MG34F602MAT

فـرن المـيـكـروويـف

إرشـادات ودليـل الـطـهـي للمـالـك

الرجاء العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة والتنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

إمكانيات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات**.

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	يحظر اللمس.
يحظر الفك.	اتّبع التعليمات بدقة.
افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.
تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.
قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

⚠ تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 2 2014-04-11 12:46:16

★ **تحذير:** يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.

★ استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

★ عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

★ فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

★ **تحذير:** قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.

★ **تحذير:** يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

★ يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 3 2014-04-11 12:46:16

- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
- **تحذير:** لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛
- يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.
- يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
- يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

- إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
- يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.
- ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

⚠ تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري

- **تحذير:** عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **تحذير:** قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
- يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.
- **تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 4 2014-04-11 12:46:16

★ **تحذير:** يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.
يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

★ يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

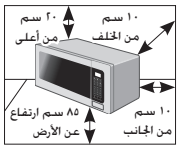
يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 5 2014-04-11 12:46:16

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.
(الطراز بالقرص الدوار فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

- إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
  لسلامتك الشخصية، ضع الكابل في مأخذ توصيل تيار متردد ذو طرف أرضي صحيح.
- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن.
  امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة
  (الطراز بالقرص الدوار فقط)

- **تأكد** "**دومًا**" من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 6 2014-04-11 12:46:16

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. اغسله بالماء ثم جففه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. اغسلها بالماء ثم جففها.

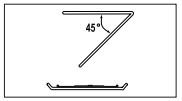
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مادة كاشطة أو محاليل كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.
(طراز السخان المروحي فقط)

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.
يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخالي من الأتربة.
السبب : قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 7 2014-04-11 12:46:16

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألّا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة. الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓	✓	✓	
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓	✓	✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	✓
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	✓
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓	✓	
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	✓
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓	✓	

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 8 2014-04-11 12:46:19

تنبيه				
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تحشر أصابعهم داخل الباب.	✓	✓	✓	✓
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.			✓	
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفا لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن. ت المنتج.	✓			✓

حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.	✓	✓		✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✓		✓	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 9 2014-04-11 12:46:20

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من طاقة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المُخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المُحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 10 2014-04-11 12:46:20

المحتويات

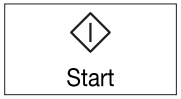
دليل البحث السريع ١١
الفرن ١٢
لوحة التحكم ١٢
الأدوات الإضافية ١٣
ضبط الوقت ١٣
كيفية عمل فرن الميكروويف ١٤
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٤
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١٥
الطهي على مرحلة واحدة ١٥
الطهي على عدة مراحل ١٥
استخدام الزرين أكثر/أقل ١٥
استخدام زر 30s+ 16
إيقاف عملية الطهي ١٦
إعداد وضع توفير الطاقة ١٦
استخدام ميزات الطهي الصحي ١٦
استخدام برامج الطهي الصحي (الخضراوات) ١٧
استخدام برامج الطهي الصحي (الدواجن) ١٨
استخدام برامج الطهي الصحي (السمك) ١٨
استخدام ميزة فك التجميد ١٩
استخدام برامج فك التجميد ١٩
استخدام ميزات الوجبة الجاهزة ٢٠
استخدام برامج الوجبات الجاهزة ٢٠
استخدام ميزات المشروبات السريعة ٢١
استخدام برامج المشروبات السريعة ٢١
وضع العرض ٢١
استخدام زر الطهي باستخدام الشواية ٢١
اختيار الملحقات ٢٢
استخدام زر الطهي في وضع الميكروويف والشوايه ٢٢
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٢
تأمين فرن الميكروويف ٢٢
دليل أواني الطهي ٢٣
دليل الطهي ٢٤
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ٣٢
رسائل الخطأ ٣٢
المواصفات الفنية ٣٣

دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

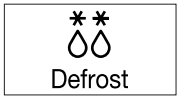
١. ضع الطعام في الفرون.
اضغط الزر **Number (رقم)** لإدخال وقت التشغيل.

٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).
النتيجة: يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.



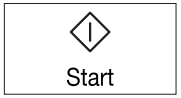
إذا أردت إذابة تجميد بعض الطعام.

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Defrost (فك التجميد)** (❄❄) مرة واحدة أو أكثر.



٢. حدد الوزن بالضغط على الزر **Number (رقم)** حسب الحاجة.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

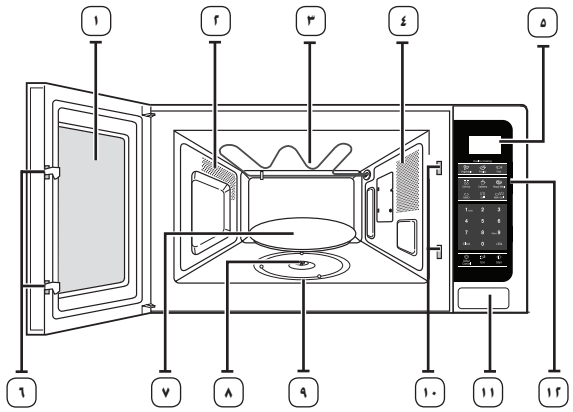


إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

اترك الطعام في الفرن.
واضغط على الزر **30s+ (30+ ثانية)** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

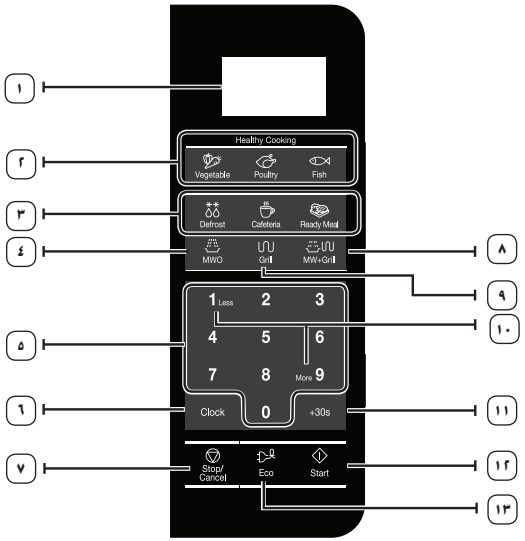
MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 11 2014-04-11 12:46:21

الفرن



١. الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الشواية
٤. الإضاءة
٥. شاشة العرض
٦. قفلا الباب
٧. القرص الدوار
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحتا الأمان للقفل
١١. زر فتح الباب
١٢. لوحة التحكم

لوحة التحكم



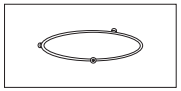
١. شاشة العرض
٢. الزر الطهي الصحي
٣. الزر فك التجميد/الطهي التلقائي
٤. الزر مستوى الطاقة لفرن الميكروويف
٥. أزرار الأرقام
٦. زرالسّاعة
٧. زر إيقاف/إلغاء
٨. زر جمع
٩. الزر الشواية
١٠. زر زيادة/إنقاص
١١. زر 30s+ (30+ ثانية)
١٢. زر تشغيل
١٣. زر "اقتصادي"

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 12 2014-04-11 12:46:21

الأدوات الإضافية

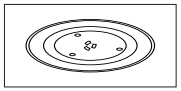
نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.

١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.



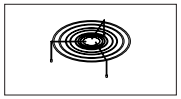
الغرض : تعمل الحلقة الدوارة على تدوير القرص الدوار.

٢. **القرص الدوار**. يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.



الغرض : يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي. ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.

٣. **حامل الشي**، يتم وضعه على القرص الدوار.



الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

الرجاء عدم تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء، يتم عرض الرقم "12:00" تلقائيًا على الشاشة.

الرجاء تعيين الوقت الحالي.

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى.
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت. يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.
.يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

١. **لعرض الوقت بالتنسيق**...

Clock

تنسيق ٢٤ ساعة.

تنسيق ١٢ ساعة.

اضغط الزر **Clock (الساعة)** مرة أو مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام 5 و 0 و 0.

5,0,0

٣. عند مرور ٥ ثوانٍ. يومض مؤشر "**ENTER (إدخال)**" وتظهر "**Cloc**".

٤. اضغط الزر **Clock (الساعة)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

Clock

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 13 2014-04-11 12:46:22

كيفية عمل فرن الميكروويف

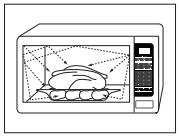
إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- إذابة الثلج (يدويًا وتلقائيًا)
- الطهي
- تسخين

عملية الطهي.

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

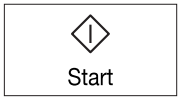
- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت.
افتح باب الفرن بواسطة ضغط زر الكبس الموجود في الجانب السفلي من لوحة التحكم. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. (٤ إلى ٥ دقائق)

٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).



النتيجة:

١) يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
٢) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٣) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٤) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى. تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 14 2014-04-11 12:46:22

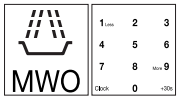
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. ويتيح لك زر **MWO** (⁂) التحكم في مستوى الحرارة من (1) Warm "دافئ (1)" إلى (0) High "عالي (0)".

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى High (عالي) تلقائيًا. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **MWO** (⁂).

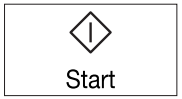
١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءًا من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضًا.
على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام 2 و 0 و 0 و 0.



٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى High (عالي)، اضغط على الزر **MWO** (⁂).
ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة، (٪)

1 = مستوى الطاقة: ١٠	(دافئ)	6 = مستوى الطاقة: ٦٠	(على نار هادئة)
2 = مستوى الطاقة: ٢٠	(فك التجميد)	7 = مستوى الطاقة: ٧٠	(عالي متوسط)
3 = مستوى الطاقة: ٣٠	(منخفض)	8 = مستوى الطاقة: ٨٠	(إعادة التسخين)
4 = مستوى الطاقة: ٤٠	(منخفض متوسط)	9 = مستوى الطاقة: ٩٠	(القلي)
5 = مستوى الطاقة: ٥٠	(متوسط)	0 = مستوى الطاقة: عالي	(عالي)



٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇|) لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" قبل ضغط الزر "تشغيل"، ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

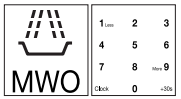
تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

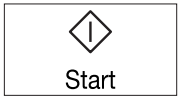
١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **MWO** (⁂) قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على High (عالي) لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر **MWO** (⁂) مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي آخر.



٣. اضغط على الزر **MWO** (⁂)، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.



٤. اضغط على الزر **Start (بدء)** (◇|) لبدء عملية الطهي.

يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بالضغط على الزر **MWO** (⁂).

استخدام الزرين أكثر/أقل

يسمح لك الزران More/Less (أكثر/أقل) بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. ولا يعملان إلا في أوضاع **Vegetable (الخضراوات)** و**Poultry (الدواجن)** و**Fish (السمك)** و**Cafeteria (الوجبات السريعة)** و **Ready meal (الوجبة الجاهزة)**.
استخدم الزرين **More/Less (أكثر/أقل)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باتباع أحد تلك الإجراءات.
لا يمكن استخدام المفتاح **More/Less (أكثر/أقل)** مع المفتاح **Defrost (فك التجميد)**.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر **More (أكثر)** (9).

٢. لتقليل وقت إجراء الطهي التلقائي: اضغط على الزر **Less (أقل)** (1).

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 15 2014-04-11 12:46:23

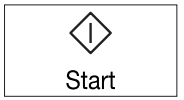
استخدام زر 30s+

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "30+ ثانية" (30s+) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

١. اضغط على الزر **30s+** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

قم بإضافة وقت إلى برنامج أثناء تشغيله باستخدام الزر **30s+** لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

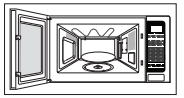
٢. •اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).



إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.

١. للإيقاف بشكل مؤقت:



١) افتح الباب.

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب واضغط مرة أخرى على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

٢) اضغط على الزر **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)** (▽).

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. استئناف عملية الطهي مرة أخرى، اضغط على **Start (تشغيل)** (⏀).

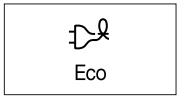
٢. للإيقاف نهائياً:

اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** (▽).

النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على زر **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)** (▽) مرة أخرى.

مكنك إلغاء أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Stop/Cancel (إلغاء/إيقاف)** (▽).

إعداد وضع توفير الطاقة



يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن. تكون الحالة العادية هي وضع الاستعداد وعرض الساعة عند عدم الاستخدام.

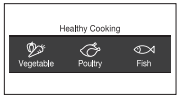
- اضغط على الزر **Eco (اقتصادي)** (Eco).

النتيجة: إيقاف تشغيل الشاشة.

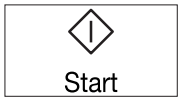
- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب أو اضغط على الزر **Eco (اقتصادي)** (Eco) وستعرض الشاشة الوقت الحالي. الفرن جاهز للاستخدام.

استخدام ميزات الطهي الصحي

تحتوي ميزات الطهي الصحي على ٢١ فترة زمنية مبرمجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك تحديد الأطباق بالضغط على أزرار Vegetable (الخضراوات) وPoultry (الدواجن) وFish (السمك).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام الذي ستقوم بطهيه بالضغط على الزر **Vegetable (الخضراوات)** و**Poultry (الدواجن)** و**Fish (السمك)** مرة واحدة أو أكثر.



٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يمكن لبرنامجي طهي الخضراوات A-1 وA-6 تحديد الكمية بالضغط على رقم 1 أو 2 قبل الضغط على زر تشغيل.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 16 2014-04-11 12:46:24

استخدام برامج الطهي الصحي (الخضراوات)

يوضح الجدول التالي ١٢ برنامجًا تلقائيًا للنظام الغذائي الصحي لطهي الخضروات. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. يتم تشغيل البرامج من ١إلى ١٠ باستخدام طاقة الميكروويف فقط. ويتم تشغيل البرنامجين ١١ و١٢ بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشوي.

الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
A-1	**البروكلي**	٢٥٠ ٥٠٠	٢-١	اغسل البروكلي الطازج ونظفّه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. وأضف ٦٠-٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٥٠٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
A-2	**الجزر**	٢٥٠	٢-١	اغسل الجزر ونظفه بالماء وأعد شرائح متساوية الحجم منه. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
A-3	**الفاصوليا الخضراء**	٢٥٠	٢-١	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
A-4	**السبانخ**	١٥٠	٢-١	اغسل السبانخ ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
A-5	**الذرة الصغيرة**	٥٠٠ (قطعتان)	٢-١	اغسل الذرة الصغيرة ونظفّها ثم ضعها في طبق زجاجي ببضاوي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري ثم اثقب الغطاء.
A-6	**البطاطس منزوعة القشرة**	٢٥٠ ٥٠٠	٣-٢	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
A-7	**الأرز البني (مسلوق)**	٢٥٠	١٠-٥	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مللي). الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل.
A-8	**معكرونة الدقيق الكامل**	٢٥٠	٣-١	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف ١٠٠٠ مللي من الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قم بالتقليب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.
A-9	**الكينوا**	٢٥٠	٣-١	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مللي). الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل.
A-10	**البرغل**	٢٥٠	٥-٢	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مللي). الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 17 2014-04-11 12:46:25

الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
A-11	الخضروات المحمصة	٥٠٠	٣-٢	ضع الخضراوات مثل شرائح البطاطس المطهية مسبقًا وشرائح الكوسا والطماطم والصلصة في إناء زجاجي مناسب الحجم من البايركس. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الحامل.
A-12	الطماطم المشوية	٤٠٠	٢-١	اغسل الطماطم ونظفّها وقطعّها إلى أنصاف ثم ضعها على طبق من أدوات الميكروويف. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الحامل.

استخدام برامج الطهي الصحي (الدواجن)

يوضح الجدول التالي ٣ برامج تلقائية للنظام الغذائي الصحي لطهي الدواجن. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. يتم تشغيل البرامج من ١ إلى ٣ باستخدام طاقة الميكروويف فقط. يستخدم البرنامج ٣ أشعة الميكروويف والشواية معاً.

الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
A-1	صدور الدجاج	٣٠٠ (قطعتان)	٢	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
A-2	صدور الديك الرومي	٣٠٠ (قطعتان)	٢	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
A-3	الدجاج المشوي	١٢٠٠	٥	قبل الطهي، يجب تسخين الشواية لمدة تتراوح من ٣ إلى ٤ دقائق. امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. (والآخر بالأعلى على طبق من البايركس) لمدة ٥ دقائق بعد الطهي.

استخدام برامج الطهي الصحي (السمك)

يوضح الجدول التالي ٦ برامج تلقائية للنظام الغذائي الصحي لطهي السمك. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. يتم تشغيل البرامج من ١إلى ٤ باستخدام طاقة الميكروويف فقط. ويستخدم البرنامجين ٥ و٦ أشعة الميكروويف والشواية معًا.

الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
A-1	شرائح اللحم الطازج	٣٠٠ (قطعتان)	٢-١	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
A-2	شرائح السالمون الطازج	٣٠٠ (قطعتان)	٢-١	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
A-3	الجمبري الطازج	٢٥٠	٢-١	اغسل الجمبري وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
A-4	السالمون المرقط الطازج	٤٠٠ (سمكتان)	٢	ضع سمكتين كاملتين طازجتين في طبق مسموح باستخدامه داخل الفرن. ثم أضف كمية قليلة من الملح وملعقة كبيرة من عصير الليمون والتوابل. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 18 2014-04-11 12:46:26

الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
A-5	الأسماك المشوية	٤٠٠ (سمكتان)	٣	امسح السمك بالكامل (سواء سمك مُرقّط أو سمك الرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
A-6	شرائح السالمون المشوية	٣٠٠ (شريحتان)	٢	ضع قطع السمك على الحامل العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.

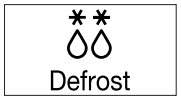
استخدام ميزة فك التجميد

تُمكنك ميزة "إزالة الثلج" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك.
يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا.
قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام بالضغط على الزر **إذابة سريعة للثلج** (**) مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب).

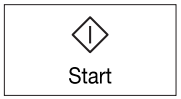


٢. اضبط وزن الطعام بالضغط على أزرار الأرقام.

dF-1, dF-2, dF-3 : اضغط على أزرار الأرقام لتحديد الوزن من ٠,٢ إلى ١,٥ كيلو جرام

dF-4 : اضغط على أزرار الأرقام (١~٨) لتحديد الوزن ١. ١٢٥ جرام أو ٢. ٢٥٠ جرام أو ٣. ٣٧٥ جرام أو ٤. ٥٠٠ أو ٥. ٦٢٥ جرام أو ٦. ٧٥٠ جرام أو ٧. ٨٧٥ جرام أو ٨. ١٠٠٠ جرام

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◊).



النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◊) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/إعادة التسخين باستخدام الميكروويف بمستوى طاقة ٢٠ ٪ (١٨٠ واط). راجع الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" بالصفحة ١٥ للحصول على مزيد من التفاصيل.

استخدام برامج فك التجميد

يبين الجدول التالي البرامج المختلفة لإزالة الثلج والكميات المراد إزالة الثلج عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. انزع كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد.

الرمز	نوع الطعام	الوزن (جرام)	مدة الانتظار (دقيقة)
dF-1	اللحوم	٢٠٠-١٥٠٠	٢٠-٦٠
	ملاحظات		
	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.		
dF-2	الدواجن	٢٠٠-١٥٠٠	٢٠-٦٠
	ملاحظات		
	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.		

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 19 2014-04-11 12:46:27

الرمز	نوع الطعام	الوزن (جرام)	مدة الانتظار (دقيقة)
dF-3	السمك	١٥٠٠-٢٠٠	٥٠-٢٠
	ملاحظات		
	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.		
dF-4	الخبز/ الكيك	١٠٠٠-١٢٥	٢٠-٥
	ملاحظات		
	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.		

حدد وظيفة "الإذابة اليدوية للثلج" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدوياً. للحصول على تفاصيل حول عملية الإذابة اليدوية للثلج ومدة إذابة الثلج. راجع الصفحتين ٢٨-٢٩.

استخدام ميزات الوجبة الجاهزة

تتضمن/توفر ميزات الطهي الآلي الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. كل ما عليك هو تحديد الوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

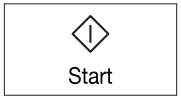
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. اضغط الزر **Ready Meal (وجبة جاهزة)** مرة أو مرتين.

- اضغط على الزر **Ready Meal (وجبة جاهزة)** مرة واحدة:
  ١. الوجبات الجاهزة (مثلجة)
- اضغط على الزر **Ready Meal (وجبة جاهزة)** مرتين:
  ٢. الوجبات النباتية (مثلجة)

٢. اضغط على الزر رقم **1** أو **2** لتحديد حجم الطعام الذي تريده. (راجع "جدول الوجبات الجاهزة" أدناه لمعرفة الأحجام)

٣. اضغط على الزر **Start (بدء)** (⏀) لبدء عملية الطهي.



استخدام برامج الوجبات الجاهزة

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

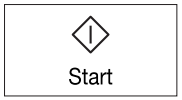
الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
A-1	**الوجبات الجاهزة** (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٣-٢	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
A-2	**الوجبات النباتية** (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٣-٢	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات التي تتكون من مكونين اثنين (مثل المكرونة الإسباجتي بالصلصة أو الأرز بالخضراوات).

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 20 2014-04-11 12:46:28

استخدام ميزات المشروبات السريعة

تضمن ميزة "المشروبات السريعة" أربعة أوقات للطهي مبرمجة سابقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بواسطة الضغط على زر Cafeteria (المشروبات السريعة). ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. اضغط على زر **Cafeteria (المشروبات السريعة)** (☕) مرة واحدة أو أكثر لتحديد الكمية.



٢. اضغط على الزر **Start (بدء)** (⏀) لبدء عملية الطهي.

سيصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

استخدام برامج المشروبات السريعة

يبين الجدول التالي برامج التسخين التلقائي للمشروبات السريعة والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الطعام	الكمية المقدمة (مللي)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٣٠٠ مللي (كوبان) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) ٦٠٠ مللي (٤ أكواب)	١-٢	صب في الكوب وأعد التسخين بدون غطاء. ثم ضع الكوب في منتصف القرص الدوار. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.

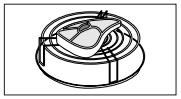
وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط على الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "3".
لإيقاف تشغيل وضع العرض. كرر الخطوة رقم ١ الموجودة أعلاه.

استخدام زر الطهي باستخدام الشواية

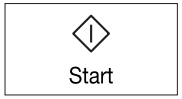
لتوفير المزيد من الوقت بالإضافة إلى استخدام مزايا الشي. استخدم وضع "الشواية" مباشرة بعد الطهي بالميكروويف.
تمكنك هذه الميزة من شي بعض أطعمتك المفضلة باستخدام الحرارة المنبعثة من جزء الشي.



للحصول على أفضل النتائج. ضع الطعام على الحامل المعدني الموجود على الصينية الدوارة. يجب استخدام هذا الحامل في عملية الشواء فقط.
لا تتركه في الفرن بعد الشي أو تستخدمه أثناء الطهي في الميكروويف.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الشي. على سبيل المثال. لضبط ١٠ دقائق أدخل 1, 0, 0, 0.
(حتى ٦٠ دقيقة بحد أقصى.)
اضغط على زر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)**. ثم أعد الضغط على الأزرار لضبط وقت الطهي.

٢. اضغط على زر **Grill (الشواية)** (⋂⋂).



٣. اضغط على زر **Start (تشغيل)** (⏀). يبدأ العد التنازلي للوقت على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

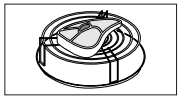
لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي.
فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 21 2014-04-11 12:46:28

اختيار الملحقات

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف. ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.



إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي صفحة ٢٣.

استخدام زر الطهي في وضع الميكروويف والشواية

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والشي في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي في وضع الميكروويف والشواية.
على سبيل المثال، لضبط ١٠ دقائق أدخل 1, 0, 0, 0.
(حتى ٦٠ دقيقة بحد أقصى.)
لضبط ٦٠ دقيقة، ستقوم الشاشة بعرض

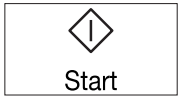
اضغط على زر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** (▽)، ثم أعد الضغط على الأزرار لضبط وقت الطهي.

٢. حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **MW+Grill (الميكروويف والشواية)** (⏦) إلى أن يتم عرض وضع combi (الجمع) المناسب.

Cb-1 : ١٣٠ واط (من الطاقة) MWO + Grill (ميكروويف + شواية)
Cb-2 : ٤٥٠ واط (من الطاقة) MWO + Grill (ميكروويف + شواية)
Cb-3 : ٧٧٠ واط (من الطاقة) MWO + Grill (ميكروويف + شواية)

لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

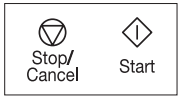
٣. اضغط على زر **Start (تشغيل)** (◇). يبدأ العد التنازلي للوقت على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.



إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

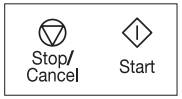
يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على زري **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)** (▽) و**Start (تشغيل)** (◇) لمدة ثانيتين.



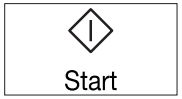
النتيجة: تعرض شاشة العرض الرسالة ON (تشغيل)

٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه، اضغط على الزرين **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)** (▽) و**Start (تشغيل)** (◇) مرة أخرى في نفس الوقت.



النتيجة: يظهر "OFF" (إيقاف تشغيل) على شاشة العرض.

٣. ضغط على زر **Start (تشغيل)** (◇) تعود الشاشة لعرض الوقت.



النتيجة:

- عند تشغيل تنبيه الصوت: يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه.
- عند إيقاف تشغيل تنبيه الصوت: لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

١. اضغط على الزرين رقم **0** و**2** لمدة ٣ ثوانٍ.

النتيجة:

- يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).
- يظهر "Loc" (تأمين) على شاشة العرض.

٢. اضغط على الزرين رقم **0** و**2** مرة أخرى لمدة ٣ ثوانٍ.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 22 2014-04-11 12:46:29

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة microwave-safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.
يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضح الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✗ ✓	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به ✗✓ : يستخدم بحذر ✗ : غير آمن

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 23 2014-04-11 12:46:29

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام. يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي.
ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال. باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جم	٧٠ ٪	٥,٥-٤,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٧٠ ٪	١٠-٩	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٧٠ ٪	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٧٠ ٪	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٧٠ ٪	٩-٨	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٧٠ ٪	٩,٥-٨,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 24 2014-04-11 12:46:29

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءًا كبيرًا من البايركس له غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات استخدم وعاءً كبيرًا من البايركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٦-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	٢١-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المخلط (أرز+ أرز بري)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٧-١٨	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٨-١٩	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١١-١٢	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.
الشعيرية سريعة التحضير (إندومي)	٪ ١٠٠	عبوة صغيرة (٨٠ جم) عبوة كبيرة (١٢٠ جم)	٧,٥-٨ ١٠,٥-١٠	-	استخدم إناءً من البيركس. ضع الشعرية، وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفاتر في الإناء. قم بالطهي مع تغطية الإناء بلفافة، واثقبها أكثر من مرة. بعد الطهي، قم بتصفية الماء، ومزج توابل الإندومي.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي من الماء البارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع الطهو حتى
تحصل على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح : قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم نضجها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضروات الطازجة باستخدام طاقة الميكروويف (٩٠ ٪).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٤,٥ ٧-٧,٥	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٥,٥-٦,٥	٣	أضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥-٥,٥ ٨,٥-٩	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٣,٥-٤	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٣,٥-٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١,٥-٢ ٣-٣,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 25 2014-04-11 12:46:29

