

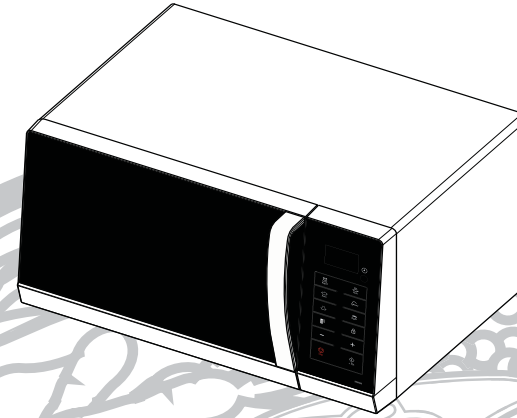
SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات المالك

MW86N

| | |
|----|--|
| ٢ | الفرن |
| ٢ | الأدوات الإضافية |
| ٢ | لوحة التحكم |
| ٣ | استخدام كتيب الإرشادات |
| ٣ | احتياطات السلامة |
| ٤ | تركيب فرن الميكروويف |
| ٥ | ضبط الوقت |
| ٥ | ما يجب القيام به في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة |
| ٦ | الطهي/التسخين |
| ٦ | مستويات الطاقة |
| ٦ | إيقاف عملية الطهي |
| ٦ | ضبط مدة الطهي |
| ٧ | استخدام ميزة "إعادة التسخين الأوتوماتيكية" (Auto Reheat) |
| ٧ | إعدادات "إعادة التسخين الأوتوماتيكية" (Auto Reheat) |
| ٨ | استخدام ميزة "الطهي التلقائي" (Auto Cook) |
| ٨ | إعدادات الطهي التلقائي |
| ٩ | استخدام ميزة الوجبات السريعة |
| ٩ | إعدادات ميزة الوجبات السريعة |
| ١٠ | استخدام ميزة الإذابة الأوتوماتيكية السريعة للثلج |
| ١٠ | إعدادات الإذابة الأوتوماتيكية السريعة للثلج |
| ١١ | استخدام ميزة التخلص من الروائح |
| ١١ | استخدام ميزة الذاكرة |
| ١٢ | إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه |
| ١٢ | استخدام ميزة التأمين ضد عبث الأطفال |
| ١٣ | دليل أدوات الطهي |
| ١٤ | تنظيف فرن الميكروويف |
| ١٤ | تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه |
| ١٥ | المواصفات الفنية |



التوافق مع RoHS

تتميز منتجاتنا بأنها متوافقة مع معايير "قيود استخدام مواد خطيرة في الأجهزة الإلكترونية والكهربائية". فنحن لا نستخدم 6 مواد خطيرة وهي الكاديوم (Cd) والرصاص (Pb) والزنك (Hg) والكروم سداسي التكافؤ (Cr+6) وثنائي فينيل عديد البروم (PBBS) وبوليبرومينات ديفينيل (PBDES) في منتجاتنا.



رقم الكود: DE68-03661E

استخدام كتيب الإرشادات

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي

ستجد داخل الغطاء دليل للبحث السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- طهي الطعام
 - الإزالة الأوتوماتيكية للثلج عن الطعام المبرد
 - شي الطعام
 - زيادة وقت الطهي
- ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن وخصوصاً للوحة التحكم حتى يتسنى لك التعرف على الأزرار بشكل أسهل.
- تستخدم الإجراءات الموضحة خطوة بخطوة رمزين مختلفين.



ملاحظة



هام

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

- (أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.
- (ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة 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. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
 - (1) الباب (تعرضه للثني)
 - (2) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
 - (3) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق
- (د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ يحظر استخدام أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
- قم بإزالة الأربطة السلوكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
- السبب: قد يحدث ماساً كهربائياً أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
- ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل
- إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، فقد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقاً لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف انتظر دوماً مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، "دوماً" بعد التسخين.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
- * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملء الأنية حتى أعلاها واستخدام أنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- لا تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض وتسخين البيض المسلوق دون تقشير له لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
- كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبنديك غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حاله سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن.
- فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.

AR

احتياطات السلامة (تابع)

AR

- يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- **السبب:** قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صدور صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بجميد الطعام).
- **السبب:** يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. سيتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
- يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلوث، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للنفث.

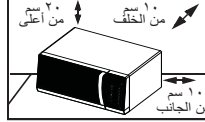
تحذير:

يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

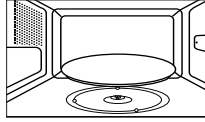
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوي يرتفع عن الأرض بمقدار 85 سم. يجب أن يكون السطح قوياً بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

1. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



2. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.





3. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي وبسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلوث، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص. يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام 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 وقلل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ما يجب القيام به في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

AR


إذا صادفت أي من المشاكل الموضحة أدناه، قم بتجربة أي من الحلول المعطاة.

- ◆ يعد ذلك أمراً عادياً.
 - التكتيف داخل الفرن.
 - وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
 - انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
 - انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.
- ◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر 
 - هل الباب مغلق جيداً؟
- ◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
 - هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر ؟
 - هل الباب مغلق؟
 - هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟
- ◆ الطعام زائد النضج أو نبي.
 - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
 - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
- ◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقة داخل الفرن (ماس كهربائي)
 - هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
 - هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
 - هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟
- ◆ يتسبب الفرن في حدوث تشوش على أجهزة الراديو والتلفزيون
 - قد يلاحظ تشوش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
 - في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- ◆ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة عند توصيل الميكروويف بالطاقة، تظهر الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" على الشاشة تلقائياً. الرجاء ضبط الوقت الحالي. ويمكن عرض الوقت بتنسيق 24 ساعة أو تنسيق 12 ساعة.:

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

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

1. لعرض الوقت ثم اضغط على الزر  ...

في...


تنسيق ٢٤ ساعة

مرة


مرتان

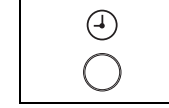
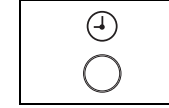
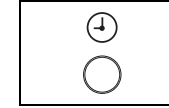
تنسيق ١٢ ساعة

2. اضغط على الزرين (-) و (+) لضبط الساعة. .

3. اضغط على الزر  .

4. اضغط على الزرين (-) و (+) لضبط الدقائق..

5. اضغط على الزر  .



الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

AR

مستويات الطاقة




يمكنك الاختيار من مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

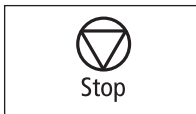
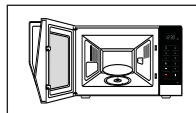
| الطاقة الناتجة | مستوى الطاقة |
|----------------|--------------------------------|
| ٨٥٠ واط | عالي |
| ٦٠٠ واط | متوسط عالي |
| ٤٥٠ واط | متوسط |
| ٣٠٠ واط | متوسط منخفض |
| ١٨٠ واط | إذابة الثلج |
| ١٠٠ واط | منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً |


- ☒ في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.
- ☒ في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

إيقاف عملية الطهي

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

١. للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.
النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق الباب واضغط  مرة أخرى.
٢. للإيقاف نهائياً؛
اضغط على الزر .
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعداد الطهي، اضغط الزر "إيقاف"
Stop  مرة أخرى.

