

Φούρνος μικροκυμάτων

Εγχειρίδιο χρήσης

MG30T5018C*



SAMSUNG

Περιεχόμενα

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Οδηγίες για την ασφάλεια | 3 | Χρήση του Τηγάνισμα στο γκριλ | 18 |
| Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια | 3 | Χρήση του Αυτόματο ψήσιμο | 20 |
| Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια | 6 | Ψήσιμο στο γκριλ | 27 |
| Προφυλάξεις για τη λειτουργία μικροκυμάτων | 7 | Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ | 27 |
| Περιορισμένη εγγύηση | 8 | Χρήση του δίσκου κρούστας | 28 |
| Ορισμός ομάδας προϊόντος | 8 | Χρήση του Γονικό κλείδωμα | 30 |
| Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) | 8 | Απενεργοποίηση του βομβητή | 30 |
| Εγκατάσταση | 9 | Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών | 31 |
| Εξαρτήματα | 9 | Οδηγός ψησίματος | 32 |
| Θέση εγκατάστασης | 9 | Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών | 40 |
| Περιστρεφόμενος δίσκος | 9 | Αντιμετώπιση προβλημάτων | 40 |
| Συντήρηση | 10 | Κωδικός πληροφοριών | 44 |
| Καθαρισμός | 10 | Τεχνικές προδιαγραφές | 44 |
| Αντικατάσταση (επισκευή) | 10 | | |
| Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας | 10 | | |
| Χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων | 11 | | |
| Φούρνος μικροκυμάτων | 11 | | |
| Πίνακας ελέγχου | 11 | | |
| Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων | 12 | | |
| Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων | 12 | | |
| Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων σας | 12 | | |
| Ψήσιμο/ζέσταμα | 13 | | |
| Ρύθμιση της ώρας | 14 | | |
| Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες | 14 | | |
| Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος | 15 | | |
| Διακοπή του ψησίματος | 15 | | |
| Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας | 16 | | |
| Χρήση της Απόψυξη | 16 | | |

Οδηγίες για την ασφάλεια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί από έμπειρο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από έμπειρο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και άλλες τροφές δεν πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνο όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και σε οποιοδήποτε άλλο εργασιακό περιβάλλον,
- φάρμες,
- ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους περιβάλλοντα διαμονής από πελάτες

- ενοικιαζόμενα δωμάτια.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.

Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και αφειψημάτων. Η αποξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, υγρών ρούχων και παρόμοιων αντικειμένων ενδέχεται να ενέχουν κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.

Αν εντοπιστεί (βγαίνει) καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.

Το ζέσταμα αφειψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο.

Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται ή να αναδεύεται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.

Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Αν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση μόνο επάνω στον πάγκο της κουζίνας (αυτόνομος), ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι.

Δεν επιτρέπεται η χρήση μεταλλικών δοχείων για τρόφιμα και αφεψήματα κατά το ψήσιμο με μικροκύματα.

Πρέπει να προσέχετε ώστε να μη βγάξετε από τη θέση του τον περιστρεφόμενο δίσκο όταν αφαιρείτε τα δοχεία από τη συσκευή.

Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με ατμοκαθαριστή.

Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πίδακα νερού.

Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οδικά οχήματα, τροχόσπιτα και άλλα παρόμοια οχήματα.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται, έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

Αυτός ο φούρνος θα πρέπει να τοποθετηθεί στη σωστή κατεύθυνση και στο σωστό ύψος που να επιτρέπουν την εύκολη πρόσβαση στην κοιλότητα του φούρνου και στην περιοχή των κουμπιών ελέγχου.

Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον θέσετε σε λειτουργία με το μπολ νερού επί 10 λεπτά και μετά να τον χρησιμοποιήσετε.

Αν από το φούρνο εξέρχεται περίεργος θόρυβος, οσμή καμένου ή καπνός, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.

Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φως.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν η συσκευή βρίσκεται στη συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό επίβλεψη, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται μέσα στο φούρνο.

Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στα προσβάσιμα σημεία ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατζουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού.

Απαγορεύεται η χρήση ατμοκαθαριστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, προκειμένου να αποφεύγεται η υπερθέρμανση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στη συσκευή και στα προσβάσιμα σημεία επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.

Διατηρήστε μακριά από τη συσκευή τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίτηρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πρέπει να υπάρχει επίβλεψη κατά τη διαδικασία ψησίματος. Πρέπει να υπάρχει διαρκής επίβλεψη κατά τη διάρκειας μιας σύντομης διαδικασίας ψησίματος.

Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Οι επιφάνειες είναι πιθανό να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Οι συσκευές δεν προορίζονται για χρήση με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και οι εργασίες συντήρησης από τον χρήστη δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.

Να τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημείο που δεν φτάνουν παιδιά κάτω των 8 ετών.



Οδηγίες για την ασφάλεια

Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια

Τυχόν τροποποιήσεις ή επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

Μη ζεσταίνετε τρόφιμα ή υγρά σε στεγανοποιημένα δοχεία για τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικό, οινόπνευμα, ατμοκαθαριστή ή καθαριστή υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε το φούρνο.

Μην τοποθετείτε το φούρνο κοντά σε θερμαντικό στοιχείο ή εύφλεκτο υλικό, σε υγρό, λιπαρό ή σκονισμένο μέρος, σε μέρος το οποίο είναι εκτεθειμένο στο άμεσο ηλιακό φως ή στο νερό, όπου ενδέχεται να υπάρξει διαρροή αερίου ή σε ανώμαλο έδαφος.

Αυτός ο φούρνος πρέπει να είναι κατάλληλα γειωμένος σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.

Χρησιμοποιείτε τακτικά ένα στεγνό πανί για να απομακρύνετε τις ξένες ουσίες από τους ακροδέκτες και τις επαφές του φως τροφοδοσίας.

Μην τραβάτε, μην κλπτετε υπερβολικά και μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος.

Αν προκύψει διαρροή αερίου (προπάνιο, υγραέριο κλπ.), αερίστε αμέσως το χώρο. Μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος.

Μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια.

Μην απενεργοποιείτε το φούρνο αποσυνδέοντας το καλώδιο ρεύματος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή ξένες ουσίες. Αν εισέλθουν στο φούρνο ξένες ουσίες, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

Μην ασκείτε υπερβολική πίεση και μην τραντάζετε το φούρνο.

Μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω σε εύθραυστα αντικείμενα.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η ένταση του ρεύματος αντιστοιχούν στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Στερεώστε καλά το φως τροφοδοσίας στην πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, καλώδια επέκτασης ή μετασχηματιστές.

Μην αγκιστρώνετε το καλώδιο ρεύματος σε μεταλλικά αντικείμενα. Μην τοποθετείτε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα σε αντικείμενα ή πίσω από το φούρνο.

Μη χρησιμοποιείτε φθαρμένο φως τροφοδοσίας, φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή χαλαρή πρίζα. Για φθαρμένα φως τροφοδοσίας ή καλώδια ρεύματος, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

Μη ρίχνετε και μην ψεκάζετε νερό απευθείας στο φούρνο.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή μέσα στο φούρνο ή πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Μην ψεκάζετε το φούρνο με πτητικά υλικά, όπως εντομοκτόνα.

Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα στο φούρνο. Επειδή οι ατμοί του αλκοόλ μπορεί να έρθουν σε επαφή με καυτά μέρη του φούρνου, να είστε προσεκτικοί όταν ζεσταίνετε φαγητά ή ποτά που περιέχουν αλκοόλ.

Τα παιδιά ενδέχεται να χτυπήσουν ή να πιάσουν τα δάχτυλά τους στην πόρτα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν την ανοίγετε ή την κλείνετε.

Προειδοποίηση για τα μικροκύματα

Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό. Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν κρατάτε το δοχείο. Να αφήνετε πάντα να περάσουν τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα προτού πιάσετε τα αφεψήματα. Αν είναι απαραίτητο, ανακινήστε κατά το ζέσταμα. Να ανακινήτε πάντα μετά το ζέσταμα.

Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες Πρώτων βοηθειών:

1. Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά.
2. Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο.
3. Μη χρησιμοποιείτε κρέμες, έλαια ή λωσιόν.

Για να μην προκληθεί ζημιά στο δίσκο ή στη σχάρα, μην τοποθετείτε το δίσκο ή τη σχάρα σε νερό αμέσως μετά το ψήσιμο.

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για τηγνίσματα σε λάδι, επειδή δεν μπορεί να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού. Μπορεί να προκληθεί απότομη υπερχειλίση καυτών λαδιών λόγω βρασμού.



Προφυλάξεις για το φούρνο μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά κλπ.

Αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης. Ενδέχεται να προκληθεί βολταϊκό τόξο.

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.

Χρησιμοποιείτε μικρότερους χρόνους για μικρότερες ποσότητες φαγητού, ώστε να αποτρέψετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο.

Διατηρείτε το καλώδιο ρεύματος και το φιλτράρισμα τροφοδοσίας μακριά από νερό και πηγές θερμότητας.

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο έκρηξης, μη ζεσταίνετε αυγά με το κέλυφός τους ή βραστά αυγά. Μη ζεσταίνετε αεροστεγή δοχεία ή δοχεία με κενό αέρος, ξηρούς καρπούς, ντομάτες κλπ.

Μην καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανί ή χαρτί. Υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί πυρκαγιά. Ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παραμείνει εκτός λειτουργίας μέχρι να κρυώσει επαρκώς.

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε πιάτα.

Ανακατεύετε τα υγρά κατά το ζέσταμα ή μετά από αυτό και αφήνετέ τα να σταθούν για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα, προκειμένου να αποτρέψετε τον εκρηκτικό βρασμό.

Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από τον καυτό αέρα ή ατμό που βγαίνει.

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν είναι κενός. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί επί 30 λεπτά για λόγους ασφαλείας. Συνιστούμε να τοποθετείτε πάντα ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου για να απορροφά την ενέργεια μικροκυμάτων, σε περίπτωση που ο φούρνος τεθεί ακούσια σε λειτουργία.

Κατά την εγκατάσταση του φούρνου, φροντίστε να αφήσετε τον κενό χώρο που ορίζεται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.

(Ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων».)

Να είστε προσεκτικοί όταν συνδέετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.

Προφυλάξεις για τη λειτουργία μικροκυμάτων

Η μη τήρηση των παρακάτω μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή. Μην παρεμβαίνετε στις μανδάλωσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας). Μην εισάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρευτούν στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί μετά από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο αν έχει υποστεί ζημιά. Να τον χρησιμοποιείτε μόνο αφού επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό.
Σημαντικό: η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει σωστά. Η πόρτα δεν πρέπει να είναι στρεβλωμένη, οι αρθρώσεις της πόρτας δεν πρέπει να είναι σπασμένες ή χαλαρές, οι τσιμούχες της πόρτας και οι επιφάνειες στεγανοποίησης δεν πρέπει να έχουν υποστεί ζημιά.
- Όλες οι προσαρμογές ή επισκευές πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο τεχνικό.



Οδηγίες για την ασφάλεια

Περιορισμένη εγγύηση

Η Samsung θα χρεώσει ένα ποσό επισκευής για την αντικατάσταση ενός εξαρτήματος ή για την επισκευή ενός αισθητικού ελαττώματος, αν η ζημιά που έχει υποστεί η μονάδα ή το εξάρτημα προκλήθηκε από τον πελάτη. Τα αντικείμενα που καλύπτει ο όρος αυτός περιλαμβάνουν τα εξής:

- Πόρτα, λαβές, εξωτερικό περιβλήμα ή πίνακας ελέγχου που έχει βαθουλώμα, έχει γρατσουνιές ή έχει σπάσει.
- Δίσκος, οδηγός κύλισης, σύνδεσμος ή σχάρα που έχει σπάσει ή λείπει.

Χρησιμοποιείτε αυτόν το φούρνο μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οι προειδοποιήσεις και οι σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που ενδέχεται να προκύψουν. Αποτελεί δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε κοινή λογική και να προσέχετε κατά την εγκατάσταση, τη συντήρηση και το χειρισμό του φούρνου σας. Επειδή οι παρακάτω οδηγίες λειτουργίας καλύπτουν διάφορα μοντέλα, τα χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων σας ενδέχεται να διαφέρουν ελαφρώς από αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενώ ενδέχεται να μην ισχύουν όλα τα σύμβολα προειδοποίησης. Αν έχετε ερωτήσεις ή ανησυχίες, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung ή ζητήστε βοήθεια και πληροφορίες στη διαδικτυακή τοποθεσία www.samsung.com.

Χρησιμοποιείτε αυτόν το φούρνο μόνο για το ζέσταμα φαγητού. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μη ζεσταίνετε κανενός είδους υφάσματα ή μαξιλάρια με γέμιση από κόκκους. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από την ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση του φούρνου.

Για να αποφύγετε τη φθορά της επιφάνειας του φούρνου και επικίνδυνες καταστάσεις, να διατηρείτε πάντα το φούρνο καθαρό και καλά συντηρημένο.

Ορισμός ομάδας προϊόντος

Αυτό το προϊόν αποτελεί εξοπλισμό ISM Ομάδας 2, Κατηγορίας Β. Η ομάδα 2 περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM στον οποίο παράγεται ή/και χρησιμοποιείται σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνότητας με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία υλικού, καθώς και τον εξοπλισμό EDM και συγκόλλησης τόξου.

Ο εξοπλισμός Κατηγορίας Β είναι κατάλληλος για χρήση σε κατοικίες και σε εγκαταστάσεις που είναι απευθείας συνδεδεμένες σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, το οποίο τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)



(Ισχύει σε χώρες με ξεχωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμειγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δεσμεύσεις της Samsung αναφορικά με την προστασία του περιβάλλοντος και τις κανονιστικές υποχρεώσεις που αφορούν συγκεκριμένα προϊόντα π.χ. REACH, WEEE, μπαταρίες, επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση:

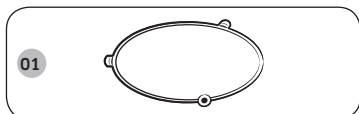
samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



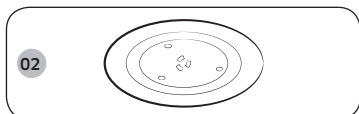
Εγκατάσταση

Εξαρτήματα

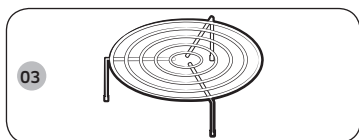
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



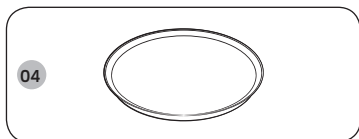
- 01 Δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου μικροκυμάτων. Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



- 02 Περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού τμήματος στο σύνδεσμο. Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψήσιματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



- 03 Σχάρα γκριλ**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ και συνδυασμένο ψήσιμο.

