

MC32F604TCT



إمكانات هائلة

شكرًا لشراكتك هذا المنتج من Samsung.

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

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

SAMSUNG



معلومات السلامة












استخدام كتيب الإرشادات

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

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

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

- | | |
|---|--|
|  | مارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة. |
| تحذير | |
|  | مارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالملكات. |
| تنبيه | |

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

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

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

⚠ تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)

⚠ تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

⚠ تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي 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 قبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.

★ **استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.**

★ **عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية. احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.**

★ **فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي جفاف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.**

⚠ **في حالة تصاعد دخان. قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واجعل باب الفرن 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.

★ **تحذير:** يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقلبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

⚠ **يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيريه لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.**

★ **يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.**

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

⚠ **هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.**



★ إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

★ يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مأخذ التيار الكهربائي بحيث يسهل توصيله.

☐ ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

★ هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو من لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

★ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

✍ إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

☐ تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛

☐ يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفثة للمياه.

★ يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى جوف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

★ يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.



⚠ تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري

ⓘ تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحماية من درجات الحرارة الناجمة.

★ 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 منظم يعمل بالبخار.

ⓘ تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية.

★ تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثم، يتعين عليك توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيداً عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

★ يُمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم اللعب 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. ما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

ⓘ قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

ⓘ قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخناً عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

ⓘ يجب أن يكون الجهاز والسلوك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

ⓘ هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

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.
(الطرز المزود بالصينية الدوارة فقط)

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

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

⚠ يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها

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

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
(الطرز المزود بالصينية الدوارة فقط)

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

⚠ يمكن 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.

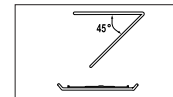
⚠ يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

• متراكمة

• تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

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

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



تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

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

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

• كسر إحدى مفصلاتته

• تدهور حالة الأقفال

• تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

⚠ يحظر إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانتة 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.

✓	✓	✓	✓	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.
✓	✓	✓	✓	جُتِبَ تعريض الجهاز لضغط مفرط.
		✓	✓	لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.
✓	✓	✓	✓	لا تستخدم البنزين أو الينز أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.
✓		✓	✓	تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربائي لديك مع مواصفات المنتج.
	✓	✓	✓	قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بأخذ الحائط بإحكام، لا تستخدم محوّل كهربائي متعدد القابسات أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهربائي.
	✓	✓	✓	لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.
✓	✓	✓	✓	ولا تستخدم مقبس كهربائي أو سلك كهربائي تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.
		✓	✓	لا تُصَب 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 تُخزّن 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 يحسرون أنفسهم عند الباب أو ربما تحترق أصابعهم داخل الباب.

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 وفقاً للمعايير المحلية والدولية.	
✓	✓	✓	✓	قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربائي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	
✓	✓	✓	✓	لا تقم بسحب سلك التيار الكهربائي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	
✓	✓	✓	✓	عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فوراً دون لمس قابس التيار الكهربائي.	
✓	✓	✓	✓	لا تلمس قابس التيار الكهربائي بأيدي مبتلة.	
✓	✓	✓	✓	لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربائي عندما يكون قيد التشغيل.	

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

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

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

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أي أجزاء ملحقَة أو إصلاح أي عيب جملي في حالة تلف الوحدة وأو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدتها 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 المحتملة حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تخلق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه ما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

المحتويات

دليل البحث السريع	١١
مميزات الفرن	١٢
الفرن	١٢
لوحة التحكم	١٣
الأدوات الإضافية	١٣
استخدام الفرن	١٤
كيفية عمل فرن الميكروويف	١٤
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح	١٤
ضبط الوقت	١٤
الطهي/التسخين	١٥
اختلاف مستويات الطاقة والوقت	١٥
إيقاف عملية الطهي	١٦
ضبط مدة الطهي	١٦
إعداد وضع توفير الطاقة	١٦
استخدام ميزة التذويب القوي	١٦
استخدام برامج التذويب القوي	١٧
استخدام ميزة الطهي والتسخين التلقائي	١٨
استخدام برامج إعادة التسخين التلقائي	١٨
استخدام برامج الطهي التلقائي	١٩
استخدام ميزة القلي الخفيف	٢١
استخدام برامج القلي الخفيف	٢١
استخدام ميزة التخمير التلقائي	٢٣
استخدام برامج التخمير التلقائي	٢٣
الطهي على مراحل متعددة	٢٤
التسخين الأولي السريع للفرن	٢٤
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري	٢٥
اختيار الملحقات	٢٥
عملية الشوي	٢٦
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً	٢٦
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري	٢٧
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه	٢٧
تأمين فرن الميكروويف	٢٨
دليل أواني الطهي	٢٨
دليل الطهي	٢٩
استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ	٣٩
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة	٣٩
رسائل الخطأ	٣٩
المواصفات الفنية	٤٠

دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على زر الميكروويف (🔥).

٢. اضغط على زر الميكروويف (🔥) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.

٣. حدد مدة الطهي عن طريق لف القرص الدوار حسب الحاجة.

٤. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/٣٠ ثانية) (🔥/30s).

النتيجة:

- تبدأ عملية الطهي.
- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات.
- ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

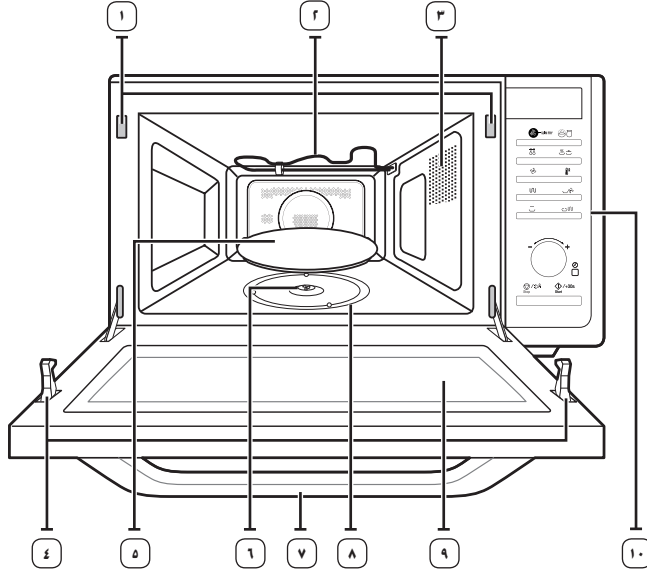
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

اترك الطعام في الفرن.

- اضغط على الزر Start/+30s (بدء/٣٠ ثانية) (🔥/30s) مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

مميزات الفرن

الفرن



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

إذا أردت إذابة جَمِيد بعض الطعام.

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على زر فك التجميد السريع (**).

**

٢. حدد فئة الطعام بالضغط على زر فك التجميد السريع (**).
حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.

**

٣. حدد الوزن بلف القرص الدوار حسب الحاجة.



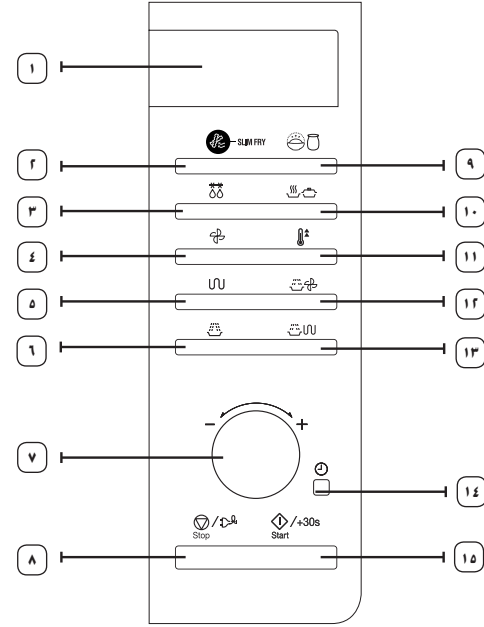
٤. اضغط على الزر Start/+30s (بدء+30 ثانية).

Start
+30s

النتيجة:

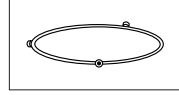
- تبدأ عملية فك التجميد.
- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات.
- ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

لوحة التحكم

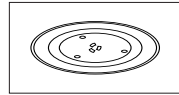


الأدوات الإضافية

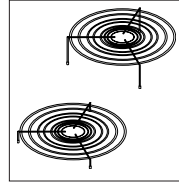
توفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقاً للطراز الذي قمت بشرائه.



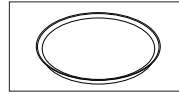
١. **الحلقة الدوارة.** يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تعمل الحلقة الدوارة على تدوير الصينية الدوارة.



٢. **الصينية الدوارة.** يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: تعتبر الصينية الدوارة السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.



٣. **الرف العلوي والسفلي.** يتم وضعهما على الصينية الدوارة.
الغرض: يمكن استخدام الأرفف المعدنية 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 المجموع.



٤. **طبق التحمير.** يتم وضعه على الصينية الدوارة.
الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام من الأسفل عن طريق استخدام الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي بالميكروويف أو الشوي، كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر الحلوة والبيتزا.

١. شاشة العرض
٢. الزر قلبي خفيف
٣. زر فك التجميد السريع
٤. زر الحمل الحراري
٥. زر الشبواية
٦. زر الميكروويف
٧. القرص الدوار (الوزن/الوجبة/الوقت)
٨. الزر إيقاف
٩. زر التخمير
١٠. زر التسخين والطهي التلقائي
١١. زر التسخين المسبق السريع
١٢. زر الميكروويف والحمل الحراري
١٣. زر الميكروويف والشبواية
١٤. زر ضبط المؤقت
١٥. الزر بدء/30 ثانية

استخدام الفرن

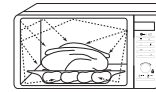
كيفية عمل فرن الميكروويف

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



1. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على الصينية الدوارة. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

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

3. 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

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

ينصح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طوال الوقت. إذا راودك الشك. فراجع القسم "ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة" في الصفحة رقم ٣٩.

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

افتح باب الفرن عن طريق جذب المقبض الموجود أعلى باب الفرن.
ضع كوبًا من الماء على الصينية الدوارة. أغلق الباب.

اضغط على الزر Start/+30s (بدء/٣٠ ثانية)  وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق. بالضغط على الزر Start/+30s (بدء/٣٠ ثانية)  عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة:
يقوم الفرن بتسخين المياه لمدة ٤ أو ٥ دقائق.
ينبغي أن يغلي الماء بعدها.

ضبط الوقت

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

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

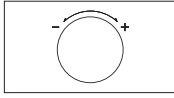
- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

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

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

إذا لم خد 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.

٣. حدد وقت الطهي عن طريق لف القرص الدوار.
النتيجة: يظهر وقت الطهي.





٤. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/30 ثانية) .

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


- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالرقم "0" لأربع مرات.
- ثم يصدر الفرن صوت التنبيه مرة كل دقيقة.



إذا كنت ترغب في معرفة "مستوى الطاقة" الحالي لتجفيف الفرن. فاضغط على زر الميكروويف  مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي. فاضغط على زر الميكروويف  مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع:



إذا كنت ترغب في تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط)، فاضغط على الزر Start/+30s (بدء/30 ثانية)  مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من مدة الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمتلك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقاً 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

١. لعرض الوقت بالتنسيق...

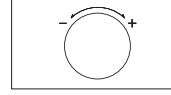
تنسيق ٢٤ ساعة

تنسيق ١٢ ساعة

اضغط على زر المؤقت (⏸) مرة أو مرتين.



