

MG23F301E\*\*

MG23F302E\*\*



إمكانيات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

# فرن الميكروويف

## إرشادات ودليل الطهي للمالك

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



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

**SAMSUNG**

## 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
- تلميح مفيدة للطهي
- تلميح للطهي

### قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

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



تحذير

مارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسيمة طفيفة أو إلحاق الضرر بالملكات.



تنبيه

تحذير: سطح ساخن



تحذير: خطر حريق



تحذير: مواد متفجرة



تحذير: كهرباء



يحظر اللمس.



يحظر القيام بهذا الإجراء.



اتَّبِع التعليمات بدقة.



يحظر الفك.



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



افصل قابس التيار الكهربائي من مأخذ الحائط.



ملاحظة



اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.



هام



## المحتويات

معلومات السلامة	٢
دليل البحث السريع	١١
مميزات الفرن	١٢
الفرن	١٢
لوحة التحكم	١٢
الأدوات الإضافية	١٣
استخدام الفرن	١٤
طريقة عمل فرن الميكروويف	١٤
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح	١٤
ضبط الوقت	١٥
الطهي/التسخين	١٥
مستويات الطاقة	١٦
ضبط مدة الطهي	١٦
إيقاف عملية الطهي	١٦
استخدام ميزة إذابة الثلج (الوقت)	١٦
استخدام ميزة إذابة الثلج (الوزن)	١٧
دليل الطهي بالبخار (متوفر بالطرز	
MG23F301EF* و MG23F301EJ* و MG23F302EF فقط)	١٧
استخدام طبق التحمير (متوفر بالطرز	
MG23F301EC* و MG23F301EJ* و MG23F302EC* و MG23F302EJ فقط)	١٩
اختيار الملحقات	٢٠
عملية الشواء	٢١
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا	٢١
دليل أواني الطهي	٢٢
دليل الطهي	٢٣
استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٣٠
المواصفات الفنية	٣١

★	تحذير: يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.
★	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.
★	عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنباً لاشتعالها.
★	فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي جفاف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.
⚡	في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واجعل باب الفرن مغلقاً لإخماد أي اشتعال.

## إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل. تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائماً. 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 بقي 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.

✎	إذا تعرض سلك التيار الكهربى للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
✎	تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.
✎	يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفثة للمياه.
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.
★	إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مأخذ التيار الكهربى بحيث يسهل توصيله.
✎	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.
★	تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقلبيها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.
✎	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيداً دون تقشيريه لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.
★	يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.
✎	يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.
✎	هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو من لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
★	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

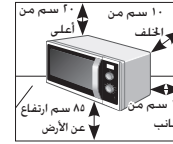


★	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم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

⚠ تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري	
☒	تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع". يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين حمايتهم 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 كهربائية.
★	تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثَمَّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيداً عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

## 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 المزود بالصينية الدوارة فقط)

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

إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، ضع الكابل في مأخذ توصيل تيار متردد ذو طرف أرضي صحيح.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالموصفات 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 المزود بالصينية الدوارة فقط)

☑ تأكد "دوماً" 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. اغسلها بالماء ثم جففها.

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

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

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

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

• متراكمة

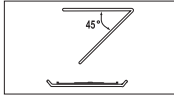
• تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

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

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف،

من الأفضل لف جزء التسخين حوالي

٤٥ درجة وتنظيفه. (طراز السخان المروحي فقط)




## تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

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

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

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

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

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
  - اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع
- 📌 إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخالي من الأتربة.
- السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.
- 📌 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 معرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية. 
✓	✓	✓	✓	يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقاً للمعايير المحلية والدولية. 
✓	✓	✓	✓	قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربائي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية. 
✓	✓	✓	✓	لا تقم بسحب سلك التيار الكهربائي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه. 
✓	✓	✓	✓	عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فوراً دون لمس قابس التيار الكهربائي. 
✓	✓	✓	✓	لا تلمس قابس التيار الكهربائي بأيدي مبتلة. 
✓	✓	✓	✓	لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربائي عندما يكون قيد التشغيل. 

★	✓	✓	✓	✓	<p>تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني: لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.</p> <p>في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.</li> <li>• قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.</li> <li>• لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولًا على الحرق.</li> </ul>
☐	✓				<p>لا تضع الصبينة أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة: فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصبينة أو الرف أو تلفه.</p>
☐	✓			✓	<p>لا تشغيل فرن الميكروويف لقللي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت.</p> <p>قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.</p>

☐	✓	✓	✓	✓	<p>لا تدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.</p>
☐	✓	✓	✓	✓	<p>جُنب تعريض الجهاز لضغط مفرط.</p>
☐			✓	✓	<p>لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.</p>
☐	✓	✓	✓	✓	<p>لا تستخدم البنزين أو الخنز أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.</p>
☐	✓		✓	✓	<p>تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربائي لديك مع مواصفات المنتج.</p>
☐		✓	✓	✓	<p>قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.</p>
☐		✓	✓	✓	<p>لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.</p>
☐	✓	✓	✓	✓	<p>ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.</p>
☐			✓	✓	<p>لا تصب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.</p>
☐		✓	✓	✓	<p>لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.</p>
☐			✓	✓	<p>لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.</p>
☐	✓	✓		✓	<p>لا تخزن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول: حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.</p>
★	✓	✓	✓	✓	<p>يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحسثرون أنفسهم عند الباب أو ربما تحترق أصابعهم داخل الباب.</p>

✓		✓	لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	☒
	✓	✓	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	★
✓	✓	✓	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	★

#### احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف. (وظيفة ميكروويف فقط)

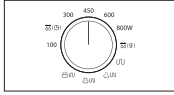
- قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.
- (أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العيب بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.
- (ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
- (١) الباب (تعرضه للانثناء)
- (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق
- (د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

⚠	⚡	🔥	⚠	⚠	تنبيه
✓	✓	✓			استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"; و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو المسكات 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 لتجنب التسخين الزائد أو تعرض 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 تفشيريه لأنه قد ينفث حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المشطر والطماطم، إلخ.
	✓	✓			لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.
	✓				استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.
	✓				حرك السوائل بشكل جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقليل لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنب الغليان المفاجئ.
	✓				قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنب التعرض لحروق من جراء الهواء الساخن المتدفق منها.

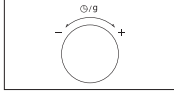
## دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

1. ضع الطعام داخل الميكروويف.  
حدد مستوى الطاقة عن طريق لف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي.

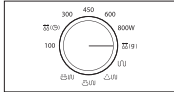


2. حدد وقت الطهي عن طريق تدوير مقبض الوقت/الوزن (⊕/g).  
**النتيجة:** يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين.

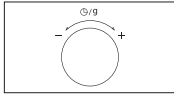


إذا أردت إذابة جميد (وزن) بعض الطعام.

1. قم بلف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي إلى رمز إذابة الثلج (الوزن).

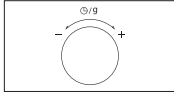


2. قم بلف قرص الوقت/الوزن (⊕/g) لتحديد الوزن المناسب.  
**النتيجة:** يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين.



إذا كنت ترغب في تعيين مدة الطهي.

- ضع الطعام داخل الميكروويف.  
وقم بتدوير قرص الوقت/الوزن (⊕/g) إلى الوقت المطلوب.

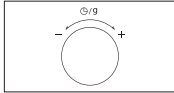


إذا أردت شواء بعض الطعام.

1. قم بلف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي إلى رمز الشواء.



2. لف قرص الوقت/الوزن (⊕/g) لتحديد الوقت المناسب.  
**النتيجة:** يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين.



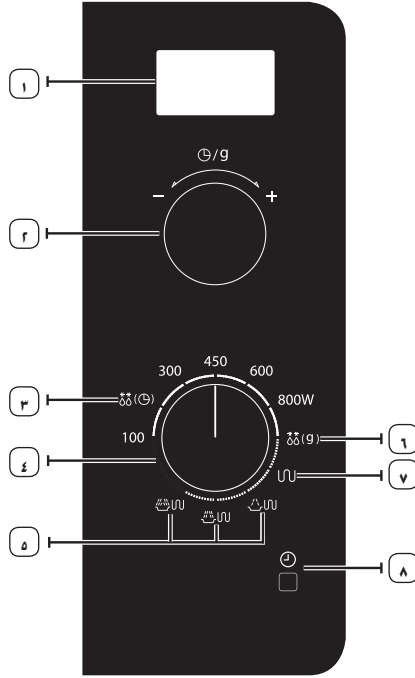
ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أي أجزاء ملحقة أو إصلاح أي عيب جملي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدانها بسبب العمل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

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

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجه الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقدان 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 المحتملة 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 طرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات. اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع [www.samsung.com](http://www.samsung.com) للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد الحبية حتى لا تخرق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه ما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

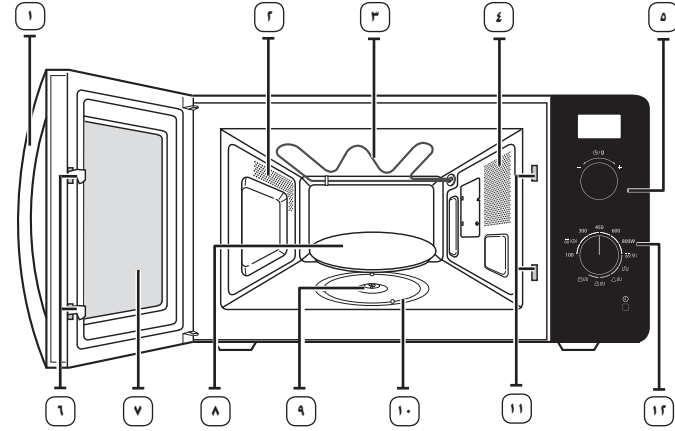
## لوحة التحكم



١. شاشة العرض
٢. قرص الوقت/الوزن
٣. إذابة الثلج (الوقت)
٤. قرص التحكم في درجة حرارة الطهي المتغيرة
٥. جمع (الميكرويف + الشواية)
٦. إذابة الثلج (الوزن)
٧. الشواية
٨. زر ضبط الساعة

## مميزات الفرن

### الفرن



١. مقبض الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الشواية
٤. الإضاءة
٥. قرص الوقت/الوزن
٦. قفلا الباب
٧. الباب
٨. الصينية الدوارة
٩. أداة التدوير
١٠. الحلقة الدوارة
١١. فتحنا قفل الأمان
١٢. قرص التحكم في درجة حرارة الطهي المتغيرة

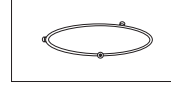


## الأدوات الإضافية

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

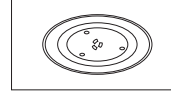
١. **الحلقة الدوارة:** يتم وضعها في وسط الفرن.