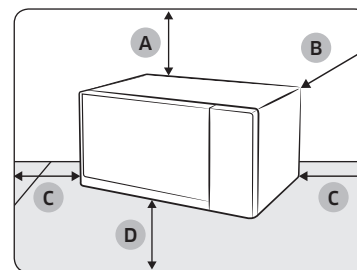


- 04 Δίσκος κρούστας**, ανατρέξτε στις σελίδες 28 έως 30. Ο δίσκος κρούστας χρησιμοποιείται για να ροδοψήνετε καλύτερα το φαγητό στους συνδυαστικούς τρόπους ψήσιματος στα μικροκύματα ή στο γκριλ. Βοηθά να διατηρείται τραγανή η ζύμη των αρτοσκευασμάτων και της πίτσας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς τον δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

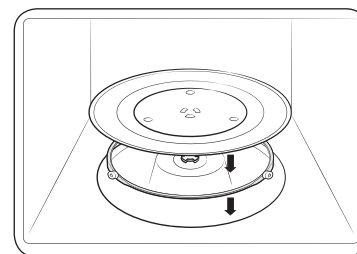
Θέση εγκατάστασης



- A.** 20 cm επάνω
- B.** 10 cm πίσω
- C.** 10 cm πλευρικά
- D.** Ύψος 85 cm από το δάπεδο

- Επιλέξτε μια επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος περίπου 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να υποστηρίζει το βάρος του φούρνου μικροκυμάτων.
- Για αερισμό, διασφαλίστε ότι υπάρχει απόσταση 20 cm επάνω και 10 cm στην αριστερή/δεξιά/πίσω πλευρά του φούρνου μικροκυμάτων.
- Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως κοντά σε άλλους φούρνους μικροκυμάτων ή καλοριφέρ.
- Τηρείτε τις προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος αυτού του φούρνου μικροκυμάτων. Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα καλώδια επέκτασης, αν τα χρειάζεστε.
- Πρωτοϋ χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά, σκουπίστε το εσωτερικό και την ταϊμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί.

Περιστρεφόμενος δίσκος



Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.



Συντήρηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τακτικά το φούρνο μικροκυμάτων, για να αποτρέψετε τη συσσώρευση ρύπων επάνω ή μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Δώστε επίσης ιδιαίτερη προσοχή στην πόρτα, στην επιφάνεια στεγανοποίησης της πόρτας, καθώς και στον περιστρεφόμενο δίσκο και το δακτύλιο κύλισης (μόνο για τα κατάλληλα μοντέλα).

Αν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει ομαλά, ελέγξτε πρώτα αν έχουν συσσωρευτεί ρύποι στις τσιμούχες της πόρτας. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με σαπουνόνερο για να καθαρίσετε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου μικροκυμάτων. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Αφαίρεση επίμονων ρύπων με δυσάρεστες οσμές από το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων

1. Με το φούρνο μικροκυμάτων κενό, τοποθετήστε ένα φλιτζάνι αραιωμένο χυμό λεμονιού στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
2. Θερμάνετε το φούρνο μικροκυμάτων για 10 λεπτά στη μέγιστη ισχύ.
3. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος μικροκυμάτων. Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα και καθαρίστε το θάλαμο ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Διατηρείτε καθαρή την πόρτα και την επιφάνεια στεγανοποίησης της πόρτας, καθώς και βεβαιωθείτε ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει ομαλά. Διαφορετικά, ενδέχεται να μειωθεί η διάρκεια ζωής του φούρνου μικροκυμάτων.
- Προσέχετε να μην πέσει νερό στις οπές εξαερισμού του φούρνου μικροκυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικές ή χημικές ουσίες για τον καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου μικροκυμάτων, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό για να καθαρίσετε το θάλαμο ψησίματος, αφού περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος μικροκυμάτων.

Αντικατάσταση (επισκευή)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να αντικατασταθούν από το χρήστη. Μην προσπαθήσετε να αντικαταστήσετε ή να επισκευάσετε εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων μόνοι σας.

- Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τους μεντεσέδες, τη στεγανοποίηση ή/και την πόρτα, επικοινωνήστε με έναν ειδικευμένο τεχνικό ή το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung για τεχνική υποστήριξη.
- Αν θέλετε να αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung. Μην τον αντικαθιστάτε μόνοι σας.
- Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με το εξωτερικό περίβλημα του φούρνου μικροκυμάτων, αποσυνδέστε πρώτα το καλώδιο ρεύματος από την πηγή ρεύματος και, στη συνέχεια, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

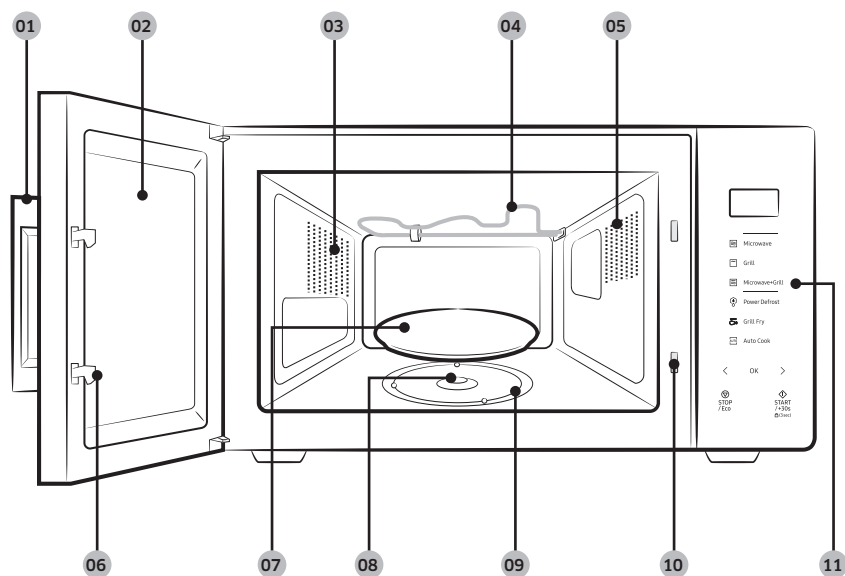
Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας

Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και μετακινήστε το φούρνο μικροκυμάτων σε έναν στεγνό χώρο, χωρίς σκόνη. Η σκόνη και η υγρασία που συσσωρεύεται στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων ενδέχεται να επηρεάσει την απόδοση του φούρνου μικροκυμάτων.



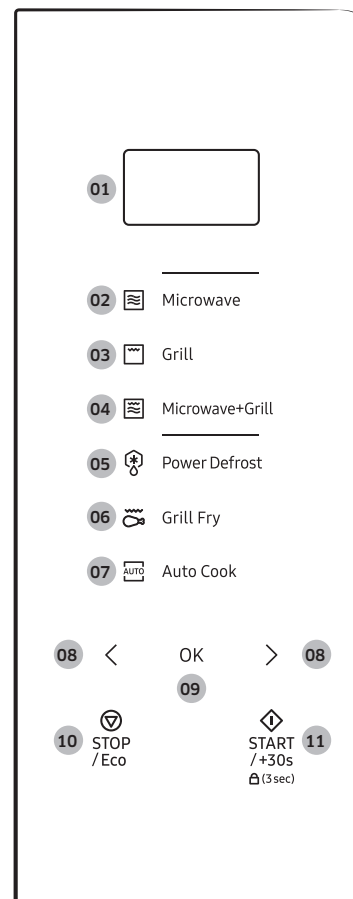
Χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων

Φούρνος μικροκυμάτων



- | | | | | | |
|----|---------------------------|----|-----------------|----|-------------------|
| 01 | Λαβή πόρτας | 02 | Πόρτα | 03 | Οπές εξαερισμού |
| 04 | Θερμαντικό στοιχείο | 05 | Φως | 06 | Ασφάλειες πόρτας |
| 07 | Περιστρεφόμενος δίσκος | 08 | Σύνδεσμος | 09 | Δακτύλιος κύλισης |
| 10 | Οπές μανδάλωσης ασφαλείας | 11 | Πίνακας ελέγχου | | |

Πίνακας ελέγχου



- | | |
|----|--|
| 01 | Οθόνη |
| 02 | Microwave (Μικροκύματα) |
| 03 | Grill (Γκριλ) |
| 04 | Microwave+Grill (Μικροκύματα + γκριλ) |
| 05 | Power Defrost (Απόψυξη) |
| 06 | Grill Fry (Τηγάνισμα στο γκριλ) |
| 07 | Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) |
| 08 | Μείωση/Αύξηση (Βάρος/Μερίδα/Χρόνος) |
| 09 | OK (Ρολόι) |
| 10 | STOP/Eco (Διακοπή/Οικολογικό) |
| 11 | START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.) (Γονικό κλειδίωμα) |

Χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

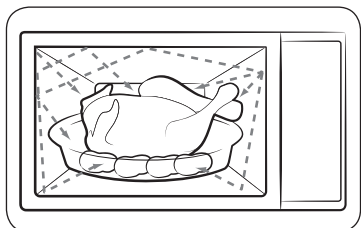
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, των οποίων η ενέργεια επιτρέπει το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού χωρίς να αλλάζει η μορφή ή το χρώμα του.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων σας για:

- Απόψυξη
- Ζέσταμα
- Ψήσιμο

Αρχή ψήσιματος



1. Τα μικροκύματα που δημιουργούνται από το μάγνητρο ανακλώνται στην κοιλότητα του φούρνου και διανέμονται ομοιόμορφα, καθώς το φαγητό περιστρέφεται στον περιστρεφόμενο δίσκο. Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα.
2. Τα μικροκύματα απορροφώνται από τα τρόφιμα σε βάθος 2,5 cm περίπου. Στη συνέχεια, το ψήσιμο συνεχίζεται καθώς η θερμότητα διοχετεύεται στο εσωτερικό του φαγητού.
3. Οι χρόνοι ψήσιματος διαφέρουν ανάλογα με το δοχείο που χρησιμοποιείται και τις ιδιότητες των τροφίμων:
 - Ποιότητα και πυκνότητα
 - Περιεκτικότητα σε νερό
 - Αρχική θερμοκρασία (αν ήταν στο ψυγείο ή όχι)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Επειδή το εσωτερικό του φαγητού ψήνεται μέσω της διοχέτευσης της θερμότητας, το ψήσιμο συνεχίζεται ακόμη και αφού βγάλετε το φαγητό από το φούρνο μικροκυμάτων. Πρέπει να τηρείτε τους χρόνους παραμονής που προσδιορίζονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται:

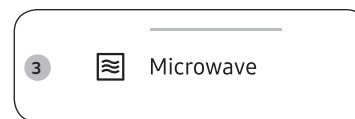
- Το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού μέχρι το εσωτερικό του.
- Η ίδια θερμοκρασία σε όλο το φαγητό.

Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων σας

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος μικροκυμάτων σας δουλεύει κανονικά συνεχώς. Αν έχετε οποιαδήποτε προβλήματα, ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση προβλημάτων» στις σελίδες 40 έως 44.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα τοίχου. Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων. Αν χρησιμοποιείται βαθμίδα ισχύος κατώτερη της μέγιστης (100% - 900 W), θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.



1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Microwave (Μικροκύματα)**.
4. Πατήστε επανειλημμένα το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ορίσετε τον χρόνο στα 4 ή 5 λεπτά.
5. Ο φούρνος μικροκυμάτων θερμαίνει το νερό για τον καθορισμένο χρόνο. Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι το νερό βράζει.

Ψήσιμο/ζέσταμα

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού.

ΠΡΟΣΟΧΗ


Πάντα να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψησίματος προτού απομακρυνθείτε από το φούρνο μικροκυμάτων.

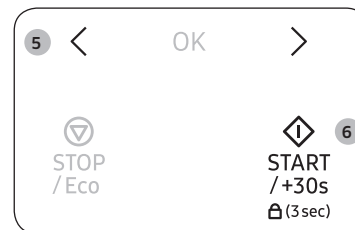
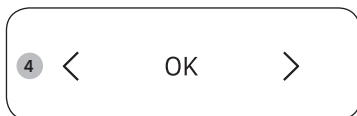


1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός.

3. Πατήστε το **Microwave (Μικροκύματα)**.
 - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται το αντίστοιχο εικονίδιο () και η μέγιστη βαθμίδα ισχύος (900 W).
4. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος και, στη συνέχεια, πατήστε το **OK**.
 - Ανατρέξτε στην ενότητα «**Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες**» στη σελίδα 14 για την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος.



5. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.
 - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται ο χρόνος ψησίματος.
6. Πατήστε **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
 - Το φως ανάβει και ο περιστρεφόμενος δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

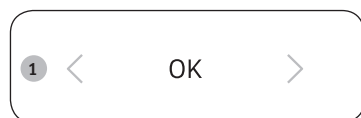
Ρύθμιση της ώρας

Όταν συνδεθεί η τροφοδοσία ρεύματος, οι ενδείξεις «88:88» και, στη συνέχεια, «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί σε ρολόι 24 ωρών ή 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

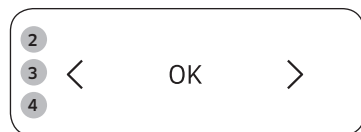
- Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά
- Μετά από διακοπή ρεύματος

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Πρέπει να αλλάξετε την ώρα χειροκίνητα, προκειμένου να εφαρμόσετε τη θερινή ώρα.



1. Πατήστε το **OK**.



2. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε ρολόι 24 ωρών ή 12 ωρών και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
3. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να ρυθμίσετε την ώρα και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
4. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να ρυθμίσετε τα λεπτά και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί, στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η ώρα.

Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες

Η λειτουργία βαθμίδας ισχύος σας δίνει τη δυνατότητα να προσαρμόζετε την ποσότητα της διοχετευόμενης ενέργειας και, ως εκ τούτου, το χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού σας, ανάλογα με το είδος και την ποσότητα. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ έξι βαθμίδων ισχύος.

| Βαθμίδα ισχύος | Ποσοστό | Έξοδος |
|----------------|---------|--------|
| ΥΨΗΛΗ | 100 % | 900 W |
| ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ | 67 % | 600 W |
| ΜΕΤΡΙΑ | 50 % | 450 W |
| ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ | 33 % | 300 W |
| ΑΠΟΨΥΞΗ | 20 % | 180 W |
| ΧΑΜΗΛΗ | 11 % | 100 W |

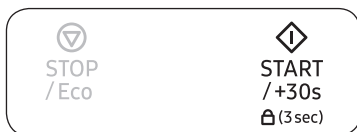
Οι χρόνοι ψήσιματος που παρέχονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο αντιστοιχούν στη συγκεκριμένη βαθμίδα ισχύος που υποδεικνύεται.

- Ο χρόνος ψήσιματος μειώνεται αν επιλέξετε μια υψηλή βαθμίδα ισχύος.
- Ο χρόνος ψήσιματος αυξάνεται αν επιλέξετε μια χαμηλή βαθμίδα ισχύος.

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος όταν ο φούρνος μικροκυμάτων μαγειρεύει.

- Ελέγξτε πώς προχωράει το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή, ανοίγοντας απλά την πόρτα και, στη συνέχεια, αυξήστε ή μειώστε τον χρόνο ψησίματος, αν είναι απαραίτητο.



Μέθοδος 1

Πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος κατά 30 δευτερόλεπτα.

- Παράδειγμα: Για να προσθέσετε τρία λεπτά, πατήστε έξι φορές το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μπορείτε μόνο να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος.

Μέθοδος 2

Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος.



