

MG402MADXBB



إمكانات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

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



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

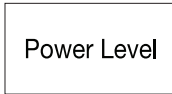
SAMSUNG

المحتويات

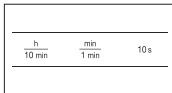
دليل البحث السريع.....	٢
الفرن.....	٣
لوحة التحكم.....	٤
الأدوات الإضافية.....	٤
استخدام كتيب الإرشادات.....	٥
معلومات مهمة متعلقة بالسلامة.....	٥
قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة.....	٥
احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.....	٥
إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.....	٦
تركيب فرن الميكروويف.....	٩
ضبط الوقت.....	٩
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة.....	١٠
الطهي/إعادة التسخين.....	١٠
مستويات الطاقة.....	١١
إيقاف عملية الطهي.....	١١
ضبط مدة الطهي.....	١١
استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري.....	١٢
استخدام ميزة الطهي المزدوج.....	١٢
إعدادات إعادة التسخين/الطهي الفوري.....	١٣
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي.....	١٤
إعدادات فك التجميد التلقائي.....	١٤
اختيار وضع جزء التسخين.....	١٥
اختيار الملحقات.....	١٥
عملية الشوي.....	١٥
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه.....	١٦
تأمين فرن الميكروويف.....	١٦
الطهي باستخدام الميكروويف والنشويبة معًا.....	١٦
دليل أواني الطهي.....	١٧
دليل الطهي.....	١٨
تنظيف فرن الميكروويف.....	٢٥
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه.....	٢١
المواصفات الفنية.....	٢١

دليل البحث السريع

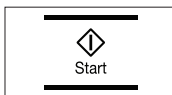
إذا أردت طهي بعض الطعام.



١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر **Power Level** (مستوى الطاقة)
مرة واحدة أو أكثر.

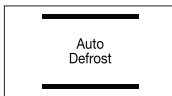


٢. حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **10 min** (١٠ دقائق) أو **1 min** (دقيقة)
أو **10 s** (١٠ ثوان) كما هو مطلوب.

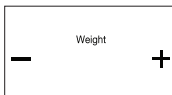


٣. اضغط على الزر **Start** (تشغيل).
النتيجة: يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند
انتهاء الطهي.

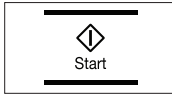
إذا أردت إذابة تجميد بعض الطعام أوتوماتيكياً.



١. ضع الطعام المنالج في الفرن.
وحدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Auto Defrost**
(فك التجميد التلقائي) مرة واحدة أو أكثر.

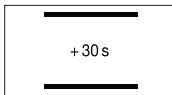


٢. حدد وزن الطعام بالضغط على الزرين +/-.



٣. اضغط على الزر **Start** (تشغيل).

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.



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

الفرن

إذا أردت شوي بعض الطعام.

١. قم بتسخين الشواية مسبقاً عند درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على زر Grill (الشواية) وضبط الوقت (10 min أو ١٠ دقائق) أو 1 min (دقيقة) أو 10 s (١٠ ثوان) والزر Start (تشغيل).

Grill

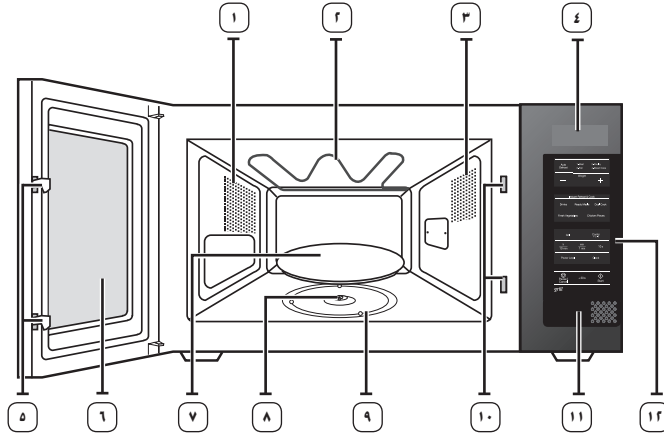
٢. ضع الطعام في الفرن.

اضغط على زر Grill (الشواية). حدد مدة الطهي بالضغط على الزر 10 min (١٠ دقائق) أو 1 min (دقيقة) أو 10 s (١٠ ثوان).

h	min	10 s
10 min	1 min	

٣. اضغط على الزر Start (تشغيل).

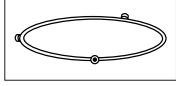
Start



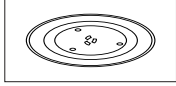
١. فتحات التهوية
٢. الشواية
٣. الإضاءة
٤. شائفة العرض
٥. قفلا الباب
٦. الباب
٧. القرص الدوار
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحنا قفل الأمان
١١. زر فتح الباب
١٢. لوحة التحكم

الأدوات الإضافية

يتم تزويدك وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه
بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.

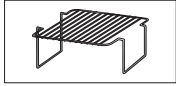


١. **الحلقة الدوارة:** يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تعمل الحلقة الدوارة على تدوير القرص الدوار.



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

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

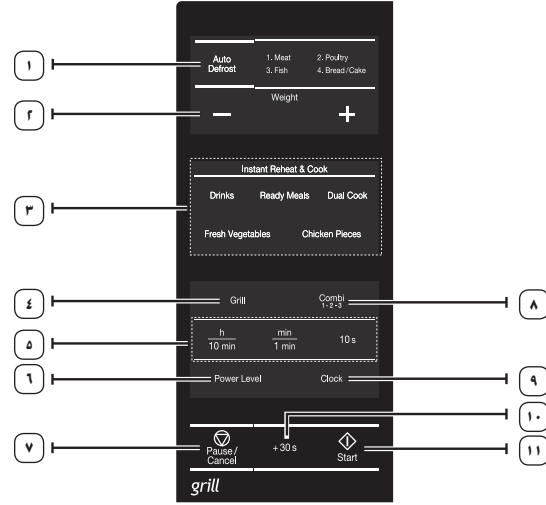


٣. **الحامل المعدني:** يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. يمكن استخدام الحامل المعدني في الشوي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

⚠ **يحظر تشغيل فرن الميكروويف نهائياً بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.**

لوحة التحكم



١. ميزة فك التجميد التلقائي
٢. الزر +/- (الوزن)
٣. أزرار خديد COOK & INSTANT REHEAT (إعادة التسخين/الطهي الفوري)
٤. خديد وضع GRILL (الشواية)
٥. أزرار خديد مدة الطهي
٦. خديد وضع POWER LEVEL (مستوى الطاقة) للميكروويف
٧. الزر PAUSE/CANCEL (إيقاف مؤقت/إلغاء)
٨. خديد وضع COMBI (الجمع)
٩. ضبط CLOCK (الساعة)
١٠. الزر 30s + 30s (ثانية)
١١. الزر START (تشغيل)



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
- تلميح مفيدة للطهي
- تلميح للطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتملة حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانبعاث عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلًا 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.
- يستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحيطة حتى لا تخرق أو تؤدي إلى نشوب حريق، ولن تتحمل الشركة المصنعة 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.

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة



مبارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسيمة خطيرة أو الوفاة.



مبارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسيمة طفيفة أو إحاق الضرر بالملكات.



تحذير: سطح ساخن



تحذير: مواد متفجرة



اتبع التعليمات بدقة.



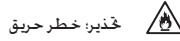
افصل قابس التيار الكهربائي من مأخذ الحائط.



تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.



ملاحظة



تحذير: خطر حريق



تحذير: كهرباء



يحظر القيام بهذا الإجراء.



يحظر الفك.



يحظر اللمس.



هام



اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.

