ME6124ST-1
ME6124W-1

إمكانات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

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

Planet First 100 % Recycled Paper

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 1 2014-07-24 5:35:46

المحتويات

معلومات السلامة ٢
دليل البحث السريع ١١
ميزات الفرن ١٢
الفرن ١٢
لوحة التحكم ١٢
الأدوات الإضافية ١٣
استخدام الفرن ١٣
طريقة عمل فرن الميكروويف ١٣
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٤
ضبط الوقت ١٤
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١٥
الطهي على مرحلة واحدة ١٥
الطهي على عدة مراحل ١٥
استخدام زر +٣٠ ثانية ١٥
إيقاف الطهي ١٦
إعداد وضع توفير الطاقة ١٦
استخدام ميزات الطهي باستخدام الجس ١٦
استخدام ميزات الطهي الصحي ١٧
استخدام ميزات اللحوم/الدواجن ١٨
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة ١٩
استخدام ميزات فك التجميد السريع ٢٠
استخدام ميزات التليين/الإذابة ٢١
استخدام ميزات الوجبة الجاهزة ٢٢
استخدام ميزات مؤقت المطبخ ٢٢
استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال ٢٢
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٣
استخدام وضع العرض ٢٣
دليل أواني الطهي ٢٣
أساليب الطهي ٢٤
دليل الطهي ٢٦
استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ ٢٩
استكشاف المشكلات وحلها ٢٩
كود الخطأ ٢٩
المواصفات الفنية ٣٠

معلومات 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
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 2 2014-07-24 5:35:49

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

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

⚠ تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)	
تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	
تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.	
تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	
تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات ودون الخضوع للإشراف.	
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.	
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.	
فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.	
في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.	
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 3 2014-07-24 5:35:49

★	**تحذير:** يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.
⃠	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.
★	يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.
☛	يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.
⃠	هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
★	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
✎	إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

⃠	**تحذير:** يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛
⃠	يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.
★	إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.
⃠	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 4 2014-07-24 5:35:49

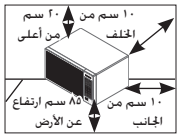
تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري	
تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.	
يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	
تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.	
يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.	
تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	
تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.	
قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.	
قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.	

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.	
يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	
هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 5 2014-07-24 5:35:50

تركيب فرن الميكروويف

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



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

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والصينية الدوارة. تأكد من دوران الصينية الدوارة بحرية.
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 6 2014-07-24 5:35:50

تنظيف فرن الميكروويف

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

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- الصينية الدوارة والحلقة الدوارة
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

تأكد "**دومًا**" من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

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

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

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

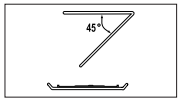
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

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

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

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



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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 7 2014-07-24 5:35:51

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

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

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

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

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

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخالي من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.

الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز؛ بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
جَنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 8 2014-07-24 5:35:54

لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓	✓		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✓	✓	✓	✓

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.				✓
لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.	✓			✓

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 9 2014-07-24 5:35:56

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

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

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

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

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

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

(١) الباب (تعرّضه للثني)

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

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 10 2014-07-24 5:35:58

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

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

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

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

دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

+30s	١. ضع الطعام في الفرن. اضغط على الزر **30s+ (+٣٠ ثانية)**.
START	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** عند إتمام الطهي، سيعرض الفرن كلمة «End» (انتهاء) ويصدر صوت تنبيه أربع مرات. يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

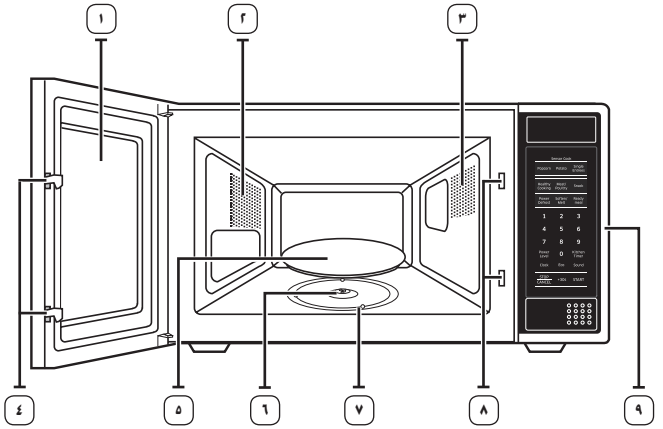
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

+30s	اضغط على الزر **30s+ (+٣٠ ثانية)**. مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية أخرى تريد إضافتها.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 11 2014-07-24 5:35:59

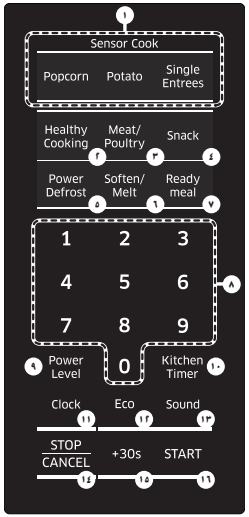
ميزات الفرن

الفرن



١. الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الإضاءة
٤. قفلا الباب
٥. الصينية الدوارة
٦. أداة التدوير
٧. الحلقة الدوارة
٨. فتحتا قفل الأمان
٩. لوحة التحكم

لوحة التحكم



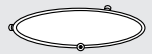
١. الزر الطهي باستخدام الجس
٢. الزر الطهي الصحي
٣. الزر اللحوم/الدواجن
٤. الزر وجبات خفيفة
٥. الزر فك التجميد السريع
٦. الزر تليين/إذابة
٧. الزر الوجبة الجاهزة
٨. أزرار الأرقام
٩. الزر مستوى الطاقة
١٠. الزر مؤقت المطبخ
١١. الزر الساعة
١٢. الزر اقتصادي
١٣. الزر الصوت
١٤. الزر إيقاف/إلغاء
١٥. الزر +٣٠ ثانية
١٦. الزر تشغيل

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 12 2014-07-24 5:36:00

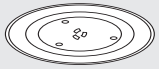
استخدام الفرن

الأدوات الإضافية

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



١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تحمل الحلقة الدوارة الصينية الدوارة.



٢. **الصينية الدوارة**. يتم وضعها على الحلقة الدوارة مع وضعها مركزها على أداة التدوير.
الغرض: تعتبر الصينية الدوارة هي السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.

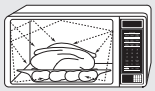
طريقة عمل فرن الميكروويف

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

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

عملية الطهي.



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

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

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 13 2014-07-24 5:36:01

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

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

١. اضغط على زر **الرقم** لإدخال مدة التشغيل. (٤ إلى ٥ دقائق)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران. ١) يبدأ الطهي. وعند انتهائه. يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات. ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ١ مرات (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.	START

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن تكون الصينية الدوارة في موضعها بالفرن.
إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى. تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء. يتم عرض الرقم "12:00" تلقائيًا على الشاشة.
الرجاء تعيين الوقت الحالي.

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

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

١. اضغط على الزر **Clock (الساعة)**.	Clock
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. يجب الضغط على ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠. فأدخل **5**، **0**، **0**.	5 0 0
٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**.	START

في حالة انقطاع التيار الكهربي. ستحتاج إلى إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

يمكنك تغيير التنسيق إما ٢٤ أو ١٢.

١. اضغط على الزر **Clock (الساعة)** وزر **رقم 0** لمدة من ثانية إلى ٣ ثوان.	Clock 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
٢. اضغط على الزر **رقم 1 أو 2**. ١ : تنسيق ١٢ ساعة. وتعرض الشاشة "**12Hr**" (١٢ ساعة) ٢ : تنسيق ٢٤ ساعة. وتعرض الشاشة "**24Hr**" (٢٤ ساعة)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. تعود الشاشة لعرض الوقت.	START

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 14 2014-07-24 5:36:03

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

Power Level	يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. ويتيح لك زر **Power Level (مستوى الطاقة)** التحكم في مستوى الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (١٠).

الطهي على مرحلة واحدة

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

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

2 0 0 0	١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي. 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 2, 0, 0, 0.**
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى عالي، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة. **مستويات الطاقة** 0 = مستوى الطاقة: ٠ ٪ (بدون طاقة) | 6 = مستوى الطاقة: ٦٠ ٪ (على نار هادئة) 1 = مستوى الطاقة: ١٠ ١٠ ٪ (دافئ) | 7 = مستوى الطاقة: ٧٠ ٪ (مرتفع قليلاً) 2 = مستوى الطاقة: ٢٠ ٢٠ ٪ (منخفض) | 8 = مستوى الطاقة: ٨٠ ٨٠ ٪ (إعادة تسخين) 3 = مستوى الطاقة: ٣٠ ٣٠ ٪ (فك التجميد) | 9 = مستوى الطاقة: ٩٠ ٩٠ ٪ (قلي) 4 = مستوى الطاقة: ٤٠ ٤٠ ٪ (منخفض قليلاً) | 10 = مستوى الطاقة: عالي ١٠٠ ٪ (مرتفع) 5 = مستوى الطاقة: ٥٠ ٥٠ ٪ (متوسط)
START / STOP CANCEL	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، فاضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)** قبل الضغط على الزر **START (تشغيل)**. ثم أعد إدخال كافة التعليمات.