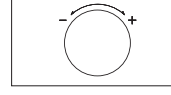
٢. قم بلف القرص الدوار لضبط المؤقت بالساعات.



٣. اضغط على زر المؤقت (⏸).



٤. قم بلف القرص الدوار لضبط الوقت بالدقائق.



٥. عند عرض الوقت الصحيح. اضغط على زر المؤقت (⏸) لبدء تشغيله.

النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.



الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.




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


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

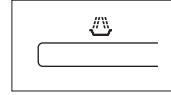



يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

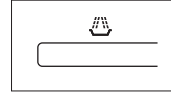
١. اضغط على زر الميكروويف .

النتيجة: يتم عرض العلامات الآتية:

 (وضع الميكروويف)



٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على زر الميكروويف  مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناجمة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة في الصفحة الجانبية التالية لمعرفة مزيد من التفاصيل.



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

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

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

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

لايقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	مؤقت : افتح الباب أو اضغط على الزر إيقاف مرة واحدة. النتيجة: توقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي. أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر Start+30s (بدء+30 ثانية) (Start+30s)
كامل	كامل: اضغط على الزر إيقاف مرتين. النتيجة: توقف عملية الطهي. إذا كنت ترغب في إلغاء إعدادات الطهي. فاضغط على الزر إيقاف (Stop) (إيقاف) مرة أخرى.

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر Start+30s (بدء+30 ثانية) (Start+30s) مرة واحدة لكل 30 ثانية إضافية.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية
- زيادة مدة طهي الطعام، اضغط على الزر Start+30s (بدء+30 ثانية) (Start+30s) مرة لكل 30 ثانية ترغب في إضافتها.
- مثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط على الزر Start+30s (بدء+30 ثانية) (Start+30s) ست مرات.

كما يمكنك أيضًا زيادة مدة الطهي أو تقليلها بلف القرص الدوار.

- لزيادة مدة الطهي، قم بلف القرص الدوار يمينًا
- لتقليل مدة الطهي، قم بلف القرص الدوار يسارًا

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن. تكون الحالة العادية هي وضع الاستعداد وعرض الساعة عند عدم الاستخدام.

- اضغط على زر توفير الطاقة (Stop) (إيقاف).

النتيجة: إيقاف تشغيل الشاشة.

- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب أو اضغط على زر توفير الطاقة (Stop) (إيقاف) وستعرض الشاشة الوقت الحالي. الفرن جاهز للاستخدام.

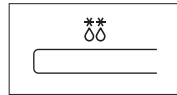
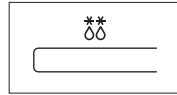
استخدام ميزة التذويب القوي

يمكنك ميزة فك التجميد السريع (Quick Defrost) من فك جميع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

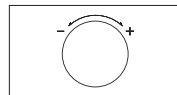
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

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

1. اضغط على زر فك التجميد السريع (Quick Defrost).



2. حدد نوع الطعام المراد طهيها بالضغط على زر فك التجميد السريع (Quick Defrost). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



3. حدد وزن الطعام عن طريق لف القرص الدوار.

٤. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/30 ثانية) (+30s/Start).

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط على الزر إيقاف (Stop/Off).

النتيجة:

- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك أيضًا فك جميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك. حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "فك التجميد" الموجود في صفحة ٣٤-٣٥ للحصول على المزيد من التفاصيل.

استخدام برامج التذويب القوي

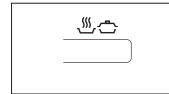
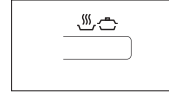
يبين الجدول التالي برامج فك التجميد السريع والكميات المراد فك جميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي. وقم بترتيب الخبز والكيك على ورق المطبخ.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1	اللحوم	١٥٠٠-٢٠٠	٩٠-٢٠	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم. ثم قلب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
2	الدواجن	١٥٠٠-٢٠٠	٩٠-٢٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
3	السمك	١٥٠٠-٢٠٠	٨٠-٢٠	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.

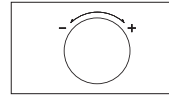
الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
4	الخبز/الكيك	١٠٠٠-١٢٥	٦٠-١٠	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك الخبز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة الخلاء. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكرème وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.
5	فاكهة	٦٠٠-١٠٠	٢٠-٥	وَرِّع الفاكهة بشكل متساوٍ في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

استخدام ميزة الطهي والتسخين التلقائي

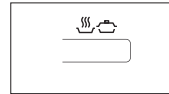
- تشتمل ميزات الطهي والتسخين التلقائي (🔥) العشريين على أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق لف القرص الدوار.
- استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
- افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.
١. اضغط على زر الطهي والتسخين التلقائي (🔥).



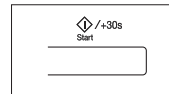
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر الطهي والتسخين التلقائي (🔥). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



٣. حدد نوع الطعام المراد طهيه بلف القرص الدوار.



٤. حدد حجم وجبة الطعام بالضغط على زر الطهي والتسخين التلقائي (🔥).



٥. اضغط على الزر Start/+30s (بدء+30 ثانية) (🔥/30s).
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقًا للإعداد المبرمج مسبقًا الذي تم تحديده.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

استخدام برامج إعادة التسخين التلقائي

يُبين الجدول التالي برامج التسخين التلقائي الثمانية والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ٣-١ مع طاقة موجات الميكروويف فقط. تُستخدم البرامج من ٤-٨ أشعة الميكروويف والشوابة والحمل الحراري.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1-1	الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٣-٢	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).
1-2	الحساء (بارد)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٣-٢	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
1-3	الرافيلو الصغيرة (مثلجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	٣	ضع رافيلو صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في منتصف الصينية الدوارة. اثنقب 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.
1-4	البيتزا المجمدة	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	-	ضع البيتزا المجمدة على الرف المنخفض.
1-5	وجبات البيتزا المجمدة	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	-	ضع البيتزا المجمدة على الرف السفلي.



استخدام برامج الطهي التلقائي

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائي الاثنى عشر والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ٥-١ بطاقة موجات الميكروويف فقط. تستخدم البرمج من ٨-٦ أشعة الميكروويف والشواية معاً. يستخدم البرنامجين ٩-١٠ أشعة الميكروويف والحمل الحراري معاً. بينما يتم تشغيل البرنامجين ١٢-١١ في وضع الحمل الحراري فقط. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
2-1	الأرز الأبيض 	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	١٠-٥	زن كمية من الأرز الأبيض المسلوق وأضف ضعف الكمية من الماء البارد. على سبيل المثال: عند طهي ٠,٢٥ كجم من الأرز أضف نصف لتر من الماء البارد. استخدم وعاء زجاجي من البايبركس له غطاء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. الرجاء تغطية الإناء.
2-2	ثمار البروكلي/ خضروات طازجة 	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٢-١	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتين كبيرتين) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام. أو ٤٥ مللي ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام و ١٠ إلى ٧٥ مللي (٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جرام. وقم بتقليبه بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر. قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1-6	اللازانيا المجمدة 	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٨٠٠ إلى ٨٥٠ جم	٤-٣	ضع اللازانيا المجمدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق على الرف السفلي.
1-7	أجنحة الدجاج المجمدة 	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٢	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة المثبتة والمطهية مسبقاً على الحامل المعدني العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خالياً. قم بتقليبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه.
1-8	أرغفة الخبز المجمدة 	١٠٠ إلى ١٥٠ جم (قطعتان) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (٤ قطع) ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم (٦ قطع)	٥-٣	يوصى بتسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق باستخدام الطريقة العادية. ضع من رغيفين إلى ١ أرغفة خبز مجمدة على شكل دائرة على الرف السفلي في درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية. يناسب هذا البرنامج الخبزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السباباتا والخبز الفرنسي الصغير.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
2-8	قطع الدجاج 	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم (قطعة واحدة) ٥٠٠ إلى ٦٠٠ جرام (قطعتان) ٧٠٠ إلى ٨٠٠ جم (٣ قطع)	٢	قم بتسخين الشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشوي. 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
2-9	الدجاج المشوي 	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم ١١٠٠ إلى ١٢٠٠ جم	٥	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 "البعد" لمتابعة عملية الطهي.
2-10	اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي 	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	١٥-١٠	شغل البرنامج أولاً. سيتم الإشارة إليه على الشاشة بكلمة "HEAT". وتبدأ عملية التسخين المسبق للفرن. ضع العجينة على صينية الخبز المعدنية مستديرة (قطرها ٢٦ سم) مع وضع ورق خبز من الأسفل. بعد صدور صوت. ضع الصينية على الرف السفلي.
2-11	الكيك الإسفنجي 	٤٥٠ إلى ٥٥٠ جم	١٠	شغل البرنامج أولاً. سيتم الإشارة إليه على الشاشة بكلمة "HEAT". وتبدأ عملية التسخين المسبق للفرن. ضع العجينة على صينية الخبز المعدنية مستديرة (قطرها ٢٦ سم) مع وضع ورق خبز من الأسفل. بعد صدور صوت. ضع الصينية على الرف السفلي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
2-3	شرائح الجذرا الخضراوات الطازجة 	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	٢-١	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) عند طهي ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جرام. يعد هذا البرنامج مناسباً لطهي القرنييط
2-4	البطاطس منزوعة القشرة 	٣٥٠ إلى ٤٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٥٠٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	٣	اغسل البطاطس وقشرها 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.
2-5	البطاطس المحشوة 	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم ٦٠٠ جم	٥	استخدم بطاطس الفرن بحجم ٢٠٠ جرام لكل قطعة. اخرق القشرة وضعها على قرص دوار.
2-6	الأسماك المشوية 	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-7	شرائح السمك 	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٢	ضع شرائح السمك الفيليه. مثل السلمون على الرف العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.



استخدام برامج القلي الخفيف

يوضح الجدول التالي ١٠ برامج تلقائية للقلي الخفيف. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. استخدم قليلاً من الزيت مقارنة بالقلي بالزيت. وستحصل على نتائج رائعة. يتم تشغيل هذه البرامج عن طريق الجمع بين الحمل الحراري والسخان العلوي وأشعة الميكروويف.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1	شرائح البطاطس المجمدة الخاصة للطهي في الفرن ** 	٣٥٠-٣٠٠ ٥٠٠-٤٥٠	-	وزع شرائح البطاطس المجمدة الخاصة للطهي بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (بدء) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بالتقليب).
2	الجمبري المجمد (ساندويتشات) ** 	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠	-	وزع الجمبري المجمد (ساندويتشات) الخاص للطهي بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.
3	قطع الدجاج المجمدة ** 	٢٥٠-٢٠٠ ٤٠٠-٣٥٠	-	وزع قطع الدجاج المجمدة الخاصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (بدء) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بعملية التقليب).
4	البطاطس الكروكيت المجمدة ** 	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠	-	وزع البطاطس الكروكيت المجمدة الخاصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.
5	لفات سيرخ صغيرة مجمدة ** 	٢٥٠-٢٠٠ ٤٠٠-٣٥٠	-	وزع لفات سيرخ الصغيرة المجمدة الخاصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
2-12	قطع المافن 	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	-	شغل البرنامج أولاً. سيتم الإشارة إليه على الشاشة بكلمة "HEAT". وبدأ عملية التسخين المسبق للفرن. اسكب العجينة في ٦ إلى ٨ رفقات أو أكواب من السيليكون لعمل المافن وضعها على الرف السفلي. أدخل الرف بعد سماع الصوت.