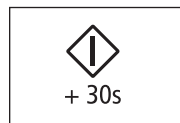




يمكنك إيقاف أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة ضغط الزر "إيقاف" Stop .

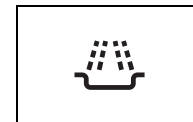
مستويات الطاقة

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر "30+" ثانية" (+30s) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

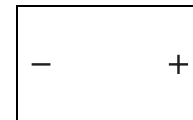
اضغط على الزر "30+" ثانية" (+30s) مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.




١. اضغط على الزر .
النتيجة: يظهر المؤشر 800W (maximum cooking power) (٨٥٠ وات وهي طاقة الطهي القصوى): حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر  مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالوات. راجع جدول مستويات الطاقة.



٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (-) و(+).



٣. اضغط على الزر .
النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.



⚠ يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

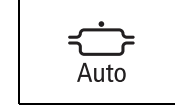
☒ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٨٥٠ وات)، اضغط على المفتاح 30s+ لكل ٣٠ ثانية ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

استخدام ميزة "الطهي التلقائي" (Auto Cook)

ميزة الطهي التلقائي لها ثلاثة أوقات للطهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (-) (+). ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

AR

١. حدد نوع الطعام المراد طهيها بالضغط على زر "الطهي التلقائي" (Auto) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (-) أو (+). (راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عند الانتهاء:
 (١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
 (٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
 (٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف. ✉

إعدادات الطهي التلقائي

يبين الجدول التالي برامج الطبخ الآلي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

| الكود / الطعام الكمية | مدة الانتظار | التوصيات |
|---------------------------|--|---|
| ١. خضراوات طازجة | ١٥٠-١٠٠ جم ٢٥٠-٢٠٠ جم ٣٥٠-٣٠٠ جم ٤٥٠-٤٠٠ جم ٥٥٠-٥٠٠ جم | زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي (٢ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ١٠٠-٢٥٠ جرام و٤٥ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) عند طهي ٣٠٠-٥٥٠ جرام. قم بالتقليب بعد الطهي. |
| ٢. الخضراوات المجمدة | ١٥٠-١٠٠ جم ٢٥٠-٢٠٠ جم ٣٥٠-٣٠٠ جم ٤٥٠-٤٠٠ جم ٥٥٠-٥٠٠ جم | زن الخضراوات المجمدة (١٨- درجة مئوية) وضعها في إناء حجمه مناسب من البركس بغطاء. عند طهي طعام يتراوح وزنه بين ١٠٠-٣٥٠ جرام، أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء أما الطعام الذي يتراوح وزنه بين ٤٠٠-٥٥٠ جرام، أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين). قم بالتقليب بعد الطهي وقيل التقديم. يناسب هذا البرنامج البازلاء والشافون والقرنبيط والكرنب والخضراوات المشكلة مثل البازلاء والجذر والقرنبيط. |
| ٣. البطاطس منزوعة القشرة | ١٥٠-١٠٠ جم ٢٥٠-٢٠٠ جم ٣٥٠-٣٠٠ جم ٤٥٠-٤٠٠ جم ٥٥٠-٥٠٠ جم | زن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في جهاز الطهي بالبخار. أضف ١٥-٣٠ مللي (١-٢ ملعقة كبيرة) من الماء عند طهي ١٠٠-٣٥٠ جرام من البطاطس بالبخار، أو ٤٥-٦٠ مللي (٣-٤ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٤٠٠-٥٥٠ جرام. وقم بوضع الغطاء. |
| ٤. البطاطس المحشوة | ٢٠٠ جم ٤٠٠ جم ٦٠٠ جم | احضر بطاطس ذات أحجام متساوية، يكون وزن حبة البطاطس الواحدة حوالي ٢٠٠ جرام. اغسل البطاطس واتق قشرتها باستخدام شوكة. قم بتغطية البطاطس بطبقة من الميكروويف الحراري. ضع حبة بطاطس في المنتصف وحيثان بطاطس بحيث يكونا متقابلتان و٣ حبات بطاطس على شكل دائرة على القرص الدوار. |

إعدادات ميزة الوجبات السريعة

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية لتسخين المشروبات وفك تجميد قطع الكيك المجمدة.
ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

| الكود / الطعام | الكمية | مدة الانتظار | التوصيات |
|--|-----------|--------------|---|
| ١. كوب واحد | ١٥٠ مللي | ١-٢ دقيقة | صب المشروب في فنجان (١٥٠ مللي) أو كوب خزفي (٢٥٠ مللي) وضعه في منتصف القرص الدوار. |
| المشروبات | ٢٥٠ مللي | | ارفع الغطاء أثناء التسخين. |
| القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة) | كوب واحد) | | قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل). |
| ٢. الكيك المجمد | ١٠٠ جم | ٥ - ١٥ | ضع قطع الكيك المجمدة (١٨- درجة مئوية) مباشرة على الحامل المعدني. ضع القطع الكبيرة وقطع المافن على القرص الدوار. ضع قطعة واحدة في المنتصف، وضع قطعتين أمام بعضهما البعض وضع ٣-٤ قطع من الكعك على شكل دائرة. باستخدام السخان تصبح قطع الكيك دافئة وهشة. |
| | ٢٠٠ جم | | يناسب هذا البرنامج قطع الكيك مثل كيك التفاح المغطى بالمكسرات والكيك الإسفنجي وكيك البرتقال وقطع المافن. |
| | ٣٠٠ جم | | غير مناسب لخبز كيكة كاملة وكيكة محشوة بالكريمة وكطيفة محشوة بالشكولاتة. |
| | ٤٠٠ جم | | |
| | ٤٠٠ جم | | |
| | ٥٠٠ جم | | |
| | ٤ قطع | | |

استخدام ميزة الوجبات السريعة

يتم تحديد مدة الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة الوجبات السريعة (Cafeteria). يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (+) و(-). ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيته بالضغط على الزر Cafeteria (الوجبات السريعة) (C) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و (-) (راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر .
النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.



استخدام ميزة التأمين ضد عبث الأطفال

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

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. اضغط باستمرار على زر "التأمين ضد عبث الأطفال" (Child Lock) لمدة ١ ثانية.



النتيجة:

◆ يتم تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).

◆ يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.



٢. لإلغاء قفل الفرن اضغط على زر "التأمين ضد عبث الأطفال" (Child Lock) لمدة ١ ثانية.



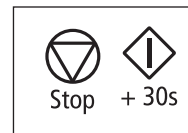
النتيجة:

يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزرين  و  في وقت واحد.





