

Φούρνος μικροκυμάτων

Εγχειρίδιο χρήσης

MC28H5015**



SAMSUNG

Περιεχόμενα

Οδηγίες για την ασφάλεια	3		
Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια	3	Ψήσιμο στο Γκριλ	22
Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια	6	Συνδυασμός Μικροκύματα και Γκριλ	23
Προφυλάξεις για τη λειτουργία μικροκυμάτων	7	Συνδυασμός Μικροκύματα και Αεροθερμικό	24
Περιορισμένη εγγύηση	8	Επιλογή των εξαρτημάτων	25
Ορισμός ομάδας προϊόντος	8	Χρήση της λειτουργίας μη αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας (Μόνο για χρήση στα μοντέλα MC28H5015C*, MC28H5015Z*)	25
Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)	8	Χρήση της λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό (Μόνο για χρήση στα μοντέλα MC28H5015F*, MC28H5015Z*)	27
Εγκατάσταση	9	Ρυθμίσεις μη αυτόματου μαγειρέματος στον ατμό	27
Εξαρτήματα	9	Ψήσιμο στη σούβλα (Μόνο για χρήση στο μοντέλο MC28H5015Z*)	29
Θέση εγκατάστασης	10	Χρήση της κατακόρυφης πολλαπλής σούβλας	30
Περιστρεφόμενος δίσκος	10	Χρήση της λειτουργίας Γονικού Κλειδώματος	30
Συντήρηση	11	Χρήση της λειτουργίας Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης περιστρεφόμενου δίσκου	31
Καθαρισμός	11	Χρήση της λειτουργίας Απομάκρυνση οσμών	31
Αντικατάσταση (επισκευή)	11	Απενεργοποίηση του βομβητή	31
Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας	11	Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών	32
Χαρακτηριστικά του φούρνου	12	Οδηγός ψησίματος	33
Φούρνος	12	Μικροκύματα	33
Πίνακας ελέγχου	12	Ψήσιμο	33
Χρήση του φούρνου	13	Ζέσταμα	35
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων	13	Ζέσταμα υγρών	36
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας	13	Ζέσταμα βρεφικών τροφών	36
Ρύθμιση της ώρας	14	Παρατήρηση:	36
Ψήσιμο/Ζέσταμα	14	Απόψυξη	38
Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες	15	Γκριλ	39
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος	15	Μικροκύματα + Γκριλ	39
Διακοπή του ψησίματος	16	Αεροθερμικό	40
Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας	16	Μικροκύματα + Αεροθερμικό	40
Χρήση της λειτουργίας Αυτόματο ζέσταμα/ψήσιμο	16	Συμβουλές και συστάσεις	42
Χρήση της λειτουργίας Υγιεινό μαγείρεμα	20	Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών	43
Χρήση της λειτουργίας Ζύμη/Γιαούρτι	21	Αντιμετώπιση προβλημάτων	43
Χρήση της λειτουργίας Απόψυξη	22	Κωδικός πληροφοριών	46
Αεροθερμικό		Τεχνικές προδιαγραφές	47

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 αφεψημάτων. 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 αφεψημάτων 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.

Οδηγίες για την ασφάλεια

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.

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 μπόλ 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 τέτοιον τρόπο, ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

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 επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πρέπει να υπάρχει επίβλεψη κατά τη διαδικασία ψησίματος. Πρέπει να υπάρχει διαρκής επίβλεψη κατά τη διάρκεια 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.



Οδηγίες για την ασφάλεια

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.

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 κάμπτετε 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 αφεψημάτα. Αν είναι απαραίτητο, ανακινήστε κατά το ζέσταμα. Να ανακινείτε 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 λοσιόν.

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 τηγάνισμα σε λάδι, επειδή δεν μπορεί να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού. Μπορεί να προκληθεί απότομη υπερχείλιση καυτών λαδιών λόγω βρασμού.





Προφυλάξεις για το φούρνο μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερίτσια 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 φις 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 συσσωρεύονται 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 ζημία 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 περίβλημα ή πίνακας ελέγχου που έχει βαθύλωμα, 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.

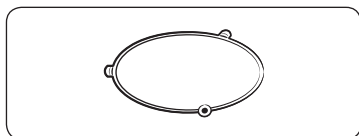
Για πληροφορίες σχετικά με τις δεσμεύσεις της Samsung αναφορικά με την προστασία του περιβάλλοντος και τις κανονιστικές υποχρεώσεις αναφορικά με τα συγκεκριμένα προϊόντα π.χ. REACH, επισκεφθείτε την ηλεκτρονική τοποθεσία: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



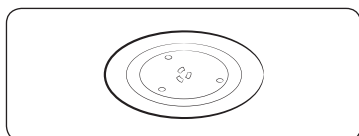
Εγκατάσταση

Εξαρτήματα

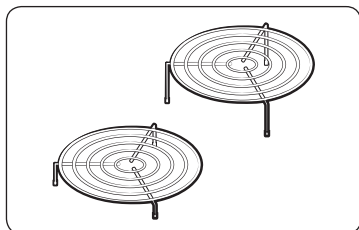
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



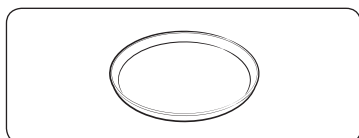
- 01 Δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου. Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



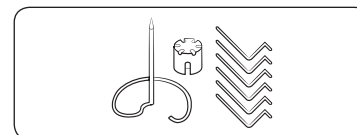
- 02 Περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης με εφαρμογή του κεντρικού τμήματος στο σύνδεσμο. Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψήσιματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



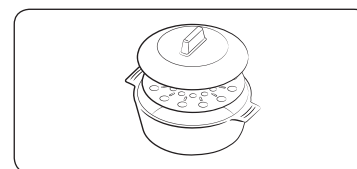
- 03 Ψηλή σχάρα, Χαμηλή σχάρα**, προορίζονται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Οι μεταλλικές σχάρες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο πιάτων. Ένα μικρό πιάτο μπορεί να τοποθετηθεί επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο, ενώ το δεύτερο πιάτο μπορεί να τοποθετηθεί επάνω στη σχάρα. **Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, αεροθερμική λειτουργία, καθώς και για συνδυασμένο ψήσιμο.**



- 04 Ο δίσκος κρούστας**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. (Μόνο για χρήση στα μοντέλα MC28H5015C*, MC28H5015Z*) Ο δίσκος κρούστας χρησιμοποιείται για να ψηθεί το κάτω μέρος των τροφίμων μέσω των λειτουργιών συνδυασμένου ψήσιματος με μικροκύματα ή στο γκριλ, προκειμένου να διατηρηθεί τραγανή η ζύμη των αρτοσκευασμάτων και της πίτσας.



- 05 Σούβλα ψησίματος, σύνδεσμος για μπάρμπεκιου και σουβλί**, προορίζονται για τοποθέτηση μέσα στο γυάλινο μπολ. (Μόνο για χρήση στο μοντέλο MC28H5015Z*) Η σούβλα ψησίματος είναι βολική για ψήσιμο κοτόπουλου, καθώς δεν χρειάζεται να γυρίζετε το κρέας από την άλλη πλευρά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για συνδυασμένο ψήσιμο στο γκριλ.



- 06 Σκεύος ατμού** (Μόνο για χρήση στα μοντέλα MC28H5015F*, MC28H5015Z*) Το πλαστικό σκεύος ατμού προορίζεται για τη χρήση της λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- ΜΗ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς το δακτύλιο κύλισης και χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.
- ΜΗ** χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες **Grill (Γκριλ)**, **Convection (Αεροθερμικό)** και **Combi (Συνδυαστική λειτουργία)** με το σκεύος ατμού.

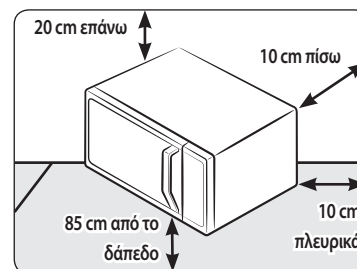
Εγκατάσταση

Τρόπος λειτουργίας	Μικροκύματα	Γκριλ	Συνδυαστική λειτουργία	Αεροθερμικό
 (Σκεύος ατμού)	○	×	×	×

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

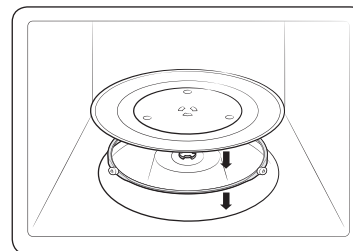
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτήν την επαγγελματική χύτρα ατμού με διαφορετικό προϊόν ή μοντέλο. Ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά ή ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν.
- Μη χρησιμοποιείτε την επαγγελματική χύτρα ατμού χωρίς να περιέχει νερό ή φαγητό. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν την επαγγελματική χύτρα ατμού, βάλτε τουλάχιστον 500 ml νερό πριν από τη χρήση. Αν η ποσότητα του νερού είναι μικρότερη από 500 ml, ενδέχεται να προκληθεί ελλιπές ψήσιμο και ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά ή ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν.
- Πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν αφαιρείτε το δοχείο από το εσωτερικό της επαγγελματικής χύτρας ατμού μετά το ψήσιμο, καθώς θα είναι καυτό.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε το κάλυμμα επάνω στην επαγγελματική χύτρα ατμού, έτσι ώστε να εφαρμόζει μέσα στο δίσκο ατμού/δίσκο κρούστας.
Αν δεν τοποθετήσετε το κάλυμμα ατμού και το πιάτο ατμού όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο οδηγιών, τα αυγά ή τα κάστανα μπορεί να εκραγούν.

Θέση εγκατάστασης



- Επιλέξτε μια επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος περίπου 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει το βάρος του φούρνου.
- Αφήστε χώρο για εξαερισμό, τουλάχιστον 10 cm από τον πίσω τοίχο και τις δύο πλευρές, καθώς και 20 cm από πάνω.
- Μην τοποθετείτε το φούρνο σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως κοντά σε άλλους φούρνους μικροκυμάτων ή καλοριφέρ.
- Τηρείτε τις προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος αυτού του φούρνου. Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα καλώδια επέκτασης, αν τα χρειάζεστε.
- Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, σκουπίστε το εσωτερικό και την τοιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί.

Περιστρεφόμενος δίσκος



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

Συντήρηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τακτικά το φούρνο, για να αποτρέψετε τη συσσώρευση ρύπων επάνω ή μέσα στο φούρνο. 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).

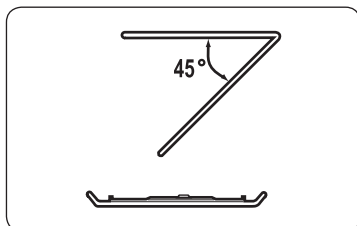
Αν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει ομαλά, ελέγξτε πρώτα αν έχουν συσσωρευτεί ρύποι στις τσιμούχες της πόρτας.

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με σαπουνόνερο για να καθαρίσετε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Αφαίρεση επίμονων ρύπων με δυσάρεστες οσμές από το εσωτερικό του φούρνου

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

Καθαρισμός του εσωτερικού μοντέλων με περιστρεφόμενο θερμαντήρα



Για να καθαρίσετε το επάνω μέρος του θαλάμου ψησίματος, χαμηλώστε το επάνω θερμαντικό στοιχείο κατά 45° όπως φαίνεται στην εικόνα. Αυτό θα σας βοηθήσει να καθαρίσετε το επάνω μέρος. Όταν τελειώσετε, επανατοποθετήστε το επάνω θερμαντικό στοιχείο.