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 العيب بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

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

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

(١) الباب (تعرضه للاندناء)

(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 مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أي أجزاء ملحقه أو إصلاح أي عيب جملي في حالة تلف الوحدة وأو تلف الأجزاء الملحقه أو فقدتها 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 السلبي أو فقد أي منهم.



إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

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 النسخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأثيرة. أو في مكان معرض 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 القريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربائي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربائي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.			
★	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربائي.			
	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تلمس قابس التيار الكهربائي بأيدي مبتلة.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربائي عندما يكون قيد التشغيل.			
	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
جَنِّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.			

✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تستخدم البنزين أو الينر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
تأكد من تطابق مستوى فولتية الكهرباء والتردد والتيار الكهربائي لديك مع مواصفات المنتج.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تُصَب 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.			
★	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
لا تخزن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول: حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخناً بالفرن.			
✗	✓	✓	✓
✗	✗	✗	✗
ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)			

★	✓	✓	✓	✓	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:
	✓				<ul style="list-style-type: none"> • اغمر الجزء الذي يتعرض 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 غسولًا على الحرق.
□	✓				لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة: فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.
□	✓			✓	لا تشغيل فرن الميكروويف لقللي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية. وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.
★	✓	✓	✓	✓	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
★		✓			تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وببرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق:
★	✓	✓	✓	✓	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
★	✓	✓	✓	✓	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى جوف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
★	✓	✓	✓	✓	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.
★	✓	✓	✓	✓	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربائي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
□		✓	✓		قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم في حالة تنظيف الفرن. ولذا يراعى إبعاد الأطفال (مطراز التنظيف فقط)

★	✓	✓	✓	✓	تحذير: يُصيح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثم، يتعين عليك توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن. ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قبل الوالدين.
★	✓	✓	✓	✓	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.
★	✓	✓	✓	✓	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قبل 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 مُدرّكين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.
□	✓	✓	✓	✓	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 بقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.
□		✓	✓	✓	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية.
□	✓	✓	✓	✓	تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.
□		✓	✓		تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.

✓	✓	✓	✓	يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط)
✓	✓	✓	✓	ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربائي بعد تركيب قابس للتيار الكهربائي يمكن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المصقّن فقط)
		✓		إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلوث، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
		✓		تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي الجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين حمايتهم من درجات الحرارة الناجمة.
		✓		قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
		✓		قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخناً عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

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 السلوكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
	✓		✓	عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛
✓	✓		✓	ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.
✓	✓		✓	حدد مدة تسخين قصيرة لقادير الطعام القليلة، وذلك لتجنب التسخين الزائد أو تعرض الطعام للاحتراق.
✓	✓		✓	في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛

✓	✓	✓	✓	يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.
		✓	✓	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 تقشيريه لأنه قد يتفقق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تزيينها من الهواء والمغلقة بإحكام والبنقد غير المقشر والطماطم، إلخ.
		✓	✓	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.
		✓		استخدم دواءً قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.
		✓		يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.
		✓		حرك السوائل بشكل جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقليل لمدة ١٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنب الغليان المفاجئ.
		✓		قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنب التعرض لحروق من جزاء 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 ثم، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.
		✓		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.
		✓	✓	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل (راجع "تركيب فرن الميكروويف")
		✓	✓	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.

الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

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

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

١. لعرض الوقت بالتنسيق...

تنسيق ٢٤ ساعة

تنسيق ١٢ ساعة

ثم اضغط على زر Clock (الساعة) مرة أو مرتين.

Clock

h	min	s
10	1	0

Clock

٢. قم بضبط الساعة باستخدام الزر h (ساعة) وضبط الدقائق باستخدام الزر min (دقيقة).

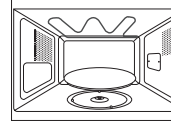
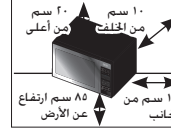
٣. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على زر Clock (الساعة) مرة أخرى لبدء تشغيلها.

النتيجة : يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوي 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. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربائي بحيث يسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوع خاص متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

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.

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

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

يعد 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 الضغط على الزر Start (تشغيل)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

الطعام زائد النضج أو نير:

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

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

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

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. حل 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. حل هذه المشكلة. قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

مصباح الضوء لا يعمل.

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

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 تساعد 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
- جهاز شرخاً واضحاً للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي/إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

تأكد "دوماً" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

١. اضغط الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

النتيجة:

يظهر المؤشر "٩٠٠" واط" (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة اللازم بواسطة ضغط الزر
Power Level (مستوى الطاقة) مرة أخرى حتى يتم
عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط. راجع
جدول مستويات الطاقة.

Power Level

٢. حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **10 min (١٠ دقائق) أو 1 min (دقيقة) أو 10 s (١٠ ثوان)**.

h min s
10 min 1 min 10 s

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

النتيجة:

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

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.



إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط). فما عليك سوى الضغط على الزر 30s (30+ ثانية) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. ثم اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة	مقدار الطاقة	
	الميكروويف	الشواية
عالي	٩٠٠ واط	-
عالي متوسط	٦٠٠ واط	-
متوسط	٤٥٠ واط	-
منخفض متوسط	٣٠٠ واط	-
فك التجميد (*)	١٨٠ واط	-
منخفضة / الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ واط	-
الشواية	-	١٣٠٠ واط
الجمع I (☞☞☞)	٦٠٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع II (☞☞☞☞)	٤٥٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع III (☞☞☞☞☞)	٣٠٠ واط	١٣٠٠ واط

في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل مدة الطهي.

في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة مدة الطهي.

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر 30s + (30 ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة تضغط فيها.

اضغط على الزر 30s + (30 ثانية) مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة تضغط فيها.

+ 30 s

إيقاف عملية الطهي

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

١. للإيقاف بشكل مؤقت:

افتح الباب.

النتيجة:

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

٢. للإيقاف نهائياً:

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

النتيجة:

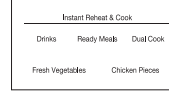
يتم إيقاف الطهي. إذا أردت إلغاء إعداد الطهي، اضغط على الزر Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء) مرة أخرى.

يمكنك إيقاف أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة الضغط على الزر Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء).

استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري

عند استخدام ميزة التسخين الفوري/الطهي، يتم ضبط وقت الطهي تلقائيًا ولن تضطر إلى الضغط على الزر. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على زر التسخين الفوري والطهي المناسب للحصول على عدد المرات المناسب.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. اضغط على زر Instant Reheat & Cook (إعادة التسخين والطهي الفوري) الذي تريده بمقدار عدد المرات المطلوب.



٢. اضغط على الزر Start (تشغيل).

النتيجة:

- ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- ٣) يصدر الوقت الحالي مرة أخرى بعد فتح الباب وضغط الزر cancel (إلغاء).

مثال: اضغط الزر Drinks (المشروبات) ثلاث مرات لإعادة تسخين فنجان من القهوة. راجع الجدول في الصفحة المقابلة لمعرفة تفاصيل أكثر. استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

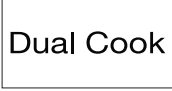
استخدام ميزة الطهي المزدوج

يمكنك استخدام فرن الميكروويف من Samsung لطهي نوعين مختلفين من الطعام في نفس الوقت باستخدام ميزة Dual Cook (الطهي المزدوج).

١. ضع وجبتين جاهزتين في الفرن. واحدة على القرص الدوار والأخرى على الحامل المعدني الموجود على القرص الدوار.



٢. اضغط على زر Dual Cook (الطهي المزدوج).



٣. اضغط على الزر Start (تشغيل).