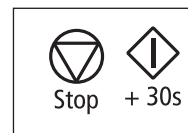
النتيجة:

◆ يظهر المؤشر التالي.



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

٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط كل من الزر  و  معاً مرة أخرى.



النتيجة:

◆ يظهر المؤشر التالي.



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

دليل أدوات الطهي

AR

| الورق | | |
|--|-----|--|
| • الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ | ✓ | تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتناع الرطوبة الزائدة. |
| • الورق المعاد تصنيعه | X | قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. |
| البلاستيك | | |
| • لأواني | ✓ | خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. يمكن استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن. |
| • الورق الحراري | ✓ | فقط إذا كانت تحتل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اتقنها بشوكة. |
| • أكياس الفريزر | ✓ X | |
| الورق الشمعي أو الدهني | | |
| | ✓ | يمكن استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام. |

✓ : موصى به
✓ X : يستخدم بحذر
X : غير آمن

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. أداة الطهي تحمل علامة **microwave-safe** (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

| أدوات الطهي | مسموح باستخدامها في الميكروويف | تعليقات |
|---|--------------------------------|--|
| ورق الألمونيوم | ✓ X | يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه. |
| طبق التحمير | ✓ | لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق. |
| الأواني الصينية والخزفية | ✓ | تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. |
| الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط للأطباق الكرتون | ✓ | يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق. |
| تغليف الأطعمة السريعة | ✓ | يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. |
| • الأكواب المصنوعة من الفوم | ✓ | قد تحترق. |
| • الأكياس الورقية أو الصحف | X | قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. |
| • الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية | X | |
| الأدوات الزجاجية | | |
| • أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة | ✓ | يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية. |
| • الأدوات الزجاجية الرقيقة | ✓ | يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ. |
| • البرطمانات الزجاجية | ✓ | يجب إزالة الغطاء مناسب للتدفئة فقط. |
| المعادن | | |
| • الأطباق | X | قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق. |
| • أربطة أكياس الفريزر | X | |

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم

- الدهون وبقايا الطعام:
- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقلبي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد دوماً من نظافة قلبي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح 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. وقم بمسحه وتجفيفه.

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

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل طبق الميكروويف (المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

يحظر سكب الماء في الفتحات، كما يحظر استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيميائية

وكن حريصاً جداً عند تنظيف قلبي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

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

- كسر إحدى مفصلاتته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

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

- افصله من مصدر التيار الكهربائي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

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

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

ملاحظات

AR

المواصفات الفنية

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

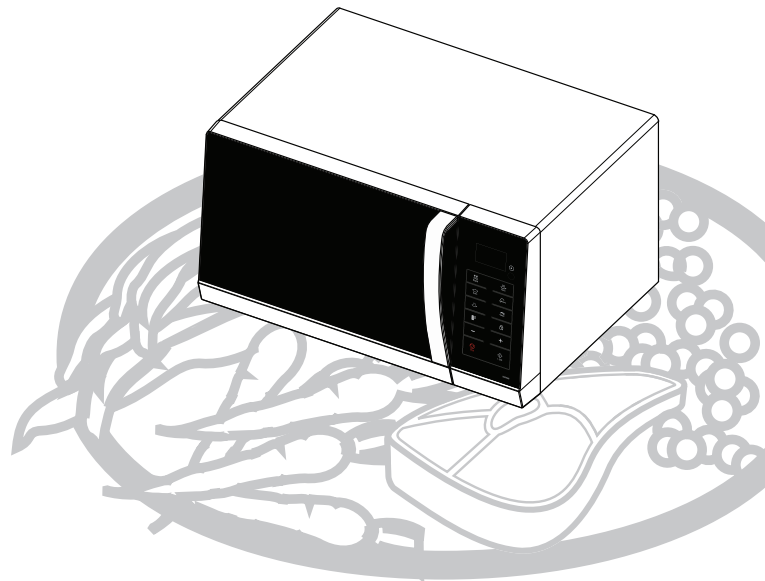
| | |
|---|-----------------------------|
| الطراز | MW86N |
| مصدر التيار الكهربائي | ٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز |
| استهلاك الطاقة الميكروويف | ١٢٥٠ وات |
| الطاقة الناتجة | ١٠٠ وات / ٨٥٠ وات (IEC-705) |
| تردد التشغيل | ٢٤٥٠ ميغاهرتز |
| الماجنترون | OM75P(31) |
| أسلوب التبريد | موتور مروحة التبريد |
| الأبعاد (العرض x الارتفاع x العمق) الخارجية | ٤٨٩ x ٢٧٥ x 329 مم |
| تجويف الفرن | ٣٣٠ x ٢١١ x 329 مم |
| الحجم | ٢٣ لتر |
| الوزن الصافي | ١٣,٥ كيلو جرام تقريباً |



MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions

MW86N



- Oven2
- Accessories2
- Control Panel2
- Using this Instruction Booklet3
- Safety Precautions.....3
- Installing Your Microwave Oven4
- Setting the Time.....5
- What to Do if You are in Doubt or Have a Problem.....5
- Cooking / Reheating6
- Power Levels6
- Stopping the Cooking6
- Adjusting the Cooking Time.....6
- Using the Auto Reheat Feature7
- Auto Reheat Settings.....7
- Using the Auto Cook Feature8
- Auto Cook Settings8
- Using the Cafeteria Feature9
- Cafeteria Settings9
- Using the Auto Rapid Defrost Feature.....10
- Auto Rapid Defrost Settings10
- Using the Deodorization Feature.....11
- Using the Memory Feature11
- Switching the Beeper Off.....12
- Using the Child Lock Feature12
- Cookware Guide13
- Cleaning Your Microwave Oven.....14
- Storing and Repairing Your Microwave Oven14
- Technical Specifications15



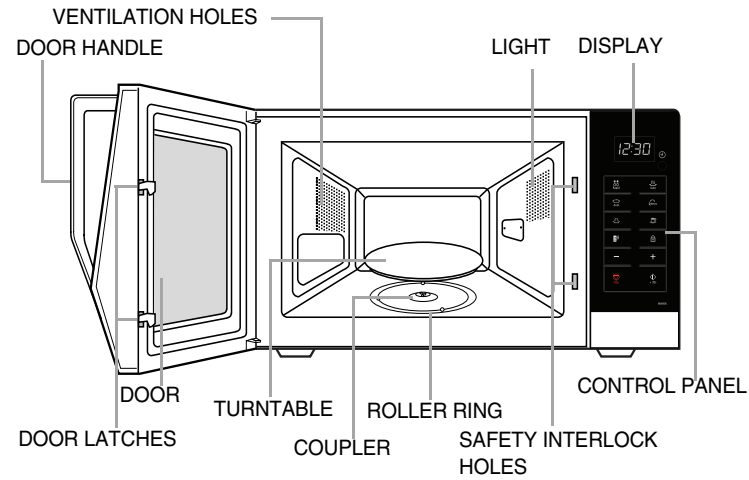
RoHS compliant

Our product complies with "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment", and we do not use the 6 hazardous materials-Cadmium(Cd), Lead (Pb), Mercury (Hg), Hexavalent Chromium (Cr +6), Poly Brominated Biphenyls (PBBs), Poly Brominated Diphenyl Ethers(PBDEs)- in our products.

