

# فرن الميكروويف

## دليل المستخدم

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

**Planet First** 100 %  
**Recycled Paper**

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

العربية

### إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.  
للحصول على خدمة أكثر تكاملاً.  
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

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

**SAMSUNG**

# إرشادات السلامة

## 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 تتعلق 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 الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظراً لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع [www.samsung.com](http://www.samsung.com) للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق 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.

## معاني الأشكال والرموز

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسيمة خطيرة أو الوفاة.		تحذير
الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسيمة طفيفة أو إلحاق الضرر بالملكات.		تنبيه
تحذير: سطح ساخن		تحذير: خطر حريق
تحذير: مواد متفجرة		تحذير: كهرباء
اتَّبِع التعليمات بدقة.		يحظر القيام بهذا الإجراء.
افصل قابس التيار الكهربائي من مأخذ الحائط.		يحظر الفك.
تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربائية.		يحظر اللمس.
ملاحظة		اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.
		هام

## احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

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

- يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.
- لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم 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.
- 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:
  - الباب (تعرضه للاندفاع)
  - مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
  - قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق
- 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 ملحقة أو إصلاح أي عيب جملي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدانها بسبب العمل. 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 موجه الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM. حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.

أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولتية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

## إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

تحذير				
				يقصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.
				لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.
				يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.
				لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال: أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز: أو على أرضية غير مستوية.
				يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.
				قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار 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 المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربائي.
				لا تلمس قابس التيار الكهربائي بأيدي مبتلة.
				لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربائي عندما يكون قيد التشغيل.
				لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.
				جَنِّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.





<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (الطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط).
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	لا تستخدم البنزين أو الينز أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربائي لديك مع مواصفات المنتج.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء. اتصل بأقرب مركز خدمة.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	لا تصب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	★ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز. يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تحشر أصابعهم داخل الباب.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	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 ساخنًا بالفرن.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة. (الطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط).
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	★ تحذير: يُصبح 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	★ 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.

✓	✓	✓	✓	<p>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 مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.</p>
✓	✓	✓	✓	<p>تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.</p>
✓	✓	✓	✓	<p>تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.</p>
	✓	✓	✓	<p>تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.</p>
✓	✓		✓	<p>تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.</p>
	✓		✓	<p>تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.</p>
✓	✓	✓	✓	<p>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، اترك دائمًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.</p> <p>قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر. وقم بالتقليب "دائمًا" بعد التسخين.</p> <p>في حالة تعرضك للإصابة بالحرق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.</li> <li>قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.</li> <li>لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولًا على الحرق.</li> </ul>
✓	✓		✓	<p>يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.</p>
	✓			<p>تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.</p>
✓	✓	✓	✓	<p>هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (ما 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.</p>
✓	✓	✓	✓	<p>يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى جوف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.</p>
✓	✓	✓	✓	<p>يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.</p>

★	✓	✓	✓	✓	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. لذا يراعى إبعاد الأطفال. (طراز التنظيف فقط).
☒	✓	✓	✓	✓	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 المضطن فقط)
🔧		✓			إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
🕒		✓			تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناجمة.
🕒		✓			قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
🕒		✓			قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
⚠️ تنبيه					
★	✓	✓		✓	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ ولا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلوكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية. 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 لمقادير 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، وحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

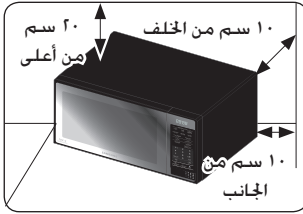
✓	✓		يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيداً دون تفشيده لأنه قد يتفقق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.	☒
	✓	✓	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائياً حتى تبرد بشكل كافٍ.	☒
	✓		استخدم دوماً 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 تقلب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنب الغليان المفاجئ.	★
	✓		قف بعيداً عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنب التعرض لحروق من جراء الهواء الساخن المتدفق منها.	★
✓		✓	لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. 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 وفقاً للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف").	★
	✓	✓	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	★

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً. ويرجى الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة. يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC. ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة. في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظراً لصغر حجم الخيز المحصن للسلك مثلاً.

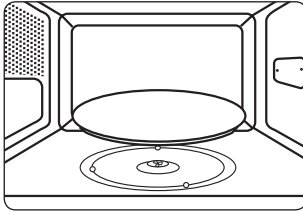
# تركيب فرن الميكروويف

## تركيب فرن الميكروويف

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



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



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.

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


إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة. ولسلامتك الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد ١٠ / ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.


يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالموصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن. وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توقيفه مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

## تنظيف فرن الميكروويف


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

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة


 تأكد "دوماً" من نظافة قفلي الباب وإغلاق الباب بإحكام.


 قد 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 وجفّفها.
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجفّفها.
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 مذيبيات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- منع إغلاق الباب بشكل صحيح

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

 توضح الإرشادات الخاصة بأدوات الطهي ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

# المحتويات

تركيب فرن الميكروويف	٩	تركيب فرن الميكروويف	٩
تنظيف فرن الميكروويف	١٠		
		كيفية عمل فرن الميكروويف	١٣
كيفية عمل فرن الميكروويف	١٣		
		فرن الميكروويف الجديد	١٤
التحقق من وجود كافة الأجزاء	١٤		
معلومات حول الضمان والصيانة	١٤		
إعداد فرن الميكروويف	١٥		
أزرار لوحة التحكم	١٦		
		التشغيل	١٨
ضبط الساعة	١٨		
استخدام الزر توقف/إلغاء	١٨		
استخدام الزر +30 ثانية	١٨		
استخدام زر توفير الطاقة	١٨		
استخدام أزرار الطهي الفوري	١٩		
جدول الطهي الفوري	١٩		
فك التجميد التلقائي	٢٠		
إعادة التسخين التلقائي	٢٠		
جدول التسخين التلقائي	٢٠		
إعداد الزر طبخ عادي واستخدامه	٢١		
برمجة الزر طبخ عادي	٢١		
استخدام الزر طبخ عادي	٢١		
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة	٢١		
الطهي على مرحلة واحدة	٢٢		
الطهي على عدة مراحل	٢٢		
وضع العرض	٢٢		
استخدام الزرين أكثر/أقل	٢٣		
تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه	٢٣		
ضبط التأمين لحماية الأطفال	٢٣		
التشغيل وتحديد الوزن	٢٣		
استخدام زر الطهي في وضع الميكروويف والشواية	٢٤		
استخدام زر الطهي باستخدام الشواية	٢٤		

دليل التذويب التلقائي	٢٥	إرشادات الطهي
دليل الطهي	٢٦	٢٥
وصفات الطهي	٢٩	
أساليب الطهي	٣١	
تلميح عامة	٣٢	
دليل الطهي والنشي	٣٣	

دليل أواني الطهي	٣٦	دليل أواني الطهي
------------------	----	------------------

٣٦

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٣٨	ملحق
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه	٣٩	٣٨
المواصفات	٣٩	



# كيفية عمل فرن الميكروويف

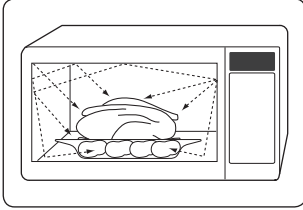
## كيفية عمل فرن الميكروويف

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه. يمكنك استخدام فرن الميكروويف للقيام بما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

### عملية الطهي

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



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

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

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

تستمر عملية طهي الطعام حتى بعد إخراج الطعام من الفرن حيث يتم نضج الجزء الداخلي من الطعام بواسطة التوزيع الحراري.

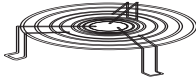
لذلك يرجى الالتزام بفترات الانتظار المحددة لكل وصفة في هذا الكتيب لضمان ما يلي:

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

# فرن الميكروويف الجديد

## التحقق من وجود كافة الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف و تحقق من وجود كافة المحتويات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.



الحامل السللي



الحلقة الدوارة



الصينية الزجاجية



فرن الميكروويف

## معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن والرقم التسلسلي الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه. مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها. بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز

الرقم التسلسلي

تاريخ الشراء

تم الشراء من

١. الرقم المجاني: 9200 1 3232

٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية (الرجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)

٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.