النتيجة:

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

مثال: اضغط على زر Dual Cook (الطهي المزدوج) لطهي طعام يتراوح وزنه بين ٢ x ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جرام من الوجبات الجاهزة. راجع الجدول الموجود أدناه.

عند استخدام ميزة Dual Cook (الطهي المزدوج) (تسخين الطعام بالمستوى الثاني)، استخدم دائمًا الحامل المعدني، الذي يجب وضعه على القرص الدوار.





إعدادات إعادة التسخين/الطهي الفوري

يبين الجدول التالي برامج التسخين/الطهي الفوري والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار. والتوصيات المناسبة.

الكود/الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. المشروبات (مخلجة) قهوة ولبن وشاي وماء	١٥٠ مللي (فنجان واحد) ٣٠٠ مللي (كوبان) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) ٦٠٠ مللي (٤ أكواب)	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	صب السائل في فناجين خزفية وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع فناجاناً واحداً في الوسط وفنجانين متقابلين و ٣ أو ٤ فناجين على شكل دائرة. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها وتوخى الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٢. الوجبات الجاهزة المجمدة	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣ دقائق	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال. اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٣. الطهي المزدوج	٢ × ٣٠٠ - ٣٥٠ جرام ٢ × ٤٠٠ - ٤٥٠ جرام	دقيقتان	ضع كل وجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال. اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). ضع إحدى الطبقين على القرص الدوار والآخر على الحامل.



الكود/الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
٤. خضراوات طازجة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي من الماء (٣ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٤٥٠ جرام. أو ٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٥٠٠ إلى ٦٥٠ جرام و ٧٥ مللي (٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. (عند طهي كميات أكبر قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي).
٥. قطع الدجاج	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جرام (قطعتان إلى ٣ قطع) ٨٠٠ إلى ٩٠٠ جرام (٣ قطع إلى ٤ قطع)	-	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.



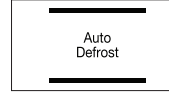
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي

تُمكنك ميزة Auto Defrost (فك التجميد التلقائي) من فك جميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

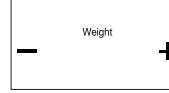
استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

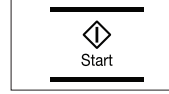
١. قم بتحديد نوع الطعام الذي تقوم بطهيهِ بالضغط على زر Auto Defrost (فك التجميد التلقائي) مرة واحدة أو عدة مرات. (راجع الجدول الموضح في الصفحة التالية لمعرفة المزيد من التفاصيل)



٢. حدد وزن الطعام بالضغط على الزرين +/- يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام.



٣. اضغط على الزر Start (تشغيل).



النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد لتذكيرك بتقليب الطعام.
- اضغط على الزر Start (تشغيل) مرة أخرى لإنهاء عملية إزالة الثلج.

يمكنك أيضاً فك جميد الطعام يدوياً. للمقيام بذلك. حدد وظيفة الطهي/إعادة التسخين بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "الطهي/إعادة التسخين" بالصفحة ١٠ للحصول على مزيد من التفاصيل.

إعدادات فك التجميد التلقائي

يُبين الجدول التالي برامج "فك التجميد التلقائي" والكميات المراد فك جميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. انزع كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١. اللحم 	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بحماية الخواف بورق الألومنيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم وشرائح السنيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢. الدواجن 	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣. السمك 	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألومنيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك القليل.
٤. الخبز/الكيك 	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	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 عندما تقوم بفتح بابهِ. يتناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يتناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك الخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكرّة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

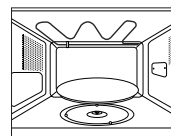


اختيار وضع جزء التسخين

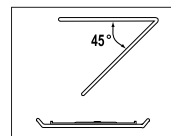
يستخدم جزء التسخين عند الشوي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- الوضع الأفقي للشوي أو وضع الطهي المجموع للميكروويف + الشواية.

قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



لتعيين جزء التسخين إلى...	عندئذ...
الوضع الأفقي (الشواية أو أسلوب الطهي المجموع الميكروويف + الشواية).	<ul style="list-style-type: none"> • اسحب جزء التسخين جأهك. • ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن (للجزء العلوي منه).

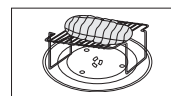


عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف. من الأفضل لف جزء التسخين حوالي 45 درجة وتنظيفه.

اختيار الملحقات

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

إذا كنت ترغب في خديد أسلوب الطهي المجموع (الشواية والميكروويف). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.



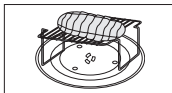
للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة. راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ١٩.

عملية الشوي

تمتلك الشواية من تسخين الطعام وخميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شوي مع فرن الميكروويف.

h	min	s
10 min	1 min	10 s

1. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على الزر Grill (الشواية) وضبط مدة التسخين المسبق بالضغط على الأزرار 10 min 10 (١٠ دقائق) أو 1 min 10 s (١٠ ثوان).



2. افتح الباب وضع الطعام على الحامل. ثم أغلق الباب.

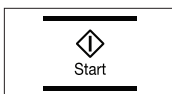


3. اضغط على زر Grill (الشواية).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



h	min	s
10 min	1 min	10 s

4. اضبط مدة الشوي بالضغط على الأزرار 10 min 10 (١٠ دقائق) أو 1 min 10 s (دقيقة) أو 10 s (١٠ ثوان).
علماً بأن الحد الأقصى لمدة الطهي بالشوي ٦٠ دقيقة.



5. اضغط على الزر Start (تشغيل).
النتيجة: يبدأ شوي الطعام. 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.

لا تقلق إذا لاحظت توقف سخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشوي: حيث قد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

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

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

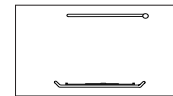


الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

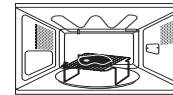
يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

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 دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جداً.



١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي. راجع الصفحة ١٥ للحصول على المزيد من التفاصيل.



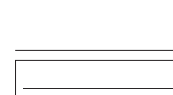
٢. افتح باب الفرن وضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



٣. اضغط على الزر **Combi (جمع)**.

النتيجة: يتم عرض العلامات الآتية:
الجمع (وضع الميكروويف والشواية)
١٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على الزر **Combi (الجمع)** مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة اللائق.



٤. حدد وقت الطهي بالضغط على الأزرار **10 min** (١٠ دقائق) أو **1 min** (دقيقة) أو **10 s** (١٠ ثوان) كما هو مطلوب. الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



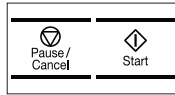
٥. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع. 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.

تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ١٠٠ واط.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.



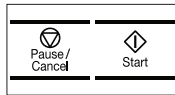
١. اضغط على الزرين **Pause/Cancel** (إيقاف مؤقت/إلغاء) و **Start** (تشغيل) في وقت واحد.

النتيجة:

• يظهر المؤشر التالي.



• لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.



٢. لنشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى. اضغط على الزرين **Pause/Cancel** (إيقاف مؤقت/إلغاء) و **Start** (تشغيل) معاً مرة أخرى.

النتيجة:

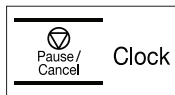
• يظهر المؤشر التالي.



• يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

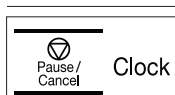
تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتمد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ. يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط على الزرين **Pause/Cancel** (إيقاف مؤقت/إلغاء) و **Clock** (الساعة) في وقت واحد.

النتيجة:

• يتم تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
• يظهر الحرف "L" على الشاشة.