Code No. : DE68-03661E

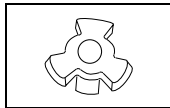
Oven

EN

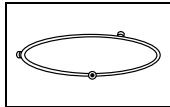


Accessories

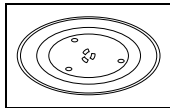
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



- Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
Purpose : The coupler rotates the turntable.



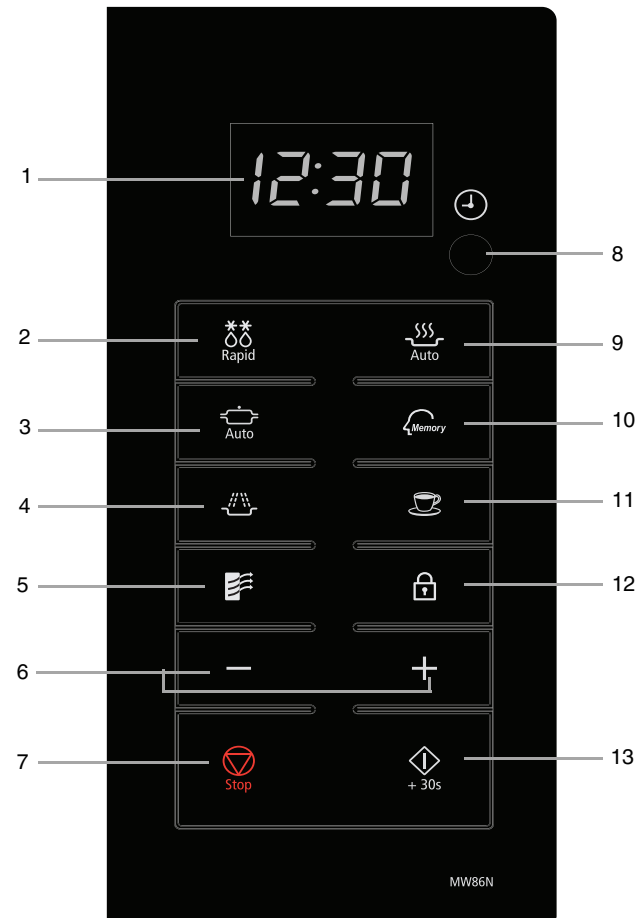
- Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
Purpose : The roller ring supports the turntable.



- 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.

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

Control Panel



- | | |
|---|--------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOP/CANCEL BUTTON |
| 2. AUTO RAPID DEFROST BUTTON | 8. CLOCK SETTING |
| 3. AUTO COOK SELECTION | 9. AUTO REHEAT SELECTION |
| 4. POWER LEVEL SETTING | 10. MEMORY BUTTON |
| 5. DEODORIZATION BUTTON | 11. CAFETERIA SELECTION |
| 6. UP (+) / DOWN (-) BUTTON (Cook time, Weight and serving size) | 12. CHILD LOCK SELECTION |
| | 13. START BUTTON |

Using this Instruction Booklet

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

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

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use two different symbols.



Important



Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; **DO NOT** use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
- **Reason:** Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation
ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
Stir during heating, if necessary, and **ALWAYS** stir after heating.
- In the event of scalding, follow these **FIRST AID** instructions:
 - * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
 - * Cover with a clean, dry dressing.
 - * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

EN

Safety Precautions (continued)

EN

- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.
 - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
 - Stand at arms length from the oven when opening the door.
- Reason:** The hot air or steam released may cause scalding.
- You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
- Reason:** This sound is normal when the electrical power output is changing.
- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidentally started.
 - The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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 which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:

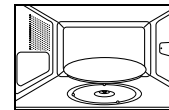
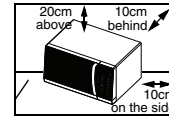
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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.

Installing Your Microwave Oven

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



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.



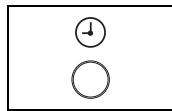
Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door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

Setting the Time

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

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

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

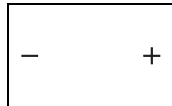


1. To display the time in the...

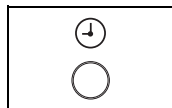
24-hour notation
12-hour notation

Then press the button...

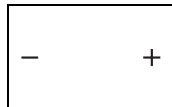
Once
Twice



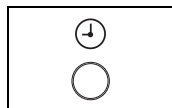
2. Press the (–) and (+) buttons to set the hour.



3. Press the button.



4. Press the (–) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the button.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

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

EN

- ◆ 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 button.
 - Is the door completely closed?
 - ◆ The food is not cooked at all
 - Have you set the timer correctly and/or pressed the 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?
 - ◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
 - Have you used a dish with metal trimmings?
 - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
 - Is aluminium foil too close to the inside walls?
 - ◆ The oven causes interference with radios or televisions
 - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
 - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.
- ✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

EN

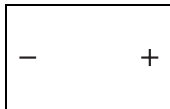
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

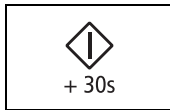
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the button.
Result: The 850W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by Pressing the (–) and (+) buttons as required.



3. Press the button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

- Never** switch the microwave oven on when it is empty.
- If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(850W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

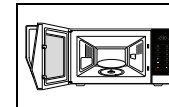
You can choose from among the power levels below.

| Power Level | Output |
|-----------------|--------|
| HIGH | 850 W |
| MEDIUM HIGH | 600 W |
| MEDIUM | 450 W |
| MEDIUM LOW | 300 W |
| DEFROST | 180 W |
| LOW / KEEP WARM | 100 W |

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

Stopping the Cooking

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



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press again.

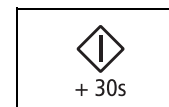


2. To stop Completely:
Press the button.
Result: The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking setting, press the **Stop** () button again.

- You can cancel any setting before you start cooking by simply pressing **Stop** ()

Adjusting the Cooking Time

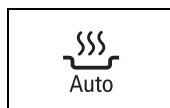
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



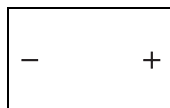
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Using the Auto Reheat Feature

The Auto Reheat feature has three pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (–) and (+) buttons. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (🌀) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (–) and (+) buttons. (Refer to the table on the side.)