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البصل	٢٥٠ جم	٦-٥,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥-٤ ٨,٥-٧,٥	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٥,٥-٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.
البطاطا الحلوة المسلوقة	٣٥٠ جم	١٥-١٤,٥	٢-١	قم بتقشير البطاطا الحلوة وتقطيعها بسمك ٣ سم ووضعها في إناء مصنوع من البيركس. أضف ٢٥٠ مللي من ماء بدرجة حرارة الغرفة في الإناء. قم بالطهي مع تغطية الإناء بلفافة، وثقبها أكثر من مرة. وبعد الطهي، تخلص من المياه وقم بإعدادها للتقديم.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية. استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى + ٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين -٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها جيدًا وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام ٩٠ ٪ من مستويات الطاقة بينما يمكن تسخين الأطعمة الأخرى باستخدام ٧٠ ٪ أو ٥٠ ٪ أو حتى ٣٠ ٪ من مستويات الطاقة.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم). قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال، لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل. تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (١ كوب)	٩٠ ٪	١,٥-١ ٢-١,٥	٢-١	صب في الكوب وأعد التسخين بدون غطاء. ضع الكوب/ الفنجان في وسط القرص الدوار. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم	٩٠ ٪	٣,٥-٣	٣-٢	صب الحساء في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جم	٧٠ ٪	٦,٥-٥,٥	٣-٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 26 2014-04-11 12:46:29

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٧٠ ٪	٤,٥-٥,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٧٠ ٪	٥-٦	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٧٠ ٪	٥,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال: ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة: يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

إعادة تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٧٠ ٪	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٧٠ ٪	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 27 2014-04-11 12:46:30

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠ ٪	٣٠ إلى ٤٠ ثانية من ٥٠ ثوان إلى دقيقة واحدة.	٣-٢	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. بُرج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته. ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد. عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح : تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

•يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (٢٠ ٪).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٧,٥-٦,٥ ١٢-١٠	٥-٢٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٨,٥-٧,٥		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان	١١-١٠	١٥-٤٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	٩٠٠ جم	٢٣-٢٥		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم (قطعتان)	٦-٥	٥-١٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
	٤٠٠ جم (٤ قطع)	١٠-٩		
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جم	٧-٦	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذي قطر كبير).

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 28 2014-04-11 12:46:30

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الخبز				
أرغفة الخبز (لكل ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	١-٠,٥ ٢-١,٥	٢-٠٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٥-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاوَدار)	٥٠٠ جم	١-٠٨		

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:
يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:
قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:
عند استخدام وضع الشواية فقط. تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي. ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار. يتم تحمير الطعام بشكل متساو. وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٧٠ ٪ + شواية و٥٠ ٪ + شواية و٣٠ ٪ + شواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية
الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:
تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة). علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج. مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:
عند استخدام وضع الجمع (الميكروويف + الشواية). تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي. ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 29 2014-04-11 12:46:30

دليل شي الطعام المجمد

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام المجمد	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	قطعتان ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	٣٠ ٪ + شواية ١,٥-١ ٢,٥-٢	الشواية فقط ٢-١ ٢-١	قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. اتركه لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.
الخبز الفرنسي المغطى (بالطماطم أو الجبن أو اللحم أو عيش الغراب)	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جرام (قطعتان)	٥٠ ٪ + شواية	٩-٨	-	ضع رغيفين مجمدين جنباً إلى جنب على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
(الخضراوات أو البطاطس) المحمصة	٤٠٠ جم	٥٠ ٪ + شواية	١٤-١٣	-	ضع الطعام المجمد في طبق صغير الحجم مستدير من البايركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمعكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جم	الميكروويف + الشواية	٧٠ ٪ + شواية ١٤,٥-١٣,٥	الشواية فقط ٣-٢	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
قطع دجاج الناجتس	٢٥٠ جم	٥٠ ٪ + شواية	٥,٥-٥	٣,٥-٣	ضع قطع دجاج الناجتس على الحامل. ثم قم بقلبها بعد المرة الأولى من الطهي.
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن	٢٥٠ جم	٥٠ ٪ + شواية	١١-٩	٥-٤	ضع شرائح البطاطس بشكل متساو على الورق الحراري على القرص الدوار.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٣,٥-٣	٥-٤,٥	ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	قطعتان إلى ٤ قطع	الشواية فقط	٣-٢	٣-٢	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠ ٪ + شواية ٦-٥ ٨,٥-٧,٥	الشواية فقط ٣-٢	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	(قطعتان) (٣٠٠ جم)	٥٠ ٪ + شواية	٤-٣,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٧٠ ٪ + شواية	٦-٥ ٩,٥-٨	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 30 2014-04-11 12:46:30

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
قطع الدجاج	٤٥٠ إلى ٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠ ٪ + شواية	١٢-١٠	١٣-١٢	قم بمسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
قطع لحم الضأن/اللحم البقري (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جم (٤ قطع)	الشواية فقط	١٥-١٢	١٢-٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
شرائح اللحم	٢٥٠ جم (قطعتان)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ ٪ + شواية ٨-٧	الشواية فقط ٧-٦	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
التفاح المخبوز	تفاحة (وزنها ٢٠٠ جرام) تفاحتان (وزنهما ٤٠٠ جم)	٣٠ ٪ + شواية	٤,٥-٤ ٧-٦	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.
الدجاج المشوي	١٢٠٠ جم	٧٠ ٪ + شواية	١٨-١٦	١٥-١٣	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة بالأسفل والآخر بالأعلى على طبق من البايركس. بعد انتهاء الشواء اتركها لمدة ٥ دقائق.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪ حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣ - ٥ دقائق. باستخدام طاقة تبلغ ٥٠ ٪ حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠ ٪، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل ٣٠ ٪.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪ حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠ - ١٢- دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم، واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرامًا من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٠ ٪. تركه في الفرن لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 31 2014-04-11 12:46:30

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يُعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- يتدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينبعث البخار من حول الباب أو الفتحات.

لا يعمل الفرن عند الضغط على الزر Start (تشغيل) .

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر (⏲)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية. يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung,, لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق.

لإزالة الروائح بسرعة أكبر، الرجاء تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.

والرجاء قراءة المعلومات الآتية.

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحاً واضحاً للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

رسائل الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى.

- الرسالة "SE" هي نظف المفاتيح وتحقق إذا ما كان هناك مياه على السطح حول المفتاح. قم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف وأعد ضبطه مرة ثانية. في حال ظهورها مرة ثانية، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 32 2014-04-11 12:46:30

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	MG34F602MAT
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية وضع الطهي المجمع	 ١٤٠٠ واط ١٥٠٠ واط ٢٩٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج تجويف الفرن	 ٥٢٣ x ٢٩٧ x ٤٢٩ م ٣٧٣ x ٢٣٣ x ٣٩٣ م
الحجم	٣٤ لترًا
الوزن الصافي	 ١٧ كجم

مذكرة

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 33 2014-04-11 12:46:30

مذكرة

مذكرة

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 34 2014-04-11 12:46:30

مذكرة

مذكرة

MG34F602MAT-GY_DE68-04193B-03_AR.indd 35 2014-04-11 12:46:30

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MG34F602MAT

Four micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 1 2014-04-07 8:34:50

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 2 2014-04-07 8:34:55

- **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 3 2014-04-07 8:34:55

- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 4 2014-04-07 8:34:56

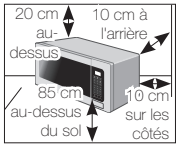
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
- Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 5 2014-04-07 8:34:57

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 6 2014-04-07 8:35:00

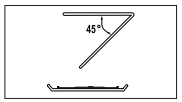
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

✎ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✎ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

✎ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✎ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✎ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 7 2014-04-07 8:35:00

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 8 2014-04-07 8:35:07

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille.				✓
N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 9 2014-04-07 8:35:10

★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.		✓	
⊘	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓		✓
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓	✓	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 10 2014-04-07 8:35:11

SOMMAIRE

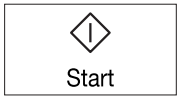
Présentation rapide....11
Four....12
Tableau de commande....12
Accessoires....13
Réglage de l'horloge....13
Fonctionnement d'un four à micro-ondes....14
Vérification du bon fonctionnement de votre four....14
Réglage du temps de cuisson et de la puissance....15
Cuisson en une étape....15
Cuisson en plusieurs étapes....15
Utilisation des boutons plus/moins....15
Utilisation du bouton +30s....16
Arrêt de la cuisson....16
Réglage du mode d'économie d'énergie....16
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains....16
Utilisation des programmes de réalisation de plats sains (légumes)....17
Utilisation des programmes de réalisation de plats sains (volaille)....18
Utilisation des programmes de réalisation de plats sains (poisson)....18
Utilisation de la fonction de décongélation....19
Utilisation des programmes de décongélation....19
Utilisation des fonctionnalités plats préparés....20
Utilisation des programmes plats préparés....20
Utilisation des fonctions cafétéria....21
Utilisation des programmes de cafétéria....21
Mode de démonstration....21
Utilisation du bouton cuisson au gril....21
Choix des accessoires....22
Utilisation du bouton cuisson combinée....22
Arrêt du signal sonore....22
Sécurité enfants....22
Guide des récipients....23
Guide de cuisson....24
Que faire en cas de doute ou de problème ?....32
Message d'erreur....32
Caractéristiques techniques....33

PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

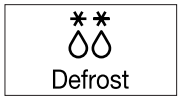
1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur la touche **numérique** pour entrer le temps de fonctionnement.

2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (⏀).
Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit 4 fois lorsque la cuisson est terminée.



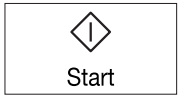
Si vous souhaitez décongeler des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Defrost (Décongélation)** (❄❄).



2. Réglez le poids en appuyant sur les touches **numériques** autant de fois que vous le souhaitez.

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (⏀).



