GE286
GE0103MB1

إمكانات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

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

Planet First 100 % Recycled Paper

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 1 2014-09-13 6:12:39

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 الزر +٣٠ ثانية ١٥
إيقاف الطهي ١٦
إعداد وضع توفير الطاقة ١٦
استخدام ميزات الطبخ الصحي ١٦
استخدام ميزات إعادة التسخين التلقائي ١٧
استخدام ميزات الطهي التلقائي بواسطة الشواية ١٨
استخدام ميزات فك التجميد السريع ١٩
استخدام ميزات التليين/التذويب ٢٠
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة ٢١
عملية الشواء ٢٢
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً ٢٢
استخدام ميزات مؤقت المطبخ ٢٣
استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال ٢٣
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٣
استخدام ميزات إزالة الروائح ٢٣
دليل أواني الطهي ٢٤
دليل الطهي ٢٥
استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ ٣١
استكشاف المشكلات وحلها ٣١
كود الخطأ ٣١
المواصفات الفنية ٣٢

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 2 2014-09-13 6:12:40

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 من 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 3 2014-09-13 6:12:40

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.	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.
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.	إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.	**تحذير:** يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.	يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.
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.	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.	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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 4 2014-09-13 6:12:40

★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.
⃠	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

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

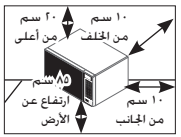
★	**تحذير:** يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.
⃠	قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
⃠	قد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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 5 2014-09-13 6:12:41

⦸	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.

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 6 2014-09-13 6:12:41

- 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.

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 7 2014-09-13 6:12:41

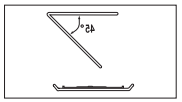
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

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)

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 8 2014-09-13 6:12:41

- **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.	✓	✓	✓	✓
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.	✓	✓	✓	

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 9 2014-09-13 6:12:44

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 إرشاداتالإسعافات 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.	✓			✓

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 10 2014-09-13 6:12:45

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 مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

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

(١) الباب (تعرّضه للثني)

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

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

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

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

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

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

- استخدم هذا الجهاز للغرض 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.

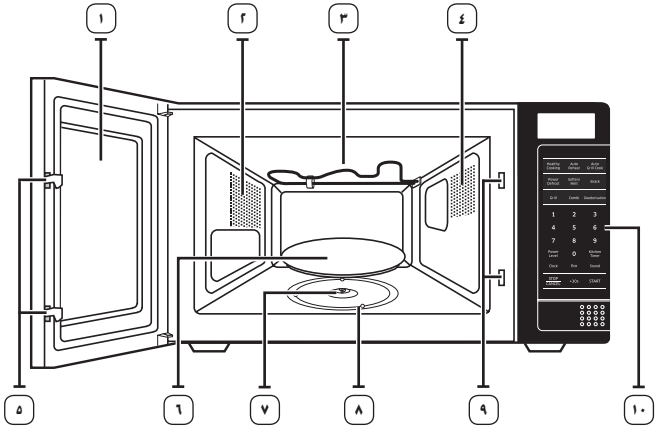
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 11 2014-09-13 6:12:46

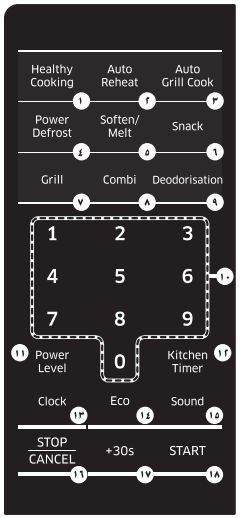
ميزات الفرن

الفرن



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

لوحة التحكم



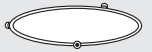
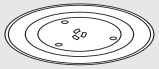
١. الزر طبخ صحي
٢. الزر تسخين تلقائي
٣. الزر الطهي التلقائي بواسطة الشواية
٤. الزر تذويب قوي
٥. الزر تليين/تذويب
٦. الزر وجبات خفيفة
٧. الزر الشواية
٨. الزر مزدوج
٩. الزر إزالة الرائحة
١٠. أزرار الأرقام
١١. الزر مستوى الطاقة
١٢. الزر مؤقت المطبخ
١٣. الزر الساعة
١٤. الزر توفير الطاقة
١٥. الزر الصوت
١٦. زر إيقاف/إلغاء
١٧. زر +٣٠ ثانية
١٨. الزر تشغيل

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 12 2014-09-13 6:12:46

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.
	٣. **الرف العلوي**، يتم وضعه على الصينية الدوارة. **الغرض:** يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على الصينية الدوارة والطبق الآخر على الرف. **يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.**

يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والصينية الدوارة.

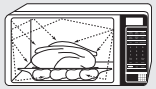
طريقة عمل فرن الميكروويف

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 13 2014-09-13 6:12:46

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.

Clock	١. اضغط على زر **Clock (الساعة)**.
5 0 0	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**.
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**.