الطهي على عدة مراحل

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	١. إذا كنت تريد ضبط الطهي على عدة مراحل، فاستخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة طهي أخرى بعد اتباع الخطوتين ١ و٢ في القسم "الطهي على مرحلة واحدة" بهذه الصفحة.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)** لبدء عملية الطهي.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

يمكنك التحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي بالضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

استخدام زر +٣٠ ثانية

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

+30s	١. اضغط على الزر **30s+ (+٣٠ ثانية)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.
START	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**.

أضف ٣٠ ثانية إلى برنامج ما أثناء تشغيله باستخدام الزر **30s+ (+٣٠ ثانية)** لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 15 2014-07-24 5:36:05

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- اترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	مؤقت : افتح الباب أو اضغط على الزر **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)** مرة واحدة. **النتيجة:** يتوقف الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط على الزر **START (تشغيل)**.
كامل	كامل: اضغط على الزر **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)** مرة واحدة. **النتيجة:** توقف عملية الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي، فاضغط على الزر **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)** مرة أخرى.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة.

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

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

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

استخدام ميزات الطهي باستخدام المجس

سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" في جهاز الميكروويف عن الأبخرة المنبعثة من الأطعمة وهي في مرحلة التسخين، ثم يضبط وقت الطهي تبعًا لذلك.
تأكد من توصيل فرن الميكروويف بالتيار الكهربي لمدة ثلاث دقائق على الأقل.

استخدم الأطباق المسموح باستخدامها مع جهاز الميكروويف والأغطية الواسعة، أو قم بتغطية هذه الأطباق بغلاف من البلاستيك.

افتح الباب، ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة، أغلق الباب.

Sensor Cook Popcorn Potato Single Entrees	١. اضغط على الزر **Sensor Cook (الطهي باستخدام المجس)** وفقًا لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه.
START	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)** (على سبيل المثال، بطاطس). تعرض الشاشة " 0:00 " ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي.

إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي، فاضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
الفشار	٨٥-١٠٠ جم عبوة واحدة	استخدم كيسًا واحدًا فقط من أكياس الفيشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس	حبة إلى ٦ حبات	قم بثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على الصينية الدوارة على شكل دائرة. بعد الطهي، اترك البطاطس لمدة ٣-٥ دقائق. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
وجبات لفرد واحد	٢٢٠-٤٤٠ جم	أخرج الطعام من الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة والخاصة بالتغطية والانتظار. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 16 2014-07-24 5:36:06

استخدام ميزات الطهي الصحي

ميزات **الطهي الصحي** بها ٩ مدةً للطهي مبرمَجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

Healthy Cooking	١. حدد نوع الطعام المطلوب طهيه بالضغط على الزر **Healthy Cooking (الطهي الصحي)** مرة واحدة أو عدة مرات. (راجع جدول الطهي الصحي.)
START	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ١ مرات (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **ثمار البروكلي**	٢٥٠ جم	اغسل البروكلي الطازج ونظفّه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٢٥٠ جم من الطعام. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2 **الجزر**	٢٥٠ جم	اغسل الجزر ونظفه بالماء وأعد شرائح متساوية الحجم منه. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
3 **الفاصوليا الخضراء**	٢٥٠ جم	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقة كبيرة) من الماء عند طهي ٢٥٠ جم. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
4 **البطاطس منزوعة القشرة**	٢٥٠ جم	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مل (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
5 **الأرز البني**	٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.
6 **معكرونة الدقيق الكامل**	٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف لترًا من الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح. ثم قم بالتقليب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
7 **شرائح اللحم الطازج**	٣٠٠ جم	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
8 **شرائح السلمون الطازج**	٣٠٠ جم	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
9 **الجمبري الطازج**	٢٥٠ جم	اغسل الجمبري وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 17 2014-07-24 5:36:06

استخدام ميزات اللحوم/الدواجن

ميزات **اللحوم/الدواجن** بها ٥ مدد للطهي مبرمَجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

Meat/ Poultry	١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Meat/Poultry (اللحوم/الدواجن)** مرة واحدة أو عدة مرات. (راجع جدول اللحوم/الدواجن.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. اضغط على الزر رقم **1** أو **2** أو **3** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. (راجع جدول اللحوم/الدواجن.)
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ١ مرات (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين التلقائي الخاصة بالوظيفة **اللحوم/الدواجن** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **صدور الدجاج**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٣٠٠ جم)	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.
2 **صدور الديك الرومي**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٣٠٠ جم)	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.
3 **كرات اللحم**	عدد ١ حجم تقديم	**مكونات كرات اللحم**. ٤٥٠ جرام من اللحم البقري المفروم وربع كوب من البصل المُقطع وبيضة مخفوقة وملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل وملعقتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة المكونات وقم بتقليبها جيدًا. اصنع منها ٢٠ كرة من اللحم (كل واحدة Ø ٢٥ مم). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها برقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٥٠ مللي للتهوية. ثم قم بطهيها. وبعد الطهي. اتركها لمدة ٥ دقائق. وقدمها.
4 **شرائح العجة**	عدد ١ حجم تقديم	**مكونات الأومليت**. ثلاث بيضات بحجم متوسط وثمرة طماطم و ٣٠ جرام من اللحم المفروم وملعقتان صغيرتان من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل. اخفق البيض وأضف اللحم وملعقتين كبيرتين من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل. اقطع الطماطم إلى مكعبات وأضفها إلى المزيج مع ٥٠ جرام من الجبن المبشور. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه. قم بتقليبه جيدًا ثم اضغط على تشغيل للمتابعة. بعد الطهي. اتركها لمدة دقيقتين ثم قدمها.
5 **اللحم المقدد**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (١٠٠-١٢٥ جم) كمية تكفي شخصين (٢٠٠-٢٢٥ جم) كمية تكفي ٣ أشخاص (٣٠٠-٣٢٥ جم)	اختر شرائح اللحم المقدد الطازج من الجزار أو متجر الأطعمة أو السوبر ماركت. ضع فوطة ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق ببركس وقم بالتغطية باستخدام فوطة ورقية أخرى. وقم بعد ذلك بالطهي. قدمها.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 18 2014-07-24 5:36:07

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة

ميزات **وجبات خفيفة** بها ٩ مدد للطهي مبرمَجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

Snack	١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Snack (وجبات خفيفة)** مرة واحدة أو عدة مرات. (راجع جدول الوجبات الخفيفة.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. اضغط على الزر **رقم 1** أو **2**، **3**، **4** لتحديد حجم الوجبة الذي تريده. (راجع جدول الوجبات الخفيفة.)
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ١ مرات (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين التلقائي الخاصة بالوظيفة **وجبة خفيفة** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **طبق خزفي**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٢٢٠ جم) كمية تكفي شخصين (٤٤٠ جم) كمية تكفي ٣ أشخاص (٦٦٠ جم) كمية تكفي ٤ أشخاص (٨٨٠ جم)	ضع الإناء المثلج في وعاء زجاجي. قم بتغطية الطبق بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. بعد الطهي، قلب الطعام مرة قبل التقديم. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2 **أجنحة الدجاج المجمدة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (١٥٠-٢٠٠ جم) كمية تكفي شخصين (٢٠٠-٢٥٠ جم)	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب أجنحة الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
3 **قطع الدجاج المجمدة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (١٠٠-١٥٠ جم) كمية تكفي شخصين (١٥٠-٢٠٠ جم)	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
4 **البطاطس المقلية**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (١٠٠-١٥٠ جم) كمية تكفي شخصين (١٥٠-٢٠٠ جم)	ضع عدد ٢ فوطة ورقية على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف ورتب البطاطس المقلية على الفوط ولا تضعها فوق بعضها. استخدم فوطة ورقية إضافية مع البطاطس المقلية بعد إخراجها من الفرن. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
5 **قوالب الجبن**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (١-٥ قطع) كمية تكفي شخصين (٧-١٠ قطع)	ضع أصابع الجبن على طبق على شكل دائرة. ولا تغطيها. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
6 **رقائق الناتشو**	عدد ١ حجم تقديم	ضع رقائق الناتشو على طبق دون أن يلامس بعضها بعضًا. افرد الجبن بشكل متساو فوقها. **المحتويات:** عدد ٢ فنجان من قطع خبز التورتيلا ١/٢ فنجان من الجبن المبشور
7 **فطائر الكيش**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٦٠٠ جم)	يناسب هذا البرنامج طهي فطيرة كيش مثلجة. قم بإزالة الغلاف وضعها على الطبق. ضعها على الصينية الدوارة في الفرن. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقة إلى دقيقتين.
8 **العصيدة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٣٥ جم) كمية تكفي شخصين (٧٠ جم)	ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. أضف ١٥٠ مل من الماء أو الحليب إلى ٣٥ جم و٣٠٠ مل من الماء أو الحليب على ٧٠ جم. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليب الشوفان جيدًا ثم اضغط على تشغيل للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبه جيدًا ثم أضف عسل أو سكر بني فوقه.
9 **قطع البطاطس**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٣٠٠-٣٥٠ جم) كمية تكفي شخصين (٤٠٠-٤٥٠ جم)	اغسل البطاطس العادية وقطعها إلى أجزاء. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. وضعها بحيث يكون جانب القطع على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 19 2014-07-24 5:36:08

استخدام ميزات فك التجميد السريع

تمكّنك ميزات **فك التجميد السريع** من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

Power Defrost	١. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بالضغط على الزر **Power Defrost (فك التجميد السريع)** مرة واحدة أو أكثر. (راجع جدول فك التجميد السريع.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. حدد الوزن بواسطة ضغط زر **الرقم** حسب الحاجة. (راجع جدول فك التجميد السريع.) اللحوم أو الدواجن أو الأسماك: ٠,١ كجم إلى ١,٥ كجم (يمكن تحديده لكل ٠,١ كجم، الخطوة ١٥) الخبز/ الكيك: يمكن تحديده لكل ٠,١ كجم إلى ١ كجم (يمكن تحديده لكل ٠,١ كجم، الخطوة ١٠)
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** • يبدأ فك التجميد. • يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء فك التجميد ليذكرك بتقليب الطعام.