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.
- Προσέχετε να μην πέσει νερό στις οπές εξαερισμού του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικές ή χημικές ουσίες για τον καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό για να καθαρίσετε το θάλαμο ψησίματος, αφού περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Αντικατάσταση (επισκευή)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

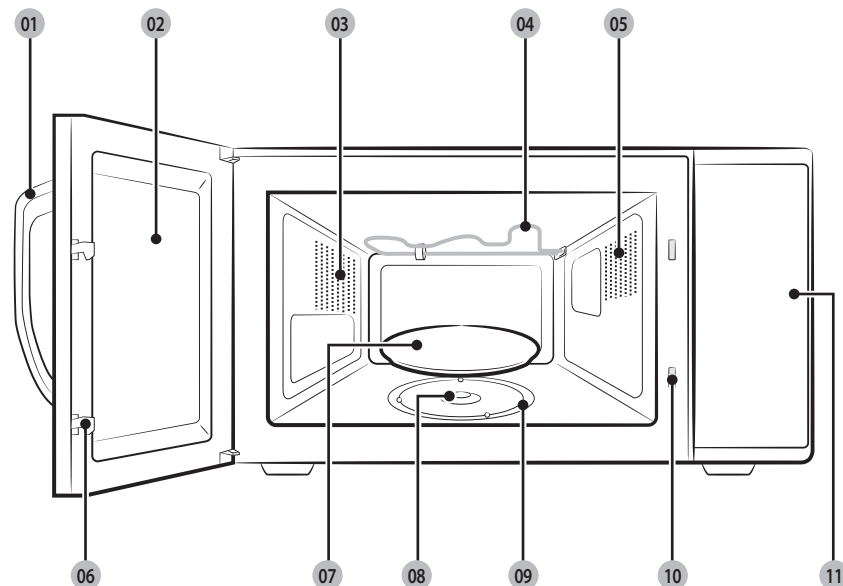
- Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τους μεντεσέδες, τη στεγανοποίηση ή/και την πόρτα, επικοινωνήστε με έναν ειδικευμένο τεχνικό ή το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung για τεχνική υποστήριξη.
- Αν θέλετε να αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung. Μην τον αντικαθιστάτε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

Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας

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

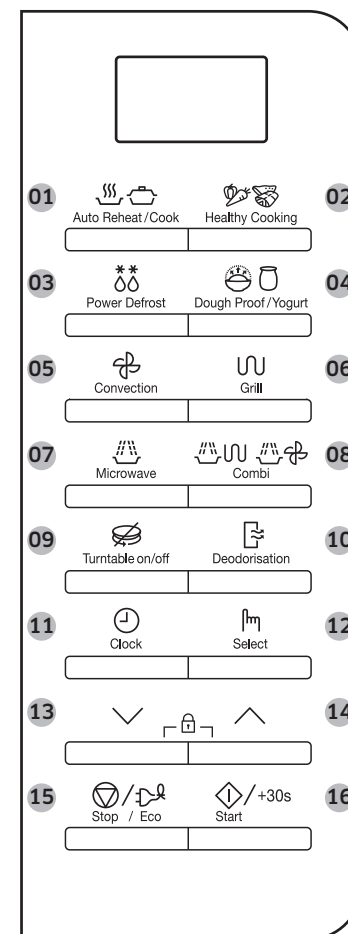
Χαρακτηριστικά του φούρνου

Φούρνος



- | | | |
|------------------------------|--------------------|----------------------|
| 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 Auto Reheat/Cook (Αυτόματο ζέσταμα/ψήσιμο) | 02 Healthy Cooking (Υγιεινό μαγείρεμα) |
| 03 Power Defrost (Απόψυξη) | 04 Dough Proof/Yogurt (Ζύμη/Γιαούρτι) |
| 05 Convection (Αεροθερμικό) | 06 Grill (Γκριλ) |
| 07 Microwave (Μικροκύματα) | 08 Combi (Συνδυαστική λειτουργία) |
| 09 Turntable on/off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση περιστρεφόμενου δίσκου) | 10 Deodorisation (Απομάκρυνση οσμών) |
| 11 Clock (Ρολόι) | 12 Select (Επιλογή) |
| 13 Κάτω | 14 Επάνω |
| 15 Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό) | 16 Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.) |

Χρήση του φούρνου

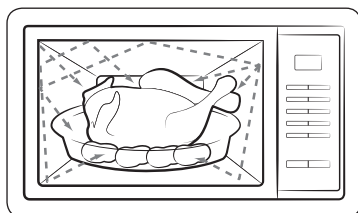
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

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 ψησίματος:



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 ψησίματος 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. 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.

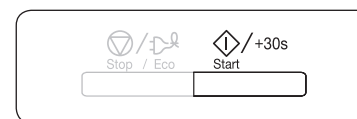
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος σας δουλεύει κανονικά συνεχώς. Αν έχετε αμφιβολίες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «Αντιμετώπιση προβλημάτων» στις σελίδες 43 έως 46.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα. Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να βρίσκεται στη θέση του μέσα στο φούρνο. Αν χρησιμοποιείται βαθμίδα ισχύος κατώτερη της μέγιστης (100 % - 900 W), θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τραβώντας τη λαβή που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της πόρτας.
Τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.



Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)** και ρυθμίστε την ώρα σε 4 ή 5 λεπτά, πατώντας το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)** όσες φορές απαιτείται.
Ο φούρνος ζεσταίνει το νερό για 4 ή 5 λεπτά. Το νερό θα πρέπει να βράζει.



Χρήση του φούρνου

Ρύθμιση της ώρας

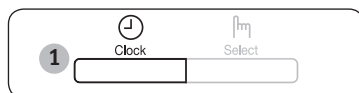
Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Όταν συνδεθεί η τροφοδοσία ρεύματος, οι ενδείξεις «88:88» και, στη συνέχεια, «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη.

Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί σε μορφή είτε 24 ωρών είτε 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

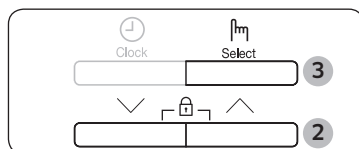
- Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά
- Μετά από διακοπή ρεύματος

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

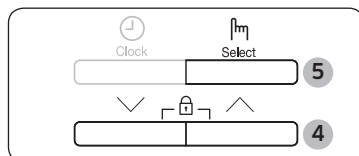
Μην ξεχάσετε να επαναφέρετε το ρολόι κατά την εναλλαγή θερινής-χειμερινής ώρας.



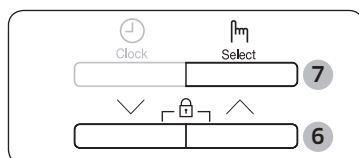
1. Πατήστε το κουμπί **Clock (Ρολόι)**.



2. Πατήστε το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** για να ρυθμίσετε τη μορφή προβολής ώρας (12ωρη ή 24ωρη).
3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)**.



4. Πατήστε το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** για να ρυθμίσετε την ώρα.
5. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)**.



6. Πατήστε το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
7. Όταν εμφανιστεί η σωστή ώρα, πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για την εκκίνηση του ρολογιού. Η ώρα εμφανίζεται τότε ο φούρνος μικροκυμάτων δεν χρησιμοποιείται.

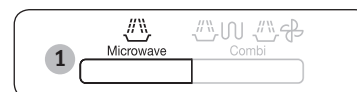
Ψήσιμο/Ζέσταμα

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψήσιματος ή ζεστάματος φαγητού.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΠΑΝΤΑ να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψήσιματος προτού απομακρυνθείτε από το φούρνο.

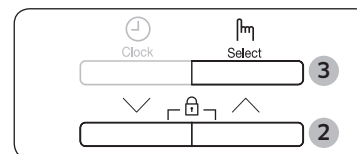
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα. Ποτέ μη θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.



1. Πατήστε το κουμπί **Microwave (Μικροκύματα)**.

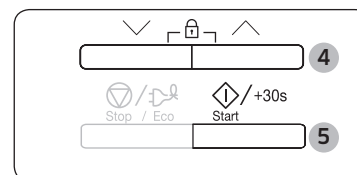
Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:

 (Λειτουργία μικροκυμάτων)



2. Πατήστε το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** μέχρι να εμφανιστεί η κατάλληλη βαθμίδα ισχύος.
3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.

- Αν δεν ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψήσιματος.



4. Ρυθμίστε το χρόνο ψήσιματος πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.

Εμφανίζεται ο χρόνος ψήσιματος.

5. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**. Το φως του φούρνου ανάβει και ο περιστρεφόμενος δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται. Η διαδικασία ψήσιματος έχει ξεκινήσει και όταν ολοκληρωθεί:

- Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.



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

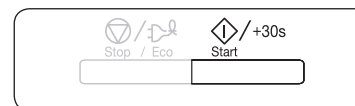
Οι χρόνοι ψησίματος που παρέχονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο αντιστοιχούν στη συγκεκριμένη βαθμίδα ισχύος που υποδεικνύεται.

Αν επιλέξετε ...	Τότε ο χρόνος ψησίματος πρέπει να είναι...
Υψηλότερη βαθμίδα ισχύος	Μειωμένος
Χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος	Αυξημένος

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)**.

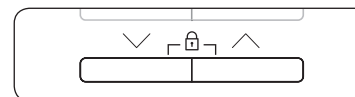
- Ελέγξτε πώς προχωράει το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή, ανοίγοντας απλά την πόρτα.
- Αυξήστε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος.



Μέθοδος 1

Για να προσαρμόσετε το χρόνο ψησίματος του φαγητού σας κατά τη διάρκεια του ψησίματος, πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)** μία φορά για κάθε 30 δευτερόλεπτα που θέλετε να προσθέσετε.

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



Μέθοδος 2

Για να προσαρμόσετε το χρόνο ψησίματος, πατήστε τα κουμπιά **Επάνω** και **Κάτω** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.



Χρήση του φούρνου

Διακοπή του ψησίματος

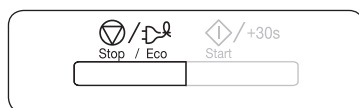
Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να:

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

Για να διακόψετε το ψήσιμο...	Τότε...
Προσωρινά	Ανοίξετε την πόρτα ή πατήστε το κουμπί Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό) μία φορά. Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε ξανά την πόρτα και πατήστε το κουμπί Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.) .
Εντελώς	Πατήστε το κουμπί Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό) μία φορά. Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Αν επιθυμείτε να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος, πατήστε ξανά το κουμπί Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό) .

Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.



- Πατήστε το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**. (Στην κατάσταση αναμονής)
Η οθόνη σβήνει.
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, ανοίξετε την πόρτα ή πατήστε το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)** και, στη συνέχεια, θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Αν δεν επιλέξετε καμία λειτουργία ενόσω η συσκευή βρίσκεται στη διαδικασία ρύθμισης ή λειτουργίας με προσωρινή διακοπή, η λειτουργία ακυρώνεται και το ρολόι θα εμφανιστεί μετά από 25 λεπτά.

Η λάμπα του φούρνου θα σβήσει μετά από 5 λεπτά σε περίπτωση που η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή.

Χρήση της λειτουργίας Αυτόματο ζέσταμα/ψήσιμο

Η λειτουργία **Auto Reheat/Cook (Αυτόματο ζέσταμα/ψήσιμο)** περιλαμβάνει/παρέχει 10 προκαθορισμένες ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της μερίδας πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.

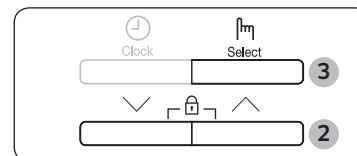
ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

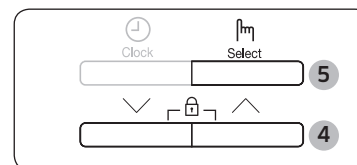
Ανοίξετε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα.



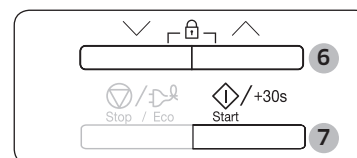
1. Πατήστε το κουμπί **Auto Reheat/Cook (Αυτόματο ζέσταμα/ψήσιμο)**.



2. Πατήστε τα κουμπί **Επάνω** και **Κάτω** για να επιλέξετε την κατηγορία ψησίματος.
(1: Αυτόματο ζέσταμα, 2: Αυτόματο ψήσιμο)
3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)**.



4. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας τα κουμπί **Επάνω** και **Κάτω**. Ανατρέξτε στον πίνακα στην ακόλουθη σελίδα για την περιγραφή των διαφόρων προκαθορισμένων ρυθμίσεων.
5. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να επιλέξετε τον τύπο του φαγητού.



6. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας τα κουμπί **Επάνω** και **Κάτω**.
7. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)**.
Το φαγητό ψήνεται σύμφωνα με την προκαθορισμένη ρύθμιση που επιλέχθηκε.

- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.



Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι ποσότητες και οι κατάλληλες οδηγίες για τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος και ψησίματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το φαγητό.

1. Αυτόματο ζέσταμα

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
1-1 Έτοιμο γεύμα (παγωμένο)	300-350 g 400-450 g	Τοποθετήστε σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε 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 σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-2 Μίνι ραβιόλια (παγωμένα)	200-250 g 300-350 g	Τοποθετήστε τα παγωμένα έτοιμα μίνι ραβιόλια, σε ένα πλαστικό πιάτο που είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Τρυπήστε τη μεμβράνη του έτοιμου προϊόντος ή καλύψτε το πλαστικό πιάτο με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το χρόνο παραμονής. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ραβιόλια, καθώς και για λαζάνια με σάλτσα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά.
1-3 Κατεψυγμένη πίτσα	300-350 g 400-450 g	Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στη χαμηλή σχάρα.
1-4 Κατεψυγμένα κομμάτια πίτσας	100-150 g 250-300 g	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια πίτσας στη χαμηλή σχάρα.
1-5 Κατεψυγμένα λαζάνια	400-450 g 600-650 g	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα λαζάνια σε πυρίμαχο πιάτο κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε το πιάτο στη χαμηλή σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 3-4 λεπτά.

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
1-6 Κατεψυγμένα στρογγυλά ψωμάκια	100-150 g (2 τεμ.) 200-250 g (4 τεμ.) 300-350 g (6 τεμ.)	Συνιστούμε να προθερμάνετε το φούρνο στους 180 °C για 5 λεπτά χρησιμοποιώντας την αεροθερμική λειτουργία. Τοποθετήστε 2 έως 6 κατεψυγμένα στρογγυλά ψωμάκια (-18 °C) κυκλικά στη χαμηλή σχάρα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μικρού μεγέθους κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα, όπως στρογγυλά ψωμάκια, ψωμάκια τσιαπτά και μικρές μπαγκέτες. Αφήστε να σταθούν για 3-5 λεπτά.

