

MC28H5135**

إمكانات هائلة

شكرًا لشراكتك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

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

Planet First 100 %
Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة 100 %.

المحتويات

معلومات السلامة.....	٢
دليل البحث السريع.....	١١
مميزات الفرن.....	١٢
الفرن.....	١٢
لوحة التحكم.....	١٢
الأدوات الإضافية.....	١٣
استخدام الفرن.....	١٣
طريقة عمل فرن الميكروويف.....	١٣
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح.....	١٤
ضبط الوقت.....	١٤
الطهي/التسخين.....	١٤
اختلاف مستويات الطاقة والوقت.....	١٥
ضبط مدة الطهي.....	١٥
إيقاف عملية الطهي.....	١٥
إعداد وضع توفير الطاقة.....	١٦
استخدام ميزات القلي الخفيف.....	١٦
استخدام ميزات الطهي باستخدام المجلس.....	١٨
استخدام ميزات الطهي الصحي.....	٢٠
استخدام ميزتي تخمير العجائن والزيادة.....	٢٢
استخدام ميزات فك التجميد السريع.....	٢٣
استخدام ميزتي التسخين/الطهي التلقائي.....	٢٤
استخدام طبق التحمير.....	٢٥
الحمل الحراري.....	٢٥
عملية الشواء.....	٢٦
اختيار الملحقات.....	٢٦
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً.....	٢٦
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري.....	٢٧
إيقاف تشغيل سفارة التنبيه.....	٢٧
استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال.....	٢٨
استخدام ميزات تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة.....	٢٨
دليل أواني الطهي.....	٢٨
دليل الطهي.....	٢٩
استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ.....	٣٨
استكشاف المشكلات وحلها.....	٣٨
كود الخطأ.....	٣٩
المواصفات الفنية.....	٣٩


معلومات السلامة


استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

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

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

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

مارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالملتكات.  تنبيه



 تحذير: سطح ساخن  تحذير: خطر حريق

 تحذير: مواد متفجرة  تحذير: كهرباء

 يحظر اللمس.  يحظر القيام بهذا الإجراء.

 اتّبع التعليمات بدقة.  يحظر الفك.

 تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.  افصل قابس التيار الكهربائي من مأخذ الحائط.

 ملاحظة  اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.

 هام

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

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

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

<p>تحذير ⚠ (وظيفة ميكروويف فقط)</p>	
☑	<p>تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.</p>
☑	<p>تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.</p>
👉	<p>هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.</p>
★	<p>تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.</p>

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

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

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

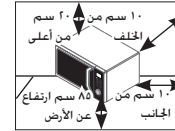
تحذير ⚠ وظيفة الفرن فقط - اختياري	
<input type="checkbox"/>	تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع". يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين حمايتهم من درجات الحرارة الناجمة.
<input checked="" type="checkbox"/>	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
<input type="checkbox"/>	تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
<input type="checkbox"/>	يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.
<input type="checkbox"/>	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.
<input checked="" type="checkbox"/>	تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثم، يتعين عليك توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيداً عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.
<input type="checkbox"/>	قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

إذا تعرض سلك التيار الكهربى للتلف، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل بمأخذ تيار متردد ذو طرف أرضى مناسب.

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

تركيب فرن الميكروويف

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



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

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

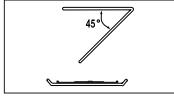
٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والصينية الدوارة. تأكد من دوران الصينية الدوارة بحرية. (الطراز المزود بالصينية الدوارة فقط)

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

⊗ يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبيات كيميائية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

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



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

تنظيف فرن الميكروويف

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

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

☑ تأكد "دوماً" من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

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

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

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

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

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

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

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

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

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

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

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت. اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.

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

				⚠️ تحذير	
✓	✓	✓	✓	يقنصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	⊗
✓	✓	✓	✓	لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	⊗
✓	✓	✓	✓	يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	⊗
✓	✓	✓	✓	لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	⊗
✓	✓	✓	✓	يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقاً للمعايير المحلية والدولية.	⚡
✓	✓	✓	✓	قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربائي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	★
✓	✓	✓	✓	لا تقم بسحب سلك التيار الكهربائي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	⊗

✓	✓	✓	✓	☒	لا تخزن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.
✓	✓	✓	✓	★	يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تحترق أصابعهم داخل الباب.
✓	✓	✓	✓	★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" التالية: <ul style="list-style-type: none"> • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولًا على الحرق.
✓				☒	لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.
✓			✓	☒	لا تشغل فرن الميكروويف لقلبي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية. وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران النائل الساخن.

✓	✓	✓	✓	★	عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفتي المسال أو غيره من الغازات). قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربائي.
✓	✓	✓	✓	☒	لا تلمس قابس التيار الكهربائي بأيدي مبتلة.
✓	✓	✓	✓	☒	لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربائي عندما يكون قيد التشغيل.
✓	✓	✓	✓	☒	لا تدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.
✓	✓	✓	✓	☒	جتب تعرض الجهاز لضغط مفرط.
		✓	✓	☒	لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.
✓	✓	✓	✓	☒	لا تستخدم البنزين أو التير أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.
✓		✓	✓	☒	تأكد من تطابق مستوى فولتية الكهرباء والتردد والتيار الكهربائي لديك مع مواصفات المنتج.
	✓	✓	✓	☒	قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.
	✓	✓	✓	☒	لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.
✓	✓	✓	✓	☒	ولا تستخدم مقيس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.
		✓	✓	☒	لا تصب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.
	✓	✓	✓	☒	لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.
		✓	✓	☒	لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.

✓	✓	✓	★	ركب الفرن وفقاً للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف")
✓	✓	✓	★	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

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


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

- (أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو العيب بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.
- (ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
- (1) الباب (تعرّضه للثني)
- (2) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (3) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق
- (د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.


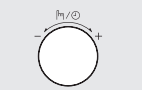
تنبيه				★
⚠	⚡	⚠	⚠	
✓	✓	✓		استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"; و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الخراف الذهبية أو الفضية أو المسكات المعدنية والشوك. وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
✓	✓	✓		لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.
✓	✓	✓		حدد مدة تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة، وذلك لتجنب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.
		✓	✓	لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
✓	✓			يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيداً دون تفسيره لأنه قد يفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المشطر والطماطم. إلخ.
	✓	✓		لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائياً حتى يبرد بشكل كافٍ.
	✓			استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.
	✓			حرّك السوائل بشكل جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنب الغليان المفاجئ.
	✓			قف بعيداً عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنب التعرّض لحروق من جزاء الهواء الساخن المتدفق منها.
✓		✓		لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. وعند حدوث ذلك سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.

دليل البحث السريع

أريد طهي بعض الطعام.

1. ضع الطعام في الفرن. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية). النتيجة: عند إتمام الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	
--	---

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية) مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.	
من خلال تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة يمكنك ضبط الوقت كيفما تشاء.	

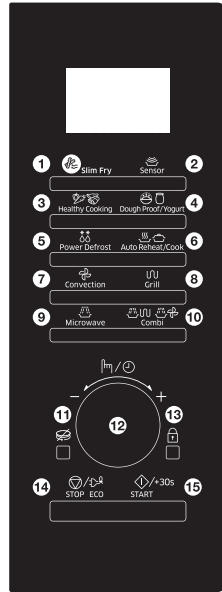
ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أي أجزاء ملحقمة أو إصلاح أي عيب جميلي في حالة تلف الوحدة وأو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدتها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

- وجود تنوع أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.
 - كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.
- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتملة حدوثها. لذا يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
 - ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طرز متعددة. فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات. اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
 - يستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام. ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد الجيبة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
 - قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه ما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

مميزات الفرن

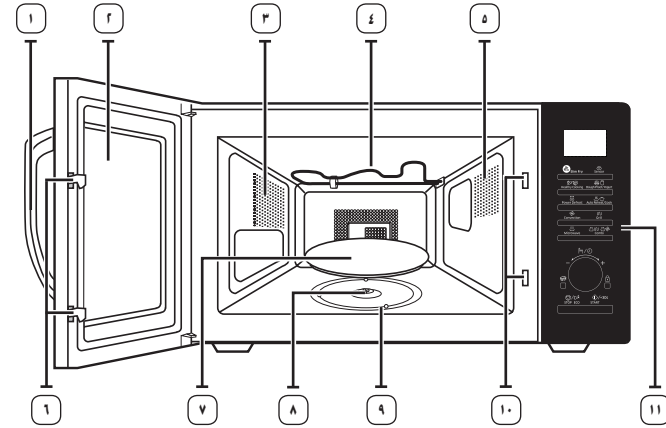
الفرن

لوحة التحكم



٩. الزر ميكرويف
١٠. الزر جمع
١١. الزر تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة
١٢. قرص خديد الوظائف المتعددة
١٣. الزر التأمين ضد عبث الأطفال
١٤. الزر إيقاف/توفير الطاقة
١٥. الزر تشغيل/٣٠ ثانية

١. الزر قلي خفيف
٢. الزر الجبس
٣. الزر الطهي الصحي
٤. الزر تخمير العجائن/الزبادي
٥. الزر فك التجميد السريع
٦. الزر التسخين/الطهي التلقائي
٧. الزر الحمل الحراري
٨. الزر الشواية



١. مقبض الباب
٢. الباب
٣. فتحات التهوية
٤. جزء التسخين
٥. الإضاءة
٦. قفلا الباب
٧. الصينية الدوارة
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحنا قفل الأمان
١١. لوحة التحكم

استخدام الفرن

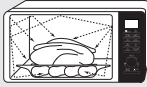
طريقة عمل فرن الميكروويف

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

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

عملية الطهي.

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على الصينية الدوارة، وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.	
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريباً (٢,٥ سم)، ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.	
٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:	

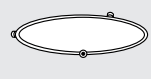
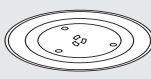
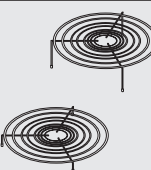

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

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

- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه.
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة.

الأدوات الإضافية

توفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقاً للطراز الذي قمت بشرائه.

١. الحلقة الدوارة: يتم وضعها في وسط الفرن. الغرض: حمل الحلقة الدوارة الصينية الدوارة.	
٢. الصينية الدوارة: يتم وضعها على الحلقة الدوارة مع وضعها مركزها على أداة التدوير. الغرض: تعتبر الصينية الدوارة هي السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.	
٣. الحاملان العلوي والسفلي: يتم وضعهما على الصينية الدوارة. الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت، يمكن وضع طبق صغير على الصينية الدوارة والطبق الآخر على الرف. يمكن استخدام الرفين المعدنيين في الشواء والطهي بالحمل الحراري والطهي المجموع.	
٤. طبق التحمير: راجع صفحة ٢٥. الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشواء. وهو يساعد على خمير عجائن الفطائر والبيتزا.	

يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

٥. اضغط على قرص خديد الوظائف المتعددة	
٦. قم بتدوير قرص خديد الوظائف المتعددة لضبط الدقائق.	
٧. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر قرص خديد الوظائف المتعددة لبدء تشغيل الساعة. النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.	

الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

تأكد "دوماً" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

افتح الباب، ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة، أغلق الباب بحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً

١. اضغط على الزر Microwave (ميكروويف) . النتيجة: تظهر العلامات الآتية: (وضع الميكروويف)	
٢. قم بتشغيل قرص خديد الوظائف المتعددة حتى يظهر مستوى الطاقة المناسب. في نفس الوقت، اضغط قرص خديد الوظائف المتعددة لضبط مستوى الطاقة. • إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائياً إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.	
٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص خديد الوظائف المتعددة . النتيجة: يظهر وقت الطهي.	

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طوال الوقت. إذا ساورتك الشكوك، فارجع إلى القسم الذي يحمل العنوان "استكشاف المشكلات وإصلاحها" في الصفحتين ٣٨ و ٣٩.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن تكون الصينية الدوارة في موضعها بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠٪ - ٩٠٠ واط)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.
ضع كوباً من الماء على الصينية الدوارة، أغلق الباب.