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)**.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 14 2014-09-13 6:12:47

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 High (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 الأرقام 2 و 0 و 0 و 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 High (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 ٪ (دافئ) | 7 = مستوى الطاقة: ٧٠ ٪ (مرتفع قليلاً) 2 = مستوى الطاقة: ٢٠ ٪ (فك التجميد) | 8 = مستوى الطاقة: ٨٠ ٪ (إعادة تسخين) 3 = مستوى الطاقة: ٣٠ ٪ (منخفض) | 9 = مستوى الطاقة: ٩٠ ٪ (قلي) 4 = مستوى الطاقة: ٤٠ ٪ (منخفض قليلاً) | 10 = مستوى الطاقة: عالي ١٠٠ ٪ (مرتفع) 5 = مستوى الطاقة: 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

Power Level	١. إذا كنت تريد ضبط Microwave Multi-Stage (الطهي على عدة مراحل للميكروويف)، فاستخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة طهي أخرى بعد اتّباع الخطوتين ١ و٢ في القسم "الطهي على مرحلة واحدة" بهذه الصفحة. واضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**. ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة.
Grill	٢. إذا كنت تريد ضبط Grill Multi-Stage (الشوي على عدة مراحل). فاضغط على الزر **Grill (الشواية)** بعد اتّباع الخطوتين ١ و٢ في القسم "الطهي على مرحلة واحدة" بهذه الصفحة. واستخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة طهي أخرى.
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 الدخول في مرحلة طهي أخرى.

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

استخدام الزر +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 تريد إضافتها.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 15 2014-09-13 6:12:48

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 (توفير الطاقة)**. **النتيجة:** إيقاف تشغيل الشاشة. • للخروج من وضع توفير الطاقة. افتح الباب أو اضغط على الزر **Eco (توفير الطاقة)** 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 الطبخ 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 (طبخ صحي)** 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 مللي (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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 16 2014-09-13 6:12:48

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
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 مللي (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 صدور الدجاج	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.
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. اتركه 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. اتركه 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. اتركه لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

استخدام ميزات إعادة التسخين التلقائي

تتضمن ميزات **تسخين تلقائي** ٣ مُدد للطهي مبرمَجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

Auto Reheat	١. حدد نوع الطعام المطلوب طهيه بالضغط على الزر **Auto Reheat (تسخين تلقائي)** مرة واحدة أو أكثر. (راجع جدول تسخين تلقائي.)
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 تسخين تلقائي.)
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** ١) 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.

يوضح الجدول التالي برامج **تسخين تلقائي** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 طبق الطعام	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٤٠٠ جم)	لا تستخدم سوى الأطعمة المثلجة والتي تم طهيها مسبقًا. قم بتغطية الطبق بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية أو ثني ورق شمعي أسفل الطبق. المحتويات: ٣ إلى ٤ أوقية من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (حتى ٦ أوقية بالعظم)، ٠,٥ كوب من النشويات (البطاطس، المعجنات، الأرز ...إلخ)، ٠,٥ كوب من الخضروات (حوالي ٣ إلى ٤ أوقية).

(تابع)

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 17 2014-09-13 6:12:48

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
2 **اليخني**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٢٢٠ جم) كمية تكفي شخصين (٤٤٠ جم) كمية تكفي ٣ أشخاص (٦٦٠ جم) كمية تكفي ٤ أشخاص (٨٨٠ جم)	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بتقليبها بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
3 **الحساء والصلصة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (١٧٠ جم) كمية تكفي ٢ أشخاص (٣٤٠ جم) كمية تكفي ٣ أشخاص (٥١٠ جم) كمية تكفي ٤ أشخاص (٦٨٠ جم)	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته أثناء التسخين والانتظار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

استخدام ميزات الطهي التلقائي بواسطة الشواية

تتضمن ميزات **الطهي التلقائي بواسطة الشواية** ٨ مُدد للطهي مبرمَجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

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

Auto Grill Cook	١. حدد نوع الطعام المطلوب طهيه بالضغط على الزر **Auto Grill Cook (الطهي التلقائي بواسطة الشواية)** مرة واحدة أو أكثر. (راجع جدول الطهي التلقائي بواسطة الشواية.)
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.

يوضح الجدول التالي برامج **الطهي التلقائي بواسطة الشواية** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **الدجاج المشوي**	١٢٠٠ جم	ادهن الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة في طبق من البيركس. مع وضع ناحية الصدر لأسفل أولاً. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. عند التقليب. ضع ناحية الصدر لأعلى. بعد انتهاء الشواء اتركها لمدة ٥ دقائق.
2 **قطع الدجاج**	٥٠٠ جم	ادهن قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
3 **المعجنات المجمدة**	٤٠٠ جم	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على الصينية الدوارة. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
4 **البيتزا المجمدة**	٣٠٠ جم	ضع البيتزا المجمدة على الحامل العلوي. ضعها على الصينية الدوارة. بعد الطهي. اتركه لمدة تتراوح ما بين ١ إلى ٢ دقائق.
5 **صينية الخضروات المشكلة**	٥٠٠ جم	ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البايركس. ثم ضع الطبق على الرف. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
6 **الطماطم المشوية**	٤٠٠ جم	اغسل الطماطم ونظفّها وقطعّها إلى أنصاف ثم ضعها على طبق من أدوات الميكروويف. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الحامل. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
7 **الأسماك المشوية**	٤٠٠ جم	ادهن السمك بالكامل (سواء سمك مُرقط أو سمك الرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٣ دقائق.
8 **شرائح السلمون المشوية**	٣٠٠ جم	ضع قطع السمك على الحامل العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٢ دقائق.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 18 2014-09-13 6:12:49