3. Press the button
Result: Cooking starts. When it has finished:
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
 - 3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat Settings

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

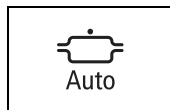
EN

| Code/ Food | Serving Size | Standing Time | Recommendations |
|-----------------------------------|----------------------------|---------------|---|
| 1. Ready Meal (Chilled) | 300-350 g 400-450 g | 3 min. | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). |
| 2. Ready Meal (Frozen) | 300 - 350 g 400 - 450 g | 4 min. | Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). |

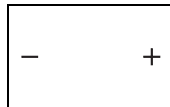
Using the Auto Cook Feature

EN

The Auto Cook feature has three pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (–) and (+) buttons. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** (☞) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (–) and (+) buttons. (Refer to the table on the side.)



3. Press the button
Result: Cooking starts. When it has finished:
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
 - 3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Cook Settings

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

| Code / Food | Serving Size | Standing Time | Recommendations |
|-----------------------------|---|---------------|---|
| 1. Fresh Vegetables | 100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g | 3 min. | Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking 100-250 g, add 45 ml (3-4 tablespoons) for 300-550 g. Stir after cooking. |
| 2. Frozen Vegetables | 100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g | 3-4 min. | Weigh the frozen vegetables (-18°C) and put them in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. When cooking 100-350 g add 15 ml (1 tablespoon) water, for 400-550 g add 30 ml (2 tablespoons). Stir after cooking and before serving. This programme is suitable for peas, sweet corn, broccoli, cauliflower and mixed vegetables such as peas, carrots and cauliflower. |
| 3. Peeled Potatoes | 100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g | 2-3 min. | Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the steam cooker. Add 15-30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-550 g. Cover with lid. |
| 4. Jacket Potatoes | 200 g 400 g 600 g | 3 min. | Take potatoes with similar size and weight of circa 200g per potato. Wash and prick the skin with a fork. Wrap each potato in microwave cling film. Put one potato in the centre, put two potatoes opposite to each other and 3 potatoes in a circle directly on the turntable. |

Using the Cafeteria Feature

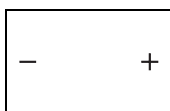
With the Cafeteria feature, the cooking time is set automatically.

You can adjust the number of servings by pressing the (–) and (+) buttons.

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




1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** (☕) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (–) and (+) buttons. (Refer to the table on the side.)



3. Press the  button.
Result: Cooking starts. When it has finished:
 - 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
 - 3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

Cafeteria Settings

The following table presents Auto Programmes for reheating drinks and defrosting frozen cake.

It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

| Code / Food | Serving Size | Standing Time | Recommendations |
|--|--|---------------|---|
| 1. ☕ Drinks Coffee, milk, tea, water (room- temperature) | 150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug) | 1-2 min. | Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids). |
| 2. 🍰 Frozen Cake | 100 g (1pc) 200 g (2pcs) 300 g (2-3pcs) 400 g (3-4pcs) 500 g (4pcs) | 5-15 min. | Put flat frozen cake pieces (-18°C) directly on metal rack. Put bigger pieces and muffins on turntable. Put one piece in the centre, put 2 pieces opposite to each other and 3-4 cake pieces in a circle. By the help of the heater the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake pieces such as apple cake with crumble topping, streusel cake, cake with poppy seeds and muffins. It is not suitable for a whole cake, cake with cream filling and cake with chocolate topping. |

EN

Using the Auto Rapid Defrost Feature

EN

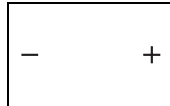
The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish. The defrost time and power level are set automatically.

☒ Use only dishes that are microwave-safe.

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



1. Press the **Auto Rapid Defrost**(**) button.
Result: The following indication is displayed:



2. Select the food weight by pressing the (–) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500g.



3. Press button.
Result:
 - ◆ Defrosting begins.
 - ◆ The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
 - ◆ Press button again to finish defrosting

☒ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 6 for further details.

Auto Rapid Defrost Settings

The following table presents the Rapid Defrost programme, quantities, standing times and appropriate recommendations.

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

| Code / Food | Serving Size | Standing Time | Recommendations |
|-----------------------|--------------|---------------|---|
| 1. Meat | 200 - 1500 g | 20-90 min. | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. |
| 2. Poultry | 200 - 1500 g | 20-90 min. | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. |
| 3. Fish | 200 - 1500 g | 20-80 min. | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. |
| 4. Bread | 125 - 625 g | 10-60 min. | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. |

Using the Deodorization Feature

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

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization** (🧽) button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

- ☒ The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.
- ☒ The maximum deodorization time is 15 minutes.

Using the Memory Feature

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

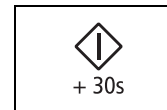
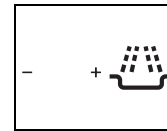
You can store two different setting.

EN

Storing the Setting



- | | |
|--|---|
| 1. To programme the... First setting Second setting | Then press the Memory (🕒) button Once (Display is P1) Twice (Display is P2) |
| 2. Set your cooking programme as usual (Cooking time and power level) see if necessary. | |



- 3. Press** ⬠ **button.**
Result: Your setting are now stored in the oven's memory.

Using the settings

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



- | | |
|---|---|
| 1. To select the... First setting Second setting | Then press the Memory (🕒) button Once (Display is P1) Twice (Display is P2) |
|---|---|

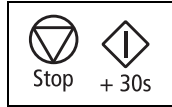


- 2. Press** ⬠ **button.**
Result: The food is cooked as requested.

Switching the Beeper Off

EN

You can switch the beeper off whenever you want.

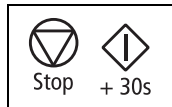




1. Press the  and  buttons at the same time.

Result:

- ◆ The following indication is displayed.

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



2. To switch the beeper back on, press the  and  buttons again at the same time.

Result:

- ◆ The following indication is displayed.

- ◆ The oven operates with the beeper on again.

Using the Child Lock Feature

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

The oven can be locked at any time.




1. Press the **Child Lock** () button for one second.

Result:

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



2. To unlock the oven, press the **Child Lock** () button for one second.

Result: The oven can be used normally.

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

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

| | | |
|---|-----|--|
| Paper | | |
| • Plates, cups, napkins and Kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | X | |
| Plastic | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Cling film | ✓ | |
| • Freezer bags | ✓ X | |
| Wax or grease-proof paper | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

EN

- ✓ :Recommended
- ✓X:Use Caution
- X :Unsafe

Cleaning Your Microwave Oven

EN

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

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

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

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

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

Storing and Repairing Your Microwave Oven

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

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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- ☞ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
 - Unplug it from the wall socket
 - Contact the nearest after-sales service centre
- ✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- ✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

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

| | |
|---|--|
| Model | MW86N |
| Power source | 230V ~ 50 Hz |
| Power consumption Microwave | 1250 W |
| Output power | 100 W / 850 W (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75P(31) |
| Cooling method | Cooling fan motor |
| Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity | 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 329 mm |
| Volume | 23 liter |
| Weight Net | 13.5 kg approx |

