MC28H5015**

إمكانات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

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

Planet First 100 % Recycled Paper

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 1 2014-03-21 6:31:35

المحتويات

معلومات السلامة ٢
دليل البحث السريع ١١
ميزات الفرن ١٢
الفرن ١٢
لوحة التحكم ١٣
الأدوات الإضافية ١٣
استخدام الفرن ١٤
طريقة عمل فرن الميكروويف ١٤
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٥
ضبط الوقت ١٥
الطهي/التسخين ١٦
اختلاف مستويات الطاقة والوقت ١٦
ضبط مدة الطهي ١٦
إيقاف عملية الطهي ١٧
إعداد وضع توفير الطاقة ١٧
استخدام ميزتي التسخين/الطهي التلقائي ١٧
استخدام ميزات الطهي الصحي ١٩
استخدام ميزتي تخمير العجائن والزبادي ٢١
استخدام ميزات فك التجميد السريع ٢٢
الحمل الحراري ٢٣
عملية الشواء ٢٣
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ٢٤
الجمع بين الميكروويف والحمل الحراري ٢٤
اختيار الملحقات ٢٥
استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال ٢٥
استخدام ميزات تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة ٢٥
استخدام وظيفة التحميل اليدوي (متوفرة بالطراز *MC28H5015C و*MC28H5015Z فقط) ٢٦
استخدام وظيفة الطهي بالبخار (متوفرة بالطراز *MC28H5015F و*MC28H5015Z فقط) ٢٧
إعدادات الطهي اليدوي بالبخار ٢٧
السيخ الدوار (بالطراز *MC28H5015Z فقط) ٢٨
استخدام الأسياخ العمودية المتعددة ٢٩
استخدام ميزات إزالة الروائح ٣٠
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٣٠
دليل أواني الطهي ٣٠
دليل الطهي ٣١
استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ ٤٠
استكشاف المشاكل وإصلاحها ٤٠
كود الخطأ ٤١
المواصفات الفنية ٤١

معلومات السلامة

استخدام كتيب الإرشادات

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

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

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 2 2014-03-21 6:31:36

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 3 2014-03-21 6:31:36

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 4 2014-03-21 6:31:36

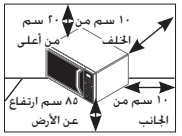
تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري
تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.
يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 5 2014-03-21 6:31:36

تركيب فرن الميكروويف

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



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

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 6 2014-03-21 6:31:36

تنظيف فرن الميكروويف

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

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

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

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

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

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

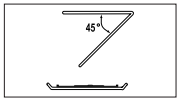
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

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

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

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

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



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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 7 2014-03-21 6:31:37

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

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

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

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

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

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

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

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

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

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 8 2014-03-21 6:31:40

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 9 2014-03-21 6:31:42

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

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

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

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

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

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

(١) الباب (تعرّضه للثني)

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

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 10 2014-03-21 6:31:44

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

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

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

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

دليل البحث السريع

أريد طهي بعض الطعام.

	١. ضع الطعام في الفرن. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**. **النتيجة:** عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

أرغب في إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية.

	اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)** مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.
	بالضغط على الزر **لأعلى** و **لأسفل**، يمكنك ضبط الوقت على النحو الذي تريده.

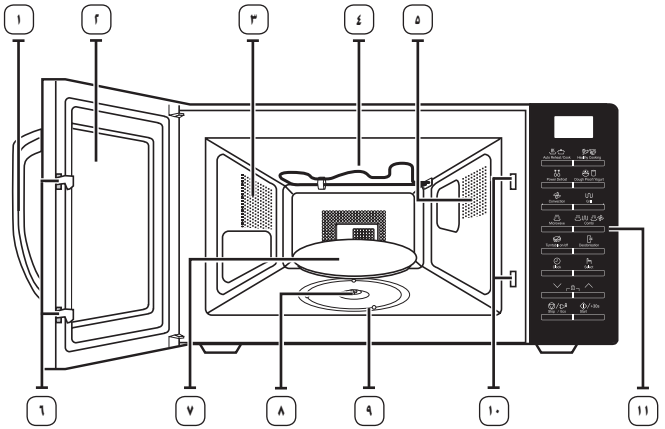
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 11 2014-03-21 6:31:44

أريد "فك التجميد السريع" لبعض الأطعمة.

Power Defrost	١. اضغط على الزر **Power Defrost (فك التجميد السريع)**.
Select	٢. قم بتعيين فئة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**. اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين الفئة المطلوبة.
	٣. حدد الوزن بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** على النحو المطلوب.
+30s/ Start	٤. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**. **النتيجة:** تبدأ عملية فك التجميد. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

ميزات الفرن

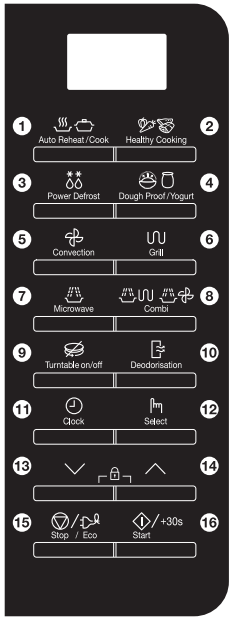
الفرن



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. فتحتا قفل الأمان
١١. لوحة التحكم

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 12 2014-03-21 6:31:45

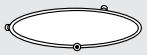
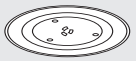
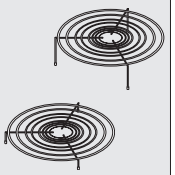
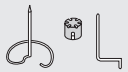
لوحة التحكم



١. الزر التسخين/الطهي التلقائي
٢. الزر الطهي الصحي
٣. الزر فك التجميد السريع
٤. الزر تخمير العجائن/الزبادي
٥. الزر الحمل الحراري
٦. الزر الشوابة
٧. الزر ميكروويف
٨. الزر جمع
٩. الزر تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة
١٠. الزر إزالة الروائح
١١. الزر السّاعة
١٢. الزر تحديد
١٣. الزر لأسفل
١٤. الزر لأعلى
١٥. الزر إيقاف/توفير الطاقة
١٦. الزر تشغيل/+٣٠ ثانية

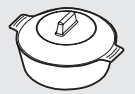
الأدوات الإضافية

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

	١. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن. **الغرض:** تحمل الحلقة الدوارة الصينية الدوارة.
	٢. **الصينية الدوارة**، يتم وضعها على الحلقة الدوارة مع وضعها مركزها على أداة التدوير. **الغرض:** تعتبر الصينية الدوارة هي السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.
	٣. **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 المعدنين في الشواء والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.**
	٤. **طبق التحمير**، يتم وضعه على الصينية الدوارة. (متوفر بالطرازين MC28H5015C* وMC28H5015Z* فقط) **الغرض:** يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام من الأسفل عن طريق استخدام وضع الطهي بالميكروويف أو الجمع بين الطهي بالميكروويف والشي. كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا.
	٥. **سيخ الشي الدوار وأداة تدوير أسياخ الشي وسيخ الشي**، يتم وضعها في الإناء الزجاجي. (بالطراز MC28H5015Z* فقط) **الغرض:** يعتبر سيخ الشي الدوار طريقة ملائمة لشي دجاجة كاملة، حيث لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدامه في وضع الطهي والشي المجمع.

(تابع)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 13 2014-03-21 6:31:46

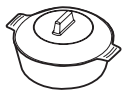


١. **وحدة الطهي بالبخار**
(بالطراز MC28H5015F• و MC28H5015Z•)

الغرض: تستخدم وحدة الطهي بالبخار البلاستيكية عند استخدام وظيفة الطهي بالبخار.

يحظر تشغيل فرن المبكروويف دون الحلقة الدوارة والصينية الدوارة.

يحظر تشغيل وضع "الشواية" و"الحمل الحراري" و"الجمع" أثناء الطهي بالبخار.

وضع التشغيل	الميكروويف	الشواية	جمع	الحمل الحراري
 (وعاء الطهي بالبخار)	O	X	X	X

تنبيه

- لا تستخدم "وحدة الطهي بالبخار" هذه أبدًا مع منتج أو طراز مختلف.
فقد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام "وحدة الطهي بالبخار" دون وجود ماء أو طعام بداخلها.
وعند استخدام "وحدة الطهي بالبخار" هذه، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل "وحدة الطهي بالبخار" بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- تأكد من أنك قمت بتثبيت الغطاء على "وحدة الطهي بالبخار" حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير.
يتفتق البيض أو حبات الكستناء في حالة عدم وضع غطاء وطبق وحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

استخدام الفرن

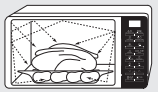
طريقة عمل فرن الميكروويف

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 تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 14 2014-03-21 6:31:46

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا ساورتك الشكوك، راجع القسم الذي يحمل العنوان "استكشاف المشاكل وإصلاحها" في صفحة ٤٠-٤١.

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 وقتًا أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

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

	اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)** وحدد الوقت إلى ٤ أو ٥ دقائق. بالضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ 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.

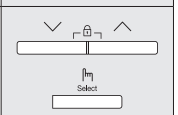
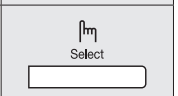
ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "88:88" أو "12:00" أوتوماتيكيًا على الشاشة.

الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق 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 **Clock (الساعة)**.
	٢. اضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** لتعيين نوع عرض الوقت بتنسيق (١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة). وفي نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين نوع العرض.
	٣. اضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** لضبط الساعة.
	٤. اضغط على الزر **Select (تحديد)**.
	٥. اضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** لضبط الدقائق.
	٦. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لبدء تشغيل الساعة. **النتيجة:** يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

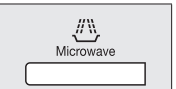
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 15 2014-03-21 6:31:47

الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

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

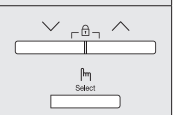
افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.



١. اضغط على الزر **Microwave (ميكروويف)**.

النتيجة: يتم عرض العلامات الآتية:

(وضع الميكروويف)



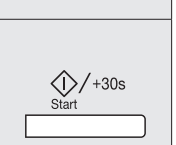
٢. اضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** حتى يتم عرض مستوى الطاقة المناسب.

وفي نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين مستوى الطاقة.

- إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.

٣. قم بتعيين مدة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.

النتيجة: يظهر وقت الطهي.



٤. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**.

النتيجة: يضئ مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات.

ثم يصدر الفرن صوت التنبيه مرة كل دقيقة.

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقًا لنوعية الطعام وكميته. يمكن الاختيار من ست 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

ضبط مدة الطهي

يمكنك أيضًا ضبط مدة الطهي بالضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**.