٤. البريد الإلكتروني لخدمة العملاء: cs@tsm.com.sa

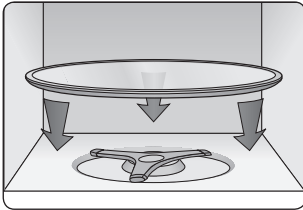
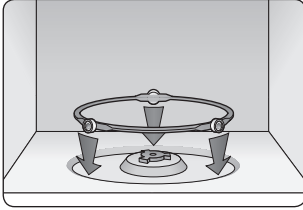
٥. مركز الدعم عبر الإنترنت : <http://www.samsung-sa.com/ssc/>

يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخصة التابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

## إعداد فرن الميكروويف

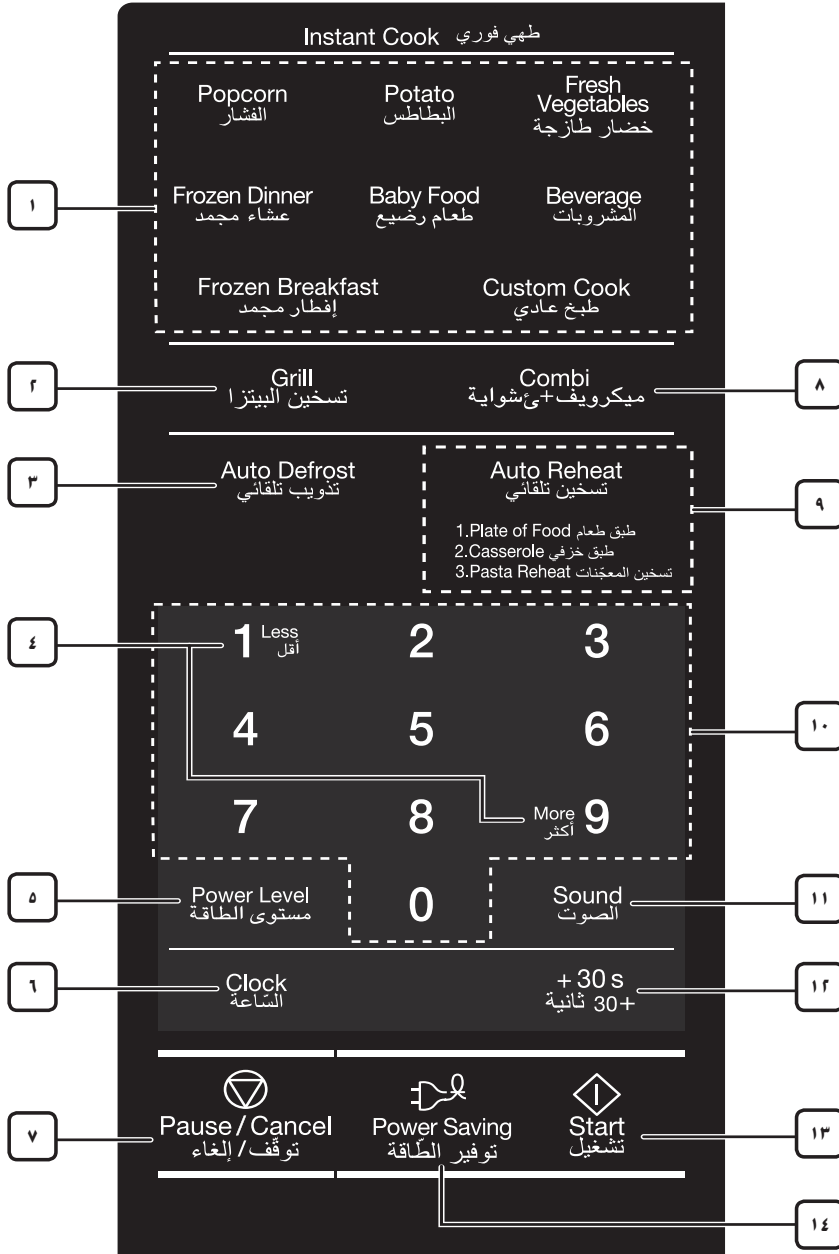
88:88

١. ضع الفرن على سطح مستو وثابت. وقم بتوصيل السلك بمصدر تيار كهربائي ذو طرف أرضي. وبمجرد توصيل التيار الكهربائي، تعرض شاشة الفرن ما يلي:  
تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند الجانبين.
٢. افتح باب الفرن بواسطة الضغط على الزر الموجود أسفل لوحة التحكم.
٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.
٤. ضع الحلقة المجمّعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم الفتحات الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.

## أزرار لوحة التحكم



الصفحة رقم ١٩	Instant Cook (طهي فوري) إعدادات فورية لطهي الأطعمة الشائعة.	١
الصفحة رقم ٢٤	Grill (تسخين البيتزا)	٢
الصفحة رقم ٢٠	Auto Defrost (تذويب تلقائي) تعيين وزن الطعام المراد فك جميده.	٣
الصفحة رقم ٢٣	More/Less (أكثر/أقل)	٤
الصفحة رقم ٢١	Power Level (مستوى الطاقة) اضغط هذه اللوحة لتحديد مستوى طاقة غير المستوى العالي.	٥
الصفحة رقم ١٨	Clock (الساعة) ضبط الوقت الحالي.	٦
الصفحة رقم ١٨	Pause/Cancel (توقف/إلغاء) قم بضغطه لتوقيف الفرن مؤقتاً أو لتصحيح خطأ.	٧
الصفحة رقم ٢٤	Combi (ميكرويف+شواية)	٨
الصفحة رقم ٢٠	Auto Reheat (تسخين تلقائي) خديد نوع الطبق لتسخينه.	٩
	أزرار الأرقام حدد أوقات الطهي أو كمياته ومستويات الطاقة غير المستوى العالي.	١٠
الصفحة رقم ٢٣	Sound (الصوت)	١١
الصفحة رقم ١٨	+30s (30+ ثانية) اضغط مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها إلى وقت الطهي في مستوى طاقة عالي. بعد الضغط، اضغط على الزر Start (تشغيل) لتشغيل الفرن.	١٢
	Start (تشغيل) اضغط هذا الزر لبدء عملية الطهي.	١٣
الصفحة رقم ١٨	Power Saving (توفير الطاقة)	١٤

# التشغيل

## ضبط الساعة

١. اضغط على زر Clock (الساعة).



٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام ٥, ٠, ٠.



٣. اضغط على زر Clock (الساعة) مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.



في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة.  
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على زر Clock (الساعة).

## استخدام الزر توقف/إلغاء

يسمح لك الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء) بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- إيقاف الفرن مؤقتًا أثناء الطهي: اضغط على الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء) مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط على الزر Start (تشغيل).
- إيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء) مرتين.
- لتصحيح إرشادات خاطئة قمت بإدخالها: اضغط على الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء) مرة واحدة ثم أعد إدخال الإرشادات.

## استخدام الزر 30+ ثانية

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين ٣٠ ثانية باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط الزر 30s+ (30+ ثانية) مرة واحدة عندما ترغب في طهي الطعام لمدة ٣٠ ثانية.  
على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقة. بمجرد عرض الوقت، اضغط الزر Start (تشغيل).
- قم بإضافة وقت إلى برنامج أثناء تشغيله باستخدام الزر 30s+ (30+ ثانية) لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.



## استخدام زر توفير الطاقة

بمجرد لمس زر Power Saving (توفير الطاقة) (⏻)، يتم إيقاف تشغيل «وضع توفير الطاقة» وشاشة العرض ممتلئة. نظرًا لأن الساعة الداخلية تظل قيد التشغيل، ففي حالة لمس هذا الرمز مرة أخرى، سوف ترى الوقت الحقيقي.

## استخدام أزرار الطهي الفوري

3.5

1. اضغط على الزر Instant Cook (طهي فوري) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال: Popcorn (الفشار)). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول:

3.0-3.5

2. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم الوجبة الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام الوجبات المتوفرة.

3. بمجرد تحديد حجم الوجبة المناسب، اضغط الزر Start (تشغيل).

سوف يصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

## جدول الطهي الفوري

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
Popcorn (الفشار)	عادي (٣,٥ أوقية). عادي خفيف (من ٣ إلى ٣,٥ أوقية)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم كيساً واحداً من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف.</li> <li>• قم بعمل كيس واحد فقط في كل مرة.</li> <li>• توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.</li> </ul>
Potato (البطاطس)	١ حبة واحدة. حبتان ٣ حبة واحدة. ٤ حبات ٥ حبة واحدة. ٦ حبات	<ul style="list-style-type: none"> <li>• انقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة.</li> <li>• وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة.</li> <li>• أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألومنيوم ثم اتركها لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق.</li> </ul>
Fresh Vegetables (خضار طازجة)	كوب واحد كوبان ثلاثة أكواب أربعة أكواب	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ضع الخضراوات في طاجن وأضف كمية قليلة من الماء (من ملعقتين إلى ٤ ملاعق صغيرة).</li> <li>• قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.</li> </ul>
Frozen Dinner (عشاء مجمد)	٨ إلى ١٠ أوقية ١٠ إلى ١٢ أوقية ١٢ إلى ١٨ أوقية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• انزع الغلاف الخارجي واتباع التعليمات الموضحة على العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار.</li> <li>• بعد انتهاء الطهي، اتركه لمدة دقيقة إلى ٣ دقائق.</li> </ul>
Beverage (المشروبات)	نصف كوب كوب واحد كوبان	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم كوب قياس أو كوب خزفي؛ ولا تقم بتغطيته.</li> <li>• ضع المشروبات داخل الفرن.</li> <li>• قلب جيداً بعد التسخين.</li> </ul>
Frozen Breakfast (إفطار مجمد)	٤ إلى ٦ أوقية ٦ إلى ٨ أوقية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بإزالته من الغلاف.</li> <li>• ضع الخضراوات في طاجن وأضف كمية قليلة من الماء (من ملعقتين إلى ٤ ملاعق صغيرة).</li> <li>• قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.</li> </ul>
Baby Food (طعام رضيع)	٢,٥ أوقية ٤ أوقية ٦ أوقية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• انزع الجزء المعدني العلوي من برطمانات أطعمة الأطفال في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من البرطمانات. واستبدل الغطاء. مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. قم بالتقليب جيداً. يتعذر استخدام المفتاح More/Less (أكثر/أقل) مع المفتاح الخاص بطعام الأطفال.</li> </ul>