Note

EN



QUESTIONS OR COMMENTS

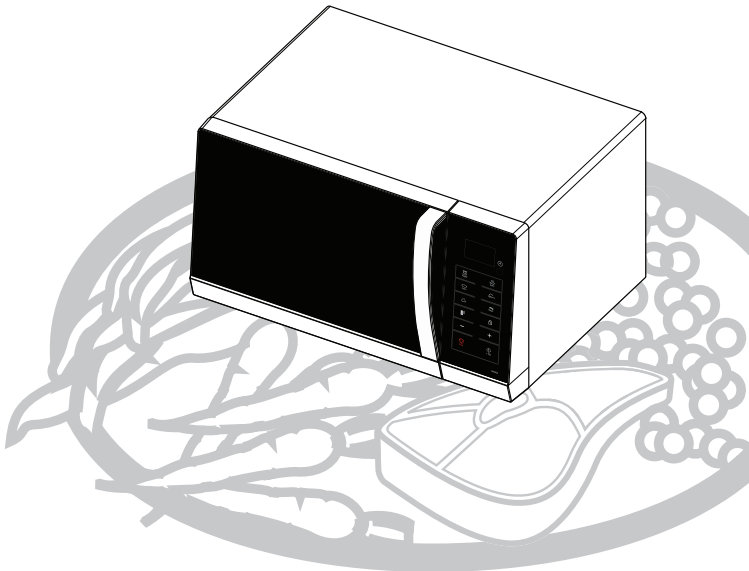
| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|--------------|-------------------------------------|--|
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/za |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr |
| U.A.E | 800-SAMSUNG (726 7864) 8000-4726 | www.samsung.com/ae |



FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

MW86N



| | |
|---|----|
| Four..... | 2 |
| Accessoires..... | 2 |
| Panneau de commande..... | 2 |
| Utilisez ce mode d'emploi..... | 3 |
| Précautions d'emploi..... | 3 |
| Installez votre four à micro-ondes..... | 4 |
| Réglez l'horloge..... | 5 |
| Problèmes et solutions..... | 5 |
| Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes..... | 6 |
| Niveaux de puissance..... | 6 |
| Arrêtez la cuisson..... | 6 |
| Ajustez le temps de cuisson..... | 6 |
| Réchauffez un plat en mode automatique..... | 7 |
| Temps pour le réchauffage en mode automatique..... | 7 |
| Utilisation de la fonction de cuisson automatique..... | 8 |
| Réglages de la cuisson automatique..... | 8 |
| Utilisation de la fonction de cafétéria..... | 9 |
| Réglages de la fonction de cafétéria..... | 9 |
| Utilisation de la fonction de décongélation automatique rapide..... | 10 |
| Réglages de la fonction de décongélation automatique rapide..... | 10 |
| Désodorisez votre four..... | 11 |
| Utilisation de la fonction de mémorisation..... | 11 |
| Supprimez le signal sonore..... | 12 |
| Utilisation de la fonction Sécurité enfants..... | 12 |
| Guide des récipients..... | 13 |
| Nettoyez votre four à micro-ondes..... | 14 |
| Rangez ou réparez votre four à micro-ondes..... | 14 |
| Spécifications techniques..... | 15 |

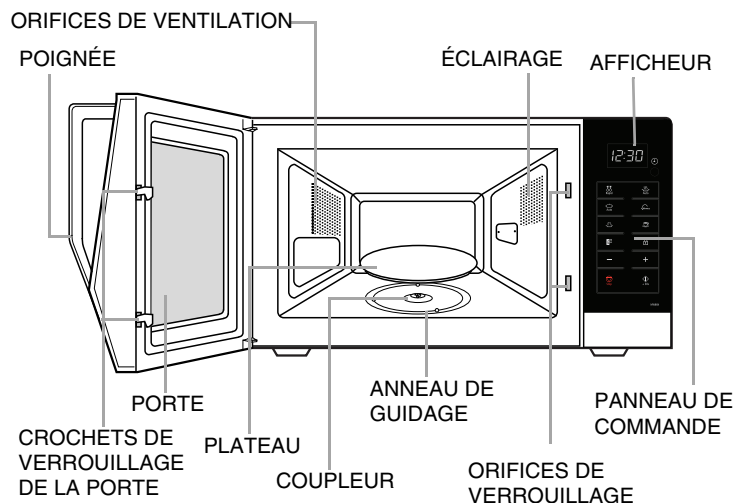


Conforme à la directive RoHS

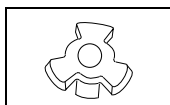
Notre produit est conforme à la directive RoHS relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les composants électriques et électroniques. Nous n'utilisons pas les six matières dangereuses suivantes dans la fabrication de nos appareils : cadmium (Cd), plomb (Pb), mercure (Hg), chrome hexavalent (Cr+6), polybromodiphényles (PBBs) et polybromodiphényléthers (PBDEs).

Four

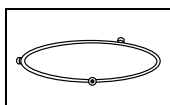
FR



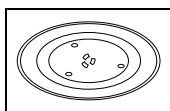
Accessoires.




- Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



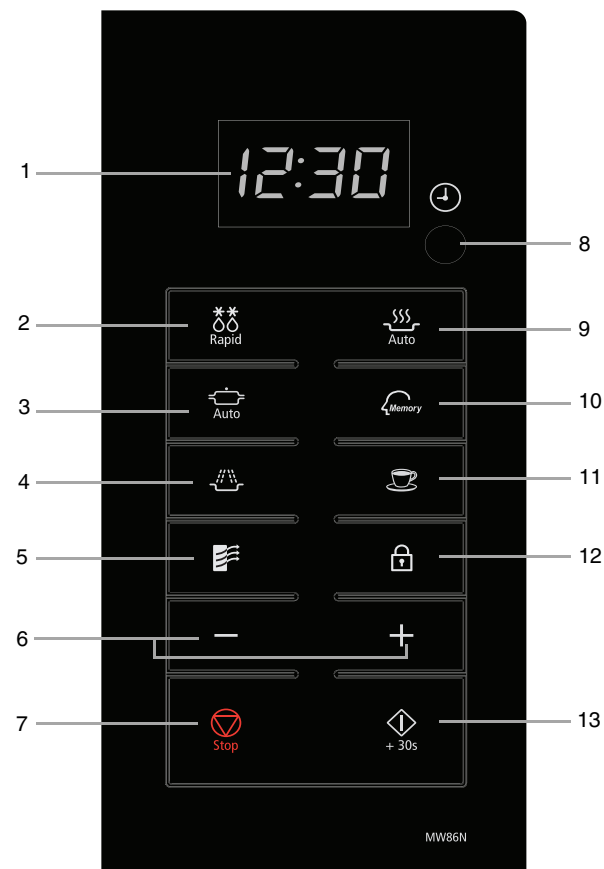
- Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



- Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

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

Panneau de commande



- | | |
|--|---|
| 1. AFFICHEUR | 7. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION |
| 2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 8. RÉGLAGE DE L'HEURE |
| 3. SÉLECTION DU MODE CUISSON AUTO (AUTOMATIQUE) | 9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE |
| 4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | 10. BOUTON MEMORY (MÉMORISATION) |
| 5. BOUTON DE DÉSODORISATION | 11. RÉGLAGE DU TEMPS DE REPOS |
| 6. BOUTON HAUT (+) / BAS (-) (Temps de cuisson, poids et dimensions) | 12. SÉCURITÉ ENFANTS |
| | 13. BOUTON DEPART |

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- *précautions d'emploi,*
- *réipients et ustensiles recommandés,*
- *conseils utiles.*

Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas à pas emploient trois symboles :



Important



Remarque

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

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

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler 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 salissure 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 agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformée)
 - (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi : Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : Laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
En cas d'accident, effectuez les gestes de **PREMIERS SECOURS** suivants :
 - * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
 - * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
 - * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- 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'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.
- 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 de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

FR

Précautions d'emploi (suite)

FR

- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi : L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi : Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- 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.