اضغط على الزر START/30s (تشغيل/30 ثانية) وحدد الوقت على ٤ أو ٥ دقائق. بالضغط على الزر START/30s (تشغيل/30 ثانية) ؛ عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.	
النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤ أو ٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.	

ضبط الوقت

عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "88:88" أو "12:00" أوتوماتيكياً على الشاشة. يرجى ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

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


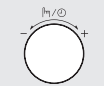
لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. اضغط على الزر قرص خديد الوظائف المتعددة .	
٢. قم بتدوير قرص خديد الوظائف المتعددة لتعيين نوع عرض الوقت. (١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة)	
٣. اضغط على قرص خديد الوظائف المتعددة لإكمال الإعداد.	
٤. قم بتدوير قرص خديد الوظائف المتعددة لضبط الساعة.	

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية


<p>زيادة مدة طهي الطعام. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية) مرة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.</p> <p>• مثال: لإضافة ثلاث دقائق. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية) ست مرات.</p>	
<p>ما عليك سوى تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة لضبط مدة الطهي.</p> <p>• لزيادة مدة الطهي. قم بتدويره لليمين. ولتقليل مدة الطهي. قم بتدويره لليسار.</p>	

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

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

عندئذ...	لإيقاف الطهي...
<p>مؤقت : افتح الباب أو اضغط على الزر STOP/ECO (إيقاف/توفير الطاقة) مرة واحدة. تتوقف عملية الطهي.</p> <p>النتيجة: لاستئناف عملية الطهي. أغلق الباب مرة أخرى. ثم اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية) مرة أخرى.</p>	<p>مؤقت</p>
<p>كامل: اضغط على الزر STOP/ECO (إيقاف/توفير الطاقة) مرة واحدة. تتوقف عملية الطهي.</p> <p>إذا كنت ترغب في إلغاء إعدادات الطهي. فاضغط على الزر STOP/ECO (إيقاف/توفير الطاقة) مرة أخرى.</p>	<p>كامل</p>

<p>4. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية).</p> <p>النتيجة: يضمن مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي.</p> <p>• ثم يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. يصدر الفرن بعد ذلك صوت التنبيه مرة كل دقيقة.</p>	
---	---




اختلاف مستويات الطاقة والوقت

يمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة المئوية	مقدار الطاقة
عالي	٪ ١٠٠	٩٠٠ واط
عالي متوسط	٪ ٦٧	٦٠٠ واط
متوسط	٪ ٥٠	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٪ ٣٣	٣٠٠ واط
فك التجميد	٪ ٢٠	١٨٠ واط
منخفض	٪ ١١	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد...	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم...
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

<p>٣. قم بتحديد نوع الطعام الذي تقوم بطهيته عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. راجع الجدول الموجود بالصفحة التالية للتعرف على وصف الإعدادات المتنوعة البرمجة مسبقاً. ثم اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتحديد نوع الطعام المراد طهيته.</p>	
<p>٤. حدد حجم الوجبة بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة.</p>	
<p>٥. اضغط على الزر START+30s (تشغيل+30 ثانية).</p>	

يوضح الجدول التالي ١٢ برنامجًا تلقائيًا للقلي في ميزة قلي خفيف، ويتضمن الكميات والإرشادات المناسبة. استخدم قليلاً من الزيت مقارنة بالقلي بالزيت، وستحصل على نتائج رائعة. يتم تشغيل هذه البرامج عن طريق الجمع بين الحمل الحراري والسخان العلوي وأشعة الميكروويف.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة.

<ul style="list-style-type: none"> • اضغط على الزر STOP/ECO (إيقاف/توفير الطاقة). النتيجة: إيقاف تشغيل الشاشة. • للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب أو اضغط على الزر STOP/ECO (إيقاف/توفير الطاقة) وستعرض الشاشة الوقت الحالي. الفرن جاهز للاستخدام. 	
--	---

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

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

استخدام ميزات القلي الخفيف



تتضمن ميزات القلي الخفيف التي يصل عددها إلى ١٢ ميزة أوقات ميرمجة مسبقاً للطهي.

وهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

حيث يمكنك ضبط وظيفة القلي الخفيف بالضغط على الزر Slim Fry (قلي خفيف).

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

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

<p>١. اضغط على الزر Slim Fry (قلي خفيف).</p>	
<p>٢. حدد فئة الطعام عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة واضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة. ١) البطاطس/الخضراوات ٢) المأكولات البحرية ٣) الدجاج</p>	

١. البطاطس/الخضراوات

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
1-1 شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٢٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٥٠ إلى ٥٠٠ جم	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (تشغيل) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تتم بعملية التقليل). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
1-2 البطاطس الكروكيت المجمدة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم	وزع البطاطس الكروكيت المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة وأثنتين.
1-3 البطاطس المقلية المنزلية	٢٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٥٠ إلى ٥٠٠ جم	استخدم بطاطس جامدة إلى متوسطة وانسائها. قطع البطاطس وقطعها إلى أصابع بسُمك ١٠ x ١٠ م. وانقعها في الماء البارد (لمدة ٣٠ دقيقة). جففها بمنشفة. وقم بوزنها ومسحها بـ ٥ جم من زيت الزيتون. وزع شرائح البطاطس بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (تشغيل) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تتم بعملية التقليل). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
1-4 قطع البطاطس	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٤٠٠ جم	اغسل البطاطس العادية وقطعها إلى أجزاء. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. ضع الجزء المقطع من البطاطس على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
1-5 حلقات البصل المجمدة	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	ضع الساندويتشات المجمدة المحتوية على حلقات البصل أو المحتوية على حلقات الجبار بشكل متساو على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
1-6 شرائح الكوسا	١٥٠ إلى ١٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	اغسل الكوسة وقطعها إلى شرائح. امسحها بـ ٥ جم من زيت الزيتون وأضف التوابل. ضع الشرائح بالتساوي على طبق التحمير وضع الطبق على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (تشغيل) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تتم بعملية التقليل). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

٢. الأطعمة البحرية

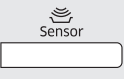
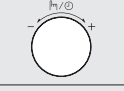

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
2-1 الجمبري المجمد	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	وزع سندوتشات الجمبري المجمد المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة وأثنتين.
2-2 شرائح السمك	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم	وزع الساندويتشات المحتوية على شرائح السمك بشكل متساو على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة وأثنتين.
2-3 الجبار المقلي	١٥٠ إلى ١٠٠ جم ٢٥٠ إلى ٢٠٠ جم	وزع الساندويتشات المحتوية على حلقات الجبار بشكل متساو على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة وأثنتين.

٣. الدجاج

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
3-1 قطع الدجاج المجمدة	٢٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم	وزع قطع الدجاج المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (تشغيل) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تتم بعملية التقليل). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
3-2 ديابيس الدجاج	٢٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٤٠٠ جم	قم بوزن ديابيس الدجاج ومسحها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. وسيتوقف الفرن عن العمل. اضغط على الزر start (تشغيل) للمتابعة. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
3-3 أجنحة الدجاج	٢٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم	قم بوزن أجنحة الدجاج ومسحها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. وسيتوقف الفرن عن العمل. اضغط على الزر start (تشغيل) للمتابعة. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

استخدام ميزات الطهي باستخدام المجس

تتضمن/توفر ميزات الطهي باستخدام المجس الثمانية أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط فئة "الطهي باستخدام المجس" بلف قرص تحديد الوظائف المتعددة. ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب. استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

1. اضغط على الزر Sensor (المجس).	
2. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتحديد نوع الطعام.	
3. اضغط على الزر START+30s (تشغيل) 30 ثانية). النتيجة: 1) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. 2) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه 3 مرات (مرة كل دقيقة). 3) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.	

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إذا كانت درجة الحرارة الداخلية أعلى من 1٠ درجة مئوية، فستعمل مروحة التبريد لمدة ٣ دقائق. لا يمكنك استخدام الزر Sensor (المجس) بشكل مؤقت حتى يبرد الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة وينتقل إلى الوضع الآمن للمجس.

يوضح الجدول التالي البرامج الثمانية الموجودة في الوظيفة الطهي باستخدام المجس. يحتوي الجدول على قيم الوزن الموصى به لكل عنصر بعد الطهي والإرشادات المناسبة. تظهر شاشنة العرض مدة المؤشر في بداية البرنامج. وبعد هذه المدة، يتم حساب مدة الطهي ومستوى الطاقة تلقائيًا ويتم عرض مدة الطهي المتبقية، حيث يتم التحكم في عملية الطهي عن طريق نظام المؤشر من أجل راحتك. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الإرشادات	المقدار	الكود/الطعام
صب السائل (في درجة حرارة الغرفة) في كوب من الخبز أو قذح. أرفق الغطاء أثناء إعادة التسخين. ضعها في منتصف الصينية الدوارة. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	١٥٠ إلى ٢٥٠ جم	1 المشروبات
اشطف الخضروات الطازجة ونظفها مثل البروكلي وقطعها بشكل متساو. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل (من ملعقتين كبيرتين إلى ثلاث) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب للبروكلي وشرايح الكوسا والباذنجان والقرع والفلفل. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	2 ثمار البروكلي
اشطف الجذر ونظفه، ثم قطعه إلى شرائح مستديرة متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل (من ملعقتين كبيرتين إلى ثلاث) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب لشرائح الجذر أو القرنبيط أو الكرنب. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	3 شرائح الجذر
اشطف الخضروات الطازجة ونظفها مثل نبات القرنبيط وقم بتحصيره. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل (من ملعقتين كبيرتين إلى ثلاث) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب للبروكلي وشرايح الكوسا والباذنجان والقرع والفلفل. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	4 نبات القرنبيط
قم بتنظيف ٢٠٠ جم من البطاطس وغسلها. أضف إليها زيت الزيتون وأقبلها سطحها بالسكين ضعها على شكل دائرة على الصينية الدوارة. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.	من ٢٠٠ إلى ٨٠٠ جم	5 البطاطس المحشوة



الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام الجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختبار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجدول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني للسّموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإنباء الذي تستخدمه، إذا لم يكن للإنباء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املاً الأواني إلى نصفها تقريباً.
- يجب قلب الأغطية التي تحتاج إلى التقلب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام الجس"، بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- بعد تركيب الميكروويف وتوصيله بمقبس التيار الكهربائي، لا تفصل سلك التيار الكهربائي، حيث يستغرق مجس الغاز بعض الوقت لتحقيق الاستقرار حتى تتم عملية الطهي على نحو مرض.
- لا يوصى باستخدام ميزة التلقائي باستخدام الجس في عمليات طهي متتابعة، بمعنى إجراء عمليات طهي الواحدة تلو الأخرى.
- ركب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن الجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام الجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جداً أو منخفضة جداً.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر الغازات الناشئة عن مسحوق التنظيف هذا على الجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف، حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام الجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن، امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة، تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

الإرشادات	المقدار	الكود/الطعام
استخدم طبقاً زجاجياً كبيراً له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف الماء المغلي بمقدار ٤ أضعاف ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار ونصفتيه جيداً فيما بعد. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.	٣٠٠ جم إلى ١٠٠	6 العجنات السلوقية
ضع شرائح الرافيولي الصغيرة في طبق خزفي عميق. ضع الطبق في منتصف الصينية الدوارة. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.	٤٠٠ جم إلى ٢٠٠	7 رافيولي صغير
امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الناحية التي بها جلد لأسفل على الحامل السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البعد" لتابعة عملية الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.	٥٠٠ جم إلى ٢٠٠	8 قطع الدجاج

إرشادات الطهي باستخدام الجس التلقائي

- يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام الجس" بطهي الطعام تلقائياً من خلال الكشف عن كمية الغازات المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.
- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع كثيرة من الغازات.
- يحدد "الطهي التلقائي باستخدام الجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين عن طريق الكشف عن هذه الغازات المنبعثة من الطعام؛ ما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ومدة الطهي.
- عند تغطية إنباء الغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام الجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام الجس" عن الغازات المنبعثة بعد تشبع الإنباء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقت قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي، سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائياً باستخدام الجس، يمكن تبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تساعد على خمير الأغطية. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُع بنية اللون على الطعام، لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.