Διακοπή του ψησίματος

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να:

- Ελέγξετε το φαγητό
- Γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό
- Αφήσετε το φαγητό να σταθεί

Για να διακόψετε προσωρινά το ψήσιμο

1. Ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε μία φορά το **STOP/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**.
 - Το ψήσιμο διακόπεται προσωρινά.
2. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**.

Για να διακόψετε πλήρως το ψήσιμο

1. Ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε μία φορά το **STOP/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**.
 - Το ψήσιμο διακόπεται προσωρινά.
2. Πατήστε ξανά το κουμπί **STOP/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**.

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.



- Πατήστε το **STOP/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**. Η οθόνη του πίνακα ελέγχου απενεργοποιείται.
- Για να ακυρώσετε τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε το **STOP/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**. Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

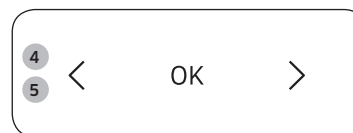
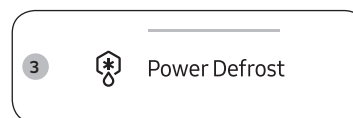
Το προϊόν επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής αν δεν υπάρχει σήμα εισόδου επί 25 λεπτά στο μέσο της ρύθμισης ή ενόσω η λειτουργία έχει τεθεί σε παύση. Επίσης, αν αφήσετε την πόρτα ανοιχτή, η εσωτερική λυχνία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 5 λεπτά.

Χρήση της Απόψυξη

Η λειτουργία Απόψυξη σας επιτρέπει να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι, ψωμί και κέικ. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ρυθμίζονται αυτόματα. Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.



1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Power Defrost (Απόψυξη)**.
4. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε τον τύπο του τροφίμου και, στη συνέχεια, πατήστε το **OK**.
 - Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Περιγραφή προγράμματος απόψυξης» στη σελίδα 17.
5. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να ρυθμίσετε το μέγεθος της μερίδας και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
6. Πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει η απόψυξη.
 - Όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων, ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε το φαγητό.
7. Κλείστε την πόρτα και, στη συνέχεια, πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για συνέχιση της απόψυξης.
 - Όταν ολοκληρωθεί η απόψυξη, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Περιγραφή προγράμματος απόψυξης

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις για τη λειτουργία Απόψυξη.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι σε ένα ρηχό γυάλινο πιάτο ή ένα κεραμικό πιάτο.

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-----------|-----------------|--|
| 1 | Κρέας | 200-1500 g | Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά. Αφήστε να σταθεί για 20-60 λεπτά. |
| 2 | Πουλερικά | 200-1500 g | Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο κοτόπουλο όσο και για κομμάτια κοτόπουλου. Αφήστε να σταθεί για 20-60 λεπτά. |
| 3 | Ψάρι | 200-1500 g | Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο ψάρι όσο και για φιλέτα ψαριού. Αφήστε να σταθεί για 20-50 λεπτά. |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-----------|-----------------|--|
| 4 | Ψωμί/Κέικ | 125-1000 g | Τοποθετήστε το ψωμί σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το κέικ σε ένα κεραμικό πιάτο και, αν είναι δυνατόν, γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, ολόκληρου ή σε τεμάχια, καθώς και για ψωμάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης μαγιάς, μπισκότα, τσιζκέικ και ζύμη σφολιάτας. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων και με κρέμα, καθώς και κέικ με επικάλυψη σοκολάτας. Αφήστε να σταθεί για 5-20 λεπτά. |

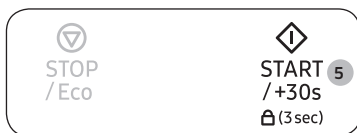
Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Χρήση του Τηγάνισμα στο γκριλ

Η λειτουργία Τηγάνισμα στο γκριλ διαθέτει 15 προκαθορισμένες ρυθμίσεις ψήσιματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψήσιματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.



1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Grill Fry (Τηγάνισμα στο γκριλ)**
4. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε τον τύπο του τροφίμου και, στη συνέχεια, πατήστε το **OK**.
 - Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Περιγραφή του προγράμματος Τηγάνισμα στο γκριλ» στις σελίδες 18 έως 20.
5. Πατήστε το **START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει η λειτουργία Τηγάνισμα στο γκριλ.
 - Ο φούρνος μικροκυμάτων ψήνει το φαγητό σύμφωνα με την επιλεγμένη προκαθορισμένη ρύθμιση.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Περιγραφή του προγράμματος Τηγάνισμα στο γκριλ

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|----------------------------------|-----------------|--|
| 1 | Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες | 400 | Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [1] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 2 | Κατεψυγμένες χοιρινές μπριζόλες | 500 | Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες χοιρινές μπριζόλες στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [2] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) . Όταν ηχίσει ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε το φαγητό και, στη συνέχεια, πατήστε το START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) για συνέχεια. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 3 | Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου | 350 | Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [3] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 4 | Κατεψυγμένες κροκέτες πατάτας | 350 | Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες κροκέτες πατάτας στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [4] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|---|-----------------|---|
| 5 | Κατεψυγμένα Corn Dog | 450-500 | Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα Corn Dog στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [5] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 6 | Κατεψυγμένο ψάρι πανέ | 300 | Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι πανέ στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε το μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [6] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 7 | Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου Buffalo | 500 | Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου Buffalo στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [7] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 8 | Κατεψυγμένες κροκέτες τυριού | 400 | Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες κροκέτες τυριού στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [8] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-----------------------------------|-----------------|---|
| 9 | Κατεψυγμένα στικ τυριού | 300 | Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα στικ τυριού στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [9] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 10 | Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ | 300 | Λαδώστε ελαφρά την επιφάνεια των σπρινγκ ρολ. Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [10] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Όταν ηχησει ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε το φαγητό και, στη συνέχεια, πατήστε το START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) για συνέχεια. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 11 | Κατεψυγμένες γαρίδες πανέ | 300 | Λαδώστε ελαφρά την επιφάνεια των κατεψυγμένων γαρίδων πανέ. Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες γαρίδες πανέ στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [11] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Όταν ηχησει ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε το φαγητό και, στη συνέχεια, πατήστε το START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) για συνέχεια. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 12 | Κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού | 300 | Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [12] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

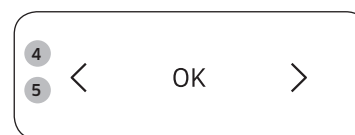
| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-------------------------------------|-----------------|---|
| 13 | Κατεψυγμένες χοντροκομμένες πατάτες | 350 | Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες χοντροκομμένες πατάτες στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [13] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 14 | Μπούτια κοτόπουλου | 500 | Λαδώστε ελαφρά τα μπούτια κοτόπουλου. Προσθέστε καρυκεύματα, όπως προτιμάτε. Τοποθετήστε τα μπούτια κοτόπουλου στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [14] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |
| 15 | Φτερούγες κοτόπουλου | 500 | Λαδώστε ελαφρά τις φτερούγες κοτόπουλου. Προσθέστε καρυκεύματα, όπως προτιμάτε. Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου στον δίσκο κρούστας με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα Τηγάνισμα στο γκριλ [15] και πατήστε το κουμπί START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |

Χρήση του Αυτόματο ψήσιμο

Η λειτουργία Αυτόματο ψήσιμο διαθέτει 33 προκαθορισμένες ρυθμίσεις ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.



1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)**.
4. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε την επιθυμητή κατηγορία και, στη συνέχεια, πατήστε το **OK**.
 - 1. Υγιεινό μαγείρεμα
 - 2. Οικιακό επιδόρπιο
 - 3. Απόψυξη ψωμιού
5. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε τον τύπο του τροφίμου και, στη συνέχεια, πατήστε το **OK**.
 - Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Περιγραφή προγράμματος αυτόματου ψησίματος» στις σελίδες 21 έως 26.



6. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε το βάρος του τροφίμου και, στη συνέχεια, πατήστε το **OK**.
- Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «**Περιγραφή προγράμματος αυτόματου ψησίματος**» στις σελίδες 21 έως 26.
 - Ανάλογα με το επιλεγμένο μενού, ίσως να έχετε μόνο μία επιλογή βάρους διαθέσιμη.
 - Δεν χρειάζεται να επιλέξετε βάρος για τη λειτουργία Οικιακό επιδόρπιο.



7. Πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει η λειτουργία Αυτόματο ψήσιμο.
- Ο φούρνος μικροκυμάτων ψήνει το φαγητό σύμφωνα με την επιλεγμένη προκαθορισμένη ρύθμιση.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι ποσότητες και οι κατάλληλες οδηγίες για τις 33 προκαθορισμένες επιλογές ψησίματος. Οι προκαθορισμένες επιλογές κατηγοριοποιούνται σε Υγιεινό μαγείρεμα και Οικιακό επιδόρπιο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το φαγητό.

Περιγραφή προγράμματος αυτόματου ψησίματος

1. Υγιεινό μαγείρεμα

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|----------------------------------|-----------------|--|
| 1-1 | Έτοιμο γεύμα (παγωμένο) | 350 g 450 g | Τοποθετήστε το γεύμα σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια). Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. |
| 1-2 | Γεύμα για χορτοφάγους (Παγωμένο) | 350 g 450 g | Τοποθετήστε το γεύμα σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 2 συστατικά (π.χ. μακαρόνια με σάλτσα ή ρύζι με λαχανικά). Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|--------------------|-----------------|---|
| 1-3 | Ανθύλλια μπρόκολου | 250 g 500 g | Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα ανθύλλια μπρόκολου. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml νερού. (2-3 κουταλιές της σούπας) Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για μπρόκολα όσο και για τεμαχισμένα κολοκυθάκια, μελιτζάνες, κολοκύθες ή πιπεριές. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. |
| 1-4 | Καρότα σε φέτες | 250 g | Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα καρότα και κόψτε τα σε ομοιόμορφες φέτες. Τοποθετήστε σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml νερού. (2-3 κουταλιές της σούπας) Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για τεμαχισμένα καρότα όσο και για ανθύλλια από κουνουπίδια ή για γογγύλια. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά. |
| 1-5 | Φρέσκα φασολάκια | 250 g | Πλύνετε και καθαρίστε τα φρέσκα φασολάκια. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (1 κουταλιά της σούπας) νερό όταν ψήνεται 250 g. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά. |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-----------------------------|-------------------|---|
| 1-6 | Σπανάκι | 150 g | Πλύνετε και καθαρίστε το σπανάκι. Τοποθετήστε το σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Μην προσθέσετε νερό. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. |
| 1-7 | Φρέσκο καλαμπόκι | 500 g (2 τεμ.) | Πλύνετε και καθαρίστε τα φρέσκα καλαμπόκια και τοποθετήστε σε ένα οβάλ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων και τρυπήστε τη μεμβράνη. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. |
| 1-8 | Καθαρισμένες πατάτες | 250 g 500 g | Καθαρίστε και πλύνετε τις πατάτες και κόψτε τις σε ομοιόμορφα κομμάτια. Τοποθετήστε σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 45-60 ml (3-4 κουταλιές της σούπας) νερό. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. |
| 1-9 | Καστανό ρύζι (μισοβρασμένο) | 250 g | Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (500 ml). Ψήστε με το πιάτο σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 5-10 λεπτά. |
| 1-10 | Μακαρόνια ολικής άλεσης | 250 g | Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε 1 L βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε με το πιάτο ξεσκεπαστο. Ανακατέψτε πριν το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά. Αφήστε να σταθούν για 1 λεπτό. |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-------------------|-------------------|---|
| 1-11 | Κινόα | 250 g | Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (500 ml). Ψήστε με το πιάτο σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 1-3 λεπτά. |
| 1-12 | Πλιγούρι | 250 g | Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (500 ml). Ψήστε με το πιάτο σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 2-5 λεπτά. |
| 1-13 | Λαχανικά ογκρατέν | 500 g | Τοποθετήστε μαζί τα λαχανικά, όπως προμαγειρεμένες πατάτες κομμένες σε φέτες, κολοκυθάκια σε φέτες και ντομάτες, και καρυκεύστε τα σε ένα γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Προσθέστε τριμμένο τυρί από πάνω. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα του γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. |
| 1-14 | Ντομάτες ψητές | 400 g | Πλύνετε και καθαρίστε τις ντομάτες, κόψτε τις στη μέση και τοποθετήστε τις σε ένα πυρίμαχο πιάτο. Προσθέστε τριμμένο τυρί από πάνω. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα του γκριλ. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. |
| 1-15 | Στήθος κοτόπουλου | 300 g (2 τεμ.) | Πλύνετε τα τεμάχια και τοποθετήστε τα σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά. |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-----------------------|----------------------|---|
| 1-16 | Στήθος γαλοπούλας | 300 g (2 τεμ.) | Πλύνετε τα τεμάχια και τοποθετήστε τα σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά. |
| 1-17 | Φρέσκα φιλέτα ψαριού | 300 g (2 τεμ.) | Πλύνετε το ψάρι και τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. |
| 1-18 | Φρέσκα φιλέτα σολομού | 300 g (2 τεμ.) | Πλύνετε το ψάρι και τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. |
| 1-19 | Φρέσκες γαρίδες | 250 g | Πλύνετε τις γαρίδες και τοποθετήστε τις σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. |
| 1-20 | Φρέσκα πέστοφα | 400 g (1-2 ψάρια) | Τοποθετήστε 1-2 ολόκληρα φρέσκα ψάρια σε ένα πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Προσθέστε μια πρέζα αλάτι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού και μυρωδικά. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά. |

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|---------------------|----------------------|--|
| 1-21 | Ψητό ψάρι | 400 g (1-2 ψάρια) | Αλείψτε την πέτσα του ψαριού (πέστροφα ή τσιπούρα) με λάδι και προσθέστε μυρωδικά και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα ψάρια δίπλα-δίπλα, με το κεφάλι του ενός πλάι στην ουρά του άλλου, πάνω στη σχάρα του γκριλ. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. |
| 1-22 | Ψητά φιλέτα σολομού | 300 g (2 φιλέτα) | Τοποθετήστε ομοίμορφα τα φιλέτα ψαριού στη σχάρα του γκριλ. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθούν για 2 λεπτά. |