2. Αυτόματο ψήσιμο

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
2-1 Ανθύλλια Μπρόκολο / Φρέσκα Λαχανικά	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Ζυγίστε τα λαχανικά αφού τα ξεπλύνετε, τα καθαρίσετε και τα κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια. Τοποθετήστε σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό όταν μαγειρεύετε 200-250 g, προσθέστε 45 ml (3 κουταλιές της σούπας) για 300-450 g και προσθέστε 60-75 ml (4-5 κουταλιές της σούπας) για 400-450 g. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες, ανακατέψτε μια φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-2 Κομμάτια κοτόπουλου	300-400 g (1 τεμ.) 500-600 g (2 τεμ.) 700-800 g (3 τεμ.)	Αλείψτε τα κομμάτια του κοτόπουλου με λάδι και προσθέστε πιπέρι, αλάτι και πάπρικα. Τοποθετήστε τα κυκλικά στην ψηλή σχάρα, με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθούν για 2 λεπτά.
2-3 Ψητό κοτόπουλο	1100-1150 g 1200-1250 g	Αλείψτε το παγωμένο κοτόπουλο με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε το με το στήθος προς τα κάτω, στη μέση της χαμηλής σχάρας. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις ηχηθεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Πατήστε το κουμπί έναρξης για τη συνέχιση της διαδικασίας. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.
2-4 Μάφιν	250-300 g	Γεμίστε με ζύμη 6-8 φορμάκια για μάφιν από χαρτί ή σιλικόνη (που ζυγίζουν 45 g το καθένα) και τοποθετήστε τα στη χαμηλή σχάρα. Ξεκινήστε το πρόγραμμα (ο φούρνος προθερμαίνεται). Αφού ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, τοποθετήστε τη σχάρα με το φαγητό.



Χρήση του φούρνου

Χρήση της λειτουργίας Υγιεινό μαγείρεμα

Η λειτουργία **Healthy Cooking (Υγιεινό μαγείρεμα)** παρέχει 15 προκαθορισμένες ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος. Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της μερίδας πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.

ΠΡΟΣΟΧΗ

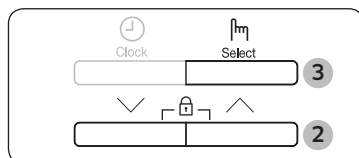
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.

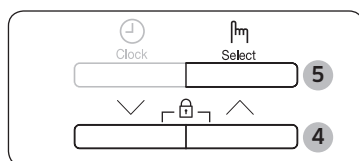
Κλείστε την πόρτα.



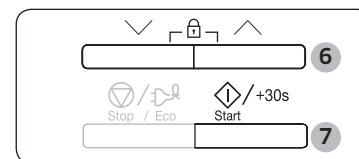
1. Πατήστε το κουμπί **Healthy Cooking (Υγιεινό μαγείρεμα)**.



2. Πατήστε τα κουμπιά **Επάνω** και **Κάτω** για να επιλέξετε την κατηγορία ψησίματος.
3. Επιλέξτε την κατηγορία ψησίματος πατώντας το κουμπί **Select (Επιλογή)**.



4. Πατήστε το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** για να επιλέξετε τον τύπο ψησίματος.
5. Επιλέξτε τον τύπο ψησίματος πατώντας το κουμπί **Select (Επιλογή)**.



6. Πατήστε το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** για να επιλέξετε το μέγεθος της μερίδας. Ανατρέξτε στον πίνακα στην ακόλουθη σελίδα για την περιγραφή των διαφόρων προκαθορισμένων ρυθμίσεων.
7. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευ.)**. Το φαγητό ψήνεται σύμφωνα με την προκαθορισμένη ρύθμιση που επιλέχθηκε.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι ποσότητες και οι κατάλληλες οδηγίες για τις 15 προκαθορισμένες επιλογές ψησίματος. Οι επιλογές ταξινομούνται σε Δημητριακά/Ζυμαρικά, Λαχανικά και Πουλερικά/ψάρια.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το φαγητό.

1. Δημητριακά/Ζυμαρικά

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
1-1 Καστανό ρύζι	150-200 g 200-250 g	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού. Ψήστε με το πιάτο σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 5-10 λεπτά.
1-2 Κινόα	150-200 g 200-250 g	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού. Ψήστε με το πιάτο σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 1-3 λεπτά.
1-3 Μακαρόνια	100-150 g 200-250 g	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε την τετραπλάσια ποσότητα βραστού νερού, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε με το πιάτο ξεσκεπαστο. Ανακατέψτε πριν το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά. Αφήστε να σταθούν για 1-3 λεπτά.



2. Λαχανικά

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
2-1 Φρέσκα φασολάκια	200-250 g 300-350 g	Πλύνετε και καθαρίστε τα φρέσκα φασολάκια. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό όταν μαγειρεύετε 200-250 g και προσθέστε 45 ml (3 κουταλιές της σούπας) για 300-450 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.
2-2 Σπανάκι	100-150 g 200-250 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 σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-3 Καθαρισμένες πατάτες	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Πλύνετε και ξεφλουδίστε τις πατάτες, κόψτε τις στη μέση και τοποθετήστε τις σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 15-30 ml νερό (1-2 κουταλιές της σούπας). Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες ανακατέψτε μια φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αφήστε να σταθούν για 3-5 λεπτά.
2-4 Πατάτες ογκρατέν	400-450 g 800-850 g	Τοποθετήστε τις φρέσκες πατάτες ογκρατέν σε ένα γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο στη χαμηλή σκάρα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
2-5 Μελιτζάνες ψητές	100-150 g 200-250 g	Πλύνετε και κόψτε σε φέτες τις μελιτζάνες. Αλείψτε με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε ομοιόμορφα τις φέτες στην ψηλή σκάρα. Γυρίστε από την άλλη πλευρά αφού ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Πατήστε το κουμπί έναρξης για τη συνέχιση της διαδικασίας (ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί αν δεν τις γυρίσετε από την άλλη πλευρά). Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-6 Ντομάτες ψητές	400-450 g 600-650 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 στην ψηλή σκάρα. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.

3. Πουλερικά/Ψάρια

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
3-1 Στήθος κοτόπουλου	300-350 g 400-450 g	Πλύνετε το στήθος κοτόπουλου και τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων και τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά.
3-2 Στήθος γαλοπούλας	300-350 g 400-450 g	Πλύνετε το στήθος γαλοπούλας και τοποθετήστε το σε ένα βαθύ πυρίμαχο γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων και τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά.
3-3 Ψητό στήθος κοτόπουλου	300-350 g 400-450 g	Πλύνετε το στήθος κοτόπουλου, μαρινάρετε και τοποθετήστε το στην ψηλή σκάρα. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά.
3-4 Ψητά φιλέτα ψαριού	200-300 g 400-500 g	Τοποθετήστε ομοιόμορφα τα φιλέτα ψαριού στην ψηλή σκάρα. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
3-5 Ψητά φιλέτα σολομού	200-250 g 300-350 g	Τοποθετήστε ομοιόμορφα τα φιλέτα ψαριού στην ψηλή σκάρα. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθούν για 2 λεπτά.
3-6 Ψητό ψάρι	200-300 g 400-500 g	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 στην ψηλή σκάρα. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.

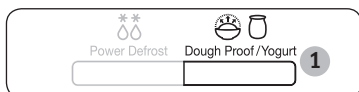


Χρήση του φούρνου

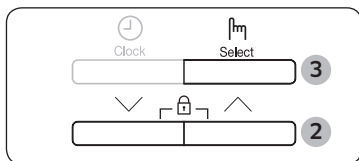
Χρήση της λειτουργίας Ζύμη/Γιαούρτι

Η λειτουργία **Dough Proof/Yogurt (Ζύμη/Γιαούρτι)** παρέχει 5 προκαθορισμένες ρυθμίσεις χρόνου ψήσιματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψήσιματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος. Μπορείτε να προσαρμόσετε την κατηγορία ζύμης/γιαουρτιού πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** αφού πατήσετε το κουμπί **Dough Proof/Yogurt (Ζύμη/Γιαούρτι)**.

Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

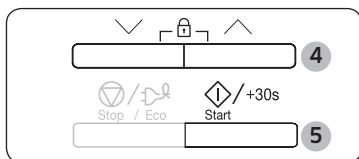


1. Πατήστε το κουμπί **Dough Proof/Yogurt (Ζύμη/Γιαούρτι)**.



2. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**. Ο αριθμός 1 είναι η ζύμη και ο αριθμός 2 είναι το σπιτικό γιαούρτι. Πρέπει να επιλέξετε τον αριθμό που θέλετε να χρησιμοποιήσετε για το ψήσιμο πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**. Ανατρέξτε στον πίνακα στην ακόλουθη σελίδα για την περιγραφή των διαφόρων προκαθορισμένων ρυθμίσεων.

3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να επιλέξετε τον τύπο του φαγητού.



4. Επιλέξτε το φαγητό πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.

5. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν λειτουργεί κατά το ψήσιμο του γιαουρτιού.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρεται ο τρόπος χρήσης των αυτόματων προγραμμάτων για το φούσκωμα ζύμης με μαγιά ή για σπιτικό γιαούρτι.

1. Ζύμη

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
1-1 Ζύμη για πίτσα	300-500 g	Βάλτε τη ζύμη σε μπολ κατάλληλου μεγέθους και τοποθετήστε το στη χαμηλή σχάρα. Καλύψτε με αλουμινοχαρτο.
1-2 Ζύμη για κέικ	500-800 g	Βάλτε τη ζύμη σε μπολ κατάλληλου μεγέθους και τοποθετήστε το στη χαμηλή σχάρα. Καλύψτε με αλουμινοχαρτο.
1-3 Ζύμη για ψωμί	600-900 g	Βάλτε τη ζύμη σε μπολ κατάλληλου μεγέθους και τοποθετήστε το στη χαμηλή σχάρα. Καλύψτε με αλουμινοχαρτο.

2. Σπιτικό γιαούρτι

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
2-1 Μικρά φλιτζάνια	500 g	Τοποθετήστε ομοιόμορφα 150 g φυσικό γιαούρτι σε 5 κεραμικά φλιτζάνια ή μικρά γυάλινα βάζα (30 g το καθένα). Προσθέστε 100 ml γάλα σε κάθε φλιτζάνι. Χρησιμοποιήστε γάλα μακράς διαρκείας (σε θερμοκρασία δωματίου, 3,5 % λιπαρά). Καλύψτε το καθένα με διαφανή μεμβράνη και τοποθετήστε τα κυκλικά στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, αφήστε στο ψυγείο για 6 ώρες. Την πρώτη φορά, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε αποξηραμένα βακτήρια για τη ζύμωση του γιαουρτιού.
2-2 Μεγάλο μπολ	500 g	Αναμίξτε 150 g φυσικό γιαούρτι με 500 ml γάλα μακράς διαρκείας (σε θερμοκρασία δωματίου, 3,5 % λιπαρά). Ρίξτε ομοιόμορφα σε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ. Καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη και τοποθετήστε το στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, αφήστε στο ψυγείο για 6 ώρες. Την πρώτη φορά, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε αποξηραμένα βακτήρια για τη ζύμωση του γιαουρτιού.



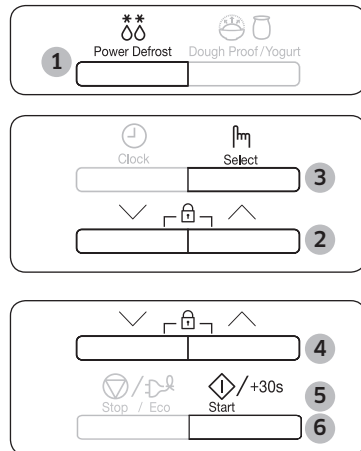
Χρήση της λειτουργίας Απόψυξη

Η λειτουργία **Power Defrost (Απόψυξη)** διαθέτει 5 ρυθμίσεις που σας επιτρέπουν να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι, ψωμί, κέικ και φρούτα. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ρυθμίζονται αυτόματα. Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα κεραμικό σκεύος στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα.



1. Πατήστε το κουμπί **Power Defrost (Απόψυξη)**.
2. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**. Ανατρέξτε στον πίνακα στην ακόλουθη σελίδα για την περιγραφή των διαφόρων προκαθορισμένων ρυθμίσεων.
3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να επιλέξετε τον τύπο του φαγητού.
4. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.
5. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)**.
 - Η διαδικασία απόψυξης αρχίζει.
 - Κατά την απόψυξη, θα ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος υπενθύμισης του φούρνου για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά. (εκτός από τα φρούτα)
6. Αν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος και διακοπεί η λειτουργία του φούρνου, πρέπει να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά (π.χ.: κρέας, πουλερικά, ψάρι). Πατήστε ξανά το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)** για την ολοκλήρωση της απόψυξης.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα, οι ποσότητες και οι κατάλληλες οδηγίες για τη λειτουργία **Power Defrost (Απόψυξη)**. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το κρέας, τα πουλερικά και το ψάρι σε ένα ρηχό γυάλινο ή κεραμικό πιάτο, ενώ το ψωμί και το γλυκό σε χαρτί κουζίνας.

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. 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. 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. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο ψάρι όσο και για φιλέτα ψαριού. Αφήστε να σταθεί για 20-50 λεπτά.
4 Ψωμί/Κέικ	125-1000 g	Τοποθετήστε το ψωμί οριζοντίως σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. Τοποθετήστε το κέικ σε ένα κεραμικό πιάτο και, αν είναι δυνατόν, γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. (Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί και σταματά μόλις ανοίξετε την πόρτα.) 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 σταθούν για 10-60 λεπτά.
5 Φρούτα	100-600 g	Απλώστε ομοιόμορφα τα φρούτα σε ένα ρηχό, γυάλινο πιάτο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη φρούτων. Αφήστε να σταθούν για 5-20 λεπτά.