٢. لإلغاء قفل الفرن. اضغط على الزرين **Pause/Cancel** (إيقاف مؤقت/إلغاء) و **Clock** (الساعة) في وقت واحد.

النتيجة:

يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمنعها 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 الألومنيوم	✓ X	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريباً جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقاً لأكثر من ثماني 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	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	X	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	

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	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	X	
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	X	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. نوح الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ X	فقط إذا كانت تحمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، انقيها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓ X : يستخدم بحذر

X : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب جاذبيتها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في خربك 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 العادن مثل الإستنسل والألومنيوم والنحاس. إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً 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 أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلية في فرن الميكروويف. وبشكل عام. يكون الطهي باستخدام الميكروويف مغالباً لأي طعام يتم تجهيزه في درجة التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في فك جميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً 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 بطبقه 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 البايكس 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)	إرشادات
السبانخ	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	١٠,٥-٩,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩,٥-٨,٥	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩,٥-٨,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو 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 مدة الانتظار.

ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.

قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٥-١٤	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥ جم	١٧,٥-١٦,٥ واط			أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢٠-١٩	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥ جم		٢٢-٢١		أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٦-١٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥ جم	١٨,٥-١٧,٥ واط			أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٧-١٦	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥ جم		٢١-٢٠		أضف ٥٥٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.
	٣٧٥ جم		١٤-١٢		أضف ٢٠٠٠ مللي من الماء البارد.
الشعيرية سريعة التحضير (إندومي)	عبوة صغيرة (٨٠ جم) عبوة كبيرة (١٢٠ جم)	٩٠٠ واط	٨-٧,٥	-	استخدم إناءً من البيركس. ضع الشعيرية، وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفاتر في الإناء. قم بالطهي مع تغطية الإناء بغطاء، واتقها 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 إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى 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 عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. 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:

قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية (بالدقيقة)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٣,٥ ٧,٥-٧	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكربت المسلوق	٢٥٠ جم	١,٥-٥,٥	٣	أضف ١٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٤,٥-٤	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
الفربيث	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤,٥-٤ ٨,٥-٧,٥	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٣-٢,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملحقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قطع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١,٥-١ ٢,٥-٢	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح لا تضاف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه، وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جم	٤,٥-٤	٣	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٣ ٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.
البطاطا الحلوة المسلوقة	٣٥٠ جم	١٢-١٢,٥	٢-١	قم بتفسير 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 بغطاء. واتقها 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 ١٨٠ إلى ٢٠٠° وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥٠ إلى ٧٠ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

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

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

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. جنب التسخين الزائد 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 بـ مدة 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.

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.

درجة الحرارة الموصى بها: بين ٣٠ إلى ٤٠ درجة مئوية.

لين 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 إعطائه 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 تسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	١٠٠ واط	٣٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخبز. 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	١٠٠ واط	٢٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخبز. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة ١٠ ثوانٍ	٣-٢	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجات 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.

تسخين السوائل والطعام

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

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٣٠٠ مللي (كوبان) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) ٦٠٠ مللي (٤ أكواب)	٩٠٠ واط	١,٥-١ ٢-١,٥ ٣-٢,٥ ٤-٣,٥	٢-١	تصب المشروبات في الأكواب وتسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠ واط	٣,٥-٣ ٤,٥-٣,٥ ٥-٤	٣-٢	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جم	١٠٠ واط	١-٥	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.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	١٠٠ واط	٥,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المعجنات المخبوزة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	١٠٠ واط	١٠٥	٣	ضع المعجنات المخبوزة (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 ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	١٠٠ واط	٥,٥-٤,٥ ١,٥-٥,٥ ٨-٧	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
دجاج بالكاري والأرز (مثلج)	٢ × ٣٥٠ جم	٩٠٠ واط	٧-٦	٣	كون وجبتين من كل من المكونات المثلجين وضعهما على طبقين خزفيين. وقم بتغطيته بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٢ × ٣٥٠ جم	٩٠٠ واط	١,٥-٥,٥	٣	كون وجبتين من ٣-٢ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.

فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا متنازًا 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 الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد وتركها 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 إذابة جميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء جميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة جميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة جميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم	٨,٥-٧,٥ ١٦-١٤	٣٠-٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٨-١٦	٦٠-١٥	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 الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٠٠٠ جم	٣٣-٣١		
السمك				
شرائح السمك الفيليه/سمكة كاملة	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم	٨-٧ ١٥-١٤	٢٥-١٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السمكية. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جم	٨,٥-٧,٥	١٠-٥	وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (أو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	٢٥٠ جم	٢٠-٥ ٣,٥-٣	٢٠-٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/الشطائر		٦,٥-٦		

الشواوية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواوية تحت سقف جوف الفرن. وتعمل الشواوية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى خمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواوية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق إلى إتمام عملية خمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالنشي:

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 للنشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواوية فقط. تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواوية 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 + الشواوية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواوية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم خمير الطعام بشكل متساو. وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ واط + الشواوية و ٤٥٠ واط + الشواوية و ٣٠٠ واط + الشواوية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواوية

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 لطهي باستخدام الميكروويف + الشواوية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وخمير (مثل المعجنات المحبوزة). علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحضير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحضير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج. مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول النشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الجمع (الميكروويف + الشواوية). تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواوية 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 خمير وجهيه.

دليل شهي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشهي.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (وزن القطعة ٢٥ جم)	الشواية فقط	٥-٤	٤,٥-٣,٥	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (الخبيرة بالفعل)	قطعتان إلى ٤ قطع	الشواية فقط	٣-٢	٢-١	ضع أرغفة الخبز أولاً بحيث يكون الجزء السفلي على الحامل.
صنع الخبز (مجمد)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٥	-	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٥,٥-٤,٥	-	قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست بالطماطم الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
توست هاواي (بالأناس واللحم وشرائح الجبن)	قطعتان (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦	-	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	١٠٠ واط + الشواية	٥,٥-٤,٥	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مملحة)	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٥-١٣	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
قطع الدجاج	٨٥٠ جم (٤ قطع)	٤٥٠ واط + الشواية	١٢-١١	١٠-٩	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جم (٤ قطع)	الشواية فقط	١٥-١٣	١٤-١٢	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
التفاح الجبوز	ثمرة تفاح (وزنهما ٤٠٠ جم)	٤٥٠ واط + الشواية	٧-٦	-	انزع كب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مسطح من البركس. ضع الطبق فوق الحامل.

إذابة الزيد

ضع ٥٠ جرام من الزيد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزيد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق. باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط. حتى تتم إذابة الشوكولاتة. قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتسخينه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد. ضع الجيلاتين الذي تم جفيفه في وعاء بايركس صغير. قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط 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 البايكس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر و قم بالتقليب جيدًا. قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط. 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

يقرب مسحوق البودنج مع السكر واللين (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاء من البايكس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط. قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميم قطع اللوز

ضع ٣٠ جرامًا من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم. قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميم لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ١٠٠ واط.

اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

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 والحلفة الدوارة

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.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلفة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح. ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

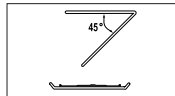
٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيميائية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف جوف 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.




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 أقفالته:

- كسر إحدى مفصلاتته
 - تدهور حالة الأقفال
 - تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للاندفاعات
- يجب 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 مكاناً جافاً وخالي من الأتربة. **السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

 لم يصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

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

الطراز	MG402MADXBB
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة الميكروويف الشواوية وضع الطهي الجمع	١٥٠٠ واط ١٣٠٠ واط ٢٨٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط - المستوى ١ (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج جوف الفرن	٥٥٥ × ٣١٣ × ٤٥٩ سم ٣٧٥ × ٢٦٢ × ٣٩٢ سم
الحجم	٤٠ لترًا
الوزن الصافي	١٩ كجم تقريبًا

مذكرة

مذكرة

العربية

SAMSUNG

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	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
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	

رقم الكود: DE68-04085C-02



MG402MADXBB

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

du four micro-ondes

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.