يبين الجدول التالي برامج **فك التجميد السريع** المتعددة والكميات التي يمكن فك تجميدها والإرشادات المناسبة.

قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز/الكعك في طبق زجاجي أو خزفي مسطح.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **اللحوم**	٠,١ إلى ١,٥ كجم	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
2 **الدواجن**	٠,١ إلى ١,٥ كجم	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
٣ **السمك**	٠,١ إلى ١,٥ كجم	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٥٠ دقيقة.
4 **الخبز/ الكيك**	٠,١ إلى ١ كجم	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة. اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 20 2014-07-24 5:36:08

استخدام ميزات التليين/الإذابة

ميزات **التليين/الإذابة** بها ٤ مدد للطهي مبرمَجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

Soften/ Melt	١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Soften/Melt (تليين/إذابة)** مرة واحدة أو عدة مرات. (راجع جدول التليين/الإذابة.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. اضغط على الزر **رقم 1** أو **2** لتحديد حجم الوجبة الذي تريده. (راجع جدول التليين/الإذابة.)
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ١ مرات (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

يبين الجدول التالي برامج **التليين/الإذابة** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة.
يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **الزبد الذائبة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٥٠ جم) كمية تكفي شخصين (١٠٠ جم)	قم بتقطيع الزبد إلى ٣ أو ٤ قطع وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء الإذابة. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2 **الشوكولاتة السوداء الذائبة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٥٠ جم) كمية تكفي شخصين (١٠٠ جم)	قم ببشر الشوكولاتة السوداء. وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء الإذابة. قم بالتقليب بعد الإذابة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
3 **السكر الذائب**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٢٥ جم) كمية تكفي شخصين (٥٠ جم)	ضع السكر في وعاء زجاجي صغير. أضف ١٠ مل من الماء إلى ٢٥ جم. وأضف ٢٠ مل إلى ٥٠ جم. ولا تضع الغطاء أثناء الذوبان. أخرج المحتوى برفق. واستخدم قفاز فرن! استخدم ملعقة أو شوكة. وصب الكراميل على هيئة أشكال على ورق حراري. اترك المحتوى لمدة ١٠ دقائق حتى يجف. ثم أخرجه من الورق.
4 **الزبد الطري**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٥٠ جم) كمية تكفي شخصين (١٠٠ جم)	قم بتقطيع الزبد إلى ٣ أو ٤ قطع وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء التليين. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 21 2014-07-24 5:36:09

استخدام ميزات الوجبة الجاهزة

ميزات **الوجبة الجاهزة** بها ٤ مدد للطهي مبرمَجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

Ready meal	١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Ready meal (وجبة جاهزة)** مرة واحدة أو عدة مرات. (راجع جدول الوجبات الجاهزة.)
START	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ١ مرات (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين التلقائي الخاصة بالوظيفة **الوجبة الجاهزة** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **الوجبات الجاهزة المجمدة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. أو اتبع الإرشادات المدونة على العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
2 **الوجبات الجاهزة المجمدة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	
3 **وجبة جاهزة مجمدة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	
4 **وجبة جاهزة مجمدة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	

استخدام ميزات مؤقت المطبخ

يمكنك استخدام وظيفة المؤقت عن طريق الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)**.

Kitchen Timer	١. اضغط على الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. اضبط وقت المطبخ عن طريق الضغط على زر **الرقم**.
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)** لبدء وظيفة مؤقت المطبخ. **النتيجة:** يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام مؤقت المطبخ.

استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال

تم تزويد فرن الميكروويف ببرنامج أمان خاص ضد عبث الأطفال. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله عن طريق الخطأ.

STOP CANCEL	١. اضغط على الزر **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)** لمدة ٣ ثوان. **النتيجة:** • بمجرد تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف). • يظهر "Loc" (قفل) على شاشة العرض بعد الضغط على أي زر.
STOP CANCEL	٢. لإلغاء قفل الفرن، اضغط على الزر **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)** مرة أخرى لمدة ٣ ثوان. **النتيجة:** يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 22 2014-07-24 5:36:10

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزر **Sound (الصوت)**.	Sound
٢. اضغط على الزر **رقم 1** أو **2**. 1 : الصوت يعمل. ويظهر "ON" (تشغيل) على شاشة العرض. 2 : الصوت لا يعمل. ويظهر "OFF" (إيقاف تشغيل) على شاشة العرض.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. تعود الشاشة لعرض الوقت. **النتيجة:** • عند تشغيل تنبيه الصوت: يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه. • عند إيقاف تشغيل تنبيه الصوت: لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.	START

استخدام وضع العرض

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

١. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** و**رقم 2** لمدة من ثانية إلى ٣ ثوان. اضغط على الزر: 1 : العرض "تشغيل". 2 : العرض "إيقاف التشغيل".	Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. تعود الشاشة لعرض الوقت.	START
٣. لإيقاف تشغيل وضع العرض. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** والزر **رقم 2** مرة أخرى لمدة من ثانية إلى ٣ ثوان. اضغط على الزر 2: العرض "إيقاف التشغيل".	Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
٤. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. تعود الشاشة لعرض الوقت.	START

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 كان وعاء الطهي يحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

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

(تابع)

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 23 2014-07-24 5:36:11

أساليب الطهي

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

✓ : مستحسن ✓✗ : يستخدم بحذر ✗ : غير آمن

مستحسن

التقليب

قم بتقليب 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 رفيعة السُمك في وسط الصينية الدوارة.

لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. 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 للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نُضجه، 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.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 24 2014-07-24 5:36:11

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة السميكة مثل البطاطس مدة أطول في التسخين من الأطعمة الأقل سمكًا. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تجف.
- قد يؤثر ارتفاع مستوى الطاقة ونوعية أدوات الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس أو السُجق، لمنع تفتقها.
- 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 غالبًا ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دومًا ماسكًا للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف وقم بإرشاد 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 لأية إصابات.

الطهي التلقائي باستخدام المجس

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسب بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام. وبذلك لا تحتاج إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. بعد ذلك وقتًا مناسبًا لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائيًا باستخدام المجس، يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تعطي للطعام لونًا أحمر. مع ملاحظة أن إضافة الملح أو السكر قد تؤدي إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام. لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طبية عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دومًا الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائمًا بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس"، بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام المجس في عمليات طهي متتابعة. بمعنى إجراء عمليات طهي؛ الواحدة تلو الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جدًا أو منخفضة جدًا.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف. حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دومًا على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 25 2014-07-24 5:36:11

دليل الطهي

دليل فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ. يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته. ضع الطعام المجمد على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف دون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء. إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد. عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف فك التجميد واتركها لمدة ٣٠ دقيقة قبل المتابعة. اترك اللحوم والدواجن والأسماك لفترة حتى يكتمل فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لفك التجميد التام حسب الكمية المطلوب فك تجميدها. يرجى الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح : تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده. إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل. يجب فك تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (٣٠ ٪).

الطعام	الوقت (بالدقائق لكل ٥٠٠ جم)	مدة الانتظار (دقيقة)
اللحوم		
اللحم المفروم	٨-٧	٣٠-٥
شرائح اللحم	١٠-٩	٣٠-٥
	الإرشادات قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. ضع اللحم في منتصف الطبق المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق بمنتصف الصينية الدوارة. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.	