Χρήση του φούρνου

Αεροθερμικό

Η αεροθερμική λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να ψήνετε φαγητό με τον ίδιο τρόπο που θα το ψήνατε σε συμβατικό φούρνο. Η λειτουργία μικροκυμάτων δεν χρησιμοποιείται. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, όπως απαιτείται, σε ένα εύρος που εκτείνεται από τους 40 °C έως τους 200 °C. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.

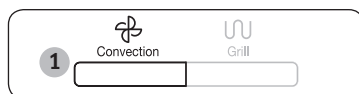
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

ΠΑΝΤΑ να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.

📖 ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και ροδοκοκκίνισματος εάν χρησιμοποιείτε τη χαμηλή σχάρα.

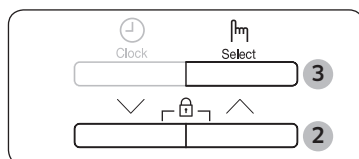
Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται στην οριζόντια θέση. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το σκεύος στη χαμηλή σχάρα και στερεώστε το στον περιστρεφόμενο δίσκο.



1. Πατήστε το κουμπί **Convection (Αεροθερμικό)**.

Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:

⚙ (αεροθερμική λειτουργία)
180 °C (θερμοκρασία)

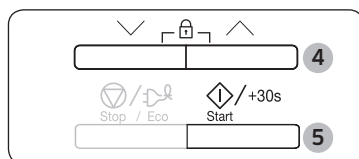


2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.

(Θερμοκρασία: 40~200 °C, ανά διαστήματα 10 °C)

- Αν δεν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος.

3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)**.



4. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**. (Αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο, παραλείψτε αυτό το βήμα.)

5. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.

Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.

- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.

Ψήσιμο στο Γκριλ

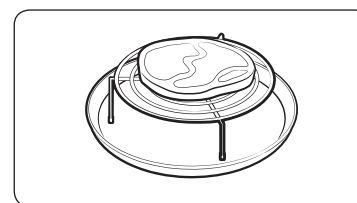
Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

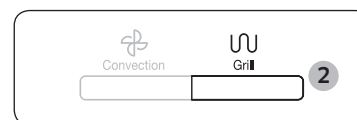
ΠΑΝΤΑ να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.

📖 ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και ροδοψήσιματος αν χρησιμοποιείτε την ψηλή σχάρα.



1. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα.

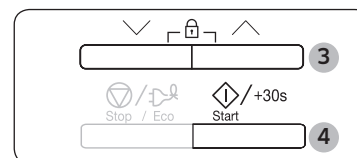


2. Πατήστε το κουμπί **Grill (Γκριλ)**.

Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:

⚙ (λειτουργία γκριλ)

- Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.



3. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος στο γκριλ πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.

- Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.

4. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.

Η διαδικασία ψησίματος στο γκριλ αρχίζει.

- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.



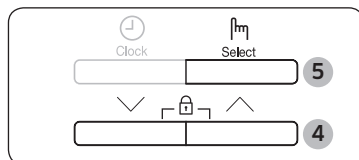
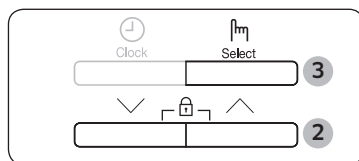
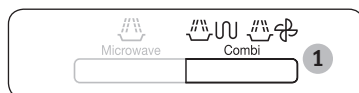
Συνδυασμός Μικροκύματα και Γκριλ

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

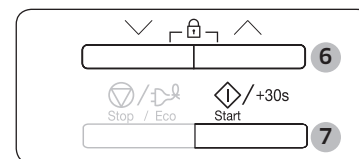
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- **ΠΑΝΤΑ** να χρησιμοποιείτε 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.
- **ΠΑΝΤΑ** να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο. Μπορείτε να βελτιώσετε το ψήσιμο και το ροδοψήσιμο αν χρησιμοποιείτε τη χαμηλή σχάρα.

Ανοίξε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα που ταιριάζει καλύτερα με τον τύπο φαγητού που πρόκειται να ψηθεί. Τοποθετήστε τη σχάρα απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.



1. Πατήστε το κουμπί **Combi (Συνδυαστική λειτουργία)**.
Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:
Cb - 1 (Μικροκύματα + Γκριλ)
2. Εμφανίστε την ένδειξη «Cb - 1» στην οθόνη, πατώντας το κουμπί **Επάνω ή Κάτω**.
3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)**.
Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:
⚡ (συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ)
600 W (ισχύς εξόδου)
4. Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος, πατώντας το κουμπί **Επάνω ή Κάτω** μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος. (600 W, 450 W, 300 W)
5. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.
 - Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.
 - Αν δεν ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψήσιματος.



6. Ρυθμίστε το χρόνο ψήσιματος πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.
 - Ο μέγιστος χρόνος ψήσιματος είναι 60 λεπτά.
7. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευ.)**.
 - Η διαδικασία συνδυασμένου ψήσιματος αρχίζει.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.



Χρήση του φούρνου

Συνδυασμός Μικροκύματα και Αεροθερμικό

Το συνδυασμένο ψήσιμο χρησιμοποιεί τόσο την ενέργεια μικροκυμάτων όσο και το αεροθερμικό ζέσταμα. Δεν απαιτείται προθέρμανση, καθώς η ενέργεια των μικροκυμάτων ενεργοποιείται άμεσα.

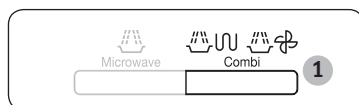
Πολλά φαγητά μπορούν να ψηθούν μέσω της συνδυαστικής λειτουργίας και ειδικότερα τα εξής:

- Ψητά κρέατα και πουλερικά
- Πίτες και γλυκά
- Πιάτα με αυγά και τυρί

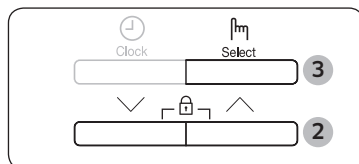
ΠΡΟΣΟΧΗ

- **ΠΑΝΤΑ** να χρησιμοποιείτε 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.
- **ΠΑΝΤΑ** να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο. Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και ροδοκοκκινίσματος εάν χρησιμοποιείτε τη χαμηλή σχάρα.

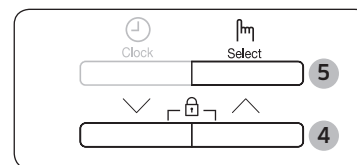
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στον περιστρεφόμενο δίσκο ή στη χαμηλή σχάρα, η οποία πρέπει να τοποθετηθεί στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα. Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να βρίσκεται σε οριζόντια θέση.



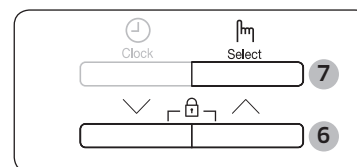
1. Πατήστε το κουμπί **Combi (Συνδυαστική λειτουργία)**.
Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:
Cb - 2 (Μικροκύματα + Αεροθερμικό)



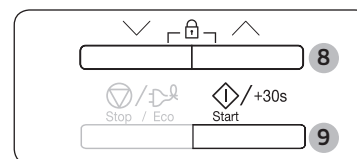
2. Εμφανίστηκε την ένδειξη «Cb - 2» στην οθόνη, πατώντας το κουμπί **Επάνω ή Κάτω**.
3. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)**.
Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:
 (συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και αεροθερμικού)
600 W (ισχύς εξόδου)



4. Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος, πατώντας το κουμπί **Επάνω ή Κάτω** μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος (600 W, 450 W, 300 W, 180 W, 100 W).
5. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.
 - Αν δεν ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος. (Προεπιλογή: 180 °C)



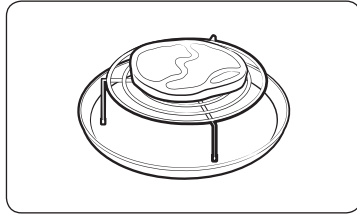
6. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί **Επάνω ή Κάτω**. (Θερμοκρασία: 200–40 °C)
7. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
 - Αν δεν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος.



8. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **Επάνω ή Κάτω**.
 - Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.
9. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευ.)**.
 - Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει.
 - Ο φούρνος θερμαίνεται και φτάνει στην απαραίτητη θερμοκρασία και έπειτα το ψήσιμο στα μικροκύματα συνεχίζεται έως ότου ο χρόνος ψησίματος ολοκληρωθεί.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.



Επιλογή των εξαρτημάτων



Για το κλασικό ψήσιμο με αεροθερμικό σύστημα δεν απαιτούνται ειδικά μαγειρικά σκεύη. Ωστόσο, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά μαγειρικά σκεύη που θα χρησιμοποιούσατε και στον συμβατικό σας φούρνο.

Τα δοχεία που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων συνήθως δεν είναι κατάλληλα για αεροθερμικό ψήσιμο. Μη χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα ποτήρια, πετοέτες κλπ.

Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψήσιματος (μικροκύματα και γκριλ ή αεροθερμικό), χρησιμοποιήστε μόνον πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον «Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών» στη σελίδα 32.

Χρήση της λειτουργίας μη αυτόματου ψήσιματος με δημιουργία κρούστας (Μόνο για χρήση στα μοντέλα MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

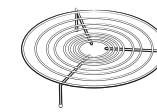
Συνήθως, όταν ψήνουμε σε έναν φούρνο μικροκυμάτων, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία γκριλ ή μικροκυμάτων σε φούρνους με γκριλ/αεροθερμικό, τρόφιμα όπως αρτοσκευάσματα και πίτσα πανιάζουν από κάτω. Χρησιμοποιώντας το δίσκο κρούστας της Samsung, έχετε φαγητά με τραγανή ζύμη.

Ο δίσκος κρούστας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μπέικον, αυγά, λουκάνικα κλπ.



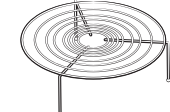
(Δίσκος κρούστας)

+

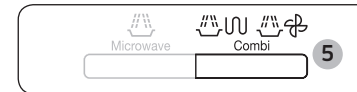


(Χαμηλή σχάρα)

ή



(Ψηλή σχάρα)

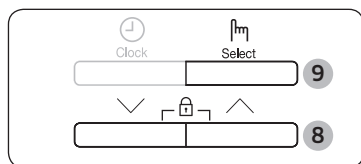


1. Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας, όπως περιγράφεται παραπάνω.
2. Αν ψήνετε φαγητό όπως μπέικον και αυγά, αλείψτε τον δίσκο με λάδι για να ροδοψηθεί καλά.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας.
4. Τοποθετήστε τον δίσκο κρούστας στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
5. Πατήστε το κουμπί **Combi** (Συνδυαστική λειτουργία).
6. Επιλέξτε τη συνδυαστική λειτουργία πατώντας τα κουμπιά **Επάνω** και **Κάτω**.
Cb - 1 (Μικροκύματα + Γκριλ)
Cb - 2 (Μικροκύματα + Αεροθερμικό)
7. Πατήστε το κουμπί **Select** (Επιλογή).





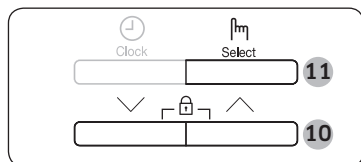
Χρήση του φούρνου



8. Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος.

9. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.

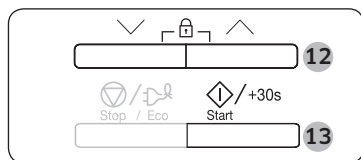
- Αν δεν ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος.



10. Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων+αεροθερμικού, επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία πατώντας τα κουμπί **Επάνω** και **Κάτω**.

11. Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

- Αν δεν ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος. (Προεπιλογή: 180 °C)



12. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπί **Επάνω** και **Κάτω** μέχρι να εμφανιστεί ο κατάλληλος χρόνος ψησίματος.

13. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)**.

Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.

- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου, καθώς ο δίσκος κρούστας θα είναι καυτός.
- Σημειώστε ότι ο δίσκος κρούστας φέρει στρώση από τεφλόν, η οποία δεν έχει αντοχή σε γρατσουνιές. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, για παράδειγμα μαχαίρι, για να κόψετε κάτι επάνω στον δίσκο κρούστας.
- Μην τοποθετείτε στο δίσκο κρούστας αντικείμενα που δεν είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (π.χ. πλαστικά μπουλ).
- Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο κρούστας στο φούρνο, χωρίς τον περιστροφικό δίσκο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Προτού χρησιμοποιήσετε το δίσκο κρούστας, προθερμάνετε τον επιλέγοντας τη συνδυαστική λειτουργία για 3 έως 5 λεπτά:
 - Συνδυασμός αεροθερμικού (200 °C) και μικροκυμάτων. (βαθμίδα ισχύος 600 W)
 - Συνδυασμός γκριλ και μικροκυμάτων. (βαθμίδα ισχύος 600 W)
- Χρησιμοποιήστε πλαστικά εξαρτήματα για την αποτροπή γρατσουνιών στην επιφάνεια του δίσκου κρούστας ή αφαιρέστε το φαγητό από το δίσκο προτού το κόψετε.

Καθαρισμός του δίσκου κρούστας

Καθαρίζετε το δίσκο κρούστας με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλένετε με καθαρό νερό. Μη χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

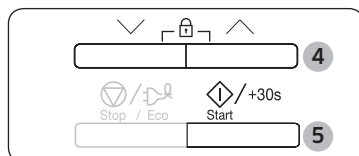
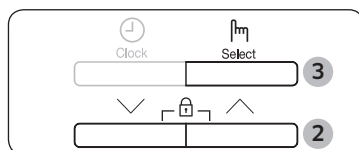
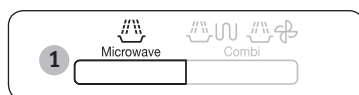
Ο δίσκος κρούστας δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.