استخدام ميزة القلي الخفيف

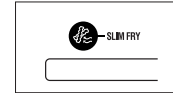
تضمن/توفر ميزات القلي الخفيف العشر أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

حيث يمكنك ضبط وظيفة القلي الخفيف بالضغط على الزر قلي خفيف.

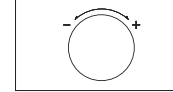
ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

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

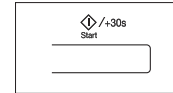
١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر قلي خفيف (ع). مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب).



٢. حدد وزن الطعام عن طريق لف القرص الدوار.





٣. اضغط على الزر Start/30s (بدء/30 ثانية) (ع/30s).



الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
9	شرائح الكوسا 	١٥٠-١٠٠ ٢٥٠-٢٠٠	-	قم بتسخين الشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشوي. اغسل الكوسة وقطعها إلى شرائح. امسحها بـ ٥ جم من زيت الزيتون وأضف التوابل. ضع الشرائح بالتساوي على طبق التحمير وضع الطبق على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (بدء) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بالتقليب).
10	قطع التفاح 	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	-	اغسل ثمرات التفاح وانزع اللب (كل ثمرة وزنها ١٥٠ جم). قطع ثمرات التفاح إلى أنصاف بشكل أفقي. وضع الأنصاف بحيث يكون جانب القطع لأسفل على طبق التحمير. وأضف حشواً مثل الزبيب أو اللوز المشور. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي قدمها مع آيس كريم الفانيليا.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
6	البطاطس المقلية المنزلية 	٣٥٠-٣٠٠ ٥٠٠-٤٥٠	٢-١	نوصي بتسخين الفرن مسبقاً إلى درجة ٢٠٠ مئوية باستخدام وظيفة التسخين المسبق السريع. استخدم بطاطس جامدة إلى متوسطة واغسلها. قطع البطاطس وقطعها إلى أصابع بسُمك ١٠ x ١٠ م. وانقعها في الماء البارد (لمدة ٣٠ دقيقة). جففها بمنشفة. وقم بوزنها ومسحها بـ ٥ جم من زيت الزيتون. وزع شرائح البطاطس بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر start (بدء) للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بعملية التقليب).
7	قطع البطاطس 	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٢-١	اغسل البطاطس العادية وقطعها إلى أجزاء. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. وضعها بحيث يكون جانب القطع على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي.
8	دبابيس الدجاج 	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٢-١	قم بتسخين الشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشوي. قم بوزن دبابيس الدجاج ومسحها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. وسيتم إيقاف الفرن عن العمل. اضغط على الزر start (بدء) للمتابعة.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار	التوصيات
الزبادي المنزلي 2-1	الأطباق الصغيرة 	٥٠٠	٦ ساعات في الثلاجة	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.
2-2	الإناء الكبير 	٥٠٠	٦ ساعات في الثلاجة	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.

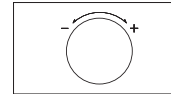
استخدام ميزة التخمير التلقائي

تتضمن/توفر ميزات التخمير التلقائي الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. حيث يمكنك ضبط وظيفة التخمير التلقائي بالضغط على زر التخمير التلقائي. ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

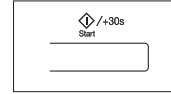
١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر التخمير التلقائي (🍞) مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول).



٢. حدد رمز الطعام عن طريق لف القرص الدوار.






٣. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/ +30 ثانية) (🍞/Start).



استخدام برامج التخمير التلقائي

يبين الجدول التالي طريقة استخدام البرنامج التلقائي لتخمير العجائن أو خضير زبادي طازج.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار	التوصيات
تخمير 1-1	عجينة البينزا 	٥٠٠-٣٠٠	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
1-2	عجينك الكيك 	٨٠٠-٥٠٠	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
1-3	عجينة الخبز 	٩٠٠-٦٠٠	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.

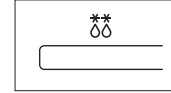
الطهي على مراحل متعددة

يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة الحمل الحراري ومرحلة ميكروويف + حمل حراري لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين الأولي السريع" في الطهي على مراحل متعددة). مثال: إذا كنت ترغب في إذابة جُميد الطعام وطهيهِ دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة، يمكنك فك جُميد دجاجة وزنها ١,٨ كجم وطهيها على ثلاث مراحل:

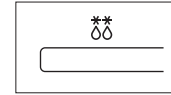
- فك التجميد
- الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة
- الشوي لمدة ١٥ دقيقة

يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد. يمكن استخدام أسلوب الطهي والشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين. ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).

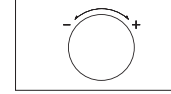
١. اضغط على زر فك التجميد السريع (**).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيهِ بالضغط على زر فك التجميد السريع (**).



٣. حدد الوزن عن طريق لف القرص الدوار عدد المرات المناسب (على سبيل المثال. ١٨٠٠ جم).



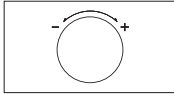
٤. اضغط على زر الميكروويف (🔥).



٥. قم بتعيين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على زر الميكروويف (🔥) لتحديد مستوى الطاقة المناسب (على سبيل المثال. ٤٥٠ واط).



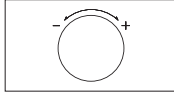
٦. حدد وقت الطهي عن طريق لف القرص الدوار (على سبيل المثال. ٣٠ دقيقة).



٧. اضغط على زر الشواية (🔥).



٨. حدد وقت الطهي عن طريق لف القرص الدوار (على سبيل المثال. ١٥ دقيقة).

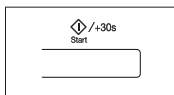


٩. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/٣٠ ثانية) (🔥/30s).

النتيجة:

تبدأ عملية الطهي:

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.



التسخين الأولي السريع للفرن

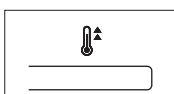
للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة حوالي ١٠ دقائق ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً. تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

١. اضغط على زر التسخين المسبق السريع (🔥).

النتيجة:

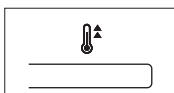
تظهر العلامات الآتية:

٢٠٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. اضغط على زر التسخين المسبق السريع (🔥) مرة واحدة أو أكثر لتعيين الحرارة.

(درجة الحرارة: ٢٠٠ و ١٨٠ و ١٦٠ و ١٤٠ و ١٠٠ و ٤٠ درجة مئوية)



١. اضغط على زر الحمل الحراري (🔥).

النتيجة:

تظهر العلامات الآتية:

(وضع الحمل الحراري)
٢٠٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)٢. اضغط على زر الحمل الحراري (🔥) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.
(درجة الحرارة: ٢٠٠ و ١٨٠ و ١٦٠ و ١٤٠ و ١٠٠ و ٤٠ درجة مئوية)

٣. حدد وقت الطهي عن طريق لف القرص الدوار.

٤. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/ +30 ثانية) (🔥/30s Start).

النتيجة:

تبدأ عملية الطهي:

- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.

مثال) ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية



(يستمر العرض لمدة ثانيتين)



(يستمر العرض لمدة ٨ ثوانٍ)

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات، ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل جوف الفرن، اضغط على زر **التسخين المسبق السريع** (🔥).

توخى الحذر، قد يعمل جزء التسخين الخاص بالشبي بشكل متقطع أثناء تشغيل وضع الطهي بالطريقة العادية.

٣. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/ +30 ثانية) (🔥/30s Start).

النتيجة:

يتم إجراء التسخين الأولي للفرن وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.

- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المحدد وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي. مثال) في وضع التسخين السريع عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية



(يستمر العرض لمدة ثانيتين)



(يستمر العرض لمدة ٨ ثوانٍ)

- عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقًا، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقًا، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل جوف الفرن، اضغط على زر **التسخين المسبق السريع** (🔥).

الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

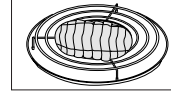
يُمكنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يُمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٠٠ درجة مئوية ضمن ستة مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقًا. الحد الأقصى لمدة الطهي ١٠ دقيقة.

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخينًا مسبقًا سريعًا، راجع الصفحة رقم ٢٤.

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الرف السفلي.

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

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 تناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والناشف وهكذا.

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

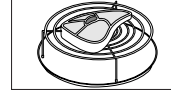
للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ٢٨.

عملية الشوي

يمكنك الشوي من تسخين الطعام وخبيره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشوي عند استخدام الرف العلوي.

١. افتح الباب وضع الطعام على الرف.



٢. اضغط على زر الشواية (U).

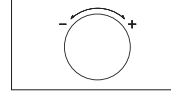
النتيجة: تظهر العلامات التالية:

U (وضع الشواية)

• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشوي.

٣. حدد وقت الشوي عن طريق لف القرص الدوار.

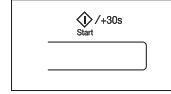
• الحد الأقصى لمدة الشوي هو ١٠ دقيقة.



٤. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/30 ثانية) (Start/+30s).

النتيجة: تبدأ عملية الشوي.

• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات، ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.



الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

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

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

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

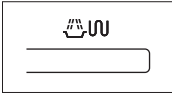
١. اضغط على زر الميكروويف والشواية (U).

النتيجة:

تظهر العلامات الآتية:

U (وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)

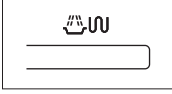
١٠٠ واط (الطاقة الناجمة)



٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على زر الميكروويف والشواية (U).

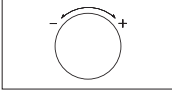
حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناجمة (٣٠٠ إلى ١٠٠ واط).

• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشوي.



٣. حدد وقت الطهي عن طريق لف القرص الدوار.

• الحد الأقصى لمدة الطهي ١٠ دقيقة.



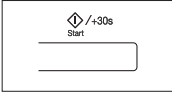
٤. اضغط على الزر Start/+30s (بدء/30 ثانية) (Start/+30s).

النتيجة:

• تبدأ عملية الطهي المجموع.

• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه

ويضيء "0" أربع مرات، ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.



الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجموع 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 المجموع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري. نذكر منها:

- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

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

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

افتح الباب. ضع الطعام على الصينية الدوارة أو الرف السفلي. ثم ضعه على الصينية الدوارة. أغلق الباب.

١. اضغط على زر الميكروويف والحمل الحراري (🔥🔥🔥).

النتيجة:

تظهر العلامات الآتية:

🔥🔥 (وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)
٢٠٠ درجة مئوية (درجة الحرارة: التبديل إلى وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين)

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على زر الميكروويف والحمل الحراري (🔥🔥🔥).
(درجة الحرارة: ٢٠٠ و ١٨٠ و ١٦٠ و ١٤٠ و ١٢٠ و ١٠٠ و ٤٠ درجة مئوية)

٣. حدد وقت الطهي عن طريق لف القرص الدوار.

- الحد الأقصى لمدة الطهي ١٠ دقيقة.

٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على زر الميكروويف والحمل الحراري (🔥🔥🔥) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناجية (١٠٠ و ٤٥٠ و ٣٠٠ و ١٨٠ و ١٠٠ واط).

٥. اضغط على الزر Start/٣0s (بدء/٣0 ثانية) (🔥🔥🔥).

النتيجة:

- تبدأ عملية الطهي المجموع.
 - يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
 - يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق واثنتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً على التوالي.
- مثال ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية



(يستمر العرض لمدة ثانيتين)



(يستمر العرض لمدة ٨ ثوانٍ)

- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

🔥 إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل جوف الفرن. اضغط على زر التسخين المسبق السريع (🔥).