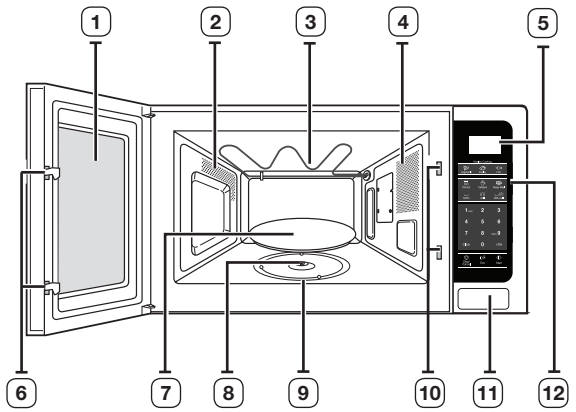
Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

FRANÇAIS

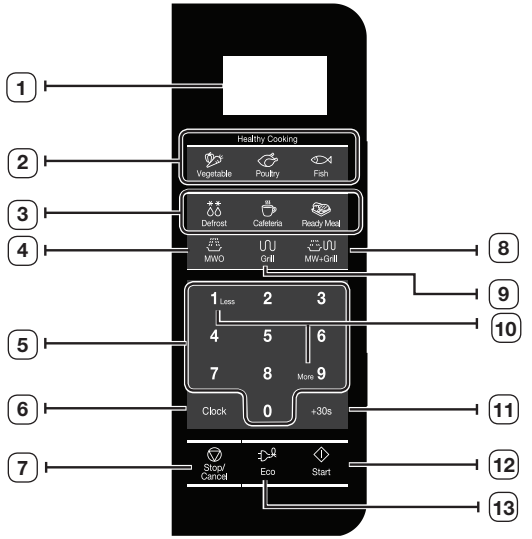
MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 11 2014-04-07 8:35:16

FOUR



1. PORTE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. ÉCRAN
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. BOUTON-POUSSOIR D'OUVERTURE DE LA PORTE
12. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN
2. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS
3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION/CUISSON AUTOMATIQUE
4. BOUTON DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES
5. PAVÉ NUMÉRIQUE
6. BOUTON CLOCK (HORLOGE)
7. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
8. BOUTON CUISSON COMBINÉE
9. BOUTON GRIL
10. BOUTON PLUS/MOINS
11. BOUTON +30s
12. BOUTON DÉPART
13. BOUTON DU MODE ECONOMIQUE

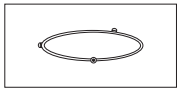
MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 12 2014-04-11 10:29:46

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

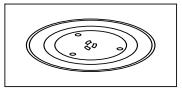
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



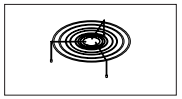
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



3. **Grille :** à placer sur le plateau tournant.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle.

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

1. **Pour afficher l'heure...**

   Au format 24 heures.

   Au format 12 heures.

   Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Clock (Horloge)**.

2. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Si l'heure actuelle est 5 h 00, saisissez 5, 0, 0.

3. Après 5 secondes, le témoin « **ENTER** » (SAISIR) clignote et l'indication « **Cloc** » (HORLOGE) s'affiche.

4. Appuyez à nouveau sur le bouton **Clock (Horloge)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 13 2014-04-07 8:35:21

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

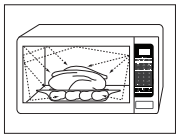
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson.

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)



La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

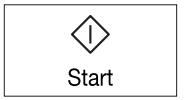
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.
Ouvrez la porte du four en poussant le bouton-poussoir situé au bas du tableau de commande. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.

1. Appuyez sur la touche **numérique** pour entrer le temps de cuisson. (4 à 5 minutes)

2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 14 2014-04-07 8:35:22

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

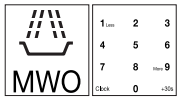
Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton **MWO (MICRO-ONDES)** (MWO) vous permet de régler le niveau de chaleur :
Warm (Chaud) (1) - High (Élevé) (0).

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur High (Élevée). Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **MWO (MICRO-ONDES)** (MWO).

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes **Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez 2, 0, 0, 0.**

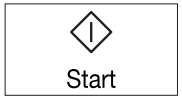
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur une autre valeur que High (Elevée), appuyez sur le bouton **MWO (MICRO-ONDES)** (MWO) puis utilisez les touches numériques pour saisir une puissance.



Puissances (%)

1 = PL : 10	(Chaud)	6 = PL : 60	(Mijotage)
2 = PL : 20	(Décongélation)	7 = PL : 70	(Moyennement élevé)
3 = PL : 30	(Faible)	8 = PL : 80	(Faire réchauffer)
4 = PL : 40	(Moyennement faible)	9 = PL : 90	(Sauté)
5 = PL : 50	(A point)	0 = PL : Hi	(Élevée)

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇) pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler) avant d'appuyer sur Start (Départ) et ressaisissez toutes les instructions.



Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

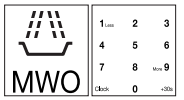
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » figurant sur la page précédente.

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **MWO (MICRO-ONDES)** (MWO) avant de passer à la saisie de l'étape suivante. Pour régler la puissance d'une étape de cuisson sur High (Élevé), appuyez deux fois sur le bouton **MWO (MICRO-ONDES)** (MWO).

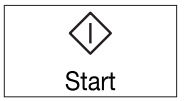
2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.

3. Appuyez sur le bouton **MWO (MICRO-ONDES)** (MWO), puis utilisez le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇) pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **MWO (MICRO-ONDES)** (MWO).



UTILISATION DES BOUTONS PLUS/MOINS

Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'avec les modes **Vegetable (Légumes), Poultry (Volaille), Fish (Poisson), Cafeteria (Cafétéria), Ready meal (Plats préparés)**. Utilisez le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.
La touche **More/Less (Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée en même temps que la touche **Defrost (Décongélation)**.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **More (Plus)** (9).

2. Pour RÉDUIRE la durée de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **Less (Moins)** (1).

FRANÇAIS

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 15 2014-04-07 8:35:24

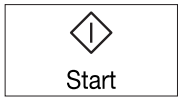
UTILISATION DU BOUTON +30S

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

1. Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Vous pouvez ajouter 30 secondes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de 30 secondes.

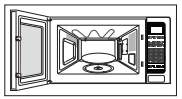
2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◈).



ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson :



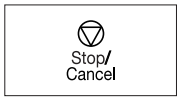
1) Ouvrez la porte.

Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** (◈).

2) Appuyez sur le bouton **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** (▽).

Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **Start (Départ)** (◈).

2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** (▽).

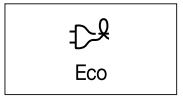


Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** (▽).

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en marche en appuyant simplement sur le bouton **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** (▽).

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé. La condition normale est le mode veille avec affichage de l'heure en cas de non utilisation.

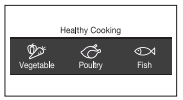


- Appuyez sur le bouton **Eco (Éco)** (ᔓ).
  Résultat : affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Eco (Éco)** (ᔓ) ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

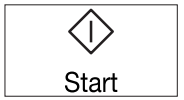
UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les fonctions de réalisation de plats sains ont 21 durées de cuisson pré-programmées.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner les portions d'aliments en appuyant sur les boutons Vegetable (Légumes), Poultry (Volaille), Fish (Poisson). Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Vegetable (Légumes)**, **Poultry (Volaille)**, **Fish (Poisson)**.



2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◈).



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Pour les légumes A-1, A-6, veuillez appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner la quantité souhaitée avant d'appuyer sur le bouton Start (Départ).

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 16 2014-04-07 8:35:26

UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉALISATION DE PLATS SAINS (LÉGUMES)

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques de réalisation de plats sains pour la cuisson des légumes. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 10 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 11 et 12 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
A-1	Brocolis	250 500	1-2	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 250 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour 500 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
A-2	Carottes	250	1-2	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
A-3	Haricots verts	250	1-2	Rincez et nettoyez les haricots verts. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
A-4	Épinards	150	1-2	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
A-5	Maïs en épis	500 (2 portions)	1-2	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre oval. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film.
A-6	Pommes de terre épluchées	250 500	2-3	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
A-7	Riz complet(étuvé)	250	5-10	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.
A-8	Macaroni complètes	250	1-3	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 1000 ml d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.
A-9	Quinoa	250	1-3	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 17 2014-04-07 8:35:30

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
A-10	Boulghour	250	2-5	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.
A-11	Gratin de légumes	500	2-3	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille de cuisson.
A-12	Tomates grillées	400	1-2	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉALISATION DE PLATS SAINS (VOLAILLE)

Le tableau suivant présente les 3 programmes automatiques de réalisation de plats sains pour la cuisson des volailles. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
A-1	Blancs de poulet	300 (2 pièces)	2	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
A-2	Blanc de dinde	300 (2 pièces)	2	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
A-3	Poulet rôti	1200	5	Avant la cuisson, préchauffez le gril pendant 3 à 4 minutes. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet, côté poitrine vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. (poitrine vers le haut sur le plat en Pyrex) Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉALISATION DE PLATS SAINS (POISSON)

Le tableau suivant présente les 6 programmes automatiques de réalisation de plats sains pour la cuisson des poissons. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 4 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 5 et 6 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
A-1	Filet de poisson frais	300 (2 pièces)	1-2	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
A-2	Filet de saumon frais	300 (2 pièces)	1-2	Rincez le saumon et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
A-3	Crevettes fraîches	250	1-2	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 18 2014-04-07 8:35:34

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
A-4	Truite fraîche	400 (deux poissons)	2	Placez 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
A-5	Poisson grillé	400 (deux poissons)	3	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-6	Steaks de saumon grillé	300 (2 steaks)	2	Placez les steaks de saumon uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit.