Χρήση της λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό (Μόνο για χρήση στα μοντέλα MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

Για τη λειτουργία μαγειρέματος μόνο στον ατμό, χρησιμοποιείτε το πλαστικό σκεύος ατμού.

Πρώτα, τοποθετήστε το πλαστικό σκεύος ατμού στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Πατήστε το κουμπί **Microwave** (Μικροκύματα).

2. Πατήστε τα κουμπιά **Επάνω** και **Κάτω** μέχρι να εμφανιστεί η κατάλληλη βαθμίδα ισχύος.

3. Πατήστε το κουμπί **Select** (Επιλογή) για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.

- Αν δεν ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος.

4. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά **Επάνω** και **Κάτω**.

5. Πατήστε το κουμπί **Start** (+30s (Εναρξη/+30 δευ.)).

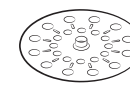
Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.

- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.

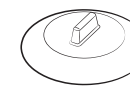
Εξαρτήματα σκεύους ατμού



Μπολ

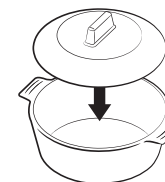


Σχάρα τοποθέτησης

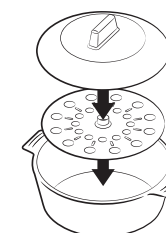


Καπάκι

Χειρισμός του σκεύους ατμού



Μπολ και καπάκι



Μπολ με σχάρα τοποθέτησης και καπάκι

Ρυθμίσεις μη αυτόματου μαγειρέματος στον ατμό

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)
Αγκινάρες	300 g (1-2 τεμ.)	900 W	5-6
	Οδηγίες Ξεπλύνετε και καθαρίστε τις αγκινάρες. Βάλτε τις στο μπολ. Προσθέστε μία κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Σκεπάστε με το καπάκι. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.		
Φρέσκα λαχανικά	300 g	900 W	4-5
	Οδηγίες Ζυγίστε τα λαχανικά (π.χ. ανθούλια από μπρόκολο, από κουνουπίδι, καρότα, πιπεριές) αφού τα ξεπλύνετε, τα καθαρίσετε και τα κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπολ. Απλώστε τα λαχανικά μέσα στο καλάθι. Προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.		



Χρήση του φούρνου

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένα λαχανικά	300 g	600 W	7-8
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα λαχανικά στο καλάθι του μπουλ. Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το μαγείρεμα και τον χρόνο παραμονής. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Φρέσκο φιλέτο ψαριού	300 g	1ο στάδιο: 900 W	1-2
		2ο στάδιο: 450 W	5-6
	Οδηγίες Ξεπλύνετε και ετοιμάστε τα φιλέτα ψαριού, π.χ. από κίτρινο μπακαλιάρο, κόκκινη πέρκα ή σολομό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπουλ. Τοποθετήστε τα φιλέτα πλάι-πλάι. Προσθέστε 100 ml κρύο νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.		
	300 g	1ο στάδιο: 900 W	1-2
Στήθος κοτόπουλου	300 g	2ο στάδιο: 600 W	7-8
		Οδηγίες Ξεπλύνετε και ετοιμάστε τα στήθη κοτόπουλου. Χαράξτε την επιφάνεια σε 2-3 σημεία με μαχαίρι. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπουλ. Τοποθετήστε τα στήθη κοτόπουλου πλάι-πλάι. Προσθέστε 100 ml κρύο νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά.	
Ρύζι	250 g	900 W	15-18
		Οδηγίες Βάλτε το μισοβρασμένο ρύζι μέσα στο μπουλ. Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το λευκό ρύζι να κρυώσει για 5 λεπτά και το καστανό ρύζι για 10 λεπτά. Αφήστε να σταθεί για 5-10 λεπτά.	
Πατάτες με τη φλούδα	500 g	900 W	7-8
		Οδηγίες Ζυγίστε και ξεπλύνετε τις πατάτες και τοποθετήστε τις στο μπουλ. Προσθέστε 3 κουταλιές της σούπας νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.	
Ραγού (παγωμένο)	400 g	600 W	5-6
		Οδηγίες Τοποθετήστε το ραγού στο μπουλ. Σκεπάστε με το καπάκι. Ανακατέψτε την καλά προτού αφήσετε να κρυώσει. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά.	

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένα πιτάκια με γέμιση μαρμελάδας	150 g	600 W	1-2
	Οδηγίες Υγράνετε με κρύο νερό το επάνω μέρος από τα γεμιστά πιτάκια. Τοποθετήστε 1-2 κατεψυγμένα πιτάκια το ένα δίπλα στο άλλο μέσα στο καλάθι. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπουλ. Σκεπάστε με το καπάκι. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Κομπόστα φρούτων	250 g	900 W	3-4
	Οδηγίες Ζυγίστε τα φρέσκα φρούτα (π.χ. μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα, βερίκοκα, μάνγκο ή ανανάς) αφού τα ξεφλουδίσετε, τα πλύνετε και τα κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια ή κυβάκια. Βάλτε τις στο μπουλ. Προσθέστε 1-2 κουταλιές της σούπας νερό και 1-2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη. Σκεπάστε με το καπάκι. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		

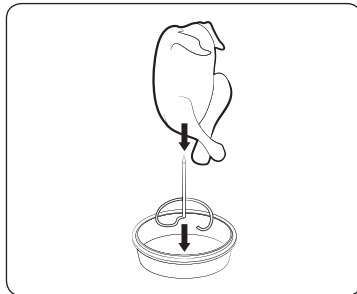


Ψήσιμο στη σούβλα (Μόνο για χρήση στο μοντέλο MC28H5015Z*)

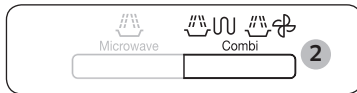
Η σούβλα ψησίματος είναι χρήσιμη για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς δεν χρειάζεται να γυρίζετε το κρέας από την άλλη πλευρά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για συνδυασμένο ψήσιμο με μικροκύματα και αεροθερμικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ

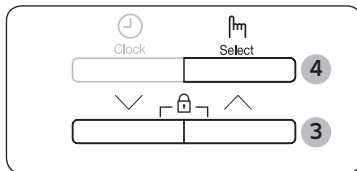
- Βεβαιωθείτε ότι το βάρος του κρέατος έχει κατανεμηθεί ομοιόμορφα στη σούβλα και ότι η σούβλα περιστρέφεται ομαλά.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.



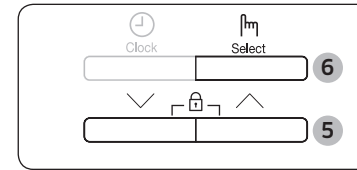
- Περάστε τη σούβλα ψησίματος μέσα από τη μέση του κρέατος. Περάστε τη σούβλα ανάμεσα στη ραχοκοκαλιά και το στήθος ενός κοτόπουλου. Τοποθετήστε τη σούβλα σε όρθια θέση στο γυάλινο μπολ και τοποθετήστε το γυάλινο μπολ επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Για να ροδοποιηθεί καλύτερα το κρέας αλείψτε το με λάδι και μπαχαρικά.



- Πατήστε το κουμπί **Combi (Συνδυαστική λειτουργία)**. Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:
Cb - 2 (Μικροκύματα + Αεροθερμικό)



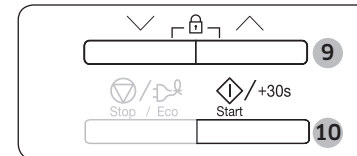
- Εμφανίστε την ένδειξη «Cb - 2» στην οθόνη, πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.
- Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)**. Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:
 (συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και αεροθερμικού)
 600 W (ισχύς εξόδου)



- Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος, πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω** μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος (600 W, 450 W, 300 W, 180 W, 100 W).
- Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.
 - Αν δεν ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος. (Προεπιλογή: 180 °C)



- Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**. (Θερμοκρασία: 200-40 °C)
- Πατήστε το κουμπί **Select (Επιλογή)** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
 - Αν δεν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία εντός 5 δευτερολέπτων, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόματα στο στάδιο ρύθμισης χρόνου ψησίματος.



- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **Επάνω** ή **Κάτω**.
 - Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.
- Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευ.)**.
 - Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει.
 - Ο φούρνος θερμαίνεται και φτάνει στην απαραίτητη θερμοκρασία και έπειτα το ψήσιμο στα μικροκύματα συνεχίζεται έως ότου ο χρόνος ψησίματος ολοκληρωθεί.
 - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου και αναβοσβήνει 4 φορές η ένδειξη «End» (Λήξη). Στη συνέχεια, ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου ηχεί μία φορά το λεπτό.
 - Όταν ψηθεί εντελώς το κρέας, αφαιρέστε προσεκτικά τη σούβλα, χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου για να προστατεύσετε τα χέρια σας.



Χρήση του φούρνου

Χρήση της κατακόρυφης πολλαπλής σούβλας

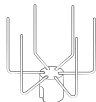
Πολλαπλή σούβλα για κεμπάπ

Με χρήση της πολλαπλής σούβλας με 6 σουβλιά για κεμπάπ, μπορείτε να ψήσετε εύκολα κρέας, πουλερικά, ψάρι, λαχανικά (όπως κρεμμύδια, πιπεριές ή κολοκύθια) και φρούτα που έχουν κοπεί σε τεμάχια.

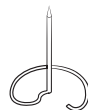
Μπορείτε να προετοιμάσετε τα παραπάνω φαγητά με τα σουβλιά για κεμπάπ, χρησιμοποιώντας την αεροθερμική ή τη συνδυαστική λειτουργία.



Σύνδεσμος για κεμπάπ,
Σουβλί



Πολλαπλή σούβλα



Σούβλα ψησίματος



Γυάλινο μπολ

Χρήση της πολλαπλής σούβλας με τα σουβλιά για κεμπάπ

1. Για να προετοιμάσετε κεμπάπ με την πολλαπλή σούβλα, χρησιμοποιήστε τα 6 σουβλιά.
2. Τοποθετήστε την ίδια ποσότητα φαγητού σε κάθε σουβλί.
3. Τοποθετήστε τη σούβλα ψησίματος μέσα στο γυάλινο μπολ και εισαγάγετε μέσα της την πολλαπλή σούβλα.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο μπολ με την πολλαπλή σούβλα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται στη σωστή θέση, στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας και όχι στο επάνω μέρος, προτού ξεκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος στο γκριλ.

Αφαίρεση της πολλαπλής σούβλας από το φούρνο μετά το ψήσιμο στο γκριλ

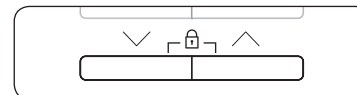
1. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το γυάλινο μπολ με την πολλαπλή σούβλα από το φούρνο, επειδή θα είναι καυτά.
2. Αφαιρέστε την πολλαπλή σούβλα από τη βάση της σούβλας χρησιμοποιώντας και πάλι γάντια φούρνου.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά τα σουβλιά και χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι για να αφαιρέσετε τα κομμάτια του φαγητού από τα σουβλιά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Η πολλαπλή σούβλα δεν είναι κατάλληλη για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων. Κατά συνέπεια, πρέπει να την πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Αφαιρέστε την κατακόρυφη πολλαπλή σούβλα από το φούρνο μετά τη χρήση.

Χρήση της λειτουργίας Γονικού Κλειδώματος

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



- Πατήστε τα κουμπιά **Επάνω** και **Κάτω** ταυτόχρονα. (Τρία δευτερόλεπτα)
Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (δεν μπορείτε να επιλέξετε καμία λειτουργία).
Εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη «L».
- Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πατήστε τα κουμπιά **Επάνω** και **Κάτω** ταυτόχρονα. (Τρία δευτερόλεπτα)
Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.



Χρήση της λειτουργίας Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση περιστρεφόμενου δίσκου

Το κουμπί **Turntable on/off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση περιστρεφόμενου δίσκου)** σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε μεγάλα πιάτα που γεμίζουν ολόκληρο τον φούρνο, σταματώντας την περιστροφή του περιστρεφόμενου δίσκου (μόνο στη λειτουργία μη αυτόματου ψησίματος).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Σε αυτήν την περίπτωση τα αποτελέσματα θα είναι λιγότερο ικανοποιητικά, γιατί το ψήσιμο θα είναι λιγότερο ομοιόμορφο. Συνιστούμε να περιστρέψετε μη αυτόματα το πιάτο στο μεσοδιάστημα της διαδικασίας ψησίματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ποτέ μη λειτουργείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο χωρίς να υπάρχουν τρόφιμα στον φούρνο. Ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά ή ζημιά στο προϊόν.



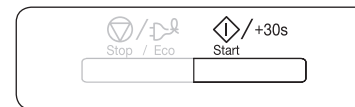
- Πατήστε το κουμπί **Turntable on/off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση περιστρεφόμενου δίσκου)**. Ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν θα περιστρέφεται. Εμφανίζεται η παρακάτω ένδειξη:
- Για να ενεργοποιήσετε και πάλι την περιστροφή του περιστρεφόμενου δίσκου, πατήστε ξανά το κουμπί **Turntable on/off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση περιστρεφόμενου δίσκου)**. Ο περιστρεφόμενος δίσκος θα περιστρέφεται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αυτό το κουμπί **Turntable on/off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση περιστρεφόμενου δίσκου)** είναι διαθέσιμο μόνο στη λειτουργία μη αυτόματου ψησίματος.