الطعام	الوقت (بالدقائق لكل ٥٠٠ جم)	مدة الانتظار (دقيقة)
الدواجن		
قطع الدجاج	٩-٨	٣٠-١٠
الدجاج الكامل	١٠-٩	٣٠-١٠
	الإرشادات قبل فك التجميد، إذا كان هناك الكثير من بلورات الثلج على جلد الدواجن. فمن الأفضل شطفها بماء بارد وإزالة بلورات الثلج، وتركها لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق في جو الغرفة. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. ضع قطع الدجاج بحيث يكون الجانب ذو الجلد لأسفل أولاً. أو الدجاج الكامل بحيث يكون جانب الصدر لأسفل أولاً في منتصف الطبق المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق بمنتصف الصينية الدوارة. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.	
السمك		
السمك الفيليه	١٠-٩	٣٠-٥
	الإرشادات قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. ضع الأسماك في منتصف الطبق المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق بمنتصف الصينية الدوارة. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.	
الخبز		
أرغفة الخبز (كل رغيف يزن حوالي ٥٠ جم)	٤,٥-٢,٥	٢٠-٥
التوست/ الشطائر	٦-٥	٢٠-٥
	الإرشادات رتب اللفائف على شكل دائرة، أو ضع الخبز أفقيًا في منتصف الطبق المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق بمنتصف الصينية الدوارة. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 26 2014-07-24 5:36:11

دليل طهي اللحم في الميكروويف

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

الطعام	وقت الطهي	مستوى الطاقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ١,٨ كجم	٨ إلى ١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير مطهي جيداً ٩ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - متوسط الطهي ١٠ إلى ١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - نضج تام	١٠٠ ٪ للدقائق الخمس الأولى، ثم ٥٠ ٪
	الطريقة ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.	
اللحم بدون عظم أو بعظم حتى ١,٨ كجم	١٠ إلى ١٥ دقيقة / ٠,٥ كجم في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية - نضج تام	١٠٠ ٪ للدقائق الخمس الأولى، ثم ٥٠ ٪
	الطريقة ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. اقلبه عند مرور نصف الوقت. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.	

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

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

الطعام	وقت الطهي	مستوى الطاقة
الدجاج الكامل حتى ١,٨ كجم	خطوة واحدة: ٩-١٢ دقيقة، خطوتان: ٧-١٠ دقائق/١,٢ كجم في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية	٧٠ ٪
	الطريقة ضع الدجاجة واجعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. 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.	
قطع الدجاج حتى ٠,٩ كجم	٨ إلى ١١ دقيقة / ٠,٥ كجم ٨٠ درجة مئوية للحوم الحمراء ٧٥ درجة مئوية للحوم البيضاء	٧٠ ٪
	الطريقة ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة 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.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 27 2014-07-24 5:36:11

دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشوي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية القطع الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- يحظر الطهي الزائد للأسماك: تحقق من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من وقت الطهي.

الطعام	وقت الطهي	مستوى الطاقة
شرائح اللحم حتى ٠,٧ كجم	٨-١٢ دقيقة / ٠,٥ كجم	٧٠ ٪
	الطريقة ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة 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 المخلية حتى ٠,٧ كجم	٥,٥-٩,٥ دقيقة/ ٠,٥ كجم	٧٠ ٪
	الطريقة ضع الشرائح المخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ٠,٥ 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 كجم	٥,٥-٧,٥ دقيقة/ ٠,٥ كجم	٧٠ ٪
	الطريقة ضع الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعضه. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكًا وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.	

طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أبدًا بتسخين البيض الناضج جيدًا دون تقشيره؛ لأنه قد يتفتق.
- قم دومًا بثقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافًا إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ١/٤ كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات صغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلاء بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والفرع والذرة على شكل دائرة فوق الصينية الدوارة قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دومًا الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائمًا بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والفرع والباذنجان 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 للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البطاطا الحلوة المسلوقة	٣٥٠ جم	١٠٠ ٪	١٣-١٣,٥
	الإرشادات قم بتقشير البطاطا الحلوة (اليام) وتقطيعها بسمك ٣ سم ووضعها في إناء مصنوع من البيركس. أضف ٢٥٠ مل من ماء بدرجة حرارة الغرفة في الإناء. قم بطهيها مع تغطية الإناء بلفافة، واثقبها أكثر من مرة. وبعد الطهي، تخلص من المياه وقم بإعدادها للتقديم. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.		

دليل طهي الشعيرية سريعة التحضير (إندومي) في الميكروويف

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الشعيرية سريعة التحضير (إندومي)	عبوة صغيرة (٨٠ جم) عبوة كبيرة (١٢٠ جم)	١٠٠ ٪	٧-٧,٥ ٩-٩,٥
	الإرشادات استخدم إناءً من زجاج البيركس. ضع الشعيرية، وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفاتر في الإناء. قم بطهيها مع تغطية الإناء بلفافة، واثقبها أكثر من مرة. بعد الطهي، قم بتصفية الماء، وامزج توابل الإندومي.		

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 28 2014-07-24 5:36:11

استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ

استكشاف المشكلات وحلها

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

يُعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.

لا يعمل الفرن عند الضغط على الزر تشغيل.

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو الضغط على الزر **تشغيل**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

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

مصباح الضوء لا يعمل.

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

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

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

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

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

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

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

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

برجاء قراءة المعلومات الآتية:

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

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

كود الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى.

- تنظيف المفاتيح والتحقق مما إذا كان هناك ماء على السطح حول المفتاح. قم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف وحاول ضبطه مرة ثانية. في حال ظهورها ثانية، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

تظهر الرسالة "E-12، E-45".

- يتم عرض الرسالة "E-12" و"E-45" عندما يكون المستشعر PH/Easy (Humidity) قصيرًا ومبللاً. ربما يحدث الخطأ بسبب ارتفاع نسبة الرطوبة في التجويف عند تشغيل فرن الميكروويف مرة أخرى بعد الانتهاء من تشغيله بفترة قصيرة لطهي بعض الأطعمة.

في هذه الحالة، أوقف تشغيل فرن الميكروويف، وبرده لمدة لا تقل عن ٥ دقائق. في حال ظهور هذا الخطأ مرة أخرى، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

تظهر الرسالة "Door" (الباب).

- يتم عرض الرسالة "Door" (الباب) عندما يفتح المستخدم الباب أثناء عمل مستشعر PH/Easy (Humidity).

قم بإلغاء الوضع الحالي، ثم أعد التشغيل من البداية. في حال ظهور هذا الخطأ مرة أخرى، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

إذا كنت ترغب في الحصول على أي رمز غير مدرج أعلاه أو إذا كان الحل المقترح لا يحل المشكلة، فيمكنك الاتصال بمركز خدمة عملاء SAMSUNG المحلي.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 29 2014-07-24 5:36:12

المواصفات الفنية

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

الطراز	ME6124ST-1, ME6124W-1
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت إلى ٥٠ هرتز تيار متردد
استهلاك الطاقة الميكروويف	 ١٦٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ١٠٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج تجويف الفرن	 ٥٢٣ x ٢٩٧ x ٤١١ م ٣٧٣ x ٢٣٣ x ٣٩٣ م
الحجم	٣٤ لترًا
الوزن الصافي	 ١٥,٥ كجم

مذكرة

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 30 2014-07-24 5:36:12

مذكرة

مذكرة

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 31 2014-07-24 5:36:12

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_AR.indd 32 2014-07-24 5:36:12

ME6124ST-1
ME6124W-1

Four micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 1 2014-07-24 4:57:57

sommaire

Consignes de sécurité 2
Présentation rapide 11
Fonctionnalités du four 12
Four 12
Tableau de commande 12
Accessoires 13
Utilisation du four 13
Fonctionnement d'un four micro-ondes 13
Vérification du bon fonctionnement de votre four 14
Réglage de l'horloge 14
Réglage du temps de cuisson et de la puissance 15
Cuisson en une étape 15
Cuisson en plusieurs étapes 15
Utilisation du bouton +30s 15
Arrêt de la cuisson 16
Réglage du mode d'économie d'énergie 16
Utilisation des fonctions de cuisson par capteur 16
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains 17
Utilisation des fonctions pour viande/volaille 18
Utilisation des fonctions snack 19
Utilisation des fonctions de décongélation 20
Utilisation des fonctions ramollir/fondre 21
Utilisation des fonctionnalités plats préparés 22
Utilisation des fonctions de minuterie 22
Utilisation des fonctions sécurité enfants 22
Arrêt du signal sonore 23
Utilisation du mode de démonstration 23
Guide des récipients 23
Techniques de cuisson 24
Guide de cuisson 26
Dépannage et code d'erreur 29
Dépannage 29
Code d'erreur 29
Caractéristiques techniques 30

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

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

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

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 2 2014-07-24 4:57:59

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)	
⃠	**AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
⃠	**AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
☛	Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
★	**AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
★	**AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
★	Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
★	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 3 2014-07-24 4:57:59

★	Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
⇉	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
★	**AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
★	**AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
⃠	Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

☛	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
⃠	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
★	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
✆	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
⃠	**AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 4 2014-07-24 4:57:59

	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT
(Fonction du four uniquement)-En option

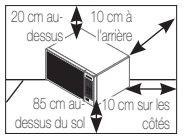
	AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
	AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 5 2014-07-24 4:57:59

☛	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
★	cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
⃠	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
⃠	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

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



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

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

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

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

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 6 2014-07-24 4:57:59

- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

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

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

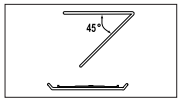
- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

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

- Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
  - ne s'y accumule ;
  - ne nuise à l'étanchéité de la porte.
- **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 7 2014-07-24 4:58:00

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.
(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

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

- Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four.
  Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
  - débranchez-le de l'alimentation ;
  - appelez le service après-vente le plus proche.

- Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
  Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.
- Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT					
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 8 2014-07-24 4:58:00

	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 9 2014-07-24 4:58:03

⚠ ATTENTION					
★	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
⃠	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
⃠	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
⃠	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
⃠	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
⃠	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
⃠	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

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

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

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

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

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

(1) Porte (déformée)

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

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 10 2014-07-24 4:58:04

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

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

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

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

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

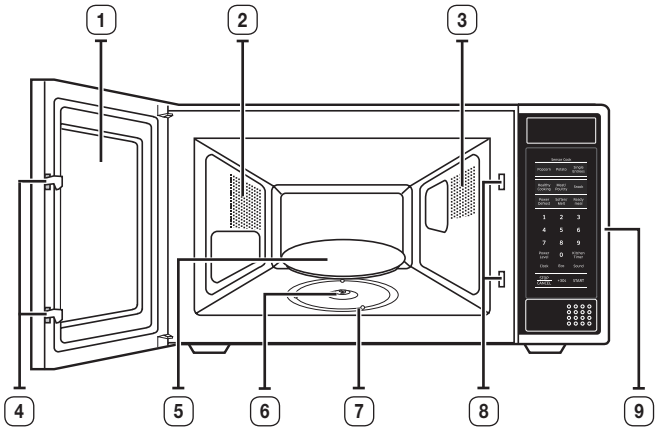
+30s	**1.** Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **+30s**.
START	**2.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, le message « End » (Fin) s'affiche et un signal sonore retentit à 4 reprises. L'heure s'affiche à nouveau. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

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

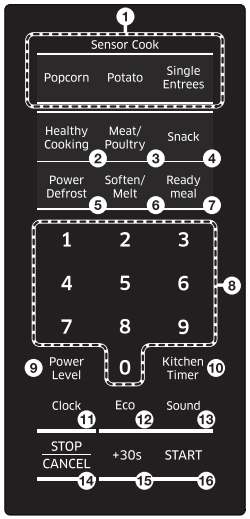
ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 11 2014-07-24 4:58:04

FOUR



1. PORTE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ÉCLAIRAGE
4. LOQUETS DE LA PORTE
5. PLATEAU TOURNANT
6. COUPLEUR
7. ANNEAU DE GUIDAGE
8. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
9. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

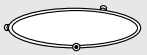
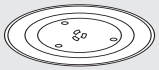


1. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR
2. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS
3. BOUTON VIANDE/VOLAILLE
4. BOUTON SNACK
5. BOUTON DE DÉCONGÉLATION
6. BOUTON RAMOLLIR/FONDRE
7. BOUTON PLATS PRÉPARÉS
8. PAVÉ NUMÉRIQUE
9. BOUTON DE PUISSANCE
10. BOUTON MINUTERIE
11. BOUTON HORLOGE
12. BOUTON DU MODE ECONOMIQUE
13. BOUTON SON
14. BOUTON ARRÊT/ANNULER
15. BOUTON +30s
16. BOUTON DÉPART

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 12 2014-07-24 4:58:04

ACCESSOIRES

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

	**1. Anneau de guidage** : à placer au centre du four. **Fonction :** l'anneau de guidage sert de support au plateau.
	**2. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur. **Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

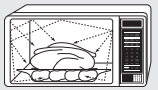
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.

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

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 13 2014-07-24 4:58:05

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

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

	1. Appuyez sur la touche **Numérique** pour saisir la durée de fonctionnement. (4 à 5 minutes)
	2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. 1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 1 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

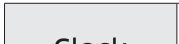
Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

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

	**1.** Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
	2. Utilisez les boutons du pavé **Numérique** pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Si l'heure actuelle est 5 h 00, saisissez **5**, **0**, **0**.
	3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

En cas de coupure de courant, il convient de régler l'horloge à nouveau.
Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Vous pouvez passer au format 24 ou 12 heures.

	1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)** et sur la touche **Numérique 0** pendant 1 à 3 secondes.
	2. Appuyez sur la touche **Numérique 1** ou **2**. 1 : Format 12 heures et « 12Hr » s'affiche à l'écran 2 : Format 24 heures et « 24Hr » s'affiche à l'écran
	3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 14 2014-07-24 4:58:06

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

Power Level	Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton **Power Level (Puissance)** vous permet de régler le niveau de chaleur : Chaud (1) - Élevé (10).

CUISSON EN UNE ÉTAPE

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

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

2 0 0 0	**1.** Utilisez les touches du pavé **Numérique** pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. **Par exemple**, **pour définir 20 minutes**, **saisissez 2**, **0**, **0**, **0**.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Si vous souhaitez régler la puissance sur une autre valeur que Élevée, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** puis utilisez les touches du pavé **Numérique** pour saisir une puissance.
START / STOP CANCEL	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)** avant d'appuyer sur **START (DÉPART)** et ressaisissez toutes les instructions.

Niveaux de puissance

0 = PL:0	0 % (Pas d'alimentation)	6 = PL:60	60 % (Mijotage)
1 = PL:10	10 % (Chaud)	7 = PL:70	70 % (Moyennement élevé)
2 = PL:20	20 % (Faible)	8 = PL:80	80 % (Faire réchauffer)
3 = PL:30	30 % (Décongélation)	9 = PL:90	90 % (Sauté)
4 = PL:40	40 % (Moyennement faible)	10 = PL:Hi	100 % (Élevée)
5 = PL:50	50 % (À point)		

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Si vous voulez régler la cuisson en plusieurs étapes, utilisez les touches **Numériques** pour régler une seconde durée de cuisson après avoir suivi les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » située sur cette page.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utilisez le **pavé Numérique** pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

UTILISATION DU BOUTON +30S

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

+30s	**1.** Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
START	**2.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

Ajoutez 30 secondes au programme en cours en appuyant sur le bouton **+30s** pour chaque tranche de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 15 2014-07-24 4:58:07

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**. **Résultat :** la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
Définitivement	Définitivement : Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**. **Résultat :** la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

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

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

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON PAR CAPTEUR

Dans le four micro-ondes, un capteur détecte l'humidité libérée par les aliments lors de la cuisson et ajuste le temps de cuisson en conséquence.
Assurez-vous que le four micro-ondes est branché depuis au moins 3 minutes.

Utilisez des plats allant au micro-ondes couverts d'un couvercle souple ou d'un film plastique.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

Sensor Cook Popcorn Potato Single Entrees	**1.** Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire.
START	**2.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** (Pomme de terre, par exemple). Le symbole « 0:00 » s'affiche et le four micro-ondes se met en marche.

Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Aliment	Quantité	Consignes
Pop-corn	85 à 100 g 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pomme de terre	1 à 6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Entrées individuelles	220 à 440 g	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 16 2014-07-24 4:58:07

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les fonctions de **Réalisation de plats sains** ont 9 programmes de cuisson.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

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

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

Healthy Cooking	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)**. (Reportez-vous au tableau des plats sains à réaliser.)
START	**2.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) Le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 1 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Brocolis en morceaux	250 g	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Carottes	250 g	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4 Pommes de terre épluchées	250 g	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
5 Riz complet	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
6 Macaroni complètes	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 1 l d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
7 Filets de poisson frais	300 g	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
8 Filets de saumon frais	300 g	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
9 Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 17 2014-07-24 4:58:07

UTILISATION DES FONCTIONS POUR VIANDE/VOLAILLE

Les fonctions pour **Viande/Volaille** ont 5 programmes de cuisson.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

Meat/ Poultry	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Meat/Poultry (Viande/Volaille)**. (Reportez-vous au Tableau de cuisson des viandes/volailles.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Appuyez sur les touches **Numériques 1**, **2** ou **3** pour sélectionner la quantité souhaitée. (Reportez-vous au Tableau de cuisson des viandes/volailles.)
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) Le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 1 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique **Viande/Volaille**, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Blancs de poulet	1 portion (300 g)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2 Blancs de dinde	1 portion (300 g)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3 Boulettes de viande	1 portion	**Ingrédients pour faire des boulettes de viande.** 450 g de bœuf haché, ¼ tasse d'oignon haché, 1 œuf battu, 1 cuillère à café de sel, ¼ de cuillère à café de poivre et 2 cuillères à soupe d'eau. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Formez 20 boulettes de viande (de Ø25 mm chacune). Placez les boulettes de viande dans un plat. Recouvrez le tout de film étirable transparent aux micro-ondes en ménageant une cheminée de 50 mm à une extrémité. Procédez à la cuisson. Une fois celle-ci terminée, laissez reposer les boulettes de viande pendant 5 minutes. Servez.
4 Omelette au jambon	1 portion	**Ingrédients pour une omelette.** 3 œufs de taille moyenne, 1 tomate, 30 g de jambon haché, 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Battez les œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez la tomate en cubes et ajoutez 50 g de fromage râpé. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien et appuyez sur Départ pour continuer. Laissez reposer 2 minutes après la cuisson. Servez.
5 Bacon	1 portion (100 à 125 g) 2 portions (200 à 225 g) 3 portions (300 à 325 g)	Procurez-vous de fines tranches de lard frais auprès de votre boucher, traiteur ou supermarché. Placez-les sur du papier absorbant dans un plat transparent aux micro-modes ou dans un plat en Pyrex, recouvrez d'un autre morceau de papier absorbant et enfournez le tout. Servez.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 18 2014-07-24 4:58:08

UTILISATION DES FONCTIONS SNACK

Les fonctions **Snack** ont 9 programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