**الغرض:** تحمل الحلقة الدوارة الصينية الدوارة.



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

**الغرض:** تعتبر الصينية الدوارة هي السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.



٣. **رف الشواء:** يتم وضعه على الصينية الدوارة.

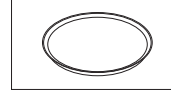
**الغرض:** يمكن استخدام الحامل المعدني في الشوي والطهي باستخدام الميكروويف والشواء.



٤. **طبق التحمير:** راجع الصفحتين ١٩ و ٢٠.

(متوفر بالطرز MG23F301EJ\* و MG23F301EC\* و MG23F302EF\* و MG23F302EJ\* فقط)

**الغرض:** يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشواء. وهو يساعد على خمير عجائن الفطائر والبيتزا.

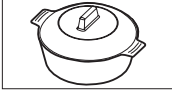


**يحظر تشغيل فرن الميكروويف نهائيًا بدون الحلقة الدوارة والصينية الدوارة.**



٥. **جهاز الطهي بالبخار:** راجع الصفحات من ١٧ إلى ١٨.  
(متوفر بالطرز MG23F301EJ\* و MG23F301EF\* و MG23F302EF\* و MG23F302EJ\* فقط)

**الغرض:** يستخدم جهاز الطهي بالبخار البلاستيكي عند استخدام وظيفة الطهي بالبخار.



**يحظر تشغيل فرن الميكروويف نهائيًا بدون الحلقة الدوارة والصينية الدوارة.**



**يحظر تشغيل وضع الشواية (ال) والميكروويف والشواية (ال) مع وعاء الطهي بالبخار.**



وضع التشغيل	الميكروويف (ال)	الشواية (ال)	الميكروويف والشواية (ال)
 (وعاء الطهي بالبخار)	O	X	X

## استخدام الفرن

### طريقة عمل فرن الميكروويف

أشعة الميكروويف هي عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تنطلق الحرارة مما يعمل طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون تغيير شكل الطعام أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- إذابة الثلج (يدويًا وتلقائيًا)
- الطهي
- التسخين

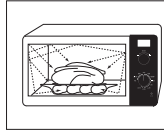
#### عملية الطهي

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

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

٣. وتنبأين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:

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

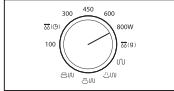


يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

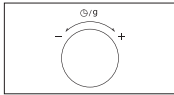
- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

## التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طوال الوقت. افتح باب الفرن بواسطة جاذب المغناطيس الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوبًا من الماء على الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.



١. اضبط مستوى الطاقة على أقصى مستوى عن طريق لف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي.



٢. قم بضبط الوقت ما بين ٤ إلى ٥ دقائق عن طريق لف قرص الوقت/الوزن (G/G).

#### النتيجة:

يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.

(١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.

(٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

(٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

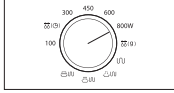
يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن تكون الصينية الدوارة في موضعها بالفرن. إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى. تستغرق المياه وقتًا أطول للغليان.



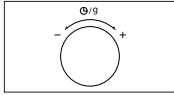
## الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.  
تأكد "دوماً" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.  
ضع الطعام أولاً في وسط الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.

١. حدد مستوى الطاقة إلى أقصى مستوى عن طريق لف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي.  
(الحد الأقصى للطاقة: ٨٠٠ واط)



٢. يمكنك تحديد الوقت عن طريق لف قرص الوقت/الوزن (G / ٥).



**النتيجة:** يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.  
(١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.

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

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

يمكنك تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي عن طريق لف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي.

## ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند توصيل الكهرباء، يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائياً على الشاشة.

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

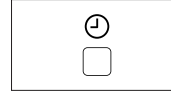
- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

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

## وظيفة توفير الطاقة التلقائية

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

١. لعرض الوقت بالتنسيق...

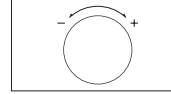


تنسيق ٢٤ ساعة.

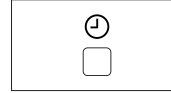
تنسيق ١٢ ساعة.

اضغط على زر المؤقت (⏸) مرة أو مرتين.

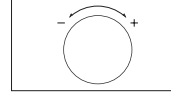
٢. لف القرص الدوار لضبط الوقت بالساعة.



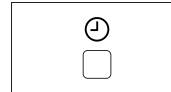
٣. اضغط على الزر المؤقت (⏸).



٤. لف القرص الدوار لضبط الوقت بالدقيقة.



٥. اضغط على الزر المؤقت (⏸).



## مستويات الطاقة

يمكنك اختيار أي من مستويات الطاقة المدرجة أدناه.

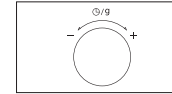
مستوى الطاقة	مقدار الطاقة	
	الميكروويف	الشواية
عالي	٨٠٠ واط	-
عالي متوسط	٦٠٠ واط	-
متوسط	٤٥٠ واط	-
منخفض متوسط	٣٠٠ واط	-
إذابة الثلج (الوقت)	١٨٠ واط	-
إذابة الثلج (الوزن)	١٨٠ واط	-
منخفضة / الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ واط	-
الشواية	-	١١٠٠ واط
طاقة ميكروويف منخفضة + شواية	٣٠٠ واط	١١٠٠ واط
طاقة ميكروويف متوسطة + شواية	٤٥٠ واط	١١٠٠ واط
طاقة ميكروويف مرتفعة + شواية	٦٠٠ واط	١١٠٠ واط

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

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

## ضبط مدة الطهي

اضبط مدة الطهي المتبقية عن طريق لف قرص الوقت/الوزن (9/9).  
أثناء الطهي، لزيادة وقت الطهي أو تقليله، قم بلف "مفتاح القرص" إلى اليمين أو إلى اليسار.



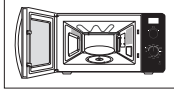
## إيقاف عملية الطهي

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

١. للإيقاف بشكل مؤقت:

افتح الباب.

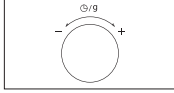
**النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب.



٢. للإيقاف دائماً:

قم بلف قرص الوقت/الوزن (9/9) نحو اليسار.

سيتم عرض "الوقت الحالي".

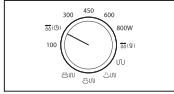


## استخدام ميزة إذابة الثلج (الوقت)

يمكنك ميزة إذابة الثلج (الوقت) من فك جميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك. ضع الطعام المجمد أولاً في وسط الصينية الدوارة وأغلق الباب.

١. قم بلف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي إلى

رمز إذابة الثلج (الوقت).



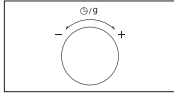
٢. لف قرص الوقت/الوزن (9/9) لتحديد الوقت المناسب.

**النتيجة:** يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.

(١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.

(٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

(٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



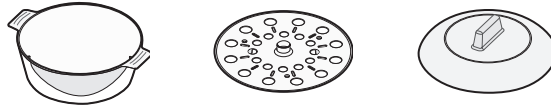
استخدم فقط الألوان المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

حدد ميزة إذابة الثلج (الوقت) بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة جميد الطعام يدوياً.  
للحصول على المزيد من التفاصيل حول وظيفة إذابة الثلج (الوقت) ومدة إذابة الثلج، راجع الصفحة ٢٦.

## دليل الطهي بالبخار (متوفر بالطرز

MG23F301EF\* و MG23F301EJ\* و MG23F302EF\* و MG23F302EJ\* فقط)

تعتمد "وحدة الطهي بالبخار" على فكرة الطهي بالبخار، وقد تم تصميمها لتوفير طهي سريع وصحي عند الطهي باستخدام فرن الميكروويف من Samsung. وتعد هذه الأداة مثالية لطهي الأرز والمعجنات والخضراوات، وما إلى ذلك في وقت قياسي، مع الاحتفاظ بالقيمة الغذائية للأصناف. تتكون مجموعة "وحدة الطهي بالبخار" من ٣ أجزاء:



غطاء

صينية إدخال

وعاء

تتحمل كافة الأجزاء درجات الحرارة من ٢٠٠ إلى ١٤٠ درجة مئوية. تتميز هذه الأجزاء بأنها ملائمة للتخزين في المجمد. كما يمكن استخدام كل منها بشكل منفصل أو استخدامها معاً.

## تعليمات الاستخدام:

⚠ يحظر استخدامها عند:

- لطهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر أو الدهون.
- مع الشوابة أو عند لف جزء التسخين أو على درج التسخين.

⚠ يجب غسل كافة الأجزاء جيداً بالماء والصابون قبل الاستخدام الأول.

⚠ لمعرفة أوقات عملية الطهي، يُرجى مراجعة التعليمات الموجودة في الجدول الموضح في الصفحة التالية.

## الصيانة:

⚠ يمكن غسل أداة الطهي بالبخار في غسالة الأطباق.

⚠ عند غسلها يدوياً، استخدم الماء الساخن ومحلول التنظيف. لا تستخدم المواد الكاشطة في التنظيف.

⚠ قد تؤثر بعض الأطعمة (مثل الطماطم) على لون البلاستيك، وهذا أمر طبيعي، وليس عيب في التصنيع.

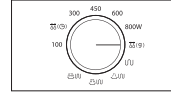
## فك التجميد:

ضع الأطعمة المجمدة في وعاء البخار بدون الغطاء. سيظل السائل في قاع الإناء ولن يؤثر على الطعام.

## استخدام ميزة إذابة الثلج (الوزن)

تُمكنك ميزة إذابة الثلج (الوزن) من فك جميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك. ضع الطعام المجمد أولاً في وسط الصينية الدوارة وأغلق الباب.

١. قم بلف مقبض التحكم في درجة حرارة الطهي إلى رمز إذابة الثلج (الوزن).



٢. قم بلف قرص الوقت/الوزن (9/9) لتحديد الوزن المناسب.

## النتيجة:

يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.

(١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.

(٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

(٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

⚠ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

## استخدام برامج إذابة الثلج (الوزن)

قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد.

ضع الأطعمة المجمدة على الصينية الدوارة.

قم بقلب الطعام عند إصدار الفرن صوت تنبيه.

يجب مراعاة مدة الانتظار بعد انتهاء وظيفة إذابة الثلج (الوزن).

الطعام	الكمية	مدة الانتظار	توصيات
اللحوم	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم.
الدواجن	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بقلب الطعام عند إصدار الفرن صوت تنبيه.
السمك	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	

## الطهي:

الطعام	الكمية	مستويات الطاقة	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	كيفية الإعداد
الخرشوف	٣٠٠ جم (قطعة إلى قطعتين)	٨٠٠ واط	٦-٥	٢-١	الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>اغسل ثمار الخرشوف ونظفها بالماء، ثم ضع المصفاة داخل الإناء. وثبت قطع الخرشوف داخل المصفاة. وقم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من عصير الليمون. وقم بوضع الغطاء.</p>					
الخضراوات الطازجة	٣٠٠ جم	٨٠٠ واط	٥-٤	٢-١	الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>زن الخضراوات (مثل: البروكلي والقرنبيط والجزر والفلفل) بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى قطع متساوية. ثم ضع المصفاة داخل الوعاء. وقم بتوزيع الخضراوات داخل المصفاة. ثم قم بإضافة ٢ ملاعق كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء.</p>					
الخضراوات المجمدة	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٧	٣-٢	الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>ضع الخضراوات المجمدة في طبق الطهي البخار. ثم ضع المصفاة داخل الإناء. ثم قم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. قم بتقليبه جيداً بعد الطهي وبعد وقت الانتظار.</p>					
الأرز	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٨-١٥	١٠-٥	الوعاء + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>ضع الأرز في طبق الطهي البخار. أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. بعد انتهاء الطهي اترك الأرز الأبيض لمدة ٥ دقائق والأرز البني لمدة ١٠ دقائق.</p>					
البطاطس المحشوة	٥٠٠ جم	٨٠٠ واط	٨-٧	٣-٢	الوعاء + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>زن البطاطس وقم بتنظيفها ثم ضعها في وعاء الطهي البخار. ثم قم بإضافة ٣ ملاعق كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء.</p>					
اليخني (بارد)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٦-٥	٢-١	الوعاء + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>ضع اليخني في طبق الطهي البخار. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار.</p>					

الطعام	الكمية	مستويات الطاقة	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	كيفية الإعداد
الحساء (بارد)	٤٠٠ جم	٨٠٠ واط	٤-٣	٢-١	الوعاء + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>صبه في طبق الطهي البخار. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار.</p>					
الحساء المجمد	٤٠٠ جم	٨٠٠ واط	١٠-٨	٣-٢	الوعاء + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>قم بوضع الحساء المجمد في وعاء الطهي البخار. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار.</p>					
قطع خبز المجمدة المحشوة بالمربي	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٢-١	٣-٢	الوعاء + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>بلل سطح العجائن المحشوة بالماء البارد. ضع قطعة واحدة أو اثنتين من العجائن المجمدة بجوار بعضها داخل وعاء الطهي البخار. وقم بوضع الغطاء.</p>					
خشاف الفواكه	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٤-٣	٣-٢	الوعاء + الغطاء
<p>الإرشادات</p> <p>زن الفواكه الطازجة (مثل: التفاح والكمثرى والبرقوق والمشمش والمango والأناناس) بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى قطع أو مكعبات متساوية. وضعها في وعاء الطهي البخار. أضف ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من الماء وملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من السكر وضع الغطاء.</p>					

## طريقة استخدام أداة الطهي البخار



## احتياطات:

⚠ توخ الحذر عند فتح الغطاء الخاص بأداة الطهي البخار، لأن البخار المنبعث من الإناء يكون ساخناً للغاية.

⚠ استخدم قفازات الفرن عند إخراج الطعام بعد طهيهِ.

### كيفية تنظيف طبق التحمير

قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلوث.

### الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

### برامج التحمير اليدوي

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على الصينية الدوارة.

قم بتسخين طبق التحمير مسبقاً باستخدام وظيفة ١٠٠ واط + الشواية (١١١) لمدة تتراوح بين ٣ و٥ دقائق.

اتبع الفترات والإرشادات الموجودة بالجدول.

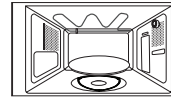
الطعام	الكمية	الطاقة	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	مدة الطهي (بالدقيقة)
اللحم المقدد	٤ شرائح (٨٠ جم)	١٠٠ واط + الشواية	٣	٤-٣,٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الرف.			
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان)	٤٥٠ واط + الشواية	٣	٥-٤,٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الرف.			
أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة)	قطعتان (١٢٥ جم)	١٠٠ واط + الشواية	٣	٧,٥-٧
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الرف. اقلب الطعام بعد ٤ إلى ٥ دقيقة.			

### استخدام طبق التحمير (متوفر بالطرز

MG23F301EC\* و MG23F301EJ\* و MG23F302EC\* و MG23F302EJ\* فقط)

يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشّة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير (انظر الصفحة التالية).

يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



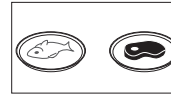
١. ضع طبق التحمير مباشرة على الصينية الدوارة. وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات حرارة وضع الجمع بين الطهي بالميكروويف والشواء (١٠٠ واط + الشواية (١١١)) باتباع الوقت والإرشادات الموضحة في الجدول.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخناً للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض. وذلك ليتم خبزها بشكل جيد.

الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

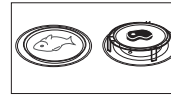
استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.



٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير. على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.

يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود الصينية الدوارة.



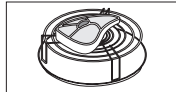
٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على الصينية الدوارة) في الميكروويف.

٥. حدد مدة الطهي المناسبة ومستوى الطاقة الملائم.

يُرجى مراجعة الجدول الموضح في الصفحة التالية.

الطعام	الكمية	الطاقة	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	مدة الطهي (بالدقيقة)
بيتزا (مثلجة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٤	٧,٥-١,٥
	< التوصيات >			
	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع البيتزا المثلجة على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل.			

### اختيار الملحقات



استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف. ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك. إذا كنت ترغب في تخديد أسلوب الطهي الجمع (الشواية والميكروويف). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة. راجع دليل أدوات الطهي صفحة ٢٢.

الطعام	الكمية	الطاقة	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	مدة الطهي (بالدقيقة)
الخبز الفرنسي (مجمد)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام (٢ قطع)	٤٥٠ واط + الشواية	٤	٩-٨
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير. وضع قطعتين من الخبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الرف.			
البيتزا (مجمدة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	١٠٠ واط + الشواية	٤	١٠-٩
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع البيتزا المجمدة على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الرف.			
البطاطس المشوية	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	١٠٠ واط + الشواية	٣	٦-٥ ٩-٨
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير. ضع البطاطس على شكل دائرة. ضع الطبق على الرف.			
أصابع السمك (المجمدة)	١٥٠ جم (٥ قطع) ٣٠٠ جم (١٠ قطعة)	١٠٠ واط + الشواية	٤	٨-٧ ١٠-٩
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح طبق التحمير بملعقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٤ دقائق (٥ قطع) أو بعد ٦ دقائق (١٠ قطع).			
قطع الدجاج (المجمدة)	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١٠٠ واط + الشواية	٤	٥,٥-٥ ٨-٧,٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بملعقة كبيرة. ضع قطع الدجاج على الطبق. ضع طبق التحمير على الرف. قم بقلبه بعد ٣ دقائق (١٢٥ جم) أو ٥ دقائق (٢٥٠ جم).			



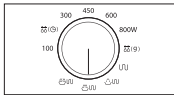
## الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

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

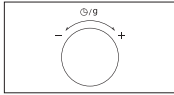
استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جدًا.



١. افتح باب الفرن. ضع الطعام على الرف وضع الرف على الصينية الدوارة. أغلق الباب.



٢. قم بلف قرص التحكم في درجة حرارة الطهي إلى مستوى الطاقة المناسب.



٣. يمكنك ضبط الوقت عن طريق لف قرص الوقت/الوزن (g/9).

## النتيجة:

بضئ مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران. تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.

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

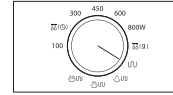
تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معًا هي ٦٠٠ واط.

يحظر تشغيل وضع الشواء (ش) / الجمع (ش) مع وعاء الطهي بالبخار.

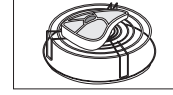
وضع التشغيل	الميكروويف (ش)	الشواية (ش) / الجمع (ش)
(وعاء الطهي بالبخار)	O	X

## عملية الشواء

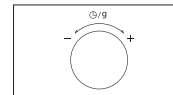
يمكنك الشواية من تسخين الطعام وخبزه بشكل سريع دون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر رف الشواء مع فرن الميكروويف.



١. قم بتسخين الشواية مسبقًا عند درجة الحرارة المطلوبة. عن طريق لف قرص التحكم في درجة حرارة الطهي إلى رمز الشواء وضبط وقت التسخين المسبق عن طريق لف قرص الوقت/الوزن (g/9).



٢. افتح الباب. ضع الطعام على الرف وضع الرف على الصينية الدوارة. أغلق الباب.



٣. يمكنك ضبط الوقت عن طريق لف قرص الوقت/الوزن (g/9).

## النتيجة:

بضئ مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران. تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.

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

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

استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس أطباق الفرن نظرًا لشدة حرارتها.

يحظر تشغيل وضع الشواء (ش) / الجمع (ش) مع وعاء الطهي بالبخار.

وضع التشغيل	الميكروويف (ش)	الشواية (ش) / الجمع (ش)
(وعاء الطهي بالبخار)	O	X

## دليل أواني الطهي

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

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

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
الأدوات الزجاجية	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرح بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء، مناسب للتدفئة فقط.
المعادن	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• الأطباق	X	
• أربطة أكياس الفريزر	X	
الورق	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
• الورق المعاد تصنيعه	X	
البلاستيك	✓	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.
• الأواني	✓	يمكن استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام، نوح الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• الورق الحراري	✓	فقط إذا كانت ختمت درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثنها بشوكة.
• أكياس الفريزر	X ✓	
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ مستحسن : X ✓ يستخدم بحذر : X غير آمن :

## دليل الطهي

### أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب الجاذبية للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تنسب أشعة الميكروويف في خريك الجزينات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزينات 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 الإستنسل والألومنيوم والنحاس. إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

#### الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المجمدة والصلصة المنبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درجة التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في فك جميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميح والأساليب الفنية).