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

	لضبط مدة طهي الطعام أثناء الطهي، اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها. • مثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)** ست مرات.
	لضبط مدة الطهي، اضغط على الزر **لأعلى** و **لأسفل** لتعيين المدة التي تريد إضافتها.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 16 2014-03-21 6:31:47

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

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

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	مؤقت : افتح الباب أو اضغط على الزر stop (إيقاف) مرة واحدة. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/ ٣٠٠ ثانية)**.
كامل	كامل: اضغط على الزر Stop (إيقاف) مرة واحدة. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. إذا كنت ترغب في إلغاء إعدادات الطهي، فاضغط على الزر **Stop/Eco (إيقاف/توفير الطاقة)** مرة أخرى.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة.

- اضغط على الزر **Stop/Eco (إيقاف/توفير الطاقة)**. (أثناء وضع الاستعداد.)
  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

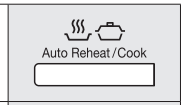
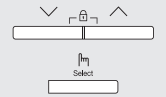
إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت، يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.
يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

استخدام ميزتي التسخين/الطهي التلقائي

تتضمن/توفر ميزات **التسخين/الطهي التلقائي** العشرة أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط حجم الطعام بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

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

	١. اضغط على الزر **Auto Reheat/Cook (التسخين/الطهي التلقائي)**.
	٢. اضغط على الزر **لأعلى** و**لأسفل** لتحديد فئة الطهي. (١ : التسخين التلقائي، ٢: الطهي التلقائي)
	٣. اضغط على الزر **Select (تحديد)**.
	٤. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **لأعلى** و**لأسفل**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتحديد نوع الطعام.
	٥. حدد حجم الوجبة بالضغط على الزر **لأعلى** و**لأسفل**.
	٦. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/٣٠٠ ثانية)**. **النتيجة:** • يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات، ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 17 2014-03-21 6:31:47

يوضح الجدول التالي الكميات والإرشادات المناسبة للتسخين والطهي التلقائي.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

١. تسخين تلقائي

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
1-1 **الوجبات الجاهزة** (الباردة)	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 **الرافيلو الصغيرة** (مثلجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	ضع قطعة رافيلو صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في منتصف الصينية الدوارة. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة. اتركها لمدة ٣ دقائق.
1-3 **البيتزا المجمدة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي.
1-4 **وجبات البيتزا المجمدة**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	ضع البيتزا المجمدة على الرف السفلي.
1-5 **اللازانيا المجمدة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٦٠٠ إلى ١٥٠ جم	ضع اللازانيا المجمّدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق على الرف السفلي. اتركها لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.
1-6 **أرغفة الخبز المجمدة**	١٠٠ إلى ١٥٠ جرام (قطعتان) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام (٤ قطع) ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جرام (٦ قطع)	يوصى بتسخين الفرن مسبقًا على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق باستخدام الطريقة العادية. ضع من رغيفين إلى ٦ أرغفة خبز مجمدة على شكل دائرة على الرف السفلي (في درجة حرارة ١٨٠- درجة مئوية). يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير. اتركه لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.

٢. الطهي التلقائي

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
2-1 **ثمار البروكلي/خضروات طازجة**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتين كبيرتين) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم، وأضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جم وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم. وقم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2-2 **قطع الدجاج**	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم (قطعة واحدة) ٥٠٠ إلى ٦٠٠ جم (قطعتان) ٧٠٠ إلى ٨٠٠ جم (٣ قطع)	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الرف العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة دقيقتين.
2-3 **الدجاج المشوي**	١١٠٠ إلى ١١٥٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٢٥٠ جم	امسح الدجاج المثلج بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل، في منتصف الرف السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
2-4 **قطع المافن**	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	اسكب العجينة في ٦ إلى ٨ ورقات أو أكواب من السيليكون لعمل المافان (كل واحدة منها ٤٥ جم) وضعها على الرف السفلي. ابدأ تشغيل البرنامج (يتم تسخين الفرن مسبقًا). أدخل الرف بعد سماع الصوت مع الطعام.

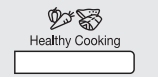
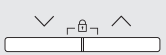
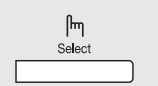
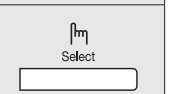
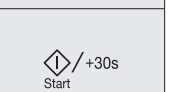
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 18 2014-03-21 6:31:47

استخدام ميزات الطهي الصحي

توفر ميزات **الطهي الصحي** الخمسة عشر فترات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط حجم الطعام بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

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

	١. اضغط على زر Healthy cook (**الطهي الصحي**).
	٢. اضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** لتحديد فئة الطهي.
	٣. حدد فئة الطهي بالضغط على الزر Select (**تحديد**).
	٤. اضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** لتحديد نوع الطهي.
	٥. حدد نوع الطهي بالضغط على الزر Select (**تحديد**).
	٦. اضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** لتحديد حجم الوجبة. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا.
	٧. اضغط على الزر Start/+30s (**تشغيل/٣٠ ثانية**). **النتيجة:** • ينتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. • عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يوضح الجدول التالي الكميات وإرشادات الطهي المناسبة حوالي ١٥ خيار طهي مبرمج مسبقًا. حيث يحتوي هذا الجدول على إرشادات طهي الحبوب/العجائن والخضروات والدواجن/الأسماك.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

١. الحبوب/العجائن

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
1-1 **الأرز البني**	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.
1-2 **الكينوا**	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
1-3 **المكرونة**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف الماء المغلي بمقدار ٤ أضعاف ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 19 2014-03-21 6:31:48

٢. الخضروات

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
2-1 **الفاصوليا الخضراء**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) 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. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2-2 **السبانخ**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	اغسل السبانخ ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2-3 **البطاطس منزوعة القشرة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أنصاف وضعها في وعاء زجاجي بغطاء. أضف ١٥ إلى ٣٠ مللي (ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين) من الماء. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي. اتركه لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.
2-4 **البطاطس المحمصة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٨٠٠ إلى ٨٥٠ جم	ضع المعجنات الطازجة في طبق من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
2-5 **الباذنجان المشوي**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	اغسل الباذنجان وقطعه إلى شرائح. امسحها 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.
2-6 **الطماطم المشوية**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	اشطف الطماطم وقم بتنظيفها. قطعها إلى أنصاف وضعها على طبق الطهي المخصص للميكروويف. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الرف العلوي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

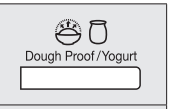
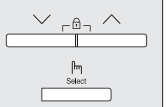
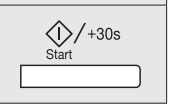
٣. الدواجن/الأسماك

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 20 2014-03-21 6:31:48

استخدام ميزتي تخمير العجائن والزبادي

توفر ميزات **تخمير العجائن/الزبادي** الخمسة فترات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط فئة "تخمير العجائن/الزبادي" بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** بعد الضغط على الزر **Dough Proof/Yogurt (تخمير العجائن/الزبادي)**. ضع الطعام أولاً في وسط الصينية الدوارة وأغلق الباب.

	١. اضغط على الزر **Dough Proof/Yogurt (تخمير العجائن/الزبادي)**.
	٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه باستخدام الزر **لأعلى** و**لأسفل**. يشير رقم ١ إلى تخمير العجائن، بينما يشير رقم ٢ إلى "الزبادي المنزلي". ينعين عليك اختيار الرقم الذي تريد استخدامه للطهي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتحديد نوع الطعام.
	٣. حدد الطعام بالضغط على الزر**لأعلى** أو **لأسفل**.
	٤. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**.

لا تعمل الصينية الدوارة أثناء تخمير الزبادي.

يبين الجدول التالي طريقة استخدام البرامج التلقائية لتخمير العجائن أو تخمير الزبادي المنزلي.

١. تخمير العجائن

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
1-1 عجينة البيتزا	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.
1-2 عجينك الكيك	٥٠٠ إلى ٨٠٠ جم	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.
1-3 عجينة الخبز	٦٠٠ إلى ٩٠٠ جم	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.

٢. الزبادي المنزلي

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
2-1 فناجين صغيرة	٥٠٠ جم	ضع ١٥٠ جم من الزبادي في ٥ أكواب خزفية أو برطمانات زجاجية بالتساوي (لكل 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. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتريا زبادي مجففة.
2-2 إناء كبير	٥٠٠ جم	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. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتريا زبادي مجففة.

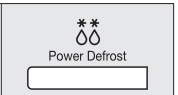
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 21 2014-03-21 6:31:48

استخدام ميزات فك التجميد السريع

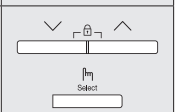
تمكنك ميزات **فك التجميد السريع** الخمسة من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

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



١. اضغط على الزر **Power Defrost** (**فك التجميد السريع**).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي نفس الوقت، اضغط على الزر **Select** (**تحديد**) لتحديد نوع الطعام.

٣. حدد حجم الوجبة بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.

٤. اضغط على الزر **Start/+30s** (**تشغيل/+٣٠ ثانية**).
النتيجة:
- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام. (باستثناء الفواكه)

٥. في حالة إصدار صوت تنبيه وتوقف التشغيل، يتعين عليك قلب الطعام (على سبيل المثال: اللحوم والدواجن والسمك). واضغط على الزر **Start/+30s** (**تشغيل/+٣٠ ثانية**) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.
النتيجة: عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي برامج **فك التجميد السريع** المتعددة والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار 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 والكيك على ورق المطبخ.

الكود/الطعام	المقدار	الإرشادات
1 **اللحوم**	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٩٠ دقيقة.
2 **الدواجن**	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٩٠ دقيقة.
3 **السمك**	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٨٠ دقيقة.
4 **الخبز/ الكيك**	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 بعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة. اتركها لمدة من ١٠ إلى ٦٠ دقيقة.
5 **الفاكهة**	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة. اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.

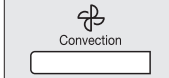
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 22 2014-03-21 6:31:48

الحمل الحراري

يمكّنك 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 و٢٠٠ درجة مئوية. ويكون الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جدًا.
- 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.

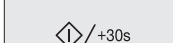


١. اضغط على زر **Convection (الحمل الحراري)**.
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
(وضع حمل حراري)
١٨٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضبط درجة الحرارة بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**. (درجة الحرارة: ٤٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية، بفاصل ١٠ درجات مئوية)
- إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.

٣. اضغط على الزر **Select (تحديد)**.

٤. قم بتعيين مدة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.
(إذا كنت تريد التسخين المسبق للميكروويف، تخطى هذه الخطوة.)



٥. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية)**.
النتيجة: يبدأ الطهي.
- عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

عملية الشواء

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

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

١. افتح الباب وضع الطعام على الرف.