Snack	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Snack**. (Reportez-vous au tableau des snacks.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Appuyez sur les touches **Numériques 1** ou **2**, **3**, **4** pour sélectionner la quantité souhaitée. (Reportez-vous au tableau des snacks.)
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) Le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 1 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Casserole (Plat mijoté)	1 portion (220 g) 2 portions (440 g) 3 portions (660 g) 4 portions (880 g)	Placez le plat mijoté conservé au frais dans la cocotte en verre. Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Après la cuisson, remuez avant de servir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Ailes de poulet surgelées	1 portion (150 à 200 g) 2 portions (200 à 250 g)	Placez une feuille de papier absorbant sur une assiette et disposez-y les ailes en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Beignets de poulet surgelés	1 portion (100 à 150 g) 2 portions (150 à 200 g)	Placez une feuille de papier absorbant sur une assiette et disposez-y les beignets en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4 Frites	1 portion (100 à 150 g) 2 portions (150 à 200 g)	Placez deux feuilles de papier absorbant sur une assiette adaptée aux micro-ondes, puis étalez les frites sans qu'elles ne se chevauchent. Après avoir retiré les frites du four, épongez-les avec une autre feuille de papier absorbant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
5 Bâtonnets de fromage	1 portion (5 à 6 pièces) 2 potions (7 à 10 pièces)	Placez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
6 Nachos	1 portion	Placez les nachos sur une assiette sans qu'ils ne se chevauchent. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage. **Contenu :** 2 tasses de tortillas ⅓ de tasse de fromage râpé
7 maison	1 portion (600 g)	Ce programme convient aux quiches congelées. Retirez l'emballage et placez sur le plat. Placez sur le tableau dans le four. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
8 Porridge	1 portion (35 g) 2 portions (70 g)	Placez les flocons d'avoine secs et l'eau ou le lait dans un bol transparent aux micro-ondes. Ajoutez 150 ml d'eau ou de lait pour 35 g et 300 ml d'eau ou de lait pour 70 g. Faites cuire le tout sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien les flocons et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, remuez bien et recouvrez de cassonade ou de miel.
9 Pommes de terre en morceaux	1 portion (300 à 350 g) 2 portions (400 à 450 g)	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 19 2014-07-24 4:58:08

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

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

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

Power Defrost	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**. (Reportez-vous au tableau de décongélation.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Réglez le poids en appuyant sur la touche **Numérique** autant de fois que nécessaire. (Reportez-vous au tableau de décongélation.) Viande, volaille et poisson : 0,1 kg~1,5 kg (Possible de sélectionner chaque 0,1 kg, à l'étape 15) Pain/gâteaux : Possible de sélectionner chaque 0,1 kg~1,0 kg (Possible de sélectionner chaque 0,1 kg, à l'étape 10)
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation**, les quantités et les instructions appropriées.
Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain et les gâteaux dans un plat en verre ou sur une assiette en céramique.

Code/ Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	0,1 à 1,5 kg	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	0,1 à 1,5 kg	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	0,1 à 1,5 kg	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
4 Pain/gâteaux	0,1 à 1,0 kg	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 20 2014-07-24 4:58:09

UTILISATION DES FONCTIONS RAMOLLIR/FONDRE

Les fonctions **Ramollir/Fondre** proposent 4 programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

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

Soften/ Melt	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Soften/Melt (Ramollir/Fondre)**. (Reportez-vous au tableau Faire ramollir/Fondre).
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Appuyez sur la touche **Numérique 1** ou **2** pour sélectionner la quantité souhaitée. (Reportez-vous au tableau Faire ramollir/Fondre).
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) Le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 1 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

Le tableau suivant répertorie les programmes **Ramollir/Fondre**, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Faire fondre du beurre	1 portion (50 g) 2 portions (100 g)	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Faire fondre du chocolat noir	1 portion (50 g) 2 portions (100 g)	Râpez le chocolat noir dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez une fois fondue. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Faire fondre du sucre	1 portion (25 g) 2 portions (50 g)	Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajoutez 10 ml d'eau pour 25 g et 20 ml d'eau pour 50 g. Faites le fondre sans couvrir. Faites attention en sortant le récipient et utilisez des maniques ! À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, réalisez des décorations en caramel sur du papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 10 minutes puis retirez-les du papier.
4 Faire ramollir du beurre	1 portion (50 g) 2 portions (100 g)	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites ramollir le tout sans couvrir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 21 2014-07-24 4:58:09

UTILISATION DES FONCTIONNALITÉS PLATS PRÉPARÉS

Les fonctions **Réalisation de plats sains** ont 4 programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

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

Ready meal	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Ready Meal (Réalisation de plats sains)**. (Reportez-vous au tableau des plats préparés.)
START	**2.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) Le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 1 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique **Réalisation de plats sains**, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Plats préparés réfrigérés	300 à 350 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes ou suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2 Plats préparés réfrigérés	400 à 450 g	
3 Plat préparé (surgelé)	300 à 350 g	
4 Plat préparé (surgelé)	400 à 450 g	

UTILISATION DES FONCTIONS DE MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie grâce au bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.

Kitchen Timer	**1.** Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Réglez la minuterie en appuyant sur la touche **Numérique**.
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour lancer la fonction de minuterie. **Résultat :** Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.

Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

UTILISATION DES FONCTIONS SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

STOP CANCEL	**1.** Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)** pendant 3 secondes. **Résultat :** • Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). • L'écran affiche le message « Loc » une fois que vous avez appuyé sur un bouton.
STOP CANCEL	**2.** Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)** pendant 3 secondes. **Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 22 2014-07-24 4:58:09

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

Sound	**1.** Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Appuyez sur la touche **Numérique 1** ou **2**. 1 : Volume activé. Le message « ON » (ACTIVÉ) s'affiche. 2 : Volume désactivé. Le message « OFF » (DÉSACTIVÉ) s'affiche.
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau. **Résultat :** • Lorsque le signal sonore est activé : le four fonctionne avec le signal sonore activé. • Lorsque le signal sonore est désactivé : le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

UTILISATION DU MODE DE DÉMONSTRATION

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

Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** et sur la touche **Numérique 2** pendant 1 à 3 secondes. Appuyez sur le bouton : 1 : Démonstration « ACTIVÉ ». 2 : Démonstration « DÉSACTIVÉ ».
START	**2.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** Pour désactiver le mode Démo, appuyez à nouveau sur le bouton **Power Level (Puissance)** et sur la touche **Numérique 2** pendant 1 à 3 secondes. Appuyez sur le bouton 2 : Démonstration « DÉSACTIVÉ ».
START	**4.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

guide des récipients

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

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.

(Suite)

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 23 2014-07-24 4:58:10

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

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

RECOMMANDÉES

Mélange
Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition
Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection
Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. De grandes quantités risquent d'endommager votre four.

Rotation
Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout
Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide
Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 24 2014-07-24 4:58:10

Conseils

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité produite lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types d'humidité sont produits. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquates en détectant la quantité d'eau produite par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité d'eau produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. L'humidité produite suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 25 2014-07-24 4:58:10

Guide de décongélation manuelle

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste. La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler. Placez les aliments congelés dans une assiette adaptée aux micro-ondes sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium. Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 30 minutes avant de la poursuivre. Laissez la viande, la volaille et le poisson reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments. Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre. Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (30 %).

Aliment	Durée (minutes par 500 g)	Temps de repos (min)
Viande		
Viande hachée	7-8	5-30
Porc / Steaks de bœuf	9-10	5-30
	Consignes Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Placez la viande au milieu de l'assiette adaptée au micro-ondes, puis placez l'assiette sur le plateau tournant au centre. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	

Aliment	Durée (minutes par 500 g)	Temps de repos (min)
Volaille		
Morceaux de poulet	8-9	10-30
Poulet entier	9-10	10-30
	Consignes Avant de décongeler, s'il y a de nombreux cristaux de glace sur la surface de la volaille, il est préférable que vous la rinciez sous l'eau chaude pour retirer les cristaux de glace et laissiez reposer 5 à 10 minutes à température ambiante. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Placez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, au milieu de l'assiette adaptée au micro-ondes, puis placez l'assiette sur le plateau tournant au centre. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	
Poisson		
Filets de poisson	9-10	5-30
	Consignes Recouvrez les extrémités d'aluminium. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Placez le poisson au milieu de l'assiette adaptée au micro-ondes, puis placez l'assiette sur le plateau tournant au centre. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	
Pain		
Petits pains (50 g chacun)	2½-4½	5-20
Tartine/Sandwich	5-6	5-20
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) au milieu de l'assiette adaptée au micro-ondes, puis placez l'assiette sur le plateau tournant au centre. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 26 2014-07-24 4:58:10

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Aliment	Temps de cuisson	Niveau de puissance
Rôti de bœuf désossé	8 à 12 min / 0,5 kg à 50 °C - Saignant 9 à 13 min / 0,5 kg à 55 °C - À point 10 à 15 min / 0,5 kg à 65 °C - Bien cuit	100 % durant les 5 premières minutes, puis 50 %
Jusqu'à 1,8 kg	**Instructions** Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.	
Porc désossé ou non	10 à 15 min / 0,5 kg à 70 °C - Bien cuit	100 % durant les 5 premières minutes, puis 50 %
Jusqu'à 1,8 kg	**Instructions** Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez d'un film plastique perforé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.	