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على زر التسخين المسبق السريع (🔥) والميكروويف والشوابة (🔥🔥🔥) في نفس الوقت لمدة ثانية واحدة.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.



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

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 كانت أداة الطهي تحمل 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.

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

٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط على زر **التسخين المسبق السريع** (🔥) و**الميكروويف والشواية** (🔥). في نفس الوقت لمدة ثانية واحدة.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.



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

تأمين فرن الميكروويف

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

١. اضغط على زر **الشواية** (🔥) و**الميكروويف والحمل الحراري** (🔥). في نفس الوقت لمدة ٣ ثوانٍ.

النتيجة:

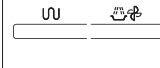
- يتم تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على الشاشة.



٢. لإلغاء تأمين الميكروويف، اضغط على زر **الشواية** (🔥) و**الميكروويف والحمل الحراري** (🔥). في نفس الوقت مرة أخرى لمدة ٣ ثوانٍ.

النتيجة:

يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.



دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب الجاذبية للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السرعة 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 الإستنسل والألومنيوم 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 والدخن 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 جميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميح والاساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

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

فترات الانتظار

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

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
المعادن		
• الأطباق	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	X	
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	X	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 بالطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	X ✓	فقط إذا كانت تحتل 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 بالطوبة ومنع تنثر الطعام.

✓ : موصى به

X✓ : يستخدم بحذر

X : غير آمن

دليل طهي الخضراوات المجمدة

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

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠	١٠٠	٦-٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠	١٠٠	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.
البرازلاء	٣٠٠	١٠٠	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	١٠٠	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠	١٠٠	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	١٠٠	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

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. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

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

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية (جرام)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤,٥ ٨-٧	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٦,٥-٦	٣	أضف ١٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠	٥-٤,٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٥,٥-٥ ٨,٥-٧,٥	٣	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠	٤,٥-٤	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠	٤-٣,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠	٤,٥-٤	٣	قطع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	٢-١,٥ ٣-٢,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضيف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. أضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠	٥,٥-٥	٣	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.

الطعام	الكمية (جرام)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الفلفل	٢٥٠	٥-٤,٥	٣	قَطِّعَ الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤ ٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠	٦-٥,٥	٣	قَطِّعَ اللفت إلى مكعبات صغيرة.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا من البايبركس له 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: قد لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم وعاءً كبيرًا من البايبركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.

قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	١٦-١٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	٢١-٢٠	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المختلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٩٠٠	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٩٠٠	١٨-١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.

العربية - ٣١

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المعجنات	٢٥٠	٩٠٠	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.
الشعيرية سريعة التحضير (إندومي)	عبوة صغيرة (٨٠ جم) عبوة كبيرة (١٢٠ جم)	٩٠٠	٧,٥-٧ ٩,٥-٩	-	استخدم إناءً من البايبركس. ضع الشعيرية. وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفاتر في الإناء. قم بالطهي مع تغطية الإناء بلقافة. وانقبها أكثر من مرة. بعد الطهي. قم بتصفية الماء. ومرج توابل الإندومي.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. ثم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨٠ إلى ٢٠٠ ° وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥٠ إلى ٧٠ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

جنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة. حيث يجب طهيها بشكل زائد وجفيفها 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. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل. تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه. دغ 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 إلى ٤ 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. قلب 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.

لين 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 إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

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

تسخين السوائل والطعام

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

الطعام	الكمية	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد)	٩٠٠	١.٥-١	٢-١	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجانًا واحدًا في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيدًا.
	٣٠٠ مللي (كوبان)		٢.٥-٢		
	٤٥٠ مللي (٣ أكواب)		٣.٥-٣		
	٦٠٠ مللي (٤ أكواب)		٤-٣.٥		
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم	٩٠٠	٣-٢.٥	٣-٢	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
	٣٥٠ جم		٣.٥-٣		
	٤٥٠ جم		٤-٣.٥		
	٥٥٠ جم		٥-٤.٥		
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠	٥.٥-٤.٥	٣-٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠	٤.٥-٣.٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.



تسخين طعام ولبن الأطفال

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

الطعام	الكمية	الطاقة (واط)	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	١٠٠	٣٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	١٠٠	٢٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و ١٠ ثواني	٣-٢	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة.ضعها في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يرح جيداً وبنترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	١٠٠	٥-٤	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	١٠٠	٥,٥-٤,٥ ٦,٥-٥,٥ ٧,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض جاهز للتقديم (مثلج)	٤٠٠ جم	١٠٠	٧-٦	٢-١	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم.



إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا متناثرًا 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 بدون 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 للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

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

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

تلميح :

تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السمكية بشكل أفضل عن الأطعمة السمكية كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. نذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨- إلى ٢٠٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

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

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٧-٦ ١٣-٨	٣٠-١٥	ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٨-٧		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٥-١٤	١٠-١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٤-٣٢		
السمك				
السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٧-٦	٢٥-١٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السمكية. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
سمك كامل	٤٠٠ جم	١٣-١١		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جم	٧-٦	١٠-٥	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	قطعتان ٤ قطع	١,٥-١ ٣-٢,٥	٢٠-٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في وسط الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت الخالص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٤,٥-٤		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	٥٠٠ جم	٩-٧		

الشواوية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواوية تحت سقف جوف الفرن. وتعمل الشواوية أثناء غلق الباب ودوران
الصينية الدوارة. يؤدي دوران الصينية الدوارة إلى خُمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق
للشواوية لمدة ٣ إلى ٥ دقائق إلى إتمام عملية خُمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشبي:

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 للشبي:

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

ملاحظة هامة:

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

الميكروويف + الشواوية

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

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواوية

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 لطهيها باستخدام الميكروويف + الشواوية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج
إلى إعادة تسخين وخُمير (مثل المعجنات المحبوزة). 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 التسخين
للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

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

دليل شبي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواوية 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	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواوية فقط	٤-٣	٣-٢	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الرف العلوي.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواوية	٨-٦	-	قَطِّع 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 + الشواوية	٧-٥	-	قم بتحميم شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافة على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
الدجاج المشوي	١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشوابة	٢٣-٢١	٢٢-٢٠	امسح الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل. في منتصف الرف السفلي. بعد انتهاء الشواء اتركه لمدة ٥ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشوابة	٨-٦	٧-٦	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 (بلاننتين)	ثمرة واحدة (٢٠٠ جم)	الخطوة الأولى ٤٥٠ واط + شوي الخطوة الثانية شوي	٧,٥-٧	٥-٤	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	٤٥٠ واط + الشوابة	١١,٥-١١	-	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.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشوابة	٨-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشوابة	١٢-١٠	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هينة دائرة على الرف العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشوابة.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشوابة	١٢-١٠	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البابريكس. ثم ضعه على الرف العلوي. بعد تطهيه اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
التفاح المخبوز	ثمرة من التفاح (٤٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشوابة	٨-٧	-	انزع لب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمرى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البابريكس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الرف السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشوابة	١١-٩	١٠-٨	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة 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 والروحة 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 العجان والسوفليه.

الميكروويف والحمل الحراري

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).

الطعام الملائم للطهي باستخدام الميكروويف والحمل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المعدة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

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

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	الأول: ٣٠٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية الثاني: سوف يظهر الخبز ١٨٠ درجة مئوية	٩-٧	٦-٥	ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	الأول: ٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية الثاني: سوف يظهر الخبز ٢٠٠ درجة مئوية	١٨-١٦	٤-٣	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المعدة المجمدة على الرف السفلي. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٣-٢٠	١٣-١٠	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 ١٢٠٠ جم	الأول: ٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية الثاني: ٤٥٠ واط + الشواية	٢٢-٢٠	٢٣-٢١	امسح الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الرف السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.

تلميحاحات خاصة

إذابة الزبد

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

إذابة الشوكولاتة

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

إذابة العسل المجدد

ضع ٢٠ جم من العسل المجدد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتنسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبليغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

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

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبليغ 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 تبليغ ٩٠٠ واط. ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. وتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللين (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبليغ ٩٠٠ واط. قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

خميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرامًا 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 تبليغ ٦٠٠ واط.

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

العربية - ٣٨

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
الحبز أرغفة الحبز الطازجة	٦ قطع (٣٥٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٠٠-٨	-	ضع أرغفة الحبز على شكل دائرة على الرف السفلي. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
خبز بالثوم (مثلج ومخبوز مسبقًا)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	١٨٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٠٠-٨	-	ضع الحبز الفرنسي المثلج على ورق الحبز على الرف السفلي. بعد الحبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الكيك كيك الماريل (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية فقط	٤٣-٣٨	-	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الكيك على الرف السفلي. بعد الحبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
قطع الكيك الصغيرة (العجينة الطازجة)	١٢ x ٢٨ جم	١٦٠ درجة مئوية فقط	٣٣-٢٨	-	ضع العجينة الطازجة بالتساوي في أكواب ورقية وضعها على طبق التحمير على الرف السفلي. بعد الحبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكعك (عجينة طازجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية فقط	٢٠-١٥	-	ضع الكرواسون المثلج على ورق الحبز على الرف السفلي.
الكيك المجدد	١٠٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-١٨	-	ضع الكيك المجدد على الرف السفلي مباشرة. بعد فك التجميد. اتركها لتدفا لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.

استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

تعد الأمور التالية أمورا طبيعية.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث بخار من حول الباب أو الفتحات

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

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

الطعام زائد النضج أو نقي

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

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمراً عادياً.
- الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهواتف.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن. قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
- الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

مصباح الضوء لا يعمل

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

تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقة داخل الفرن (ماس كهربائي)

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

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تماماً بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق. ولإزالة الروائح سريعاً، الرجاء تشغيل فرن الميكروويف مع وضع ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.



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

والرجاء قراءة المعلومات الآتية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهاز شرحاً واضحاً للمشكلة
- اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

رسائل الخطأ

تظهر الرسالة "E-24".

- يتم تنشيط الرسالة "E-24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على الزر "إيقاف" للاستفادة من وضع التهئة وذلك في حالة تنشيط الرسالة "E-24".

SAMSUNG

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة موقعنا 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_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	www.samsung.com/africa_fr/support
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	www.samsung.com/support
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04173G-03

المواصفات الفنية

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

الطراز	MC32F604TCT
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت إلى ٥٠ هرتز تيار متردد
معدل استهلاك الطاقة	٢٩٠٠ واط ١٤٠٠ واط ١٥٠٠ واط ٢١٠٠ واط الحد الأقصى
الطاقة القصوى الميكروويف	
التشويش (جزء التسخين)	
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط/٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)	٥٢٣ × ٥٠٦ × ٣٠٩ مم ٣٧٣ × ٣٧٠ × ٢٣٣ مم
من الخارج	
جوف القرن	
الحجم	٣٢ لترًا
الوزن الصافي	٢٠ كجم تقريبًا

العربية - ٤٠



MC32F604TCT

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

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

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

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

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

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

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES



AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**



ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels.**



Avertissement ; Risque d'incendie



Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Electricité



Avertissement ; Matière explosive



Interdit.



NE PAS toucher.



NE PAS démonter.



Suivez scrupuleusement les consignes.



Débranchez la prise murale.



Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Contactez le service d'assistance technique.



Remarque



Important

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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



AVERTISSEMENT

(Fonction micro-ondes uniquement)



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



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



Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

★ **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

★ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

★ Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

★ Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

★ Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

☞ Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

★ **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

★ **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'écarter, 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.
- ★ Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- ★ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

- ★ Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- ★ Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☐ Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT
(Fonction du four uniquement) - En option

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

☐ **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

★ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

★ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

☐ N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

☐ Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

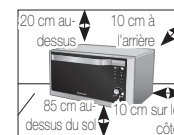
☐ Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

☐ Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

☐ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

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



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

que la prise reste facilement accessible.