٢. اضغط على زر **Grill (الشواية)**.
النتيجة: تظهر المؤشرات الآتية:
(وضع الشواية)
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. قم بتعيين مدة الشي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.
- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/٣٠ ثانية)**.
النتيجة: يبدأ الشي.
- عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 23 2014-03-21 6:31:49

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

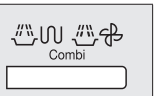
يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

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

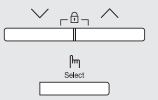
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.

يمكنك تحسين عملية الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

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

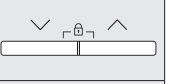


١. اضغط على الزر **Combi (جمع)**.
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
Cb-1 (الميكروويف + الشواية)



٢. اجعل شاشة العرض تشير إلى Cb-1 بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**. ثم اضغط على الزر **Select (تحديد)**.
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
(وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)
٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

٣. حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠ و٤٥٠ و٣٠٠ واط). في نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين مستوى الطاقة.
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.
- إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.



٤. قم بتعيين مدة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ١٠ دقيقة.

٥. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**.
النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الجمع بين 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.

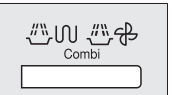
يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري. نذكر منها:
- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

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

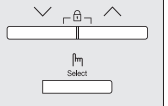
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.

يمكنك الحصول على أفضل عملية للطهي والتحميص إذا استخدمت الحامل السفلي.

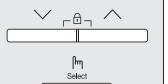
افتح الباب. ضع الطعام على الصينية الدوارة أو الرف السفلي. ثم ضعه على الصينية الدوارة. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.



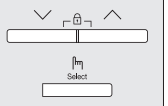
١. اضغط على الزر **Combi (جمع)**.
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
Cb-1 (الميكروويف + الشواية)



٢. اجعل شاشة العرض تشير إلى Cb-2 بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**. ثم اضغط على الزر **Select (تحديد)**.
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
(وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)
٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

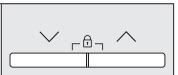
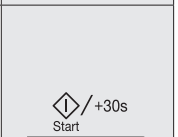


٣. حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠ و٤٥٠ و٣٠٠ و١٨٠ و١٠٠ واط). في نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين مستوى الطاقة.
- إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي. (درجة الحرارة الافتراضية: ١٨٠ درجة مئوية)

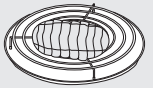


٤. حدد درجة الحرارة المناسبة بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.
(درجة الحرارة: ٢٠٠ إلى ٤٠ درجة مئوية).
وفي نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين درجة الحرارة.
- إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 24 2014-03-21 6:31:50

	٥. قم بتعيين مدة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**. • الحد الأقصى لمدة الطهي ١٠ دقيقة.
	٦. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ 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 بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

اختيار الملحقات

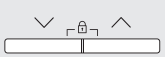
	لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط. عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.

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 أدوات الطهي" صفحة ٣٠ إلى ٣١.

استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال

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

	١. اضغط على الزر **لأعلى ولأسفل** في نفس الوقت. (لمدة ثلاث ثوان) **النتيجة:** • يتم تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف). • تعرض الشاشة الحرف "L".
	٢. لإلغاء تأمين الفرن. اضغط على الزر **لأعلى ولأسفل** في نفس الوقت. (لمدة ثلاث ثوان) **النتيجة:** يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

استخدام ميزات تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة

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

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

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

	١. اضغط على الزر **Turntable on/off (تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة)**. **النتيجة:** لن تدور الصينية الدوارة. تظهر العلامات الآتية:
	٢. لإعادة تشغيل دوران الصينية الدوارة مرة أخرى، اضغط على الزر **Turntable on/off (تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة)** مرة أخرى. **النتيجة:** تعود الصينية الدوارة للدوران.

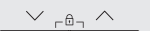
لا يتوفر الزر **Turntable on/off (تشغيل/إيقاف تشغيل)** إلا في وضع الطهي اليدوي فقط.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 25 2014-03-21 6:31:50

استخدام وظيفة التحمير اليدوي (متوفرة بالطراز MC28H5015C* وMC28H5015Z* فقط)

عند الطهي في فرن الميكروويف، باستخدام الشواية أو وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطريقة العادية للطهي، عادة ما يصبح الجزء السفلي من المعجنات والبيتزا طري وندي. يساعدك طبق التحمير على إكساب الطعام المطهي المظهر الهش. يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

الحامل العلوي | الحامل السفلي | طبق التحمير



١. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، كما ذكرنا أعلاه.

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

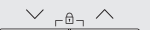
٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

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

٥. اضغط على الزر **Combi (جمع)**، حدد وضع الجمع بالضغط على الزر **لأعلى** و **لأسفل**. وبعد ذلك، اضغط على الزر **Select (تحديد)**.

Cb-1 (الميكروويف + الشواية)

Cb-2 (الميكروويف + الحمل الحراري)



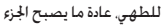
٦. حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** حتى تصل إلى الطاقة الناتجة المناسبة. في نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين مستوى الطاقة.

- إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.

٧. في حالة استخدام وضع "الميكروويف + الحمل الحراري"، حدد أولاً درجة الحرارة المناسبة بالضغط على الزر **لأعلى** و **لأسفل**، في نفس الوقت. اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين درجة الحرارة.

- إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي. (درجة الحرارة الافتراضية: ١٨٠ درجة مئوية)

٨. حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** و **لأسفل** حتى يتم عرض مدة الطهي المناسبة.



٩. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**.

النتيجة: يبدأ الطهي.

- عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

قبل استخدام طبق التحمير، قم بتسخينه عن طريق تحديد وضع الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق:

- استخدام الطهي بالطريقة العادية (٢٠٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف معًا. (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط)
- الجمع بين الشواية والميكروويف. (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط)

استخدم القفازات دومًا نظرًا للسخونة الشديدة لطبق التحمير.

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

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

لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (الأوعية البلاستيكية على سبيل المثال).

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

كيفية تنظيف طبق التحمير

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

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة، وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

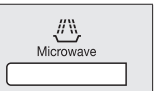
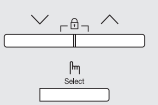
الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 26 2014-03-21 6:31:50

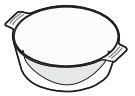
استخدام وظيفة الطهي بالبخار (متوفرة بالطراز *MC28H5015F و*MC28H5015Z فقط)

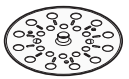
استخدم وحدة الطهي بالبخار البلاستيكية عند استخدام وظيفة الطهي بالبخار.
ضع أولاً وحدة الطهي بالبخار البلاستيكية في وسط الصينية الدوارة وأغلق الباب.

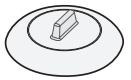
	١. اضغط على الزر **Microwave (ميكروويف)**.
	٢. اضغط على الزر **لأعلى** و**لأسفل** إلى الوضع المطلوب حتى يتم عرض مستوى الطاقة المناسب. في نفس الوقت، اضغط على الزر **Select (تحديد)** لتعيين مستوى الطاقة. • إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.
	٣. قم بتعيين مدة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** و**لأسفل**.
	٤. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

نبذة عن الطهي بالبخار

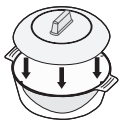
مكونات وحدة الطهي بالبخار

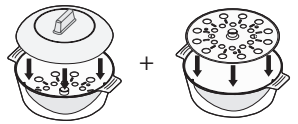

وعاء


صينية إدخال


غطاء

طريقة استخدام وحدة الطهي بالبخار


الوعاء + الغطاء


الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء

إعدادات الطهي اليدوي بالبخار

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الخرشوف	٣٠٠ جرام (قطعة إلى قطعتين)	٩٠٠ واط	٥-٦
الإرشادات اغسل ثمار الخرشوف ونظفها بالماء. ثم ضعها داخل الوعاء. وقم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من عصير الليمون. وقم بوضع الغطاء. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.			
خضراوات طازجة	٣٠٠ جم	٩٠٠ واط	٤-٥
الإرشادات زن الخضروات (مثل: ثمار البروكلي والقرنبيط والجزر والفلفل) بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى قطع متساوية. ثم ضع السلة داخل الوعاء. قم بتوزيع الخضراوات داخل السلة. ثم قم بإضافة ٢ ملاعق كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.			
الخضروات المجمدة	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨
الإرشادات ضع الخضروات المجمدة في سلة الوعاء. ثم قم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. قم بتقليبه جيداً بعد الطهي وبعد وقت الانتظار. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
شرائح اللحم الطازج	٣٠٠ جم	المرحلة الأولى: ٩٠٠ واط	١-٢
		المرحلة الثانية: ٤٥٠ واط	٥-٦
الإرشادات اشطف شرائح السمك بأنواعه المختلفة مثل البولق والسمك الأحمر والسالمون. وقم بتجهيزه. انثر عصير الليمون فوقه. ثم ضع السلة داخل الوعاء. وضع الشرائح جنبًا إلى جنب. أضف ١٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.			
صدور الدجاج	٣٠٠ جم	المرحلة الأولى: ٩٠٠ واط	١-٢
		المرحلة الثانية: ٦٠٠ واط	٧-٨
الإرشادات اشطف صدور الدجاج. وقطّعها بالسكين مرتين أو ثلاث مرات. ثم ضع السلة داخل الوعاء. ضع صدور الدجاج جنبًا إلى جنب. أضف ١٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.			

(تابع)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 27 2014-03-21 6:31:51

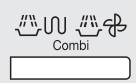
الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٨-١٥
	الإرشادات ضع الأرز المسلوق في الوعاء. أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. بعد انتهاء الطهي اترك الأرز الأبيض لمدة ٥ دقائق والأرز البني لمدة ١٠ دقائق. اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.		
البطاطس المحشوة	٥٠٠ جم	٩٠٠ واط	٨-٧
	الإرشادات زن البطاطس وقم بتنظيفها ثم ضعها في الوعاء. ثم قم بإضافة ٣ ملاعق كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
اليخني (مثلج)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٦-٥
	الإرشادات ضع اليخني في الوعاء. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
قطع الخبز المجمدة المحشوة بالمربى	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٢-١
	الإرشادات بلل سطح العجائن المحشوة بالماء البارد. ضع قطعة واحدة أو قطعتين من العجائن المجمدة بجوار بعضها في السلة. أدخل السلة في الإناء. وقم بوضع الغطاء. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
خشاف الفواكه	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٤-٣
	الإرشادات زن الفواكه الطازجة (مثل التفاح والكمثرى والبرقوق والمشمش والمانجو والأناناس) بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى قطع أو مكعبات متساوية. ثم ضعها داخل الوعاء. أضف ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من الماء وملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من السكر وضع الغطاء. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

السيخ الدوار (بالطراز *MC28H5015Z فقط)

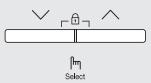
يكون سيخ الشي الدوار مفيداً عند الشي، حيث أنك لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدام سيخ الشي الدوار عند الطهي باستخدام الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.