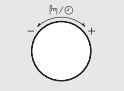
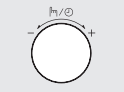
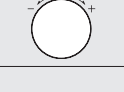

استخدام ميزات الطهي الصحي

تتضمن ميزات الطهي الصحي التي يصل عددها إلى ١٥ ميزة أوقات مبرمجة مسبقاً للطهي وهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

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

1. اضغط على الزر Healthy Cooking (الطهي الصحي) .	
2. حدد فئة الطعام عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. ثم اضغط على الزر قرص تحديد الوظائف المتعددة . (١) حبوب/معجنات (٢) خضروات (٣) دواجن/أسماك	
3. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً. وفي هذا الوقت، اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتحديد نوع الطعام.	
4. حدد حجم الوجبة بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة.	
5. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/30 ثانية) . النتيجة: بتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات، ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	

يعرض الجدول التالي الكميات والإرشادات المناسبة حول برامج الطهي الصحي الخمسة عشر. حيث يحتوي هذا الجدول على إرشادات حول طهي الحبوب/المعجنات (١)، الخضروات (٢)، الدواجن/الأسماك (٣).

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

١. الحبوب/المعجنات

الإرشادات	المقدار	الكود/الطعام
استخدم طبقاً زجاجياً كبيراً له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	1-1 الأرز البني
استخدم طبقاً زجاجياً كبيراً له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	1-2 الكينوا
استخدم طبقاً زجاجياً كبيراً له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف الماء المغلي بمقدار ٤ أضعاف ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار. ثم قم بالتصفيّة جيداً بعد ذلك. انظر مدة بين ١ إلى ٣ دقائق.	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	1-3 المكرونه

٢. الخضروات

البرشادات	المقدار	الكود/الطعام
اغسل الفاصوليا الخضراء ونظفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام. وأضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء لكل ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	2-1 الفاصوليا الخضراء
اغسل السبانخ ونظفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضيف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	2-2 السبانخ
اغسل البطاطس وقشرها وقطعها إلى أنصاف وضعها في وعاء زجاجي بغطاء. أضف ٣٠٠-١٥ مللي (ملعقة كبيرة إلى اثنتين) من الماء. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر. قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.	٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	2-3 البطاطس منزوعة القشرة
ضع المعجنات الطازجة في طبق من البركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.	٤٥٠ إلى ٤٠٠ جم ٨٠٠ إلى ٨٥٠ جرام	2-4 البطاطس المحمص
اغسل الباذنجان وقطعه إلى شرائح. ادهنها بالزيت والتوابل. ضع الشرائح بشكل متساو على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على start (تشغيل) للمتابعة (يستمر الفرن في التشغيل إذا لم بالتقليب). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	2-5 الباذنجان المشوي
اشطف الطماطم وقم بتنظيفها. قطعها إلى أنصاف وضعها على طبق الطهي المخصص للميكروويف. ثم أضف الجين المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الرف العلوي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	٤٥٠ إلى ٤٠٠ جم ١٥٠ إلى ١٠٠ جم	2-6 الطماطم المشوية

٣. الدواجن/الأسماك

البرشادات	المقدار	الكود/الطعام
اشطف صدور الدجاج وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري ثم انقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.	٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٤٠٠ جم	3-1 صدور الدجاج
اشطف صدور الديك الرومي وضعها في طبق زجاجي عميق مخصص للطهي في الميكروويف. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري ثم انقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.	٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٤٠٠ جم	3-2 صدور الديك الرومي
اشطف صدور الدجاج. وانقعها ثم ضعها على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٢ دقائق.	٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٤٠٠ جم	3-3 صدور الدجاج المشوية
ضع شرائح السمك على الحامل العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	3-4 شرائح السمك المشوي
ضع قطع السمك على الحامل العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٢ دقائق.	٢٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٣٥٠ إلى ٣٠٠ جم	3-5 شرائح السلمون المشوية
ادهن السمك بالكامل (سواء سمك مُرقط أو سمك الرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضها في اتجاه عكسي على الحامل العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٣ دقائق.	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	3-6 الأسماك المشوية

استخدام ميزتي تخمير العجائن والزبادي

تتضمن/توفر ميزات تخمير العجائن/الزبادي الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط أوقات الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط فئة تخمير العجائن/الزبادي عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة بعد الضغط على الزر Dough Proof/Yogurt (تخمير العجائن/الزبادي).

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

1. اضغط على الزر Dough Proof/Yogurt (تخمير العجائن/الزبادي).	
2. حدد "تخمير العجائن" أو "الزبادي". ثم اضغط قرص تحديد الوظائف المتعددة. (1) تخمير العجائن (2) الزبادي	
3. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيته بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. يجب أن تختار الرقم الذي تريده للطهي عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. راجع الجدول الموجود بالصفحة التالية للتعرف على وصف الإعدادات المتنوعة المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتحديد نوع الطعام.	
4. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/30+ ثانية).	

لا تعمل الصينية الدوارة أثناء خضير الزبادي.

يبين الجدول التالي طريقة استخدام البرامج التلقائية لتخمير العجائن أو خضير الزبادي بالملز.

1. تخمير

الإرشادات	المقدار	الكود/الطعام
ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	1-1 عجينة البيتزا
ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.	من ٥٠٠ إلى ٨٠٠ جم	1-2 عجينك الكيك
ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.	١٠٠ إلى ٩٠٠ جم	1-3 عجينة الخبز

2. الزبادي المنزلي

الإرشادات	المقدار	الكود/الطعام
ضع ١٥٠ جم من الزبادي في ٥ أكواب خزفية أو برطمانات زجاجية بالتساوي (الكل واحد ٣٠ جرامًا). أضف ١٠٠ مل من اللبن في كل كوب. استخدم لبن محفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). قم بتغطية كل كوب بورق حراري وضعه في شكل دائرة على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في ثلاجة. توصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتيريا زبادي مجففة.	٥٠٠ جم	2-1 فناجين صغيرة
اخلط ١٥٠ جم من الزبادي الطبيعي مع ٥٠٠ مل من اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). اسكب الزبادي في أوعية زجاجية بالتساوي. قم بتغطية الوعاء بالورق الحراري وضعه على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في ثلاجة. توصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتيريا زبادي مجففة.	٥٠٠ جم	2-2 إناء كبير

استخدام ميزات فك التجميد السريع

تمتلك ميزات فك التجميد السريع من فك جميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

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

1. اضغط على الزر Power Defrost (فك التجميد السريع).	
2. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيته بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات البرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتحديد نوع الطعام.	
3. حدد حجم الوجبة بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة.	
4. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل) 30 ثانية). النتيجة:	
• تبدأ عملية إزالة الثلج. • يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء فك التجميد ليذكرك بتقليب الطعام.	
5. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل) 30 ثانية) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد. النتيجة:	
عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد السريع المتنوعة والكميات والإرشادات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.

ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي. وقم بترتيب الخبز/الكعك والفاكهة على ورق المطبخ.

الكمية/الطعام	المقدار	الإرشادات
1 اللحوم	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بحماية الخواف بورق الألومنيوم. ثم قلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٩٠ دقيقة.
2 الدواجن	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه، يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٩٠ دقيقة.
3 السمك	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٨٠ دقيقة.
4 الخبز/الكعك	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه، (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع كعك الخميرة والبسكويت وكعك الجبن والفطيرة الحلاة. وهو لا يناسب الفطائر البسيطة وكعك الفواكه والكرية وكذلك الكعك المغطى بالشوكولاتة. اترك الطعام لمدة تتراوح بين ١٠ و ٦٠ دقيقة.
5 الفاكهة	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	وَرِّع الفاكهة بشكل متساوٍ في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة. اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.

استخدام ميزتي التسخين/الطهي التلقائي

تتضمن/توفر ميزات إعادة تسخين/طهي تلقائي الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

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

1. اضغط على الزر (التسخين/الطهي التلقائي).	
2. قم بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة لتحديد فئة "طهي". (إعادة تسخين تلقائي أو طهي تلقائي)	
3. حدد "إعادة تسخين تلقائي" بالضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة.	
4. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً. وفي هذا الوقت، اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتحديد نوع الطعام.	
5. حدد حجم الوجبة بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة.	
6. اضغط الزر START/+30s (تشغيل) 30+ ثانية). النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حدده. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات، ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	

يوضح الجدول التالي الكميات والإرشادات المناسبة للتسخين والطهي التلقائي.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

1. تسخين تلقائي

الكميات/الوصف	المقدار	الإرشادات
1-1 الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
1-2 البيتزا المجمدة	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي.
1-3 اللازانيا المجمدة	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	ضع اللازانيا المجمدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق على الرف السفلي. اتركها لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.

٢. الطهي التلقائي

الكميات/الوصف	المقدار	الإرشادات
2-1 الدجاج المشوي	١١٠٠ إلى ١١٥٠ جرام ١٢٠٠ إلى ١٢٥٠ جرام	ادهن الدجاج البارد بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل. في منتصف الرف السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لتابعية عملية الطهي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
2-2 قطع المافن	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	اسكب العجينة في ٦ إلى ٨ ورقات أو أكواب من السيليكون لعمل المافن (كل واحدة منها ٤٥ جم) وضعها على الرف السفلي. ابدأ تشغيل البرنامج (يتم تسخين الفرن مسبقاً). أدخل الرف بعد سماع الصوت مع الطعام.

استخدام طبق التحمير

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

1. ضع طبق التحمير مباشرة على الصينية الدوارة. وسخنه مسبقاً في أعلى درجة من درجات الحرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشواية) (١٠٠ واط + الشواية) مع اتباع الوقت والإرشادات الموضحة في الجدول.	
2. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم خبزها بشكل جيد.	
3. ضع الطعام في طبق التحمير.	
4. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على الصينية الدوارة) في الميكروويف.	
5. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين. (ارجع إلى الجدول الموجود على الجانب)	

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

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

لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير.

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

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

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

يُرجى العلم بأن طبق التحمير لا يكون آمن الاستخدام عند إدخاله في غسالة الأطباق.

الحمل الحراري

يمكنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكنك تعيين درجة الحرارة كما تريد في نطاق يتراوح ما بين ٤٠ درجة مئوية و ٢٠٠ درجة مئوية.

ويكون الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

• استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جداً.

• يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الرف السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي. افتح الباب وضع الإناء على الرف السفلي وضعه على الصينية الدوارة.

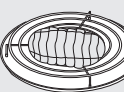
1. اضغط على الزر Convection (الحمل الحراري). تظهر العلامات الآتية: تظهر العلامات الآتية: (وضع حمل حراري) 18٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)	
2. حدد درجة الحرارة عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة (درجة الحرارة: ٤٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية، بفواصل ١٠ درجات مئوية) • إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائياً إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.	
3. اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة	
4. قم بتعيين مدة الطهي عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. (إذا كنت تريد تسخين الفرن مسبقاً، فحدد "0":)	
5. اضغط الزر START/+30s (تشغيل) ٣٠ ثانية). تظهر العلامات الآتية: • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (انتهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	

عملية الشواء

- يمكنك الشواية من تسخين الطعام وتخميته بشكل سريع دون استخدام أشعة الميكروويف.
- استخدم دوماً ففازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جداً.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشوي عند استخدام الرف العلوي.

	<p>١. افتح الباب وضع الطعام على الرف.</p>
	<p>٢. اضغط على الزر Grill (الشواية). النتيجة: تظهر العلامات الآتية: (وضع الشواية) • لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.</p>
	<p>٣. قم بضبط مدة استخدام الشواية بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. • الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.</p>
	<p>٤. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية) النتيجة: يبدأ الشوي • عند إتمام الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.</p>

اختيار الملحقات

	<p>لا يتطلب الطهي بالحمال الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط. عادةً لا تناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمال الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.</p>
---	---

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول أواني الطهي والأدوات المناسبة. راجع "دليل أواني الطهي" في الصفحتين ٢٨ و ٢٩.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

- يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.
 - استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
 - استخدم "دوماً" ففازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.
 - يمكنك تحسين عملية الطهي والشوي إذا استخدمت الحامل العلوي.
- افتح الباب. ضع الطعام على الرف الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيته. ضع الحامل على الصينية الدوارة. أغلق الباب.