#### تغطية الطعام أثناء الطهي

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

#### فترات الانتظار

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

### دليل طهي الخضراوات المجمدة

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

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
السيانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٤,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	١٠-٩	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩-٨	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد

### دليل طهي الأرز والمعجنات

#### الأرز:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار. ملاحظة: ربما لا يتصق الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

#### المعجنات:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه، وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
الكربب المسلوق	٢٥٠ جم	١,٥-٥,٥	٣	أضف ١٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥,٥-٥ ٩-٨,٥	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قَطِّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قَطِّع الكوسة إلى شرائح أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قَطِّع البصل الأخضر إلى شرائح سمكية.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	٢-١,٥ ٣,٥-٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضيف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جم	٦-٥,٥	٣	قَطِّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قَطِّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥-٤ ٨,٥-٧,٥	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أربع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٥,٥-٥	٣	قَطِّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.
البطاطا الحلوة المسلوقة	٣٥٠ جم	١٢,٥-١٢	٢-١	قم بتفشير البطاطا الحلوة وتقطيعها بسمك ٣ سم ووضعها في إناء مصنوع من البيركس. أضف ٢٥٠ مللي من ماء بدرجة حرارة الغرفة في الإناء. قم بالطهي مع تغطية الإناء بلفافة. وانقبها أكثر من مرة. وبعد الطهي. تخلص من المياه وقم بإعادها للتقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٢٢-٢١	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٨-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٩-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٢-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.
نودلز سريعة التحضير	عبوة صغيرة (٨٠ جم) عبوة كبيرة (١٢٠ جم)	٨٠٠ واط	٧,٥-٧ ٩,٥-٩	-	استخدم إناءً من البيركس. ضع الشعيرة. وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفانز في الإناء. قم بالطهي مع تغطية الإناء بلفافة. وانقبها أكثر من مرة. بعد الطهي. قم بتصفية الماء. وامزج توابل النودلز سريعة التحضير.

#### دليل طهي الخضراوات الطازجة

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

**تلميح:** قَطِّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٤ ٧,٥-٧	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.

## 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. ثم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨٠ إلى ٢٠٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥٠ إلى ٧٠ درجة مئوية.

### الترتيب والتغطية

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

### مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع التسخين. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار.

نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. جنب التسخين الزائد (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 دوماً 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 أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

### إعادة تسخين السوائل

اترك دوماً 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 "دوماً" بعد التسخين.

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

## إعادة تسخين السوائل والطعام

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

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (١ كوب)	٨٠٠ واط	١,٥-١ ٢-١,٥	٢-١	صب المشروب في كوب خزفي وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع الفنجان (١٥٠ مل) أو الكوب (٢٥٠ مل) في وسط الصينية الدوارة. وقلب المشرب جيداً قبل مدة الانتظار وبعدها.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٣,٥-٣	٣-٢	صب الحساء في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	١,٥-٥,٥	٣-٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٦-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المثلجة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٦,٥-٥,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية من ٥٠ ثوان إلى دقيقة واحدة.	٣-٢	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يَرَج جيداً وبنترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

#### إذابة الثلج (الوقت)

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

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيداً 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.

#### إعادة تسخين طعام الأطفال

**طعام الأطفال:** قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين!

اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. درجة الحرارة الموصى بها: بين ٣٠ إلى ٤٠ درجة مئوية.

**لبن الأطفال:** ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية. **ملاحظة:** يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحرق.

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

#### إعادة تسخين طعام ولبن الأطفال

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

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحم)	١٩٠ جم	١٠٠ واط	٣٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. و قم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	١٠٠ واط	٢٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. و قم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

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

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

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

**تلميح:** تتم عملية إذابة جميد الأطعمة غير السمكية بشكل أفضل عن الأطعمة السمكية كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء جميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

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

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

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
لحم بقري	٢٥٠ جم	٧,٥-٦,٥	٢٥-٥	ضع اللحم على طبق خزفي
اللحم البقري	٥٠٠ جم	١٢-١٠		مسطح. قم بحماية الحواف
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٨,٥-٧,٥		الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (٢ قطع)	١٥,٥-١٤,٥	٤٠-١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي
دجاجة كاملة	٩٠٠ جم	٣٠-٢٨		مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
السمك				
شرائح السمك	٢٠٠ جم (٢ قطع)	٧-٦	١٥-٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السمكية.
الفيليه	٤٠٠ جم (٤ قطع)	١٣-١٢		قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جم	٧-٦	١٠-٥	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذي قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	٢ قطع	١٠-٥	٢٠-٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٥-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	٥٠٠ جم	١٠-٨		

#### الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف جوف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. يؤدي دوران الصينية الدوارة إلى خمر الطعام بشكل متساوٍ، ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق إلى إتمام عملية خمر الطعام بشكل أسرع.

#### أدوات الطهي الخاصة بالشوابة:

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

#### الأطعمة المناسبة للشوابة:

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

## ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

## الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. نتيجة لدوران الصينية الدوارة، يتم خبز الطعام بشكل متساو. وتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ١٠٠ واط + الشواية و ٤٥٠ واط + الشواية و ٣٠٠ واط + الشواية.

## أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

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

## الطعام المناسب لطهي باستخدام الميكروويف + الشواية:

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

## ملاحظة هامة:

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

## دليل شوي الطعام المجمد

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

الوقت الإضافي (دقيقة) الثاني	الوقت الإضافي (دقيقة) الأول	الطاقة	الكمية	الطعام الطازج
٢-١	١,٥-١	الميكروويف + الشواية	٢ قطع ٤ قطع	أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)
٢-١	٢,٥-٢			
الإرشادات				
قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشّة بالفرد الذي تريده. اتركه لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.				
-	٩-٨	٤٥٠ واط + الشواية	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم (٢ قطع)	خبز فرنسي + إضافات (الطماطم أو الجبن أو اللحم أو عيش الغراب)
الإرشادات				
ضع رغيفين مجمدين جنباً إلى جنب على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
-	١٤-١٣	٤٥٠ واط + الشواية	٤٠٠ جم	الطعام المجمد (الخضروات والبطاطس)
الإرشادات				
ضع الطعام المجمد في طبق صغير الحجم مستدير من البايكس. ثم ضع الطبق على الرف. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
٣-٢	١٥-١٤	الميكروويف + الشواية	٤٠٠ جم	المعجنات (الكانييلوني والمكرونه واللارانيا)
الإرشادات				
ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايكس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
٣,٥-٣	٥,٥-٥	٤٥٠ واط + الشواية	٢٥٠ جم	قطع الدجاج
الإرشادات				
ضع قطع الدجاج على الحامل				
٥-٤	١١-٩	٤٥٠ واط + الشواية	٢٥٠ جم	شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن
الإرشادات				
ضع شرائح البطاطس بشكل متساو على الورق الحراري على القرص الدوار.				



## دليل شواء الأظعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشواء.

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

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)
شرائح التوست	٤ قطع (وزن القطعة ٢٥ جم)	الشواية فقط	٨-٦	٥,٥-٤
الإرشادات				
ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الحامل.				
أغفة الخبز (الحبوزة بالفعل)	قطعتان إلى ٤ قطع	الشواية فقط	٣-٢	٣-٢
الإرشادات				
ضع أغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.				
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + الشواية ٥,٥-٤,٥	الشواية فقط ٣-٢
الإرشادات				
قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضًا من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.				
توست هاواي (بالأناناس. اللحم، شرائح الجبن)	قطعتان (٣٠٠ جم)	٤٥٠ واط + الشواية	٤-٣,٥	-
الإرشادات				
قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الرف. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
البطاطس المشوية	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٥,٥-٤,٥ ٩-٨	-
الإرشادات				
قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.				

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)
قطع الدجاج	٥٠٠ إلى ٥٠٠ جم (٢ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	١٢-١٠	١٣-١٢
الإرشادات				
قم بمسح 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.				
قطع لحم الضأن/اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جم (٤ قطع)	الشواية فقط	١٥-١٢	١٢-٩
الإرشادات				
امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
شرائح اللحم	٢٥٠ جم (٢ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + الشواية ٨-٧	الشواية فقط ٧-٦
الإرشادات				
امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
التفاح الحبوز	تفاحة (وزنها ٢٠٠ جرام) تفاحتان (وزنهما ٤٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٤ ٧-٦	-
الإرشادات				
انزع كُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمري. ضع بعضًا من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مسطح من البايبركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار.				
الدجاج المشوي	١٢٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	١٨-١٥	١٨-١٥
الإرشادات				
امسح الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة للأسفل والآخر للأعلى على طبق من البايبركس. بعد انتهاء الشواء اتركها لمدة ٥ دقائق.				

## تلميحَات ونصائح

### إذابة الزبد

ضع ٥٠ جم من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبليغ ٨٠٠ واط حتى تنم إذابة الزبد.

### إذابة الشوكولاتة

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

### إذابة العسل المجمد

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

### إذابة الجيلاتين

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

### عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جم من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بایركس دون غطاء لمدة ٣.٥ أو ٤.٥ دقيقة باستخدام طاقة تبليغ ٨٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

### صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال ثوت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البایركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا. قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبليغ ٨٠٠ واط. ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. وانتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

### إعداد البودنج

يقبل مسحوق البودنج مع السكر واللين (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاء من البایركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ١.٥ إلى ٧.٥ دقيقة باستخدام طاقة تبليغ ٨٠٠ واط. قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

### تحميم قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم. قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميم لمدة ٣.٥ إلى ٤.٥ دقيقة باستخدام طاقة تبليغ ٦٠٠ واط. انتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. يُعد ذلك أمرًا عاديًا.

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

لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر (Start / +30s).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر (Start / +30s)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

الطعام زائد النضج أو نبيء.