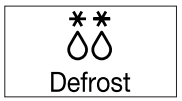
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Defrost (Décongélation)** (). (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

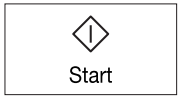


2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les touches numériques.

dF-1. dF-2, dF-3 : appuyez sur les touches numériques pour sélectionner la quantité de 0,2 kg à 1,5 kg.

dF-4 : appuyez sur les touches numériques (1~8) pour sélectionner la quantité 1. 125 g, 2. 250 g, 3. 375 g, 4. 500 g, 5. 625 g, 6. 750 g, 7. 875 g ou 8. 1000 g

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ) ()**.



Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** () pour poursuivre la décongélation.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 20% (180 W). Reportez-vous au chapitre « CUISSON EN UNE ÉTAPE » en page 15 pour de plus amples détails.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les programmes de décongélation, quantités, temps de repos et instructions appropriées. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation.

Code	Accessoire	Poids (g)	Temps de repos (min)
dF-1	Viande	200-1500	20-60
	Instructions		
	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.		
dF-2	Volaille	200-1500	20-60
	Instructions		
	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.		

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 19 2014-04-07 8:35:36

Code	Accessoire	Poids (g)	Temps de repos (min)
dF-3	Poisson	200-1500	20-50
	Instructions		
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.		
dF-4	Pain/gâteaux	125-1000	5-20
	Instructions		
	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.		

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous en pp. 28 et 29.

UTILISATION DES FONCTIONNALITÉS PLATS PRÉPARÉS

Les fonctionnalités Ready Meals (Plats préparés) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il suffit de sélectionner la quantité.

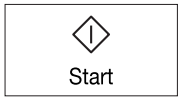
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Appuyez une ou deux fois sur les boutons **Ready Meal (Plats préparés)** ().
- Appuyez une fois sur le bouton **Ready Meal (Plats préparés)** () :
  1. Plats préparés (réfrigérés)
- Appuyez deux fois sur le bouton **Ready Meal (Plats préparés)** () :
  2. Repas végétarien (réfrigéré)

2. Appuyez sur la touche numérique **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions souhaité. (reportez-vous au Tableau des plats préparés ci-dessous pour la quantité).

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ) ()** pour démarrer la cuisson.



UTILISATION DES PROGRAMMES PLATS PRÉPARÉS

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique de plats préparés, les quantités, les temps de repos et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
A-1	**Plat préparé** (réfrigéré)	300-350 400-450	2-3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
A-2	**Repas végétarien** (réfrigéré)	300-350 400-450	2-3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes).

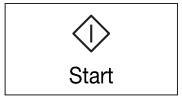
MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 20 2014-04-07 8:35:38

UTILISATION DES FONCTIONS CAFÉTÉRIA

La fonction Cafétéria dispose de 4 temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton Cafeteria (Cafétéria). Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Appuyez tout d'abord une ou plusieurs fois sur le bouton **Cafeteria (Cafétéria)** (☕) pour sélectionner la quantité souhaitée.

2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (⏀) pour démarrer la cuisson.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Le four émet un signal sonore 3 fois (un par minute).

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CAFÉTÉRIA

Le tableau suivant présente des programmes de réchauffage automatique de Cafétéria, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Type d'aliment	Quantité (ml)	Temps de repos (min)	Consignes
Cafétéria (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1-2	Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la tasse au centre du plateau tournant. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.

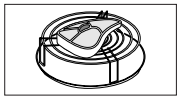
MODE DE DÉMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. En maintenant la touche « **0** », appuyez sur la touche « **3** ».
   Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

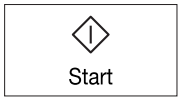
UTILISATION DU BOUTON CUISSON AU GRIL

Pour gagner du temps et bénéficier de la cuisson au gril, utilisez le mode Grill (Gril) immédiatement après la cuisson aux micro-ondes.
Cette fonction vous permet de faire griller vos aliments préférés grâce à la chaleur rayonnante émise par le gril.
Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique posée sur le plateau tournant. Utilisez la grille pour la cuisson au gril uniquement.
Ne la laissez pas dans le four une fois la cuisson au gril terminée ou ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.



1. Utilisez le pavé **numérique** pour définir le temps de la cuisson au gril. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez 1,0,0,0 (durée maximale de 60 minutes).
   Appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis appuyez à nouveau sur les touches pour régler un temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** (⋓).

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (⏀). Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.



Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

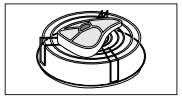
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 21 2014-04-07 8:35:40

CHOIX DES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.



Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 23.

UTILISATION DU BOUTON CUISSON COMBINÉE

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril afin de faire cuire et griller rapidement et en une seule fois.

- Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, portez **TOUJOURS** des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Utilisez le pavé **numérique** pour définir le temps de la cuisson combinée. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez 1,0,0,0 (durée maximale de 60 minutes). Pour saisir 60 minutes, l'écran d'affichage indique :

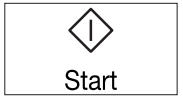
Appuyez sur le bouton **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** (▽), puis appuyez à nouveau sur les touches pour régler un temps de cuisson.

2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **MW+Grill (MO+Gril)** (▽) jusqu'à ce que le mode de cuisson combinée soit affiché.

Cb-1 : 630 W (puissance de sortie) Micro-ondes + Gril
Cb-2 : 450 W (puissance de sortie) Micro-ondes + Gril
Cb-3 : 270 W (puissance de sortie) Micro-ondes + Gril

- La température du gril n'est pas réglable.

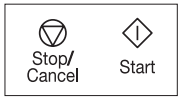
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇). Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.



ARRÊT DU SIGNAL SONORE

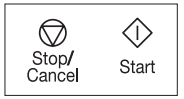
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez sur les boutons **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** (▽) et **Start (Départ)** (◇) pendant deux secondes.



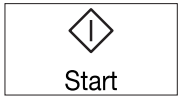
Résultat : Le message « On » (Activé) s'affiche

2. Pour activer le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** (▽) et **Start (Départ)** (◇).



Résultat : le message « OFF» (DESACTIVÉ) s'affiche.

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇). L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Résultat :

- Lorsque le signal sonore est activé : le four fonctionne avec le signal sonore activé.
- Lorsque le signal sonore est désactivé : le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

1. Appuyez sur les touches numériques **0** et **2** pendant 3 secondes.

Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- Le terme « Loc » s'affiche.

2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau sur les touches numériques **0** et **2** pendant 3 secondes.

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 22 2014-04-07 8:35:43

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé** ✓✗ **: À utiliser avec précaution** ✗ **: risqué**

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 23 2014-04-07 8:35:43

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson.
Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	70 %	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	70 %	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	70 %	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	70 %	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	70 %	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	70 %	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 24 2014-04-07 8:35:44

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	90 %	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	90 %	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	90 %	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	90 %	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	90 %	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.
Indomie	1 Petit emballage (80 g) 1 Grand emballage (120 g)	100 %	7½-8 10-10½	-	Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles et ajoutez 350 ml d'eau à température dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et mélangez avec des épices indomie.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson
selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance de 90 %.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 25 2014-04-07 8:35:44

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.
Yam bouilli	350 g	14½-15	1-2	Épluchez et coupez le yam sur 1,5 cm d'épaisseur et placez-le sur le bol en pyrex. Ajoutez 250 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et servez.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés avec une puissance de 90 % alors que d'autres aliments doivent être réchauffés à une puissance de 70 %, 50 % ou même 30 %.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	90 %	1-1½ 1½-2	1-2	Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 26 2014-04-07 8:35:44

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	250 g	90 %	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	70 %	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	70 %	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	70 %	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	70 %	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37 °C.

REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	70 %	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	70 %	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 27 2014-04-07 8:35:45

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	30 %	30 à 40 s. 50 s à 1 min	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler. Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (20 %).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7½-8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	10-11	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	900 g	23-25		
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2 morceaux)	5-6	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
	400 g (4 morceaux)	9-10		
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 28 2014-04-07 8:35:46

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pain				
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	½-1 1½-2	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 70 % + Gril, 50 % + Gril et 30 % + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 29 2014-04-07 8:35:46

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments surgelés	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	MO + Gril	30 % + Gril 1-1½ 2-2½	gril seul 1-2 1-2	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes + garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250-300 g (2 morceaux)	50 % + Gril	8-9	-	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	50 % + Gril	13-14	-	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	MO + Gril	70 % + Gril 13½-14½	gril seul 2-3	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	50 % + Gril	5-5½	3-3½	Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.
Frites au four	250 g	50 % + Gril	9-11	4-5	Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	3-3½	4½-5	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2-4 petits pains	gril seul	2-3	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	MO + Gril	30 % + Gril 5-6 7½-8½	gril seul 2-3	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 parts (300 g)	50 % + Gril	3½-4	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	70 % + Gril	5-6 8-9½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 30 2014-04-07 8:35:47

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Morceaux de poulet	450-500 g (2 parts)	30 % + Gril	10-12	12-13	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau/ biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	12-15	9-12	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	250 g (2 parts)	MO + Gril	300 % + Gril 7-8	gril seul 6-7	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	30 % + Gril	4-4½ 6-7	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.
Poulet rôti	1200 g	70 % + Gril	16-18	13-15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 90 % jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 50 % jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 30 % jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 30 %. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 90 %, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 90 %. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 minutes à 90 %. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 70 % au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 31 2014-04-07 8:35:47

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton Start (Départ).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton (◈) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement.
  Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

MESSAGE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Le message « SE » suivant s'affiche :Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 32 2014-04-07 8:35:48

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MG34F602MAT
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1400 W 1500 W 2900 W
Puissance de sortie	100 W/900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 523 x 297 x 429 mm 373 x 233 x 393 mm
Capacité	34 litres
Poids Net	 17 kg

MEMO

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 33 2014-04-07 8:35:48

MEMO

MEMO

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 34 2014-04-07 8:35:48

MEMO

MEMO

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 35 2014-04-07 8:35:48

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_FR.indd 36 2014-04-07 8:35:49

MG34F602MAT

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 1 2014-04-08 11:43:37

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- This appliance is intended to be used in household only.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 2 2014-04-08 11:43:38

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 3 2014-04-08 11:43:38

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

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

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 4 2014-04-08 11:43:39

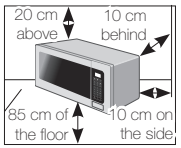
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 5 2014-04-08 11:43:39

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

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

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

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

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

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

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

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 6 2014-04-08 11:43:39

and warm, soapy water. Rinse and dry.