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.



SOMMAIRE

Présentation rapide.....	2
Four.....	3
Tableau de commande.....	4
Accessoires.....	4
Utilisation du manuel d'utilisation.....	5
Informations importantes relatives à la sécurité.....	5
Légendes des symboles et des icônes.....	5
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes.....	5
Consignes de sécurité importantes.....	6
Installation du four micro-ondes.....	9
Réglage de l'horloge.....	9
Que faire en cas de doute ou de problème ?.....	10
Cuisson/Réchauffage.....	10
Puissances.....	11
Réglage du temps de cuisson.....	11
Arrêt de la cuisson.....	11
Utilisation de la fonction réchauffage/cuisson immédiats.....	12
Utilisation de la fonction double cuisson.....	12
Réglages de la fonction réchauffage/cuisson immédiats.....	13
Utilisation de la fonction décongélation automatique.....	14
Réglages de la fonction de décongélation automatique.....	14
Choix de la position de l'élément chauffant.....	15
Choix des accessoires.....	15
Faire griller.....	15
Arrêt du signal sonore.....	16
Sécurité enfants.....	16
Combinaison micro-ondes et gril.....	16
Guide des récipients.....	17
Guide de cuisson.....	18
Nettoyage du four micro-ondes.....	25
Rangement et entretien du four micro-ondes.....	26
Caractéristiques techniques.....	26

PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.
2. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **10 min, 1 min ou 10 s** selon les besoins.

Power Level

h min 10 min 1 min 10 s

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

Résultat : La cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.



Start

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

1. Placez les aliments encore surgelés dans le four.
Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.

Auto Defrost

Weight

-

+

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



Start

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.

+ 30 s

Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)**, sur les boutons de réglage du temps (**10 min**, **1 min** et **10 s**) et sur le bouton **Start (Départ)**.

Grill

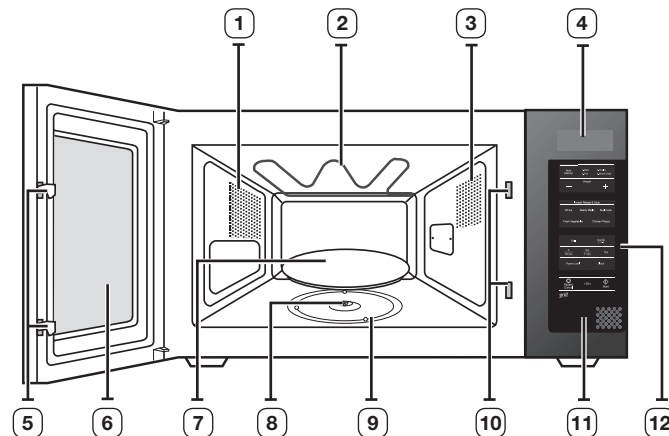
2. Placez les aliments sur la grille et enfournez le tout. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.

h min s
10 min 1 min 10 s

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

Start

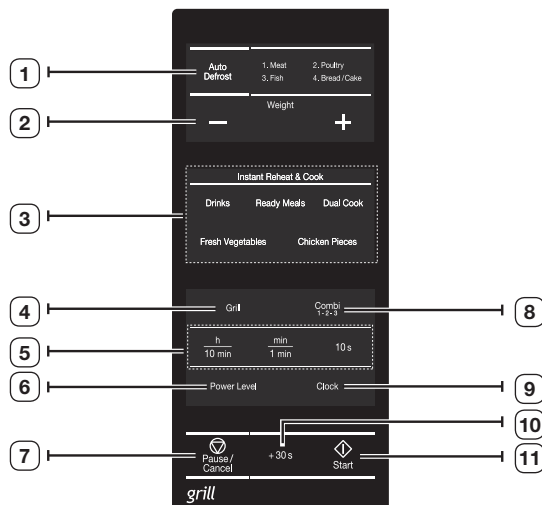
FOUR



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

FRANÇAIS

TABLEAU DE COMMANDE



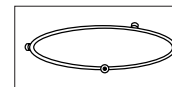
- | | |
|--|--|
| 1. FONCTION DE DECONGELATION AUTOMATIQUE | 7. BOUTON PAUSE/ANNULER |
| 2. BOUTON HAUT/BAS (poids) | 8. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE |
| 3. SÉLECTION DE LA CUISSON ET DU RÉCHAUFFAGE IMMÉDIATS | 9. RÉGLAGE DE L'HORLOGE |
| 4. SÉLECTION DU MODE GRIL | 10. BOUTON +30s |
| 5. RÉGLAGE DU TEMPS | 11. BOUTON DÉPART |
| 6. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/PUISSANCE | |

ACCESSOIRES

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

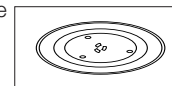
- 1. Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

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



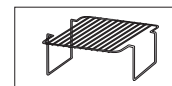
- 2. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.


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 : Cette grille métallique vous permet de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez poser un plat sur le plateau tournant et un autre plat sur la grille. La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



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

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

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

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

- 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.

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 ; Electricité



Interdit.



NE PAS démonter.



NE PAS toucher.



Important



Contactez le service d'assistance technique.



Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Matière explosive



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.



Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

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

- 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.
- 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.
- 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
- 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 :






- 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).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

<div>  AVERTISSEMENT <div>     </div> </div>				
 Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
 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, gras 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 (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
 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.	✓	✓	✓	✓
 L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
 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.	✓	✓		
 Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
 L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
 N'entrez 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.	✓		✓	✓
 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. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓

★	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 doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
☐	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.	✓	✓	✓	✓
☐	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 : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
☐	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	

★	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 : <ul style="list-style-type: none"> 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.	✓			✓
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur 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.			✓	
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. 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.	✓	✓	✓	✓

	Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	
	Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓
	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓
	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 : 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.	✓		
	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.	✓		

⚠ ATTENTION



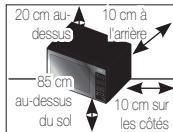
	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓	✓	✓
	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓	✓	
	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.	✓	✓	✓

	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'éteindre les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓	✓	✓
	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓	✓
	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.		✓	
	Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.		✓	
	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.		✓	
	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.	✓		✓
	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.	✓		✓
	Installez le four en conformité avec les dégagements indiqués dans ce manuel (voir Installation du four micro-ondes)	✓	✓	
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓

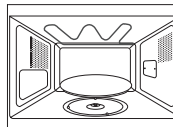
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85cm 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 tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.



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

- ☞ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé. Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

- ☞ 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.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- 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.

1. Pour afficher l'heure...

au format 24 heures
au format 12 heures
Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Horloge**.

Clock

2. Réglez l'heure à l'aide du bouton **h** et les minutes à l'aide du bouton **min**.

h	min	10 s
10 min	1 min	

3. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez à nouveau sur le bouton **Horloge** pour activer l'horloge.

Clock

Résultat : L'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

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 **Start (Départ)** ?
- 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 ?

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.

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.

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.

CUISON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche : réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Power Level (Puissance)** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

Power Level

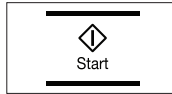
2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.

h 10 min min 1 min 10 s


3. 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 quatre 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.




 Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.


 Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Appuyez ensuite sur le bouton start (départ).

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	900 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (🍴)	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1300 W
COMBI I (🍴🔥)	600 W	1300 W
COMBI II (🍴🔥)	450 W	1300 W
COMBI III (🍴🔥)	300 W	1300 W

 Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

 En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

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.