- 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. حل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن. قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. حل هذه المشكلة. قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقة داخل الفرن (ماس كهربائي).
- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

## المواصفات الفنية

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

الطراز	MG23F301E** و MG23F302E**
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	
الميكروويف	١٢٠٠ واط
الشواية	١١٠٠ واط
وضع الطهي الجمع	٢٣٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٨٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	محرك مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج جوف الفرن	٤٨٩ × ٢٧٥ × ٣٩٢ سم ٣٣٠ × ٢١١ × ٣٢٤ سم
الحجم	٢٣ لترًا
الوزن الصافي	١٣ كيلو جرام تقريبًا

### الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق.
- لإزالة الروائح بسرعة أكبر، الرجاء تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

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

والرجاء قراءة المعلومات الآتية:

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

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

# 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
	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/africa_en/support
NIGERIA	0800-726-7864	
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	



MG23F301E\*\*  
MG23F302E\*\*

# Four micro-ondes

## Mode d'emploi et guide de cuisson

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

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

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

### un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

**SAMSUNG**

## sommaire

<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>2</b>
<b>Présentation rapide .....</b>	<b>11</b>
<b>Fonctions du four .....</b>	<b>12</b>
Four .....	12
Tableau de commande .....	12
Accessoires .....	13
<b>Utilisation du four .....</b>	<b>14</b>
Fonctionnement d'un four micro-ondes .....	14
Vérification du bon fonctionnement de votre four .....	14
Réglage de l'horloge .....	15
Cuisson/Réchauffage .....	15
Puissances .....	16
Réglage du temps de cuisson .....	16
Arrêt de la cuisson .....	16
Utilisation de la fonction Décongélation (Temps) .....	16
Utilisation de la fonction Décongélation (Poids) .....	17
Guide pour la cuisson à la vapeur (Modèles MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* uniquement) .....	17
Utilisation du plat croustillant (Modèles MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* uniquement) .....	19
Choix des accessoires .....	20
Faire griller .....	21
Combinaison micro-ondes et grill .....	21
<b>Guide des récipients .....</b>	<b>22</b>
<b>Guide de cuisson .....</b>	<b>23</b>
<b>Fépannage .....</b>	<b>30</b>
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>31</b>

## 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

## 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.

 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'éteindre les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

★	<b>AVERTISSEMENT :</b> 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.
★	<b>AVERTISSEMENT :</b> 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.
☒	<b>AVERTISSEMENT :</b> les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
☒	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
★	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.



- ★ Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☐ Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

### ⚠ **AVERTISSEMENT** (Fonction du four uniquement) - En option

- ☐ **AVERTISSEMENT** : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- ★ Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- ☐ **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- ☐ Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- ☐ **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

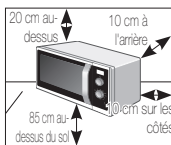
- ★ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- ★ cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance 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.
- ☐ Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- ☐ Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

- ☒ Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ☒ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

## INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

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

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.  
(Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.



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

## NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

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

- Les surfaces intérieures et extérieures
  - La porte et les joints d'étanchéité
  - Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)
- ☑ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- ☑ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
  2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
  3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

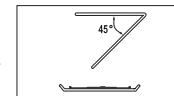
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

- ☑ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
- ne s'y accumule ;
  - ne nuise à l'étanchéité de la porte.

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

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

(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



## RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

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

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









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














☑ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.




**Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.










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









☑ 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, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓

	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
	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'entrez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓

	<b>AVERTISSEMENT</b> : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;</li> <li>recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;</li> <li>n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille.				✓
	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

 <b>ATTENTION</b>					
	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.

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez AUCUN objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
  - porte (risque de déformation) ;
  - charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
  - joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

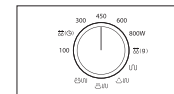
Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
  - 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](http://www.samsung.com).
  - Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
  - En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

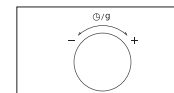
## présentation rapide

### Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

- Placez les aliments dans le four.  
Sélectionnez la puissance souhaitée en faisant tourner le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



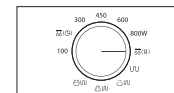
- Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (⌚/g)**.



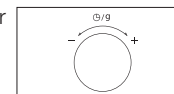
**Résultat :** La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.

### Si vous souhaitez décongeler (Poids) des aliments.

- Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Poids)**.



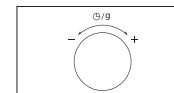
- Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (⌚/g)** pour sélectionner le poids approprié.



**Résultat :** La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.

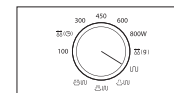
### Si vous souhaitez régler le temps de cuisson.

Laissez les aliments dans le four.  
Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (⌚/g)** pour régler le temps de cuisson.

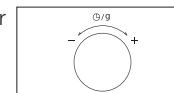


### Si vous souhaitez faire griller des aliments.

- Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Gril**.



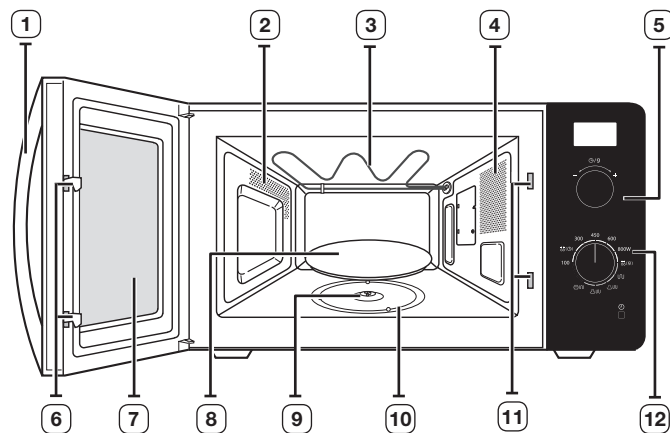
- Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (⌚/g)** pour sélectionner le temps approprié.



**Résultat :** La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.

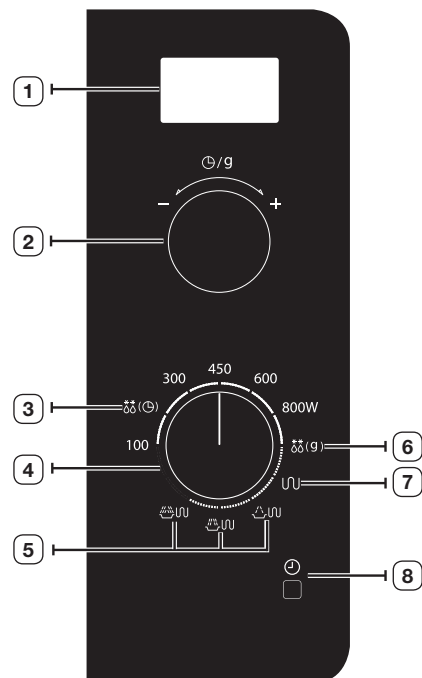
## fonctions du four

### FOUR



- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. POIGNÉE                 | 7. PORTE   |
| 2. ORIFICES DE VENTILATION | 8. PLATEAU TOURNANT  |
| 3. GRIL                    | 9. COUPLEUR  |
| 4. ÉCLAIRAGE               | 10. ANNEAU DE GUIDAGE                                      |
| 5. BOUTON TEMPS/POIDS      | 11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ        |
| 6. LOQUETS DE LA PORTE     | 12. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE |

### TABLEAU DE COMMANDE



- |   |  |
|---|--|
| 1. ÉCRAN  | 5. CUISSON COMBINÉE (Micro-ondes + Gril) |
| 2. BOUTON TEMPS/POIDS                                     | 6. DÉCONGÉLATION (POIDS)                 |
| 3. DÉCONGÉLATION (TEMPS)                                  | 7. GRIL                                  |
| 4. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE | 8. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE           |

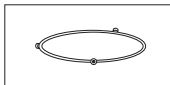


## ACCESSOIRES

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

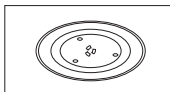
- 1. Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

**Fonction** : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



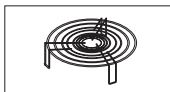
- 2. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

**Fonction** : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



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

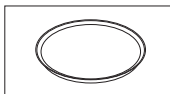
**Fonction** : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.




- 4. Plat croustilleur**, voir page 19-20.

(modèles MG23F301EC\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EC\*, MG23F302EJ\* uniquement)

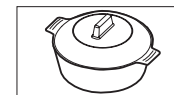
**Fonction** : Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.




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


- 5. Cuiseur-vapeur**, voir page 17 à 18.

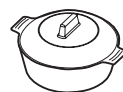
(modèles MG23F301EF\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EF\*, MG23F302EJ\* uniquement)



**Fonction** : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

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

-  N'utilisez **JAMAIS** les modes **Gril** (🔥) et **Cuisson combinée** (🔥🌀) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW (🌀)	GRIL (🔥)	CUISSON COMBINÉE (🔥🌀)
 (Cuiseur-vapeur)	O	X	X

## utilisation du four

### FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES


Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie dégagée permet aux aliments de cuire ou de réchauffer sans changement de forme ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

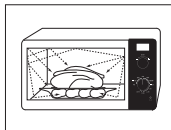
- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson

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

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

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

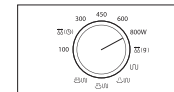


### VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

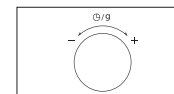
La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.




2. Réglez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (9/9)**.



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

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


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

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

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

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

### Fonction d'économie d'énergie automatique

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.

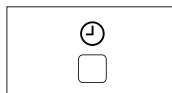
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

1. Pour afficher l'heure...

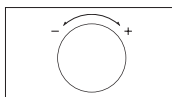
au format 24 heures.

au format 12 heures.

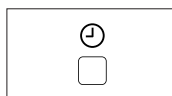
Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Horloge** (⌚).



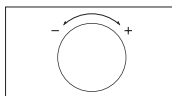
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (⌚).



4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton **Horloge** (⌚).



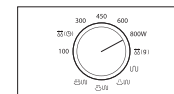
## CUISSON/RÉCHAUFFAGE

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

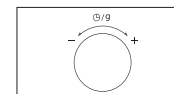
Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

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

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.  
(PUISSANCE MAXIMALE : 800 W)



2. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **Temps/Poids** (⌚/g).



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

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


 **Ne faites jamais** fonctionner le four à vide.


 Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

## PUISSANCES

Vous pouvez choisir l'une des puissances figurant ci-dessous.

Niveau de puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	800 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (TEMPS)	180 W	-
DÉCONGÉLATION (POIDS)	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1100 W
MICRO-ONDES FAIBLE + GRIL	300 W	1100 W
MICRO-ONDES MOYEN + GRIL	450 W	1100 W
MICRO-ONDES HAUT + GRIL	600 W	1100 W

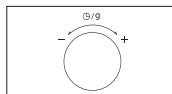
 Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

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

## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Réglez le temps de cuisson restant en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (⌚/g).