AVERTISSEMENT :

si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :

il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :

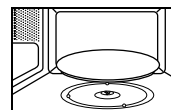
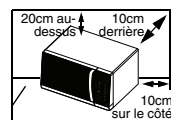
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

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.

Installez votre four à 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.



- 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.
- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
- Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.



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



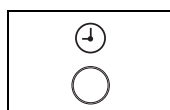
N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four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

Réglez l'horloge

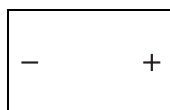
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez Lorsque l'alimentation est fournie, « 0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement à l'écran. Réglez l'heure actuelle. afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

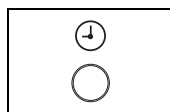
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



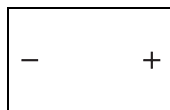
1. Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton (⬇)...
- 24 heures, une fois.
12 heures, deux fois.



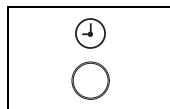
2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les heures.



3. Appuyez sur le bouton de réglage (⬇).



4. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les minutes.



5. Appuyez sur le bouton de réglage (⬇).

Problèmes et solutions

FR

- ◆ Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
 - ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton (⬇) .
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et une puissance appropriée et/ou appuyé sur le bouton (⬇) ?
 - 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 de votre prise électrique ?
 - ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
 - ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium à l'intérieur du four?
 - ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios 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 de nouveau l'horloge.
- ☒ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

FR

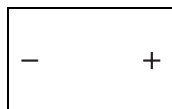
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

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



- Appuyez sur le bouton .
Résultat: la puissance de cuisson maximale (850W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



- Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (-) et (+).



- Appuyez sur le bouton .
Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

- Ne mettez jamais** le four en route lorsqu'il est vide.
- Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement

Niveaux de puissance

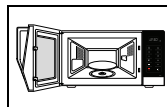
Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance pré-réglés.

| Niveau | Puissance |
|---------------|-----------|
| MAXIMUM | 850 W |
| MOYEN ÉLEVÉ | 600 W |
| MOYEN | 450 W |
| MOYEN-BAS | 300 W |
| DÉCONGÉLATION | 180 W |
| BAS/TIÈDE | 100 W |

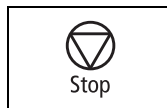
- Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.
- En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



- Pour arrêter la cuisson temporairement; ouvrez la porte.
Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton .



- Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton .
Résultat: la cuisson s'arrête. Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.

- Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation .

Ajustez le temps de cuisson

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



Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

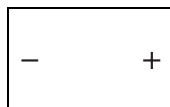
Réchauffez un plat en mode automatique

Cette fonction propose trois programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur le bouton (–) et (+).

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




1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de **réchauffage automatique** (Auto).



2. Sélectionnez la taille des portions à l'aide des boutons (–) et (+). (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)



3. Appuyez sur le bouton .

Résultat: La cuisson commence. Lorsque'elle est terminée:



 - 1) Le four sonne 4 fois.
 - 2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure est à nouveau affichée.

 N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

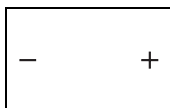
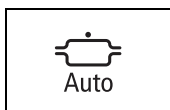
FR

| Code | Aliment | Portion | Temps de repos | Recommandations |
|--|--|----------------------------|----------------|---|
| 1.  | Assiette garnie (Réfrigérée) | 300 à 350 g 400 à 450 g | 3 min. | Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz. |
| 2.  | Plat congelé (surgelé) | 300 à 350 g 400 à 450 g | 4 min. | Vérifiez que l'emballage est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne des plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz. |

Utilisation de la fonction de cuisson automatique

FR

Ce mode comprend trois programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (–) et (+). Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte..



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)** ().

2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (–) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)

3. Appuyez sur le bouton ().
Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminé :
 - 1) le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.



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

Réglages de la cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

| Code/Aliment | Quantité | Temps de repos | Consignes |
|-------------------------------------|---|----------------|--|
| 1. Légumes frais | 100 à 150 g 200 g à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g | 3 min | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 250 g de légumes et 45 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour 300 à 550 g. Remuez après cuisson. |
| 2. Légumes surgelés | 100 à 150 g 200 g à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g | 3 à 4 min | Pesez les légumes surgelés (-18 °C), disposez-les dans un bol en Pyrex et couvrez. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 30 ml (2 cuillères à soupe) pour 400 à 550 g. Remuez après la cuisson et avant de servir. Ce programme convient à la cuisson des petits pois, du maïs, du brocoli, du chou-fleur et des jardinières de légumes (ex. : petits pois, carottes et chou-fleur). |
| 3. Pommes de terre épluchées | 100 à 150 g 200 g à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g | 2 à 3 min | Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Placez-les dans le cuiseur-vapeur. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de pommes de terre et 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) pour 400 à 550 g de pommes de terre. Couvrez. |
| 4. Pommes de terre au four | 200 g 400 g 600 g | 3 min | Choisissez des pommes de terre de taille et de poids comparables (200 g environ chacune). Lavez-les et piquez-en la surface à l'aide d'une fourchette. Emballez chaque pomme de terre dans du film spécial micro-ondes. Une pomme de terre : placez-la au centre du plateau ; deux pommes de terre : placez-les face à face ; 3 pommes de terre : placez-les en cercle à même le plateau. |

Utilisation de la fonction de cafétéria

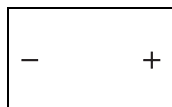
Avec la fonction Cafétéria, le temps de cuisson se règle automatiquement.

Vous pouvez définir la quantité en appuyant sur les boutons (–) et (+).

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



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton Cafétéria (☕).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (–) et (+) (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



3. Appuyez sur le bouton ◊.

Résultat :

 - 1) la cuisson démarre. Une fois terminé : le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.