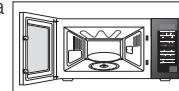
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

ARRÊT DE LA CUISSON

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

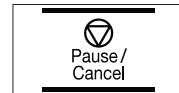
1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.


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



2. Pour arrêter complètement la cuisson : Appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.

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



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

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE/ CUISSON IMMÉDIATS

Grâce à la fonction de cuisson et de réchauffage immédiats, le temps de cuisson se règle automatiquement sans appuyer sur le bouton. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton de cuisson et de réchauffage immédiats approprié autant de fois que nécessaire. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

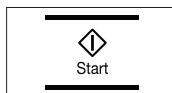
1. Appuyez sur le bouton **Instant Reheat/Cook (Réchauffage/cuisson immédiats)** autant de fois que nécessaire.



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

Résultat : Une fois la cuisson terminée :

- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau après que vous avez ouvert la porte et appuyé sur le bouton Cancel (Annuler).



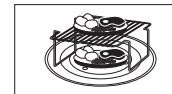
Exemple : appuyez trois fois sur le bouton **Drinks (Boissons)** pour réchauffer trois tasses de café. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau situé à la page ci-contre. Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

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

UTILISATION DE LA FONCTION DOUBLE CUISSON

Votre four à micro-ondes Samsung est capable de cuire deux plats en même temps grâce à la fonction Dual Cook (Double cuisson).

1. Placez deux **PLATS PRÉPARÉS** dans le four, l'un sur le plateau tournant et l'autre sur la grille métallique posée sur le plateau tournant.



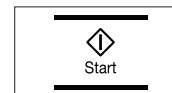
2. Appuyez sur le bouton **Dual Cook (Double cuisson)**.

Dual Cook


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

Résultat :

- 1) Le signal sonore retentit quatre 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.



Exemple : Appuyez deux fois sur le bouton **Dual Cook (Double cuisson)** pour faire réchauffer 2 plats préparés de 400 à 450 g chacun. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

-  Lorsque vous utilisez la fonction de double cuisson (cuisson sur deux niveaux), utilisez toujours la grille. Celle-ci doit toujours être posée sur le plateau tournant.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE/ CUISSON IMMÉDIATS

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson et de réchauffage immédiats, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Boissons (réfrigérées) café, lait, thé, eau	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min	Versez le liquide dans des tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Soyez prudent lorsque vous retirez les tasses du four (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2. Plats préparés réfrigérés	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tels que pommes de terre, riz ou pâtes).

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
3. Double cuisson	2 x 300 à 350 g 2 x 400 à 450 g	2 min	Placez chaque aliment dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Posez l'une des assiettes sur le plateau tournant et l'autre assiette sur la grille.
4. Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour une portion de 700 à 750 g. Remuez après la cuisson (lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson).
5. Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (2 à 3 morceaux) 800 à 900 g (3 à 4 morceaux)	-	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Placez-les sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Auto Defrost (Décongélation automatique) permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

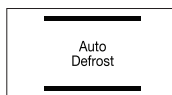
Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

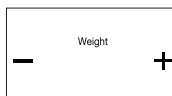
-  Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

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

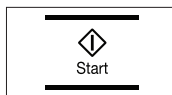
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau situé à la page suivante.)



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Up/Down (Haut/Bas)**.
Le poids maximal est de 2 000 g.




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



Résultat :





- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit à la moitié du temps de décongélation.
- 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 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 10 pour de plus amples détails.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation.


Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

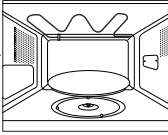
Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Viande 	200 à 2000 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2. Volaille 	200 à 2000 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet.
3. Poisson 	200 à 2000 g	20 à 50 min	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets.
4. Pain/ Gâteaux 	125 à 1000 g	5 à 20 min	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 décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

CHOIX DE LA POSITION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

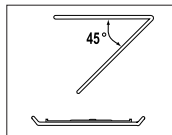
L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

- Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée Micro-ondes + Gril.

 Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive dessus lorsque vous le placez en position verticale.

Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...	
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée Micro-ondes + Gril).	<ul style="list-style-type: none"> Tirez l'élément chauffant vers vous. Poussez l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four. 	

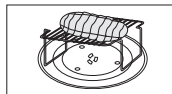
Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.




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.

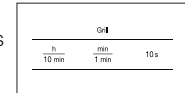


-  Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 19.

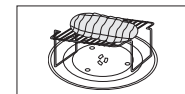
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

- Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)** et réglez le temps de préchauffage en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



- Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.



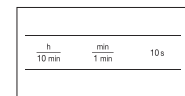
- Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



Grill

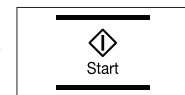
- Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**. Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.






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

Résultat : La cuisson au gril commence. Une fois la cuisson terminée :

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



-  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.
-  Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, 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.

- Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous en page 15 pour obtenir plus de détails.



- Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.

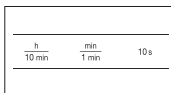


- Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée**.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
Combiné (mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

Combi
1-2-3

- ☑ Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.
- ☑ La température du gril n'est pas réglable.

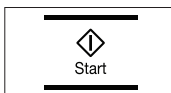
- Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** selon les besoins. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



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

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

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



- ☑ La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

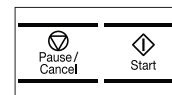
- Appuyez simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Start (Départ)**.

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

OFF

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



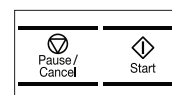
- Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Start (Départ)**.

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

On

- Le signal sonore est réactivé.



SÉCURITÉ ENFANTS

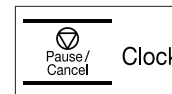
Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

- Appuyez simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Clock (Horloge)**.

Résultat :

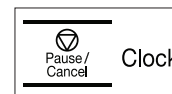
- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.

L



- Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Clock (Horloge)**.

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.



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	✓ X	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 brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit 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	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	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.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	X	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	X	
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	X	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	✓ X	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
 ✓ X : à utiliser avec précaution
 X : risqué

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. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le 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	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

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 la quantité d'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	900 W	14-15	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g				Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	19-20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g				Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g				Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
	375 g				Ajoutez 550 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.
	375 g				Ajoutez 2 litre d'eau froide.
Indomie	1 Petit emballage (80 g)	900 W	7½-8	-	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.
	1 Grand emballage (120 g)				

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 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le 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.

Conseil : 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 pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	3½-4 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 (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4-4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	4-4½ 7½-8½	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	2½-3	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	3½-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	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.
Oignons	250 g	4-4½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	3½-4	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	3-4 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	4½-5	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Yam bouilli	350 g	12½-13	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 à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

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 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 : env. 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 le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	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	600 W	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.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	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.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	350 g 450 g 550 g	900 W	3-3½ 3½-4½ 4-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol 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	600 W	5-6	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	600 W	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.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	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.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 7-8	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.
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	2x350 g	900 W	6-7	3	Placez deux plats composés de deux aliments réfrigérés sur deux assiettes en céramique. Recouvrez-les de film plastique spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Plats préparés (réfrigérés)	2x350 g	900 W	5½-6½	3	Placez deux plats composés de 2 à 3 aliments réfrigérés sur deux assiettes plates en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.

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.

Conseil : 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 (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	200 g 400 g	7½-8½ 14-16	5-30	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.
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	16-18	15-60	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	1000 g	31-33		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	7-8	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique.
Poisson entier	400 g	14-15		Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	7½-8½	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	½-2 3-3½	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	6-6½		

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 : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + 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.