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 الجدول فك التجميد السريع).
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. حدد الوزن بواسطة الضغط على الزر **الرقم** حسب الحاجة. (راجع الجدول فك التجميد السريع). اللحوم أو الدواجن أو الأسماك: ٠,١ كجم ~ ١,٥ كجم (يمكن تحديده لكل ٠,١ كجم، الخطوة ١٥) الخبز/ الكيك: يمكن تحديد ٠,١ كجم ~ ١,٠ 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 تجميد سريع** 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.
3 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/الكعك	٠,١ إلى ١,٠ 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 19 2014-09-13 6:12:49

استخدام ميزات التليين/التذويب

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 المطلوب طهيه بالضغط على الزر **Soften/Melt (تليين/تذويب)** 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 **تليين/إذابة** 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. اتركه لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 20 2014-09-13 6:12:49

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة

ميزات **وجبات خفيفة** بها ٦ مدد للطهي مبرمَجة مسبقًا.
لست بحاجة إلى ضبط أوقات الطهي أو مستوى الطاقة.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق 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** أو **3** لتحديد حجم الوجبة المطلوبة. (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 **اللحم المقدد**	وجبة تكفي شخصًا واحدًا (٢ شرائح) كمية تكفي شخصين (٤ شرائح) كمية تكفي ٣ أشخاص (٦ شرائح)	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 بيركس وقم بالتغطية باستخدام فوطة ورقية أخرى. وقم بعد ذلك بالطهي. قدمها.
2 **أجنحة الدجاج المجمدة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٦-٧ أوقية) كمية تكفي ٢ أشخاص (٨-٩ أوقية)	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب أجنحة الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. اتركه لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
3 **قطع الدجاج المجمدة**	كمية تكفي شخصًا واحدًا (٤-٥ أوقية) كمية تكفي ٢ أشخاص (٦-٧ أوقية)	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 (٤-٥ أوقية) كمية تكفي ٢ أشخاص (٦-٧ أوقية)	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 (٥-٦ قطع) كمية تكفي شخصين (٧-١٠ قطع)	ضع أصابع الجبن على طبق على شكل دائرة. لا تغطه اتركه لمدة من 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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 21 2014-09-13 6:12:50

عملية الشواء

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع دون استخدام أشعة الميكروويف.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الرف العلوي.

	١. افتح الباب وضع الطعام على الرف، ثم أغلق الباب.
Grill	٢. اضغط على الزر **Grill (الشواية)**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: (وضع الشواية) • لا يمكنك ضبط درجة حرارة الشواية.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٣. اضبط وقت الطهي عن طريق الضغط على زر **الرقم**. • الحد الأقصى لمدة الشي هو ١٠ دقيقة.
START	٤. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الشي. • عند إتمام الطهي، يعرض الفرن الكلمة "End (انتهاء)" على شاشته ويصدر صوت تنبيه أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

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

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

استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن، نظراً لشدة حرارته. يمكنك تحسين عملية الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الرف الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على الصينية الدوارة. أغلق الباب.

Combi	١. اضغط على الزر **Combi (جمع)**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: (وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. اضبط وقت الطهي عن طريق الضغط على زر **الرقم**. • الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.
START	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** • تبدأ عملية الطهي المجمَّع. • عند إتمام الطهي، يعرض الفرن الكلمة "End (انتهاء)" على شاشته ويصدر صوت تنبيه أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 22 2014-09-13 6:12:50

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 **التأمين ضد عبث الأطفال** خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكّن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق 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.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

Sound	١. اضغط على الزر **Sound (الصوت)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	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.
START	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.

استخدام ميزات إزالة الروائح

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن. نظف أولاً الفرن من الداخل.

Deodorisation	لتشغيل وظيفة إزالة الروائح، اضغط على الزر "**Deodorisation (إزالة الروائح)**". ثم اضغط على الزر "**START (تشغيل)**". عند الانتهاء، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

تم تحديد مدة ٥ دقائق لإزالة الروائح. يمكن زيادة هذه الفترة ٣٠ ثانية كلما قمت بالضغط على الزر **30s+ (+٣٠ ث)**.

الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ١٥ دقيقة.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 23 2014-09-13 6:12:51

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 microwave-safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

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.

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 24 2014-09-13 6:12:51

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

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

الطهي

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

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

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

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

دليل طهي الخضراوات المجمدة

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

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠ ٪	٦-٥
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠ ٪	٩-٨
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠ ٪	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠ ٪	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر / البازلاء / الذرة)	٣٠٠ جم	٦٠ ٪	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠ ٪	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 25 2014-09-13 6:12:51

دليل طهي الخضراوات الطازجة

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

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

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٪ ١٠٠	٥-٤ ٨-٧
	الإرشادات قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٦,٥-٦
	الإرشادات أضف ٦٠ إلى ٧٥ ملليلتر (٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٥-٤,٥
	الإرشادات قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٪ ١٠٠	٥,٥-٥ ٨,٥-٧,٥
	الإرشادات قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكوسة	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٤,٥-٤
	الإرشادات قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الباذنجان	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٤-٣,٥
	الإرشادات قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة. وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٤,٥-٤
	الإرشادات قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٢-١,٥ ٣-٢,٥
	الإرشادات جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البصل	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٥,٥-٥
	الإرشادات قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف فقط ١٥ ملليمتر (١ ملعقة كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الفلفل	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٥-٤,٥
	الإرشادات قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٪ ١٠٠	٥-٤ ٨-٧
	الإرشادات زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
اللفت	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	٦-٥,٥
	الإرشادات قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البطاطا الحلوة المسلوقة	٣٥٠ جم	٪ ١٠٠	١٤,٥-١٤
	الإرشادات قم بتقشير البطاطا الحلوة (اليام) وتقطيعها بسمك ٣ سم ووضعها في إناء مصنوع من البيركس. أضف ٢٥٠ مللي 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.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 26 2014-09-13 6:12:51