## فك التجميد التلقائي

لفك تجميد الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

1. اضغط على الزر **Auto Defrost** (تذويب تلقائي). يظهر «0.5» رطل أو «0.2» كجم على الشاشة.
  2. لتحديد نوع الطعام، اضغط على الزر **Auto Defrost** (تذويب تلقائي) بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠.٥ رطل حتى ١.٠ أرطال (يزيد الزر تذويب تلقائي الوزن بمقدار ٠.٢ كجم وحتى ٢.٦ كجم إذا كنت تستخدم نظام القياس المتري). كما يمكنك استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرة. يقوم الفرن بحساب وقت إزالة الثلج وبدء التشغيل تلقائيًا. ويصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد.
  3. اضغط على الزر **Pause/Cancel** (توقف/إلغاء). وافتح باب الفرن واقلب الطعام.
  4. اضغط على الزر **Start** (تشغيل) لاستئناف فك التجميد.
- راجع صفحة ٢٥ للإطلاع على "دليل فك التجميد التلقائي".

## إعادة التسخين التلقائي

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها. وسيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت التسخين.

1. اضغط على الزر **Auto Reheat** (تسخين تلقائي) بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم الوجبة الأولى لكل طبق هو كمية تكفي لشخص واحد.
2. يمكنك تحديد حتى أربعة أكواب تقديم للطواجن والمعجنات. يتوفر خيار التقديم واحد فقط لطبق طعام. تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.
3. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول "التسخين التلقائي" الموجود أدناه والخاص بأحجام الوجبات). تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدتها:
4. اضغط على الزر **Start** (تشغيل). ستعرض الشاشة "مدة الطهي".

## جدول التسخين التلقائي

الرمز	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-1	طبق الطعام	كمية تكفي لشخص واحد	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم فقط الأطعمة المثلجة التي تم طهيها مسبقًا.</li> <li>• غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية.</li> <li>• المحتويات</li> <li>- ٨٥ إلى ١١٠ جم من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (حتى ١٧٠ جم بالعظم)</li> <li>- ١/٢ كوب من المواد النشوية (البطاطس والمعجنات والأرز وغير ذلك)</li> <li>- ١/٢ كوب من الخضراوات (حوالي ٨٥ إلى ١١٠ جم)</li> </ul>
A-2	طبق خزفي	٤-١ أكواب	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم الأطعمة المثلجة فقط.</li> </ul>
A-3	تسخين المعجنات		<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية.</li> <li>• قلب الطعام جيدًا قبل التقديم.</li> </ul>



## إعداد الزر طبخ عادي واستخدامه

يعمل الزر Custom Cook (طبخ عادي) على حفظ الوقت وإعداد الطاقة لطعام معين.

### برمجة الزر طبخ عادي

١. اضغط على الزر Custom Cook (طبخ عادي). اضغط على الزر مرتين لحذف إعداد الطبخ العادي السابق. يظهر "CUS" (عادي) على شاشة العرض.
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال وقت الطهي. ستعرض الشاشة الوقت الذي قمت بضبطه.
٣. اضغط على الزر Power Level (مستوى الطاقة) واستخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة. ستعرض الشاشة مستوى الطاقة الذي قمت بضبطه. يمكنك ضبط مستوى الطاقة من ٠ إلى ٩.

- |     |  |     |               |
|-----|--|-----|---------------|
| 1 = | دافئ   | 6 = | على نار هادئة |
| 2 = | منخفض  | 7 = | عالي متوسط    |
| 3 = | فك التجميد                                     | 8 = | إعادة التسخين |
| 4 = | منخفض متوسط                                    | 9 = | خمير          |
| 5 = | متوسط  | 0 = | عالي          |
| ٤.  | اضغط على الزر Custom Cook (طبخ عادي) مرة أخرى. |     |               |

### استخدام الزر طبخ عادي

اضغط على الزر Custom Cook (طبخ عادي) بعد حفظ وصفة على الذاكرة. ثم اضغط على الزر Start (تشغيل). يمكنك التحقق من Power Level (مستوى الطاقة) أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر Power Level (مستوى الطاقة).

### ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (1) إلى عالي (0).

## الطهي على مرحلة واحدة

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

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

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

مستويات الطاقة:

1 = مستوى الطاقة: 10 (دافئ)	6 = مستوى الطاقة: 60 (على نار هادئة)
2 = مستوى الطاقة: 20 (منخفض)	7 = مستوى الطاقة: 70 (عالي متوسط)
3 = مستوى الطاقة: 30 (فك التجميد)	8 = مستوى الطاقة: 80 (إعادة التسخين)
4 = مستوى الطاقة: 40 (منخفض متوسط)	9 = مستوى الطاقة: 90 (خمر)
5 = مستوى الطاقة: 50 (متوسط)	0 = مستوى الطاقة: عالي (عالي)

٣. اضغط على الزر Start (تشغيل) لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء) قبل الضغط على الزر Start (تشغيل). ثم أعد إدخال كافة التعليمات. تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

## الطهي على عدة مراحل

١. اتبع الخطوات ١ و ٢ من الفقرة "الطهي على مرحلة واحدة" في هذه الصفحة.  
عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر Power Level (مستوى الطاقة) قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
٢. لضبط مستوى الطاقة على "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر Power Level (مستوى الطاقة) مرتين. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي آخر.
٣. اضغط على الزر Power Level (مستوى الطاقة). ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.
٤. اضغط على الزر Start (تشغيل) لبدء عملية الطهي.  
يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بالضغط على الزر Power Level (مستوى الطاقة).  
يتم تعيين أولوية الفرن بشكل مستقل عن تحديد المرحلة متعددة الخطوات.

## وضع العرض

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

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

٢٢ — التشغيل



## استخدام الزرين أكثر/أقل

يسمح لك الزران More/Less (أكثر/أقل) بضبط أوقات طهي معينة مسبقًا. حيث يعمل هذان الزران في الوضع Auto Reheat (تسخين تلقائي) و Instant Cook (طهي فوري) و Time Cook (طهي مؤقت) فقط. يُستخدم الزران More/Less (أكثر/أقل) فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل مستخدمًا إحدى هذه الخطوات. لا يمكن استخدام الزرين More/Less (أكثر/أقل) عند استخدام المفتاح Baby food (طعام رضيع).

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر More (أكثر) (9).
٢. لتقليل وقت إجراء الطهي التلقائي: اضغط على الزر Less (أقل) (1).

إذا كنت ترغب في زيادة/خفض مدة الوضع Time Cook (طهي مؤقت) بمقدار ١٠ ثوان. اضغط الزر More (أكثر) (9) أو Less (أقل) (1). 


## تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزر Sound (الصوت). تعرض شاشة العرض الرسالة ON (تشغيل). (يومض الزر START "تشغيل")
٢. اضغط على الزر Sound (الصوت) لإيقاف تشغيل الصوت. تعرض الشاشة: OFF "إيقاف التشغيل". (يومض الزر START "تشغيل")
٣. اضغط على الزر Start (تشغيل). تعود الشاشة لعرض الوقت.



## ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "2". 
- بعد ذلك، لا يمكن استخدام فرن الميكروويف حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه. كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

## التشغيل وتحديد الوزن

في المرة الأولى التي تقوم فيها بتوصيل سلك الفرن في مصدر التيار الكهربائي أو بعد حدوث انقطاع في التيار الكهربائي. يتم عرض "88:88" على الشاشة. عند ذلك يمكنك تحديد نظام الوزن المطلوب عرضه على الشاشة. يمكنك الاختيار من بين الرطل (LBS) أو الكيلو جرام (كجم). للقيام بذلك.

١. اضغط الزر "0" مباشرة بعد توصيل الميكروويف بالتيار الكهربائي. 
  - إذا لم تعرض الشاشة "Kg" (كجم). ستحتاج إلى فصل الميكروويف عن التيار الكهربائي ثم إعادة توصيله مرة أخرى حتى يتم التغيير إلى تحديد الوزن.
  ٢. اضغط "0" بشكل متكرر لتحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه: 
- عند تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه. اضغط الزر PAUSE/CANCEL (توقف/إلغاء) لإنهاء هذا الإجراء.