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

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

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

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

(Modèle à plateau tournant uniquement)

- ☐ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
 - ☐ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
 3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
 4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.
- Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

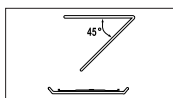
Français-6

☑ Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

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

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°. (Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

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

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

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

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














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








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

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





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

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

⚠ AVERTISSEMENT					
 Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.		✓	✓	✓	✓
 Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.		✓	✓	✓	✓
 Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).		✓	✓	✓	✓
 N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.		✓	✓	✓	✓
 Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.		✓	✓	✓	✓
 Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.		✓	✓	✓	✓
 Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.		✓	✓	✓	✓
 En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.		✓	✓	✓	✓
 Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.		✓	✓	✓	✓

 N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
 N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
 N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
 Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
 N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
 N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
 Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
 Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
 N'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.	✓		✓	✓

Français-8

★	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 : <ul style="list-style-type: none"> • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; 	✓	✓	✓	✓
☐	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.	✓			✓
<div> <div>⚠ ATTENTION</div> <div>     </div> </div>					
★	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à 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).	✓		✓	

Français-9



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 (risque de déformation) ;
 - (2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
 - (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

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

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

sommaire

Présentation rapide	11
Fonctions du four	12
Four	12
Tableau de commande	13
Accessoires	13
Utilisation du four	14
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	14
Vérification du bon fonctionnement de votre four	14
Réglage de l'horloge	14
Cuisson/Réchauffage	15
Puissances et temps de cuisson	15
Arrêt de la cuisson	16
Réglage du temps de cuisson	16
Réglage du mode d'économie d'énergie	16
Utilisation de la fonction de décongélation	16
Utilisation des programmes de décongélation	17
Utilisation des fonctions de réchauffage/cuisson automatique	18
Utilisation des programmes de réchauffage automatique	18
Utilisation des programmes de cuisson automatique	19
Utilisation de la fonction de cuisson frire avec peu de graisse	21
Utilisation des programmes frire avec peu de graisse	21
Utilisation de la fonction de fermentation automatique	23
Utilisation des programmes de fermentation automatique	23
Cuisson en plusieurs étapes	24
Préchauffage rapide du four	24
Cuisson par convection	25
Choix des accessoires	26
Faire griller	26
Combinaison micro-ondes et gril	26
Combinaison micro-ondes et convection	27
Arrêt du signal sonore	27
Sécurité enfants	28
Guide des récipients	28
Guide de cuisson	29
Dépannage et code d'erreur	39
Que faire en cas de doute ou de problème ?	39
Message d'erreur	39
Caractéristiques techniques	40

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (🔥).
2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (🔥) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.
3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.
4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (🔥/30s).

Résultat : la cuisson démarre.

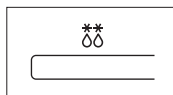
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

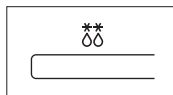
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (🔥/30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

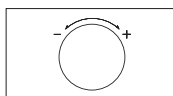
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** (**).



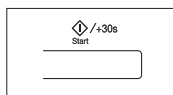
2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** (**) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.



3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (Start).

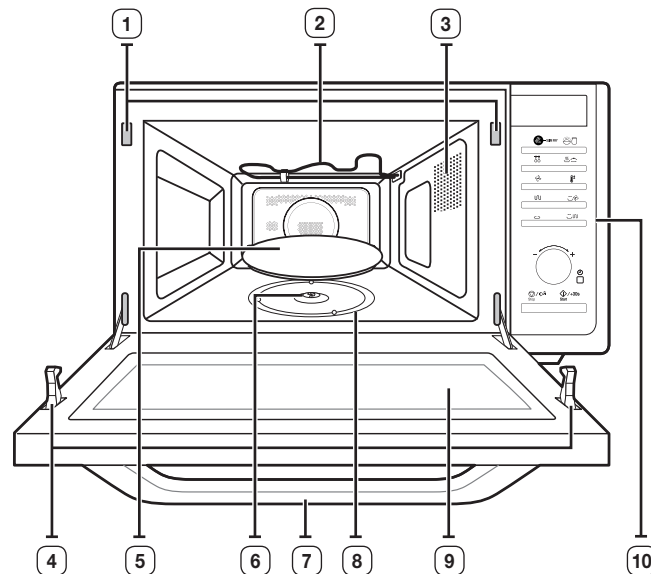


Résultat : la décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

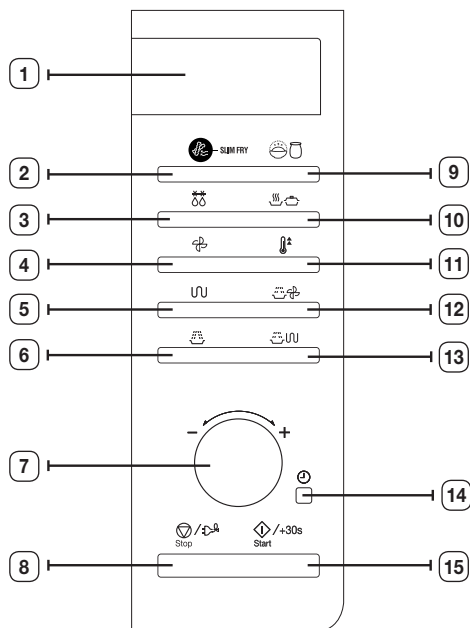
fonctions du four

FOUR



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

TABLEAU DE COMMANDE



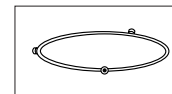
- | | |
|---|--|
| 1. ÉCRAN | 9. BOUTON FERMENTATION |
| 2. BOUTON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE | 10. BOUTON RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE/CUISSON AUTOMATIQUE |
| 3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION | 11. BOUTON RÉCHAUFFAGE RAPIDE |
| 4. BOUTON CONVECTION | 12. BOUTON MICRO-ONDES+CONVECTION |
| 5. BOUTON GRIL | 13. BOUTON MICRO-ONDES+GRIL |
| 6. BOUTON MICRO-ONDES | 14. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE |
| 7. BOUTON DE RÉGLAGE (POIDS/QUANTITÉ/DURÉE) | 15. BOUTON DÉPART/+30S |
| 8. BOUTON ARRÊT/ÉCO | |

ACCESSOIRES

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

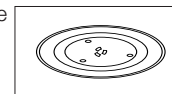
- 1. Anneau de guidage :** à placer au centre du four.

Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



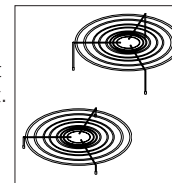
- 2. Plateau tournant :** à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



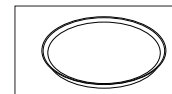
- 3. Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau.

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.

Fonction : Le plat croustilleur permet de faire dorer le fond des 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.



utilisation du four

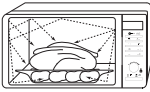
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

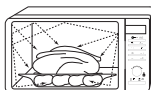
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

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.



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 « Problèmes et solutions » située en page 39.

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

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

Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**  et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ/+30s**  autant de fois que nécessaire.

Résultat : Le four chauffe l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau doit alors bouillir.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

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

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

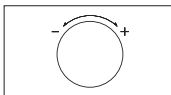
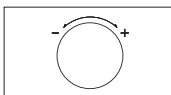
Fonction d'économie d'énergie automatique

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

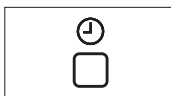
Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

1. Pour afficher l'heure...

Au format 24 heures
 Au format 12 heures
 Appuyez une ou deux fois sur le bouton (🕒).

**2. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure.****3. Appuyez sur le bouton (🕒).****4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.****5. Une fois que l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton (🕒) pour lancer l'horloge.**

Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

**CUISSON/RÉCHAUFFAGE**

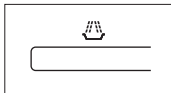
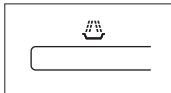
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

✓ 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.

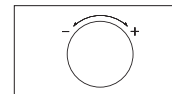
✓ **Ne faites jamais** fonctionner le four à vide.

1. Appuyez sur le bouton Micro-ondes (🔥).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 🔥 (mode micro-ondes)

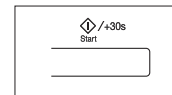
**2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton Micro-ondes (🔥) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau du niveau de puissance situé à la page ci-contre.****3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.**

Résultat : le temps de cuisson s'affiche.

**4. Appuyez sur le bouton Départ/+30s (🕒/+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 « 0 » clignote à quatre reprises.
 Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



✎ Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** (🔥). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (🔥) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

✎ Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ/+30s** (🕒/+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

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

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

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

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

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 (Arrêt). Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Départ/+30s (🔼/+30s).
Définitivement	Définitivement : Appuyez deux fois sur le bouton Stop (Arrêt). Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Arrêt/Éco (🔼/🔻).

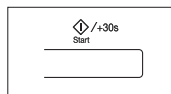
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

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

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

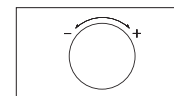
Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (🔼/+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ/+30s** (🔼/+30s).



Vous pouvez augmenter/diminuer le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage vers la droite
- Pour diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage vers la gauche



RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé. La condition normale est le mode veille avec affichage de l'heure en cas de non utilisation.

- Appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** (🔼/🔻).

Résultat : affichage désactivé.

- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** (🔼/🔻) ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.



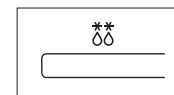
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

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

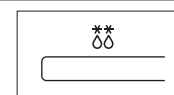
- 📌 N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

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

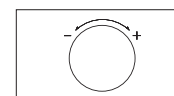
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (**).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** (**). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



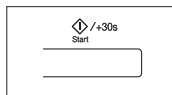
3. Sélectionnez le poids de l'aliment en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30 s** (🔼/+30s).

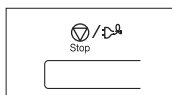
Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Éco** (🛑/🌿) pour poursuivre la décongélation.

Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.








Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes et une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 34 pour obtenir plus de détails.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, 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	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Viande 	200-1500	20-90	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.
2	Volaille 	200-1500	20-90	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson 	200-1500	20-80	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.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
4	Pain/ gâteaux 	125-1000	10-60	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.
5	Fruits 	100-600	5-20	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUE

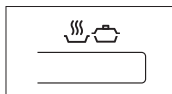
Les 20 fonctions **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Il vous suffit de définir la quantité en tournant le **bouton de réglage**.

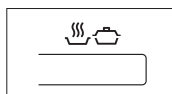
🔧 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

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

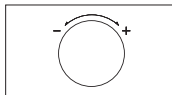
1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲).



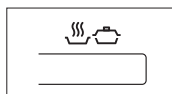
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez le type d'aliments en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Sélectionnez la quantité en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲).

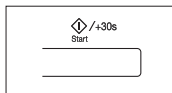


5. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (▶/+30s).

Résultat :

Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.











UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente huit programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1-3 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.

Les programmes n° 4-8 font appel à un mode de cuisson combinée de micro-ondes, grill et convection.



🔧 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.






Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
1-1	Plats préparés (réfrigérés) 	300 à 350 g 400 à 450 g	2-3	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).
1-2	Soupe (réfrigérée) 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
1-3	Ravioles (réfrigérées) 	200 à 250 g 300 à 350 g	3	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.





Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
1-4	Pizza surgelée 	300 à 350 g 400 à 450 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
1-5	Mini-pizzas surgelées 	100 à 150 g 250 à 300 g	-	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
1-6	Lasagnes surgelées 	400 à 450 g 800 à 850 g	3-4	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.
1-7	Ailes de poulet surgelées 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet pré-cuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
1-8	Petits pains surgelés 	100 à 150 g (2 morceaux) 200 à 250 g (4 morceaux) 300 à 350 g (6 morceaux)	3-5	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.


UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les douze programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1-5 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 6-8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et grill). Les programmes n° 9-10 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et convection). Les programmes 11-12 font appel au mode convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
2-1	Riz blanc 	150 à 200 g 200 à 250 g	5-10	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2-2	Brocolis en morceaux/ Légumes frais 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	1-2	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 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 550 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
2-3	Carottes en rondelles/ Légumes frais 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g	1-2	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 200 à 250 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Ce programme convient aux choux-fleurs.
2-4	Pommes de terre épluchées 	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g	3	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.
2-5	Pommes de terre au four 	200 g 400 g 600 g	5	Le poids des pommes de terre au four doit être de 200 g. Percez la peau et placez-les sur le plateau.
2-6	Poisson grillé 	200 à 300 g 400 à 500 g	3	Badigeonnez le poisson 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.
2-7	Filet de poisson 	200 à 300 g 400 à 500 g	2	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
2-8	Morceaux de poulet 	300 à 400 g (1 morceau) 500 à 600 g (2 morceaux) 700 à 800 g (3 morceaux)	2	Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes. 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.
2-9	Poulet rôti 	1000 à 1100 g 1100 à 1200 g	5	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.
2-10	Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau 	1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	10-15	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Placez alors la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Lorsque le signal sonore retentit, insérez le moule sur la grille inférieure.
2-11	Biscuit de Savoie 	450 à 550 g	10	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Placez alors la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Lorsque le signal sonore retentit, insérez le moule sur la grille inférieure.


Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
2-12	Muffins 	250 à 300 g	-	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Puis versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins et placez-les sur la grille inférieure. Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille.


UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

Les dix fonctions de cuisson Frire avec peu de graisse comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson Frire avec peu de graisse en appuyant sur le bouton Frire avec peu de graisse.

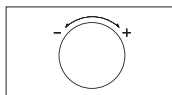
Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

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

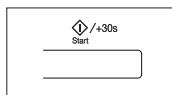
- Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Frire avec peu de graisse** . (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



- Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage**.










- Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**  (+30s).






UTILISATION DES PROGRAMMES FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

Le tableau suivant présente les 10 programmes automatiques Frire avec peu de graisse pour faire frire. Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Frites au four surgelées 	300-350 450-500	-	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
2	Crevettes surgelées (pannées) 	200-250 300-350	-	Répartissez uniformément les crevettes surgelées (pannées) sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
3	Beignets de poulet surgelés 	200-250 350-400	-	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
4	Croquettes de pommes de terre surgelées 	200-250 300-350	-	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille hauteur mini.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
5	Mini rouleaux de printemps surgelés 	200-250 350-400	-	Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
6	Frites maison 	300-350 450-500	1-2	Consignes Préchauffez le four jusqu'à 200 °C à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
7	Pommes de terre en morceaux 	200-250 300-350 400-450	1-2	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
8	Pilons de poulets 	200-250 300-350 400-450	1-2	Faites préchauffer le grill (fonction Grill) pendant 3 à 4 minutes. Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer.
9	Rondelles de courgettes 	100-150 200-250	-	Faites préchauffer le grill (fonction Grill) pendant 3 à 4 minutes. Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez les rondelles uniformément sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
10	Moitiés de pommes 	300-350 400-450	-	Rincez et évidez les pommes (150 g chacun). Coupez-les en deux horizontalement. Placez-les sur le plat croustilleur, face coupée vers le bas, ajoutez de la garniture (raisins ou amandes râpées par exemple). Posez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, servez avec de la glace à la vanille.

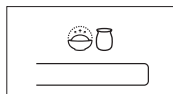
UTILISATION DE LA FONCTION DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de cuisson et fermentation automatique comprennent/proposent des temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie de fermentation automatique en appuyant sur le bouton de fermentation automatique. Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

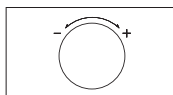
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou deux fois sur le bouton

Fermentation automatique (🍞🥛).

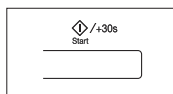
(Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)



2. Sélectionnez le code de l'aliment en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (👉/+30s).



UTILISATION DES PROGRAMMES DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant indique comment utiliser le programme automatique pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts.


Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos	Consignes
Fermentation de la pâte	1-1 	300-500	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
	1-2 	500-800	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
	1-3 	600-900	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos	Consignes
Yaourt maison	2-1 Petits ramequins 	500	6 heures au réfrigérateur	Répartissez uniformément 150 g de yaourt dans 5 tasses en céramique et 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.
	2-2 Grand bol 	500	6 heures au réfrigérateur	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.

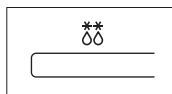
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes+Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi faire décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

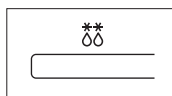
- Faire décongeler
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

 La décongélation doit constituer la première étape. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une fois durant les deux étapes restantes. Cependant, le micro-ondes peut être utilisé deux fois (avec deux niveaux de puissance différents).

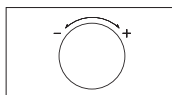
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (**).



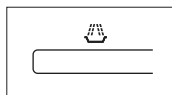
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** (**).



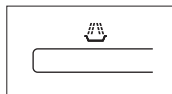
3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1800 g dans cet exemple).



4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().

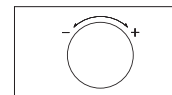


5. Réglez le niveau de puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** () pour sélectionner la **puissance** requise (450 W dans cet exemple).

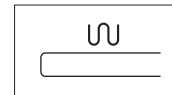


6. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

(30 minutes dans cet exemple).

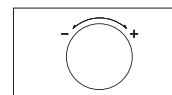


7. Appuyez sur le bouton **Gril** ().



8. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

(15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ().

Résultat :

la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

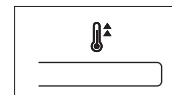
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.

Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

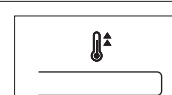
1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ().

Résultat :

Les indications suivantes s'affichent :
200 °C (température)



2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** () une ou plusieurs fois pour régler la température.
(Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (🔼/+30s).

Résultat : le four est préchauffé à la température requise.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200 °C



- (affiché pendant 8 secondes) (affiché pendant 2 secondes)
- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

☑ Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

☑ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (🔼).

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 sur six niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

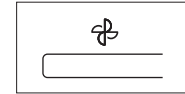
☑ Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 24.

- 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.

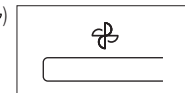
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Convection** (🌀).

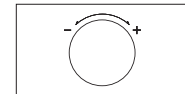
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
🌀 (mode Convection)
200 °C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** (🌀) pour régler la température. (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (🔼/+30s).

Résultat : la cuisson démarre.
• Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.
Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C



- (affiché pendant 8 secondes) (affiché pendant 2 secondes)
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

☑ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (🔼).

☑ Soyez vigilants, l'élément chauffant de gril fonctionne de façon intermittente lorsque le mode de convection est en cours d'utilisation.

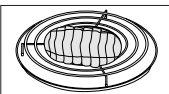
CHOIX DES ACCESSOIRES

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 page 28.



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.

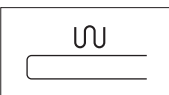
1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Appuyez sur le bouton **Gril** (🔥).

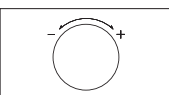
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
🔥 (mode gril)

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.

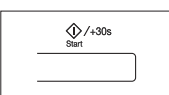
- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (👉/+30s).


Résultat : la cuisson au gril démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

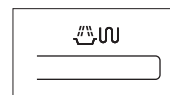
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

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

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 **Micro-ondes+Gril** (🔥📶).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
🔥📶 (mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)



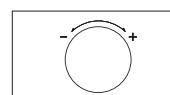
2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié à l'aide du bouton **Micro-ondes+Gril** (🔥📶) jusqu'à ce que la puissance de sortie correspondante soit affichée (300, 600 W).

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (👉/+30s).

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » 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. La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

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.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes+Convection** (.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

 (mode combiné Micro-ondes et Convection)

200 °C (température : permet de passer au mode de température suivant en 2 secondes)



2. Sélectionnez la température à l'aide du bouton

Micro-ondes+Convection (.

(température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Réglez le niveau de puissance approprié à l'aide du bouton

Micro-ondes+Convection () jusqu'à ce que la puissance de sortie correspondante soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Appuyez sur le bouton **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.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.

Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C

30:00

200 °C

(affiché pendant 8 secondes)



(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

 Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Préchauffage rapide** () et **Micro-ondes+Gril** () pendant 1 seconde.

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

OFF

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



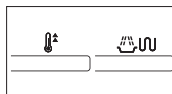
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément sur les boutons **Préchauffage rapide** (🔥) et **Micro-ondes+Gril** (🔥🔥) pendant 1 seconde.

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.



- Le signal sonore est réactivé.



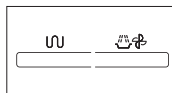
SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Gril** (🔥) et **Micro-ondes+Convection** (🔥🌀) pendant 3 secondes.

Résultat :

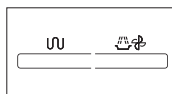
- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.



2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Gril** (🔥) et **Micro-ondes+Convection** (🔥🌀) pendant 3 secondes.

Résultat :

Le four peut à nouveau être utilisé 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 verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

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

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

guide de cuisson

MICRO-ONDES

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

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

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

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

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

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

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) 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.

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

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Poivrons	250	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

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

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

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250	900	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375				Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	900	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375				Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Indomie	1 Petit emballage (80 g) 1 Grand emballage (120 g)	900	7-7½	-	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.
			9-9½		

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 (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900	1-1½	1-2	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.
	300 ml (2 tasses)		2-2½		
	450 ml (3 tasses)		3-3½		
	600 ml (4 tasses)		3½-4		
Soupe (réfrigérée)	250 g	900	2½-3	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
	350 g		3-3½		
	450 g		3½-4		
	550 g		4½-5		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600	6-7	1-2	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.

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 (W)	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	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. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FAIRE DÉCONGELER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	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.
Escalopes de porc	250 g	7-8		

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

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	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	6-8	-	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 parts (300 g)	300 W + Gril	5-7	-	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 parts (500 g)	300 W + Gril	6-8	-	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	10-12	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	10-12	-	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.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	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 parts)	300 W + Gril	9-11	8-10	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	21-23	20-22	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	6-7	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)	1 st 450 W + Gril 2 nd Gril	7-7½	4-5	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.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Yam	200 g	450 W + Gril	11-11½	-	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 + grill).

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes+Convection :

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

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
PIZZA					
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	1er côté : 300 W + 200 °C 2e côté : Conv. 180 °C	7-9	5-6	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES					
Lasagnes surgelées	400 g	1er côté : 450 W + 200 °C 2e côté : Conv. 200 °C	16-18	3-4	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.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
VIANDE					
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	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 1200 g	1er côté : 450 W + 200 °C 2e côté : 450 W + Gril	20-22	21-23	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.
PAIN					
Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	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	-	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-	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)	12 x 28 g	160 °C uniquement	28-33	-	Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur la plat croustilleur sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-	Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

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

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ/+30s** (🕒/+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 ?

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.
 - Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
 - Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

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.

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

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

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

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

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

Munissez-vous des informations suivantes :

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

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

MESSAGE D'ERREUR

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Arrêt/Éco » pour lancer le mode d'initialisation.