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez les os, les parties comportant peu de chair ou les zones trop cuites de petites bandes d'aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Aliment	Temps de cuisson	Niveau de puissance
Poulet entier	1 palier : 9 à 12 min., 2 étapes : 7 à 10 min. / 1,2 kg pour 80 °C	70 %
Jusqu'à 1,8 kg	**Instructions** Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.	
Morceaux de poulet	8 à 11 minutes/0,5 kg 80 °C viande noire 75 °C viande blanche	70 %
Jusqu'à 0,9 kg	**Instructions** Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 27 2014-07-24 4:58:11

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez les fruits de mer sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez les parties comportant peu de chair ou les zones trop cuites de petites bandes d'aluminium.
- Évitez de faire surcuire vos aliments : vérifiez la cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Aliment	Temps de cuisson	Niveau de puissance
Steaks	8 à 12 min / 0,5 kg	70 %
Jusqu'à 0,7 kg	**Instructions** Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.	
Filets	5½-9½ min. / 0,5 kg	70 %
Jusqu'à 0,7 kg	**Instructions** Placez les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 0,5 pouce d'épaisseur, retournez-les et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.	
Crevettes	5½-7½ min. / 0,5 kg	70 %
Jusqu'à 0,7 kg	**Instructions** Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.	

Cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille car ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes pour terminer de cuire, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Yam bouilli	350 g	100 %	13-13½
	Consignes Épluchez et coupez le yam sur 3 cm d'épaisseur et placez-le sur le bol en pyrex. Ajoutez 250 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et servez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

Guide de cuisson des indomie au micro-ondes

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Indomie	1 petit emballage (80 g) 1 grand emballage (120 g)	100 %	7-7½ 9-9½
	Consignes Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles et ajoutez 350 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et mélangez avec des épices indomie.		

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 28 2014-07-24 4:58:11

DÉPANNAGE

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

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton DÉPART.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

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

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

L'ampoule ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

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

Le message « E-12, E-45 » s'affiche.

- Le message « E-12, E-45 » s'affiche lorsque le Capteur PH/Easy (Humidité) est court-circuité et mouillé. Cette erreur peut se produire en raison de l'humidité élevée dans la cavité lorsque vous utilisez le four à micro-ondes une fois encore, juste après que le fonctionnement précédent du four à micro-ondes est terminé pour certains aliments. Dans ce cas, éteignez le four à micro-ondes et laissez rafraîchir pendant au moins 5 minutes. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « Door » (Porte) s'affiche.

- Le message « Door » (Porte) s'affiche lorsque l'utilisateur ouvre la porte lors du fonctionnement du Capteur PH/Easy (Humidité). Annulez le mode actuel et recommencez depuis le début. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 29 2014-07-24 4:58:11

caractéristiques techniques

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

Modèle	ME6124ST-1, ME6124W-1
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Micro-ondes	 1600 W
Puissance de sortie	100 W / 1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 523 x 297 x 411 mm 373 x 233 x 393 mm
Capacité	34 litres
Poids Net	 15,5 kg

MÉMO

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 30 2014-07-24 4:58:11

MÉMO

MÉMO

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_FR.indd 31 2014-07-24 4:58:11

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04290A-02

ME6124ST-1
ME6124W-1

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use **13**
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Setting cooking times & Power levels 15
One-stage cooking 15
Multi-stage cooking 15
Using the +30s button 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the sensor cook features 16
Using the healthy cooking features 17
Using the meat/poultry features 18
Using the snack features 19
Using the power defrost features 20
Using the soften/melt features 21
Using the ready meal features 22
Using the kitchen timer features 22
Using the child lock features 22
Switching the beeper off 23
Using the demonstration mode 23
Cookware guide **23**
Cooking techniques **24**
Cooking guide **26**
Troubleshooting and error code **29**
Troubleshooting 29
Error code 29
Technical specifications **30**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 2 2014-07-24 4:57:05

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 3 2014-07-24 4:57:05

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
☛	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.
⃠	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⃠	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 4 2014-07-24 4:57:05

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

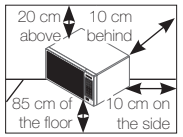
ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 5 2014-07-24 4:57:05

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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



2. Remove all packing materials inside the oven.

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

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 6 2014-07-24 4:57:06

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

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

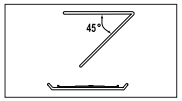
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 7 2014-07-24 4:57:06

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



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 8 2014-07-24 4:57:08

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 9 2014-07-24 4:57:11

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⃠	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⃠	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⃠	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
⃠	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⃠	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

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

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

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

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

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

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 10 2014-07-24 4:57:12

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

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

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

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

quick look-up guide

If you want to cook some food.

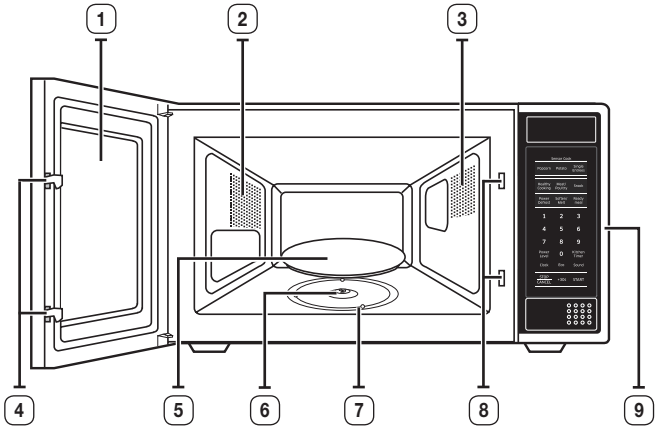
+30s	**1.** Place the food in the oven. Press the **+30s** button.
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will display "End" and beep 4 times. The current time is displayed again. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

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

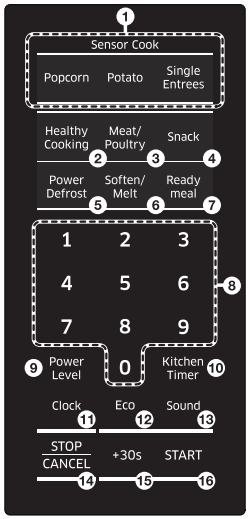
ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 11 2014-07-24 4:57:13

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. ROLLER RING
8. SAFETY INTERLOCK HOLES
9. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

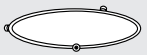
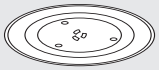


1. SENSOR COOK BUTTON
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. MEAT/POULTRY BUTTON
4. SNACK BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. SOFTEN/MELT BUTTON
7. READY MEAL BUTTON
8. NUMBER BUTTON
9. POWER LEVEL BUTTON
10. KITCHEN TIMER BUTTON
11. CLOCK BUTTON
12. ECO BUTTON
13. SOUND BUTTON
14. STOP/CANCEL BUTTON
15. +30s BUTTON
16. START BUTTON

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 12 2014-07-24 4:57:13

ACCESSORIES

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

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

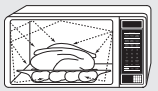
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 13 2014-07-24 4:57:14

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

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

	1. Press the **Number** button to enter operating time. (4 to 5 minutes)
	2. Press the **START** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

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

SETTING THE TIME

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

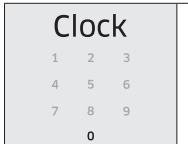
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

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

	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 the **START** button.

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.

You can change 24 or 12 hour notation.

	**1.** Press the **Clock** button and **Number 0** button for 1~3 seconds.
	2. Press the **Number 1** or **2** button. 1 : 12-hour notation and the display shows “12Hr” 2 : 24-hour notation and the display shows “24Hr”
	3. Press the **START** button. The display returns to the time of day.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 14 2014-07-24 4:57:15

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Power Level	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 (10).

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.

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

2 0 0 0	**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**.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 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 0 = PL:0 — 0 % (No power) 1 = PL:10 — 10 % (Warm) 2 = PL:20 — 20 % (Low) 3 = PL:30 — 30 % (Defrost) 4 = PL:40 — 40 % (Medium low) 5 = PL:50 — 50 % (Medium) 6 = PL:60 — 60 % (Simmer) 7 = PL:70 — 70 % (Medium high) 8 = PL:80 — 80 % (Reheat) 9 = PL:90 — 90 % (Sauté) 10 = PL:Hi — 100 % (High)
START / STOP CANCEL	**3.** Press the **START** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **STOP/CANCEL** before you press **START**, and re-enter all of the instructions.

MULTI-STAGE COOKING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** If you want to set the Multi-Stage, Use the **Number** buttons to set a second cooking time after follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on this page.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to set the power level of the second stage of cooking.
START	**3.** Press **START** button to begin cooking.

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

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

USING THE +30S BUTTON

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

+30s	**1.** Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.
START	**2.** Press the **START** button.

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

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 15 2014-07-24 4:57:16

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or Press the **STOP/CANCEL** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/CANCEL** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/CANCEL** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

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

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

USING THE SENSOR COOK FEATURES

A sensor in the microwave oven detects moisture released from food as it heats, and adjusts the cooking time accordingly.
Make sure microwave oven has been plugged in for at least 3 minutes.

Use microwave-safe dish with loose-fitting lid, or cover microwave-safe dish with plastic wrap.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Sensor Cook Popcorn Potato Single Entrees	**1.** Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking.
START	**2.** Press the **START** button (Potato, for example). The display shows "0:00" and your microwave oven will begin cooking.