Guide de cuisson au grill pour aliments frais

Faites préchauffer le grill (fonction Grill) 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 grill.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	4-5	3½-4½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	1-2	Disposez les petits pains sur la grille, tout d'abord face envers vers le haut.
Pain grillé (réfrigéré)	200 g (1 morceau) 400 g (4 morceaux)	300 W + Gril	5-6	-	Posez la baguette en diagonale sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le grill.
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	300 W + Gril	4½-5½ 7½-8½	-	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 tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	5-6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	300 W + Gril	6-7	-	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.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le grill.
Gratin de légumes/pommes de terre (réfrigéré)	400 g	450 W + Gril	13-15	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Morceaux de poulet	850 g (4 morceaux)	450 W + Gril	11-12	9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 morceaux)	gril seul	13-15	12-14	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 grill.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	450 W + Gril	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 sur la grille.

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 900 W 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 chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W 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 chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, 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 300 W. 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 900 W, 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. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. 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.

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 à 900 W. 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 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

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



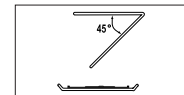
Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.



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.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu 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 sur le plateau 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 afin d'éviter tout risque de blessure.

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




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.

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	MG402MADXBB
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Micro-ondes	1500 W
Gril	1300 W
Mode de cuisson combinée	2800 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	555 x 313 x 459 mm
Intérieures	375 x 262 x 392 mm
Capacité	40 litres
Poids	
Net	19 kg env.

NOTES

NOTES

FRANÇAIS



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	
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/iran/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/n_africa/support 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	
SENEGAL	800-00-0077	www.samsung.com/africa_fr/support
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	www.samsung.com/support
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	4999999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04085C-02



MG402MADXBB

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.



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.



CONTENTS

Quick look-up guide	2
Oven	3
Control panel	4
Accessories	4
Using this instruction booklet	5
Important safety information	5
Legend for symbols and icons	5
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. .	5
Installing your microwave oven	9
Setting the time	9
What to do if you are in doubt or have a problem.....	10
Cooking/Reheating	10
Power levels	11
Adjusting the cooking time.....	11
Stopping the cooking	11
Using the instant reheat/cook feature	12
Using the dual cook feature	12
Instant reheat/cook settings.....	13
Using the auto defrost feature.....	14
Auto power defrost settings.....	14
Choosing the heating element position	15
Choosing the accessories.....	15
Grilling	15
Switching the beeper off.....	16
Safety-locking your microwave oven.....	16
Combining microwave and the grill	16
Cookware guide	17
Cooking guide	18
Cleaning your microwave oven	25
Storing and repairing your microwave oven.....	26
Technical specifications	26

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

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

Power Level

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

h min 10 s
10 min 1 min

3. Press the **Start** button.

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



Start

If you want to auto defrost some food.

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

Auto Defrost

2. Select the food weight by pressing the **Up/Down** button.

Weight

- +

3. Press the **Start** button.



Start

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.

+ 30 s

If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button, time setting (**10 min**, **1 min** and **10 s** button) and **Start** button.

Grill

2. Place the food on the rack in the oven.
Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

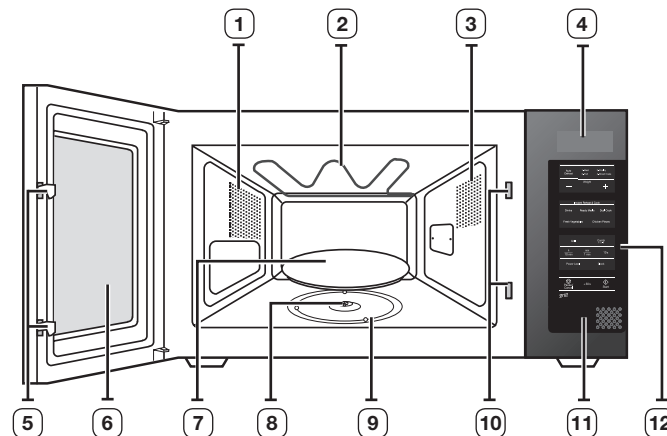
h min 10 s
10 min 1 min 10 s

3. Press the **Start** button.



Start

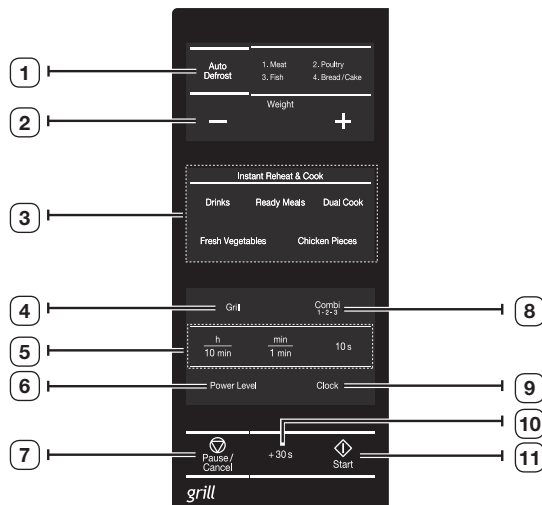
OVEN



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

ENGLISH

CONTROL PANEL



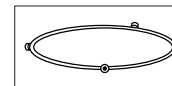
- | | |
|---|-------------------------|
| 1. AUTO DEFROST FEATURE | 7. PAUSE/CANCEL BUTTON |
| 2. UP/DOWN BUTTON (Weight) | 8. COMBI MODE SELECTION |
| 3. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION | 9. CLOCK SETTING |
| 4. GRILL MODE SELECTION | 10. +30s BUTTON |
| 5. TIME SETTING | 11. START BUTTON |
| 6. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION | |

ACCESSORIES

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

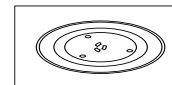
- 1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose : The roller ring supports the turntable.



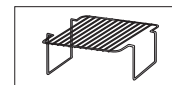
- 2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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 to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the other dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking.



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

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

- 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.

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



Do NOT attempt.



Do NOT disassemble.



Do NOT touch.



Important



Call the service center for help.



Warning; Explosive material



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

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

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) Door (bent)
 - (2) Door hinges (broken or loose)
 - (3) Door seals and sealing surfaces
- 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 Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS





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

 WARNING				
 Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
 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 object on 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. (Counter top model only)	✓	✓		

 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.	✓	✓	✓	✓
 Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
 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.	✓	✓		
 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
 The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
 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.	✓		✓	✓
 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. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
 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.	✓	✓	✓	✓








★ WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
★ This appliance 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.	✓	✓	✓	✓
☐ WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
☐ WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
☐ WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
☐ WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
☐ WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
★ 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: <ul style="list-style-type: none"> 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.	✓			✓
★ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
★ 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;			✓	
★ The 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.	✓	✓	✓	✓
★ 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.	✓	✓	✓	✓
★ This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. 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.	✓	✓	✓	✓
☐ during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
☐ Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
★ Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

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

CAUTION



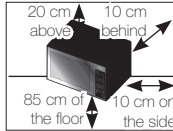
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓	✓	✓
	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓	✓	
	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.	✓	✓	✓
	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓	✓	✓
	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓	✓
	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 in shells, 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.		✓	
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.		✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.		✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.		✓	
	Do not operate the 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.	✓		✓
	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.	✓		✓
	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.	✓	✓	✓

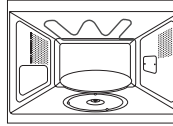
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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



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



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

- ☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.
- ☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

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

1. To display the time in the...

24-hour notation
12-hour notation

Then press the **Clock** (⌚) button once or twice.

Clock

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

h	min	10 s
10 min	1 min	

3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Clock

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 **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparkling 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 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.

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.

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.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended. First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button.

Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

Power Level

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



h min 10 s

3. 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 four times.