## استخدام زر الطهي في وضع الميكروويف والشواية

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

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط مدة الطهي في وضع الميكروويف والشواية. على سبيل المثال، لضبط المدة على ١٠ دقائق، أدخل ١ و ٠ و ٠ (حتى ٦٠ دقيقة بحد أقصى).



لإدخال ٦٠ دقيقة، ستعرض الشاشة:  
اضغط على الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء)، ثم أعد الضغط على الأزرار لضبط مدة الطهي.

٢. اضغط على الزر Combi (ميكرويف+شواية).

٣. اضغط على الزر Start (تشغيل)، يبدأ العد التنازلي للوقت على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

## استخدام زر الطهي باستخدام الشواية

لتوفير المزيد من الوقت بالإضافة إلى استخدام مزايا الشوي، استخدم وضع "الشواية" مباشرة بعد الطهي بالميكروويف. يمكنك هذه الميزة من شوي بعض أطعمتك المفضلة باستخدام الحرارة المنبعثة من جزء الشوي. للحصول على أفضل النتائج، ضع الطعام على الحامل المعدني الموجود على الصينية الدوارة. يجب استخدام هذا الحامل في الشوي فقط. ولا تتركه في الفرن بعد الشوي أو تستخدمه أثناء الطهي في الميكروويف.

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط مدة الشوي. على سبيل المثال، للضغط على ١٠ دقائق، أدخل ١ و ٠ و ٠ (حتى ٣٠ دقيقة بحد أقصى).



لإدخال ٣٠ دقيقة، ستعرض الشاشة:  
اضغط على الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء)، ثم أعد الضغط على الأزرار لضبط مدة الطهي.

٢. اضغط على زر Grill (تسخين البيتزا).

٣. اضغط على الزر Start (تشغيل)، يبدأ العد التنازلي للوقت على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

# إرشادات الطهي

## دليل التذويب التلقائي

• اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك جميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الرمز	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
١	للحوم	١٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بتغطية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بقلب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢	الدواجن	١٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بلف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزائها.
٣	السماك	١٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الأطعمة البحرية	١٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
٥	الخبز/الكعك	١٠٠ إلى ٧٠٠ جم	٥ إلى ٣٠ 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. (يستمر الفرن في العمل ويتوقف عندما تقوم بفتح باب الفرن). يتناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز كاملاً أو شرائح. وأرغفة الخبز بأنواعها. ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة. يتناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكعك المتخمر والبسكويت وكعك الجبن والفطائر المحلاة. ولا يتناسب الحلوى وكيك الفواكه والكرية وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة. قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة جميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألومنيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك التجميد عن الطعام من المنتصف. استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألومنيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

## دليل الطهي

### دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشيشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم جهة أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألومنيوم لحماية أبة أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ أرطال	مدة الطهي: ٨ إلى ١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير مطهي جيداً ٩ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - متوسط الطهي ١٥-١٠ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - جيد مستوى الطاقة: High (عالي) (0) للدقائق الخمس الأولى. ثم Medium (متوسط) (5).	ضع الجزء السمين من اللحم الجاهز للشيشي لأسفل على الحامل الخاص بالشيشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.
اللحم بدون عظم أو بعظم حتى ٤ أرطال	مدة الطهي: ١٢ إلى ١٦ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية - جيد مستوى الطاقة: High (عالي) (0) للدقائق الخمس الأولى. ثم Medium (متوسط) (5).	ضع الجزء السمين من اللحم الجاهز للشيشي لأسفل على الحامل الخاص بالشيشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.

### دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشيشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تنثر الطعام.
- استخدم ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ٤ أرطال	مدة الطهي: ٧ إلى ١٠ دقائق / ٠,٥ كجم في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية مستوى الطاقة: Medium-High (متوسط إلى عالي) (7).	ضع الدجاجة واجعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشيشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.



الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
قطع الدجاج حتى رطلين	مدة الطهي: ٧ إلى ١٠ دقائق/٠,٥ كجم ٨٠ درجة مئوية للحوم الحمراء و٧٥ درجة مئوية للحوم البيضاء مستوى الطاقة: Medium-High (متوسط إلى عالي) (7).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق. مع وضع الأجزاء السمكية على جوانب الطبق. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.

## دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشبي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة الطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ٠,٧ كيلوجرام	مدة الطهي: ٧ إلى ١١ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام مستوى الطاقة: Medium-High (متوسط إلى عالي) (7).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشبي مع وضع الأجزاء السمكية تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.
الشرائح الخالية حتى ٠,٧ كيلوجرام	مدة الطهي: ٤ إلى ٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام مستوى الطاقة: Medium-High (متوسط إلى عالي) (7).	ضع الشرائح الخالية في طبق طهي. مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلوجرام	مدة الطهي: ٤ إلى ٦ دقائق ونصف / ٠,٥ كيلوجرام مستوى الطاقة: Medium-High (متوسط إلى عالي) (7).	ضع الجمبري في طبق الطهي دون تدخال ودون وضعه فوق بعضه. قم بتغطيته بورق شمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكاً وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركه لمدة ٥ دقائق.

## قلي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيريه ولا نقم أيضاً بتسخين البيض الناضج جيداً دون تقشيريه؛ لأنه قد يتفتت.
- قم دوماً بنقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

## دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضروات الكثيفة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضروات صغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلما بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضروات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والبادنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها للتفتق.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت سمك الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضروات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم لينتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها. بينما يمكن تقديم طبق من البازلما مباشرةً.





## وصفات الطهي

### يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠.٥ بوصة  
 ١/٢ كوب من البصل المقطع  
 ملعقتان كبيرتان من الدقيق  
 ملعقة واحدة كبيرة من صلصة ورسترشاير  
 علبه واحدة (٣٨٠ إلى ٤٠٥ جم) من مرق اللحم البقري  
 ثمرتان من الجزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ١/٢ بوصة (حوالي كوب واحد)  
 ١/٢ كوب من الشعير  
 ورقة من نبات اللوري  
 ربع ملعقة كبيرة من الفلفل  
 عبوة واحدة (٢٥٠-٢٨٠ جم) من البازلاء المجمدة، بعد إزالة الثلج عنها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الورسترشاير جيداً في طاجن سعة نصف جالون.  
 قم بتغطيته بغطاء. قم بالطهي لمدة ٦ إلى ٨ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى يختفي اللون الوردي للحم وحم بالتقليب مرة واحدة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة تتراوح بين ساعة وساعة ونصف في المستوى Medium (متوسط) حتى ينضج اللحم والجزر. ثم قم بالتقليب مرتين إلى ٣ مرات.
٣. قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

\* تكفي ٦ أشخاص.

### طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي  
 ١/٢ كوب من البصل المقطع  
 ملعقة ونصف كبيرة من الدقيق  
 ١/٢ ملعقة صغيرة من الملح  
 ١/٢ ملعقة صغيرة من المستردة الجافة  
 ١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل  
 كوب ونصف من اللبن  
 ١/٢ كوب فلفل أحمر مُقطع  
 ٢٢٥ جم (كوبان) من الجبن الشيدر المبشور  
 عبوة واحدة (٢٥٠-٢٨٠ جم) من البروكلي المقطع المجمد، بعد إزالة الثلج عنها  
 ٤ أكواب من المكرونة المطهوه ذات الشكل الحلزوني (٢٢٥ جرام جافة)

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة من دقيقة إلى دقيقتين في المستوى High (عالي) (0) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً. وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة من ٣٠ إلى ١٠ ثانية في المستوى العالي (0) حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يتجانس المزيج.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع التقليب. قم بالطهي لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً. ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة. وقلبها جيداً مع الخليط. وقم بوضع الغطاء. استمر في الطهي لمدة من ٤ إلى ٦ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى تتم عملية التسخين. ثم قم بالتقليب مرة واحدة. قم بالتقليب قبل التقديم.

\* تكفي ٦ أشخاص.



## سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جم من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ١/٢ بوصة

٤ شرائح من اللحم (غير مطهي) مقطعة إلى قطع بحجم نصف بوصة

١/٤ كوب من البصل المقطع

ملعقتان صغيرتان من السكر

ملعقة صغيرة من الملح

ملعقة صغيرة من الدقيق

١/٢ ملعقة صغيرة من حبوب الكرفس

١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل

ملعقتان ونصف كبيرتان من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بطهي البطاطس في المستوى High (عالي) (0) إلى أن تنضج (لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتهما ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.

٢. قم بطهي اللحم في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (0) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ إلى ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.

٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (0) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥ إلى ٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.

٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى High (عالي) (0) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠ إلى ٤٠ ثانية). ثم أضف الخل و١/٢ كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى High (عالي) (0) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة من دقيقة إلى دقيقتين)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. صب الخليط فوق البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

\* تكفي ١ أشخاص.