تأكد من توزيع اللحم بشكل متساو على السيخ وأن السيخ يدور بحرية دون إعاقة.
استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.

١. ضع قطع اللحم حول السيخ بحيث يمر السيخ من منتصفها.
مثال: ضع الدجاجة حول السيخ بحيث يمر السيخ بين صدر الدجاجة وعظمها.
ضع سيخ الشي الدوار بشكل مستقيم على الإناء الزجاجي وضع الإناء على الصينية الدوارة. امسح اللحم بقليل من الزيت والتوابل لتحميره.

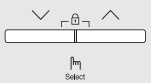


٢. اضغط على الزر **Combi (جمع)**.
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
Cb-1 (الميكروويف + الشواية)



٣. اجعل شاشة العرض تشير إلى Cb-2 بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**. ثم اضغط على الزر Select **(تحديد)**.
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
(وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)
١٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

٤. حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (١٠٠ و٤٥٠ و٣٠٠ و١٨٠ و١٠٠ واط). في نفس الوقت، اضغط على الزر Select **(تحديد)** لتعيين مستوى الطاقة.
- إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي. (درجة الحرارة الافتراضية: ١٨٠ درجة مئوية)



٥. حدد درجة الحرارة المناسبة بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.
(درجة الحرارة: ٢٠٠ إلى ٤٠ درجة مئوية). وفي نفس الوقت، اضغط على الزر Select **(تحديد)** لتعيين درجة الحرارة.
- إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.

٦. قم بتعيين مدة الطهي بالضغط على الزر **لأعلى** أو **لأسفل**.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 28 2014-03-21 6:31:51

٧. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ 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 بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة. • عند اكتمال طهي الطعام، قم بإزالة السيخ بحرص مستخدماً قفازات لحماية يديك.	+30s/Start

استخدام الأسياخ العمودية المتعددة

الأسياخ المتعددة الخاصة بشي الكباب

يمكنك باستخدام أسياخ الكباب الستة شي اللحم والدواجن والأسماك والخضراوات (مثل البصل أو الفلفل أو الكوسة) والفاكهة المقطعة.
يمكنك تحضير الطعام السابق ذكره باستخدام أسياخ شي الكباب عند الطهي بالطريقة العادية أو الأسلوب المجمع.

أداة تدوير أسياخ الشي، سيخ شي الكباب | أسياخ متعددة | سيخ الشي الدوار | الإناء الزجاجي

استخدام ميزة الشي باستخدام الأسياخ المتعددة بواسطة أسياخ الكباب

١. لإعداد الكباب باستخدام ميزة الأسياخ المتعددة، استخدم الأسياخ الستة.
٢. ضع نفس كمية الطعام في كل سيخ.
٣. ضع سيخ الشي الدوار في الإناء الزجاجي ثم ضع أداة الأسياخ المتعددة به.
٤. ضع الإناء الزجاجي بالأسياخ المتعددة في وسط الصينية الدوارة.

تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية في موضعه الصحيح عند الجدار الخلفي لتجويف الفرن وليس بالأعلى قبل بدء عملية الشي.

إخراج الأسياخ المتعددة من الفرن بعد انتهاء عملية الشي

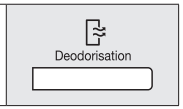
١. استخدم قفازات الفرن عند إخراج الإناء الزجاجي مع الأسياخ المتعددة من الفرن، حيث يكون ساخناً جداً.
٢. قم بفك الأسياخ المتعددة من حامل الأسياخ مستخدماً القفازات أيضاً.
٣. قم بإزالة الأسياخ بحرص، واستخدم شوكة لإخراج قطع الطعام من الأسياخ.

لا تصلح غسالة الأطباق في تنظيف الأسياخ المتعددة، لذا، يجب تنظيفها يدوياً باستخدام الماء الدافئ ومسحوق تنظيف. أخرج الأسياخ العمودية المتعددة من الفرن بعد الاستخدام.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 29 2014-03-21 6:31:51

استخدام ميزات إزالة الروائح

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

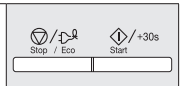


١. اضغط على الزر **Deodorisation (إزالة الروائح)** وستبدأ العملية تلقائيًا بعد الانتهاء من التنظيف.

- تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية إزالة الروائح.
- يمكنك أيضًا ضبط مدة **إزالة الروائح** بالضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)**.
- الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ١٥ دقيقة.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.



١. اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)** و**Stop/Eco (إيقاف/توفير الطاقة)** في نفس الوقت. (لمدة ثانية واحدة)
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى، اضغط على الزرين **Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية)** و**Stop/Eco (إيقاف/توفير الطاقة)** مرة أخرى في نفس الوقت. (لمدة ثانية واحدة)
النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 30 2014-03-21 6:31:52

دليل الطهي

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

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

أشعة الميكروويف

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

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

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

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل 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 المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

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

فترات الانتظار

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 31 2014-03-21 6:31:52

دليل طهي الخضراوات المجمدة

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

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠ جم	١٠٠ واط	٥-١
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠ جم	١٠٠ واط	٩-٨
	الإرشادات أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلاء	٣٠٠ جم	١٠٠ واط	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	١٠٠ واط	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر / البازلاء / الذرة)	٣٠٠ جم	١٠٠ واط	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	١٠٠ واط	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (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 ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

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

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٠ واط	٥-٤,٥ ٨-٧
	الإرشادات قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٦,٥-٦
	الإرشادات أضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٥-٤,٥
	الإرشادات قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٠ واط	٥,٥-٥ ٨,٥-٧,٥
	الإرشادات قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الكوسة	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٤,٥-٤
	الإرشادات قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 32 2014-03-21 6:31:52

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

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا 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 يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا.
لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 33 2014-03-21 6:31:52

إعادة التسخين

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

الترتيب والتغطية

تجنب 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 نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.
راجع الجداول للحصول على إرشادات.
يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.
توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. لتجنب 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 دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.
دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين و٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

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

إعادة تسخين طعام الأطفال

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

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

ملاحظة:

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

تسخين السوائل والطعام

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

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد)	٩٠٠ واط	١,٥-١
	٣٠٠ مللي (كوبان)		٢,٥-٢
	٤٥٠ مللي (٣ أكواب)		٣,٥-٣
	٦٠٠ مللي (٤ أكواب)		٤-٣,٥
	الإرشادات تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقة إلى دقيقتين.		
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٣-٢,٥
	٣٥٠ جم		٣,٥-٣
	٤٥٠ جم		٤-٣,٥
	٥٥٠ جم		٥-٤,٥
	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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 34 2014-03-21 6:31:52

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٤,٥
	الإرشادات ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. قدمه بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٣,٥
	الإرشادات ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قلب الطعام قبل تقديمه. قدمه بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
المعجنات المحشوة بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤
	الإرشادات ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤,٥ ٦,٥-٥,٥
	الإرشادات ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (مثلج)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٦
	الإرشادات ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء ببركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقة إلى دقيقتين.		

تسخين طعام ولبن الأطفال

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

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء 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.		
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء 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.		
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثوان
	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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 35 2014-03-21 6:31:52

فك التجميد

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

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

ضع الطعام المجمد على طبق دون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد الوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها عن طريق لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

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

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

تلميح: تتم عملية إذابة 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 -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم			
اللحم المفروم	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٧-٦
	٥٠٠ جم		١٣-٨
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٨-٧
	الإرشادات ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٥ إلى ٣٠ دقيقة.		
الدواجن			
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٨٠ واط	١٥-١٤
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	١٨٠ واط	٣٤-٣٢
	الإرشادات ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.		

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السمك			
السمك الفيليه	٢٠٠ جم	١٨٠ واط	٧-٦
سمك كامل	٤٠٠ جم	١٨٠ واط	١٣-١١
	الإرشادات ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٠ إلى ٢٥ دقيقة.		
الفاكهة			
التوت	٣٠٠ جم	١٨٠ واط	٧-٦
	الإرشادات قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير). قدمها بعد مدة انتظار من ٥ إلى ١٠ دقائق.		
الخبز			
أرغفة الخبز	١ قطع	١٨٠ واط	١,٥-١
(كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	٤ قطع		٣-٢,٥
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٤,٥-٤
	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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 36 2014-03-21 6:31:52

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة.
يؤدي دوران الصينية الدوارة إلى تحمير الطعام بشكل متساوٍ. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٣ إلى ٥ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشواء:
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 للشواء:
قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:
الرجاء تذكر وضع الطعام على الرف العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الشواية فقط. ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. نتيجة لدوران الصينية الدوارة، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

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

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:
تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، 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). الرجاء مراجعة جدول الشواء للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:
الرجاء تذكر وضع الطعام على الرف العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع المجمع (الميكروويف + الشواية)، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

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

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٤-٣	٣-٢
	الإرشادات ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الرف العلوي.			
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم (٢ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٥	-
	الإرشادات قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ثم ضعه على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٤	-
	الإرشادات قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٥	-
	الإرشادات قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٨-٧	-
	الإرشادات قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الرف العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.			
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١١-٩	-
	الإرشادات ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البايركس. ثم ضعه على الرف العلوي. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.			

(تابع)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 37 2014-03-21 6:31:52

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
التفاح المخبوز	ثمرتان من التفاح (الثمرة الواحدة ٤٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٧	-
	الإرشادات انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضًا من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البابركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الرف السفلي.			
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	١٠-٨	٨-٦
	الإرشادات امسح 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 + الشواية	١٩-١٨	١٧
	الإرشادات امسح 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 + الشواية	٧-٥	٦,٥-٥,٥
	الإرشادات امسح 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 + الشواية	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	٦٠٠ واط + الشواية	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.			

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 الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:
يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفليه.

الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية

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 والشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع ميكروويف والحمل الحراري:
جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 38 2014-03-21 6:31:52

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية 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.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
البيتزا				
بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ جم	المرحلة الأولى ٣٠٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المرحلة الثانية "الشواية"	١٢-١١	٣-٢
الإرشادات ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
المعجنات				
اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	المرحلة الأولى ٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المرحلة الثانية "الحمل الحراري" ٢٠٠ درجة مئوية	١٦-١٥	٦-٥
الإرشادات ضع المعجنات في طبق ببركس 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.				
اللحوم				
اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٣-٢٠	١٣-١٠
الإرشادات امسح 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 واتركه لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.				
الدجاج المشوي	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٢-٢٠	٢٠
الإرشادات امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الرف السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.				