If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

Food	Serving Size	Instructions
Popcorn	85-100 g 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Potato	1-6 ea	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Single Entrees	220-440 g	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 16 2014-07-24 4:57:16

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The **Healthy Cooking** features has 9 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Healthy Cooking	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** button one or more times. (Refer to the Healthy Cooking Table.)
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
4 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
5 Brown Rice	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
6 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
8 Fresh Salmon Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
9 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 17 2014-07-24 4:57:17

USING THE MEAT/POULTRY FEATURES

The **Meat/Poultry** features has 5 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Meat/ Poultry	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Meat/Poultry** button one or more times. (Refer to the Meat/ Poultry table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the Meat/Poultry Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Meat/Poultry** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chicken Breasts	1 Serving (300 g)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2 Turkey Breasts	1 Serving (300 g)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3 Meatball	1 Serving	**Ingredients for meatball.** 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1 egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 meat balls (each Ø25 mm). Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 minutes. Serve.
4 Ham Omelet	1 Serving	**Ingredients for omelet.** 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato for cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2 min. Serve.
5 Bacon	1 Serving (100-125 g) 2 Servings (200-225 g) 3 Servings (300-325 g)	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwave safe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 18 2014-07-24 4:57:17

USING THE SNACK FEATURES

The **Snack** features has 9 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Snack	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Snack** button one or more times. (Refer to the Snack Table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2**, **3**, **4** button to select the serving size you want. (Refer to the Snack Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Snack** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Casserole	1 Serving (220 g) 2 Servings (440 g) 3 Servings (660 g) 4 Servings (880 g)	Place refrigerated casserole in glass bowl. Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. After cooking, stir the food once before serving. Stand for 1-2 minutes.
2 Frozen Chicken Wings	1 Serving (150-200 g) 2 Servings (200-250 g)	Place a paper towel on a plate and arrange the wings in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
3 Frozen Chicken Nuggets	1 Serving (100-150 g) 2 Servings (150-200 g)	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
4 French Fries	1 Serving (100-150 g) 2 Servings (150-200 g)	Place two paper towels on a microwave-safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Stand for 1-2 minutes.
5 Cheese Sticks	1 Serving (5-6 pcs) 2 Servings (7-10 pcs)	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
6 Nacho	1 Serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. **Contents:** 2 cups tortilla chips ⅓ cup grated cheese
7 Quiche	1 Serving (600 g)	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on turntable in oven. After cooking, stand for 1-2 minutes.
8 Porridge	1 Serving (35 g) 2 Servings (70 g)	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl. Add 150 ml water or milk for 35 g and 300 ml water or milk for 70 g. Cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.
9 Potato Wedges	1 Serving (300-350 g) 2 Servings (400-450 g)	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Place them with the cut side on the microwave safe plate. Stand for 1-2 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 19 2014-07-24 4:57:18

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

Power Defrost	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the Power Defrost table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Select the weight by pressing the **Number** button as required. (Refer to the Power Defrost table.) Meat, Poultry and Fish : 0.1 kg~1.5 kg (Can be selected each 0.1 kg, Step 15) Bread/Cake : Can be selected 0.1 kg~1.0 kg (Can be selected each 0.1 kg, Step 10)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	0.1-1.5 kg	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	0.1-1.5 kg	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	0.1-1.5 kg	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. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	0.1-1.0 kg	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 20 2014-07-24 4:57:18

USING THE SOFTEN/MELT FEATURES

The **Soften/Melt** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

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

Soften/ Melt	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Soften/Melt** button one or more times. (Refer to the Soften/ Melt table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. (Refer to the Soften/Melt Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the **Soften/Melt** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Melt Butter	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Melt Dark Chocolate	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
3 Melt Sugar	1 Serving (25 g) 2 Servings (50 g)	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
4 Soften Butter	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 21 2014-07-24 4:57:18

USING THE READY MEAL FEATURES

The **Ready Meal** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

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

Ready meal	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Ready Meal** button one or more times. (Refer to the Ready Meals table.)
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

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

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film or follow the package instructions for covering and letting stand. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Frozen Ready Meal	300-350 g	
4 Frozen Ready Meal	400-450 g	

USING THE KITCHEN TIMER FEATURES

You can use timer function with **Kitchen Timer** button.

Kitchen Timer	**1.** Press the **Kitchen Timer** button.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Set the Kitchen time by pressing the **Number** button.
START	**3.** Press the **START** button to begin Kitchen Timer Function. **Result:** The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The Microwave does not turn on when the kitchen timer is used.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

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

STOP CANCEL	**1.** Press the **STOP/CANCEL** button for 3 seconds. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “Loc” after you press any button.
STOP CANCEL	**2.** To unlock the oven, press the **STOP/CANCEL** button again for 3 seconds. **Result:** The oven can be used normally.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 22 2014-07-24 4:57:19

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

Sound 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Press the **Sound** button.
	2. Press the **Number 1** or **2** button. 1 : Volume On and The display shows “ON”. 2 : Volume Off and The display shows “OFF”.
START	**3.** Press the **START** button. The display returns to the time of day. **Result:** • When Beep on : The oven operates with the beeper on. • When Beep off : The oven does not beep each time you press a button.

USING THE DEMONSTRATION MODE

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

Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Press the **Power Level** button and **Number 2** button for 1~3 seconds. Press button : 1 : Demonstration “ON”. 2 : Demonstration “OFF”.
START	**2.** Press the **START** button. The display returns to the time of day.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** To turn demo mode off, Press the **Power Level** button and **Number 2** button again for 1~3 seconds. Press button 2 : Demonstration “OFF”
START	**4.** Press the **START** button. The display returns to the time of day.

cookware guide

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

(continued)

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 23 2014-07-24 4:57:19

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

RECOMMENDED

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.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 24 2014-07-24 4:57:20

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.

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 25 2014-07-24 4:57:20

Guide for manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up. Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away. Put the frozen food on a microwave-safe plate without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminum foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 30 minutes before continuing. Leave the meat, poultry and fish to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food. For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide. All frozen food should be defrosted using defrosting power level (30 %).

Food	Time (minutes per 500 g)	Standing Time (min.)
Meat		
Minced Meat	7-8	5-30
Pork / Beef Steaks	9-10	5-30
	Instructions Shield the edges with aluminum foil. Place the meat in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	
Poultry		
Chicken Pieces	8-9	10-30
Whole Chicken	9-10	10-30
	Instructions Before defrosting, if there are a lot of ice crystals on poultry surface, you'd better rinse under cold water to remove ice crystals and stand 5 to 10 min. at room temperature. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminum foil. Place the chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side down in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	
Fish		
Fish Fillets	9-10	5-30
	Instructions Shield narrow ends with aluminum foil. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Place the fish in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	
Bread		
Bread Rolls (Each about 50 g)	2½-4½	5-20
Toast / Sandwich	5-6	5-20
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 26 2014-07-24 4:57:20

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 aluminium foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in 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
Roast Beef Boneless Up to 1.8 kg	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	100 % for first 5 min, then 50 %
	Directions Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 5-10 min.	
Pork Boneless or Bone-in Up to 1.8 kg	10-15 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done	100 % for first 5 min, then 50 %
	Directions Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 5-10 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 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
Whole Chicken Up to 1.8 kg	1 step : 9-12 min., 2 step : 7-10 min. / 1.2 kg for 80 °C	70 %
	Directions 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.	
Chicken Pieces Up to 0.9 kg	8-11 min. / 0.5 kg 80 °C dark meat 75 °C light meat	70 %
	Directions 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.	

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 27 2014-07-24 4:57:20

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish it flakes easily with a fork.
- Place seafood on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use aluminium foil to thin areas, or areas that start to overcook.
- Do not overcook seafood : Check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time	Power Level
Steaks	8-12 min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** 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.	
Fillets	5½-9½ min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** 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.	
Shrimp	5½-7½ min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** 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 ¼ 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.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Boiled Yam	350 g	100 %	13-13½
	Instructions Peel and cut yam 3 cm thick and put on pyrex bowl. Add room temperature 250 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and serve. Stand for 1-2 minutes.		

Guide for cooking indomie in your microwave

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Indomie	1 small pack (80 g) 1 big Pack (120 g)	100 %	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix indomie spices.		

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 28 2014-07-24 4:57:20

TROUBLESHOOTING

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

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

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

The light bulb is not working.

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

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12, E-45" message indicates.

- The "E-12", "E-45" message is displayed when PH/Easy(Humidity) Sensor is Short and Wet. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
  In this case, turn off the microwave oven and let cool for at least 5 minutes. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"Door" message indicates.

- The "Door" message is displayed when the user opens the door during PH/Easy(Humidity) Sensor operation. Cancel the present mode and restart from the beginning. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 29 2014-07-24 4:57:20

technical specifications

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

Model	ME6124ST-1, ME6124W-1
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Microwave	 1600 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 523 x 297 x 411 mm 373 x 233 x 393 mm
Volume	34 liter
Weight Net	 15.5 kg

MEMO

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 30 2014-07-24 4:57:20

MEMO

MEMO

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04290A-02

ME6124ST_1_XSG_DE68-04290A-02_EN.indd 32 2014-07-24 4:57:21