دليل طهي الأرز والمعجنات

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

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

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٪ ١٠٠	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (٢٥٠ جم)، وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (٣٧٥ جم). اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٪ ١٠٠	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (٢٥٠ جم)، وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (٣٧٥ جم). اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	١٦-١٧
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	١٧-١٨
	الإرشادات أضف ٤٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
المعجنات	٢٥٠ جم	٪ ١٠٠	١٠-١١
	الإرشادات أضف ١٠٠٠ مل من الماء الساخن. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
نودلز سريعة التحضير	عبوة صغيرة (٨٠ جم)	٪ ١٠٠	٧-٧,٥
	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 النودلز سريعة التحضير.		

إعادة التسخين

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

الترتيب والتغطية

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

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام نسبة ١٠٠ ٪ من الطاقة (عالية) بينما يجب تسخين الأنواع الأخرى من الأطعمة باستخدام نسبة ٦٠ ٪ (على نار هادئة) أو نسبة ٥٠ ٪ (متوسطة) أو حتى نسبة ٣٠ ٪ (منخفضة).
راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.
توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال، لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق.
قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار.
نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل، تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.
دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين و٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.
لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 27 2014-09-13 6:12:51

إعادة تسخين طعام الأطفال

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

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

ملاحظة:

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

تسخين السوائل والطعام

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

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٣٠٠ مل (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكوب)	٪ ١٠٠	١,٥-١ ٢,٥-٢ ٣,٥-٣ ٤-٣,٥
	الإرشادات تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.		
حساء (بارد)	٢٥٠جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٪ ١٠٠	٣-٢,٥ ٣,٥-٣ ٤-٣,٥ ٥-٤,٥
	الإرشادات يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
يخني (بارد)	٣٥٠ جم	٪ ٦٠	٥,٥-٤,٥
	الإرشادات ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
معجنات بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٪ ٦٠	٤,٥-٣,٥
	الإرشادات ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
معجنات محشوة بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٪ ٦٠	٥-٤
	الإرشادات ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
وجبات مغلفة (باردة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم	٪ ٦٠	٦-٤ ٧-٥
	الإرشادات ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الوجبات المجمدة (اللازانيا)	٤٠٠ جم	٪ ٥٠	١٧,٥-١٦,٥
	الإرشادات اثقب غطاء الوجبة الجاهزة المجمدة وضعها على الصينية الدوارة. اتركها لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 28 2014-09-13 6:12:52

تسخين طعام ولبن الأطفال

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

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠ ٪	٣٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠ ٪	٢٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
لبن الأطفال	١٠٠ مل	٣٠ ٪	٣٠ إلى ٤٠ ثانية
	٢٠٠ مل		دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثوان
	الإرشادات قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.		

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا متازًا في فك التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد 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 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 في الوصول إلى درجة الدفء، فيمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة. واترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال 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.

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

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم			
اللحم المفروم	٢٥٠ جم	٤٠ ٪	٦-٧
	٥٠٠ جم		٩-١٢
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٤٠ ٪	٥-٧
	الإرشادات ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٥ و٣٠ دقيقة.		

(تابع)

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 29 2014-09-13 6:12:52

تلميحات ونصائح

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الدواجن			
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٢٠ ٪	١٤-١٥
الدجاج الكامل	١٢٠٠ جم	٢٠ ٪	٣٢-٣٤
	الإرشادات ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.		
السمك			
السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٢٠ ٪	٦-٧
سمك كامل	٤٠٠ جم	٢٠ ٪	١١-١٣
	الإرشادات ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٢٥ دقيقة.		
الفاكهة			
التوت	٣٠٠ جم	٢٠ ٪	٦-٧
	الإرشادات قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير). اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.		
الخبز			
أرغفة الخبز	٢ قطع	٢٠ ٪	١-١,٥
(كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	٤ قطع		٢,٥-٣
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٢٠ ٪	٤-٤,٥
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	٢٠ ٪	٧-٩
	الإرشادات ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.		

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.

قم بتسخينه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠ ٪، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جم) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.

ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.

قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل ٣٠ ٪.

قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جم من السكر و٢٥٠ مل من الماء البارد.

ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪ حتى يصبح لون الجيلي/ الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.

أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا.

قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.

ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج / الكسترد

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.

استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.

قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.

قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠ ٪.

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 30 2014-09-13 6:12:52

استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ

استكشاف المشكلات وحلها

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

يعد 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 START (تشغيل).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

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

الطعام زائد النضج أو 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.