Χρήση της λειτουργίας Απομάκρυνση οσμών

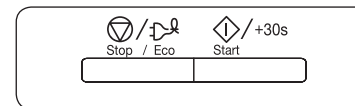
Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μετά το ψήσιμο φαγητών με έντονη οσμή ή όταν υπάρχει πολύς καπνός στο εσωτερικό του φούρνου. Καθαρίστε πρώτα το εσωτερικό του φούρνου.



- Αφού τελειώσετε το καθάρισμα, πατήστε το κουμπί **Deodorisation (Απομάκρυνση οσμών)** για να ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία.
- Ο χρόνος απομάκρυνσης οσμών έχει καθοριστεί στα 5 λεπτά.
 - Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε το χρόνο της λειτουργίας **Deodorisation (Απομάκρυνση οσμών)** πατώντας το κουμπί **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)**.
 - Ο μέγιστος χρόνος απομάκρυνσης οσμών είναι 15 λεπτά.

Απενεργοποίηση του βομβητή

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το βομβητή όποτε θέλετε.



- Πατήστε τα κουμπιά **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)** και **Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)** ταυτόχρονα. (ένα δευτερόλεπτο)
Δεν ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου κατά τη λήξη μιας λειτουργίας.
- Για να ενεργοποιήσετε και πάλι το βομβητή, πατήστε ξανά τα κουμπιά **Start/+30s (Έναρξη/+30 δευτ.)** και **Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)** ταυτόχρονα. (ένα δευτερόλεπτο)
Ο φούρνος λειτουργεί κανονικά.



Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανakλάσεις 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 βολταϊκό τόξο, αν το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή αν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Δίσκος κρούστας	✓	Μην προθερμαίνεται για περισσότερο από 8 λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Η πορσελάνη, τα πήλινα, τα εφυσωμένα 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 βολταϊκό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Επιτραπέζια σκεύη για φούρνο	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• 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.

Μαγειρικά σκεύη	Κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	X	Μπορεί να προκληθεί βολταϊκό 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 βολταϊκό 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 πιτσιλισμάτων.



: Συνιστάται



: Χρήση με προσοχή



: 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 ανακλώνται 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 σκεπάζετε 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Μπρόκολο	300 g	600 W	8-9
	Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Αρακάς	300 g	600 W	7-8
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Φρέσκα φασολάκια	300 g	600 W	7½-8½
	Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	7½-8½
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος

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 συνιστάται 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
	Οδηγίες Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	900 W	6-6½
	Οδηγίες Προσθέστε 60-75 ml (4-5 κουταλιές της σούπας) νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Καρότα	250 g	900 W	4½-5
	Οδηγίες Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κουνουπίδι	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	Οδηγίες Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πράσα	250 g	900 W	4-4½
	Οδηγίες Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες, Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Μανιτάρια	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Οδηγίες Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε καθόλου νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πιπεριά	250 g	900 W	4½-5
	Κόψτε την πιπεριά σε μικρές φέτες,		
Πατάτες	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Οδηγίες Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γογγύλι	250 g	900 W	5½-6
	Οδηγίες Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι:

Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι – το ρύζι διπλάσιάζεται σε όγκο κατά το ψήσιμό του.

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 τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Καστανό ρύζι (Μισοβρασμένο)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Οδηγίες Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Ανάμικτο ρύζι (Κανονικό + Άγριο Ρύζι)	250 g	900 W	16-17
	Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Ανάμικτα δημητριακά (Ρύζι + Δημητριακά)	250 g	900 W	17-18
	Οδηγίες Προσθέστε 400 ml κρύο νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Ζυμαρικά	250 g	900 W	10-11
	Οδηγίες Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 5 λεπτά.		

Ζέσταμα

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.

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 ζεσταίνεται το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, αν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή αν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιττες).

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

Όταν ζεσταίνεται φαγητό 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.



Οδηγός ψησίματος

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, 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 σερβιρίσματος 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 ταίσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	3½-4½
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. спаггέτι ή λαζάνια) σε ένα επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν από το σερβίρισμα. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		



Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4-5
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, tortellini) 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Έτοιμο φοντύ τυριού (παγωμένο)	400 g	600 W	6-7
	Οδηγίες Τοποθετήστε το έτοιμο για σερβίρισμα φοντύ 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε 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. Σερβίρετε αφού το αφήσετε 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. Πριν από το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 2-3 λεπτά.			

Οδηγός ψησίματος

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, στραγγίζτε 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 αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινοχαρτού γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Αν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει 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	180 W	6-7
	500 g		8-13
	250 g	180 W	7-8
Χοιρινές μπριζόλες			
Οδηγίες Τοποθετήστε το κρέας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινοχαρτό. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 15-30 λεπτά.			

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)
Πουλερικά Κομμάτια κοτόπουλου Ολόκληρο κοτόπουλο	500 g (2 τεμ.)	180 W	14-15
	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 αλουμινοχαρτό. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 15-60 λεπτά.			
Ψάρι Φιλέτα ψαριού Ολόκληρο ψάρι	200 g	180 W	6-7
	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 αλουμινοχαρτό. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί 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). Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί για 5-10 λεπτά.		
Ψωμί Στρογγυλά ψωμάκια (καθένα περίπου 50 g) Τοστ/Σάντουιτς	2 τεμ.	180 W	1-1½
	4 τεμ.		2½-3
	250 g	180 W	4-4½
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! Σερβίρετε αφού το αφήσετε να σταθεί 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:

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

Σημαντική παρατήρηση:

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

Μικροκύματα + Γκριλ

Αυτή η λειτουργία ψήσιματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψήσιματος 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.

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ

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

Τροφές κατάλληλες 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 ψήσιματος, 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 ψήσιματος). 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 στην ψηλότερη σχάρα, εκτός αν δίνεται διαφορετική οδηγία. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.

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

Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά τρόφιμα

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 2-3 λεπτά.

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

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το φαγητό.

Νωπά τρόφιμα	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	1 βήμα (λεπτά)	2 βήματα (λεπτά)
Φέτες τσούρτα	4 τεμ. (καθεμία 25 g)	Μόνο γκριλ	3-4	2-3
	Οδηγίες Τοποθετήστε τις φέτες τσούρτα στην ψηλή σχάρα, 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 στην ψηλή σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Φρυγανισμένο ψωμί με ντομάτα και τυρί	4 τμχ (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 σταθούν για 2-3 λεπτά.			

Οδηγός ψησίματος

Νωπά τρόφιμα	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	1 βήμα (λεπτά)	2 βήματα (λεπτά)
Χαβανέζικο τوست (Ζαμπόν, Ανανάς, Φέτες τυριού)	4 τμχ (500 g)	300 W + Γκριλ	5-6	-
	Οδηγίες Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το φρυγανισμένο ψωμί με τη γαρνιτούρα στην ψηλή σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Πατάτες ψητές	500 g	600 W + Γκριλ	7-8	-
	Οδηγίες Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στην ψηλή σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ.			
Πατάτες/Λαχανικά ογκρατέν (παγωμένα)	450 g	450 W + Γκριλ	9-11	-
	Οδηγίες Τοποθετήστε το φρέσκο ογκρατέν σε ένα μικρό, στρογγυλό πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο στην ψηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 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 χαμηλή σχάρα.			
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 στην ψηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Ψητό κοτόπουλο	1200 g	450 W + Γκριλ	18-19	17
	Οδηγίες Αλείψτε το κοτόπουλο με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κοτόπουλο στη χαμηλή σχάρα. 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 στην ψηλή μεταλλική σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			

Αεροθερμικό

Το ψήσιμο με αεροθερμικό αποτελεί την παραδοσιακή και γνωστή μέθοδο μαγειρέματος σε συμβατικό φούρνο με ζεστό αέρα. Η θέση του θερμαντικού στοιχείου και του ανεμιστήρα είναι στο οπίσθιο τοίχωμα, έτσι ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του θερμού αέρα. Αυτή η λειτουργία υποστηρίζεται από το επάνω θερμαντικό στοιχείο.

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με αεροθερμικό:

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο, ταψιά και κόλλες ψησίματος – οτιδήποτε θα χρησιμοποιούσατε κανονικά σε έναν συμβατικό αεροθερμικό φούρνο.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με αεροθερμικό:

Όλα τα μπισκότα, τα κεκάκια και τα ρολά και τα κέικ θα πρέπει να ψήνονται με αυτή τη λειτουργία, καθώς και τα πλούσια κέικ φρούτων, τα σου και τα σουφλέ.

Μικροκύματα + Αεροθερμικό

Αυτή η λειτουργία συνδυάζει την ενέργεια μικροκυμάτων με τον θερμό αέρα και έτσι μειώνει τον χρόνο ψησίματος, ενώ το φαγητό ροδοψήνεται και αποκτά τραγανή υφή.

Το ψήσιμο με αεροθερμικό αποτελεί την παραδοσιακή και γνωστή μέθοδο ψησίματος σε φούρνο με θερμό αέρα ο οποίος διαχέεται μέσω ενός ανεμιστήρα που βρίσκεται στο οπίσθιο τοίχωμα.

Μαγειρικά σκεύη με μικροκύματα + αεροθερμικό:

Πρέπει να επιτρέπουν τη διαπερατότητα των μικροκυμάτων. Πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο (γυάλινα, κεραμικά ή πορσελάνινα χωρίς μεταλλική διακόσμηση) και να είναι παρεμφερή με τα μαγειρικά σκεύη που περιγράφονται στην ενότητα Μικροκύματα + Γκριλ.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα + αεροθερμικό:

Όλα τα είδη κρεάτων και πουλερικών, μαγειρευτά της κατσαρόλας και ογκρατέν, αφράτα κέικ και ελαφριά κέικ φρούτων, πίτες και τάρτες, ψητά λαχανικά, κεκάκια και ψωμιά.

Οδηγός χρήσης αεροθερμικού για νωπά και κατεψυγμένα τρόφιμα

Προθερμάνετε το αεροθερμικό με τη λειτουργία αυτόματης προθέρμανσης μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο με αεροθερμικό. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το φαγητό.

Νωπά τρόφιμα	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	1 βήμα (λεπτά)	2 βήματα (λεπτά)
ΠΙΤΣΑ Κατεψυγμένη πίτσα (Προψημένη)	300 g	1 βήμα 300 W + 200 °C 2 βήματα γκριλ	11-12	2-3
	Οδηγίες Τοποθετήστε την πίτσα στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.			
ΖΥΜΑΡΙΚΑ Κατεψυγμένα λαζάνια	400 g	1 βήμα 450 W + 200 °C 2 βήματα αεροθερμικό 200 °C	15-16	5-6
	Οδηγίες Τοποθετήστε το φαγητό σε γυάλινο πυρέξ σκεύος κατάλληλου μεγέθους ή αφήστε το στην αρχική συσκευασία (βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για χρήση σε μικροκύματα και φούρνο). Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
ΚΡΕΑΣ Ψητό βοδινό/Αρνίσιο κρέας (Μεσαίο μέγεθος)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Οδηγίες Αλείψτε το μοσχάρι/αρνί με λάδι και προσθέστε πιπέρι, αλάτι και πάπρικα. Τοποθετήστε το κρέας στη χαμηλή σχάρα, αρχικά με την πλευρά του λίπους προς τα κάτω. Μετά το ψήσιμο, τυλίξτε το σε αλουμινοχάρτο και αφήστε το να σταθεί για 10-15 λεπτά.			
	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Οδηγίες Αλείψτε το κοτόπουλο με λάδι και μπαχαρικά. Πρώτα τοποθετήστε το κοτόπουλο με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω και μετά με την πλευρά του στήθους προς τα πάνω, στη χαμηλή σχάρα. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.			

Νωπά τρόφιμα	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	1 βήμα (λεπτά)	2 βήματα (λεπτά)
ΨΩΜΙ Φρέσκα στρογγυλά ψωμάκια	6 τμχ (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα στρογγυλά ψωμάκια κυκλικά στη χαμηλή σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
	200 g (1 τεμ.)	180 W + 200 °C	8-10	-
Σκορδόψωμο (Παγωμένο, Προψημένο)	Οδηγίες Τοποθετήστε την παγωμένη μπαγκέτα σε χαρτί ψησίματος στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.			
ΚΕΪΚ Κέικ μαρμπρέ (Φρέσκια ζύμη)	500 g	Μόνο 180 °C	38-43	-
	Οδηγίες Τοποθετήστε τη φρέσκια ζύμη σε ένα μικρό μαύρο και ορθογώνιο μεταλλικό ταψί (μήκος 25 cm). Τοποθετήστε το κέικ στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 5-10 λεπτά.			
	10 x 28 g	Μόνο 160 °C	26-28	-
	Οδηγίες Τοποθετήστε ομοιόμορφα τη φρέσκια ζύμη σε χάρτινα φορμάκια και τοποθετήστε τα σε ταψί ψησίματος στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.			
Γλυκίσματα (Φρέσκια ζύμη)	200-250 g	Μόνο 200 °C	15-20	-
Κατεψυγμένο κέικ	Οδηγίες Τοποθετήστε τα παγωμένα κρουασάν σε χαρτί ψησίματος στη χαμηλή σχάρα.			
	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Οδηγίες Τοποθετήστε το κατεψυγμένο κέικ απευθείας στη χαμηλή σχάρα. Μετά την απόψυξη και το ζέσταμα, αφήστε να σταθεί για 15-20 λεπτά.			