2. Οικιακό επιδόρπιο

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|----------------------|---|--|
| 2-1 | Μεγάλο κέικ καρυδιού | 1 μερίδα | Συστατικά 120 g αλεύρι, 150 g βούτυρο, 100 g μαύρη ζάχαρη, 2 αυγά, 50 g ψιλοκομμένη καρυδόψιχα, 4 g μπέικιν πάουντερ |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε το βούτυρο και τη μαύρη ζάχαρη σε ένα μπωλ. 2. Προσθέστε τα αυγά και αναμείξτε καλά. 3. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. 4. Προσθέστε τα καρύδια και αναμείξτε καλά. 5. Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο ή πλαστικό μπωλ. 6. Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-1]. 7. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|---------------|--|--|
| 2-2 | Ψωμί μπανάνας | 1 μερίδα (6 τεμ.) | Συστατικά 3 μπανάνες, 120 g μείγμα για τηγανίτες, 120 g γάλα, 1 αυγό, 2 κουταλιές της σούπας σιρόπι βύνης. |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ψιλοκόψτε την μπανάνα. 2. Ανακατέψτε σε ένα μπωλ το μείγμα για τηγανίτες, το γάλα, το αυγό και το σιρόπι βύνης. 3. Προσθέστε τη μπανάνα και αναμείξτε καλά. 4. Αδειάστε το μείγμα σε 6 χάρτινα ποτηράκια. 5. Τοποθετήστε τα χάρτινα ποτηράκια στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-2]. 6. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | |
| 2-3 | Αφράτο κέικ | 1 μερίδα | Συστατικά 170 g αλεύρι, 50 g βούτυρο, 150 g ζάχαρη, 3 αυγά, 10 g μπέικιν πάουντερ |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε ένα μπωλ. 2. Προσθέστε τα αυγά και αναμείξτε καλά. 3. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. 4. Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο ή πλαστικό μπωλ. 5. Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-3]. 6. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | |
| 2-4 | Μπράουνι | 1 μερίδα | Συστατικά 90 g αλεύρι, ½ κύπα λιωμένο βούτυρο, 230 g ζάχαρη, 2 αυγά, 40 g κακάο σε σκόνη |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε το βούτυρο, τα αυγά χτυπημένα και τη ζάχαρη σε ένα μπωλ. 2. Προσθέστε το αλεύρι, το κακάο σε σκόνη και συνεχίστε να ανακατεύετε. 3. Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο ή πλαστικό μπωλ. 4. Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-4]. 5. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 20-30 λεπτά. | |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|-------------------------|---|---|
| 2-5 | Πουτίγκα με αυγό | 1 μερίδα (3 τεμ.) | Συστατικά 250 g γάλα, 40 g ζάχαρη, 2 αυγά |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Σπάστε τα δύο αυγά σε ένα μπωλ. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά με έναν αυγοδάρτη. Φροντίστε ώστε το άκρο του αυγοδάρτη να ακουμπά συνεχώς στον πυθμένα του μπωλ, ώστε να μη δημιουργείτε υπερβολικός αφρός. 2. Ανακατέψτε το γάλο και τη ζάχαρη σε ένα άλλο μπωλ. 3. Προσθέστε το γάλα στα χτυπημένα αυγά, χτυπώντας συνεχώς το μείγμα. 4. Περάστε το μείγμα του αυγού από ένα λεπτό σουρωτήρι. Ξύστε τον πυθμένα του σουρωτηριού με μια σπάτουλα. Απομακρύνετε τον αφρό που ενδεχομένως να σχηματιστεί στην επιφάνεια με ένα κουτάλι. 5. Αδειάστε το μείγμα σε μπολάκια για κρέμα. 6. Τοποθετήστε τα μπολάκια στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-5]. 7. Μετά το ψήσιμο, τοποθετήστε στο ψυγείο και σερβίρετε.. | |
| 2-6 | Κέικ σοκολάτας σε κούπα | 1 μερίδα | Συστατικά 30 g βούτυρο, 60 g ζάχαρη, 1 αυγό, 40 κρέμα γάλακτος, 25 g αλεύρι, 15 g κακάο σε σκόνη, 1,5 g βανίλια, 50 g ημίγλυκη σοκολάτα σε κομματάκια |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο, το αυγό και την κρέμα μέσα σε μια κούπα. 2. Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη και συνεχίστε να ανακατεύετε. 3. Προσθέστε το κακάο, τη βανίλια και ανακατέψτε, ωστόσο αναμειχθούν. 4. Ρίξτε και ανακατέψτε τα κομματάκια σοκολάτας. 5. Τοποθετήστε την κούπα στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-6]. 6. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | |

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|---------------|--|---|
| 2-7 | Κέικ σε κούπα | 1 μερίδα | Συστατικά 30 g βούτυρο, 60 g ζάχαρη, 1 αυγό, 50 g αλεύρι, 30 g γάλα, 6 g βανίλια, 3 g σκόνη αμυγδάλου, 1,5 g μπέικιν πάουντερ |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο και το αυγό μέσα σε μια κούπα. 2. Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. 3. Προσθέστε τη σκόνη αμυγδάλου, τη βανίλια και ανακατέψτε, ωστόσο αναμειχθούν. 4. Τοποθετήστε την κούπα στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-7]. 5. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | |
| 2-8 | Café Latte | 1 μερίδα | Συστατικά 2 g σκόνη καφέ στιγμής, 50 g νερό, 125 g γάλα |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε τη σκόνη καφέ στιγμής και το νερό μέσα στην κούπα. 2. Ρίξτε το γάλα σε άλλη κούπα 3. Τοποθετήστε το γάλα στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-8]. 4. Όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος, αφαιρέστε την κούπα. 5. Τοποθετήστε το μείγμα του καφέ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το κουμπί START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.). 6. Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανακατέψτε καλά και τα δύο και σερβίρετε. | |

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|--------------------|---|--|
| 2-9 | Πράσινο τσάι Latte | 1 μερίδα | Συστατικά 6 g πράσινο τσάι σε σκόνη, 15 g ζάχαρη, 250 g γάλα |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά μέσα σε μια κούπα. 2. Τοποθετήστε την κούπα στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-9]. 3. Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανακατέψτε καλά και σερβίρετε. | |
| 2-10 | Τσάι με γάλα | 1 μερίδα | Συστατικά 2 φακελάκια μαύρο τσάι, 60 g νερό, 125 g γάλα |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατέψτε τα φακελάκια μαύρου τσαγιού και το νερό μέσα σε μια κούπα. 2. Ρίξτε το γάλα σε άλλη κούπα 3. Τοποθετήστε το μείγμα του τσαγιού στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Αυτόματο ψήσιμο [2-10]. 4. Όταν ηχησει ο χαρακτηριστικός ήχος, αφαιρέστε την κούπα. 5. Τοποθετήστε το γάλα στο φούρνο μικροκυμάτων και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.). 6. Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανακατέψτε καλά και τα δύο και σερβίρετε. | |

3. Απόψυξη ψωμιού

Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένου ψωμιού. Το κατεψυγμένο ψωμί θα είναι τραγανό στο εξωτερικό, όπως το φρέσκο ψωμί. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μπαγκέτες, κρουασάν, μπάγκελ κ.λπ.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

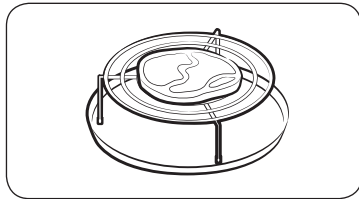
- Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κατεψυγμένο, ψημένο ψωμί. Δεν είναι κατάλληλο για κατεψυγμένη ζύμη.
- Ο δίσκος κρούστας πρέπει να είναι προθερμασμένος. Ακολουθήστε τις οδηγίες.

| Κωδικός | Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Οδηγίες |
|---------|----------------|-----------------|---|
| 3 | Απόψυξη ψωμιού | 100-600 g | Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) . Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «HEAT» (Θέρμανση) για την προθέρμανση του δίσκου κρούστας. Όταν ηχησει ο χαρακτηριστικός ήχος, η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψωμί επάνω στον δίσκο κρούστας και τοποθετήστε το στο φούρνο μικροκυμάτων. Πατήστε και πάλι το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) . Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |

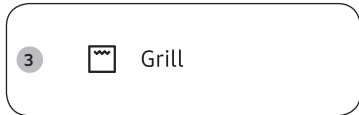
Ψήσιμο στο γκριλ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστανέτε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων.

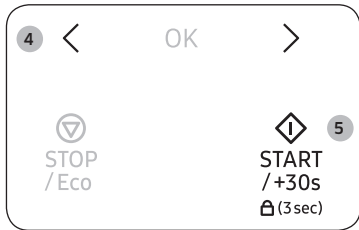
- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αγγίζετε τα σκεύη μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί θα είναι πολύ ζεστά.
- Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και ροδοψήσιματος αν χρησιμοποιείτε τη σχάρα του γκριλ.



1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη σχάρα του γκριλ και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.



3. Πατήστε το **Grill (Γκριλ)**.
 - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται το αντίστοιχο εικονίδιο (☰).
 - Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.



4. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος στο γκριλ.
 - Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.
5. Πατήστε το **START / +30s (ΕΝΑΡΞΗ / +30 δευτ.)** για να ξεκινήσει το ψήσιμο στο γκριλ.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο στο γκριλ, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

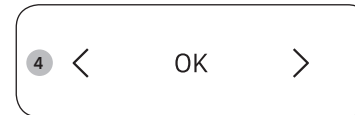
Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Να χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αγγίζετε τα σκεύη μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί θα είναι πολύ ζεστά.
- Μπορείτε να βελτιώσετε το ψήσιμο και το ψήσιμο στο γκριλ αν χρησιμοποιείτε τη σχάρα του γκριλ.

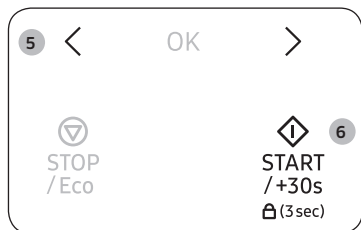


1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη σχάρα του γκριλ και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Microwave+Grill (Μικροκύματα + γκριλ)**.
 - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η προεπιλεγμένη βαθμίδα ισχύος (600 W).
 - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται το αντίστοιχο εικονίδιο (☰, ☰).



4. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος και, στη συνέχεια, πατήστε το **OK**.
 - Μπορείτε να επιλέξετε τη βαθμίδα ισχύος μεταξύ των τιμών 600 W, 450 W ή 300 W.
 - Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.

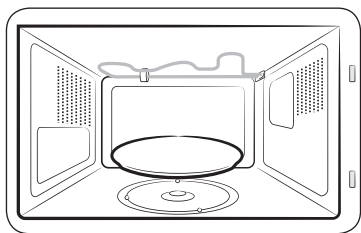
Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων



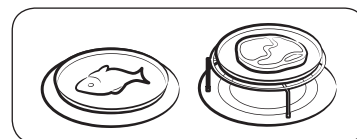
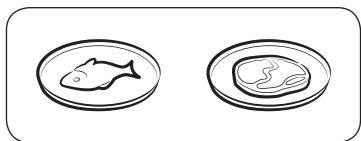
5. Πατήστε < ή > (**Μείωση/Αύξηση**) για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψήσιματος.
 - Ο μέγιστος χρόνος ψήσιματος είναι 60 λεπτά.
6. Πατήστε **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Χρήση του δίσκου κρούστας

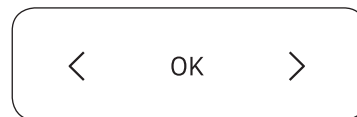
Αυτός ο δίσκος κρούστας βοηθά στο να ροδοψηθεί το φαγητό, όχι μόνο από πάνω, με το γκριλ, αλλά και από κάτω. Το κάτω μέρος ροδοψίνεται και γίνεται τραγανό λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στον δίσκο κρούστας. Τα διάφορα φαγητά που μπορείτε να ετοιμάσετε στον δίσκο κρούστας αναφέρονται στον πίνακα της επόμενης σελίδας. Ο δίσκος κρούστας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μπέικον, αυγά, λουκάνικα κλπ.



1. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και προθερμάνετε τον με τον υψηλότερο συνδυασμό μικροκυμάτων-γκριλ [600 W + Γκριλ] τηρώντας τους χρόνους και τις οδηγίες που αναφέρονται στον πίνακα.
2. Αν ψήνετε φαγητό, όπως μπέικον και αυγά, αλείψτε τον δίσκο με λάδι για να ροδοψηθεί καλά.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας.



4. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
5. Επιλέξτε τον κατάλληλο χρόνο και ισχύ ψήσιματος. (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα)



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάξετε το δίσκο κρούστας από το φούρνο.
- Μην τοποθετείτε στο δίσκο κρούστας αντικείμενα που δεν αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο κρούστας στο φούρνο, χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Σημειώστε ότι ο δίσκος κρούστας δεν είναι κατάλληλος για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

📖 ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Σημειώστε ότι ο δίσκος κρούστας φέρει στρώση από τεφλόν, η οποία δεν έχει ανοχή σε γρατσουνιές. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, για παράδειγμα μαχαίρι, για να κόψετε κάτι επάνω στον δίσκο κρούστας.
- Καθαρίστε τον δίσκο κρούστας με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

Σας συνιστούμε να προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό ισχύος 600 W + Γκριλ για 3-4 λεπτά.

Τηρήστε τους χρόνους και τις οδηγίες που αναγράφονται στον πίνακα.

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|---------------------------------|---|---------------|--------------------------|
| Μπέικον | 4 φέτες (80 g) | 600 W + Γκριλ | 3-3½ |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε τις φέτες στον δίσκο κρούστας, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Ντομάτες ψητές | 200 g (2 τεμ.) | 450 W + Γκριλ | 2½-3 |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 3 λεπτά. Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά στον δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Μπιφτέκι (Κατεψυγμένο) | 2 τεμάχια (125 g) | 600 W + Γκριλ | 6-6½ |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο μπιφτέκι στον δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στη σχάρα. Γυρίστε μετά από 3-4 λεπτά. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά. | | |
| Μπαγκέτες (Κατεψυγμένες) | 200-250 g (2 τεμ.) | 450 W + Γκριλ | 6-7 |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε τις μπαγκέτες με επικάλυψη (π.χ. ντομάτα-τυρί) επάνω στον δίσκο, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Πίτσα (Κατεψυγμένη) | 300-350 g | 450 W+Γκριλ | 11-12 |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στον δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. | | |

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|---|--|---------------|--------------------------|
| Μίνι πίτσα-Σνακ (Κατεψυγμένο) | 9 X 30 g (270 g) | 300 W + Γκριλ | 9-10 |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 3 λεπτά. Απλώστε ομοιόμορφα τις μίνι πίτσες στον δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τον δίσκο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Πίτσα (Κρύα) | 300-350 g | 450 W + Γκριλ | 5½-6½ |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 5 λεπτά. Τοποθετήστε την παγωμένη πίτσα στον δίσκο. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Κροκέτες ψαριού (Κατεψυγμένες) | 150 g (5 τεμ.) 300 g (10 τεμ.) | 600 W + Γκριλ | 6-7 8-9 |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 4 λεπτά. Αλείψτε τον δίσκο με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες ψαριού κυκλικά στον δίσκο. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 3 λεπτά (5 τεμ.) ή μετά από 5 λεπτά (10 τεμ.). Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Κροκέτες κοτόπουλου (Κατεψυγμένες) | 125 g 250 g | 600 W + Γκριλ | 4-5 6-7 |
| | Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 4 λεπτά. Αλείψτε τον δίσκο με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στον δίσκο. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στη σχάρα. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 2 λεπτά (125 g) ή 4 λεπτά (250 g). Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|---|-----------------|---------------|--------------------------|
| Πατάτες ψητές | 250 g | 600 W + Γκριλ | 4-5 |
| | 500 g | | 7-8 |
| Οδηγίες Προθερμάνετε τον δίσκο κρούστας επί 3 λεπτά. Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις στον δίσκο κρούστας με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Τοποθετήστε τις κυκλικά. Τοποθετήστε τον δίσκο στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | | |

Χρήση του Γονικό κλείδωμα

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα γονικού κλειδώματος που «κλειδώνει» το φούρνο μικροκυμάτων, ώστε να μην μπορεί να τεθεί κατά λάθος σε λειτουργία από παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του.



- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γονικό κλείδωμα, πατήστε παρατεταμένα το **START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.)** επί 3 δευτερόλεπτα.
 - Ο πίνακας ελέγχου κλειδώνεται και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η ένδειξη «L».
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γονικό κλείδωμα, πατήστε παρατεταμένα το **START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.)** επί 3 δευτερόλεπτα.

Απενεργοποίηση του βομβητή

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το βομβητή όποτε θέλετε.



- Για να απενεργοποιήσετε τον χαρακτηριστικό ήχο, πατήστε < και > (**Μείωση/Αύξηση**) συγχρόνως.
- Για να ενεργοποιήσετε και πάλι τον χαρακτηριστικό ήχο, πατήστε και πάλι < και > (**Μείωση/Αύξηση**) συγχρόνως.

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εσχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται. Κατά συνέπεια, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Αν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

| Μαγειρικά σκεύη | Κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων | Σχόλια |
|---|-----------------------------------|---|
| Αλουμινόχαρτο | ✓X | Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία ορισμένων σημείων από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί βολταικό τόξο, αν το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου μικροκυμάτων ή αν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα. |
| Δίσκος κρούστας | ✓ | Μην προθερμαίνετε για περισσότερο από 8 λεπτά. |
| Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη | ✓ | Η πορσελάνη, τα πήλινα, τα εφωαλωμένα πήλινα και η φωσφορική πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση. |
| Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μιας χρήσης | ✓ | Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα. |
| Συσκευασίες ταχυφαγείου | | |
| • Δοχεία από πολυστυρένιο | ✓ | Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα του φαγητού. Τυχόν υπερθέρμανση ενδέχεται να προκαλέσει το λιώσιμο του πολυστυρενίου. |
| • Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα | X | Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά. |
| • Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση | X | Μπορεί να προκληθεί βολταικό τόξο. |
| Γυάλινα σκεύη | | |
| • Επιτραπέζια σκεύη για φούρνο | ✓ | Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση. |

| Μαγειρικά σκεύη | Κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων | Σχόλια |
|---|-----------------------------------|---|
| • Σκεύη από λεπτό γυαλί | ✓ | Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητών ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει αν θερμανθεί απότομα. |
| • Γυάλινα βάζα | ✓ | Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα. |
| Μέταλλο | | |
| • Πιάτα | X | Μπορεί να προκληθεί βολταικό τόξο ή πυρκαγιά. |
| • Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων | X | |
| Χαρτί | | |
| • Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας | ✓ | Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση της επιπλέον υγρασίας. |
| • Ανακυκλωμένο χαρτί | X | Μπορεί να προκληθεί βολταικό τόξο. |
| Πλαστικό | | |
| • Δοχεία | ✓ | Ιδιαίτερα αν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες. Μη χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη. |
| • Διαφανής μεμβράνη | ✓ | Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέχετε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός. |
| • Συσκευασίες κατεψυγμένων προϊόντων | ✓X | Μόνο αν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, αν χρειάζεται. |
| Κερόκολλα ή λαδόκολλα | ✓ | Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλιμάτων. |

✓ : Συνιστάται

✓X : Χρήση με προσοχή

X : Μη ασφαλές

Οδηγός ψησίματος

Μικροκύματα

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει. Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων του φαγητού. Η μεγάλη κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

Ψήσιμο

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλύονται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς και σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν τον λόγο, ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα

Υπάρχουν πολλά είδη τροφίμων κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκες στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιοδήποτε φαγητό θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος

Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με κεραμικά πιάτα, πλαστικά καλύμματα ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|--|--|-------|----------------|
| Σπανάκι | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | |
| Μπρόκολο | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | |
| Αρακάς | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | |
| Φρέσκα φασολάκια | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. | | |
| Ανάμικτα λαχανικά (Καρότα/Αρακάς/ Καλαμπόκι) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. | | |
| Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στυλ) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. | | |

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml (2-3 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό για κάθε 250 g, εκτός αν συστατάι άλλη ποσότητα νερού – ανατρέξτε στον πίνακα.

Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|---------------------|--|-------|----------------|
| Μπρόκολο | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | 500 g | | 7-8 |
| Λαχανάκια Βρυξελλών | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | Οδηγίες Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά. | | |
| Καρότα | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Οδηγίες Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Κουνουπίδι | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | 500 g | | 7½-8½ |
| Κολοκύθια | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Οδηγίες Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρι να γίνουν τρυφερά. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|------------|---|-------|----------------|
| Μελιτζάνες | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | Οδηγίες Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Πράσα | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Οδηγίες Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Μανιτάρια | 125 g | 900 W | 1½-2 |
| | 250 g | | 2½-3 |
| Κρεμμύδια | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | Οδηγίες Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνο 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) νερό. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Πιπεριά | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Οδηγίες Κόψτε την πιπεριά σε μικρές φέτες. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά. | | |
| Πατάτες | 250 g | 900 W | 4-5 |
| | 500 g | | 7-8 |
| Γογγύλι | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | Οδηγίες Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά. | | |

Οδηγός ψησίματος

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι – το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το ψήσιμο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο. Το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|--|--|-------|----------------|
| Λευκό ρύζι (Μισοβρασμένο) | 250 g | 900 W | 15-16 |
| | 375 g | | 17½-18½ |
| Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. (250 g) Προσθέστε 750 ml κρύο νερό. (375 g) Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά. | | | |
| Καστανό ρύζι (Μισοβρασμένο) | 250 g | 900 W | 20-21 |
| | 375 g | | 22-23 |
| Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. (250 g) Προσθέστε 750 ml κρύο νερό. (375 g) Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά. | | | |
| Ανάμικτο ρύζι (Κανονικό + Άγριο ρύζι) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά. | | |
| Ανάμικτα δημητριακά (Ρύζι + Δημητριακά) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | Οδηγίες Προσθέστε 400 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά. | | |
| Ζυμαρικά | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | Οδηγίες Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό. Αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά. | | |

Ζέσταμα

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες και οι συμβατικοί φούρνοι.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα αφορούν υγρά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C ή παγωμένο φαγητό που βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα

Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος – έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 900 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.

Ελέγξτε τους πίνακες για καθοδήγηση. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, αν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή αν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες). Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού.

Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, αν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

Κατά το ζέσταμα του φαγητού για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.

Πάντα να βεβαιώνετε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.

Αφήστε το φαγητό να σταθεί για λίγο μετά το ζέσταμα έτσι ώστε να πέσει η θερμοκρασία.

Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός αν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

Ζέσταμα υγρών

Πάντα να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου μικροκυμάτων, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, αν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΑ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα.

Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών

Βρεφική τροφή

Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία. Η συνιστώμενη θερμοκρασία σερβίρισης είναι 30-40 °C.

Βρεφικό γάλα

Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το σκεπάσετε. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί αν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν από το χρόνο παραμονής και ξανά πριν από το σερβίρισμα! Να ελέγχετε πάντα με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβίρισης: περίπου 37 °C.

Παρατήρηση

Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται σε αυτόν τον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|-----------------------------|---|-------|--|
| Ποτά (Καφές, Τσάι και Νερό) | 150 ml (1 φλιτζάνι) | 900 W | 1-1½ |
| | 300 ml (2 φλιτζάνια) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 φλιτζάνια) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 φλιτζάνια) | | 3½-4 |
| | Οδηγίες Βάλτε το υγρό σε φλιτζάνια και ζεστάνετε χωρίς να τα σκεπάσετε: 1 φλιτζάνι στο κέντρο, 2 φλιτζάνια το ένα απέναντι από το άλλο, 3 φλιτζάνια σε κύκλο. Αφήστε το μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής και ανακατέψτε καλά. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. | | |
| Σούπα (Παγωμένη) | 250 g | 900 W | 2½-3 |
| | 350 g | | 3-3½ |
| | 450 g | | 3½-4 |
| | 550 g | | 4½-5 |
| | Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο ή μπολ. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε ξανά πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | |
| Ραγού (Παγωμένο) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | | | Οδηγίες Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα και ξανά πριν από το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. |

Οδηγός ψησίματος

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|---|--|-------|----------------|
| Ζυμαρικά με σάλτσα (Παγωμένα) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | Οδηγίες Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε ένα επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (Παγωμένα) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | Οδηγίες Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τортаλίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα και ξανά πριν από το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά. | | |
| Γεύμα σε πιάτο (Παγωμένο) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | 450 g | | 5½-6½ |
| Οδηγίες Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά. | | | |
| Έτοιμο φοντού τυριού (Παγωμένο) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | Οδηγίες Τοποθετήστε το έτοιμο για σερβίρισμα φοντού τυριού σε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Ανακατεύετε περιστασιακά κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία του ζεστάματος. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. | | |

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος |
|---|--|-------|----------------------------------|
| Βρεφική τροφή (Λαχανικά + Κρέας) | 190 g | 600 W | 30 δευτ. |
| | Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το πιάτο σκεπασμένο. Ανακατέψτε αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος. Πριν από το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | |
| Βρεφικός χυλός (Δημητριακά + Γάλα + Φρούτα) | 190 g | 600 W | 20 δευτ. |
| | Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το πιάτο σκεπασμένο. Ανακατέψτε αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος. Πριν από το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | |
| Βρεφικό γάλα | 100 ml | 300 W | 30-40 δευτ. |
| | 200 ml | | 1 λεπτό έως 1 λεπτό και 10 δευτ. |
| Οδηγίες Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά. Πριν από το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. | | | |

Απόψυξη

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να αποψύχετε κατεψυγμένο φαγητό. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το κατεψυγμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, αν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένετε.

Τα κατεψυγμένα πουλερικά πρέπει να ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε τα από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, στραγγίξτε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατόν. Να ελέγχετε το φαγητό ανά διαστήματα για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.

Αν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του κατεψυγμένου φαγητού αρχίζουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινοχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Αν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίζει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να σταθεί για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε. Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να σταθούν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα αποψύχονται καλύτερα όταν είναι επίπεδα παρά όταν έχουν μεγαλύτερο πάχος και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν καταψύχετε και αποψύχετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|--------|--------------------|---|----------------|
| Κρέας | Κιμάς | 250 g | 6-7 |
| | | 500 g | 9-12 |
| | Χοιρινές μπριζόλες | 250 g | 5-7 |
| | Οδηγίες | Τοποθετήστε το κρέας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινοχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 15-30 λεπτά. | |

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) | |
|-----------|---------------------|--|--|-------|
| Πουλερικά | Κομμάτια κοτόπουλου | 500 g (2 τεμ.) | 180 W | 14-15 |
| | Ολόκληρο κοτόπουλο | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | Οδηγίες | Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινοχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 15-60 λεπτά. | | |
| Ψάρι | Φιλέτα ψαριού | 200 g | 180 W | 6-7 |
| | Ολόκληρο ψάρι | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | Οδηγίες | Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτές άκρες των φιλέτων και την ουρά του ολόκληρου ψαριού με αλουμινοχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 10-25 λεπτά. | | |
| Φρούτα | Μούρα | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | | Οδηγίες | Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (με μεγάλη διάμετρο). Αφήστε να σταθούν για 5-10 λεπτά. | |

Οδηγός ψησίματος

| Φαγητό | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | Χρόνος (λεπτά) |
|--|---------------------------------|-------|----------------|
| Ψωμί | 2 τεμ. | 180 W | 1-1½ |
| | 4 τεμ. (καθένα περίπου 50 g) | | 2½-3 |
| Τοστ/Σάντουιτς | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| Γερμανικό ψωμί (Αλεύρι από σιτάρι + Σίκαλη) | 500 g | 180 W | 7-9 |
| Οδηγίες Τοποθετήστε τα στρογγυλά ψωμάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 5-20 λεπτά. | | | |

Γκριλ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου.

Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 3-5 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ

Θα πρέπει να είναι πυρίμαχα και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ

Παιδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

Σημαντική παρατήρηση

Όποτε χρησιμοποιείται η λειτουργία μόνο γκριλ, σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στη σχάρα του γκριλ, εκτός αν δίνεται διαφορετική οδηγία.

Μικροκύματα + γκριλ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του περιστρεφόμενου δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα.

Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυαστικές λειτουργίες:
600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη με τη συνδυαστική λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με τη συνδυαστική λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου ψησίματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σημαντική παρατήρηση

Όποτε χρησιμοποιείται η συνδυαστική λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στη σχάρα του γκριλ, εκτός αν δίνεται διαφορετική οδηγία. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.

Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά και κατεψυγμένα τρόφιμα

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 3 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το φαγητό.

| Νωπά τρόφιμα | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | 1 βήμα (λεπτά) | 2 βήματα (λεπτά) |
|---------------------------------------|--|-----------------------------|----------------|------------------|
| Φέτες τoστ | 4 τεμ. (25 g το καθένα) | Μόνο γκριλ | 3-4 | 2-3 |
| | Οδηγίες Τοποθετήστε τις φέτες τoστ στη σχάρα του γκριλ, τη μία δίπλα στην άλλη. | | | |
| Ντομάτες ψητές | 400 g (2 τεμ.) | 300 W + Γκριλ | 5-6 | - |
| | Οδηγίες Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πυρέξ. Τοποθετήστε το στη σχάρα του γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. | | | |
| Φρυγανισμένο ψωμί με ντομάτα και τυρί | 4 τεμ. (300 g) | 300 W + Γκριλ | 4-5 | - |
| | Οδηγίες Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το φρυγανισμένο ψωμί με τη γαρνιτούρα στην ψηλή σχάρα. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | | |
| Πατάτες ψητές | 500 g | 600 W + Γκριλ | 7-8 | - |
| | Οδηγίες Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα του γκριλ, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ. | | | |
| Κατεψυγμένα λαζάνια | 400 g | 300 W + Γκριλ Μόνο γκριλ | 18½-19½ 1-2 | - |
| | Οδηγίες Τοποθετήστε το φρέσκο ογκρατέν σε ένα πιάτο, κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά. | | | |

| Νωπά τρόφιμα | Μέγεθος μερίδας | Ισχύς | 1 βήμα (λεπτά) | 2 βήματα (λεπτά) |
|---------------------|--|---|----------------|------------------|
| Ψητά μήλα | 2 μήλα (περίπου 400 g) | 300 W + Γκριλ | 7-8 | - |
| | Οδηγίες Τρυπήστε τα μήλα, αφαιρέστε τα κουκούτσια και γεμίστε τα με σταφίδες και μαρμελάδα. Πασπαλίστε τα με φέτες αμυγδάλου. Τοποθετήστε τα μήλα σε ένα ρηχό πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στη σχάρα του γκριλ. | | | |
| Κομμάτια κοτόπουλου | 500 g (2 τεμ.) | 300 W + Γκριλ | 8-10 | 6-8 |
| | Οδηγίες Αλείψτε τα κομμάτια του κοτόπουλου με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα του γκριλ. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. | | | |
| Ψητό κοτόπουλο | 1200 g | 450 W + Περιστρεφόμενος δίσκος γκριλ 300 W + Γκριλ | 21-22 | 21-22 |
| | Οδηγίες Αλείψτε το κοτόπουλο με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε το σε ένα πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και τοποθετήστε το στον περιστρεφόμενο δίσκο. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά. | | | |
| Ψητό ψάρι | 400-500 g | 300 W + Γκριλ | 5-7 | 5½-6½ |
| | Οδηγίες Αλείψτε την πέτσα του ψαριού με λάδι και προσθέστε μυρωδικά και μπαχαρικά. Τοποθετήστε δύο ψάρια δίπλα-δίπλα (με το κεφάλι του ενός πλάι στην ουρά του άλλου) πάνω στη σχάρα του γκριλ. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. | | | |
| Κατεψυγμένη πίτσα | 300-350 g | 450 W + Γκριλ | 11-12 | - |
| | Οδηγίες Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στον κύκλο στη σχάρα του γκριλ. Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά. | | | |

Οδηγός ψησίματος

Συμβουλές και συστάσεις

Λιώσιμο μελιού που έχει κρυσταλλώσει

Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικού μελιού σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, μέχρις ότου λιώσει το μέλι.