## حساء الفول الأسود

كوب من البصل المقطع

فص ثوم مفروم

علبتان (وزن كل علبة ٤٢٠ جم) من الفول الجاف

علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠ إلى ٤٥٠ جم)

علبة واحدة (٣٨٥ إلى ٤٠٥ جم) من مرق الدجاج

علبة واحدة (١٩٥ إلى ٢٤٠ جم) من الذرة

علبة واحدة (١١٠ جم) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المقطع

ملعقة إلى ملعقتين صغيرتين من الكمون. أو حسب المذاق المطلوب

١. ضع البصل والثوم في طاجن سعة ثلاثة أرباع جالون. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي في المستوى High (عالي) (0) لمدة من ٢ إلى ٤ دقائق حتى يتم النضج.

٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المكونات المتبقية؛ وقلبها جيداً.

٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى High (عالي) (0) لمدة ١٠ دقيقة مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى Medium (متوسط) واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

\* تكفي لنصف جالون تقريباً.



## أساليب الطهي

### التقليب

قَبَّ الأطعمة والخضروات الموجودة في الأطباق الخزفية أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل منتظم. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدرًا أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر. لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

### ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكًا تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتتلقى قدرًا أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء رقيقة السمك في وسط القرص الدوار.

### لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفة بشرائح رقيقة من ورق الألومنيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألومنيوم، لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

### قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المُجهزة للشوي.

### مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهية في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نضجه. خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم كبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم، عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيدًا وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

### زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا، يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لتساعد في عملية الطهي.



## تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمنن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل البطاطس أو السُجق، لمنع تفتتها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها، على سبيل المثال، الجيلي الموجود داخل حلوى الدونتس سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- لا يوصى بتخزين الأطعمة في المنزل داخل الميكروويف حيث قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، فإن الحرارة المنبعثة من الطعام غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلوى التي تحتوي على السكر في الميكروويف. حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية، ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لآية إصابات.

## دليل الطهي والشوي

- استخدم دوماً الميكروويف وأواني الطهي التي تحتفظ بالسخونة.
- قم بتغطية الطعام بورق شمعي أو أغلفة أو أغطية بلاستيكية عند تشغيل الميكروويف وأزلها عند الشوي.
- استخدم دوماً الحامل المعدني الذي يأتي مع الفرن الخاص بك عندما ترغب في الحصول على نتائج شوي أفضل إلا إذا كان الطعام عاليًا جدًا مثل الدجاجة الكاملة أو رغيف اللحم. علماً بأن الحامل مفيد جدًا في الشوي السريع.
- مدة الشوي المتوفرة أدناه خاصة بشوي جانب واحد من الطعام فقط. إذا رغبت في شوي كلا الجانبين. اقلب الطعام وقم بشوي الجانب الآخر في نفس مدة شوي الجانب الأول.
- ضع الطبق على الحامل المعدني الموجود على الصينية الزجاجية أو ضع الطعام على الحامل المعدني مباشرة بعد طهيهِ في الميكروويف وتصفيته.
- التسخين المسبق ليس ضروريًا. ومع ذلك، سيزيد التسخين المسبق من درجة حرارة الشوي إذا رغبت في ذلك.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الشواية	الطريقة
شرائح همبورجر اللحم البقري بوزن ٤ أونصة وسمك ١/٢ بوصة لكل شريحة. شريحتان ٤ شرائح.	مدة الطهي: دقيقتان إلى ٣ دقائق. ٣ إلى ٥ دقائق. مستوى الطاقة: HIGH (عالي) (0)	١ إلى ٨ دقائق ٨ إلى ١٠ دقائق	ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي في الميكروويف. قم بتصفيتها بعد الطهي في الميكروويف. ضعها مباشرة على الحامل لشويها.
رغيف اللحم. من رطل ونصف إلى رطلين	مدة الطهي: ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٨ دقائق	استخدم طبقاً مستديرًا أو طبقاً من البيركس. ولا تستخدم الحامل في عملية الشواء.
شريحة لحم بقري بسمك من ٢/٤ إلى بوصة قطعة إلى قطعتين	مدة الطهي: ٤ إلى ٥ دقائق للرطل. مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٨ إلى ١٠ دقائق	امسحها بالزبد السائل قبل الشواء. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي في الميكروويف. قم بتصفيتها بعد الطهي في الميكروويف. ضعها مباشرة على الحامل لشويها.
٨ أونصة من اللحم الطري بسمك بوصة واحدة للقطعة ٤	مدة الطهي: ٣ إلى ٤ دقائق/رطل في درجة حرارة ١٢٠ فهرنهايت غير مكتمل النضج ٤ إلى ٦ دقائق/رطل في درجة حرارة ١٣٥ فهرنهايت متوسط ٦ إلى ٨ دقائق/رطل في درجة حرارة ١٥٠ فهرنهايت جيدة الطهي مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7) MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7) MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٨ إلى ١٠ دقائق	كما هو موضح أعلاه.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الشنوية	الطريقة
اللحم الضاني قطع لحم الضأن بشملك بوصة واحدة رطل إلى رطل ونصف	مدة الطهي: ٤ إلى ٦ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٩ إلى ١١ دقيقة	
اللحم البتلو شرائح لحم البتلو أو اللحم الطري بشلك من ١/٢ إلى ١/٢ بوصة قطعة إلى قطعتين	مدة الطهي: ٤ إلى ٦ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٩ إلى ١١ دقيقة	كما هو موضح أعلاه.
لحم الماعز شرائح لحم الماعز بشملك من ١/٢ إلى ١/٢ بوصة ٣ إلى ٤ قطع	مدة الطهي: ٥ إلى ٧ دقائق/رطل مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٩ إلى ١١ دقيقة	
لحم الماعز شرائح لحم الماعز مطهية مسبقاً. رطل إلى رطل ونصف	مدة الطهي: ٥ إلى ٧ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٨ إلى ١٠ دقائق	امسحها بالعسل أو شرب السكر خلال فترات الشواء أو الطهي داخل الميكروويف. قم بتصفيتها بعد الطهي في الميكروويف وضعها مباشرة على الحامل لشيها.
أصابع السجق الطازج قطعتان إلى ٤ قطع ٤ إلى ٦ قطع	مدة الطهي: ٣ إلى ٥ دقائق ٥ إلى ٧ دقائق مستوى الطاقة: HIGH (عالي) (0)	٣ إلى ٧ دقائق	أصابع السجق بالشوك موزعة في عدة أماكن. أضف ملعقتين كبيرتين من الماء إلى السجق وقم بتغطيته بغلاف بلاستيكي. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي في الميكروويف. قم بتصفيتها وضعها مباشرة على الحامل لشيها.
الدواجن قطع الدجاج. رطل واحد	مدة الطهي: ٥ إلى ٧ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	٨ إلى ١٠ دقائق	ضع قطع الدجاج بشكل منظم في طبق فطائر يعلو بشملك ٩ بوصة. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالتقليب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. وقم بتصفيتها بعد الطهي في الميكروويف. امسحها بالزبد السائل قبل الشواء. ضعها مباشرة على الحامل لشيها.

الطريقة	الشواية	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطعام
قلّب شرائح السمك والسمك بكامله بعد نصف وقت الطهي بالميكروويف. وقم بتصفيتها بعد الطهي في الميكروويف ثم امسحها بالزبد السائل قبل الشواء. ويمكن شويها بعد ذلك في طبق أو على الحامل.	٥ إلى ٩ دقائق	مدة الطهي: ٣ إلى ٤ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	السمك شرائح السمك الفيليه بسمك ١/٢ بوصة. رطل واحد
قلّب شرائح السمك الفيليه والسمك بكامله بعد نصف وقت الطهي بالميكروويف. وقم بتصفيتها بعد الطهي في الميكروويف ثم امسحها بالزبد السائل قبل الشواء. ويمكن شويها بعد ذلك في طبق أو على الحامل.	٦ إلى ١٠ دقائق	مدة الطهي: ٦ إلى ٨ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	شرائح السمك الفيليه بسمك ١/٢ بوصة. رطلان
ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي في الميكروويف.	٧ إلى ١١ دقيقة	مدة الطهي: ٤ إلى ٥ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	قطع السمك بسمك ١ بوصة. رطل واحد
ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي في الميكروويف وقم بشويها على الحامل.	٨ إلى ١٠ دقائق ١٠ إلى ١٢ دقيقة	مدة الطهي: ٤ إلى ٦ دقائق مستوى الطاقة: MEDIUM-HIGH (متوسط إلى عالي) (7)	سمكة كاملة بوزن ٨ إلى ١٠ بوصة. من رطل ونصف إلى رطلين

# دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق.

يبين 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 قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقًا 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.
• الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	قد حترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	X	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء مناسب للتدفئة فقط.



أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
<b>المعادن</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الأطباق</li> <li>• أريطة أكياس الفريزر</li> </ul>	<p>X</p> <p>X</p>	<p>قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.</p>
<b>الورق</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ</li> <li>• الورق المعاد تصنيعه</li> </ul>	<p>✓</p> <p>X</p>	<p>تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.</p> <p>قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.</p>
<b>البلاستيك</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الأواني</li> <li>• الورق الحراري</li> <li>• أكياس الفريزر</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ X</p>	<p>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.</p> <p>يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.</p> <p>فقط إذا كانت ختمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.</p>
<b>الورق الشمعي أو الدهني</b>	<p>✓</p>	<p>يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.</p>

✓ : موصى به

✓ X : يستخدم بحذر

X : غير آمن

# ملحق

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

### لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربائي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربائي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار وانتظر عشر ثوان. ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

### شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

### يتم فصل التيار الكهربائي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناجمة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة عشر ثوان. ثم قم بتوصيله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيعرض مؤشر الوقت "88:88"، أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.

### يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص في الفولطية. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

### مشاهدة بشر أو ماس كهربائي.


- أخرج أي أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألومنيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق الألومنيوم والجدران الداخلية للفرن.

### القرص الدوار ثابت أو يصدر ضجيج.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

### يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التلفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التلفزيون أو الراديو.

في حالة ضبط الفرن ليعمل بمستوى طاقة بنسبة ٨٠ أو ٩٠ أو ١٠٠٪ لمدة تزيد على ٢٠ دقيقة، يقوم الفرن بضبط مستوى الطاقة إلى ٧٠٪ تلقائيًا لتجنب النضج الزائد بعد أول ٢٠ دقيقة. 



## تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

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

- كسر إحدى مفصلاتته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات
- يجب صيانة عيوب الميكروويف بمعرفة فني صيانة مؤهل.

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

- افصله من مقبس الكهرباء بالخائط
- 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.

**إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها.**

**اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG**

## المواصفات

رقم الطراز	MG402MADXBB
جويويف الفرن	٤٠ لترًا
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربائي	٢٢٠ فولت تيار متردد، ٥٠ / ٦٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٠٠ واط
استهلاك الطاقة للشواوية	١٣٠٠ واط
طاقة الخرج	٩٥٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٥ X ٣١٣ X ٤٥٩ مم
أبعاد جويويف الفرن	٣٧٥ X ٢٦٢ X ٣٩٢ مم
الوزن الصافي/الإجمالي	١٩,٥ / ٢١ كجم





هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	www.samsung.com/ae (English)
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
IRAN	065777444	
MOROCCO	021-8255	
TURKEY	080 100 2255	
NIGERIA	444 77 11	
GHANA	0800-726-7864	
Cote D' Ivoire	0800-10077	
SENEGAL	0302-200077	
CAMEROON	8000 0077	www.samsung.com
KENYA	800-00-0077	
UGANDA	7095- 0077	
TANZANIA	0800 724 000	
SOUTH AFRICA	0800 300 300	
BOTSWANA	0685 88 99 00	
NAMIBIA	0860-SAMSUNG(726-7864 )	
ANGOLA	0800-726-000	
ZAMBIA	8197267864	
	91-726-7864	
	211350370	

رقم الكود: DE68-04160A-01

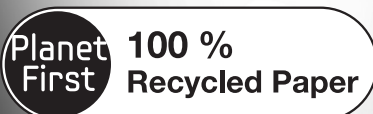


MG402MADXBB

# Microwave Oven

## user manual

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

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.  
To receive more complete service, please register  
your product at

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





# safety instructions

## 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](http://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

	Hazards or unsafe practices that may result in <b>severe personal injury or death.</b>		Hazards or unsafe practices that may result in <b>minor personal injury or property damage.</b>
<b>WARNING</b>		<b>CAUTION</b>	
	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Follow directions explicitly.
	Do NOT disassemble.		Unplug the power plug from the wall socket.
	Do NOT touch.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

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

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

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



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


















- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

 <b>WARNING</b>					
	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.	✓	✓	✓	✓

### 4\_ safety instructions







<input type="checkbox"/>	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only.)	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
<input checked="" type="checkbox"/>	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.)	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> 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.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> 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.	✓	✓	✓	✓
























<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> 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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> 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"><li>Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.</li><li>Cover with a clean, dry dressing.</li><li>Do not apply any creams, oils or lotions.</li></ul>	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> 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;			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓

## 6\_ safety instructions





	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.		✓		
	<b>WARNING:</b> 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.		✓		
 <b>CAUTION</b>					
	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;	✓	✓		✓





<input type="checkbox"/>	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
<input type="checkbox"/>	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓			✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.

Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.

Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.

rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change the power cord, e.g. too small chamber.

## 8\_ safety instructions



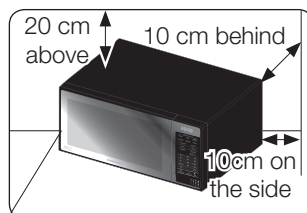


# installing your microwave oven

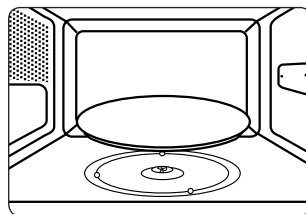
## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm 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, 220 Volt, 50 Hz/60 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.



## 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.



The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.





# contents

## **INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN**

9

- 9 Installing your microwave oven
- 10 Cleaning your microwave oven

## **HOW A MICROWAVE OVEN WORKS**

13

- 13 How a microwave oven works

## **YOUR NEW MICROWAVE OVEN**

14

- 14 Checking parts
- 14 Warranty and service information
- 15 Setting up your microwave oven
- 16 Control panel buttons

## **OPERATION**

18

- 18 Setting the clock
- 18 Using the pause/cancel button
- 18 Using the +30 s button
- 18 Using the power saving button
- 19 Using the instant cook buttons
- 19 Instant cook chart
- 20 Defrosting automatically
- 20 Reheating automatically
- 20 Auto reheat chart
- 21 Setting and using the custom cook button
- 21 Programming the custom cook button
- 21 Using the custom cook button
- 21 Setting cooking times & power levels
- 22 One-stage cooking
- 22 Multi-stage cooking
- 22 Demonstration mode
- 23 Using the more/less buttons
- 23 Switching the beeper on/off
- 23 Setting the child protection lock
- 23 Turning on the power and selecting a weight
- 24 Using the combi cook button
- 24 Using the grill cook button

ENGLISH



## COOKING INSTRUCTIONS

25

- 25 Auto defrosting guide
- 26 Cooking guide
- 29 Recipes
- 31 Cooking techniques
- 32 General tips
- 33 Guide for cooking & grilling

## COOKWARE GUIDE

36

## APPENDIX

38

- 38 Troubleshooting guide
- 39 Storing and repairing your microwave oven
- 39 Specifications







# how a microwave oven works

## HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

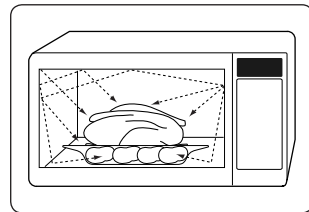
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

### Cooking principle

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



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

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



# your new microwave oven

## CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Microwave oven



Glass tray



Roller guide ring



Rack wire

## WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

**MODEL NUMBER**

\_\_\_\_\_

**SERIAL NUMBER**

\_\_\_\_\_

**DATE PURCHASED**

\_\_\_\_\_

**PURCHASED FROM**

\_\_\_\_\_

1. Toll Free # : 9200 1 3232
2. Customer should present warranty card with original invoice ( please refer to terms & conditions in enclosed war'ty card)
3. Warranty card to be filled & stamped by Samsung ASC.
4. CS e-mail: cs@tsm.com.sa
5. Online support Center : <http://www.samsung-sa.com/ssc/>

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.





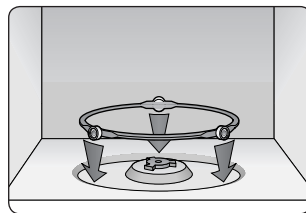
## SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

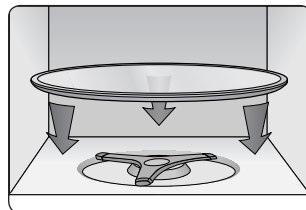
Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

2. Open the oven door by pressing the button below the control panel.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