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
الخبز				
أرغفة الخبز الطازجة	٦ قطع (٣٥٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٠-٨	-
الإرشادات ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الرف السفلي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
خبز بالثوم (مثلج ومخبوز مسبقًا)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	١٨٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٠-٨	-
الإرشادات ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
الكيك				
كيك الماربل (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية فقط	٤٣-٣٨	-
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.				
قطع الكيك الصغيرة (العجينة الطازجة)	١٠ x ٢٨ جم	١٦٠ درجة مئوية فقط	٢٨-٢٦	-
الإرشادات ضع العجينة الطازجة بالتساوي في أكواب ورقية وضعها على صينية الخبز على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.				
الكعك (عجينة طازجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية فقط	٢٠-١٥	-
الإرشادات ضع الكرواسون المثلج على ورق الخبز على الرف السفلي.				
الكيك المجمد	١٠٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-١٨	-
الإرشادات ضع الكيك المجمد على الرف السفلي مباشرة. بعد فك التجميد. اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.				

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 39 2014-03-21 6:31:53

تلميحات ونصائح

إذابة الزبد

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

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جم من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق. باستخدام طاقة 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 المجمّد 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 تجفيفه 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 (١٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جم من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بايركس دون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.
أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم 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 مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم.
واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦½ إلى ٧½ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ

استكشاف المشاكل وإصلاحها

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

يُعد ذلك أمرًا عاديًا.

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

لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر Start/+30s (تشغيل/+٣٠ ثانية).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو الضغط على الزر Start/+30s (تشغيل/+٣٠ 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 نيئ.

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

مصباح الضوء لا يعمل.

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

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 40 2014-03-21 6:31:53

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

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

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، فاتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG. برجاء قراءة المعلومات الآتية:

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

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

كود الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى.

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

تظهر الرسالة "E-24"

- تظهر الرسالة "E-24" على شاشة العرض قبل أن ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد. وفي حالة ظهور الرسالة "E-24"، اضغط على الزر Stop/Eco (إيقاف/توفير الطاقة) للاستفادة من وضع التهيئة. 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	MC28H5015**
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت إلى ٥٠ هرتز تيار متردد
استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٢٩٠٠ واط
الميكروويف	١٤٠٠ واط
الشواية (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 x ٤٧٤,٨ x ٣١٠ م
تجويف الفرن	٣٥٨ x ٣٢٧ x ٢٣٥,٥ م
الحجم	٢٨ لترًا
الوزن	
الصافي	١٧,٥ كيلوجرام تقريبًا

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 41 2014-03-21 6:31:53

مذكرة

مذكرة

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
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	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_AR.indd 44 2014-03-21 6:31:53

MC28H5015**

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 %.

SAMSUNG

sommaire

Consignes de sécurité 2
Présentation rapide 11
Fonctions du four 12
Four 12
Tableau de commande 13
Accessoires 13
Utilisation du four 14
Fonctionnement d'un four micro-ondes 14
Vérification du bon fonctionnement de votre four 15
Réglage de l'horloge 15
Cuisson/Réchauffage 16
Puissances et temps de cuisson 16
Réglage du temps de cuisson 16
Arrêt de la cuisson 17
Réglage du mode d'économie d'énergie 17
Utilisation des fonctions Réchauffage/Cuisson automatiques 17
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains 19
Utilisation du mode Pâte levée/Yaourt 21
Utilisation des fonctions de décongélation 22
Cuisson par convection 23
Faire griller 23
Combinaison micro-ondes et gril 24
Combinaison micro-ondes et convection 24
Choix des accessoires 25
Utilisation des fonctions Sécurité enfants 25
Utilisation des fonctions Turntable Marche/Arrêt du plateau 25
Utilisation de la fonction de cuisson croustillante manuelle (Modèles MC28H5015C*, MC28H5015Z* uniquement) 26
Utilisation de la fonction manuelle de cuisson-vapeur (Modèles MC28H5015F*, MC28H5015Z* uniquement) 27
Réglages de la cuisson vapeur manuelle 27
Cuisson au tournebroche (Modèle MC28H5015Z* uniquement) 28
Utilisation de la multi-broche verticale 29
Utilisation des fonctions de désodorisation 30
Arrêt du signal sonore 30
Guide des récipients 30
Guide de cuisson 31
Dépannage et code d'erreur 40
Dépannage 40
Code d'erreur 41
Caractéristiques techniques 41

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		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 2 2014-03-21 5:05:07

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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 3 2014-03-21 5:05:08

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 4 2014-03-21 5:05:08

★	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.

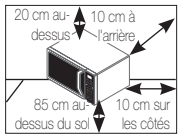
⃠	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
⃠	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
⃠	**AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit 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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 5 2014-03-21 5:05:08

★	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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 6 2014-03-21 5:05:08

- 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)

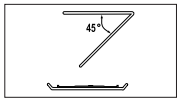
- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 7 2014-03-21 5:05:08

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



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

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

- Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
  - débranchez-le de l'alimentation ;
  - appelez le service après-vente le plus proche.
- Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
  Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.
- Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 8 2014-03-21 5:05:09

★	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
⃠	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
★	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
⃠	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
⃠	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
⃠	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
⃠	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
⃠	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
⃠	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
⃠	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
⃠	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
⃠	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
⃠	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
⃠	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
⃠	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
★	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
⃠	Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille.				✓
⃠	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 9 2014-03-21 5:05:11

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

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

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

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

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

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

(1) Porte (déformée)

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 10 2014-03-21 5:05:12

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).

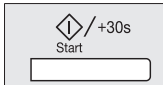
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et 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.

	1. Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Je souhaite ajouter 30 secondes supplémentaires.

	Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
	En appuyant sur les boutons **Haut** et **Bas**, vous pouvez régler la durée que vous souhaitez.

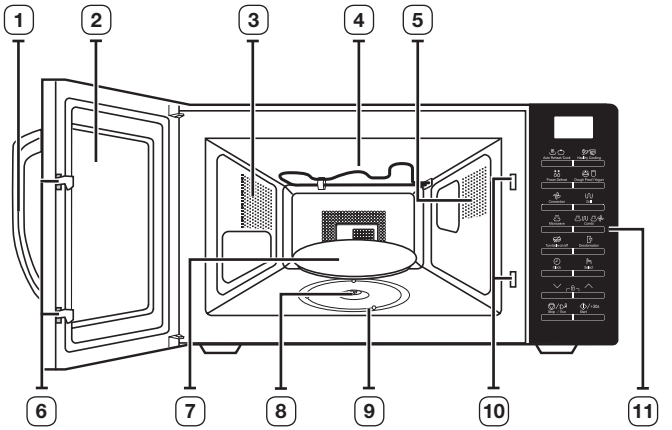
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 11 2014-03-21 5:05:13

Je souhaite faire décongeler des aliments.

Power Defrost	**1.** Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**.
Select	**2.** Réglez la catégorie de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour régler la température désirée.
	3. Réglez le poids en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** selon les besoins.
+30s Start	**4.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** la décongélation démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

fonctions du four

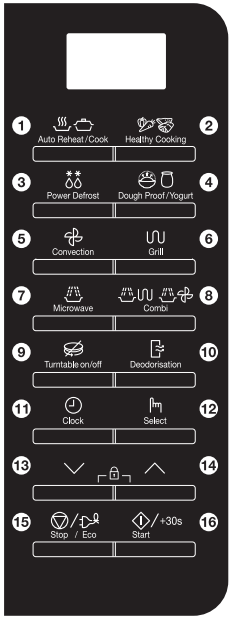
FOUR



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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 12 2014-03-21 5:05:14

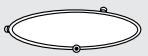
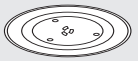
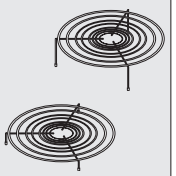
TABLEAU DE COMMANDE



1. BOUTON RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES
2. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS
3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION
4. BOUTON PÂTE LEVÉE/YAOURT
5. BOUTON CONVECTION
6. BOUTON GRIL
7. BOUTON MICRO-ONDES
8. BOUTON CUISSON COMBINÉE
9. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT
10. BOUTON DÉSODORISATION
11. BOUTON HORLOGE
12. BOUTON SÉLECTIONNER
13. BOUTON BAS
14. BOUTON HAUT
15. BOUTON ARRÊT/ÉCO
16. BOUTON DÉPART/+30

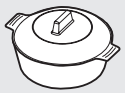
ACCESSOIRES

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

	**1. Anneau de guidage** : à placer au centre du four. **Fonction :** l'anneau de guidage sert de support au plateau.
	**2. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur. **Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.
	**3. Grille supérieure, 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.**
	4. Plat croustilleur : à placer sur le plateau tournant. (Modèles MC28H5015C*, MC28H5015Z* uniquement) **Fonction :** Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.
	5. Tournebroche, coupleur de rôtissoire et brochette : à placer dans la cocotte en verre. (Modèle MC28H5015Z* uniquement) **Fonction :** Le tournebroche permet de faire rôtir un poulet en toute simplicité, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au gril.

(Suite)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 13 2014-03-21 5:05:15

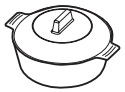


6. Cuiseur-vapeur
(Modèles MC28H5015F*, MC28H5015Z* uniquement)

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

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

N'UTILISEZ JAMAIS les fonctions Gril, Convection ou Cuisson combinée avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MO	GRIL	CUISSON COMBINÉE	CONV
 (Cuiseur-vapeur)	O	X	X	X

ATTENTION

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau.
  Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

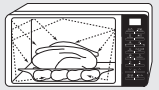
utilisation du four

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.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.

2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :

- quantité et densité ;
- teneur en eau ;
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 14 2014-03-21 5:05:15

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 40 et 41.

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.

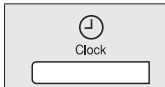
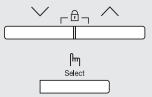
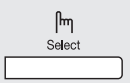
	Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que nécessaire. **Résultat :** L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une 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.

	**1.** Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
	**2.** Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** pour régler le mode d'affichage de l'heure (12H ou 24H). Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner le mode d'affichage.
	3. Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** pour régler les heures.
	4. Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
	5. Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** pour régler les minutes.
	**6.** Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour lancer l'horloge. **Résultat :** l'heure est affichée lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

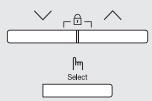
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 15 2014-03-21 5:05:16

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

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

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

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

	1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes)
	**2.** Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. **Résultat :** le temps de cuisson s'affiche.
	4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée : • Un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre 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 une puissance faible	réduit augmenté

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

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

	Pour régler le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. • Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
	Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Haut** et **Bas** en fonction de ce que vous souhaitez ajouter.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 16 2014-03-21 5:05:18

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 et 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/+30s)**.
Définitivement	Définitivement : Appuyez une fois 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.

- Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**. (En mode Standby (Veille).)
  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.

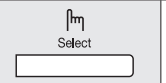
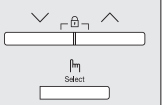
Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte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

UTILISATION DES FONCTIONS RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES

Les 10 fonctions de **Auto Reheat/Cook (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 régler la quantité en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.

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.

	1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)**.
	2. Appuyez sur les boutons **Haut** et **Bas** pour sélectionner la catégorie de cuisson. (1 : Réchauffage automatique, 2 : Cuisson automatique)
	**3.** Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
	**4.** Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons **Haut** et **Bas**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner le type d'aliment.
	5. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut** et **Bas**.
	6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 17 2014-03-21 5:05:19

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 Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g 300 à 350 g	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce. Laissez reposer 3 minutes.
1-3 Pizza surgelée	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
1-4 Mini-pizzas surgelées	100 à 150 g 250 à 300 g	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
1-5 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.
1-6 Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 morceaux). 200 à 250 g (4 morceaux). 300 à 350 g (6 morceaux).	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes. Laissez reposer 3 à 5 minutes.

2. Cuisson automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Brocolis en morceaux/ Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 400 à 450 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2 Morceaux de poulet	300 à 400 g (1 morceau) 500 à 600 g (2 morceaux) 700 à 800 g (3 morceaux)	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
2-3 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 minutes.
2-4 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.

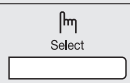
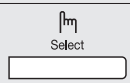
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 18 2014-03-21 5:05:19

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les 15 fonctions **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** 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 quantité en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.

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.

	1. Appuyez sur le bouton **Healthy cook (Réalisation de plats sains)**.
	2. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour sélectionner la catégorie de cuisson.
	**3.** Sélectionnez la catégorie de cuisson en appuyant sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
	4. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour sélectionner le type de cuisson.
	**5.** Sélectionnez le type de cuisson en appuyant sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
	6. Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** pour sélectionner la quantité. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
	7. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 15 options de cuisson pré-programmées. Il est composé de céréales/pâtes, légumes et volailles/poissons.

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 quatre 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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 19 2014-03-21 5:05:20

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 d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) 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.

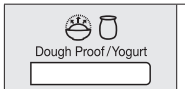
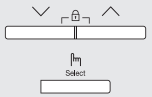
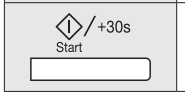
3. Volaille/Poisson

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 minutes.
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 minutes.
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 minutes.
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 minutes.
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 minutes.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 20 2014-03-21 5:05:20

UTILISATION DU MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT

Les 5 fonctions **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)** 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 de pâte levée/yaourt en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/yaourt)**. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

	**1.** Appuyez sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/yaourt)**.
	**2.** Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. Le numéro 1 correspond à la pâte levée et le numéro 2 correspond au yaourt maison. Vous devez choisir le numéro que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner le type d'aliment.
	3. Sélectionnez l'aliment en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.
	**4.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

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.

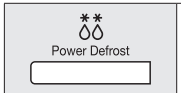
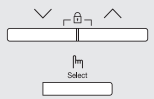
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 21 2014-03-21 5:05:21

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

Les 5 fonctions **Power Defrost (Décongélation)** permettent 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 règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

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

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

	**1.** Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**.
	**2.** Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner le type d'aliment.
	3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.
	4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation. (hormis les fruits)
	5. Si le four émet un signal sonore et que son fonctionnement cesse, il est nécessaire de retourner les aliments (ex : Viande, volaille, poisson). Puis appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour poursuivre la décongélation. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Power Defrost (Décongélation)**, les quantités, les temps de repos 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 ou le gâteau 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 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.

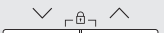
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 22 2014-03-21 5:05:21

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 appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Température : 40~200 °C, par intervalle de 10 °C) • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	3. Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
	4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. (Si vous souhaitez préchauffer le four, ignorez cette étape.)
	5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** la cuisson démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre 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 appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. • Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.
	4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** la cuisson démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

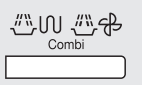
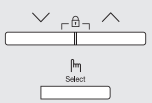
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 23 2014-03-21 5:05:22

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 + Gril)
	2. Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 1, puis appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : (mode combiné micro-ondes et gril) 600 W (puissance de sortie)
	**3.** Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300 W). Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance. • La température du gril n'est pas réglable. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** • La cuisson combinée démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

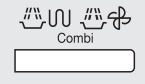
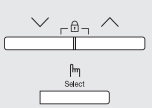
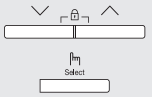
La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

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

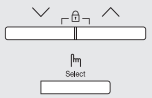
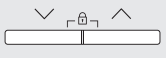
- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

- 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.

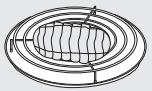
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

	**1.** Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Gril)
	**2.** Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2, puis appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : (mode combiné Micro-ondes et Convection) 600 W (puissance de sortie)
	**3.** Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W). Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 24 2014-03-21 5:05:23

	**4.** Sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. (Température : 200~40 °C) Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la température. • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	**5.** Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** • 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 quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

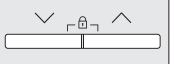
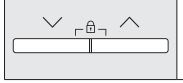
	La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal. Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez 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 30-31.

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.

	**1.** Appuyez simultanément sur les boutons **Haut** et **Bas**. (Trois secondes) **Résultat :** • Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). • L'écran affiche un « L ».
	**2.** Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Haut** et **Bas**. (Trois secondes) **Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

UTILISATION DES FONCTIONS TURNTABLE MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU

Le bouton **Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)** 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.

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

	1. Appuyez sur le bouton **Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)**. **Résultat :** Le plateau ne tourne pas. Les indications suivantes s'affichent :
	2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)**. **Résultat :** Le plateau tourne.

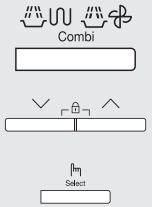
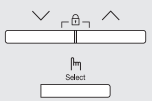
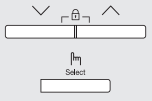
Le bouton **Turntable on/off (Marche/arrêt du plateau)** est uniquement disponible en mode de cuisson manuelle.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 25 2014-03-21 5:05:24

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON CROUSTILLANTE MANUELLE (MODÈLES MC28H5015C*, MC28H5015Z* UNIQUEMENT)

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

Plat croustilleur | Grille inférieure | Grille supérieure

	**1.** Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus. **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.** Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. Sélectionnez le mode **Combi (Cuisson combinée)** en appuyant sur les boutons **Haut** et **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)**. Cb - 1 (Micro-ondes + Grill) Cb - 2 (Micro-ondes + Convection)
	**6.** Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à obtenir la puissance appropriée. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	**7.** Si vous utilisez le mode micro-ondes + convection, sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons **Haut** et **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour régler la température. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)
	8. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** et **Bas** jusqu'à ce que le temps de cuisson approprié s'affiche.
	9. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** la cuisson démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :

- Combinaison de la cuisson par convection (200 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W)
- Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)

Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

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

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

Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

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

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

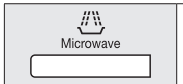
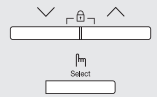
N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 26 2014-03-21 5:05:25

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE CUISSON-VAPEUR (MODÈLES MC28H5015F*, MC28H5015Z* UNIQUEMENT)

Lorsque le mode Cuisson vapeur pure est activé, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique. Placez le cuiseur-vapeur en plastique au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

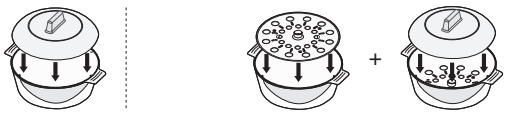
	**1.** Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
	**2.** Appuyez sur les boutons **Haut** et **Bas** jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** et **Bas**.
	4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** la cuisson démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Conseil pour la cuisson à la vapeur

Éléments du cuiseur-vapeur

Bol Plateau Couvercle

Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + couvercle Bol avec plateau + couvercle

RÉGLAGES DE LA CUISSON VAPEUR MANUELLE

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	900 W	5-6
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez-les dans le bol. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes frais	300 g	900 W	4-5
	Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol. Répartissez uniformément les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8
	Consignes Placez les légumes surgelés dans le panier et déposez ce dernier dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Filets de poisson frais	300 g	1ère étape : 900 W 2ème étape : 450 W	1-2 5-6
	Consignes Rincez et préparez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou saumon). Arrosez de jus de citron. Placez le panier dans le bol. Déposez les filets côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Blancs de poulet	300 g	1ère étape : 900 W 2ème étape : 600 W	1-2 7-8
	Consignes Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions en surface à l'aide d'un couteau. Placez le panier dans le bol. Disposez les blancs de poulet côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

(Suite)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 27 2014-03-21 5:05:25

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz	250 g	900 W	15-18
	Consignes Placez du riz étuvé dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pommes de terre au four	500 g	900 W	7-8
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte dans le panier. Insérez le panier dans le bol. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Compote de fruits	250 g	900 W	3-4
	Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

CUISSON AU TOURNEBROCHE (MODÈLE MC28H5015Z* UNIQUEMENT)

La rôtissoire permet de préparer des grillades en toute simplicité, car elle vous évite d'avoir à retourner la viande. Elle peut être utilisée pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

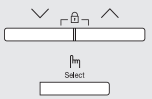
Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que cette dernière tourne uniformément.
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Enfilez la pièce de viande en son milieu sur le tournebroche.

Exemple : enfoncez le tournebroche entre la colonne vertébrale et la poitrine du poulet. Placez le tournebroche à la verticale dans la cocotte en verre avant de poser cette dernière sur le plateau. Pour que la viande prenne une belle couleur dorée, badigeonnez-la d'huile aromatisée.

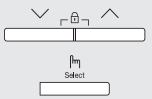
2. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)



3. Appuyez sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2, puis appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**.

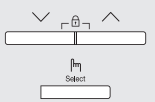
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W (puissance de sortie)



4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W). Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance.

- Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 C)

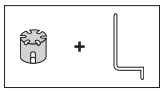
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 28 2014-03-21 5:05:26

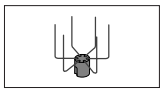
	**5.** Sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. (Température : 200~40 °C) Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la température. • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	6. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	7. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** • 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 quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes. • Une fois la viande cuite, retirez délicatement le tournebroche en portant des maniques.

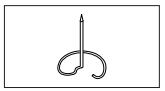
UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE VERTICALE

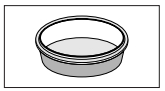
MULTI-BROCHE À KEBAB

Utilisez la multi-broche équipée de ses 6 pics à kebab afin de confectionner des préparations à base de viande, de volaille, de poisson ou de légumes (ex. : oignons, poivrons ou courgettes) ou de fruits coupés en morceaux.
Pour faire cuire ce type d'aliment avec les pics, utilisez le mode Convection ou Combiné.