Λιώσιμο ζελατίνης

Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνης (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό. Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνη σε ένα μικρό μπολ πυρέξ. Ζεστάνετε για 1 λεπτό στα 300 W. Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

Γλάσο (για κέικ και τούρτες)

Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό. Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 900 W, μέχρι το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

Παρασκευή μαρμελάδας

Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 900 W. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.

Παρασκευή πουτίγκας/κρέμας κάσταρντ

Αναμείξτε το μείγμα πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6,5 έως 7,5 λεπτά στα 900 W. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ψήσιμο.

Καβούρδισμα αμύγδαλου

Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρδισμα για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 600 W. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά στο φούρνο μικροκυμάτων. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το πιάτο!

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα παρακάτω προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται.

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|--|
| Γενικά | | |
| Τα κουμπιά δεν μπορούν να πατηθούν σωστά. | Ενδέχεται να έχουν παστέι ξένες ουσίες ανάμεσα στα κουμπιά. | Αφαιρέστε τις ξένες ουσίες και προσπαθήστε ξανά. |
| | Για τα μοντέλα αφής: Υγρασία στην εξωτερική επιφάνεια. | Σκουπίστε την υγρασία από την εξωτερική επιφάνεια. |
| | Η λειτουργία γονικού κλειδώματος είναι ενεργοποιημένη. | Απενεργοποιήστε τη λειτουργία γονικού κλειδώματος. |
| Δεν εμφανίζεται η ώρα. | Η οικολογική λειτουργία (εξοικονόμησης ενέργειας) είναι ενεργοποιημένη. | Απενεργοποιήστε την οικολογική λειτουργία. |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί. | Δεν παρέχεται ρεύμα. | Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα. |
| | Η πόρτα είναι ανοιχτή. | Κλείστε την πόρτα και προσπαθήστε ξανά. |
| | Οι μηχανισμοί ασφαλείας ανοίγματος πόρτας είναι καλυμμένοι με ξένες ουσίες. | Αφαιρέστε τις ξένες ουσίες και προσπαθήστε ξανά. |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. | Ο χρήστης άνοιξε την πόρτα για να γυρίσει το φαγητό από την άλλη πλευρά. | Αφού γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά, πατήστε ξανά το κουμπί START/+30s (ENAPΞH/+30 δευτ.) για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος. |

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|--|
| Ο φούρνος απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία του. | Ο φούρνος μικροκυμάτων ψήνει για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. | Μετά από ψήσιμο για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει. |
| | Ο ανεμιστήρας ψύξης δεν λειτουργεί. | Βεβαιωθείτε ότι ακούγεται ο ήχος του ανεμιστήρα ψύξης. |
| | Προσπαθείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς να περιέχει φαγητό. | Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. |
| | Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για το φούρνο μικροκυμάτων. | Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου μικροκυμάτων για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος. |
| Ακούγεται ξερός ήχος κατά τη χρήση και ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί. | Πολλαπλά φics τροφοδοσίας χρησιμοποιούνται στην ίδια πρίζα. | Καθαρίστε μόνο μία πρίζα που θα χρησιμοποιείται για το φούρνο μικροκυμάτων. |
| | Το ψήσιμο φαγητού σε στεγανοποιημένα δοχεία ή σε δοχεία με καπάκι ενδέχεται να προκαλέσει ξερούς ήχους. | Μη χρησιμοποιείτε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς ενδέχεται να σκάσουν κατά τη διάρκεια του ψήσιματος λόγω της διαστολής των περιεχομένων τους. |

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|--|
| Η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου μικροκυμάτων είναι πολύ ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. | Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για το φούρνο μικροκυμάτων. | Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου μικροκυμάτων για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος. |
| | Υπάρχουν αντικείμενα επάνω στο φούρνο μικροκυμάτων. | Αφαιρέστε όλα τα αντικείμενα που υπάρχουν επάνω στο φούρνο μικροκυμάτων. |
| Η πόρτα δεν μπορεί να ανοίξει σωστά. | Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα ανάμεσα στην πόρτα και το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων. | Καθαρίστε το φούρνο μικροκυμάτων και, στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα. |
| Η θέρμανση, συμπεριλαμβανομένης της λειτουργίας ζεστάματος, δεν λειτουργεί σωστά. | Ο φούρνος μικροκυμάτων ενδέχεται να μη λειτουργεί, ψήνεται πολύ φαγητό ή χρησιμοποιούνται ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη. | Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι νερό σε ένα δοχείο κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων και χρησιμοποιήστε τα μικροκύματα επί 1-2 λεπτά για να ελέγξετε αν το νερό ζεσταίνεται. Μειώστε την ποσότητα του φαγητού και αρχίστε ξανά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο ψήσιματος με επίπεδο πυθμένα. |
| Η λειτουργία ξεπαγώματος δεν εκτελείται. | Ψήνεται πολύ φαγητό. | Μειώστε την ποσότητα του φαγητού και αρχίστε ξανά τη λειτουργία. |
| Το εσωτερικό φως είναι ασθενές ή δεν ενεργοποιείται. | Η πόρτα έχει παραμείνει ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα. | Το εσωτερικό φως ενδέχεται να απενεργοποιείται αυτόματα όταν εκτελείται η οικολογική λειτουργία. Κλείστε και ανοίξτε ξανά την πόρτα ή πατήστε το κουμπί STOP/ Eco (Διακοπή/Οικολογικό) . |
| | Το εσωτερικό φως είναι καλυμμένο από ξένες ουσίες. | Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων και ελέγξτε ξανά. |

Αντιμέτωπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|--|--|---|
| Ακουγεται ένα προειδοποιητικό σήμα κατά το ψήσιμο. | Αν χρησιμοποιείται η λειτουργία αυτόματου ψησίματος, αυτό το προειδοποιητικό σήμα σημαίνει ότι είναι ώρα να γυρίσετε από την άλλη πλευρά το φαγητό κατά το ξεπάγωμα. | Αφού γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά, πατήστε ξανά το κουμπί START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.) για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων. |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν βρίσκεται σε απόλυτα οριζόντια θέση. | Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι τοποθετημένος σε ανομοιομορφη επιφάνεια. | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος μικροκυμάτων είναι τοποθετημένος σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. |
| Προκαλούνται σπινθήρες κατά τη διάρκεια του ψησίματος. | Χρησιμοποιούνται μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία ψησίματος/ξεπαγώματος του φούρνου μικροκυμάτων. | Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία. |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων αρχίζει αμέσως να λειτουργεί όταν συνδέεται στην παροχή ρεύματος. | Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά. | Κλείστε την πόρτα και ελέγξτε ξανά. |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων εκπέμπει ηλεκτρισμό. | Η παροχή ρεύματος ή η πρίζα δεν έχει γειωθεί σωστά. | Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος και η πρίζα έχουν γειωθεί σωστά. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Στάζει νερό. 2. Αναδίδεται ατμός μέσω μιας χαραμάδας στην πόρτα. 3. Παραμένει νερό στο φούρνο μικροκυμάτων. | Ενδέχεται να υπάρχει νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις, ανάλογα με το φαγητό. Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. | Αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει και, στη συνέχεια, σκουπίστε τον με μια στεγνή πετσέτα για τα πιάτα. |

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|--|--|--|
| Η φωτεινότητα στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων ποικίλλει. | Η φωτεινότητα αλλάζει ανάλογα με τις αλλαγές στην έξοδο ισχύος, σύμφωνα με τη λειτουργία. | Οι αλλαγές στην έξοδο ισχύος κατά το ψήσιμο δεν αποτελούν δυσλειτουργία. Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. |
| Το ψήσιμο τελειώνει, αλλά ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί ακόμα. | Για να εξαερίσει το φούρνο μικροκυμάτων, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για περίπου 3 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος. | Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. |
| Περιστρεφόμενος δίσκος | | |
| Ενώ κινείται, ο περιστρεφόμενος δίσκος φύγει από τη θέση του ή σταματά να περιστρέφεται. | Δεν υπάρχει δακτύλιος κύλισης ή ο δακτύλιος κύλισης δεν είναι τοποθετημένος σωστά. | Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και, στη συνέχεια, προσπαθήστε ξανά. |
| Ο περιστρεφόμενος δίσκος σέρνεται για την περιστροφή. | Ο δακτύλιος κύλισης δεν είναι τοποθετημένος σωστά, τοποθετήθηκε πολύ φαγητό ή το δοχείο είναι πολύ μεγάλο και αγγίζει το εσωτερικό τοίχωμα του φούρνου μικροκυμάτων. | Προσαρμόστε την ποσότητα του φαγητού και μη χρησιμοποιείτε πολύ μεγάλα δοχεία. |
| Ο περιστρεφόμενος δίσκος κροταλίζει ενώ κινείται και προκαλεί θόρυβο. | Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου μικροκυμάτων. | Αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού που είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου μικροκυμάτων. |

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|--|
| Γκριλ | | |
| Αναδίδεται καπνός κατά τη λειτουργία. | Κατά την αρχική λειτουργία, ενδέχεται να αναδίδεται καπνός από τα θερμαντικά στοιχεία την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων. | Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία και, αν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει. |
| | Υπάρχει φαγητό επάνω στα θερμαντικά στοιχεία. | Αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φαγητό από τα θερμαντικά στοιχεία. |
| | Το φαγητό είναι πολύ κοντά στο γκριλ. | Τοποθετήστε το φαγητό σε κατάλληλη απόσταση κατά το ψήσιμο. |
| | Το φαγητό δεν έχει προετοιμαστεί ή/και τοποθετηθεί σωστά. | Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει προετοιμαστεί και τοποθετηθεί σωστά. |
| Φούρνος μικροκυμάτων | | |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί. | Η πόρτα είναι ανοιχτή. | Κλείστε την πόρτα και προσπαθήστε ξανά. |
| Αναδίδεται καπνός κατά την προθέρμανση. | Κατά την αρχική λειτουργία, ενδέχεται να αναδίδεται καπνός από τα θερμαντικά στοιχεία την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων. | Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία και, αν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει. |
| | Υπάρχει φαγητό επάνω στα θερμαντικά στοιχεία. | Αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φαγητό από τα θερμαντικά στοιχεία. |
| Αναδίδεται οσμή καμένου ή πλαστικού κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων. | Χρησιμοποιούνται πλαστικά ή μη ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη. | Χρησιμοποιείτε γυάλινα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες. |

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|--|---|--|
| Αναδίδεται μια δυσάρεστη οσμή από το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων. | Υπολείμματα φαγητού ή πλαστικό έχει λιώσει και έχει κολλήσει στο εσωτερικό του φούρνου. | Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ατμού και, στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. Μπορείτε να τοποθετήσετε μια φέτα λεμονιού στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων και να τον θέσετε σε λειτουργία, για να απομακρύνετε την οσμή πιο γρήγορα. |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν ψήνει σωστά. | Η πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων ανοίγεται συχνά κατά τη διάρκεια του ψήσιματος. | Αν ανοίγετε συχνά την πόρτα, θα μειωθεί η εσωτερική θερμοκρασία και αυτό ενδέχεται να επηρεάσει το αποτέλεσμα του ψήσιματος. |
| | Τα κουμπιά ελέγχου του φούρνου μικροκυμάτων δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά. | Ρυθμίστε σωστά τα κουμπιά ελέγχου του φούρνου μικροκυμάτων και προσπαθήστε ξανά. |
| | Το γκριλ ή άλλα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά. | Τοποθετήστε σωστά τα εξαρτήματα. |
| | Χρησιμοποιείται λάθος τύπος ή μέγεθος μαγειρικών σκευών. | Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πυθμένα. |

Αντιμέτωπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Κωδικός πληροφοριών

| Κωδικός πληροφοριών | Αιτία | Ενέργεια |
|---------------------|---|---|
| C-d0 | Τα κουμπιά ελέγχου έχουν πατηθεί για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. | Καθαρίστε τα πλήκτρα και ελέγξτε αν υπάρχει νερό στην επιφάνεια γύρω από τα πλήκτρα. Αν προκύψει ξανά, απενεργοποιήστε το φούρνο μικροκυμάτων για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα και προσπαθήστε να τον ρυθμίσετε ξανά. Αν εμφανιστεί ξανά, καλέστε το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της SAMSUNG. |

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αν η προτεινόμενη λύση δεν λύσει το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της SAMSUNG.

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Για αυτόν τον λόγο, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

| Μοντέλο | MG30T5018C* |
|--|--|
| Πηγή ρεύματος | 230 V ~ 50 Hz AC |
| Κατανάλωση ισχύος Μέγιστη ισχύς Μικροκύματα Γκριλ (θερμαντικό στοιχείο) | 2900 W 1400 W 1500 W |
| Ισχύς εξόδου | 100 W / 900 W - 6 βαθμίδες (IEC-705) |
| Συχνότητα λειτουργίας | 2450 MHz |
| Διαστάσεις (Π x Υ x Β) Εξωτερικές (μαζί με τη λαβή) Κοιλότητα φούρνου | 517 x 297,3 x 425,3 mm 357 x 255 x 357 mm |
| Όγκος | 30 λίτρα |
| Βάρος Καθαρό | 15,9 kg περίπου |

Σημειώσεις

Σημειώσεις

Σημειώσεις

Σας ενημερώνουμε ότι η εγγύηση της Samsung DEN καλύπτει επισκέψεις από το τμήμα σέρβις για επεξήγηση της λειτουργίας του προϊόντος, διόρθωση εσφαλμένης εγκατάστασης ή πραγματοποίηση συνήθους καθαρισμού ή συντήρησης.
ΕΧΕΤΕ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ Ή ΣΧΟΛΙΑ;

| ΧΩΡΑ | ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ | Ή ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ |
|----------------|---|--|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 707 019 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 06196 77 555 77 | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line | www.samsung.com/gr/support |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/be_fr/support |
| NETHERLANDS | 088 90 90 100 | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 21629099 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 207 267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 91 175 00 15 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 786 | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |



DE68-04591K-00

Microwave Oven

User manual

MG30T5018C*



SAMSUNG

Contents

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Safety instructions | 3 | | |
| Important safety instructions | 3 | Using Grill Fry | 18 |
| General safety | 6 | Using Auto Cook | 20 |
| Microwave operation precautions | 7 | Grilling | 27 |
| Limited warranty | 8 | Combining microwaves and grill | 27 |
| Product group definition | 8 | Using the crusty plate | 28 |
| Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) | 8 | Using Child Lock | 30 |
| | | Switching the beeper off | 30 |
| Installation | 9 | Cookware guide | 31 |
| Accessories | 9 | Cooking guide | 32 |
| Installation site | 9 | Troubleshooting and information code | 40 |
| Turntable | 9 | Troubleshooting | 40 |
| | | Information code | 44 |
| Maintenance | 10 | Technical specifications | 44 |
| Cleaning | 10 | | |
| Replacement (repair) | 10 | | |
| Care against an extended period of disuse | 10 | | |
| Microwave oven features | 11 | | |
| Microwave oven | 11 | | |
| Control panel | 11 | | |
| Microwave oven use | 12 | | |
| How a microwave oven works | 12 | | |
| Checking that your microwave oven is operating correctly | 12 | | |
| Cooking/Reheating | 13 | | |
| Setting the time | 14 | | |
| Power levels and time variations | 14 | | |
| Adjusting the cooking time | 15 | | |
| Stopping the cooking | 15 | | |
| Setting the energy save mode | 16 | | |
| Using Power Defrost | 16 | | |

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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.