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	MC32F604TCT
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	523 x 506 x 309 mm
Intérieures	373 x 370 x 233 mm
Capacité	32 L
Poids	
Net	20,0 kg env.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
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	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

Français-40

DE68-04173G-03



MC32F604TCT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

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



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.




safety information


USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 **WARNING** Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

 **CAUTION** Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity


 Warning; Explosive material


 Do NOT attempt.


 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.


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


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

WARNING (Microwave function only)

 **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

 **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

 This appliance is intended to be used in household only.

 **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

★ **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

★ Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

★ When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

★ The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

☹ If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

★ **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

★ **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

☹ Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

★ The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

☹ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

☹ The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

- ★ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ★ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ✎ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✎ **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- ✎ The appliance should not be cleaned with a water jet.
- ★ This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- ★ Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

- ★ If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- ★ The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- ✎ The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

WARNING (Oven function only) - Optional

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

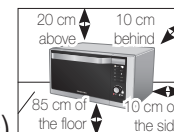
- ❏ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ★ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall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

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

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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



- ❑ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- ❑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

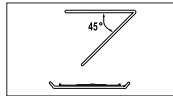
- ❑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
 - ❑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
1. Clean the outside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

❏ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

❏ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

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



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

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

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















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

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

❏ This microwave oven is not intended for commercial use.












English-7











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

⚠ WARNING					
 Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓	✓
 Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓	✓
 For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓	✓
 Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓	✓
 This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓	✓
 Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓	✓
 Do not pull or excessively bend or place heavy objection the power cord.	✓	✓	✓	✓	✓
 In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓	✓
 Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓	✓
 Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓	✓

 Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
 Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
 Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
 Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
 Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
 Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
 Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
 Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
 Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
 Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
 Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
 Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓

English-8

	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓
 CAUTION					
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓

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

English-9

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

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

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

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

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

contents

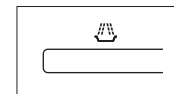
Quick look-up guide	11
Oven features	12
Oven.....	12
Control panel	13
Accessories.....	13
Oven use	14
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly	14
Setting the time	14
Cooking/Reheating.....	15
Power levels and time variations	15
Stopping the cooking.....	16
Adjusting the cooking time.....	16
Setting the energy save mode.....	16
Using the power defrost feature.....	16
Using the power defrost programmes	17
Using the auto reheat/auto cook features.....	18
Using the auto reheat programmes	18
Using the auto cook programmes	19
Using the slim fry cook feature.....	21
Using the slim fry programmes	21
Using the auto fermentation feature	23
Using the auto fermentation programmes.....	23
Multistage cooking.....	24
Fast preheating the oven.....	24
Cooking by convection	25
Choosing the accessories.....	26
Grilling	26
Combining microwaves and the grill.....	26
Combining microwaves and convection.....	27
Switching the beeper off.....	27
Safety-locking your microwave oven	28
Cookware guide	28
Cooking guide	29
Troubleshooting and error code	39
What to do if you are in doubt or have a problem.....	39
Error message	39
Technical specifications	40

English-11

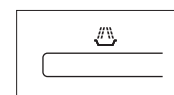
quick look-up guide

If you want to cook some food.

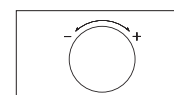
1. Place the food in the oven.
Press the **Microwave** (🔥) button.



2. Press the **Microwave** (🔥) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **Dial knob** as required.



4. Press **Start/+30s** (🔥/30s) button.

Result:

Cooking starts.

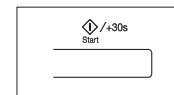
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



If you want to add an extra 30 seconds.

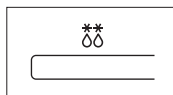
Leave the food in the oven.

Press **Start/+30s** (🔥/30s) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

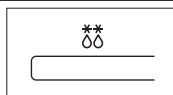


If you want to defrost some food.

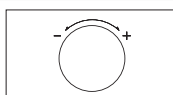
1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** (**) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (**) button, until the desired food category is selected.



3. Select the weight by turning the **Dial knob** as required.



4. Press **Start/+30s** (Start) button.



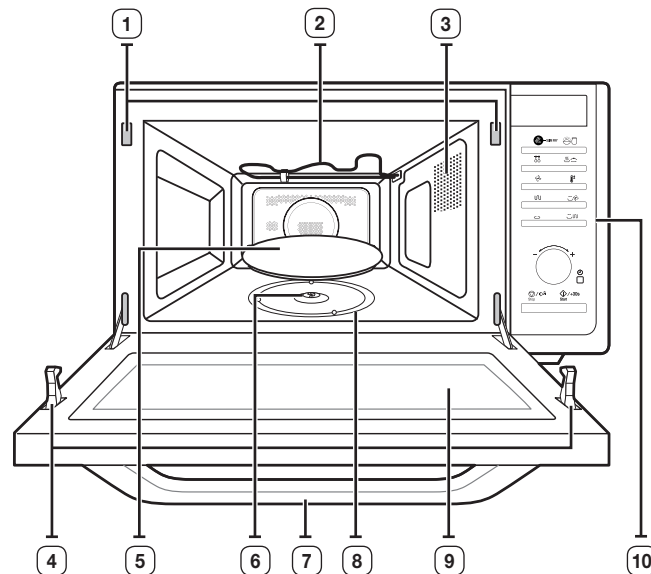
Result:

Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

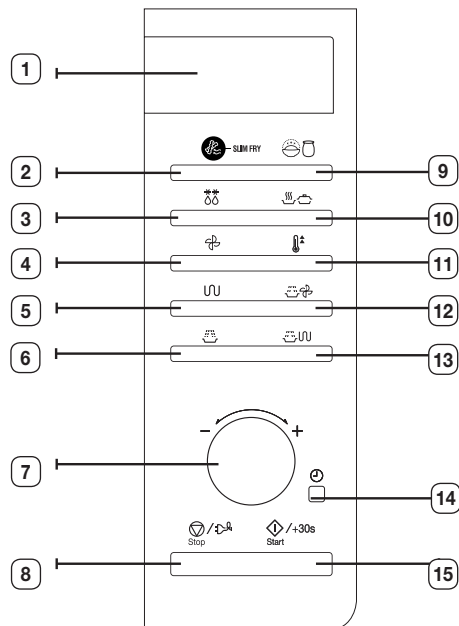
oven features

OVEN



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

CONTROL PANEL



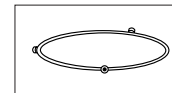
- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. DISPLAY | 9. FERMENTATION BUTTON |
| 2. SLIM FRY BUTTON | 10. AUTO REHEAT/AUTO COOK BUTTON |
| 3. POWER DEFROST BUTTON | 11. FAST PREHEAT BUTTON |
| 4. CONVECTION BUTTON | 12. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON |
| 5. GRILL BUTTON | 13. MICROWAVE+GRILL BUTTON |
| 6. MICROWAVE BUTTON | 14. CLOCK SETTING BUTTON |
| 7. DIAL KNOB
(WEIGHT/SERVING/TIME) | 15. START/+30S BUTTON |
| 8. STOP/ECO 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.

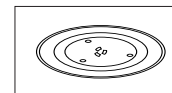
- Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



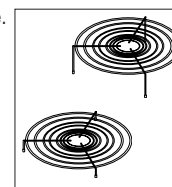
- Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

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



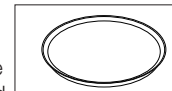
- High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

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.**



- Crusty plate**, to be placed on the turntable.

Purpose: The crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



oven use

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

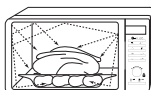
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

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

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 "What to do if you are in doubt or have a problem" on the page 39.

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

Open the oven door by pulling the handle on the upper 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, "0:", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.

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

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

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

Auto energy saving function

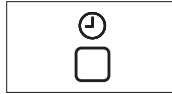
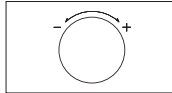
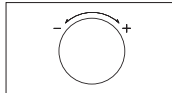
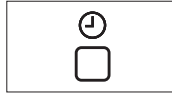
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

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

1. To display the time in the...

24-hour notation

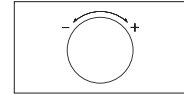
12-hour notation

Then press the **Clock** (🕒) button once or twice**2. Turn the Dial knob to set the hour.****3. Press the Clock (🕒) button.****4. Turn the Dial knob to set the minute.****5. When the right time is displayed, press the Clock (🕒) button to start the clock.****Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.**COOKING/REHEATING**

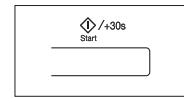
The following procedure explains how to cook or reheat food.

🔍 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. Select the appropriate power level by pressing the Microwave (🔥) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the Power level table side page for further details.****3. Set the cooking time by turning the Dial knob.****Result:** The cooking time is displayed.**4. Press the Start/+30s (🔥/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 "0" four times.
The oven will then beep one time per minute.



🔍 If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** (🔥) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** (🔥) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

🔍 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** (🔥/30s) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

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

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 (Start/+30s) button.
Completely	Completely : Press the Stop button twice. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop/Eco (Stop/Eco) button again.

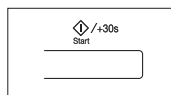
ADJUSTING THE COOKING TIME

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

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

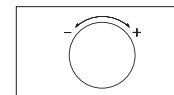
To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** (Start/+30s) button once for each 30 seconds that you wish to add.

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



You can also increase/decrease the cooking time by turning the **Dial knob**.

- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left



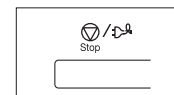
SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

- Press the **Energy Save** (Energy Save) button.

Result : Display off.

- To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save** (Energy Save) button and then display shows current time. The oven is ready for use.



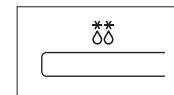
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (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.

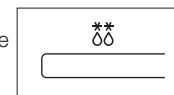
- ☑ Use only containers that are microwave-safe.

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

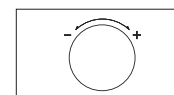
1. Press the **Power Defrost** (Power Defrost) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power Defrost) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.



4. Press **Start/+30s** (Start) button.

Result:

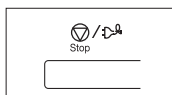
- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Stop/Eco** (Stop) button to finish defrosting.

Result:

When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 34-35 for further details.

USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. 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 (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	Meat 	200-1500	20-90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry 	200-1500	20-90	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.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
3	Fish 	200-1500	20-80	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/Cake 	125-1000	10-60	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.
5	Fruit 	100-600	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

USING THE AUTO REHEAT/AUTO COOK FEATURES

The 20 **Auto Reheat/Auto Cook** (🔥🍲) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Dial knob**.

👉 Use only recipients that are microwave-safe.

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

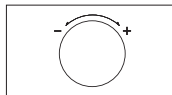
1. Press the **Auto Reheat/Auto Cook** (🔥🍲) button.



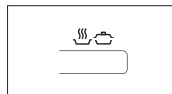
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (🔥🍲) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the type of food by turning the **Dial knob**.



4. Select the serving size of the food by pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (🔥🍲) button.

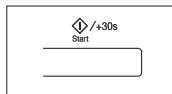


5. Press the **Start/+30s** (🔼/+30s) button.

Result:

The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.







USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents 8 Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1-3 are running with microwave energy only.

Programmes no 4-8 are running with a combination of microwaves, grill and convection.



👉 Use oven gloves when taking out food.






Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1-1	Ready-Meal (chilled) 	300-350 g 400-450 g	2-3	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).
1-2	Soup (chilled) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.
1-3	Mini Ravioli (chilled) 	200-250 g 300-350 g	3	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.
1-4	Frozen Pizza ** 	300-350 g 400-450 g	-	Put frozen pizza on the low rack.





Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1-5	Frozen Pizza Snacks 	100-150 g 250-300 g	-	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-6	Frozen Lasagne 	400-450 g 800-850 g	3-4	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.
1-7	Frozen Chicken Wings 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps.
1-8	Frozen Bread Rolls 	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	3-5	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.


USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 12 Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1-5 are running with microwave energy only. Programmes no 6-8 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 9 - 10 are running with a combination of microwaves and convection. Programme 11-12 are running with convection mode. Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-1	White Rice 	150-200 g 200-250 g	5-10	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
2-2	Broccoli Florets/ Fresh Vegetables 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	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 (4-5 tablespoons) for 500-550 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.


Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-3	Sliced Carrots/ Fresh Vegetables 	100-150 g 200-250 g 300-350 g	1-2	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 300-350 g. This programme is suitable for cauliflower
2-4	Peeled Potatoes 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3	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.
2-5	Jacket Potatoes 	200 g 400 g 600 g	5	Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and set on turntable.
2-6	Roast Fish 	200-300 g 400-500 g	3	Brush skin of whole fish 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.
2-7	Fish Fillet 	200-300 g 400-500 g	2	Put fish filets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.


Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-8	Chicken Pieces 	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	2	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. 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
2-9	Roast Chicken 	1000-1100 g 1100-1200 g	5	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.
2-10	Roast Beef/ Roast Lamb 	1000-1100 g 1200-1300 g	10-15	First, start programme. It will be indicate on the display as "HEAT", oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26 cm). After beep sounds insert tin on the low rack.
2-11	Sponge Cake 	450-550 g	10	First, start programme. It will be indicate on the display as "HEAT", oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26 cm). After beep sounds insert tin on the low rack.

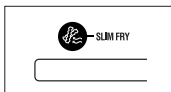
Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-12	Muffins 	250-300 g	-	First, start programme. It will be indicate on the display as "HEAT", oven is preheating. And then pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins and set on the low rack. After beep sounds insert rack.

USING THE SLIM FRY COOK FEATURE

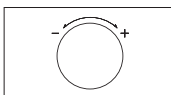
The ten slim fry cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the slim fry cook category by press the slim fry button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

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

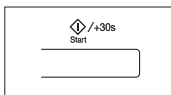
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Slim Fry Cook**  button one or more times. (Refer to the table on the side.)



2. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.










3. Press the **Start/+30s**  button.






USING THE SLIM FRY PROGRAMMES

The following table presents the 10 Slim Fry auto programmes for frying. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.


Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	Frozen Oven Chips 	300-350 450-500	-	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
2	Frozen prawns (breaded) 	200-250 300-350	-	Distribute frozen (breaded) prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
3	Frozen Chicken Nuggets 	200-250 350-400	-	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
4	Frozen Potato Croquettes 	200-250 300-350	-	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
5	Frozen Mini Spring Rolls ** 	200-250 350-400	-	Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
6	Homemade French Fries 	300-350 450-500	1-2	Recommendations Preheat the oven up to 200 °C using the fast preheat function. Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
7	Potato Wedges 	200-250 300-350 400-450	1-2	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
8	Drumsticks 	200-250 300-350 400-450	1-2	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue.
9	Sliced Courgette 	100-150 200-250	-	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
10	Apple Halves 	300-350 400-450	-	Rinse and core apples (each 150 g). Cut them into halves horizontally. Put halves with the cut side down on the crusty plate, add filling e.g. raisins or grated almonds. Put plate on low rack. After cooking serve with vanilla ice cream.

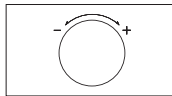
USING THE AUTO FERMENTATION FEATURE

The five auto fermentation 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 auto fermentation category by press the auto fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

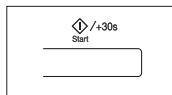
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto fermentation**  button once or twice. (Refer to the table.)



2. Select the code of food by turning the **Dial knob**.








3. Press the **Start/+30s**  button.



USING THE AUTO FERMENTATION PROGRAMMES

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


Code	Food	Serving size (g)	Standing time	Recommendations
Dough Proof	1-1 Pizza Dough 	300-500	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-2 Cake Dough 	500-800	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-3 Bread Dough 	600-900	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time	Recommendations
Homemade Yogurt	2-1 Small Dishes 	500	6 hours in fridge	Distribute 150 g 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.
	2-2 Large Bowl 	500	6 hours in fridge	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.

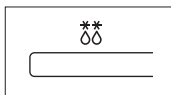
MULTISTAGE COOKING


Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

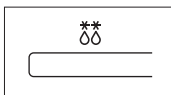
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

 Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

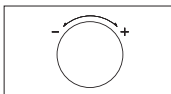
1. Press the **Power Defrost** () button.



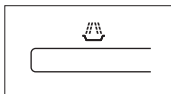
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button.




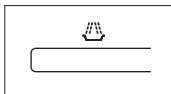
3. Set the weight by turning the **Dial knob** the appropriate number of times.
(1800 g in the example)



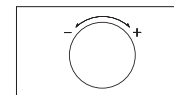
4. Press the **Microwave** () button.



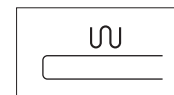
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** () button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



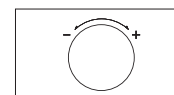
6. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
(30 minutes in the example).




7. Press the **Grill** () button.



8. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
(15 minutes in the example).

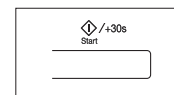


9. Press **Start/+30s** () button.

Result:

Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



FAST PREHEATING THE OVEN

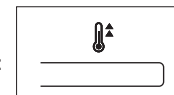
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.


Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

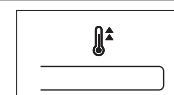
1. Press the **Fast Preheat** () button.

Result:

The following indications are displayed:
200 °C (temperature)



2. Press the **Fast Preheat** () button one or more times to set the temperature.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/+30s** (Start) button.

Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

☞ In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

☞ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast Preheat) button.

COOKING BY 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 in six preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

☞ If you wish to Fast preheating the oven, see page 24.

- 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 and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (Convection) button.

Result: The following indications are displayed:

Convection mode)
200 °C (temperature)

2. Press the **Convection** (Convection) button once or more times to set the temperature.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

4. Press the **Start/+30s** (Start) button.

Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

☞ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast Preheat) button.

☞ Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

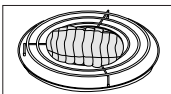
CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

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

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

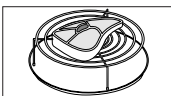


GRILLING

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.

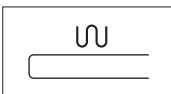
1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** (U) button.

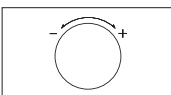
Result: The following indications are displayed:
U (grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial knob**.

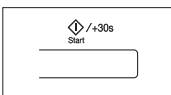
- The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** (Start /+30s) button.

Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

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

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

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 **Microwave+Grill** (Microwave & Grill) button.

Result: The following indications are displayed:

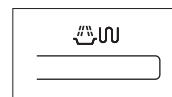
Microwave & Grill (microwave & grill combi mode)

600 W (output power)



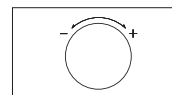
2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave+Grill** (Microwave & Grill) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

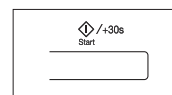
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** (Start /+30s) button.

Result:


- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION


Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

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

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

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

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** () button.


Result: The following indications are displayed:



(microwave & convection
combi mode)

200 °C (temperature : switches to the following
temperature mode in 2 seconds)




2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** () button.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** () button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. 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.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C




(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** () button.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

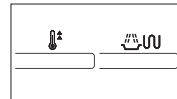
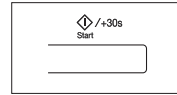
1. Press the **Fast Preheat** () button and **Microwave+Grill** () buttons at the same time for 1 second.

Result :

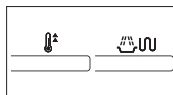
- The following indication is displayed.



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



2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** (🔥) button and **Microwave+Grill** (🔥👉) buttons again at the same time for 1 second.



Result :

- The following indication is displayed.

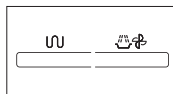


- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

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

1. Press the **Grill** (👉) button and **Microwave+Conv.** (👉🔥) buttons at the same time for 3 seconds.

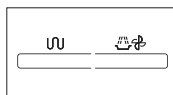


Result :

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



2. To unlock the oven, press the **Grill** (👉) button and **Microwave+Conv.** (👉🔥) buttons again at the same time for 3 seconds.



Result : The oven can be used normally.

cookware guide

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
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.

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

- ✓ : Recommended
 ✓✗ : Use caution
 ✗ : Unsafe

cooking guide

MICROWAVES

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

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

COOKING

Cookware for microwave cooking:

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

Food suitable for microwave cooking:

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

Covering during cooking

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

Standing times

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

Cooking Guide for frozen vegetables

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

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (chinese style)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250	900	15-16	5	Add 500 ml cold water.
	375		17½-18½		Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250	900	20-21	5	Add 500 ml cold water.
	375		22-23		Add 750 ml cold water.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mixed Rice (rice + wild rice)	250	900	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250	900	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10-11	5	Add 1000 ml hot water.
Indomie	1 Small pack (80 g)	900	7-7½	-	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.
	1 Big pack (120 g)		9-9½		

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

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

REMARK:

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

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

Reheating Liquids and Food

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

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup)	900	1-1½	1-2	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.
	300 ml (2 cups)		2-2½		
	450 ml (3 cups)		3-3½		
	600 ml (4 cups)		3½-4		
Soup (chilled)	250 g	900	2½-3	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
	350 g		3-3½		
	450 g		3½-4		
	550 g		4½-5		

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600	6-7	1-2	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.

Reheating Baby Food and Milk

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

Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

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

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

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

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

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

Hint:

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

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

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

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Meat	250 g	6-7	15-30	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	500 g 250 g	8-13 7-8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	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!
Whole Fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Bread				
Bread Rolls (each Ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German Bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

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

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

Important remark:

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

MICROWAVE + GRILL

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

Cookware for cooking with microwave + grill

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

Food suitable for microwave + grill cooking:

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

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

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

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-	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.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	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	6-8	-	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	10-12	-	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	10-12	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	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	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Brush the chicken oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. After grilling stand for 5 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7	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)	1 st 450W+Grill 2 nd Grill	7-7½	4-5	Peel and slice plantain 1 cm thick and put on the crusty plate with grill 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	450W+Grill	11-11½	-	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.

MICROWAVES +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 MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:

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

Convection Guide for fresh and frozen food

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

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	1st : 300 W + 200 °C 2nd : Conv. 180 °C	7-9	5-6	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1st : 450 W + 200 °C 2nd : Conv. 200 °C	16-18	3-4	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	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	1000-1200 g	1st : 450 W + 200 °C 2nd : 450 W + Grill	20-22	21-23	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.

English-37

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
BREAD					
Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-	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	-	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)	12 x 28 g	Only 160 °C	28-33	-	Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

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

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- 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 food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (🕒/+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 oven causes interference with radios or televisions

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

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.

Sparkling and cracking occur inside the oven (arcing)

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

Smoke and bad smell when initial operating.

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

✍ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre. Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR MESSAGE

“E-24” message indicates.

- The “E-24” message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the “E-24” message be activated, then depress the “Stop/Eco” key to utilize the initialization mode.

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	MC32F604TCT
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	523 x 506 x 309 mm
Oven cavity	373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Weight	
Net	20.0 kg approx



QUESTIONS OR COMMENTS

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

DE68-04173G-03

English-40