	<p>١. اضغط على الزر Combi (مجمع). النتيجة: تظهر العلامات الآتية: Cb-1 (الميكروويف + الشواية)</p>
	<p>٢. اجعل شاشة العرض تشير إلى Cb-1. ثم اضغط قرص تحديد الوظائف المتعددة. النتيجة: تظهر العلامات الآتية: (وضع الجمع بين الميكروويف والشواية) ١٠٠ واط (الطاقة الناتجة)</p>
	<p>٣. حدد مستوى الطاقة المناسب بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (١٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠ واط). وفي نفس الوقت. اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتعيين مستوى الطاقة. • لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية. • إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ فإنه يتغير تلقائياً إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.</p>
	<p>٤. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. • الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.</p>
	<p>٥. اضغط على الزر START/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية). النتيجة: • تبدأ عملية الطهي المجمع. • عند إتمام الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.</p>

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

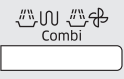
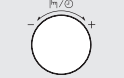

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام المجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري. نذكر منها:

- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكبك
- أطباق البيض والجبن

استخدم يوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

استخدم "دوماً" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته. يمكنك الحصول على أفضل عملية للطهي والتحميص إذا استخدمت الحامل السفلي.



افتح الباب. ضع الطعام على الصينية الدوارة أو الرف السفلي. ثم ضعه على الصينية الدوارة. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأقمي.

1. اضغط على الزر Combi (مجمع).	
النتيجة: تظهر العلامات الآتية: (الميكروويف + الشواية) Cb-1	
2. اجعل الشاشة تشير إلى Cb-2 (ميكروويف + حمل حراري) عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة. ثم اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة.	
3. قم بتعيين مستوى الطاقة المناسب بتدوير قرص تدوير الوظائف المتعددة حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (100، 180، 300، 450، 600). وفي نفس الوقت، اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتعيين مستوى الطاقة.	
• إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون 5 ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائياً إلى مرحلة إعداد مدة الطهي (الافتراضي: 180 درجة مئوية)	

4. حدد درجة الحرارة عن طريق تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة (درجة الحرارة: 100 إلى 40 درجة مئوية) وفي نفس الوقت، اضغط على قرص تحديد الوظائف المتعددة لتعيين مستوى الطاقة.	
• إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون 5 ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائياً إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.	
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:  (وضع المجمع بين الميكروويف والطهي بالحمل الحراري) 100 واط (الطاقة الناتجة) 180 درجة مئوية (درجة الحرارة)	
5. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة.	
• الحد الأقصى لمدة الطهي 10 دقيقة.	
1. اضغط على الزر START+30s (تشغيل/30 ثانية).	
النتيجة:	
• تبدأ عملية الطهي المجمع.	
• يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.	
• عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	



إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

1. اضغط على الزر START+30s (تشغيل/30 ثانية) و STOP/ECO (إيقاف/توفير الطاقة) في نفس الوقت.	
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.	
2. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى، اضغط على الزرين START+30s (تشغيل/30 ثانية) و STOP/ECO (إيقاف/توفير الطاقة) مرة أخرى في نفس الوقت.	
النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.	

استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال

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



<p>١. اضغط باستمرار على الزر التأمين ضد عبث الأطفال لمدة ٣ ثوانٍ.</p> <p>النتيجة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • مجرد تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف). • تعرض الشاشة الحرف "L". 	
<p>٢. لإلغاء قفل الفرن. اضغط على الزر التأمين ضد عبث الأطفال لمدة ٣ ثوانٍ.</p> <p>النتيجة:</p> <p>يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.</p>	

استخدام ميزات تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة

يتيح لك الزر تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة استخدام أطباق كبيرة تملأ الفرن بالكامل عن طريق إيقاف دوران الصينية الدوارة (في وضع الطهي البدوي فقط).

ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية..
نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدويًا.

لا تقم بتشغيل الصينية الدوارة أبدًا دون وجود طعام في الفرن.
السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

<p>١. اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة.</p> <p>النتيجة:</p> <p>لن تدور الصينية الدوارة.</p>	
<p>٢. لإعادة تشغيل دوران الصينية الدوارة مرة أخرى. اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة مرة أخرى.</p> <p>النتيجة:</p> <p>تعود الصينية الدوارة للدوران.</p>	

يُتوفر الزر تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة أثناء الطهي فقط.

دليل أواني الطهي

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

لذا، يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كان وعاء الطهي يحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف. فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ X	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية أسطح الأظعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلوبة والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأظعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأظعمة السريعة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.
• الأكواب المصنوعة من البوليستر • الأكياس الرقوية أو الصحف • الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	X	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• من الفرن إلى أدوات المائدة • الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأظعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

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

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

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

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

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

تغطية الطعام أثناء الطهي

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

فترات الانتظار

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

تعليقات	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	أوعية الطهي
		المعادن • الأطباق • أربطة أكياس الفريزر
قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.	X	
		الورق • الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ • الورق المعاد تصنيعه
تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة. قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.	✓ X	
		البلاستيك • الأواني • الورق الحراري
خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين. يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.	✓	
فقط إذا كانت ختمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق عند الضرورة. اتقها بشوكة.	X ✓	• أكياس الفريزر
يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نائز الطعام.	✓	الورق الشمعي أو الدهني

✓ مستحسن : X ✓ يستخدم بحذر : X غير أمر :

دليل طهي الخضراوات المجمدة

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

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٦-٥
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩-٨
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلأ	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر / البازلاء / الذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء، أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (٣-١ ملعقة كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بمقدار آخر من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى خصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق. قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٥-٤,٥
	٥٠٠ جم	٩٠٠ واط	٨-٧
الإرشادات قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.			
الكربت المسلوق	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٦,٥-٦
	الإرشادات أضف ٦٠ إلى ٧٥ مليلتر (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٥-٤,٥
	الإرشادات قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٥,٥-٥
	٥٠٠ جم	٩٠٠ واط	٨,٥-٧,٥
الإرشادات قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.			
الكوسة	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٤,٥-٤
	الإرشادات قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مل (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
البادنجان	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٤-٣,٥
	الإرشادات قطع البادنجان إلى شرائح صغيرة، وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		



دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز:
استخدم إناء كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي. قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا ينضج الأرز بمقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.
استخدم إناء كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً.
لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار ونصفه جيداً فيما بعد.

المعجنات:

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوقة)	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	١٦-١٥
	جم ٣٧٥		١٨,٥-١٧,٥
الإرشادات ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.			
الأرز البني (مسلوقة)	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	٢١-٢٠
	جم ٣٧٥		٢٣-٢٢
الإرشادات ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.			
الأرز المشكل (أرز + أرز بري)	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	١٧-١٦
الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.			
الذرة الخُلطة (أرز + حبوب)	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	١٨-١٧
الإرشادات أضف ٤٠٠ مل من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.			
المعجنات	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	١١-١٠
الإرشادات أضف ١٠٠٠ مل من الماء الساخن. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.			
الشعيرية سريعة التحضير (إندومي)	عبوة صغيرة (٨٠ جم)	٩٠٠ واط	٧,٥-٧
	عبوة كبيرة (١٢٠ جم)		٩,٥-٩
الإرشادات استخدم إناءً من البيركس. ضع الشعيرية. وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفاتر في الإناء. قم بالطهي مع تغطية الإناء بلغافة. واتقنها أكثر من مرة. بعد الطهي. قم بنصفية الماء ومرج توابل الإندومي.			

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البصل الأخضر	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	٤-٤,٥
الإرشادات قطع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.			
عيش الغراب	جم ١٢٥	٩٠٠ واط	٢-١,٥
	جم ٢٥٠		٣-٢,٥
الإرشادات جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا نصف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.			
البصل	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	٥,٥-٥
الإرشادات قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مليلتر (ملعقة واحدة كبيرة) فقط من الماء. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.			
الفلفل	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	٥-٤,٥
الإرشادات قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة.			
بطاطس	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	٥-٤
	جم ٥٠٠		٨-٧
الإرشادات زن البطاطس التي تم تشويرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.			
اللفت	جم ٢٥٠	٩٠٠ واط	٦-٥,٥
الإرشادات قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.			

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية. استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجره التي تتراوح ما بين ١٨٠ إلى ٢٠٠ وأن الطعام البارد تتراوح درجة حرارته ما بين ٥٠ إلى ٧٠ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

جنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة. حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر جأحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ١٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات.

يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع التسخين. أو إذا كان يكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

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

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. جنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين و٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

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

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

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

لين الأطفال:

ضع اللبن في فراورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاوي عليها. حيث قد تنفجر الزجاج إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاج جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

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

تسخين السوائل والطعام

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

الوقت (بالدقيقة)	الطاقة	الكمية	الطعام
١.٥-١	٩٠٠ واط	١٥٠ مل (كوب واحد)	المشروبات القهوة والشاي والماء
٢.٥-٢		٣٠٠ مل (كوبان)	
٣.٥-٣		٤٥٠ مل (٣ أكواب)	
٤.٣-٥		٦٠٠ مل (٤ أكواب)	
الإرشادات			
تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء؛ ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقة إلى دقيقتين.			
	٩٠٠ واط	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	حساء (بارد)
الإرشادات			
يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم. قدمه بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.			

تسخين طعام ولبن الأطفال

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

الوقت	الطاقة	الكمية	الطعام
٣٠ ثانية	١٠٠ واط	١٩٠ جم	طعام الأطفال (خضروات + لحوم) الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. برجي تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
٢٠ ثانية	١٠٠ واط	١٩٠ جم	
٢٠ ثانية	١٠٠ واط	١٩٠ جم	طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة) الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. برجي تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٣٠٠ واط	١٠٠ مل	
دقيقة إلى دقيقة و ١٠ ثوان	٣٠٠ واط	٢٠٠ مل	لبن الأطفال الإرشادات قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضعها في منتصف الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الوقت (بالدقيقة)	الطاقة	الكمية	الطعام
٥,٥-٤,٥	١٠٠ واط	٣٥٠ جم	يخني (بارد) الإرشادات ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. قدمه بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
٤,٥-٣,٥	١٠٠ واط	٣٥٠ جم	
٥-٤	١٠٠ واط	٣٥٠ جم	معجنات بالصلصة (باردة) الإرشادات ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قلب الطعام قبل تقديمه. قدمه بعد مدة انتظار ٣ دقائق.
٥-٤	١٠٠ واط	٣٥٠ جم	
٥-٤,٥ ١,٥-٥,٥	١٠٠ واط	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم	معجنات محشوة بالصلصة (باردة) الإرشادات ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.
٧-٦	١٠٠ واط	٤٠٠ جم	
٧-٦	١٠٠ واط	٤٠٠ جم	وجبات مغلفة (باردة) الإرشادات ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.
٧-٦	١٠٠ واط	٤٠٠ جم	تشيز فوندو (خليط) مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (بارد) الإرشادات ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقة إلى دقيقتين.

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسهلّ ممتاً في إذابة التجميد عن الطعام، تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة، ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيداً قبل طهيها، فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق دون غطاء، قم بتصفيّة الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد الوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها عن طريق لفها بشرايح صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

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

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

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

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

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم للحم المفروم	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٧-٦
	٥٠٠ جم	١٨٠ واط	٨-١٣
شرايح اللحم	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٧-٨
الإرشادات			
ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٥ إلى ٣٠ دقيقة.			
الدواجن قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٨٠ واط	١٤-١٥
	١٢٠٠ جم	١٨٠ واط	٢٢-٢٤
الإرشادات			
ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.			