Οδηγός ψησίματος

Συμβουλές και συστάσεις

Λιώσιμο βουτύρου

Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 900 W, μέχρι να λιώσει το βούτυρο.

Λιώσιμο σοκολάτας

Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, μέχρι να λιώσει η σοκολάτα. Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το πιάτο!

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 πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.

Παρασκευή πουτίγκας

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 καλά πολλές φορές κατά το ψήσιμο.

Καβούρδισμα αμύγδαλου

Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρντισμα για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 600 W. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά στο φούρνο. 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 πιαστεί 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 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 σταματά ενώ λειτουργεί.	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 (Έναρξη/+30 δευτ.) για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Ο φούρνος απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία του.	Ο φούρνος ψήνει για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.	Μετά από ψήσιμο για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
	Ο ανεμιστήρας ψύξης δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι ακούγεται ο ήχος του ανεμιστήρα ψύξης.
	Προσπαθείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο χωρίς να περιέχει φαγητό.	Τοποθετήστε φαγητό στο φούρνο.
	Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για το φούρνο.	Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	Πολλαπλά φινις τροφοδοσίας χρησιμοποιούνται στην ίδια πρίζα.	Καθορίστε μόνο μία πρίζα που θα χρησιμοποιείται για το φούρνο.
Ακούγεται ξερός ήχος κατά τη χρήση και ο φούρνος δεν λειτουργεί.	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 ψησίματος λόγω της διαστολής των περιεχομένων τους.
Η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου είναι πολύ ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για το φούρνο.	Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	Υπάρχουν αντικείμενα επάνω στο φούρνο.	Αφαιρέστε όλα τα αντικείμενα που υπάρχουν επάνω στο φούρνο.
Η πόρτα δεν μπορεί να ανοίξει σωστά.	Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα ανάμεσα στην πόρτα και το εσωτερικό του φούρνου.	Καθαρίστε το φούρνο και, στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Η θέρμανση, συμπεριλαμβανομένης της λειτουργίας ζεστάματος, δεν λειτουργεί σωστά.	Ο φούρνος 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 ψησίματος 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 και ελέγξτε ξανά.
Ακούγεται 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 (Έναρξη/+30 δευτ.) για να αρχίσει και πάλι να λειτουργεί ο φούρνος.
Ο φούρνος δεν βρίσκεται σε απόλυτα οριζόντια θέση.	Ο φούρνος είναι τοποθετημένος σε ανομοιόμορφη επιφάνεια.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι τοποθετημένος σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
Προκαλούνται σπινθήρες κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Χρησιμοποιούνται μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία ψησίματος ή ξεπαγώματος.	Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Ο φούρνος αρχίζει αμέσως να λειτουργεί όταν συνδέεται στην παροχή ρεύματος.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε την πόρτα και ελέγξτε ξανά.
Ο φούρνος εκπέμπει ηλεκτρισμό.	Η παροχή ρεύματος ή η πρίζα δεν έχει γειωθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος και η πρίζα έχουν γειωθεί σωστά.
1. Στάζει νερό. 2. Αναδίδεται ατμός μέσω μιας χαραμάδας στην πόρτα. 3. Παραμένει νερό στο φούρνο.	Ενδέχεται να υπάρχει νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις ανάλογα με το φαγητό. Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, σκουπίστε τον με μια στεγνή πετσέτα για τα πιάτα.
Η φωτεινότητα στο εσωτερικό του φούρνου 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.
Το ψήσιμο τελείωσε, αλλά ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί ακόμα.	Για να εξαερίσει το φούρνο, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για περίπου 3 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Περιστρεφόμενος δίσκος		
Ενώ κινείται, ο περιστρεφόμενος δίσκος φεύγει 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 κινείται πολύ αργά.	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 τραντάζεται ενώ κινείται και προκαλεί θόρυβο.	Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού που είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου.
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.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία και, αν χρησιμοποιήσετε το φούρνο 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει.
	Υπάρχει φαγητό επάνω στα θερμαντικά στοιχεία.	Αφήστε το φούρνο 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.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Φούρνος		
Ο φούρνος δεν ζεσταίνει.	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.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία και, αν χρησιμοποιήσετε το φούρνο 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει.
	Υπάρχει φαγητό επάνω στα θερμαντικά στοιχεία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φαγητό από τα θερμαντικά στοιχεία.
Αναδίδεται οσμή καμένου ή πλαστικού κατά τη χρήση του φούρνου.	Χρησιμοποιούνται πλαστικά ή μη ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη.	Χρησιμοποιείτε γυάλινα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες.
Αναδίδεται μια δυσάρεστη οσμή από το εσωτερικό του φούρνου.	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 και να τον θέσετε σε λειτουργία, για να απομακρύνετε την οσμή πιο γρήγορα.



Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Ο φούρνος δεν ψήνει σωστά.	Η πόρτα του φούρνου 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 δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά.	Ρυθμίστε σωστά τα κουμπιά ελέγχου του φούρνου 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.
Ατμός		
Ακούγεται ήχος βρασίματος νερού κατά το ψήσιμο με ατμό.	Το νερό ζεσταίνεται με χρήση του θερμαντήρα ατμού.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου.
Ακούγεται ένα ασυνήθιστος ήχος όταν διακόπτεται το ψήσιμο με ατμό.	Το νερό απομακρύνεται από το εσωτερικό του θερμαντήρα ατμού όταν ολοκληρώνεται το ψήσιμο με ατμό.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου.
Δεν αναδίδεται ατμός.	Δεν έχει τοποθετηθεί το δοχείο παροχής νερού.	Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο παροχής νερού έχει τοποθετηθεί σωστά.
	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο παροχής νερού.	Γεμίστε το δοχείο με νερό και προσπαθήστε ξανά.

Κωδικός πληροφοριών

Κωδικός	Περιγραφή	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	MC28H5015**
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz AC
Κατανάλωση ισχύος Μέγιστη ισχύς Μικροκύματα Γκριλ (θερμαντικό στοιχείο) Αεροθερμικό (θερμαντικό στοιχείο)	2900 W 1400 W 1500 W Μέγιστη 2100 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 900 W - 6 βαθμίδες (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Διαστάσεις (Π x Β x Υ) Εξωτερικές (μαζί με τη λαβή) Κοιλότητα φούρνου	517 x 474,8 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Όγκος	28 λίτρα
Βάρος Καθαρό	17,5 kg περίπου

Σημειώσεις

Σας ενημερώνουμε ότι η εγγύηση της Samsung ΔΕΝ 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-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	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	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04556A-00

Microwave Oven

User manual

MC28H5015**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3
Important safety instructions	3
General safety	6
Microwave operation precautions	7
Limited warranty	8
Product group definition	8
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8
Installation	9
Accessories	9
Installation site	10
Turntable	10
Maintenance	11
Cleaning	11
Replacement (repair)	11
Care against an extended period of disuse	11
Oven features	12
Oven	12
Control panel	12
Oven use	13
How a microwave oven works	13
Checking that your oven is operating correctly	13
Setting the time	14
Cooking/Reheating	14
Power levels and time variations	15
Adjusting the cooking time	15
Stopping the cooking	16
Setting the energy save mode	16
Using the Auto Reheat/Cook features	16
Using the Healthy Cooking features	18
Using the Dough Proof/Yogurt features	20
Using the Power Defrost features	21
Convection	22

Grilling	22
Combining Microwave and Grill	23
Combining Microwave and Convection	24
Choosing the accessories	25
Using the manual crusty cook function (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* model use)	25
Using the steam cook function (Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* model use)	27
Manual steam cook settings	27
Spit-roasting (Only MC28H5015Z* model use)	29
Using the vertical multi-spit	30
Using the Child Lock features	30
Using the Turntable on/off features	31
Using the Deodorisation features	31
Switching the beeper off	31
Cookware guide	32
Cooking guide	33
Microwaves	33
Cooking	33
Reheating	35
Reheating liquids	36
Reheating baby food	36
Remark:	36
Defrosting	38
Grill	39
Microwave + Grill	39
Convection	40
Microwave + Convection	40
Tips and tricks	42
Troubleshooting and information code	43
Troubleshooting	43
Information code	46
Technical specifications	47

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.

Safety instructions

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

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

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

The 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 your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

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

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.

Safety instructions

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.

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.

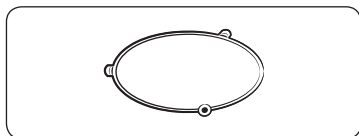
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

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

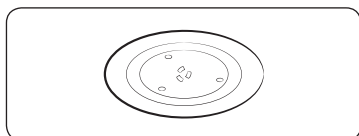
Installation

Accessories

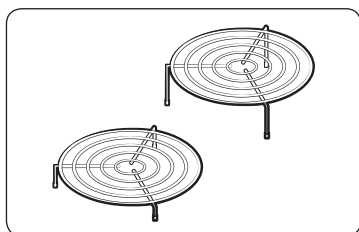
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



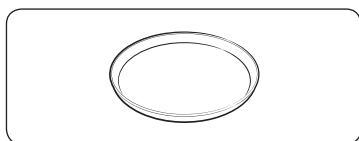
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
The roller ring supports the turntable.



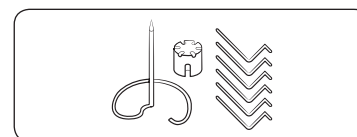
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



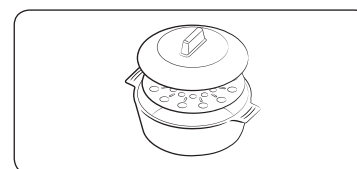
03 High rack, Low rack, to be placed on the turntable.
The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



04 Crust plate, to be placed on the turntable. (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* Model use)
The crust plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



05 Roasting spit, coupler barbecue and Skewer, to be placed in the glass bowl.
(Only MC28H5015Z* Model use)
The roasting spit is a convenient of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.



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

⚠ CAUTION

- **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.
- **DO NOT** operate the **Grill, Convection** and **Combi** mode with Steam cooker.

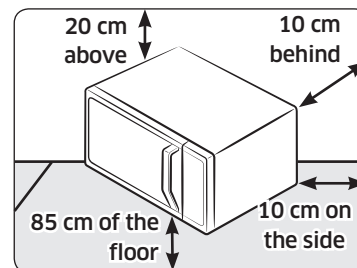
Installation

Operation mode	Microwave	Grill	Combi	Convection
 (Steam cooker)	O	X	X	X

⚠ CAUTION

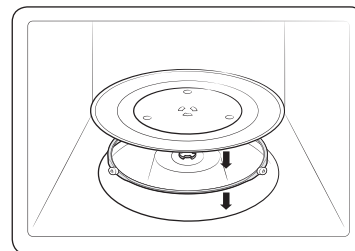
- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause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

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this 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 oven for the first time.

Turntable



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

Maintenance

Cleaning

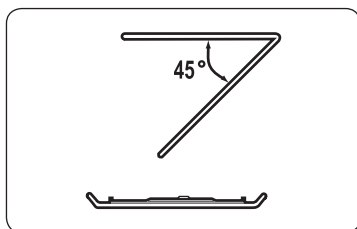
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

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 oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

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

Replacement (repair)

⚠ WARNING

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

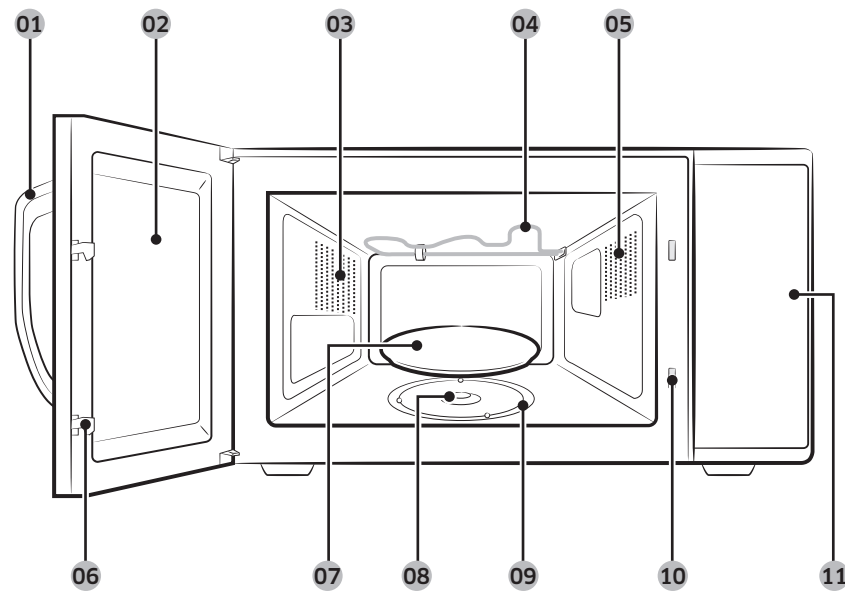
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the 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 oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

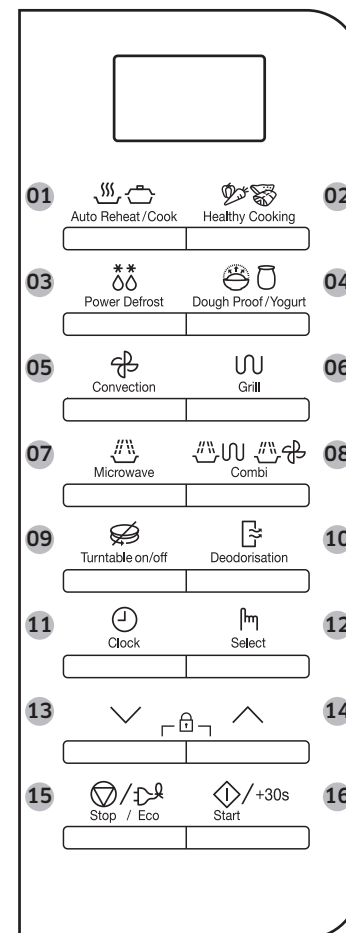
Oven features

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 Auto Reheat/Cook | 02 Healthy Cooking |
| 03 Power Defrost | 04 Dough Proof/Yogurt |
| 05 Convection | 06 Grill |
| 07 Microwave | 08 Combi |
| 09 Turntable on/off | 10 Deodorisation |
| 11 Clock | 12 Select |
| 13 Down | 14 Up |
| 15 Stop/Eco | 16 Start/+30s |

Oven use

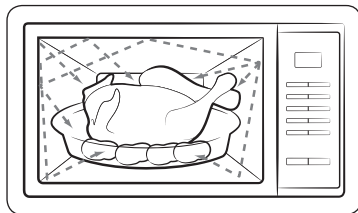
How a microwave oven works

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 oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure: Even cooking of the food right to the centre. The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the pages 43 to 46.