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

Réglages de la fonction de cafétéria

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou décongeler des gâteaux surgelés ;

veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

| Code/Aliment | Quantité | Temps de repos | Consignes |
|---|--|----------------|--|
| 1. ☕ Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante) | 150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol) | 1 à 2 min | Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un bol (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites réchauffer sans couvrir. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides). |
| 2. 🍰 Gâteau surgelé | 100 g (1 portion) 200 g (2 portions) 300 g (2 à 3 portions) 400 g (3 à 4 portions) 500 g (4 portions) | 5 à 15 min | Posez à plat les parts de gâteaux surgelés (-18 °C) directement sur la grille métallique. Placez les parts plus grosses et les muffins sur le plateau tournant. Organisez la disposition de la sorte : pour une part, placez-la au centre, pour deux parts, placez-les face à face et pour trois à quatre parts, placez-les en cercle. Le dispositif de chauffe permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme est parfaitement adapté au réchauffage des pâtisseries suivantes (en parts) : crumbles aux pommes, Streusels, gâteaux aux graines de pavot et muffins. En revanche, ne l'utilisez pas pour faire chauffer des gâteaux entiers, fourrés à la crème ou recouverts d'un glaçage au chocolat. |

FR

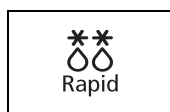
Utilisation de la fonction de décongélation automatique rapide

FR

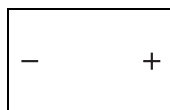
Le mode Décongélation automatique rapide permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

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

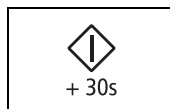
Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique**(**). **Résultat:** l'indication suivante s'affiche :



2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (−) et (+). La valeur maximale est de 1500 g.



3. Appuyez sur le bouton . **Résultat:**
 - ◆ la décongélation commence,
 - ◆ à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
 - ◆ appuyez de nouveau sur pour finir la décongélation.

- ✉ Vous pouvez également décongeler des aliments manuellement en sélectionnant la fonction de cuisson/réchauffage avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section intitulée "Cuissez et réchauffez un plat par micro-ondes", page 6.

Réglages de la fonction de décongélation automatique rapide

Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation rapide ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

| Code/ Aliment | Quantité | Temps de repos | Consignes |
|------------------------|-----------------|-------------------|--|
| 1. Viande | 200 g à 1 500 g | 20 à 90 min | Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. |
| 2. Volaille | 200 g à 1 500 g | 20 à 90 min | Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. |
| 3. Poisson | 200 g à 1 500 g | 20 à 80 min | Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. |
| 4. Pain | 125 g à 625 g | 10 à 60 min | Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. |

Désodorisez votre four

Pour éliminer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



Appuyez sur le bouton **Désodorisation** (🧽) ; une fois le nettoyage terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

- ☒ La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.
- ☒ La durée maximale est fixée à 15 minutes.

Utilisation de la fonction de mémorisation

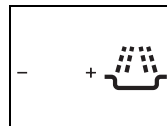
Si vous cuisinez ou faites souvent réchauffer le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances qui leur sont associés dans la mémoire du four, ceci afin de vous éviter d'avoir à les saisir systématiquement.

Vous pouvez enregistrer deux réglages différents.

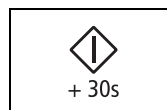
Enregistrement des réglages



1. Pour programmer le... **Appuyez sur le bouton Memory (Mémoire)** (🕒)
Premier réglage Une fois (P1 s'affiche)
Second réglage Deux fois (P2 s'affiche)



2. Réglez votre mode de cuisson comme vous le faites habituellement (temps de cuisson et puissance).



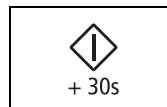
3. Appuyez sur le bouton .
Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.

Utilisation des réglages

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



1. Pour sélectionner le... **Appuyez sur le bouton Memory (Mémoire)** (🕒)
Premier réglage Une fois (P1 s'affiche)
Second réglage Deux fois (P2 s'affiche)



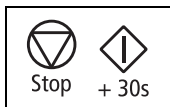
2. Appuyez sur le bouton .
Résultat : La cuisson des aliments se déroule selon les réglages demandés.



FR

Supprimez le signal sonore

FR

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



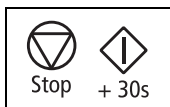
1. Appuyez simultanément sur les boutons  et .



Résultat:

- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

OFF

- ◆ le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat:

- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

On

- ◆ le four fonctionne avec le signal sonore actif.

Utilisation de la fonction Sécurité enfants

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

Le four peut être verrouillé à tout moment.




1. Appuyez sur le bouton **Sécurité enfants** () pendant une seconde.

Résultat:

- ◆ le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :

L



2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton **Sécurité enfants** () pendant une seconde.

Résultat: le four est de nouveau utilisable.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

| Récipients | Garantis micro-ondes | Commentaires |
|---|----------------------|--|
| Papier d'aluminium | ✓ X | Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité. |
| Plat à brunir | ✓ | Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe. |
| Céramique et porcelaine | ✓ | Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. |
| Cartons plastifiés jetables | ✓ | Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage. |
| Emballages "fast-food" | | |
| • Gobelets et barquettes en polystyrène | ✓ | Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe. |
| • Sachets en papier ou journaux | X | Risquent de brûler. |
| • Papier recyclé ou décorations métalliques | X | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles). |

| | | |
|--|-----|--|
| Verre | | |
| • Résistant à la chaleur | ✓ | Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température. |
| • Verres de table | ✓ | |
| • Bocaux | ✓ | Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer. |
| Métal | | |
| • Plats | X | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu. |
| • Attaches pour sacs de congélation | X | |
| Papier | | |
| • Assiettes, gobelets, serviettes Papier absorbant | ✓ | Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | X | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles). |
| Plastique | | |
| • Barquettes | ✓ | Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film plastique | ✓ | Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film. |
| • Sacs de congélation | ✓ X | Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire. |
| Papier sulfurisé ou paraffiné | ✓ | Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures. |

✓ =Recommandé

✓X=Faire attention

X =Peu sûr

FR

Nettoyez votre four à micro-ondes

FR

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- le plateau et l'anneau de guidage.



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



Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (850 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.



Ne laissez **JAMAIS** couler 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'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

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

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

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



Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique:

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.



Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussièreux.

Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.



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

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

| | |
|--|--|
| Modèle | MW86N |
| Source d'alimentation | 230V ~ 50 Hz |
| Consommation Micro-ondes | 1250 W |
| Puissance restituée en micro-ondes | 100 W / 850 W (IEC-705) |
| Fréquence de fonctionnement | 2450 MHz |
| Type de magnétron | OM75P(31) |
| Méthode de refroidissement | Moteur de ventilation |
| Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four | 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 329 mm |
| Capacité | 23 litres |
| Poids Net | 13.5 kg environ |

Remarque

FR



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

| PAYS | TÉLÉPHONE | OU SUR INTERNET |
|--------------|-------------------------------------|--|
| SOUTH AFRICA | 0860 SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/za |
| TURKEY | 444 77 11 | www.samsung.com/tr |
| U.A.E | 800-SAMSUNG (726 7864) 8000-4726 | www.samsung.com/ae |