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 31 2014-09-13 6:12:52

المواصفات الفنية

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

الطراز	GE0103MB1/GE286
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت إلى ٥٠ هرتز تيار متردد
استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٢٩٠٠ واط
الميكروويف	١٤٠٠ واط
الشواية	١٥٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	
من الخارج	٥١٧ × ٢٩٧ × ٤٠٠ مم
تجويف الفرن	٣٥٧ × ٢٥٥ × ٣٥٧ مم
الحجم	٢٨ لترًا
الوزن	
الصافي	١٦ كجم تقريبًا

SAMSUNG

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	0800 755 755	
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	

DE68-03886G-01

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_AR.indd 32 2014-09-13 6:12:52

GE286
GE0103MB1

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 1 2014-09-13 6:12:31

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 réalisation de plats sains 16
Utilisation de la fonction réchauffage automatique 17
Utilisation des fonctions cuisson au gril automatique 18
Utilisation des fonctions de décongélation 19
Utilisation des fonctions ramollir/fondre 20
Utilisation des fonctions snack 21
Faire griller 22
Combinaison micro-ondes et gril 22
Utilisation des fonctions de minuterie 23
Utilisation des fonctions sécurité enfants 23
Arrêt du signal sonore 23
Utilisation des fonctions de désodorisation 23
Guide des récipients 24
Guide de cuisson 25
Dépannage et code d'erreur 31
Dépannage 31
Code d'erreur 31
Caractéristiques techniques 32

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		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 2 2014-09-13 6:12:32

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 3 2014-09-13 6:12:32

★	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.
	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 4 2014-09-13 6:12:32

★	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.

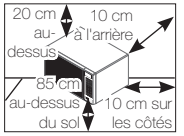
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
⃠	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
⃠	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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 5 2014-09-13 6:12:32

	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
	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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 6 2014-09-13 6:12:32

- 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)

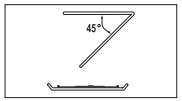
- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 7 2014-09-13 6:12:32

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.	✓	✓	✓	✓

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 8 2014-09-13 6:12:33

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 9 2014-09-13 6:12:35

	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

⚠ ATTENTION				
	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours 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 :

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 10 2014-09-13 6:12:36

(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

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

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

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

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

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

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

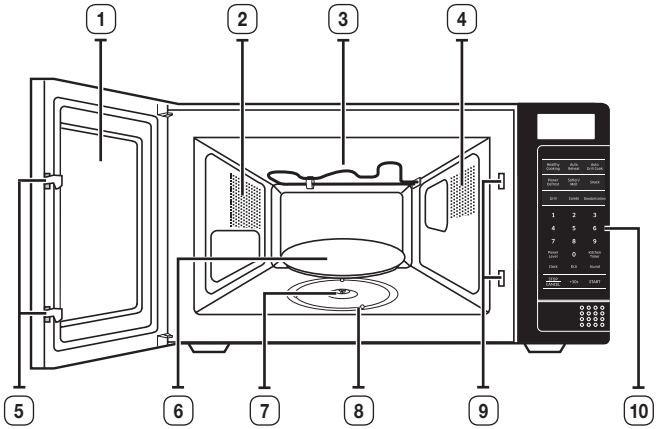
+30s	**1.** Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **+30s**.
START	**2.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, le message « End » (Fin) s'affiche et un signal sonore retentit à 4 reprises. L'heure s'affiche à nouveau. Le four émet ensuite un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

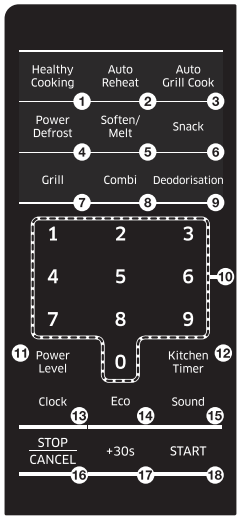
GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 11 2014-09-13 6:12:36

FOUR



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

TABLEAU DE COMMANDE

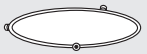
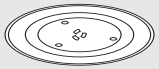


1. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS
2. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
3. BOUTON CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE
4. BOUTON DE DÉCONGÉLATION
5. BOUTON RAMOLLIR/FONDRE
6. BOUTON SNACK
7. BOUTON GRIL
8. BOUTON CUISSON COMBINÉE
9. BOUTON DÉSODORISATION
10. PAVÉ NUMÉRIQUE
11. BOUTON DE PUISSANCE
12. BOUTON MINUTERIE
13. BOUTON HORLOGE
14. BOUTON DU MODE ÉCONOMIQUE
15. BOUTON SON
16. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
17. BOUTON +30s
18. BOUTON DÉPART

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 12 2014-09-13 6:12:37

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.
	3. Grille supérieure : à placer sur le plateau tournant. **Fonction :** Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.**

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

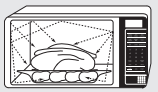
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 13 2014-09-13 6:12:37

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 5:00, 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)**.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 14 2014-09-13 6:12:38

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 High (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 régler 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 High (Elevée), appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** puis utilisez les touches du pavé **Numérique** pour saisir une puissance. 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 % (Décongélation)	8 = PL : 80	80 % (Faire réchauffer)
3 = PL : 30	30 % (Faible)	9 = PL : 90	90 % (Sauté)
4 = PL : 40	40 % (Moyennement faible)	10 = PL : Hi	100 % (Élevée)
5 = PL : 50	50 % (À point)		

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.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Power Level	**1.** Si vous voulez régler la cuisson au micro-ondes 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. Appuyez ensuite sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utilisez les touches **Numériques** pour entrer la puissance.
Grill	**2.** Si vous voulez régler la cuisson au gril en plusieurs étapes, appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**, après avoir suivi les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » située sur cette page. Utilisez les touches **Numériques** pour définir un second temps 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 15 2014-09-13 6:12:39

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 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 16 2014-09-13 6:12:39

Code/Aliment	Quantité	Consignes
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 Blancs de poulet	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.
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.