En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en faisant tourner le bouton vers la droite ou vers la gauche.

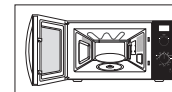


## ARRÊT DE LA CUISSON

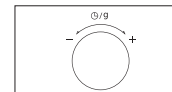
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

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

**Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.



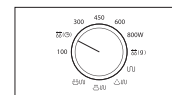
2. Pour arrêter complètement la cuisson : faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (⌚/g) vers la gauche. « L'heure actuelle » s'affiche.



## UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION (TEMPS)

Le mode Décongélation (Temps) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

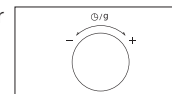
1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Temps)**.





2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (⌚/g) pour sélectionner le temps approprié.

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

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



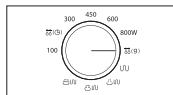
-  Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.
-  Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation (Temps) ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur la Décongélation (Temps), reportez-vous à la page 26.

## UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION (POIDS)

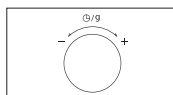
La fonction Décongélation (Poids) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

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

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Poids)**.



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (g)** pour sélectionner le poids approprié.



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

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

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

## UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION (POIDS)

Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez l'aliment congelé sur le plateau.

Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit.

Respectez le temps de repos correspondant une fois la Décongélation (Poids) terminée.

Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium.
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min	Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit.
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min	

## GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLES MG23F301EF\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EF\*, MG23F302EJ\* UNIQUEMENT)

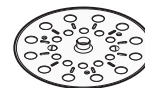
Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.

Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

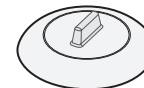
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

### CONDITIONS D'UTILISATION :

- ☑ Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
  - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
  - en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;
- ☑ Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- ☑ Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

### ENTRETIEN :

- ☑ Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.
- ☑ Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.
- ☑ Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

### DÉCONGÉLATION :

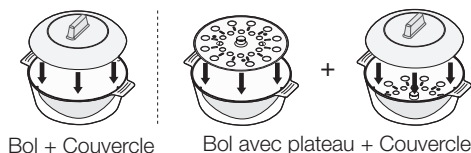
Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

## CUISSON :

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
<b>Artichauts</b>	300 g (1 à 2 morceaux)	800 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + couvercle
Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.					
<b>Légumes frais</b>	300 g	800 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + couvercle
Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.					
<b>Légumes surgelés</b>	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + couvercle
Consignes Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.					
<b>Riz</b>	250 g	800 W	15-18	5-10	Bol + couvercle
Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).					
<b>Pommes de terre en robe des champs</b>	500 g	800 W	7-8	2-3	Bol + couvercle
Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.					
<b>Plat mijoté (réfrigéré)</b>	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + couvercle
Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.					

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
<b>Soupe (réfrigérée)</b>	400 g	800 W	3-4	1-2	Bol + couvercle
Consignes Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.					
<b>Soupe surgelée</b>	400 g	800 W	8-10	2-3	Bol + couvercle
Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.					
<b>Beignets surgelés à la confiture</b>	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + couvercle
Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.					
<b>Compote de fruits</b>	250 g	800 W	3-4	2-3	Bol + couvercle
Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.					

## Utilisation du cuiseur-vapeur



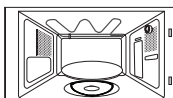
## PRÉCAUTIONS :

- ☒ Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- ☒ Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

## UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR (MODÈLES MG23F301EC\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EC\*, MG23F302EJ\* UNIQUEMENT)

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril (🔥)]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.



- ☑ Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

- ☑ Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

- ☑ Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

- ☑ Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).

- ☑ Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez les temps de cuisson et la puissance appropriés. Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.

- ☑ Comment nettoyer le plat croustilleur ?

Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

- ☑ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

- ☑ Important :

le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

## RÉGLAGES DES PROGRAMMES CUISSON CROUSTILLANTE

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.

Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril (🔥) pendant 3 à 5 minutes.

Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

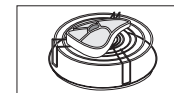
Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min)
Bacon	4 tranches (80 g)	600 W + Gril 🔥	3	3½-4
Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.				
Tomates grillées	200 g (2 morceaux)	450 W + Gril 🔥	3	4½-5
Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.				
Hamburger (surgelé)	2 hamburgers (125 g)	600 W + Gril 🔥	3	7-7½
Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 4 à 5 min.				

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min)
<b>Baguettes (surgelées)</b>	200 à 250 g (2 morceaux).	450 W + Gril 🔥🔥	4	8-9
	<b>&lt; Consignes &gt;</b>			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Pour une baguette, placez-la au centre du plat ; pour deux baguettes, disposez-les côte à côte. Posez le plat croustilleur sur la grille.			
<b>Pizza (surgelée)</b>	300 à 350 g	600 W + Gril 🔥🔥	4	9-10
	<b>&lt; Consignes &gt;</b>			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
<b>Pommes de terre au four</b>	250 g 500 g	600 W + Gril 🔥🔥	3	5-6 8-9
	<b>&lt; Consignes &gt;</b>			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.			
<b>Bâtonnets de poisson pané (surgelés)</b>	150 g (5 morceaux) 300 g (10 morceaux)	600 W + Gril 🔥🔥	4	7-8 9-10
	<b>&lt; Consignes &gt;</b>			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les pommes de terre en cercle sur le plat croustilleur. Retournez au bout de 4 min (5 bât.) ou 6 min (10 bât.).			
<b>Beignets de poulet (surgelés)</b>	125 g 250 g	600 W + Gril 🔥🔥	4	5-5½ 7½-8
	<b>&lt; Consignes &gt;</b>			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe. Disposez les beignets de poulet sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).			

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min)
<b>Pizza (réfrigérée)</b>	300 à 350 g	450 W + Gril 🔥🔥	4	6½-7½
	<b>&lt; Consignes &gt;</b>			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat sur la grille.			

## CHOIX DES ACCESSOIRES

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



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

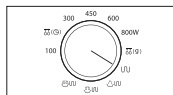
- ☑ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 22.



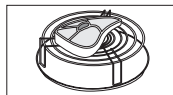
## FAIRE GRILLER

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

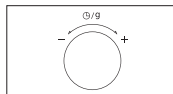
1. Préchauffez le gril aux températures requises en plaçant le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Gril** et réglez la durée de préchauffage en tournant le bouton **TEMPS/POIDS** (⌚/g).



2. Ouvrez la porte. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (⌚/g).



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

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

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

Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

**N'UTILISEZ JAMAIS** les modes **GRIL** (⌚) et **CUISSON COMBINÉE** (⌚/g) avec le cuiseur-vapeur.

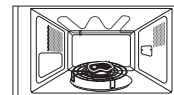
Mode de fonctionnement	MW (⌚/g)	GRIL (⌚) / CUISSON COMBINÉE (⌚/g)
 (Cuisson-vapeur)	O	X

## COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

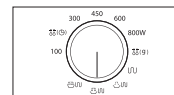
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

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

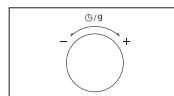
1. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.



2. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance appropriée.



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (⌚/g).



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

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

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

**N'UTILISEZ JAMAIS** les modes **GRIL** (⌚) et **CUISSON COMBINÉE** (⌚/g) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW (⌚/g)	GRIL (⌚) / CUISSON COMBINÉE (⌚/g)
 (Cuisson-vapeur)	O	X

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

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

✓ : recommandé    ✓ X : à utiliser avec précaution    X : risqué

# guide de cuisson

## MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

## CUISSON

### Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

### Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

### Cuisson à couvert

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

### Temps de repos

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

### Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four.

Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

### Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

#### Riz :

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

#### Pâtes :

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	800 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz complet (étuvé)	250 g	800 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	800 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	800 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	800 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.
Nouilles instantanées	1 Petit emballage (80 g) 1 Grand emballage (120 g)	800 W	7-7½ 9-9½	-	Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles et ajoutez 350 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuissez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et mélangez avec des épices pour nouilles instantanées.

### Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.
Yam bouilli	350 g	12-12½	-	Épluchez et coupez le yam sur 1,5 cm d'épaisseur et placez-le sur le bol en pyrex. Ajoutez 250 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuissez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et servez.

### FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une

température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

### Disposition et cuisson à couvert

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

### Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

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

### Temps de réchauffage et de repos

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

### FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

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

### Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou le mug (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

## FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

**ALIMENTS POUR BÉBÉ :** Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !

Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.

Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

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

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

### Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

### Décongélation (Temps)

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

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

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

**Conseil :** les aliments fins se décongelent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongelent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

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

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
<b>Viande</b>				
Boeuf haché	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7½-8½		
<b>Volaille</b>				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14½-15½	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	900 g	28-30		

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
<b>Poisson</b>				
Filets de poisson	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	6-7 12-13	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
<b>Fruits</b>				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
<b>Pain</b>				
Petits pains (environ 50 g)	2 portions 4 portions	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

## GRIL

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

### Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

### Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

### Remarque importante :

Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

### MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

#### Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

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

#### Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

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

### Remarque importante :

Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant.

Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

### Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Petits pains (environ 50 g)	2 portions	MO + Gril	300 W + Gril	gril seul
	4 portions		1-1½	1-2
			2-2½	1-2
Consignes				
Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.				
Baguettes avec garnitures (ex. : tomates, fromage, jambon, champignons.)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril	8-9	-
	Consignes			
	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Consignes			
	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	MO + Gril	600 W + Gril	gril seul
			14-15	2-3
	Consignes			
	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Chicken Nuggets (beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Consignes			
	Placez les beignets de poulet sur la grille			
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Consignes			
	Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.			



## Guide de cuisson au grill pour aliments frais

### Faites préchauffer le grill (fonction Gril) pendant 4 minutes.

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	6-8	4-5½
	<b>Consignes</b> Placez les tartines côte à côte sur la grille.			
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	2-3
	<b>Consignes</b> Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 4½-5½	gril seul 2-3
	400 g (4 morceaux)		7-8	
	<b>Consignes</b> Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.			
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	<b>Consignes</b> Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	250 g	600 W + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	<b>Consignes</b> Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le grill.			

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 parts)	300 W + Gril	10-12	12-13
	<b>Consignes</b> Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Côtelettes d'agneau/Biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	12-15	9-12
	<b>Consignes</b> Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le grill.			
Escalopes de porc	250 g (2 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 7-8	gril seul 6-7
	<b>Consignes</b> Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le grill.			
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g)	300 W + Gril	4-4½	-
	2 pommes (environ 400 g)		6-7	
	<b>Consignes</b> Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.			
Poulet rôti	1200 g	600 W + Gril	15-18	15-18
	<b>Consignes</b> Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au grill terminée.			

