerap untuk mengelakkan bunyi bising yang berlebihan. Hanya lapkan lantai rongga ketuhar dengan bahan pencuci lembut dan air panas, kemudian keringkan dengan kain bersih. Cincin gulung boleh dibasuh dalam air sabun lembut. Wap memasak terkumpul semasa penggunaan berulang tetapi tidak menjejaskan lantai rongga ketuhar atau cincin gulung bahagian bawah roda. Selepas mengeluarkan cincin gulung dari lantai rongga ketuhar untuk pembersihan, pastikan untuk meletakkan semula pada kedudukan yang betul.
9. Pembersih stim tidak boleh digunakan untuk pembersihan.
10. Ketuhar ini hanya boleh diservis oleh kakitangan yang berkelayakan. Untuk penyelenggaraan dan pembaikan ketuhar hubungi pengedar sah yang terdekat.
11. Kegagalan untuk mengekalkan ketuhar dalam keadaan bersih boleh membawa kepada kemerosotan permukaan yang boleh memberikan kesan buruk kepada jangka hayat perkakas dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.
12. Menjaga liang angin bersih pada setiap masa.
    Periksa bahawa tiada habuk atau bahan lain yang menghalang mana-mana daripada liang angin di bahagian atas, bahagian bawah atau belakang ketuhar. Jika liang angin tersumbat ini boleh menyebabkan terlalu panas yang akan menjejaskan operasi ketuhar dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Spesifikasi

No. Model	NN-ST22QB/NN-ST21QW	
Sumber Kuasa	220 V 50 Hz	230-240 V 50 Hz
Penggunaan Kuasa	5.9 A 1250 W	5.6 A 1250 W
Output	800 W (IEC-60705)	
Dimensi Luar	440 (W) × 324 (D) × 258 (H) mm	
Dimensi Rongga Ketuhar	306 (W) × 308 (D) × 214 (H) mm	
Isipadu Kaviti Keseluruhan	20 L	
Diameter Dulang Kaca	255 mm	
Frekuensi Operasi	2450 MHz	
Berat Bersih	11 kg	

No. Model	NN-SM21QW
Sumber Kuasa	230-240 V 50 Hz
Penggunaan Kuasa	5.6 A 1250 W
Output	800 W (IEC-60705)
Dimensi Luar	440 (W) × 333 (D) × 258 (H) mm
Dimensi Rongga Ketuhar	306 (W) × 308 (D) × 214 (H) mm
Isipadu Kaviti Keseluruhan	20 L
Diameter Dulang Kaca	255 mm
Frekuensi Operasi	2450 MHz
Berat Bersih	11 kg

- Berat dan Ukuran ditunjukkan adalah anggaran.
- Spesifikasi tertakluk kepada perubahan tanpa notis.
- Untuk pengetahuan tentang voltan, negara pengeluar dan nombor serial, sila rujuk kepada label pengenalan di ketuhar gelombang mikro.

Panasonic Corporation
Website: https://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2024

PN:
F0624-0
Printed in China