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les fonctions **Réchauffage automatique** ont 3 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.

Auto Reheat	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)**. (Reportez-vous au tableau de réchauffage automatique).
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 de réchauffage automatique).
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 **Réchauffage automatique**, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Assiette garnie	1 portion (400 g)	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Contenu : 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris)- ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)- ½ tasse de légumes (environ 3 à 4 oz).

(Suite)

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 17 2014-09-13 6:12:39

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2 Plat mijoté	1 portion (220 g) 2 portions (440 g) 3 portions (660 g) 4 portions (880 g)	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
3 Soupes et sauces	1 portion (170 g) 2 portions (340 g) 3 portions (510 g) 4 portions (680 g)	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE

Les fonctions **Cuisson au gril automatique** ont 8 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.

Auto Grill Cook	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Grill Cook (Cuisson au gril automatique)**. (Reportez-vous au tableau de cuisson au gril automatique).
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 **Cuisson au gril automatique**, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Poulet rôti	1200 g	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas sur le plat en Pyrex. Retournez dès que le signal sonore retentit. Puis retournez-le vers le haut directement. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.
2 Morceaux de poulet	500 g	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
3 Pâtes surgelées	400 g	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
4 Pizza surgelée	300 g	Placez la pizza surgelée sur la grille du haut. Posez-la sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
5 Gratin de légumes	500 g	Mettez le gratin encore surgelé dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
6 Tomates grillées	400 g	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
7 Poisson grillé	400 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.
8 Steaks de saumon grillé	300 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 18 2014-09-13 6:12:39

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 : il est possible de sélectionner 0,1 kg à 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 19 2014-09-13 6:12:40

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 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 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 20 2014-09-13 6:12:40

UTILISATION DES FONCTIONS SNACK

Les fonctions **Snack** ont 6 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.

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 la touche **Numérique 1**, **2** ou **3** pour sélectionner le nombre de portions souhaité. (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 Bacon	1 portion (2 tranches) 2 portions (4 tranches) 3 portions (6 tranches)	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.
2 Ailes de poulet surgelées	1 portion (6 à 7 oz) 2 portions (8 à 9 oz)	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 (4 à 5 oz) 2 portions (6 à 7 oz)	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 (4 à 5 oz) 2 portions (6 à 7 oz)	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 pendant 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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 21 2014-09-13 6:12:40

FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

	1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille puis fermez la porte.
Grill	**2.** Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : (mode gril) • La température du gril n'est pas réglable.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches **Numériques**. • Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
START	**4.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** La cuisson au gril démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, le message « End » (Fin) s'affiche et un signal sonore retentit à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

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

- Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à **TOUJOURS** porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
  Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille du haut.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

Combi	**1.** Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : (mode combiné micro-ondes et gril)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches **Numériques**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
START	**3.** Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**. **Résultat :** • La cuisson combinée démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, le message « End » (Fin) s'affiche et un signal sonore retentit à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 22 2014-09-13 6:12:41

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 à 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.

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 DES FONCTIONS DE DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Deodorisation	Pour utiliser la fonction Désodorisation. Appuyez sur le bouton « **Deodorisation (Désodorisation)** » puis sur le bouton « **START (DÉPART)** ». Une fois terminé, un signal sonore retentit à quatre reprises.

La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.
Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.

La durée maximale est fixée à 15 minutes.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 23 2014-09-13 6:12:41

guide des récipients

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

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 24 2014-09-13 6:12:42

guide de cuisson

MICRO-ONDES

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

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	60 %	5-6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	60 %	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	60 %	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	60 %	7½-8½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	60 %	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	60 %	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 25 2014-09-13 6:12:42

Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g 500 g	100 %	4-5 7-8
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	100 %	6-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	100 %	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g 500 g	100 %	5-5½ 7½-8½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Courgettes	250 g	100 %	4-4½
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		
Aubergines	250 g	100 %	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	100 %	4-4½
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g 250 g	100 %	1½-2 2½-3
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Oignons	250 g	100 %	5-5½
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	100 %	4½-5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250 g 500 g	100 %	4-5 7-8
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250 g	100 %	5½-6
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		
Yam bouilli	350 g	100 %	14-14½
	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.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 26 2014-09-13 6:12:42

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

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

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	100 %	15-16 17½-18½
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide (250 g). Ajoutez 750 ml d'eau froide (375 g). Laissez reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	100 %	20-21 22-23
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide (250 g). Ajoutez 750 ml d'eau froide (375 g). Laissez reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	100 %	16-17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	100 %	17-18
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	100 %	10-11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.		
Nouilles instantanées	1 Petit emballage (80 g)	100 %	7-7½
	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 pour nouilles instantanées.		

FAIRE RÉCHAUFFER

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

Disposition et cuisson à couvert

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

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés avec une puissance de 100 % alors que d'autres aliments doivent être réchauffés à une puissance de 60 % (Mijotage), 50 % (Moyen) ou même 30 % (Faible). Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

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

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 27 2014-09-13 6:12:42

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

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

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

REMARQUE :

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	100 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	100 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	60 %	4½-5½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	60 %	3½-4½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	60 %	4-5
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	60 %	4-6 5-7
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat surgelé (lasagne)	400 g	50 %	16½-17½
	Consignes Percez le film protecteur et placez le plat préparé encore surgelé sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 4 minutes.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 28 2014-09-13 6:12:42

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	60 %	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	60 %	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	30 %	30 à 40 s. 1 min à 1 min 10 s.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.		