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السّمك السّمك الفيليه	٢٠٠ جم	١٨٠ واط	٦-٧
	٤٠٠ جم	١٨٠ واط	١١-١٣
الإرشادات			
ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرفائيق الرفيعة من شرايح السمك وذييل السمك الكامل بورق الألومنيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٠ إلى ٢٥ دقيقة.			
الفاكهة التوت	٣٠٠ جم	١٨٠ واط	٦-٧
	الإرشادات قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (نو قطر كبير). قدمها بعد مدة انتظار من ٥ إلى ١٠ دقائق.		
الحبز أرغفة الحبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/ الشطائر	٢ قطع	١٨٠ واط	١-١,٥
	٤ قطع	١٨٠ واط	٥-٢,٢
	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٤-٤,٥
الإرشادات			
ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ٥ إلى ٢٠ دقيقة.			

النشوية

يوجد جزء التسخين الخاص بالنشوية تحت سقف جوفيف الفرن. وتعمل النشوية أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. يؤدي دوران الصينية الدوارة إلى خُمير الطعام بشكل متساوٍ ويؤدي التسخين المسبق للنشوية لمدة ٣ إلى ٥ دقائق إلى إتمام عملية خُمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالنشوية:

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

الأطعمة المناسبة للنشوية:

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

ملاحظة هامة:

يرجى تذكر وضع الطعام على الرف العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع النشوية فقط. ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + النشوية

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

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + النشوية

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

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + النشوية:

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

ملاحظة هامة:

يرجى تذكر وضع الطعام على الرف العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع المجمع (الميكروويف + النشوية). ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى. يرجى مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي. يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في خُمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين النشوية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق عند استخدام وظيفة النشوية. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للنشوية. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

المرحلة الثانية (دقيقة)	المرحلة الأولى (دقيقة)	الطاقة	الكمية	الطعام الطازج
٣-٢	٤-٣	النشوية فقط	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	شرائح التوست
الإرشادات ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الرف العلوي.				
-	١-٥	٣٠٠ واط + النشوية	٤٠٠ جم (٢ قطع)	الطماطم المشوية
الإرشادات قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق باربركس مسطح. ثم ضع على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
-	٥-٤	٣٠٠ واط + النشوية	٤ قطع (٣٠٠ جم)	توست بالطماطم - الجبن
الإرشادات قم بتحميص شرائح الخبز أولاً ضع التوست المغطى بالإضافة على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
-	١-٥	٣٠٠ واط + النشوية	٤ قطع (٥٠٠ جرام)	هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)
الإرشادات قم بتحميص شرائح الخبز أولاً ضع التوست المغطى بالإضافة على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
-	٨-٧	١٠٠ واط + النشوية	٥٠٠ جم	البطاطس المشوية
الإرشادات قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الرف العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على النشوية.				
-	١١-٩	٤٥٠ واط + النشوية	٤٥٠ جم	بطاطس/خضراوات محمصة (باردة)
الإرشادات ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البايبركس. ثم ضع على الرف العلوي. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.				

(تابع)

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي. وذلك حتى يدور الهواء الساخن. هذا الوضع مدعوم بواسطة أجزاء التسخين العلوية.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع فرن الطهي بالحمل الحراري التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكبك بهذه الطريقة وكذلك الكبك الغني بالفاكهة والعجائن والسوفليه.

ميكروويف + حمل حراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشوابة.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف والحمل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكبك الإسفنجي وكبك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
التفاح المجبوز	ثمرتان من التفاح (الثمرة الواحدة ٤٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشوابة	٨-٧	-
الإرشادات انزع لب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على الرف السفلي.				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشوابة	١٠-٨	٨-٦
الإرشادات ادهن قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
الدجاج المشوي	١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشوابة	١٩-١٨	١٧
الإرشادات ادهن الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على الرف السفلي. بعد انتهاء الشواء اتركه لمدة ٥ دقائق.				
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشوابة	٧-٥	١,٥-٥,٥
الإرشادات ادهن السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
موز الجنة (بلانتين)	ثمرة واحدة (٢٠٠ جم)	٤٥٠ واط + الشوابة	٩-٨,٥	-
الإرشادات ادهن السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
البطاطا الحلوة (يام)	٢٠٠ جم	١٠٠ واط + الشوابة	٩,٥-٩	-
الإرشادات ادهن السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بنسخين الفرن بأسلوب الحمل الحراري باستخدام وظيفة التسخين المسبق التلقائي وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

المرحلة الثانية (دقيقة)	المرحلة الأولى (دقيقة)	الطاقة	الكمية	الطعام الطازج
٣٠٢	١٢-١١	المرحلة الأولى ٣٠٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المرحلة الثانية "الشوابة"	٣٠٠ جم	البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)
الإرشادات ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
١-٥	١٦-١٥	المرحلة الأولى ٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المرحلة الثانية "الحمل الحراري" ٢٠٠ درجة مئوية	٤٠٠ جم	المعجنات اللازانيا المجمدة
الإرشادات ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الرف السفلي. بعد الطهي اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
١٣-١٠	٢٣-٢٠	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٣٠٠ جم	اللحوم اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط)
الإرشادات ادهن اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل. الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الرف السفلي. ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واركه لمدة ١٥ دقيقة.				
٢٠	٢٢-٢٠	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١١٠٠ جم	الدجاج المشوي
الإرشادات ادهن الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الرف السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.				

المرحلة الثانية (دقيقة)	المرحلة الأولى (دقيقة)	الطاقة	الكمية	الطعام الطازج
-	١٠-٨	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٦ قطع (٣٥٠ جم)	الخبز أرغفة الخبز الطازجة
الإرشادات ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الرف السفلي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
-	١٠-٨	١٨٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	خبز بالثوم (بارد ومخبوز مسبقاً)
الإرشادات ضع الخبز الفرنسي البارد على ورق الخبز على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
-	٤٣-٣٨	١٨٠ درجة مئوية فقط	٥٠٠ جم	الكيك كيك الماربل (العجينة الطازجة)
الإرشادات ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الكيك على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.				
-	٢٨-٢٦	١٦٠ درجة مئوية فقط	١٠ × ٢٨ جم	قطع الكيك الصغيرة (العجينة الطازجة)
الإرشادات ضع العجينة الطازجة بالتساوي في أكواب ورقية وضعها على صينية الخبز على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.				
-	٢٠-١٥	٢٠٠ درجة مئوية فقط	٢٥٠ جم إلى ٢٥٠ جم	الكعك (عجينة طازجة)
الإرشادات ضع الكرواسون البارد على ورق الخبز على الرف السفلي.				
-	٢٠-١٨	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٠٠٠ جم	الكيك المجمد
الإرشادات ضع الكيك المجمد على الرف السفلي مباشرة. بعد فك التجميد اتركها لتدفاً لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.				

إذابة الزيد

ضع ٥٠ جم من الزيد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزيد.

إذابة الشوكولاتة

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

إذابة العسل المجمد

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

إذابة الجيلاتين

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

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جم من السكر و٢٥٠ مل من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس دون غطاء لمدة ٣½ إلى ٤½ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المرسي

ضع ١٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال نوت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.
أضف ٣٠٠ جم من السكر وقيم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مرسي زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم.
واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقيم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ١,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط. قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميم قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميم لمدة ٣½ إلى ٤½ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ١٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ

استكشاف المشكلات وحلها

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

يُعد ذلك أمرًا عاديًا.

- 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 START+30s (تشغيل/3٠ ثانية).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح وأو وضعت على الزر START+30s (تشغيل/3٠ ثانية)؟
- 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؟

مصباح الضوء لا يعمل.

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


يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

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

انبعاث شذرة وإصدار صوت فرقة داخل الفرن (ماس كهربائي).

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

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تماماً بعد التشغيل لمدة 10 دقائق. لإزالة الروائح بسرعة أكبر، يرجى تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة. إذا لم تساعد الإرشادات السابقة في حل المشكلة، فاتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG. 

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

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

كود الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى:


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

تظهر الرسالة "E-12".

- تكون رسالة "E-12" هي قصور في أداء مجس الغازات. ربما يحدث الخطأ بسبب ارتفاع نسبة الرطوبة في التجويف عند تشغيل فرن الميكروويف مرة أخرى بعد الانتهاء من تشغيله بفترة قصيرة لطهي بعض الأطعمة. وفي هذه الحالة، نظراً لاحتمال ألا يكون مجس الغازات معطلاً، فقم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف، ثم حاول ضبطه مرة أخرى. في حال ظهور هذه الرسالة مرة أخرى، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

تظهر الرسالة "E-24".

- تظهر الرسالة "E-24" على شاشة العرض قبل أن ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد. في حالة ظهور الرسالة "E-24"، اضغط على المفتاح Stop/Eco (إيقاف/توفير الطاقة) للاستفادة من وضع التهينة. وبعد أن يبرد الفرن، قم بتشغيله في حال ظهور الرسالة "E-24" مرة أخرى. اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي التابع لك.

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

المواصفات الفنية

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

الطراز	MC28H5135**
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت إلى ٥٠ هرتز تيار متردد
استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٢٩٠٠ واط
الميكروويف	١٤٠٠ واط
الشفوية (جزء التسخين)	١٥٠٠ واط
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	٢١٠٠ واط الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط/٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)	
من الخارج	٥١٧ × ٤٧٥,٦ × ٣١٠ م
جُوف الفرن	٣٥٨ × ٢٢٧ × ٢٣٥,٥ م
الحجم	٢٨ لترًا
الوزن الصافي	١٧,٨ كيلو جرام تقريباً

SAMSUNG

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

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

DE68-04245C-01



MC28H5135**

Manuel d'utilisation

Mode d'emploi et guide de cuisson

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.



sommaire

Consignes de sécurité	2
Présentation rapide	11
Fonctions du four	12
Four	12
Tableau de commande	12
Accessoires	13
Utilisation du four	13
Fonctionnement d'un four micro-ondes	13
Vérification du bon fonctionnement de votre four	14
Réglage de l'horloge	14
Cuisson/Réchauffage	14
Puissances et temps de cuisson	15
Réglage du temps de cuisson	15
Arrêt de la cuisson	15
Réglage du mode d'économie d'énergie	16
Utilisation des fonctions de cuisson Frire avec peu de graisse	16
Utilisation des fonctions de cuisson par capteur	18
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains	20
Utilisation du mode Pâte levée/Yaourt	22
Utilisation des fonctions de décongélation	23
Utilisation des fonctions Réchauffage/Cuisson automatiques	24
Utilisation du plat croustilleur	25
Cuisson par convection	25
Faire griller	26
Choix des accessoires	26
Combinaison micro-ondes et gril	26
Combinaison micro-ondes et convection	27
Arrêt du signal sonore	27
Utilisation des fonctions Sécurité enfants	28
Utilisation des fonctions Marche/Arrêt du plateau	28
Guide des récipients	28
Guide de cuisson	29
Dépannage et code d'erreur	38
Dépannage	38
Code d'erreur	39
Caractéristiques techniques	39

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

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

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

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

	AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.	
	ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.	
	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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






AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- AVERTISSEMENT** : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

- AVERTISSEMENT** : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- AVERTISSEMENT** : cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

<input checked="" type="checkbox"/>	Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
<input checked="" type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
<input type="checkbox"/>	Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
<input checked="" type="checkbox"/>	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

<input type="checkbox"/>	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
<input type="checkbox"/>	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
<input checked="" type="checkbox"/>	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
<input type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
<input type="checkbox"/>	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

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

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

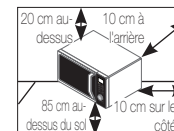
	AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
	AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

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

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

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



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
 2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
 3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle à plateau tournant uniquement)
 4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☒ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

Français - 6

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

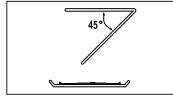
NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

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

- Les surfaces intérieures et extérieures
 - La porte et les joints d'étanchéité
 - Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)
- ☑ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
 - ☑ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
 3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
 4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.
- ☑ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
 - ne s'y accumule ;
 - ne nuise à l'étanchéité de la porte.
 - ☑ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