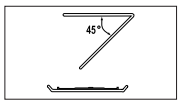
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.
(Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 7 2014-04-08 11:43:39

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 8 2014-04-08 11:43:42

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
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; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 9 2014-04-08 11:43:43

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

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

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

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

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 10 2014-04-08 11:43:43

CONTENTS

Quick look-up guide 11
Oven 12
Control panel....12
Accessories....13
Setting the time 13
How a microwave oven works....14
Checking that your oven is operating correctly....14
Setting cooking times & power levels....15
One-stage cooking....15
Multi-stage cooking 15
Using the more/less button....15
Using the +30s button....16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the healthy cooking features 16
Using the healthy cooking programmes (vegetables)....17
Using the healthy cooking programmes (poultry)....18
Using the healthy cooking programmes (fish) 18
Using the defrost feature....19
Using the defrost programmes....19
Using the ready meal features....20
Using the ready meal programmes 20
Using the cafeteria features 21
Using the cafeteria programmes 21
Demonstration mode....21
Using the grill cook button 21
Choosing the accessories....22
Using the combi cook button....22
Switching the beeper off....22
Safety-locking your microwave oven....22
Cookware guide 23
Cooking guide 24
What to do if you are in doubt or have a problem....32
Error message....32
Technical specifications 33

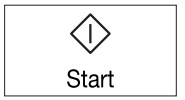
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Press the **Number** button to enter operating time.

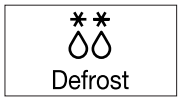
2. Press the **Start** (⏀)button.

Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.



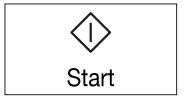
If you want to Defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** (❄) button one or more times.



2. Select the weight by pressing the **Number** button as required.

3. Press the **Start** (⏀) button.



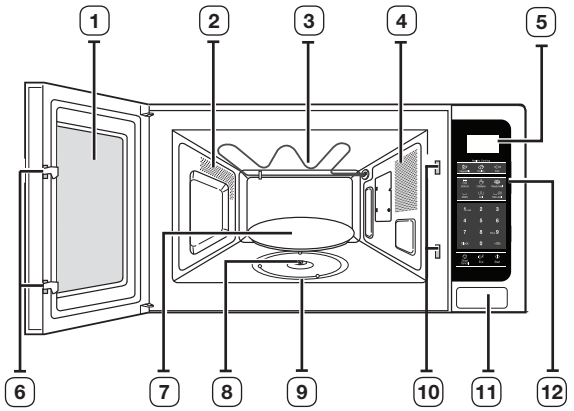
If you want to add extra 30 seconds.

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

ENGLISH

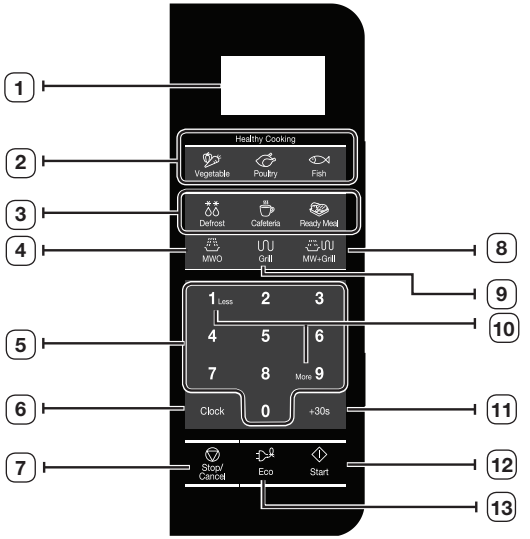
MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 11 2014-04-08 11:43:44

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. OPEN DOOR PUSH BUTTON
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. AUTO DEFROST/COOK BUTTON
4. MWO POWER LEVEL BUTTON
5. NUMBER BUTTON
6. CLOCK BUTTON
7. STOP/CANCEL BUTTON
8. COMBI BUTTON
9. GRILL BUTTON
10. MORE/LESS BUTTON
11. +30s BUTTON
12. START BUTTON
13. ECO BUTTON

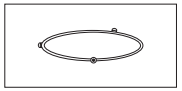
MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 12 2014-04-11 10:28:34

ACCESSORIES

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

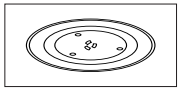
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



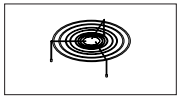
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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



3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

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



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

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time.

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

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

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. **To display the time in the...**
   24-hour notation.
   12-hour notation.
   Press the **Clock** button once or twice.

2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5, 0, 0.

3. When 5 seconds has elapsed, “**ENTER**” indicator flash and “**Cloc**” will be displayed.

4. Press **Clock** button again. A color will blink, indicating that the time is set.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 13 2014-04-08 11:43:45

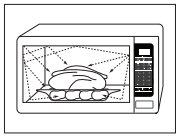
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.



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

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

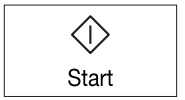
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pushing the push button on the bottom side of the control panel. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Number** button to enter operating time. (4 to 5 minutes)

2. Press the **Start** (◇) button.



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

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

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

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 14 2014-04-08 11:43:46

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

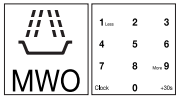
Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **MWO** (🍲) button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **MWO** (🍲) button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**

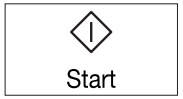
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **MWO** (🍲) button, then use the number buttons to enter a power level.



Power Levels (%)

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Defrost)	7 = PL:70	(Medium high)
3 = PL:30	(Low)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** (⏀) button to begin cooking. If you want to change the power level, press Pause/ Cancel before you press Start, and re-enter all of the instructions.



Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

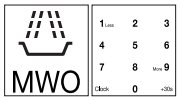
MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **MWO** (🍲) button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **MWO** (🍲) button twice.

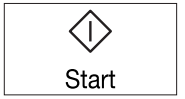
2. Use the number buttons to set a second cooking time.

3. Press the **MWO** (🍲) button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.



4. Press **Start** (⏀) button to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **MWO** (🍲) button.



USING THE MORE/LESS BUTTON

The More/Less buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Vegetable, Poultry, Fish, Cafeteria, Ready meal** modes. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.
The **More/Less** key cannot be used with the **Defrost** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.

2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure : Press the **Less** (1) button.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 15 2014-04-08 11:43:47

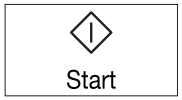
USING THE +30S BUTTON

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

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

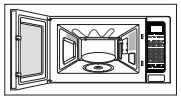
Add 30 seconds to a program in progress by pressing the **+30S** button for each 30 seconds you want to add.

2. Press the **Start** (⏀) button.



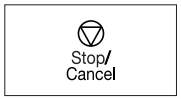
STOPPING THE COOKING

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



1. To stop temporarily;
   1) Open the door.
   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (⏀) button again.
   2) Press the **Stop/Cancel** (⏁) button.
   Result : Cooking stops. To resume cooking, press **Start** (⏀) button again.

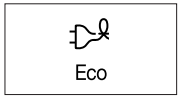
2. To stop completely;
   Press the **Stop/Cancel** (⏁) button.
   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Cancel** (⏁) button again.



You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Cancel** (⏁) button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

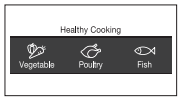


- Press the **Eco** (🍃) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Eco** (🍃) button and then display shows current time. The oven is ready for use.

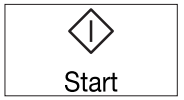
USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The healthy cooking features has 21 pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can select the food servings by pressing Vegetable, Poultry, Fish buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Vegetable**, **Poultry**, **Fish** button once or more times.



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



Vegetable A-1, A-6 need to select serving size by pressing No. 1 or 2 before press the start button

Use only recipients that are microwave-safe.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 16 2014-04-08 11:43:47

USING THE HEALTHY COOKING PROGRAMMES (VEGETABLES)

The following table presents the 12 Healthy Cooking auto programmes for cooking vegetables. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only. Programmes 11-12 are running with a combination of microwave and grill.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
A-1	**Broccoli**	250 500	1-2	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
A-2	**Carrots**	250	1-2	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
A-3	**Green Beans**	250	1-2	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
A-4	**Spinach**	150	1-2	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
A-5	**Corn on the cob**	500 (2 pcs)	1-2	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.
A-6	**Peeled Potatoes**	250 500	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
A-7	**Brown Rice** (parboiled)	250	5-10	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
A-8	**Wholemeal Macaroni**	250	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1000 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.
A-9	**Quinoa**	250	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 17 2014-04-08 11:43:49

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
A-10	Bulgur	250	2-5	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
A-11	Vegetables Gratin	500	2-3	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack.
A-12	Grilled Tomatoes	400	1-2	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack.