Coupleur de rôtissoire kebab, brochette


Multi-broche


Rôtissoire


Cocotte en verre

UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE À KEBAB

1. Pour préparer des kebabs à l'aide de la multi-broche, utilisez les 6 pics fournis avec votre four.
2. Enfilez la même quantité d'aliments sur chaque pic.
3. Placez le tournebroche dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche à l'intérieur.
4. Placez la cocotte en verre avec la multi-broche au centre du plateau tournant.

Vérifiez que l'élément chauffant du gril est situé dans le fond du four et non en haut avant de lancer la cuisson.

RETRAIT DE LA MULTI-BROCHE APRÈS CUISSON

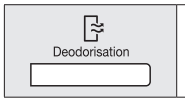
1. Assurez-vous de porter des maniques pour retirer la cocotte et la multi-broche du four afin d'éviter toute brûlure.
2. Toujours muni de vos maniques, retirez la multi-broche de son support.
3. Retirez soigneusement les pics un par un et détachez-en les aliments en vous aidant d'une fourchette.

La multi-broche ne doit pas être passée au lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Retirez la multi-broche verticale du four après utilisation.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 29 2014-03-21 5:05:26

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉSODORISATION

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

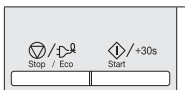


1. Appuyez sur le **Deodorisation (Désodorisation)**. Il démarre ensuite automatiquement, après avoir terminé le nettoyage.

- La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.
- Vous pouvez également régler la durée de **Deodorisation (Désodorisation)** en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
- La durée maximale est fixée à 15 minutes.

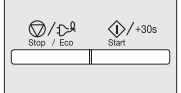
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** et **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**. (une seconde)

   Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** et **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**. (une seconde)

   Résultat : Le four fonctionne normalement.

guide des récipients

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 30 2014-03-21 5:05:29

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

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

guide de cuisson

MICRO-ONDES

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

CUISSON

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

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 31 2014-03-21 5:05:29

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 volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au 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 500 g	900 W	4½-5 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 500 g	900 W	5-5½ 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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 32 2014-03-21 5:05:30

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 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. 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
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 g 500 g	900 W	4-5 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 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 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) 1 Grand emballage (120 g)	900 W	7-7½ 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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 33 2014-03-21 5:05:30

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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 34 2014-03-21 5:05:30

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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 35 2014-03-21 5:05:30

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 pendant vos opérations de congélation et de décongélation des 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 500 g	180 W	6-7 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.		
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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 36 2014-03-21 5:05:31

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)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 37 2014-03-21 5:05:31

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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 38 2014-03-21 5:05:31

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.			

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 39 2014-03-21 5:05:31

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/+30s).
- 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/+30s)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

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

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

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 40 2014-03-21 5:05:32

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-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	MC28H5015**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant) Convection (élément chauffant)	 2900 W 1400 W 1500 W 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 Intérieures	 517 x 474,8 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 17,5 kg env.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 41 2014-03-21 5:05:32

MÉMO

MÉMO

MÉMO

MÉMO

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	
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	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_FR.indd 44 2014-03-21 5:05:32

MC28H5015**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Oven use **14**
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 15
Setting the time 15
Cooking/Reheating 16
Power levels and time variations 16
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 17
Setting the energy save mode 17
Using the auto reheat/cook features 17
Using the healthy cooking features 19
Using the dough proof/yogurt features 21
Using the power defrost features 22
Convection 23
Grilling 23
Combining microwave and grill 24
Combining microwave and convection 24
Choosing the accessories 25
Using the child lock features 25
Using the turntable on/off features 25
Using the manual crusty cook function (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* model use) 26
Using the steam cook function (Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* model use) 27
Manual steam cook settings 27
Spit-roasting (Only MC28H5015Z* model use) 28
Using the vertical multi-spit 29
Using the deodorisation features 30
Switching the beeper off 30
Cookware guide **30**
Cooking guide **31**
Troubleshooting and error code **40**
Troubleshooting 40
Error code 41
Technical specifications **41**

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 2 2014-03-21 10:38:49

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 3 2014-03-21 10:38:49

★	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 deposites removed.
☛	Failure to maintain the oven in a clean conditioin 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;

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 4 2014-03-21 10:38:50

	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.

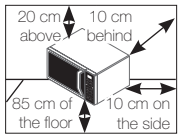
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 5 2014-03-21 10:38:50

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

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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



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

2. Remove all packing materials inside the oven.

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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 6 2014-03-21 10:38:50

- 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)

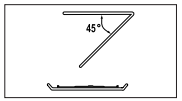
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 7 2014-03-21 10:38:50

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.	✓	✓	✓	✓

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 8 2014-03-21 10:38:51

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 9 2014-03-21 10:38:53

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

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

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

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

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

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

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 10 2014-03-21 10:38:54

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:

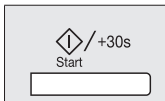
(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(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.

	**1.** Place the food in the oven. Press the **Start/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

I want to add an extra 30 seconds.

	Press the **Start/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By Pressing the **Up** and **Down** Button, You can set the time as you want.

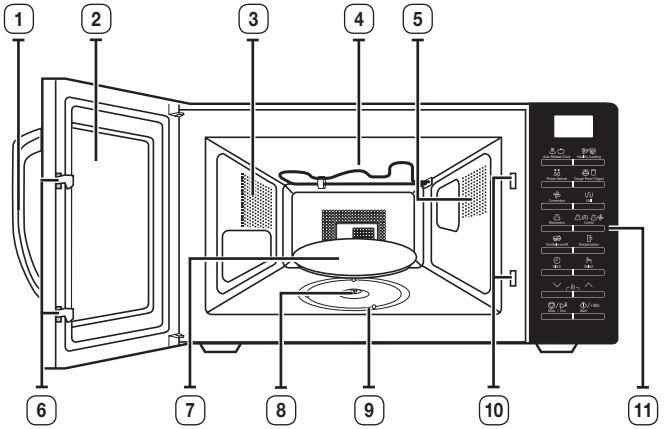
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 11 2014-03-21 10:38:54

I want to Power Defrost some food.

Power Defrost	**1.** Press the **Power Defrost** button.
Select	**2.** Set the cooking category by pressing the **Up** or **Down** button. Press the **Select** button to set desired.
	3. Select the weight by pressing the **Up** or **Down** button as required.
+30s Start	**4.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** Defrosting starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

oven features

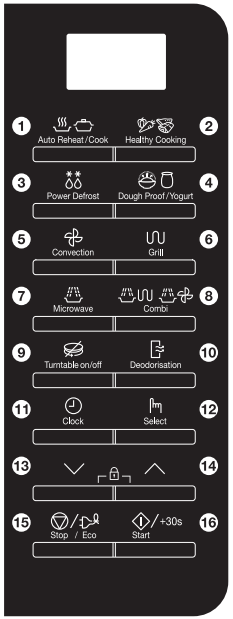
OVEN



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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 12 2014-03-21 10:38:55

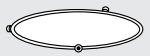
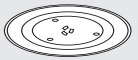
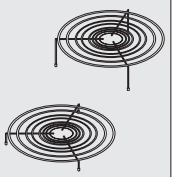
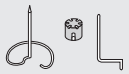
CONTROL PANEL



1. AUTO REHEAT/COOK BUTTON
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
5. CONVECTION BUTTON
6. GRILL BUTTON
7. MICROWAVE BUTTON
8. COMBI BUTTON
9. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
10. DEODORISATION BUTTON
11. CLOCK BUTTON
12. SELECT BUTTON
13. DOWN BUTTON
14. UP BUTTON
15. STOP/ECO BUTTON
16. START/+30 BUTTON

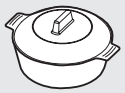
ACCESSORIES

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

	1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	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.**
	4. **Crust plate,** to be placed on the turntable. (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* Model use) **Purpose:** The crust plate is used to brown botton of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.
	5. **Roasting spit, coupler barbecue and Skewer** to be placed in the glass bowl. (Only MC28H5015Z* Model use) **Purpose:** The roasting spit is a convenient of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.

(continued)

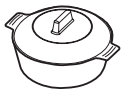
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 13 2014-03-21 10:38:56



6. Steam cooker
(Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* Model use)
Purpose: The plastic steam cooker when using power steam function.

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

DO NOT operate the Grill, Convection and Combi mode with Steam cooker.

Operation mode	MW	GRILL	COMBI	CONV
 (Steam cooker)	O	X	X	X

CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

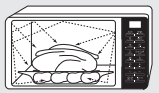
oven use

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.



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

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 14 2014-03-21 10:38:57

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 40-41.

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.

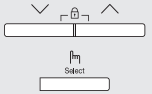
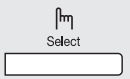
	Press the **Start/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. 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.

	1. Press the **Clock** button.
	**2.** Press the **Up** or **Down** button to set time display type (12H or 24H). At that time, press the **Select** button to set the display type.
	3. Press the **Up** or **Down** button to set the hour.
	4. Press the **Select** button.
	5. Press the **Up** or **Down** button to set the minute.
	**6.** When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

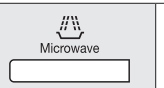
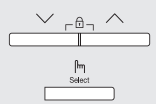
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 15 2014-03-21 10:38:58

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.

	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	**2.** Press the **Up** or **Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Set the Cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. **Result:** The cooking time is displayed.
	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

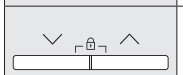
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

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

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can adjust the cooking time by pressing the **Start/+30s**.

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

	To adjust 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.
	To adjust the cooking time of press the **UP** and **DOWN** button that you wish to add.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 16 2014-03-21 10:38:58

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 button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** button.
Completely	Completely : Press the stop 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.

- Press the **Stop/Eco** button. (During Standby mode.)
  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.

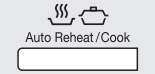
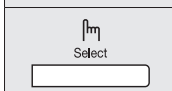
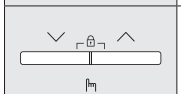
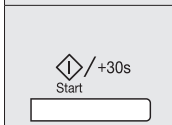
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 10 **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 pressing the **Up** or **Down** button.

Use only recipients that are microwave-safe.

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

	**1.** Press the **Auto Reheat/Cook** button.
	2. Press the **Up** and **Down** button to select Cook category. (1 : Auto Reheat, 2 : Auto Cook)
	**3.** Press the **Select** button.
	**4.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** and **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	5. Select the size of the serving by Press the **Up** and **Down** button.
	**6.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 17 2014-03-21 10:38:59

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 Mini Ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce. Stand for 3 minutes.
1-3 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-4 Frozen Pizza Snacks	100-150 g 250-300 g	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-5 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.
1-6 Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes. Stand for 3-5 minutes.