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



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

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

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

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

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

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

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

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

<input type="checkbox"/>	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	N'entrez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> 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 ; 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille.				✓
<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

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

	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

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

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


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

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



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

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

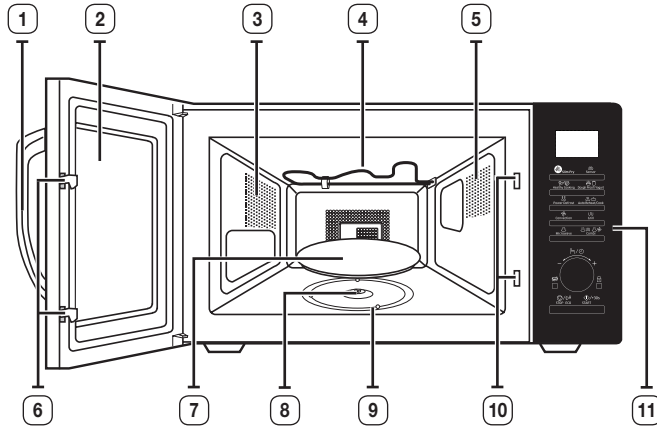
	<p>1. Enfourez les aliments. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s).</p> <p>Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</p>
--	--

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

	<p>Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.</p>
	<p>En tournant le Sélecteur multifonction, vous pouvez régler la durée comme vous le souhaitez.</p>

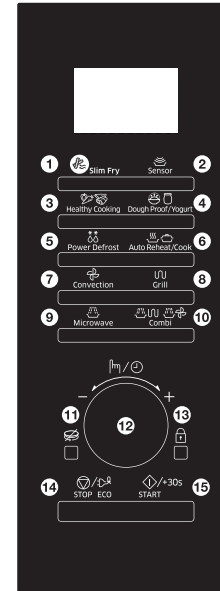
fonctions du four

FOUR



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. POIGNÉE | 7. PLATEAU TOURNANT |
| 2. PORTE | 8. COUPLEUR |
| 3. ORIFICES DE VENTILATION | 9. ANNEAU DE GUIDAGE |
| 4. ÉLÉMENT CHAUFFANT | 10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 5. ÉCLAIRAGE | 11. TABLEAU DE COMMANDE |
| 6. LOQUETS DE LA PORTE | |


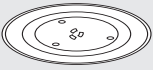
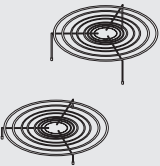

TABLEAU DE COMMANDE



- | | |
|--|---|
| 1. BOUTON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE | 9. BOUTON MICRO-ONDES |
| 2. BOUTON CAPTEUR | 10. BOUTON CUISSON COMBINÉE |
| 3. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS | 11. BOUTON MARCHÉ/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT |
| 4. BOUTON PÂTE LEVÉE/YAOURT | 12. SÉLECTEUR MULTIFONCTION |
| 5. BOUTON DE DÉCONGÉLATION | 13. BOUTON SÉCURITÉ ENFANT |
| 6. BOUTON RÉCHAUFFAGE/CUISSON AUTOMATIQUES | 14. BOUTON ARRÊT/ÉCO |
| 7. BOUTON CONVECTION | 15. BOUTON DÉPART/+30 s |
| 8. BOUTON GRIL | |

ACCESSOIRES

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

	<p>1. Anneau de guidage : à placer au centre du four. Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.</p>
	<p>2. Plateau tournant : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur. Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.</p>
	<p>3. Grille supérieure, grille inférieure : à placer sur le plateau. Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.</p>
	<p>4. Plat croustillant, voir la page 25. Fonction : Le plat croustillant est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.</p>

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

utilisation du four

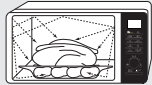
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES


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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

	<p>1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.</p>
	<p>2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.</p>
	<p>3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantité et densité ; • teneur en eau ; • température initiale (aliment réfrigéré ou non)

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


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

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 38 et 39.

- Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

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

	<p>Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) autant de fois que nécessaire.</p> <p>Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.</p>
---	--




RÉGLAGE DE L'HORLOGE





Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures.

Vous devez régler l'horloge :

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

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

	<p>1. Appuyez sur le Sélecteur multifonction.</p>
	<p>2. Tournez le Sélecteur multifonction pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12H ou 24H)</p>
	<p>3. Appuyez sur le Sélecteur multifonction pour terminer le réglage.</p>




	<p>4. Tournez le Sélecteur multifonction pour régler l'heure.</p>
	<p>5. Appuyez sur le Sélecteur multifonction.</p>
	<p>6. Tournez le Sélecteur multifonction pour régler les minutes.</p>
	<p>7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour démarrer l'horloge.</p> <p>Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.</p>



CUISON/RÉCHAUFFAGE

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

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

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

	<p>1. Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes).</p> <p>Résultat : les indications suivantes s'affichent :  (mode micro-ondes)</p>
	<p>2. Tournez le Sélecteur multifonction jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.

	<p>3. Réglez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur multifonction.</p> <p>Résultat : le temps de cuisson s'affiche.</p>
	<p>4. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s).</p> <p>Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> Un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité.

Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W



Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

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

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

	<p>Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s).
	<p>Tournez simplement le Sélecteur multifonction pour régler le temps de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

ARRÊT DE LA CUISSON


Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) .
Définitivement	Définitivement : Appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . Résultat : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) .

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

 <p>STOP ECO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO). Résultat : affichage désactivé. Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.
---	--

Fonction d'économie d'énergie automatique

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

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


UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE



Les 12 fonctions de cuisson **Frيره avec peu de graisse** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.




Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson Frيره avec peu de graisse en appuyant sur le bouton **Slim fry (Frيره avec peu de graisse)**.

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

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

 <p>Slim Fry</p>	<p>1. Appuyez sur le bouton Slim Fry (Frيره avec peu de graisse).</p>
	<p>2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en tournant le Sélecteur multifonction et appuyez sur le Sélecteur multifonction.</p> <ol style="list-style-type: none"> Pommes de terre/Légumes Fruits de mer Poulet

	<p>3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du Sélecteur multifonction. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner le type d'aliments.</p>
	<p>4. Sélectionnez la quantité en tournant le Sélecteur multifonction.</p>
 <p>START +30s</p>	<p>5. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s).</p>

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques **Frيره avec peu de graisse** pour faire frيره. Il indique également les quantités et les instructions appropriées. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

1. Pommes de terre/Légumes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Frites au four surgelées	300 à 350 g 450 à 500 g	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2 Croquettes de pommes de terre surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
1-3 Frites maison	300 à 350 g 450 à 500 g	Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4 Pommes de terre en morceaux	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-5 Rondelles d'oignon surgelées	100 à 150 g 200 à 250 g	Placez les rondelles d'oignon surgelées ou les calamars panés congelés uniformément sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-6 Rondelles de courgettes	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez les rondelles uniformément sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.

2. Fruits de mer

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Crevettes surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les crevettes panées surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
2-2 Croquettes de poisson	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les croquettes de poisson panées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
2-3 Calamars frits	100 à 150 g 200 à 250 g	Répartissez uniformément les calamars panés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

3. Poulet

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3-1 Beignets de poulet surgelés	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-2 Pilons de poulets	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
3-3 Ailes de poulet	200 à 250 g 300 à 350 g	Pesez les ailes de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON PAR CAPTEUR


Les 8 fonctions de **cuisson par capteur** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.


Vous pouvez régler la catégorie Cuisson par capteur en tournant le **Sélecteur multifonction**.

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

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

	<p>1. Appuyez sur le bouton Sensor (Capteur).</p>
	<p>2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du Sélecteur multifonction. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner le type d'aliment.</p>
	<p>3. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s). Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

 Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau le bouton **Sensor (Capteur)** qu'une fois le four suffisamment refroidi.

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de **cuisson par capteur**. Il indique également les quantités recommandées ainsi que les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'affichage indique la durée du capteur. Après cette période, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement et le temps de cuisson restant est affiché. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson.

 Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Boissons	150 à 250 g	<p>Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir.</p> <p>Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).</p> <p>Laissez reposer 1 à 2 minutes.</p>
2 Brocolis en morceaux	200 à 500 g	<p>Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau.</p> <p>Placez le bol au centre du plateau tournant.</p> <p>Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson</p> <p>Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux). Laissez reposer 1 à 2 minutes.</p>
3 Carottes en rondelles	200 à 500 g	<p>Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez.</p> <p>Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau.</p> <p>Placez le bol au centre du plateau tournant.</p> <p>Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson</p> <p>Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux). Laissez reposer 1 à 2 minutes.</p>
4 Choux-fleurs	200 à 500 g	<p>Lavez des légumes frais (ex. : choux-fleurs) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez.</p> <p>Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau.</p> <p>Placez le bol au centre du plateau tournant.</p> <p>Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson</p> <p>Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux). Laissez reposer 1 à 2 minutes.</p>

Code/Aliment	Quantité	Consignes
5 Pommes de terre au four	200 à 800 g	Lavez les pommes de terre (200 g chacune). Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'un couteau. Disposez-les en cercle sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
6 Cuisson des pâtes	100 à 300 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 4 volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
7 Mini ravioli	200 à 400 g	Placez les mini ravioli mijotés dans une assiette creuse en céramique. Placez le plat au centre du plateau tournant. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
8 Morceaux de poulet	200 à 500 g	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille inférieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.

- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

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

Important

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

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS






Les 15 fonctions **Réalisation de plats sains** proposent des temps de cuisson pré-programmés.

Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

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

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Appuyez sur le bouton Healthy cooking (Réalisation de plats sains) .
	2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en tournant le Sélecteur multifonction et appuyez sur le Sélecteur multifonction . 1) Céréales/pâtes 2) Légumes 3) Volaille/Poisson
	3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du Sélecteur multifonction . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner le type d'aliment.
	4. Sélectionnez la quantité en tournant le Sélecteur multifonction .
 START <input type="text"/>	5. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les quantités et les instructions appropriées pour environ 15 programmes **Réalisation de plats sains**. Il est composé de céréales/pâtes(1), légumes(2) et volailles/poissons(3).

 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Céréales/pâtes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Riz complet	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-2 Quinoa	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-3 Macaroni	100 à 150 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 4 volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes.

2. Légumes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Haricots verts	200 à 250 g 300 à 350 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g et ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2 Épinards	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3 Pommes de terre épluchées	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau. Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
2-4 Gratin de pommes de terre	400 à 450 g 800 à 850 g	Mettez le gratin frais dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-5 Aubergines grillées	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les aubergines. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez les tranches uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-6 Tomates grillées	400 à 450 g 600 à 650 g	Rincez et nettoyez les tomates. Coupez-les en deux et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

3. Volaille/Poisson





Code/Aliment	Quantité	Consignes
3-1 Blancs de poulet	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minute.
3-2 Blancs de dinde	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minute.
3-3 Blancs de poulet grillés	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minute.
3-4 Filets de poisson grillés	200 à 300 g 400 à 500 g	Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-5 Steaks de saumon grillé	200 à 250 g 300 à 350 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minute.
3-6 Poisson grillé	200 à 300 g 400 à 500 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minute.

UTILISATION DU MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT

Les 5 fonctions **Pâte levée/Yaourt** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance..

Vous pouvez régler la catégorie de pâte levée/yaourt en appuyant sur le **Sélecteur multifonction** après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)**.

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

 Dough Proof/Yogurt	1. Appuyez sur le bouton Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/yaourt) .
	2. Sélectionnez la Pâte levée/Yaourt et appuyez sur le Sélecteur Multifonction . 1) Pâte levée 2) Yaourt
	3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du Sélecteur multifonction . Vous devez choisir le numéro que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en tournant le Sélecteur multifonction . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner le type d'aliment.
 START	4. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) .

 Le plateau tournant ne fonctionne pas pendant la cuisson de yaourt.

Le tableau suivant indique comment utiliser les programmes automatiques pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts maison.

1. Fermentation de la pâte

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Pâte à pizza	300 à 500 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-2 Pâte pour gâteau	500 à 800 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-3 Pâte à pain	600 à 900 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.