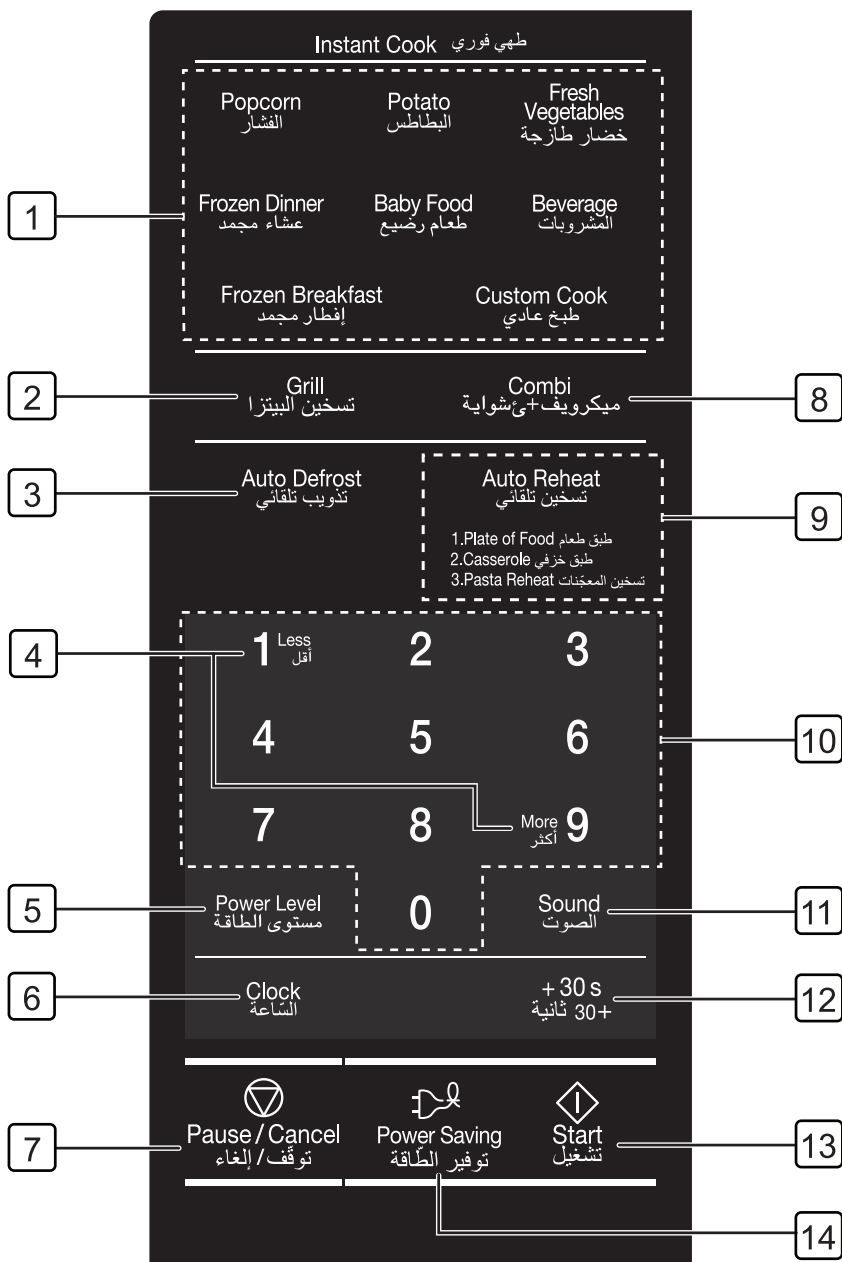
5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



ENGLISH



## CONTROL PANEL BUTTONS



16\_ your new microwave oven





<b>1</b>	<b>Instant Cook Buttons</b> Instant settings to cook popular foods.	p.19
<b>2</b>	<b>Grill</b>	p.24
<b>3</b>	<b>Auto Defrost</b> Sets weight of food to be defrosted.	p.20
<b>4</b>	<b>More/Less</b>	p.23
<b>5</b>	<b>Power Level</b> Press this pad to set power level other than high.	p.21
<b>6</b>	<b>Clock</b> Sets current time.	p.18
<b>7</b>	<b>Pause/Cancel</b> Press to pause oven or correct a mistake.	p.18
<b>8</b>	<b>Combi</b>	p.24
<b>9</b>	<b>Auto Reheat</b> Selects type of dish to be reheated.	p.20
<b>10</b>	<b>Number Buttons</b> Set cooking times or amounts and power levels other than high.	
<b>11</b>	<b>Sound</b>	p.23
<b>12</b>	<b>+30 s</b> Press once for every 30 secs of cooking at high power. After that press <b>Start</b> button to operate the oven.	p.18
<b>13</b>	<b>Start</b> Press to start cooking.	
<b>14</b>	<b>Power Saving</b>	p.18



# operation

## SETTING THE CLOCK

1. Press the **Clock** button.



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



3. Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.



If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

## USING THE PAUSE/CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then reenter the instructions.

## USING THE +30 S BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds you wish to cook the food. For example, press it twice for one minute. The time will display, and press the **Start** button.



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

## USING THE POWER SAVING BUTTON

Once you touch Power Saving (⏻) button, Energy Saving Mode is turned with display off. As internal clock keeps working, when you touch this icon again, you will see the correct time.





## USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows the first serving size:

2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes.

3. Once you select the correct serving size, press the **Start** button.



When the cooking times is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

## INSTANT COOK CHART

Item	Weight	Remarks
Popcorn	Regular (3.5 oz), Light Regular (3.0~3.5 oz)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time.</li><li>• Use caution when removing and opening hot bag from oven.</li></ul>
Potato	1 ea, 2 ea 3 ea, 4 ea 5 ea, 6 ea	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prick each potato several times with fork.</li><li>• Place on turntable in spoke-like fashion.</li><li>• Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes.</li></ul>
Fresh Vegetables	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water(2-4 Tbsp).</li><li>• Cover during cooking and stir before standing.</li></ul>
Frozen Dinner	8-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing.</li><li>• After cooking, let stand 1-3 minutes.</li></ul>
Beverage	½ cup 1 cup 2 cup	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use measuring cup or mug ; do not cover.</li><li>• Place the beverage in the oven.</li><li>• After heating, stir well.</li></ul>
Frozen Breakfast	4-6 oz 6-8 oz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove from package.</li><li>• Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water(2-4 Tbsp).</li><li>• Cover during cooking and stir before standing.</li></ul>
Baby Food	2.5 oz 4 oz 6 oz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove metal top from room temperature jars of baby food. Remove plastic lid and metal lid from cups of baby food replace lid, discarding metal lid. Place jar cup in center of turntable and microwave on high power until temperature is reached. Stir well. Serve. The More/ Less key cannot be used with the baby food key.</li></ul>





## DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5 (lbs) or 0.2 (kg)”.
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lbs increments, up to 6.0 lbs (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2 kg, up to 2.6 kg if you are using metric measurement). You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly. The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep.
3. Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
4. Press the **Start** button to resume defrosting.



See page 25 for the Auto Defrosting Guide.

## REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.



You can select up to four cups for casseroles and pasta reheat. Only one serving is available for a plate of food.

The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button(Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
2. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

## AUTO REHEAT CHART

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Plate of food	1 serving	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use only pre-cooked, refrigerated foods.</li><li>• Cover plate with vented plastic wrap or wax paper.</li><li>• Contents<ul style="list-style-type: none"><li>- 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone)</li><li>- ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)</li><li>- ½ cup vegetables (about 85-110 g)</li></ul></li></ul>
A-2	Casserole	1-4 cups	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use only refrigerated foods.</li><li>• Cover with lid or vented plastic wrap.</li><li>• Stir foods well before serving.</li></ul>
A-3	Pasta Reheat		







## SETTING AND USING THE CUSTOM COOK BUTTON

The **Custom Cook** button memorizes the time and power setting for a particular food.

### PROGRAMMING THE CUSTOM COOK BUTTON

1. Press the **Custom Cook** button. Press the button twice to delete the previous Custom setting. The display shows "CUS".
2. Use the **Number** buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.
3. Press **Power Level** and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set. You can set the Power Level from 0 to 9.

1 =	warm	6 =	simmer
2 =	low	7 =	medium high
3 =	defrost	8 =	reheat
4 =	medium low	9 =	sauté
5 =	medium	0 =	high

4. Press the **Custom Cook** button again.

### USING THE CUSTOM COOK BUTTON

Press the Custom button after memorizing a recipe, then press **Start** button. You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

### SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

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



## ONE-STAGE COOKING

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

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too.  
**For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

### Power Levels:

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

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions. Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

## MULTI-STAGE COOKING



1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the this page.



When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.



To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
  3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
  4. Press **Start** to begin cooking.
-  You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.
-  Microwave oven has priority independently from selection of Multi-phase.

## DEMONSTRATION MODE

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

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





## USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** button allows you to adjust pre-set cooking times. It only works with **Auto Reheat**, **Instant Cook** and **Time Cook** mode. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

The **More/Less** key cannot be used with the **Baby food** key.

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

 If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10 seconds, press the **More(9)** or **Less(1)** button.

## SWITCHING THE BEEPER ON/OFF


You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows "ON". ("START" will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: "OFF". ("START" will flash)
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

## SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.


1. Hold the **"0"** button and then press the **"2"** button.

 At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.


## TURNING ON THE POWER AND SELECTING A WEIGHT

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows "88:88". At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds (LBS) or kilograms (KG). To do so,

1. Press **"0"** immediately after plugging in your microwave.

 If the display does not show "Kg", you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

2. Press **"0"** repeatedly to select the weight system you wish to use:

 When you have selected the weight system you want to use, press the **Pause/Cancel** button to end this procedure.



## USING THE COMBI COOK BUTTON

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

1. Use the **Number** buttons to set the combine time. For example, to set 10 minutes, enter 1,0,0,0(up to 60 minutes maximum).

To enter 60 minutes, the display will show:

Press the **Pause / Cancel** button, then re-enter the buttons to set a cooking time.



2. Press the **Combi** button.
3. Press **Start**. The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.

## USING THE GRILL COOK BUTTON

For more time savings plus the benefits of grilling, use the Grill mode directly after microwave cooking.