USING THE HEALTHY COOKING PROGRAMMES (POULTRY)

The following table presents the 3 Healthy Cooking auto programmes for cooking poultry. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-2 are running with microwave energy only. Programmes 3 are running with a combination of microwaves and grill.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
A-1	Chicken Breast	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
A-2	Turkey Breast	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
A-3	Roast chicken	1200	5	Before Cooking, preheating the grill for 3-4 minutes. Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down. Turn over when oven beeps. (breast side up on pyrex dish) Stand for 5 minutes after cooking.

USING THE HEALTHY COOKING PROGRAMMES (FISH)

The following table presents the 6 Healthy Cooking auto programmes for cooking fish. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-4 are running with microwave energy only. Programmes 5-6 are running with a combination of microwaves and grill.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
A-1	Fresh Fish fillet	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
A-2	Fresh Salmon Filet	300 (2 pcs)	1-2	Rinse salmon and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
A-3	Fresh Prawns	250	1-2	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 18 2014-04-08 11:43:52

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
A-4	**Fresh Trout**	400 (2 fish)	2	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
A-5	**Roast Fish**	400 (2 fish)	3	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
A-6	**Grilled Salmon steaks**	300 (2 steaks)	2	Put salmon steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.

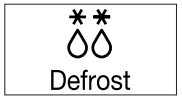
USING THE DEFROST FEATURE

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

Use only dishes that are microwave-safe.

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

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side).

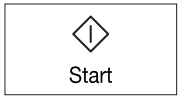


2. Set the weight of food by pressing the number buttons.

dF-1. dF-2, dF-3 : press the number buttons to select the weight from 0.2 Kg ~ 1.5 Kg

dF-4 : press the number buttons (1~8) to select the weight 1. 125 g, 2. 250 g, 3. 375 g, 4. 500 g, 5. 625 g, 6. 750 g, 7. 875 g, or 8. 1000 g

3. Press the **Start** button.



Result :

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

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 20 % (180 W). Refer to the section entitled “ONE-STAGE COOKING” on page 15 for further details.

USING THE DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various defrsot programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kinds of package material before defrosting.

Code	Item	Weight (g)	Standing time(min.)
dF-1	Meat	200-1500	20-60
	Remarks		
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
dF-2	Poultry	200-1500	20-60
	Remarks		
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		

ENGLISH

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 19 2014-04-08 11:43:53

Code	Item	Weight (g)	Standing time(min.)
dF-3	Fish	200-1500	20-50
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
dF-4	Bread/Cake	125-1000	5-20
	Remarks		
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		

Select the manual defrosting function with a power level of 180 w if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28-29.

USING THE READY MEAL FEATURES

The Ready Meals feafures include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You simply select the weight.

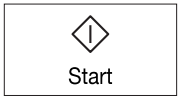
Use only dishes that are microwave-safe.

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

1. Press the **Ready Meal** buttons once or twice.
   - Press **Ready Meal** button once : 1. Ready Meal (Chilled)
   - Press **Ready Meal** button twice : 2. Vegetarian Meal (chilled)

2. Press the Number **1** or **2** button to select the serving weight you want. (Refer to the Ready Meals Chart below for the weight)

3. Press **Start** button to begin cooking.



USING THE READY MEAL PROGRAMMES

The following table presents the Ready Meal auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
A-1	**Ready Meal** (chilled)	300-350 400-450	2-3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
A-2	**Vegetarian Meal** (chilled)	300-350 400-450	2-3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables).

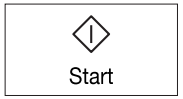
MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 20 2014-04-08 11:43:55

USING THE CAFETERIA FEATURES

The Cafeteria feature has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing Cafeteria button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Cafeteria** (☕) button once or more times to select serving size.

2. Press **Start** (◇) button to begin cooking.



When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep 3 times (Once every minute).

USING THE CAFETERIA PROGRAMMES

The following table presents Cafeteria auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

Food	Serving size (ml)	Standing time (min.)	Recommendations
Cafeteria (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.

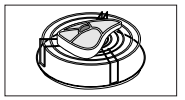
DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the "**0**" button and then press the "**3**" button.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

USING THE GRILL COOK BUTTON

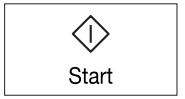
For more time savings plus the benefits of grilling, use the Grill mode directly after microwave cooking.
This feature allows you to grill some of your favorite foods using the radiant heat from the grilling element.
For best results, place the food on the metal rack which is placed on the turntable tray. The rack is to be used for grilling only.
Do not leave it in the oven after grilling or use when microwaving.



1. Use the **Number** buttons to set the grilling time. For example, to 10 minutes enter 1,0,0,0. (Up to 60 minutes maximum.)
   Press the **Pause/Cancel** button, then re-enter the buttons to set a cooking time.

2. Press the **Grill** (⋂⋃) button.

3. Press **Start** (◇) button. The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

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

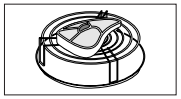
ENGLISH

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 21 2014-04-08 11:44:01

CHOOSING THE ACCESSORIES

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

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 23.

USING THE COMBI COOK BUTTON

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

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

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

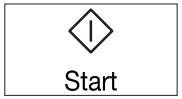
1. Use the **Number** buttons to set the combine time. For example, to set 10 minutes, enter 1,0,0,0 (up to 60 minutes maximum).
   To enter 60 minutes, the display will show:
   Press the **Stop/Cancel** (▽) button, then re-enter the buttons to set a cooking time.

2. Select the appropriate power level by pressing the **MW+Grill** (MW) button until the corresponding combi mode is displayed.

   Cb-1 : 630 W (out power) MWO + Grill
   Cb-2 : 450 W (out power) MWO + Grill
   Cb-3 : 270 W (out power) MWO + Grill

You cannot set the temperature of the grill.

3. Press **Start** (◇) button. The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.

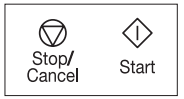


SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

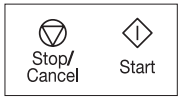
1. Press the **Stop/Cancel** (▽) and **Start** (◇) buttons for two second.

   Result : The display shows “On”



2. To switch the beeper back on, press the **Stop/Cancel** (▽) and **Start** (◇) buttons again at the same time.

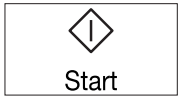
   Result : display shows “OFF”.



3. Press **Start** (◇) button. The display returns to the time of day.

   Result :

   - When Beep on : The oven operates with the beeper on.
   - When Beep off : The oven does not beep each time you press a button.



SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

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

1. Press the Number **0** and **2** buttons for 3 seconds.

   Result :

   - The oven is locked (no functionscan be selected).
   - The display shows “Loc”.

2. To unlock the oven, press the Number **0** and **2** buttons again for 3 seconds.

   Result : The oven can be used normally.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 22 2014-04-08 11:44:02

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 23 2014-04-08 11:44:02

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

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

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

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

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	70 %	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	70 %	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Peas	300 g	70 %	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Green beans	300 g	70 %	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	70 %	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	70 %	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 24 2014-04-08 11:44:02

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	90 %	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	90 %	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	90 %	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	90 %	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	90 %	11-12	5	Add 1000 ml hot water.
Indomie	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	100 %	7½-8 10-10½	-	Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix indomie spices.

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

All fresh vegetables should be cooked using microwave power (90 %).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 25 2014-04-08 11:44:03

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.
Boiled Yam	350 g	14½-15	1-2	Peel and cut yam 3 cm thick and put on pyrex bowl. Add room temperature 250 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and serve.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take. Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 90 % power while others should be reheated using 70 %, 50 % or even 30 %.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

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

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference. Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

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

Reheating Liquids and Food

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	90 %	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 26 2014-04-08 11:44:03

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	250 g	90 %	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	70 %	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	70 %	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	70 %	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	70 %	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

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

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

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

Reheating baby food and milk

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

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	70 %	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	70 %	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 27 2014-04-08 11:44:03

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away. Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (20 %).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 900 g	10-11 23-25	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	5-6 9-10	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 28 2014-04-08 11:44:03

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 1½-2	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 70 % + Grill, 50 % + Grill and 30 % + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

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

Food suitable for microwave + grill cooking:

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

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

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

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 29 2014-04-08 11:44:03

Grill Guide for frozen food

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

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	30 % + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	50 % + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	50 % + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	70 % + Grill 13½-14½	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	50 % + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	50 % + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-3½	4½-5	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	30 % + Grill 5-6 7½-8½	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	50 % + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	70 % + Grill	5-6 8-9½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	30 % + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 30 2014-04-08 11:44:03

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 % + Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	30 % + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.
Roast chicken	1200 g	70 % + Grill	16-18	13-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 90 %, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 50 % until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 30 % until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 90 %.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 70 %.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 31 2014-04-08 11:44:03

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

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

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the (◊) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR MESSAGE

"SE" message indicates.

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 32 2014-04-08 11:44:04

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Model	MG34F602MAT
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1500 W 2900 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 523 x 297 x 429 mm 373 x 233 x 393 mm
Volume	34 liter
Weight Net	 17 kg

MEMO

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 33 2014-04-08 11:44:04

MEMO

MEMO

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 34 2014-04-08 11:44:04

MEMO

MEMO

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 35 2014-04-08 11:44:04

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MG34F602MAT_GY_DE68-04193B-03_EN.indd 36 2014-04-08 11:44:04