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

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

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

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

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

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

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.

Safety instructions

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 microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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.

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. 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.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the 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.

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.

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.

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.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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 older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety instructions

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

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 oven when it is empty. The 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 oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Safety instructions

Limited warranty

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

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven 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 oven.

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 a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

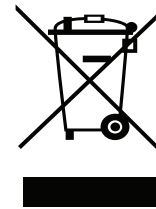
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

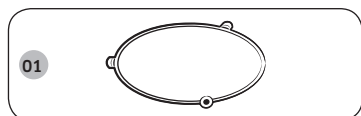
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

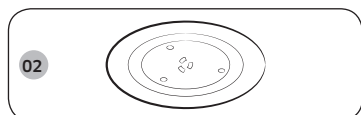
Installation

Accessories

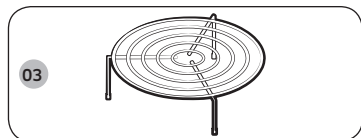
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



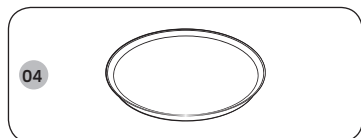
- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



- 03 Grill rack**, to be placed on the turntable.
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

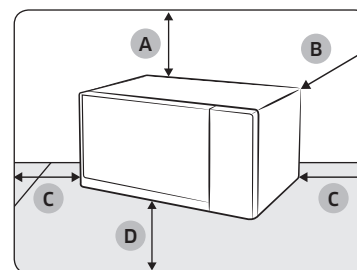


- 04 Crusty plate**, see pages 28 to 30.
The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

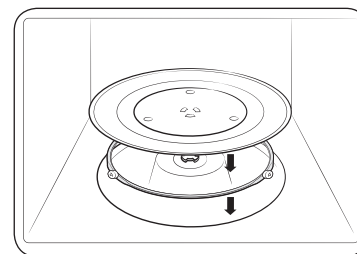
Installation site



- A. 20 cm above
- B. 10 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- For ventilation, secure 20 cm above and 10 cm at the left/right/rear side of the microwave oven.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

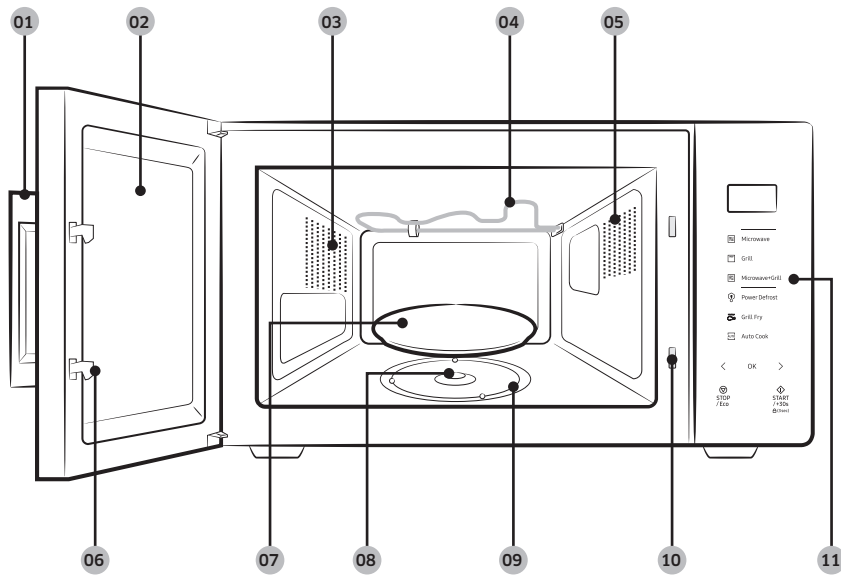
Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.



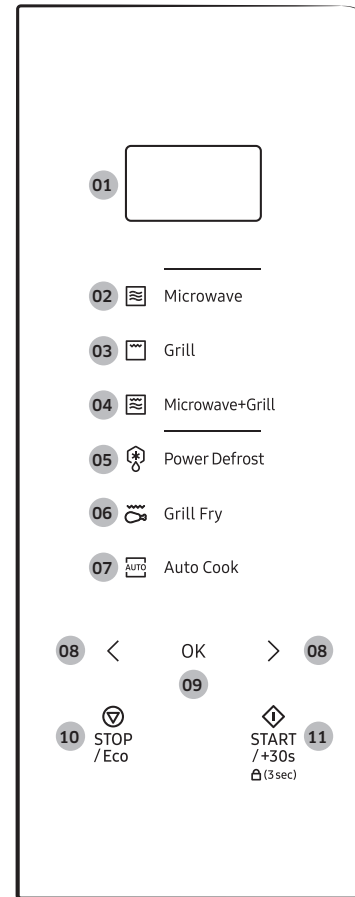
Microwave oven features

Microwave oven



- | | | |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Heating element | 05 Light | 06 Door latches |
| 07 Turntable | 08 Coupler | 09 Roller ring |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel | |

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill
- 05 Power Defrost
- 06 Grill Fry
- 07 Auto Cook
- 08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
- 09 OK (Clock)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Child Lock)

Microwave oven use

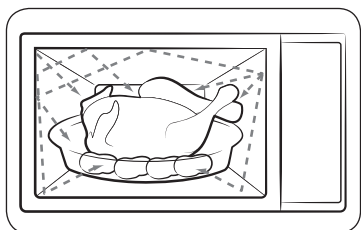
How a microwave oven works

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)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave 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.

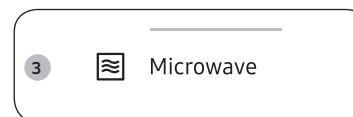
Checking that your microwave oven is operating correctly

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

If you have any problems, see the “Troubleshooting” section on pages 40 to 44.

NOTE

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



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

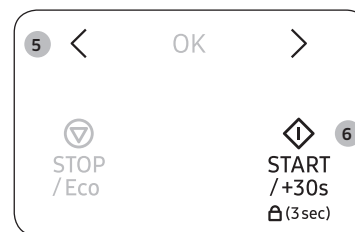
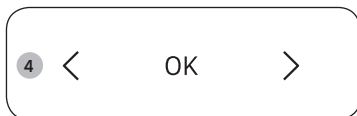


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (900 W).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 14 for the appropriate power level.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Microwave oven use

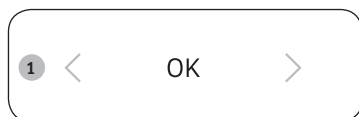
Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour clock. You must set the clock:

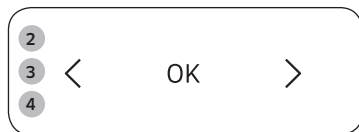
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select 24-hour or 12-hour clock, and then press **OK**.
3. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

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.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

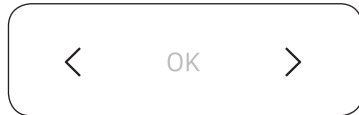
- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press < or > (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.



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 temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Microwave oven use

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

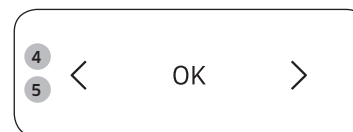
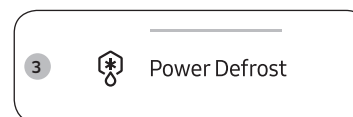
The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

Using Power Defrost

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

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Power Defrost**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Power defrost programme description" section on page 17.
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the serving size, and then press **OK**.
6. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Power defrost programme description

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 dish or ceramic plate.

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|---------|--------------|--|
| 1 | Meat | 200-1500 g | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes. |
| 2 | Poultry | 200-1500 g | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes. |
| 3 | Fish | 200-1500 g | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|------------|--------------|--|
| 4 | Bread/Cake | 125-1000 g | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the microwave oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the microwave oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes. |

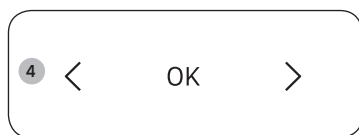
Microwave oven use

Using Grill Fry

Grill Fry has 15 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Grill Fry**
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Grill Fry programme description" section on pages 18 to 20.
5. Press **START/+30s** to start Grill Fry.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Grill Fry programme description

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|--------------------------|--------------|--|
| 1 | Frozen French Fries | 400 | Place frozen French fries on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [1] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2 | Frozen Pork Cutlet | 500 | Place frozen pork cutlet on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [2] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 3 | Frozen Chicken Nuggets | 350 | Place frozen chicken nuggets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [3] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 4 | Frozen Potato Croquettes | 350 | Place frozen potato croquettes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [4] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-----------------------|--------------|---|
| 5 | Frozen Corn Dogs | 450-500 | Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [5] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 6 | Frozen Fish Cutlets | 300 | Place frozen fish cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [6] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 7 | Frozen Buffalo Wings | 500 | Place frozen buffalo wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [7] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 8 | Frozen Cheese Cutlets | 400 | Place frozen cheese cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [8] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|------------------------|--------------|---|
| 9 | Frozen Cheese Sticks | 300 | Place frozen cheese sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [9] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 10 | Frozen Spring Rolls | 300 | Slightly oil the frozen spring rolls on the surface. Place frozen spring rolls on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [10] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 11 | Frozen Breaded Shrimps | 300 | Slightly oil the frozen breaded shrimps on the surface. Place frozen breaded shrimps on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [11] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 12 | Frozen Onion Rings | 300 | Place frozen onion rings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [12] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

Microwave oven use

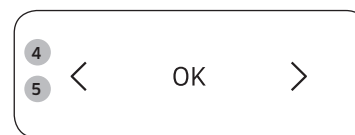
| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-----------------------|--------------|--|
| 13 | Frozen Wedge Potatoes | 350 | Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [13] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 14 | Chicken Drum Sticks | 500 | Slightly oil the chicken drums sticks on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken drums sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [14] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 15 | Chicken Wings | 500 | Slightly oil the chicken wings on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [15] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

Using Auto Cook

Auto Cook has 33 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired category, and then press **OK**.
 - 1. Healthy Cooking
 - 2. Home Dessert
 - 3. Bread Defrost
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Auto Cook programme description” section on pages 21 to 26.



6. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.
- For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 21 to 26.
 - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
 - You do not have to select a weight for Home Dessert.



7. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
- The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 33 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Healthy Cooking and Home Dessert.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Healthy Cooking

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|---------------------------|----------------|--|
| 1-1 | Ready Meal (chilled) | 350 g 450 g | Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes. |
| 1-2 | Vegetarian Meal (chilled) | 350 g 450 g | Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes. |

Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|------------------|----------------|--|
| 1-3 | Broccoli Florets | 250 g 500 g | Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-4 | Sliced Carrots | 250 g | Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-5 | Green Beans | 250 g | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|------------------------|-------------------|--|
| 1-6 | Spinach | 150 g | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-7 | Corn on the Cob | 500 g (2 pcs.) | Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-8 | Peeled Potatoes | 250 g 500 g | Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes. |
| 1-9 | Brown Rice (parboiled) | 250 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes. |
| 1-10 | Wholemeal Macaroni | 250 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|------------------|-------------------|---|
| 1-11 | Quinoa | 250 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes. |
| 1-12 | Bulgur | 250 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes. |
| 1-13 | Vegetable Gratin | 500 g | Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the grill rack. Stand for 2-3 minutes. |
| 1-14 | Grilled Tomatoes | 400 g | Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on grill rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-15 | Chicken Breasts | 300 g (2 pcs.) | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|---------------------|---------------------|---|
| 1-16 | Turkey Breasts | 300 g (2 pcs.) | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes. |
| 1-17 | Fresh Fish Filets | 300 g (2 pcs.) | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-18 | Fresh Salmon Filets | 300 g (2 pcs.) | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-19 | Fresh Prawns | 250 g | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-20 | Fresh Trout | 400 g (1-2 fish) | Put 1- 2 fresh whole fish into an microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes. |

Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-----------------------|---------------------|---|
| 1-21 | Grilled Fish | 400 g (1-2 fish) | Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes. |
| 1-22 | Grilled Salmon Steaks | 300 g (2 steaks) | Put fish steaks evenly on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes. |

2. Home Dessert

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-------------------|--------------|--|
| 2-1 | Walnut Pound Cake | 1 serving | Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Combine a butter and black sugar in bowl. Add egg and mix well. Add a flour, baking powder and keep stirring. Add a walnut and mix well. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-1]. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|--------------|-----------------------|--|
| 2-2 | Banana Bread | 1 serving (6 pcs.) | Ingredients Banana 3 pcs. Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp. |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Chop the banana. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. Add banana and mix well. Pour a mixture in 6 paper cups. Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-2]. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-3 | Sponge Cake | 1 serving | Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Combine a butter and sugar in bowl. Add egg and mix well. Add a flour, baking powder and keep stirring. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-3]. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-4 | Brownie | 1 serving | Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-4]. After cooking, stand for 20-30 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|--------------------|-----------------------|---|
| 2-5 | Egg Pudding | 1 serving (3 pcs.) | Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs. |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-5]. 7. After cooking, refrigerate and serve. |
| 2-6 | Chocolate Mug Cake | 1 serving | Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|------------|--------------|---|
| 2-7 | Mug Cake | 1 serving | Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-8 | Café Latte | 1 serving | Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mix the coffee powder and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the milk in the microwave oven and select the Auto Cook [2-8]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the coffee mixture in the microwave oven and press the START/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve. |

Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-----------------|--------------|---|
| 2-9 | Green Tea Latte | 1 serving | Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mix all ingredients in mug. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-9]. After cooking, mix well and serve. |
| 2-10 | Milk Tea | 1 serving | Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mix the black tea bag and water in mug. Pour milk in other mug. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-10]. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve. |

3. Bread Defrost

This function is defrosting and reheating for frozen bread. Frozen bread will have crisp outside like fresh bread. This program is suitable for baguettes, croissants, bagels and so on.