## CONSEILS ET ASTUCES

### FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.

Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

### FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.

Remuez une ou deux fois en cours de cuisson.

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

### FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

### FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.

Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

### CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

### FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.

Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

### FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

### FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.

Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

## 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.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

### Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton / +30s).

- La porte est-elle bien fermée ?

### Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton  / +30s) ?
- 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 à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

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

Munissez-vous des informations suivantes :

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

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

## 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	MG23F301E**, MG23F302E**
<b>Alimentation</b>	230 V - 50 Hz
<b>Consommation d'énergie</b>	
Micro-ondes	1200 W
Gril	1100 W
Mode de cuisson combinée	2300 W
<b>Puissance de sortie</b>	100 W / 800 W (IEC-705)
<b>Fréquence de fonctionnement</b>	2450 MHz
<b>Magnétron</b>	OM75P (31)
<b>Système de refroidissement</b>	Moteur de ventilation
<b>Dimensions (l x H x P)</b>	
Extérieures	489 x 275 x 392 mm
Intérieures	330 x 211 x 324 mm
<b>Capacité</b>	23 litres
<b>Poids</b>	
Net	13 kg env.



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)	www.samsung.com/eg/support
EGYPT	08000-726786 16580	
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 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	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
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	

DE68-03911M-03



MG23F301E\*\*  
MG23F302E\*\*

# Microwave Oven

## Owner's Instructions & Cooking Guide

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



**This manual is made with 100 % recycled paper.**

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

**SAMSUNG**

## contents

<b>Safety information .....</b>	<b>2</b>
<b>Quick look-up guide.....</b>	<b>11</b>
<b>Oven features.....</b>	<b>12</b>
Oven .....	12
Control panel.....	12
Accessories .....	13
<b>Oven use .....</b>	<b>14</b>
How a microwave oven works.....	14
Checking that your oven is operating correctly .....	14
Setting the time.....	15
Cooking/Reheating .....	15
Power levels .....	16
Adjusting the cooking time .....	16
Stopping the cooking .....	16
Using the defrost (time) feature.....	16
Using the defrost (weight) feature .....	17
Power steam cooking guide (MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* models only) ...	17
Using the crusty plate (MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* models only) ..	19
Choosing the accessories .....	20
Grilling.....	21
Combining microwaves and the grill .....	21
<b>Cookware guide .....</b>	<b>22</b>
<b>Cooking guide.....</b>	<b>23</b>
<b>Troubleshooting.....</b>	<b>30</b>
<b>Technical specifications .....</b>	<b>31</b>


## 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


## 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.
-  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.

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
<input type="checkbox"/>	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
<input checked="" type="checkbox"/>	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
<input type="checkbox"/>	The appliance should not be cleaned with a water jet.
<input checked="" type="checkbox"/>	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
<input checked="" type="checkbox"/>	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.






★	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**

☐	<b>WARNING:</b> When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
☐	<b>WARNING:</b> Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
☐	A steam cleaner is not to be used.

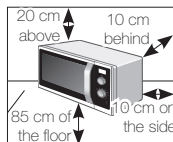
☐	<b>WARNING:</b> Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	<b>WARNING:</b> The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
☐	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
☐	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.


## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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


1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)



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

-  If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

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

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

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

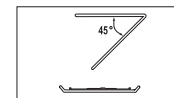
- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings  
(Turntable type model only)

- ☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
  - ☑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
  2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
  3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

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

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



## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

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

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















❏ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.

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

❏ This microwave oven is not intended for commercial use.

❏ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.

Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

! WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objection 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.	✓	✓	✓	✓
	<b>WARNING:</b> Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.</li> <li>Cover with a clean, dry dressing.</li> <li>Do not apply any creams, oils or lotions.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	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.	✓			✓

<b>CAUTION</b>					
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	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 in shells, tomatoes etc.			✓	✓
⊘	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
⊘	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	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.

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

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

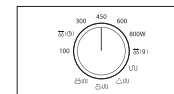
- A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

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

## quick look-up guide

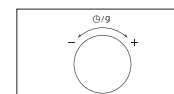
### If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.  
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.



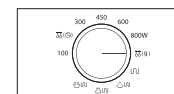
2. Select the cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT (g/g)** dial.

**Result:** Cooking starts after about two seconds.



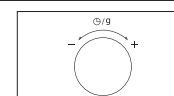
### If you want to Defrost (Weight) some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



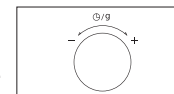
2. Turn the **TIME/WEIGHT (g/g)** dial to select the appropriate weight.

**Result:** Cooking starts after about two seconds.



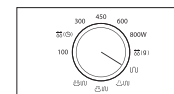
### If you want to adjust the cooking time.

Leave the food in the oven.  
Turn the **TIME/WEIGHT (g/g)** dial to the desired time.



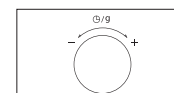
### If you want to grill some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Grill** symbol.



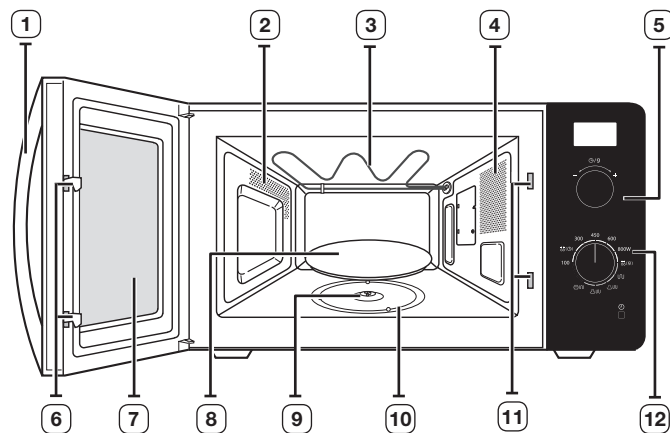
2. Turn the **TIME/WEIGHT (g/g)** dial to select the appropriate time.

**Result:** Cooking starts after about two seconds.



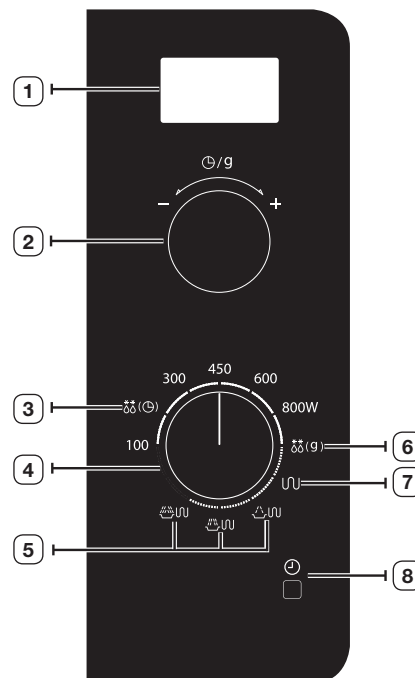
## oven features

### OVEN



- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1. DOOR HANDLE        | 7. DOOR                                 |
| 2. VENTILATION HOLES  | 8. TURNTABLE                            |
| 3. GRILL              | 9. COUPLER                              |
| 4. LIGHT              | 10. ROLLER RING                         |
| 5. TIME / WEIGHT DIAL | 11. SAFETY INTERLOCK HOLES              |
| 6. DOOR LATCHES       | 12. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB |

### CONTROL PANEL



- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1. DISPLAY                             | 5. COMBI (Microwave + Grill) |
| 2. TIME / WEIGHT DIAL                  | 6. DEFROST (WEIGHT)          |
| 3. DEFROST (TIME)                      | 7. GRILL                     |
| 4. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB | 8. CLOCK SETTING BUTTON      |

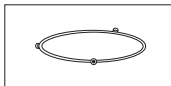


## ACCESSORIES

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

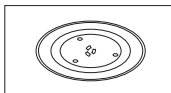
- 1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

**Purpose :** The roller ring supports the turntable.



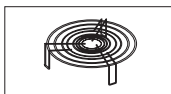
- 2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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



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

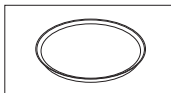
**Purpose :** The metal rack can be used in grill and combination cooking.




- 4. Crusty plate**, see page 19~20.

(MG23F301EC\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EC\*, MG23F302EJ\* models only)

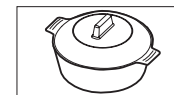
**Purpose :** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.




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


- 5. Steam cooker**, see page 17 to 18.

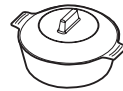
(MG23F301EF\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EF\*, MG23F302EJ\* models only)



**Purpose :** The plastic steam cooker when using power steam function.

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

-  **DO NOT** operate the **Grill** (ㄱ) and **Combi** (ㄷ) mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW (ㄹ)	GRILL (ㄱ)	COMBI (ㄷ)
 (Steam cooker)	O	X	X

## oven use

### HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

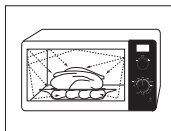
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.


You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

#### Cooking Principle

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



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

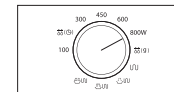
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

### CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

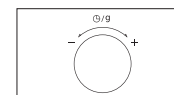
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Set the power level to maximum by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.




2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial.



#### Result:

The oven light comes on and the turntable starts rotating.


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

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

## SETTING THE TIME

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

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

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

### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

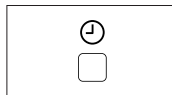
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

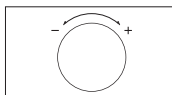
24-hour notation.

12-hour notation.

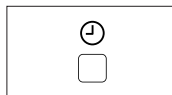
Press the **Clock** (🕒) button once or twice.



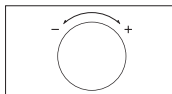
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



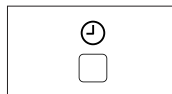
3. Press the **Clock** (🕒) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the **Clock** (🕒) button.



## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

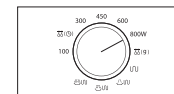
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

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

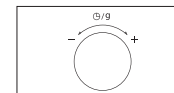
1. Select the power level to maximum by turning

**COOKING POWER CONTROL** knob.

(MAXIMUM POWER : 800 W)



2. Select the time by turning the **Time/Weight** (🕒/g) dial.



### Result :

The oven light comes on and the turntable starts rotating.

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


 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.