2. Yaourt maison






Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Petites tasses	500 g	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
2-2 Grand bol	500 g	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

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

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

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

	1. Appuyez sur le bouton Power Defrost (Décongélation) .
	2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du Sélecteur multifonction . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner le type d'aliment.
	3. Sélectionnez la quantité en tournant le Sélecteur multifonction .
	4. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : <ul style="list-style-type: none"> • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
	5. Appuyez de nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) pour poursuivre la décongélation. Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation**, les quantités et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain, le gâteau ou le fruit sur du papier absorbant.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
3 Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 80 minutes.
4 Pain/gâteaux	125 à 1000 g	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. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 10 à 60 minutes.
5 Fruits	100 à 600 g	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES







Les 5 fonctions de **Réchauffage/Cuisson automatiques** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

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

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

	<p>1. Appuyez sur le bouton Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques).</p>
	<p>2. Tournez le Sélecteur multifonction pour sélectionner la catégorie de cuisson. (Réchauffage automatique ou Cuisson automatique)</p>
	<p>3. Sélectionnez le Réchauffage automatique en appuyant sur le Sélecteur multifonction.</p>
	<p>4. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du Sélecteur multifonction. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner le type d'aliment.</p>
	<p>5. Sélectionnez la quantité en tournant le Sélecteur multifonction.</p>
	<p>6. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s).</p> <p>Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour un réchauffage et une cuisson automatiques.

 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Auto Reheat (Réchauffage automatique)

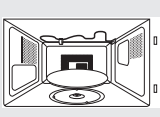
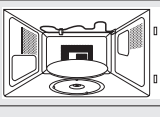



Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2 Pizza surgelée	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
1-3 Lasagnes surgelées	400 à 450 g 600 à 650 g	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes.








2. Cuisson automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Poulet rôti	1100 à 1150 g 1200 à 1250 g	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minute.
2-2 Muffins	250 à 300 g	Versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins (45 g chacun) et placez-les sur la grille inférieure. Démarrez le programme (le four est préchauffé). Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille avec la nourriture.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR

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

	1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.
	2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
	3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
	4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
	5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)







-  Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.
-  Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
-  Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat.
-  Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
-  Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
-  N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
-  Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.




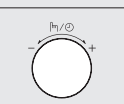

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

	1. Appuyez sur le bouton Convection . Résultat : les indications suivantes s'affichent :  (mode Convection) 180 °C (température)
	2. Sélectionnez la température en tournant le Sélecteur multifonction . (Température : 40-200 °C, par intervalle de 10 °C) • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	3. Appuyez sur le Sélecteur multifonction .
	4. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur multifonction . (Si vous souhaitez préchauffer le four, sélectionnez " : 0")
	5. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : la cuisson démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

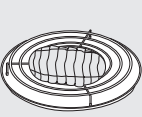
FAIRE GRILLER

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

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

	1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.
	2. Appuyez sur le bouton Grill (Gril) . Résultat : les indications suivantes s'affichent :  (mode gril) • La température du gril n'est pas réglable.
	3. Réglez le temps de cuisson au gril en tournant le Sélecteur multifonction . • Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
	4. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : la cuisson au gril démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

	La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal. Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.
---	---

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

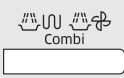
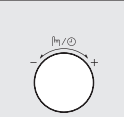

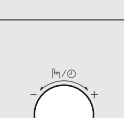
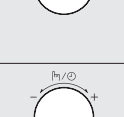

- ☞ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 28-29.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

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

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

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


	1. Appuyez sur le bouton Combi (Cuisson combinée) . Résultat : Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)
	2. Appuyez sur le Sélecteur multifonction jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 1. Résultat : les indications suivantes s'affichent :  (mode combiné micro-ondes et gril) 600 W (puissance de sortie)
	3. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le Sélecteur multifonction jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour régler la puissance. • La température du gril n'est pas réglable. • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	4. Réglez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur multifonction . • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	5. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : • La cuisson combinée démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.


COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.




De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :





- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

 Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

 Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.



Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Appuyez sur le bouton Combi (Cuisson combinée). Résultat : les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)</p>
	<p>2. Tournez le Sélecteur Multifonction jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2 (Micro-ondes + Convection), puis appuyez sur le Sélecteur multifonction.</p>
	<p>3. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le Sélecteur multifonction jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour régler la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)

	<p>4. Sélectionnez la température appropriée en tournant le Sélecteur multifonction (Température : 200-40 °C). À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour régler la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent :</p> <p> (mode combiné Micro-ondes et Convection) 600 W (puissance de sortie) 180 °C (température)</p>
	<p>5. Réglez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur multifonction.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	<p>6. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s). Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cuisson combinée démarre. • Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

 STOP ECO <input type="text"/>	<p>1. Appuyez simultanément sur les boutons START/+30s (DÉPART/+30 s) et STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO). Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.</p>
 STOP ECO <input type="text"/>	<p>2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons START/+30s (DÉPART/+30 s) et STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO). Résultat : Le four fonctionne normalement.</p>


UTILISATION DES FONCTIONS SÉCURITÉ ENFANTS


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



	<p>1. Appuyez sur les boutons Sécurité enfants et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). L'écran affiche un « L ».
	<p>2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton Sécurité enfants pendant trois secondes.</p> <p>Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.</p>

UTILISATION DES FONCTIONS MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

 Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

 Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.
AVERTISSEMENT Pourquoi ? Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.

	<p>1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt du plateau.</p> <p>Résultat : Le plateau ne tourne pas.</p>
	<p>2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton Marche/Arrêt du plateau.</p> <p>Résultat : Le plateau tourne.</p>

 Le bouton **Marche/arrêt du plateau** est uniquement disponible en cours de cuisson.

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

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

guide de cuisson

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<ul style="list-style-type: none"> Pots en verre 	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal <ul style="list-style-type: none"> Plats Attaches métalliques des sacs de congélation 	✗ ✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant Papier recyclé 	✓ ✗	<p>Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.</p> <p>Peuvent créer des arcs électriques.</p>
Plastique <ul style="list-style-type: none"> Récipients Film étirable Sacs de congélation 	✓ ✓ ✓ ✗	<p>Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.</p> <p>Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.</p> <p>Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.</p>
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

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

MICRO-ONDES

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

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

CUISSON**Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes**

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	5-6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Choux de Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	900 W	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Aubergines	250 g	900 W	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Oignons	250 g	900 W	5-5½
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à café) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	900 W	4½-5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Chou-rave	250 g	900 W	5½-6
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

- Riz :** Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.
- Pâtes :** Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.			
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.			
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17
Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.			
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	900 W	10-11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Indomie	1 Petit emballage (80 g)	900 W	7-7½
	1 Grand emballage (120 g)		9-9½
Consignes Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles et ajoutez 350 ml d'eau à température dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et mélangez avec des épices indomie.			

FAIRE RÉCHAUFFER

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

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

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

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements.

Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats.

Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

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

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :

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

LAIT POUR BÉBÉ :

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

REMARQUE :

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tasses)		2-2½
	450 ml (3 tasses)		3-3½
	600 ml (4 tasses)		3½-4
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez à nouveau avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps à autre pendant le réchauffage et à nouveau avant de laisser reposer et servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min 10 s.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

FAIRE DÉCONGELER

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

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

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

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

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

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

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

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Viande hachée	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Escalopes de porc	250 g	180 W	7-8
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 30 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	180 W	14-15
Poulet entier	1200 g	180 W	32-34
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 60 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	200 g	180 W	6-7
Poisson entier	400 g	180 W	11-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	300 g	180 W	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Servez après avoir laissé reposer 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180 W	1-1½ 2½-3
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 5 à 20 minutes.		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

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

Aliments convenant à la cuisson au gril :

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

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

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

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

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

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

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

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

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

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.

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

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Tartines grillées	4 portions (25 g/tartine)	gril seul	3-4	2-3
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 morceaux).	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

(Suite)

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	8-10	6-8
	Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	18-19	17
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Plantain	1 pièce (200 g)	450 W + Gril	8½-9	-
	Consignes Épluchez et coupez le plantain sur 1 cm d'épaisseur et placez-le sur le plat croustilleur avec la grille. Badigeonnez tous les côtés avec de l'huile. Si le plantain se ramollit, réduisez la durée sur 1 à 2 minutes. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Yam	200 g	600 W + Gril	9-9½	-
	Consignes Épluchez et coupez le yam sur 1,5 cm d'épaisseur et placez-le sur le plat croustilleur avec la grille puis badigeonnez tous les côtés avec de l'huile. Posez-le sur la grille hauteur maxi. puis lancez la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.

L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :

viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 g	1 étape 300 W + 200 °C 2 étapes Gril	11-12	2-3
Consignes Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.				
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	1 étape 450 W + 200 °C 2 étapes Convection 200 °C	15-16	5-6
Consignes Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.				
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Consignes Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.				
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.				

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
PAIN Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.				
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8-10	-
Consignes Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.				
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-
Consignes Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.				
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	10 x 28 g	160 °C uniquement	26-28	-
Consignes Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur la plaque à pâtisserie sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.				
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-
Consignes Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.				
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Consignes Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.				

CONSEILS ET ASTUCES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

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

Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

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

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

Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

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

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

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

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

Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.

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

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

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

Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.

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

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

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

Ceci est tout à fait normal.

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

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

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

L'ampoule ne fonctionne pas.

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

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

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé.
Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez à nouveau l'horloge.

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

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

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

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

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

Munissez-vous des informations suivantes :

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

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

CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

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

Le message « E-12 » s'affiche.

- Le message « E-12 » signifie que le capteur de gaz est court. Cette erreur peut se produire en raison de l'humidité élevée dans la cavité lorsque vous utilisez le four à micro-ondes une fois encore, juste après que le fonctionnement précédent du four à micro-ondes est terminé pour certains aliments. Dans ce cas, étant donné qu'il y a une possibilité que le capteur de gaz ne soit pas en panne, éteignez le four à micro-ondes et tentez un nouveau réglage. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche Stop/Eco (Arrêt/Éco) pour lancer le mode Initialisation. Une fois le four refroidi, tentez de le faire fonctionner. Si le message « E-24 » apparaît à nouveau, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

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

caractéristiques techniques

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

Modèle	MC28H5135CK
Alimentation	230 V - 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 475,6 x 310 mm
Intérieures	358 x 327 x 235,5 mm
Capacité	28 litres
Poids	
Net	17,8 kg env.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

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

DE68-04245C-01



MC28H5135**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.



contents

Safety information	2
Quick look-up guide	11
Oven features	12
Oven.....	12
Control panel.....	12
Accessories.....	13
Oven use	13
How a microwave oven works.....	13
Checking that your oven is operating correctly.....	14
Setting the time.....	14
Cooking/Reheating.....	14
Power levels and time variations.....	15
Adjusting the cooking time.....	15
Stopping the cooking.....	15
Setting the energy save mode.....	16
Using the slim fry cook features.....	16
Using the sensor cook features.....	18
Using the healthy cooking features.....	20
Using the dough proof/yogurt features.....	22
Using the power defrost features.....	23
Using the auto reheat/cook features.....	24
Using the crusty plate.....	25
Convection.....	25
Grilling.....	26
Choosing the accessories.....	26
Combining microwaves and grill.....	26
Combining microwaves and convection.....	27
Switching the beeper off.....	27
Using the child lock features.....	28
Using the turntable on/off features.....	28
Cookware guide	28
Cooking guide	29
Troubleshooting and error code	38
Troubleshooting.....	38
Error code.....	39
Technical specifications	39
















safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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







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

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


<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
<input checked="" type="checkbox"/>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
<input checked="" type="checkbox"/>	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.









★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
☞	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
☒	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

☞	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
☒	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
☞	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
☒	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

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

 **WARNING**
(Oven function only) - Optional

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

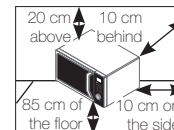
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing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

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

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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



2. Remove all packing materials inside the oven.
 3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
 4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- ☒ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

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

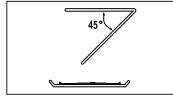
CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

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

- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings (Turntable type model only)
- ☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
 - ☑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
 2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
 3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
 4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.
- ☑ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
 - Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly
 - ☑ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

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



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair

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














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




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

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

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

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

CAUTION					
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

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

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


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

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

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

quick look-up guide

I want to cook some food.