This feature allows you to grill some of your favorite foods using the radiant heat from the grilling element.

For best results, place the food on the metal rack which is placed on the turntable tray.

The rack is to be used for grilling ONLY.

Do not leave it in the oven after grilling or use when microwaving.

1. Use the **Number** buttons to set the grilling time. For example, to 10 minutes enter 1,0,0,0.(up to 30 minutes maximum).

To enter 30 minutes, the display will show:

Press the Pause / Cancel button, then re-enter the buttons to set a cooking time.



2. Press the **Grill** button.
3. Press **Start**. The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.





# cooking instructions

## AUTO DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
1	Meat	100-2000 g	20-60 mins	Shield the sdes with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	100-2000 g	20-60 mins	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.
3	Fish	100-2000 g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Sea Food	100-2000 g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.
5	Bread Cake	100-700 g	5-30 mins	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 stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde 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.

ENGLISH



Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed.

Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

## COOKING GUIDE

### Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
<b>Roast Beef Boneless</b> Up to 4 lbs.	Cooking Time: 8-12 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
<b>Pork Boneless or bone-in</b> Up to 4 lbs.	Cooking Time: 12-16 min. / 0.5 kg for 70 °C Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

### Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
<b>Whole Chicken</b> Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-10 min. / 0.5 kg 80 °C Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.





Food	Cook Time/Power Level	Directions
<b>Chicken Pieces</b> Up to 2 lbs.	Cooking Time: 7-10 min. / 0.5 kg 80 °C dark meat 75 °C light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

## Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
<b>Steaks</b> Up to 0.7 kg	Cooking Time: 7-11 min. / 0.5 kg Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
<b>Fillets</b> Up to 0.7 kg	Cooking Time: 4-8 min. / 0.5 kg Power Level: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
<b>Shrimp</b> Up to 0.7 kg	Cooking Time: 4-6½ min. / 0.5 kg Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.



## Cooking eggs in your microwave

---

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

## Guide for cooking vegetables in your microwave

---

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about  $\frac{1}{4}$  cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.







## RECIPES

### Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½-inch pieces

½ cup chopped onion

2 Tbs. all-purpose flour

1 Tbs Worcestershire sauce

1 can (380-405 g) beef broth

2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)

½ cup barley

1 bay leaf

¼ tsp. pepper

1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.

\* Makes 6 servings.

### Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine

¼ cup chopped onion

1½ Tbs. flour

½ tsp. salt

¼ tsp. dry mustard

1/8 tsp. pepper

1½ cups milk

¼ cup chopped red pepper

225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded

1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed

4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High(0) for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High(0) for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High(0) for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

\* Makes 6 servings.





## Warm potato salad

---

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces  
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces  
¼ cup chopped onion  
2 tsp. sugar  
1 tsp. salt  
1 tsp. flour  
½ tsp. celery seed  
1/8 tsp. pepper  
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High(0) until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High(0) until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High(0) until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High(0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High(0) until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

\* Makes 6 servings.

## Black bean soup

---

1 cup chopped onion  
1 clove garlic, minced  
2 cans (420 g each) black beans, drained  
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped  
1 can (385-405 g) chicken broth  
1 can (195-240 g) corn  
1 can (110 g) chopped green chilies  
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High(0) for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High(0) for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

\* Makes about 2 quarts.





## COOKING TECHNIQUES

---

### Stirring

---

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

### Arrangement

---

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

### Shielding

---

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

### Turning

---

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

### Standing

---

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

### Adding Moisture

---

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.



## GENERAL TIPS

---

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.



## GUIDE FOR COOKING & GRILLING

- Always use microwave and heat-safe cooking utensils:
- Cover food with wax paper, plastic wrap or lids during microwave time; remove during grilling.
- Always use the metal rack that comes with your oven when you want to get better grilling unless the food is very high, like whole chicken or meat loaf. The rack is very helpful for quick grilling.
- The grill time given below is for grilling on one side of the food only. If grilling is desired on both sides, turn food over and grill for the same amount of time as the first side.
- Place dish on the metal rack on glass tray or the foods directly on the metal rack after microwaving and draining.
- Preheating is not necessary. However, preheating will increase grilling if desired.

Food	CookTime/ Power Level	Grill	Directions
<b>Beef Hamburger patties, 4 oz. each, ½-inch thick.</b> 2 patties 4 patties.	Cooking Time: 2-3 min. 3-5 min. Power Level: HIGH(0)	6-8 min 8-10 min	Turn over after half the microwave time. Drain after microwaving. Place directly on rack to grill.
<b>Meat loaf.</b> 1½ to 2 lbs.	Cooking Time: 20-25 min. Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	8 min	Use ring mold or pyrex loaf pan. Do not use rack for grilling.
<b>Sirloin steak ¾ to 1-inch thick.</b> 1 to 2	Cooking Time: 4-5 min./lb. Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Brush with melted butter before grilling. Turn over after half the microwave time. Drain after microwaving. Place directly on rack to grill.
<b>Tenderloin steak, 8 oz. each, 1-inch thick.</b> 4	Cooking Time: 3-4 min./lb. for 120 °F Rare 4-6 min./lb. for 135 °F Medium 6-8 min./lb. for 150 °F Well Done Power Level: MEDIUM-HIGH(7) MEDIUM-HIGH(7) MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Same as above.



Food	CookTime/ Power Level	Grill	Directions
<b>Lamb</b> <b>Lamb chops,</b> <b>1-inch thick.</b> 1 to 1½ lbs	Cooking Time: 4- 6 min. Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	9-11 min	Same as above.
<b>Veal</b> <b>Veal cutlets or</b> <b>loin chops, ½ to</b> <b>¾-inch thick</b> 1 to 2	Cooking Time: 4-6 min Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	9-11 min	
<b>Pork</b> <b>Pork chops, ½ to</b> <b>¾-inch thick.</b> 3 to 4	Cooking Time: 5-7 min. /lb. Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	9-11 min	
<b>Pork</b> <b>Center cut ham</b> <b>slice, prcooked.</b> 1 to 1½ lbs	Cooking Time: 5-7 min. Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Brush with honey or grill sugar glaze during microwave and grilling times. Drain after microwaving, Place directly on rack to grill.
<b>Sausage pat</b> <b>ties, fresh/ Links,</b> <b>fresh.</b> 2 to 4 pieces 4 to 6 pieces	Cooking Time: 3-5 min. 5-7 min. Power Level: HIGH(0)	3-7 min	Prick sausage links with a fork in several places. Add 2 tablespoons water to sausage and cover with plastic wrap. Turn over after half the microwave time. Drain. Place directly on rack to grill.
<b>Poultry</b> <b>Chicken pieces.</b> 1 lb	Cooking Time: 5-7 min. Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Arrange chicken, skin side up in 9-inch pie plate. Cover with wax paper. Turn over after ½ the cooking time. Drain after microwaving. Brush with melted butter before grilling. Place directly on rack to grill.





Food	CookTime/ Power Level	Grill	Directions
<b>Fish</b> <b>Fish Fillets,</b> <b>½-inch thick.</b> 1 lb	Cooking Time: 3-4 min. Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	5-9 min	Turn fish steaks and whole fish over after half the microwave time, drain after microwaving, brush with melted butter before grilling. May be grilled in dish on rack.
<b>Fish Fillets,</b> <b>½-inch thick.</b> 2 lbs	Cooking Time: 6-8 min Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	6-10 min	Turn fish fillets over after half the microwave time, drain after microwaving, brush with melted butter before grilling. May be grilled in dish on rack.
<b>Fish steaks,</b> <b>1-inch thick.</b> 1 lb	Cooking Time: 4-5 min Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	7-11 min	Turn over after half the microwave time.
<b>Whole Fish 8 to 10 oz.</b> 1½ to 2 lbs	Cooking Time: 4-6 min Power Level: MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min 10-12 min	Turn over after half the microwaving time. grill on rack.



# 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
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.







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

✓ : Recommended

✓ X : Use Caution

X : Unsafe



# appendix

## TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

### Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

### The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

### The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display “**00:00**” Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

### The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

### You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

### The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

### Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.



- If the oven is set more than 20 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 20 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.





## 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 repairs.



**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.

**If you have a problem you cannot solve,  
Contact your local dealer or SAMSUNG  
after - sales service**

## SPECIFICATIONS

<b>Model Number</b>	<b>MG402MADXBB</b>
<b>Oven Cavity</b>	40 liter
<b>Controls</b>	10 power levels, including defrost
<b>Timer</b>	99 minutes, 99 seconds
<b>Power Source</b>	220 VAC, 50/60 Hz
<b>Power consumption Microwave</b>	1500 Watts
<b>Power consumption Grill</b>	1300 Watts
<b>Power Output</b>	950 Watts (IEC-705)
<b>Operating frequency</b>	2450 MHz
<b>Outside Dimensions</b>	555 X 313 X 459 mm
<b>Oven Cavity Dimensions</b>	375 X 262 X 392 mm
<b>Net/Gross Weight</b>	19.5/21.0 kg



## QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864 )	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

Code No.: DE68-04160A-01