2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Broccoli Florets/ Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4 tablespoons) for 400-450 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Chicken Pieces	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
2-3 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.
2-4 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.

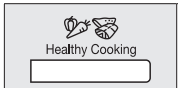
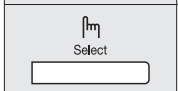
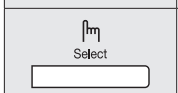
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 18 2014-03-21 10:38:59

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 pressing the **Up** or **Down** button.

Use only recipients that are microwave-safe.

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

	**1.** Press the **Healthy cook** button.
	2. Press the **Up** or **Down** button to select cook category.
	**3.** Select the cook category by pressing the **Select** button.
	4. Press the **Up** or **Down** button to select cook type.
	**5.** Select the cook type by pressing the **Select** button.
	6. Press the **Up** or **Down** button to select serving size. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	7. Press the **Start/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • 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 pre-programmed cooking options. This is composed of Grain/Pasta, Vegetables and Poultry/Fish.

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	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.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	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.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 19 2014-03-21 10:38:59

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 tablespoons) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tablespoons) 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 tablespoons). 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.

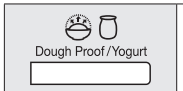
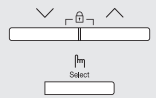
3. Poultry/Fish

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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 20 2014-03-21 10:38:59

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features 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 pressing the **Up** or **Down** button after press the **Dough Proof**/**Yogurt** button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **Dough Proof**/**Yogurt** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by **Up** or **Down** button. No.1 is Dough Proof and No.2 is Homemade Yogurt. You have to choose the number that you want to use for cooking by pressing the **Up** or **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	3. Select the food by pressing the **Up** or **Down** button.
	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.

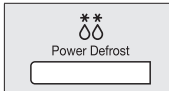
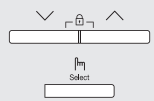
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 21 2014-03-21 10:38:59

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The 5 **Power Defrost** feature enables 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.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.
	4. Press the **Start/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over. (except fruit)
	5. If oven will beep and operate stop, must turn the food over (ex: Meat, Poultry, Fish). And 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.

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 and cake 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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 22 2014-03-21 10:39:00

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 pressing the **Up** or **Down** button. (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 **Select** button.
	4. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. (If you want to preheat the oven, omit this step.)
	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) • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the grilling time by pressing the **Up** or **Down** button. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	4. Press the **Start/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 23 2014-03-21 10:39:01

COMBINING MICROWAVE AND GRILL

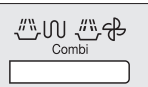
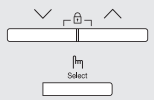
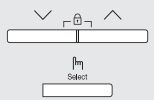
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

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 by pressing the **Up** or **Down** button, and then press the **Select** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	**3.** Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	4. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	5. Press the **Start/+30s** button. **Result:** • 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 MICROWAVE 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:

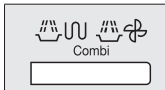
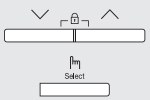
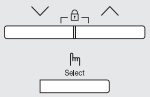
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

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

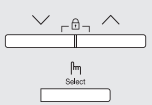
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

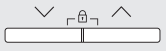
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**2.** Make the display indicating Cb - 2 by pressing the **Up** or **Down** button, and then press the **Select** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & convection combi mode) 600 W (output power)
	**3.** Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 24 2014-03-21 10:39:01



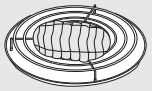
4. Select the appropriate temperature by pressing the **Up** or **Down** button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the **Select** button to set the temperature.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.



5. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
- The maximum cooking time is 60 minutes.

6. Press the **Start/+30s** button.
Result:
- 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.

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 30-31.

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.

1. Press the **Up** and **Down** button at the same time. (Three second)
Result :
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

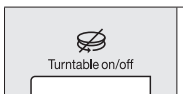
2. To unlock the oven, press the **Up** and **Down** button at the same time. (Three second)
Result : The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

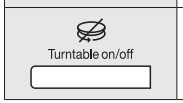
The **Turntable on/off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

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.



1. Press the **Turntable on/off** button.
Result: The turntable will not rotate.
The following indications are displayed:



2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable on/off** button again.
Result: The turntable will rotate.

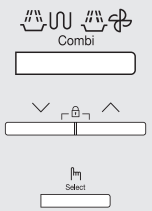
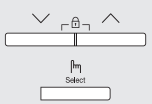
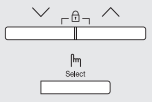
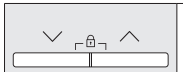
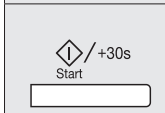
This **Turntable on/off** button is available only during manual cooking mode.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 25 2014-03-21 10:39:02

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015C*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from button side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food.
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

Crusty plate | Low rack | High rack

	**1.** Preheat the crusty plate, as described above. **2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicel. **3.** Place the food on the crusty plate. **4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave. **5.** Press the **Combi** Button. Select the combi mode by pressing **Up** and **Down** button. After then Press the **Select** button. Cb - 1 (Microwave + Grill) Cb - 2 (Microwave + Convection)
	**6.** Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the appropriate output power. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**7.** If use the MW+Convection mode, select the appropriate temperature by pressing the **Up** and **Down** button. At that time, press the **Select** button to set temperature. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)
	**8.** Select the cooking time by press **Up** and **Down** button until the appropriate cooking time is displayed.
	**9.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** Cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.

Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (200 ºC) and microwaves. (600 W power level)
- Combination of grill and microwaves. (600 W power level)

Use oven gloves at all times as the crusty plate 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.

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

Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

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

How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

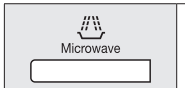
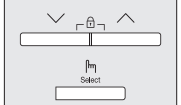
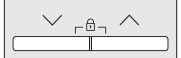
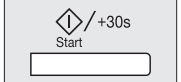
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 26 2014-03-21 10:39:02

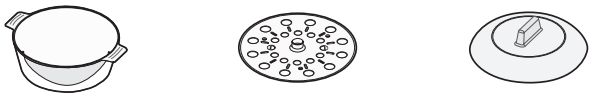
USING THE STEAM COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015F*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the center of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **Microwave** button.
	**2.** Press the **Up** and **Down** button to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Set the cooking time by pressing **Up** and **Down** button.
	**4.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** Cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" four times. The oven will then beep one time per minute.

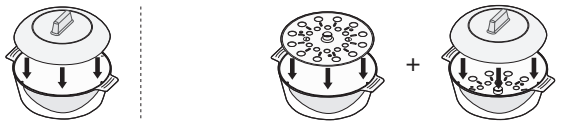
Steam cooking hint

Components of steam cooker



Bowl | Insert tray | Lid

Handling of steam cooker



Bowl + Lid | Bowl with insert tray + Lid

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300 g	900 W	4-5
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8
	Instructions Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Instructions Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Instructions Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		

(continued)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 27 2014-03-21 10:39:03

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Rice	250 g	900 W	15-18
	Instructions Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500 g	900 W	7-8
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6
	Instructions Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250 g	900 W	3-4
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

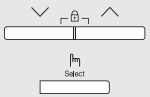
SPIT-ROASTING (ONLY MC28H5015Z* MODEL USE)

The barbecue spit is useful for grilling, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

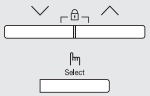
Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates evenly.
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Push the roasting spit through the centre of the meat.
Example: Push the spit between the backbone and breast of a chicken.
Place the spit on its upright on the glass bowl the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with and spices oil.

2. Press the **Combi** button.
Result: The following indications are displayed:
Cb - 1 (Microwave + Grill)

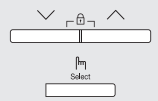


3. Make the display indicating Cb - 2 by pressing the **Up** or **Down** button, and then press the **Select** button.
Result: The following indications are displayed:
(microwave & convection combi mode)
600 W (output power)



4. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Select** button to set the power level.
- If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

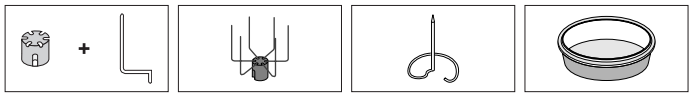
MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 28 2014-03-21 10:39:03

	**5.** Select the appropriate temperature by pressing the **Up** or **Down** button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the **Select** button to set the temperature. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	6. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	7. Press the **Start/+30s** button. **Result:** • 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. • When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

MULTI-SPIT FOR KEBAB

Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces. You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.



Coupler Kebab, Skewer | Multi-Spit | Barbecue Spit | Glass Bowl

USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS

1.	For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.
2.	Put the same amount of food on each skewer.
3.	Place the roasting-spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.
4.	Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.

Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING

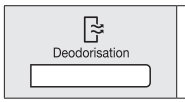
1.	Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
2.	Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
3.	Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

The multi--is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 29 2014-03-21 10:39:03

USING THE DEODORISATION FEATURES

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

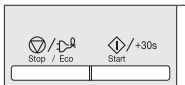


1. Press the **Deodorisation** button than it will start automatically, after you have finished cleaning.

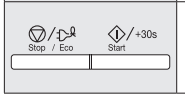
- The deodorisation time has been specified as 5 minutes.
- You can also adjust **Deodorisation** time by pressing the **Start/+30s** button.
- The maximum deodorisation time is 15 minutes.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** button at the same time. (one second)
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** buttons again at the same time. (one second)
   Result: The oven operates normally.

cookware guide

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

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

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 30 2014-03-21 10:39:04

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**

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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 31 2014-03-21 10:39:04

Cooking Guide for frozen vegetables

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	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	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 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 500 g	900 W	5-5½ 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 tablespoon lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 32 2014-03-21 10:39:04

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. 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
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 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	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 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) 1 Big pack(120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix indomie spices.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 33 2014-03-21 10:39:04

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	Serving Size	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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 34 2014-03-21 10:39:04

Food	Serving Size	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	Serving Size	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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 35 2014-03-21 10:39:04

DEFROSTING

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

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

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

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

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

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 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.		
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 4 pcs	180 W	1-1½ 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.		

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 36 2014-03-21 10:39:04

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	Serving Size	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)

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 37 2014-03-21 10:39:05

Fresh food	Serving Size	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.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 38 2014-03-21 10:39:05

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	Serving Size	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 Convt. 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	Serving Size	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.			

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 39 2014-03-21 10:39:05

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?

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 40 2014-03-21 10:39:05

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-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	MC28H5015**
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 474.8 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.5 kg approx.

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 41 2014-03-21 10:39:05

MEMO

MEMO

MEMO

MEMO

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	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MC28H5015AW_SG_DE68-04234H-01_EN.indd 44 2014-03-21 10:39:05