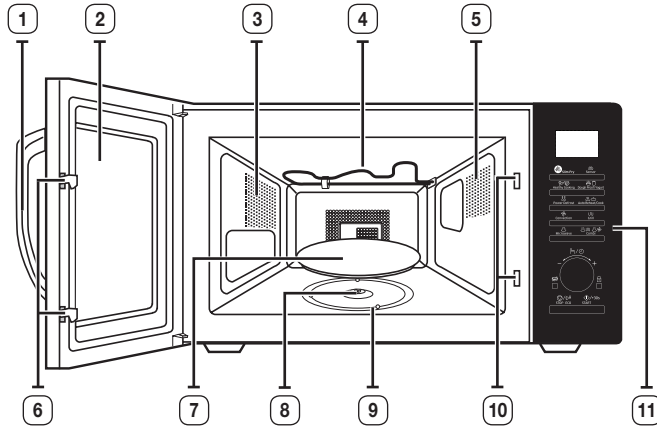
	<p>1. Place the food in the oven. Press the START/+30s button.</p> <p>Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.</p>
--	--

If you want to add an extra 30 seconds.

	<p>Press START/+30s button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.</p>
	<p>By turning the Multi Function Selector Dial, You can set the time as you want.</p>

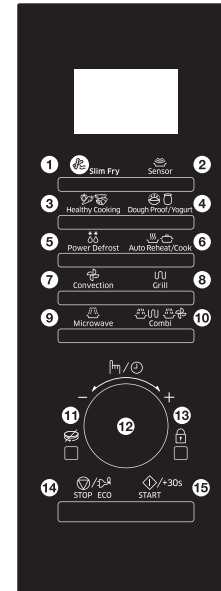
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. TURNTABLE |
| 2. DOOR | 8. COUPLER |
| 3. VENTILATION HOLES | 9. ROLLER RING |
| 4. HEATING ELEMENT | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. LIGHT | 11. CONTROL PANEL |
| 6. DOOR LATCHES | |

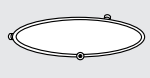
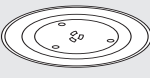
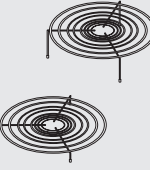
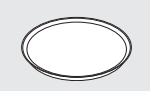
CONTROL PANEL



- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. SLIM FRY BUTTON | 9. MICROWAVE BUTTON |
| 2. SENSOR BUTTON | 10. COMBI BUTTON |
| 3. HEALTHY COOKING BUTTON | 11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON |
| 4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON | 12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL |
| 5. POWER DEFROST BUTTON | 13. CHILD LOCK BUTTON |
| 6. AUTO REHEAT/COOK BUTTON | 14. STOP/ECO BUTTON |
| 7. CONVECTION BUTTON | 15. START/+30s BUTTON |
| 8. GRILL BUTTON | |

ACCESSORIES

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

	<p>1. Roller ring, to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.</p>
	<p>2. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.</p>
	<p>3. High rack, Low rack, to be placed on the turntable. Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.</p>
	<p>4. Crusty plate, see page 25. Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.</p>

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

oven use

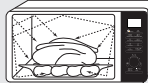
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS


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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	<p>1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.</p>
	<p>2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.</p>
	<p>3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

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

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

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 38-39.

- The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

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

	<p>Press the START/+30s button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the START/+30s button the appropriate number of times.</p> <p>Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.</p>
---	--




SETTING THE TIME





When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

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

	<p>1. Press the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>2. Turn the Multi Function Selector Dial to set time display type. (12H or 24H)</p>
	<p>3. Press the Multi Function Selector Dial to complete the setup.</p>





	<p>4. Turn the Multi Function Selector Dial to set the hour.</p>
	<p>5. Press the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>6. Turn the Multi Function Selector Dial to set the minute.</p>
	<p>7. When the right time is displayed, press the Multi Function Selector Dial to start the clock.</p> <p>Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.</p>

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	<p>1. Press the Microwave button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave mode)</p>
	<p>2. Turn the Multi Function Selector Dial until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	<p>3. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial.</p> <p>Result: The cooking time is displayed.</p>



4. Press the **START/+30s** button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- The oven beep and flash "End" 4 times.
The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

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

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.



Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING


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

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

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.
Completely	Completely : Press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

 STOP ECO	<ul style="list-style-type: none"> Press the STOP/ECO button. Result: Display off. To remove energy save mode, open the door or press the STOP/ECO button and then display shows current time. The oven is ready for use.
---	--

Auto energy saving function

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

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


USING THE SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.




You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

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

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

 Slim Fry	<ol style="list-style-type: none"> Press the Slim Fry button.
	<ol style="list-style-type: none"> Select the category of food by turning the Multi Function Selector Dial and press the Multi Function Selector Dial. <ol style="list-style-type: none"> Potatoes/Vegetables Seafood Chicken

	<ol style="list-style-type: none"> Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
	<ol style="list-style-type: none"> Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.
 START	<ol style="list-style-type: none"> Press the START/+30s button.

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.

You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.

Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Ring	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fried Squid	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

USING THE SENSOR COOK FEATURES






The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.


You do not need to set either the cooking times or the power level.


You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

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

 Use only dishes that are microwave-safe.

 Sensor 	1. Press the Sensor button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
 START 	3. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

 If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

 Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

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

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

Utensils & Cover for sensor cooking

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


Important

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






USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

 Use only recipients that are microwave-safe.

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	<p>1. Press the Healthy Cooking button.</p>
	<p>2. Select the category of food by turning the Multi Function Selector Dial and press the Multi Function Selector Dial.</p> <p>1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish</p>
	<p>3. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.</p>
	<p>4. Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.</p>
 START <input type="text"/>	<p>5. Press the START/+30s button.</p> <p>Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

 Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
<p>1-1 Brown Rice</p>	<p>150-200 g 200-250 g</p>	<p>Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.</p>
<p>1-2 Quinoa</p>	<p>150-200 g 200-250 g</p>	<p>Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.</p>
<p>1-3 Macaroni</p>	<p>100-150 g 200-250 g</p>	<p>Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.</p>

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish





Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

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

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Press the Dough Proof/Yogurt button.
	2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the Multi Function Selector Dial . 1) Dough proof 2) Yogurt
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial . You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the Multi Function Selector Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
 START <input type="text"/>	4. Press the START/+30s button.

 Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof


Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

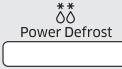




Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

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

 Use only containers that are microwave-safe.

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

	<p>1. Press the Power Defrost button.</p>
	<p>2. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.</p>
	<p>3. Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>4. Press the START/+30s button. Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	<p>5. Press the START/+30s button again to finish defrosting. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.</p>


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

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	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. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

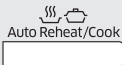




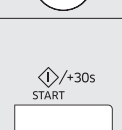
USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

 Use only recipients that are microwave-safe.

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

	<p>1. Press the Auto Reheat/Cook button.</p>
	<p>2. Turn the Multi Function Selector Dial to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)</p>
	<p>3. Select the Auto Reheat by pressing the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>4. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.</p>
	<p>5. Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>6. Press the START/+30s button.</p> <p>Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

 Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

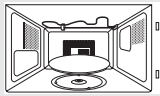
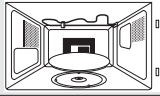



Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.








2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE CRUSTY PLATE

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

	1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)







-  Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
-  Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
-  Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
-  Never place the crusty plate in the oven without turntable.
-  Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
-  Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
-  Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

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






Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	1. Press the Convection button. Result: The following indications are displayed:  (convection mode) 180 °C (temperature)
	2. Set the temperature by turning the Multi Function Selector Dial . (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Press the Multi Function Selector Dial .
	4. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial . (If you want to preheat the oven, select " : 0")
	5. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.


GRILLING

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


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

	1. Open the door and place the food on the rack.
	2. Press the Grill button. Result: The following indications are displayed:  (grill mode) <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the grilling time by turning the Multi Function Selector Dial . <ul style="list-style-type: none"> • The maximum grilling time is 60 minutes.
	4. Press the START/+30s button. Result: Grilling starts. <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES



	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
---	---

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

-  For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.







COMBINING MICROWAVES AND GRILL

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

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

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

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

	1. Press the Combi button. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	2. Make the display indicating Cb-1, and then press the Multi Function Selector Dial . Result: The following indications are displayed:  (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	3. Select the appropriate power level by turning the Multi Function Selector Dial until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level. <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	4. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial . <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
	5. Press the START/+30s button. Result: <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION




Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.





Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

- ☞ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ☞ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

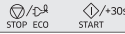
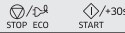
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

 Combi []	<p>1. Press the Combi button. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
	<p>2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the Multi Function Selector Dial, and then press the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>3. Select the appropriate power level by turning the Multi Function Selector Dial until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

	<p>4. Select the appropriate temperature by turning the Multi Function Selector Dial (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. <p>Result: The following indications are displayed:</p> <p> (microwave & convection combi mode) 600 W (output power) 180 °C (temperature)</p>
	<p>5. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
	<p>6. Press the START/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.



SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	<p>1. Press the START/+30s and STOP/ECO button at the same time. Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.</p>
	<p>2. To switch the beeper back on, press the START/+30s and STOP/ECO button again at the same time. Result: The oven operates normally.</p>


USING THE CHILD LOCK FEATURES


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



	<p>1. Press the Child Lock button for 3 second.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven is locked (no functions can be selected). The display shows “L”. <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; width: 40px; margin: 0 auto; padding: 2px;">L</div>
	<p>2. To unlock the oven, press the Child Lock button for 3 second.</p> <p>Result: The oven can be used normally.</p>

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

-  The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

 **WARNING** Never operate the turntable without food in the oven. **Reason:** This may cause fire or damage to the unit.

	<p>1. Press the Turntable On/Off button.</p> <p>Result: The turntable will not rotate.</p>
	<p>2. To switch the turntable rotating back on, press the Turntable On/Off button again.</p> <p>Result: The turntable will rotate.</p>

-  This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

cookware guide

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

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

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrene cups containers 	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
<ul style="list-style-type: none"> Paper bags or newspaper 	✗	May catch fire.
<ul style="list-style-type: none"> Recycled paper or metal trims 	✗	May cause arcing.

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

✓ : Recommended

✓✗ : Use caution

✗ : Unsafe

cooking guide

MICROWAVES

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

COOKING

Cookware for microwave cooking:

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

Food suitable for microwave cooking:

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

Covering during cooking

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

Standing times

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

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.			
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.			
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.			
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.			
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		
Indomie	1 Small pack (80 g)	900 W	7-7½
	1 Big pack (120 g)		9-9½
Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix indomie spices.			

REHEATING

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

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

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

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

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

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

Heating and standing times

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

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

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

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

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

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

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

BABY MILK:

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

REMARK:

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

Reheating Liquids and Food

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

Food	Portion	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.			
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.			

Food	Portion	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

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

Food	Portion	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

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

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

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

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

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

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

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.			
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	180 W	1-1½
	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

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

Cookware for cooking with microwave + grill

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

Food suitable for microwave + grill cooking:

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

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

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

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

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

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Plantain	1 ea (200 g)	450 W + Grill	8½-9	-
	Instructions Peel and slice plantain 1 cm thick. Put on the crusty plate with high rack. Brush all sides with oil. If plantain becomes soft, reduce time 1~2 minute soft type. Stand for 1-2 minutes.			
Yam	200 g	600 W + Grill	9-9½	-
	Instructions Peel and slice yam 1.5 cm thick and put on the crusty plate and brush all sides with oil. Put it on the high rack and cook. Stand for 1-2 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Conv. 200 °C	15-16	5-6
Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.				
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.				

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.				
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.				
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.				
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.				
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.				

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

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

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

MELTING GELATINE

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

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

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

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

This is normal.

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

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

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

The light bulb is not working.

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

The oven causes interference with radios or televisions.


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

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

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

Smoke and bad smell when initial operating.

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

 If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

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

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

“SE” message indicates.


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

“E-12” message indicates.

- The “E-12” message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

“E-24” message indicates.

- Before the microwave can overheat, the “E-24” message appears on the display. If the “E-24” message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the “E-24” message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

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

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	MC28H5135**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 475.6 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.8 kg approx.



QUESTIONS OR COMMENTS

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

DE68-04245C-01