CAUTION

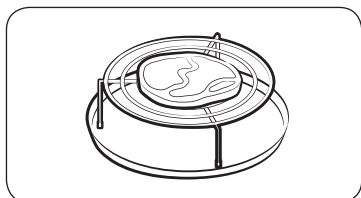
- This program is suitable for frozen bread which is baked. It is Not suitable for frozen dough.
- Crusty plate Must be preheated. Please follow the instructions.

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|---------------|--------------|---|
| 3 | Bread Defrost | 100-600 g | Put the crusty plate on the turntable. Select auto cook program and press the START/+30s button. Display will show "HEAT" for preheating the crusty plate. When the beep, preheating is done. Place frozen bread on the crusty plate and put them in the microwave oven. Press the START/+30s button again. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

Grilling

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

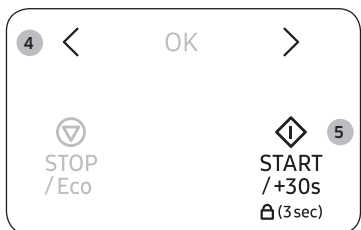
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the grill rack.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.



3. Press **Grill**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐).
 - You cannot set the temperature of the grill.



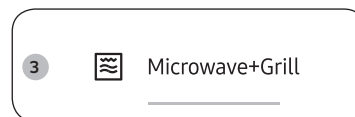
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
 - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Combining microwaves and grill

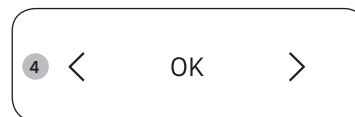
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ CAUTION

- 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 cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the grill rack.

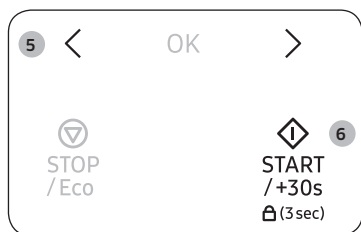


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press **Microwave+Grill**.
 - The control panel display shows the default power level (600 W).
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐).



4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
 - You cannot set the temperature of the grill.

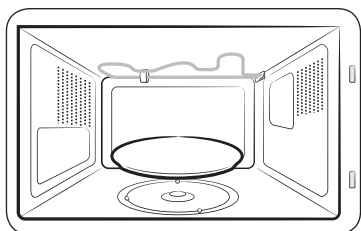
Microwave oven use



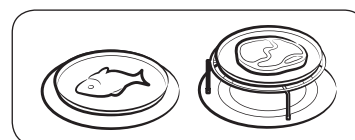
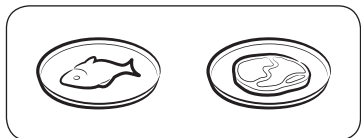
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Using the crusty plate

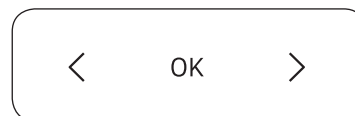
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can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



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)



⚠ CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

📄 NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

| Food | Serving Size | Power | Cooking time (min.) |
|--------------------|---|---------------|---------------------|
| Bacon | 4 slices (80 g) | 600 W + Grill | 3-3½ |
| | Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes. | | |
| Grilled Tomatoes | 200 g (2 pcs.) | 450 W + Grill | 2½-3 |
| | Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes. | | |
| Burger (Frozen) | 2 pieces (125 g) | 600 W + Grill | 6-6½ |
| | Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes. | | |
| Baguettes (Frozen) | 200-250 g (2 pcs.) | 450 W + Grill | 6-7 |
| | Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes. | | |
| Pizza (Frozen) | 300-350 g | 450 W+Grill | 11-12 |
| | Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes. | | |

| Food | Serving Size | Power | Cooking time (min.) |
|---------------------------|---|---------------|---------------------|
| Mini Pizza-Snack (Frozen) | 9 X 30 g (270 g) | 300 W + Grill | 9-10 |
| | Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes. | | |
| Pizza (Chilled) | 300-350 g | 450 W + Grill | 5½-6½ |
| | Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes. | | |
| Fish Fingers (Frozen) | 150 g (5 pcs.) 300 g (10 pcs.) | 600 W + Grill | 6-7 8-9 |
| | Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs.) or after 5 min. (10 pcs.). Stand for 3 minutes. | | |
| Chicken Nuggets (Frozen) | 125 g 250 g | 600 W + Grill | 4-5 6-7 |
| | Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes. | | |

Microwave oven use

Microwave oven use

| Food | Serving Size | Power | Cooking time (min.) |
|---|--------------|---------------|---------------------|
| Baked Potatoes | 250 g | 600 W + Grill | 4-5 |
| | 500 g | | 7-8 |
| Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes. | | | |

Using Child Lock

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



- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.
- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time.
- To turn the beeping sound back on, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time again.

Cookware guide

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

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

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

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---------------------------------------|----------------|---|
| Aluminium foil | ✓X | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave 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 | X | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | X | May cause arcing. |
| 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. |

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|----------------|--|
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| Metal | | |
| • Dishes | X | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | X | |
| Paper | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | X | |
| Plastic | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | |
| • Freezer bags | ✓X | |
| Wax or grease-proof paper | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

✓ : Recommended ✓X : Use caution X : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

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

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

Cooking

Cookware for microwave cooking

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

Food suitable for microwave cooking

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

Covering during cooking

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

Standing times

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

Cooking guide for frozen vegetables

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

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

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|-------|-------------|
| Spinach | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Peas | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Green Beans | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Chinese Style) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |

Cooking guide for fresh vegetables

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

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

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|--|-------|-------------|
| Broccoli | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | 500 g | | 7-8 |
| Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes. | | | |
| Brussels Sprouts | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes. | | |
| Carrots | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Cauliflower | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | 500 g | | 7½-8½ |
| Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes. | | | |
| Courgettes | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes. | | |

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|--|-------|-------------|
| Eggplants | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | Instructions Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes. | | |
| Leeks | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Mushrooms | 125 g | 900 W | 1½-2 |
| | 250 g | | 2½-3 |
| Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes. | | | |
| Onions | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes. | | |
| Pepper | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Potatoes | 250 g | 900 W | 4-5 |
| | 500 g | | 7-8 |
| Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes. | | | |
| Turnip Cabbage | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes. | | |

Cooking guide

Cooking guide for rice and pasta

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

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

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|--|-------|-------------|
| White Rice (Parboiled) | 250 g | 900 W | 15-16 |
| | 375 g | | 17½-18½ |
| Instructions Add 500 ml cold water. (250 g), Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes. | | | |
| Brown Rice (Parboiled) | 250 g | 900 W | 20-21 |
| | 375 g | | 22-23 |
| Instructions Add 500 ml cold water. (250 g), Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes. | | | |
| Mixed Rice (Rice + Wild Rice) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Corn (Rice + Grain) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes. | | |

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and 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 microwave oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food

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

Baby milk

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

Remark

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

Reheating liquids and food

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

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|--------------------------------|--|-------|-------------|
| Drinks (Coffee, Tea and Water) | 150 ml (1 cup) | 900 W | 1-1½ |
| | 300 ml (2 cups) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 cups) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 cups) | | 3½-4 |
| | Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes. | | |
| Soup (Chilled) | 250 g | 900 W | 2½-3 |
| | 350 g | | 3-3½ |
| | 450 g | | 3½-4 |
| | 550 g | | 4½-5 |
| | Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Stew (Chilled) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes. | | |

Cooking guide

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

Reheating baby food and milk

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

| Food | Serving Size | Power | Time |
|---|--|-------|--------------------------|
| Baby Food (Vegetables + Meat) | 190 g | 600 W | 30 sec. |
| | Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit) | 190 g | 600 W | 20 sec. |
| | Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Baby Milk | 100 ml | 300 W | 30-40 sec. |
| | 200 ml | | 1 min. to 1 min. 10 sec. |
| Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised 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.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|-------------|--|-------|-------------|
| Meat | | | |
| Minced Meat | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | 500 g | | 9-12 |
| Pork Steaks | 250 g | 180 W | 5-7 |
| | Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes. | | |

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|--|----------------|-------|-------------|
| Poultry | | | |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs.) | 180 W | 14-15 |
| Whole Chicken | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes. | | | |
| Fish | | | |
| Fish Fillets | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Whole Fish | 400 g | 180 W | 11-13 |
| Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes. | | | |
| Fruit | | | |
| Berries | 300 g | 180 W | 6-7 |
| Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes. | | | |

Cooking guide

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|--|--|-------|--------------|
| Bread | | | |
| Bread Rolls (Each ca. 50 g) | 2 pcs. 4 pcs. | 180 W | 1-1½ 2½-3 |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| German Bread (Wheat + Rye Flour) | 500 g | 180 W | 7-9 |
| | Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes. | | |

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 grill 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 microwaves + 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 microwaves + 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 grill 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 and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out.

| Fresh food | Serving Size | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---------------------|---|-----------------------------|----------------|---------------|
| Toast Slices | 4 pcs. (each 25 g) | Grill only | 3-4 | 2-3 |
| | Instructions Put toast slices side by side on the grill rack. | | | |
| Grilled Tomatoes | 400 g (2 pcs.) | 300 W + Grill | 5-6 | - |
| | Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the grill rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Tomato-Cheese Toast | 4 pcs. (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - |
| | Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the grill rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Baked Potatoes | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | - |
| | Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the grill rack with the cut side to the grill. | | | |
| Frozen Lasagne | 400 g | 300 W + Grill Grill only | 18½-19½ 1-2 | - |
| | Instructions Put the fresh gratin into a small microwave oven proof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes. | | | |

| Fresh food | Serving Size | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|----------------|---|--|---------------|---------------|
| Baked Apples | 2 apples (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the grill rack. | | | |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs.) | 300 W + Grill | 8-10 | 6-8 |
| | Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the grill rack. After grilling stand for 2-3 minutes. | | | |
| Roast Chicken | 1200 g | 450 W + Grill turnover 300 W + Grill | 21-22 | 21-22 |
| | Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an microwave oven proof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes. | | | |
| Roast Fish | 400-500 g | 300 W + Grill | 5-7 | 5½-6½ |
| | Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the grill rack. After grilling stand for 2-3 minutes. | | | |
| Frozen Pizza | 300-350 g | 450 W + Grill | 11-12 | - |
| | Instructions Put the frozen pizza on the circle on the grill rack. Put the grill rack on the turntable. Stand for 1-2 minutes. | | | |

Cooking guide

Tips and tricks

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/custard

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 microwave oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

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

| Problem | Cause | Action |
|--|--|---|
| General | | |
| The buttons cannot be pressed properly. | Foreign matter may be caught between the buttons. | Remove the foreign matter and try again. |
| | For touch models: Moisture is on the exterior. | Wipe the moisture from the exterior. |
| | Child lock is activated. | Deactivate Child lock. |
| The time is not displayed. | The Eco (power-saving) function is set. | Turn off the Eco function. |
| The microwave oven does not work. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| | The door is open. | Close the door and try again. |
| | The door open safety mechanisms are covered in foreign matter. | Remove the foreign matter and try again. |
| The microwave oven stops while in operation. | The user has opened the door to turn food over. | After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation. |

| Problem | Cause | Action |
|---|--|--|
| The power turns off during operation. | The microwave oven has been cooking for an extended period of time. | After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool. |
| | The cooling fan is not working. | Listen for the sound of the cooling fan. |
| | Trying to operate the microwave oven without food inside. | Put food in the microwave oven. |
| | There is not sufficient ventilation space for the microwave oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Several power plugs are being used in the same socket. | Designate only one socket to be used for the microwave oven. |
| There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents. |

| Problem | Cause | Action |
|---|---|--|
| The microwave oven exterior is too hot during operation. | There is not sufficient ventilation space for the microwave oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Objects are on top of the microwave oven. | Remove all objects on the top of the microwave oven. |
| The door cannot be opened properly. | Food residue is stuck between the door and microwave oven interior. | Clean the microwave oven and then open the door. |
| Heating including the Warm function does not work properly. | The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The thaw function does not work. | Too much food is being cooked. | Reduce the amount of food and start the function again. |
| The interior light is dim or does not turn on. | The door has been left open for a long time. | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the STOP/Eco button. |
| | The interior light is covered by foreign matter. | Clean the inside of the microwave oven and check again. |

Troubleshooting and information code

| Problem | Cause | Action |
|--|---|---|
| A beeping sound occurs during cooking. | If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing. | After turning over the food, press the START/+30s button again to restart operation. |
| The microwave oven is not level. | The microwave oven is installed on an uneven surface. | Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface. |
| There are sparks during cooking. | Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions. | Do not use metal containers. |
| When power is connected, the microwave oven immediately starts to work. | The door is not properly closed. | Close the door and check again. |
| There is electricity coming from the microwave oven. | The power or power socket is not properly grounded. | Make sure the power and power socket are properly grounded. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven. | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction. | Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel. |

| Problem | Cause | Action |
|---|--|--|
| The brightness inside the microwave oven varies. | Brightness changes depending on power output changes according to function. | Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction. |
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running. | To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete. | This is not an microwave oven malfunction. |
| Turntable | | |
| While turning, the turntable comes out of place or stops turning. | There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place. | Install the roller ring and then try again. |
| The turntable drags while turning. | The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave. | Adjust the amount of food and do not use containers that are too large. |
| The turntable rattles while turning and is noisy. | Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven. | Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven. |

| Problem | Cause | Action |
|--|---|---|
| Grill | | |
| Smoke comes out during operation. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven. | This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| | Food is too close to the grill. | Put the food a suitable distance away while cooking. |
| | Food is not properly prepared and/or arranged. | Make sure food is properly prepared and arranged. |
| Microwave oven | | |
| The microwave oven does not heat. | The door is open. | Close the door and try again. |
| Smoke comes out during preheating. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven. | This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| There is a burning or plastic smell when using the microwave oven. | Plastic or non heat-resistant cookware is used. | Use glass cookware suitable for high temperatures. |

| Problem | Cause | Action |
|---|---|--|
| There is a bad smell coming from inside the microwave oven. | Food residue or plastic has melted and stuck to the interior. | Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly. |
| The microwave oven does not cook properly. | The microwave oven door is frequently opened during cooking. | If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking. |
| | The microwave oven controls are not correctly set. | Correctly set the microwave oven controls and try again. |
| | The grill or other accessories are not correctly inserted. | Correctly insert the accessories. |
| | The wrong type or size of cookware is used. | Use suitable cookware with flat bottoms. |

Troubleshooting and information code

Information code

| Information code | Cause | Action |
|------------------|--|---|
| C-d0 | Control buttons are pressed over 10 seconds. | Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre. |

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

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

| Model | MG30T5018C* |
|--------------------------|------------------------------------|
| Power source | 230 V ~ 50 Hz AC |
| Power consumption | |
| Maximum power | 2900 W |
| Microwave | 1400 W |
| Grill (heating element) | 1500 W |
| Output power | 100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Dimensions (W x H x D) | |
| Outside (Include Handle) | 517 x 297.3 x 425.3 mm |
| Oven cavity | 357 x 255 x 357 mm |
| Volume | 30 liter |
| Weight | |
| Net | 15.9 kg approx. |

Memo

Memo

Memo

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.

QUESTIONS OR COMMENTS ?

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|----------------|---|--|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 707 019 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 06196 77 555 77 | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line | www.samsung.com/gr/support |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/be_fr/support |
| NETHERLANDS | 088 90 90 100 | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 21629099 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 207 267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 91 175 00 15 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 786 | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |



DE68-04591K-00