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation.
Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment.
Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : Les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence 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.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Viande hachée	250 g 500 g	20 %	6-7 9-12
Escalopes de porc	250 g	20 %	5-7
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 30 minutes.		

(Suite)

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 29 2014-09-13 6:12:42

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 unités).	20 %	14-15
Poulet entier	1200 g	20 %	32-34
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 60 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	200 g	20 %	6-7
Poisson entier	400 g	20 %	11-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	300 g	20 %	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g)	2 portions 4 portions	20 %	1-1½ 2½-3
Tartine/Sandwich	250 g	20 %	4-4½
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	20 %	7-9
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes.		

CONSEILS ET ASTUCES

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

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

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

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

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

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

FAIRE DE LA CONFITURE

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

PRÉPARER UN PUDDING/DE LA CRÈME ANGLAISE

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien.
Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 90 %.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 60 % au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 30 2014-09-13 6:12:42

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 START (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 **START (DÉPART)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

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.

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 31 2014-09-13 6:12:42

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	GE286/GE0103MB1
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril	 2900 W 1400 W 1500 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 517 x 297 x 400 mm 357 x 255 x 357 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 16 kg env.

SAMSUNG

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	0800 755 755	
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	

DE68-03886G-01

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_FR.indd 32 2014-09-13 6:12:43

GE286
GE0103MB1

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 1 2014-09-13 6:12:34

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 healthy cooking features 16
Using the auto reheat features 17
Using the auto grill cook features 18
Using the power defrost features 19
Using the soften/melt features 20
Using the snack features 21
Grilling 22
Combining microwaves and grill 22
Using the kitchen timer features 23
Using the child lock features 23
Switching the beeper off 23
Using the deodorisation features 23
Cookware guide **24**
Cooking guide **25**
Troubleshooting and error code **31**
Troubleshooting 31
Error code 31
Technical specifications **32**

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	

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 2 2014-09-13 6:12:35

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 3 2014-09-13 6:12:36

★	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;

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 4 2014-09-13 6:12:36

	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.

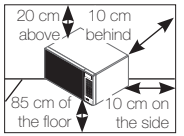
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 5 2014-09-13 6:12:36

★	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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 6 2014-09-13 6:12:36

- 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)

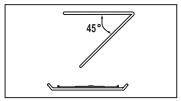
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 7 2014-09-13 6:12:36

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 centre 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.	✓	✓	✓	✓

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 8 2014-09-13 6:12:38

	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.	✓			✓

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 9 2014-09-13 6:12:40

⚠ 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 10 2014-09-13 6:12:41

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.

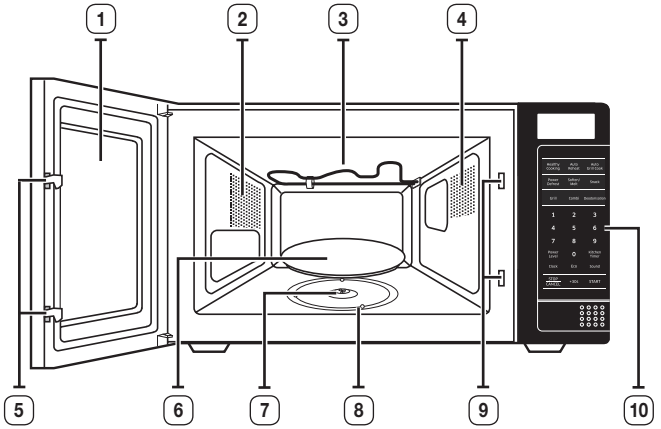
+30s	**1.** Place the food in the oven. Press the **+30s** button.
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will display "End" and beep 4 times. The current time is displayed again. The oven will then beep one time per minute.

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.

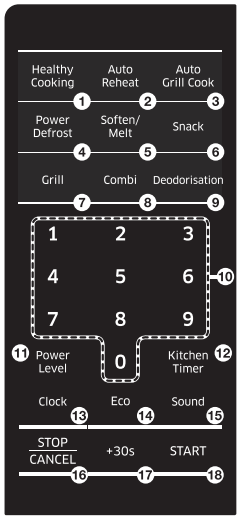
GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 11 2014-09-13 6:12:41

OVEN



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

CONTROL PANEL

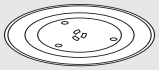


1. HEALTHY COOKING BUTTON
2. AUTO REHEAT BUTTON
3. AUTO GRILL COOK BUTTON
4. POWER DEFROST BUTTON
5. SOFTEN/MELT BUTTON
6. SNACK BUTTON
7. GRILL BUTTON
8. COMBI BUTTON
9. DEODORISATION BUTTON
10. NUMBER BUTTON
11. POWER LEVEL BUTTON
12. KITCHEN TIMER BUTTON
13. CLOCK BUTTON
14. ECO BUTTON
15. SOUND BUTTON
16. STOP/CANCEL BUTTON
17. +30s BUTTON
18. START BUTTON

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 12 2014-09-13 6:12:42

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.
	3. High rack, to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal rack can be used in grill and combination cooking.**

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

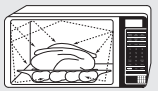
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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)

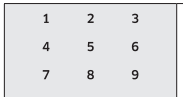
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 13 2014-09-13 6:12:42

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.