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

-  Never switch the microwave oven on when it is empty.
-  If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), simply press the +30s button once for each 30 seconds of cooking time. Then press start button.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (❄️)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I (🔥❄️)	600 W	1300 W
COMBI II (🔥❄️)	450 W	1300 W
COMBI III (🔥❄️)	300 W	1300 W

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

ADJUSTING THE COOKING TIME

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

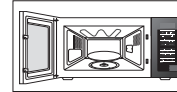
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



STOPPING THE COOKING

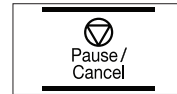
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.




Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.

2. To stop completely;
Press the **Pause/Cancel** button.



Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Pause/Cancel** button again.

-  You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Pause/Cancel** button.

USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button there quired number of times.

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

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




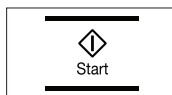
2. Press the **Start** button.

Result :

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

Example: Press the **Drinks** button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the opposite page for further details. Use only recipients that are microwave-safe.

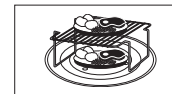
 Use only recipients that are microwave-safe.



USING THE DUAL COOK FEATURE

Your Samsung microwave oven can cook two different foods at the same time using the Dual Cook Feature.

1. Place two **READYMEALS** in the oven, one on the turntable and the other on the metal rack, which is placed on the turntable.



2. Press the **Dual Cook** button.


Dual Cook

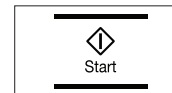
3. Press the **Start** button.

Result :

- When it has finished:
- 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 time (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Dual Cook** button two times to reheat cook 2 x 400~450 g of READYMEAL. Refer to the table below.

 When using Dual Cook (heating 2 levels of food), always use the rack. Always use the metal rack, which should be put on the turntable.



INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

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

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Drinks (Chilled) Coffee, Milk, Tea, Water	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 min.	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2. Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta).
3. Dual Cook	2 x 300 - 350 g 2 x 400 - 450 g	2 min.	Put each meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta). Place one plate on the turntable and the other one the rack.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
4. Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
5. Chicken Pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	-	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.

USING THE AUTO DEFROST FEATURE

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

The defrost time and power level are set automatically.

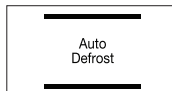
You simply select the programme and the weight.

 Use only dishes that are microwave-safe.

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

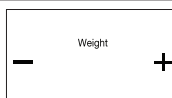
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Defrost** button one or more times.

(Refer to the table on the next page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **Up/Down** button.

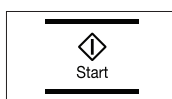
It is possible to set up to a maximum of 2000 g.




3. Press the **Start** button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway 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 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 10 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

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


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

Code/ Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1. Meat 	200-2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry 	200-2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish 	200-2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake 	125-1000 g	5-20 min.	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.

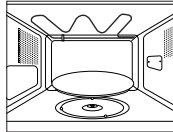
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

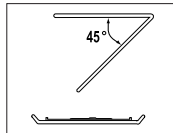
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking.

 Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	<ul style="list-style-type: none"> • Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



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

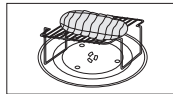


CHOOSING THE ACCESSORIES

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 oven-proof.

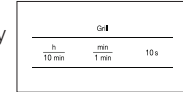
-  For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 19.



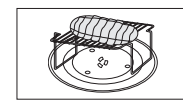
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



2. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



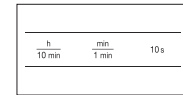
3. Press the **Grill** button.

Result : The following indications are displayed:



4. Set the Grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

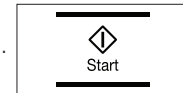
The maximum grilling time is 60 minutes.





5. Press the **Start** button.

Result : Grill cooking start. When it has finished.

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




-  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.

-  Check that the heating element is in the horizontal position.

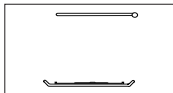
COMBINING MICROWAVE AND THE GRILL

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

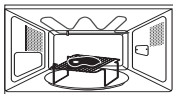
 **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

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

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 15 for further details.




2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** button.

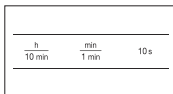
Result : The following indications are displayed:
Combi (microwave and grill mode)
600 W (out power)

Combi
1 - 2 - 3

 Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

 You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button as required. The maximum cooking time is 60 minutes.




5. Press the **Start** button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.

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

Start

 The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

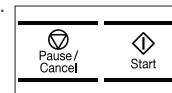
1. Press the **Pause/Cancel** and **Start** buttons at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven does not beep each time you press a button.



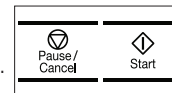
2. To switch the beeper back on, press the **Pause/Cancel** and **Start** buttons again at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.

On

- The oven operates with the beeper on again.



SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

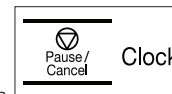
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

1. Press the **Pause/Cancel** and **Clock** buttons at the same time.

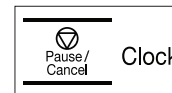
Result :

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



2. To unlock the oven, press the **Pause/Cancel** and **Clock** buttons again at the same time.

Result : The oven can be used normally.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
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.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• 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

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	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice :** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta :** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	900 W	14-15	5	Add 500 ml cold water.
	375 g		16½-17½		Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	900 W	19-20	5	Add 500 ml cold water.
	375 g		21-22		Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
	375 g		17½-18½		Add 750 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	16-17	5	Add 400 ml cold water.
	375 g		20-21		Add 550 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.
	375 g		12-14		Add 2000 ml cold water.
Indomie	1 Small pack (80 g)	900 W	7½-8	-	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.
	1 Big pack (120 g)		10-10½		

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4-4½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	4-4½ 7½-8½	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	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	3½-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	3-4 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Boiled Yam	350 g	12½-13	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 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

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

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

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

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

Heating and standing times

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

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

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature

even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered.

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

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

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

Reheating 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	600 W	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	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec	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.

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)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3 cups) 600ml (4 cups)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	350 g 450 g 550 g	900 W	3-3½ 3½-4½ 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	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	600 W	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	600 W	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.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 7-8	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2x350 g	900 W	6-7	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwaveclingfilm. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2x350 g	900 W	5½-6½	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

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 (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat Minced beef	200 g 400 g	7½-8½ 14-16	5-30	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) 1000 g	16-18 31-33	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish Fish fillets/ Whole fish	200 g 400 g	7-8 14-15	10-25	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	7½-8½	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread Bread rolls (each ca 50 g) Toast/Sandwich	2 pcs 4 pcs 250 g	½-2 3-3½ 6-6½	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!

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: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + 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.

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	4-5	3½-4½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up on the rack.
Grilled Bread (chilled)	200 g (1 pc) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Put the baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	4½-5½ 7½-8½	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	300 W + Grill	6-7	-	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	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Gratin Potatoes/vegetables (chilled)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken pieces	850 g (4 pcs)	450 W + Grill	11-12	9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	13-15	12-14	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	450 W + Grill	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 on the rack.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

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

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

MELTING GELATINE

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.


BROWNING ALMOND SLICES


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

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN


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

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


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

 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.

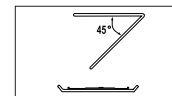
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable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

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

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

 **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.




STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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


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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

 **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

 If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

 This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL 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	MG402MADXBB
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1500 W
Grill	1300 W
Combined mode	2800 W
Output power	100 W / 900 W - 6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	555 x 313 x 459 mm
Oven cavity	375 x 262 x 392 mm
Volume	40 liter
Weight	
Net	19 kg approx

MEMO

MEMO

ENGLISH



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)	www.samsung.com/eg/support
EGYPT	08000-726786 16580	
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	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
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	

DE68-04085C-02