 You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

## POWER LEVELS

You can choose any of the power levels listed below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (TIME)	180 W	-
DEFROST (WEIGHT)	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
MWO LOW + GRILL	300 W	1100 W
MWO MID + GRILL	450 W	1100 W
MWO HIGH + GRILL	600 W	1100 W

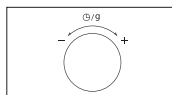
 If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

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

## ADJUSTING THE COOKING TIME

Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT (⌚/g)** dial.

During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

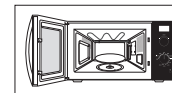


## STOPPING THE COOKING

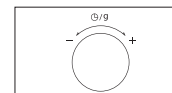
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;  
Open the door.

**Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door.



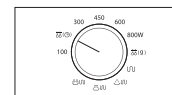
2. To stop completely;  
Turn the **TIME/WEIGHT (⌚/g)** dial to the left.  
“Current time” will be displayed.



## USING THE DEFROST (TIME) FEATURE

The Defrost (Time) feature enables you to defrost meat, poultry, fish. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

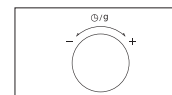
1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Time)** symbol.





2. Turn the **TIME/WEIGHT (⌚/g)** dial to select the appropriate time.

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

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



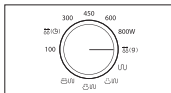
 Use only recipients that are microwave-safe.

 Select the Defrost (Time) function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on Defrost (Time) and defrosting time, refer to the page 26.

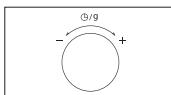
## USING THE DEFROST (WEIGHT) FEATURE

The Defrost (Weight) feature enables you to defrost meat, poultry, fish. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT (g)** dial to select the appropriate weight.



### Result:

The oven light comes on and the turntable starts rotating.

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

Use only recipients that are microwave-safe.

## USING THE DEFROST (WEIGHT) PROGRAMMES

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Defrost (Weight) has finished.

Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500 g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil.
Poultry	200-1500 g	20-60 min	
Fish	200-1500 g	20-50 min	Turn the food over when the oven beeps.

## POWER STEAM COOKING GUIDE (MG23F301EF\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EF\*, MG23F302EJ\* MODELS ONLY)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

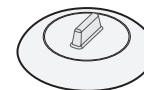
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

### CONDITIONS of USE:

Do not use:

- to cook foods with a high sugar or fat content,
- with the grill or rotating heat function or on a hob.

Wash all parts well in soapy water before first use.

To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

### MAINTENANCE:

Your steamer can be washed in a dishwasher.

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

### DEFROSTING:

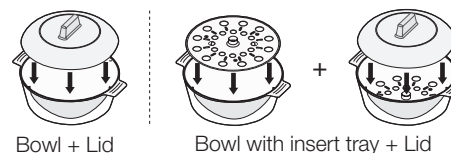
Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

## COOKING:

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
<b>Artichokes</b>	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
<b>Fresh vegetables</b>	300 g	800 W	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
<b>Frozen vegetables</b>	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
<b>Rice</b>	250 g	800 W	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
<b>Jacket potatoes</b>	500 g	800 W	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
<b>Stew (chilled)</b>	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
<b>Soup (chilled)</b>	400 g	800 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
<b>Frozen soup</b>	400 g	800 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
<b>Frozen yeast dumpling with jam filling</b>	150 g	600 W	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
<b>Fruit compote</b>	250 g	800 W	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

## Handling of power steam cooker



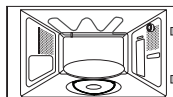
## PRECAUTIONS:

- ☐ Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- ☐ Use oven gloves when handling after cooking.

## USING THE CRUSTY PLATE (MG23F301EC\*, MG23F301EJ\*, MG23F302EC\*, MG23F302EJ\* MODELS ONLY)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill (🔥🔥)] by following the times and instructions in the chart.



- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

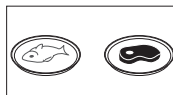
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

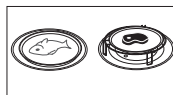
3. Place the food on the crusty plate.

- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.

- Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

### How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.






### Please Note


The crusty plate is not dishwasher-safe.

## MANUAL CRUSTY COOK PROGRAMMES

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with 600 W + Grill (🔥🔥) function for 3-5 minutes. Follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill (🔥🔥)	3	3½-4
				< Recommendations >
				Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill (🔥🔥)	3	4½-5
				< Recommendations >
				Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill (🔥🔥)	3	7-7½
				< Recommendations >
				Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.

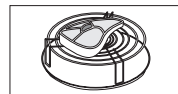
Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Baguettes (frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill 	4	8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (frozen)	300-350 g	600 W + Grill 	4	9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill 	3	5-6 8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill 	4	7-8 9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pc) or after 6 min (10 pc).			
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill 	4	5-5½ 7½-8
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min (250 g).			


Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
<b>Pizza (chilled)</b>	300-350 g	450 W + Grill 	4	6½-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			

## CHOOSING THE ACCESSORIES

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

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



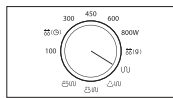
 For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on page 22.



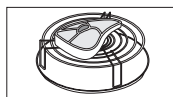
## GRILLING

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

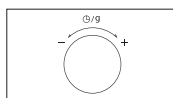
1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** symbol and set the preheat time by turning the **TIME/WEIGHT (G/g)** knob.



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



3. Set the time by turning the **TIME/WEIGHT (G/g)** dial.



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

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

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

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.  
Check that the heating element is in the horizontal position.

**DO NOT** operate the **GRILL (U)** / **COMBI (U+U)** mode with power steam cooker.

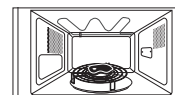
Operation mode	MW (U)	GRILL (U) / COMBI (U+U)
 (Steam cooker)	O	X

## COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

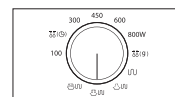
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

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



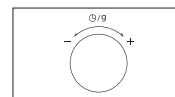
2. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the appropriate power Level.



3. Set the time by turning **TIME/WEIGHT (G/g)** dial.

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

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



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

**DO NOT** operate the **GRILL (U)** / **COMBI (U+U)** mode with power steam cooker.

Operation mode	MW (U)	GRILL (U) / COMBI (U+U)
 (Steam cooker)	O	X

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
<b>Glassware</b>		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
<b>Metal</b>		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
<b>Paper</b>		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
<b>Plastic</b>		
• 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	✓ X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
<b>Wax or grease-proof paper</b>	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended    ✓X : Use caution    X : Unsafe

## cooking guide

### MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

### COOKING

#### Cookware for microwave cooking:

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

#### Food suitable for microwave cooking:

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

#### Covering during cooking

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

#### Standing times

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

#### Cooking guide for frozen vegetables

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

#### Cooking guide for rice and pasta

##### Rice :

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

##### Pasta :

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (Rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.

English - 23

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mixed corn (Rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.
Instant noodle	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	800 W	7-7½  9-9½	-	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.

### Cooking guide for fresh vegetables

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

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

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.
Boiled yam	350 g	12-12½	1-2	Peel and cut yam 3cm thick and put on pyrex bowl. Add room temperature 250 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and serve.

### REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

#### Arranging and covering

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

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

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

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

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

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

### Heating and standing times

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

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

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

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

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

### REHEATING LIQUIDS

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

### Reheating liquids and food

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

## REHEATING BABY FOOD

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

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

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

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

Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !

Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

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

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

### Reheating baby food and milk

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

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

### Defrost (Time)

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

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

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

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

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

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
<b>Meat</b>				
Minced beef	250 g	6½-7½	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	500 g	10-12		
Pork steaks	250 g	7½-8½		
<b>Poultry</b>				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
<b>Fish</b>				
Fish fillets	200 g (2 pcs)	6-7	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	12-13		
<b>Fruits</b>				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
<b>Bread</b>				
Bread rolls (each about. 50 g)	2 pcs	½-1	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	2-2½		
Toast/ sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

## GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

**Important remark:**

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

**MICROWAVE + GRILL**

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

**Cookware for cooking with microwave + grill**

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for microwave + grill cooking:**

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

**Important remark:**

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

**Grill Guide for frozen food**

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

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs		1-1½	1-2
	Instructions			
	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes			
Baguettes+Topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions			
	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions			
	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill	Grill only
	Instructions			
	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions			
	Put chicken nuggets on the rack			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions			
	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			



## Grill Guide for fresh food

### Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

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

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
Roast chicken	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18

## TIPS AND TRICKS

### MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

### MELTING CHOCOLATE

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

### MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

### MELTING GELATINE

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

### COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

### BROWNING ALMOND SLICES

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

## 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 / +30s button.

- Is the door completely closed?

### The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the  / +30s 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 centre 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.

### Sparkling and cracking occur inside the oven (arcing).

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

### 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.

## 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	MG23F301E**, MG23F302E**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 392 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13 kg approx



# QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	<a href="http://www.samsung.com/ae/support">www.samsung.com/ae/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ae_ar/support">www.samsung.com/ae_ar/support</a> (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	<a href="http://www.samsung.com/eg/support">www.samsung.com/eg/support</a>
EGYPT	08000-726786 16580	
ALGERIA	021 36 11 00	<a href="http://www.samsung.com/n_africa/support">www.samsung.com/n_africa/support</a>
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	<a href="http://www.samsung.com/pk/support">www.samsung.com/pk/support</a>
TUNISIA	80-1000-12	<a href="http://www.samsung.com/n_africa/support">www.samsung.com/n_africa/support</a>
JORDAN	0800-22273 06 5777444	<a href="http://www.samsung.com/Levant/support">www.samsung.com/Levant/support</a> (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	<a href="http://www.samsung.com/iran/support">www.samsung.com/iran/support</a>
MOROCCO	080 100 22 55	<a href="http://www.samsung.com/n_africa/support">www.samsung.com/n_africa/support</a>
SAUDI ARABIA	920021230	<a href="http://www.samsung.com/sa/support">www.samsung.com/sa/support</a> <a href="http://www.samsung.com/sa_en/support">www.samsung.com/sa_en/support</a> (English)
TURKEY	444 77 11	<a href="http://www.samsung.com/tr/support">www.samsung.com/tr/support</a>
NIGERIA	0800-726-7864	<a href="http://www.samsung.com/africa_en/support">www.samsung.com/africa_en/support</a>
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	<a href="http://www.samsung.com/africa_fr/support">www.samsung.com/africa_fr/support</a>
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KENYA	0800 545 545	
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	

DE68-03911M-03