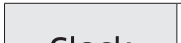
The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

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 **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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 14 2014-09-13 6:12:43

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 % (Defrost) 3 = PL:30 — 30 % (Low) 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

Power Level	**1.** If you want to set the Microwave 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. And Press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level.
Grill	**2.** If you want to set the Grill Multi-Stage, Press the **Grill** button, after follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on this page. And Use the **Number** buttons to set a second cooking time.
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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 15 2014-09-13 6:12:43

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 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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 16 2014-09-13 6:12:44

Code/Food	Serving Size	Instructions
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 Chicken Breasts	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.
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.

USING THE AUTO REHEAT FEATURES

The **Auto Reheat** features has 3 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.

Auto Reheat	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button one or more times. (Refer to the Auto Reheat 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 Auto Reheat 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 **Auto Reheat** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Plate of Food	1 Serving (400 g)	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. Contents : 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)½ cup vegetables (about 3-4 oz.).
2 Stew	1 Serving (220 g) 2 Servings (440 g) 3 Servings (660 g) 4 Servings (880 g)	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally During reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.

(continued)

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 17 2014-09-13 6:12:44

Code/Food	Serving Size	Instructions
3 Soups and Sauces	1 Serving (170 g) 2 Servings (340 g) 3 Servings (510 g) 4 Servings (680 g)	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.

USING THE AUTO GRILL COOK FEATURES

The **Auto Grill Cook** features has 8 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.

Auto Grill Cook	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Grill Cook** button one or more times. (Refer to the Auto Grill Cook 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 **Auto Grill Cook** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Roast Chicken	1200 g	Brush chicken with oil and spices. Put chicken in the pyrex dish and breast side down first. Turnover, as soon as the beep sounds. When turnover, breast side up. Stand for 5 minutes after grilling.
2 Chicken Pieces	500 g	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
3 Frozen Pasta	400 g	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
4 Frozen Pizza	300 g	Put the frozen pizza on the High rack. Put it on the turntable. After cooking stand for 1-2 minutes.
5 Vegetable Gratin	500 g	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
6 Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.
7 Roast Fish	400 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
8 Grilled Salmon Steaks	300 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 18 2014-09-13 6:12:44

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 19 2014-09-13 6:12:45

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.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 20 2014-09-13 6:12:45

USING THE SNACK FEATURES

The **Snack** features has 6 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.

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** 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 Bacon	1 Serving (2 Slices) 2 Servings (4 Slices) 3 Servings (6 Slices)	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.
2 Frozen Chicken Wings	1 Serving (6-7 oz) 2 Servings (8-9 oz)	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 (4-5 oz) 2 Servings (6-7 oz)	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 (4-5 oz) 2 Servings (6-7 oz)	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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 21 2014-09-13 6:12:45

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.
Grill	**2.** Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** Set the cooking time by pressing the **Number** button. • The maximum grilling time is 60 minutes.
START	**4.** Press the **START** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will display “End” and beeps four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND GRILL

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

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

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

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

Combi	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Set the cooking time by pressing the **Number** button. • The maximum cooking time is 60 minutes.
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will display “End” and beeps four times. The oven will then beep one time per minute.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 22 2014-09-13 6:12:46

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.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

Sound	**1.** Press the **Sound** button.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**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 **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 DEODORISATION FEATURES

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Deodorisation	To operate Deodorisation function. Press "**Deodorisation**" and then press "**START**" button. When it has finished, the oven beeps four times.

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 23 2014-09-13 6:12:47

cookware guide

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 24 2014-09-13 6:12:47

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	60 %	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	60 %	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	60 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	60 %	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	60 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	60 %	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 25 2014-09-13 6:12:47

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	100 %	4-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	100 %	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	100 %	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	100 %	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	100 %	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	100 %	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	100 %	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	100 %	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	100 %	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	100 %	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	100 %	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	100 %	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		
Boiled Yam	350 g	100 %	14-14½
	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.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 26 2014-09-13 6:12:47

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	100 %	15-16 17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	100 %	20-21 22-23
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	100 %	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	100 %	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	100 %	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		
Instant Noodle	1 Small pack (80 g)	100 %	7-7½
	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 instant noodle spices.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 100 % (High) power while others should be reheated using 60 % (Simmer), 50 % (Medium) or even 30 % (Low).
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 27 2014-09-13 6:12:47

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

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

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	100 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	100 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	60 %	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	60 %	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	60 %	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	60 %	4-6 5-7
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Frozen Meal (Lasagne)	400 g	50 %	16½-17½
	Instructions Pierce film and put the frozen ready meal on turntable. Stand for 3-4 minutes.		

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 28 2014-09-13 6:12:47

Reheating Baby Food and Milk

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

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	60 %	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	60 %	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	20 %	6-7 9-12
Pork Steaks	250 g	20 %	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		

(continued)

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 29 2014-09-13 6:12:47

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	20 %	14-15
Whole Chicken	1200 g	20 %	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	20 %	6-7
Whole Fish	400 g	20 %	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	300 g	20 %	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	20 %	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	20 %	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	20 %	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

TIPS AND TRICKS

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 90 %.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING/ CUSTARD

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 30 2014-09-13 6:12:47

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.

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

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 31 2014-09-13 6:12:47

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	GE286/GE0103MB1
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill	1500 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside	517 x 297 x 400 mm
Oven cavity	357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	16 kg approx.

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	0800 755 755	
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	

DE68-03886G-01

GE0103MB1_XSG_DE68-03886G-01_EN.indd 32 2014-09-13 6:12:48