NOTE

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

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



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

Oven use

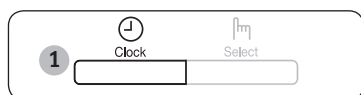
Setting the time

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

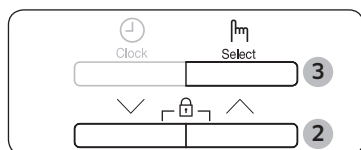
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

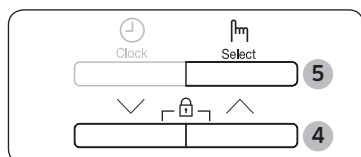
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



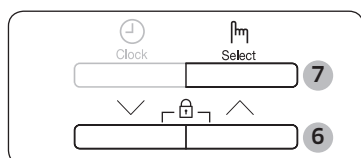
1. Press the **Clock** button.



2. Press the **Up** or **Down** button to set time display type (12H or 24H).
3. Press the **Select** button.



4. Press the **Up** or **Down** button to set the hour.
5. Press the **Select** button.



6. Press the **Up** or **Down** button to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock. The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

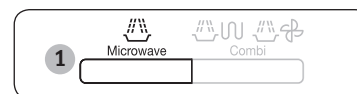
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

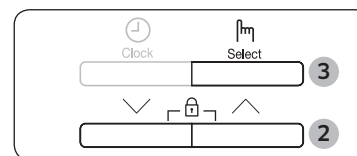
CAUTION

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

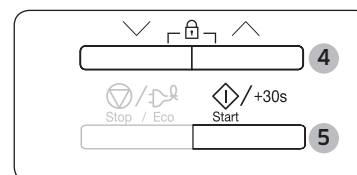
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button. The following indications are displayed: (microwave mode)



2. Press the **Up** or **Down** button until the appropriate power level is displayed.
3. Press the **Select** button to set the power level.
 - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.



4. Set the Cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. The cooking time is displayed.
5. Press the **Start/+30s** button. The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
 - The oven beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Power levels and time variations

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

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

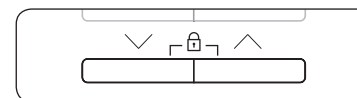
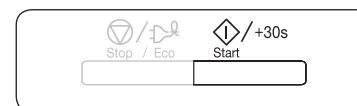
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

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

Adjusting the cooking time

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

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



Method 1

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

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

Method 2

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

Oven use

Stopping the cooking

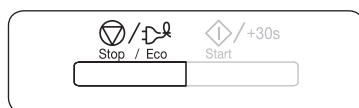
You can stop cooking at any time so that you can:

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

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

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **Stop/Eco** button. (During Standby mode.) Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

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

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

Using the Auto Reheat/Cook features

The 10 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

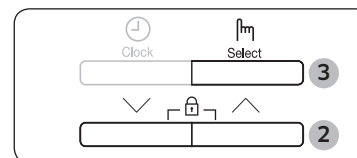
CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

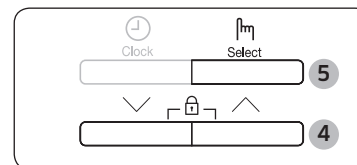
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



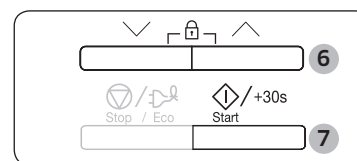
1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.



2. Press the **Up** and **Down** button to select Cook category. (1 : Auto Reheat, 2 : Auto Cook)
3. Press the **Select** button.



4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** and **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
5. Press the **Select** button to select the type of food.



6. Select the size of the serving by Press the **Up** and **Down** button.
7. Press the **Start/+30s** button. The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

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

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving size	Instructions
1-1 Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Mini Ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce. Stand for 3 minutes.
1-3 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-4 Frozen Pizza Snacks	100-150 g 250-300 g	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-5 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.

Code/Food	Serving size	Instructions
1-6 Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs.) 200-250 g (4 pcs.) 300-350 g (6 pcs.)	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes. Stand for 3-5 minutes.

2. Auto Cook

Code/Food	Serving size	Instructions
2-1 Broccoli Florets/ Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tbsp.) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tbsp.) for 400-450 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Chicken Pieces	300-400 g (1 pc.) 500-600 g (2 pcs.) 700-800 g (3 pcs.)	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
2-3 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-4 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

Oven use

Using the Healthy Cooking features

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

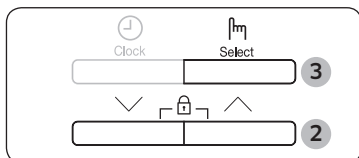
⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

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

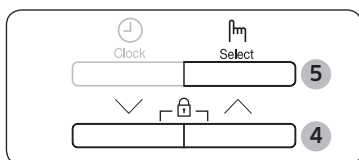


1. Press the **Healthy Cooking** button.



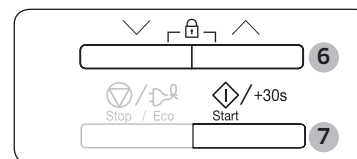
2. Press the **Up** and **Down** button to select cook category.

3. Select the cook category by pressing the **Select** button.



4. Press the **Up** or **Down** button to select cook type.

5. Select the cook type by pressing the **Select** button.



6. Press the **Up** or **Down** button to select serving size. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.

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

The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Grain/Pasta, Vegetables and Poultry/Fish.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

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

2. Vegetables

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

3. Poultry/Fish

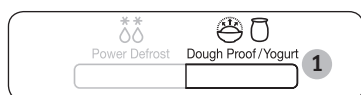
Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass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

Oven use

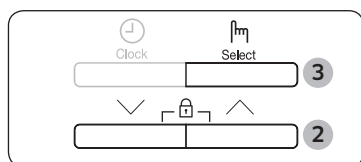
Using the Dough Proof/Yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the dough proof/yogurt category by pressing the **Up** or **Down** button after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

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



1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.

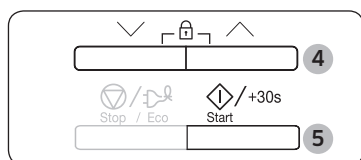


2. Select the type of food that you are cooking by **Up** or **Down** button. No.1 is Dough Proof and No.2 is Homemade Yogurt. You have to choose the number that you want to use for cooking by pressing the **Up** or **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various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

3. Press the **Select** button to select the type of food.

4. Select the food by pressing the **Up** or **Down** button.

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



NOTE

Turntable is not operating during yogurt cooking.

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

1. Dough Proof

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

2. Homemade Yogurt

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

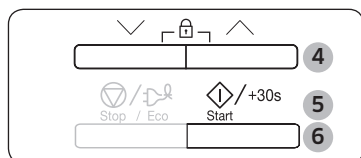
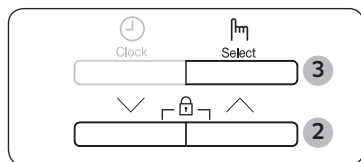
Using the Power Defrost features

The 5 **Power Defrost** feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

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



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

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.

Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.



Oven use

Convection

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

⚠ CAUTION

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

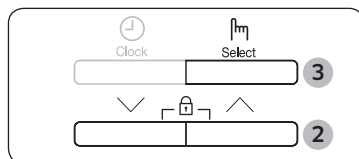
📖 NOTE

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

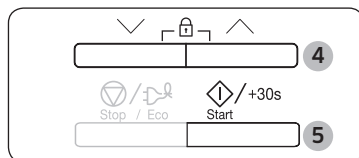
Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



1. Press the **Convection** button.
The following indications are displayed:
🌀 (convection mode)
180 °C (temperature)



2. Set the temperature by pressing the **Up** or **Down** button.
(Temperature: 40~200 °C, 10 °C interval)
 - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.



3. Press the **Select** button.
4. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. (If you want to preheat the oven, omit this step.)
5. Press the **START/+30s** button.
Cooking starts.
 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Grilling

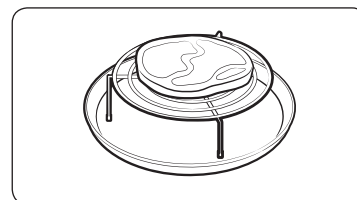
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

⚠ CAUTION

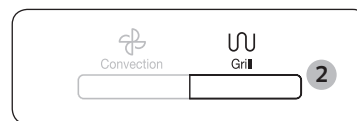
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

📖 NOTE

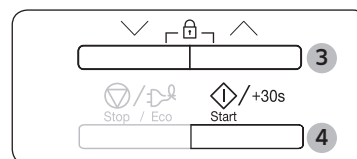
You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



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



2. Press the **Grill** button.
The following indications are displayed:
🔥 (grill mode)
 - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by pressing the **Up** or **Down** button.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
Grilling starts.
 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.



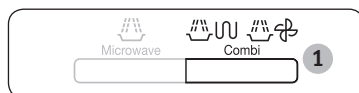
Combining Microwave and Grill

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

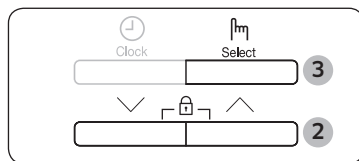
⚠ CAUTION

- **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 recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

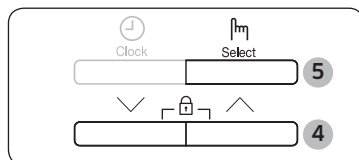
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



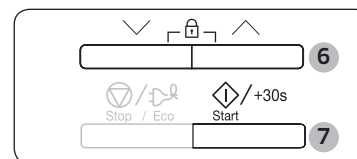
1. Press the **Combi** button.
The following indications are displayed:
Cb - 1 (Microwave + Grill)



2. Make the display indicating Cb - 1 by pressing the **Up** or **Down** button.
3. Press the **Select** button.
The following indications are displayed:
⏻ (microwave & grill combi mode)
600 W (output power)



4. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the corresponding output power is displayed. (600 W, 450 W, 300 W.)
5. Press the **Select** button to set the power level.
 - You cannot set the temperature of the grill.
 - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.



6. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
7. Press the **START/+30s** button.
 - Combination cooking starts.
 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.



Oven use

Combining Microwave and Convection

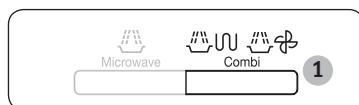
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

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

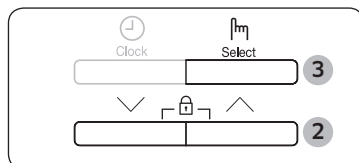
⚠ CAUTION

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

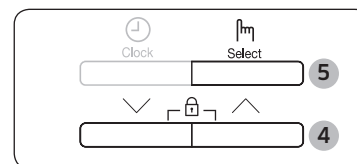
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.



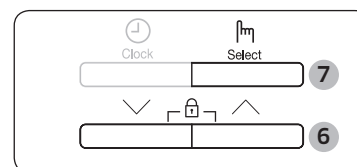
1. Press the **Combi** button.
The following indications are displayed:
Cb - 2 (Microwave + Convection)



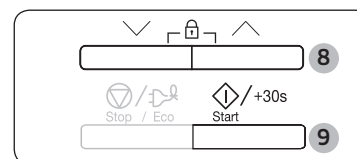
2. Make the display indicating Cb - 2 by pressing the **Up** or **Down** button.
3. Press the **Select** button.
The following indications are displayed:
 (microwave & convection combi mode)
600 W (output power)



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



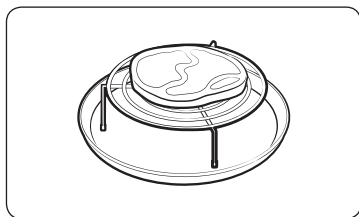
6. Select the appropriate temperature by pressing the **Up** or **Down** button. (Temperature : 200~40 °C)
7. Press the **Select** button to set the temperature.
 - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.



8. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
9. Press the **START/+30s** button.
 - Combination cooking starts.
 - The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.



Choosing the accessories



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

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

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

NOTE

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the "Cookware guide" on page 32.

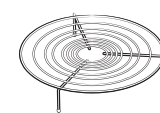
Using the manual crusty cook function (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* model use)

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



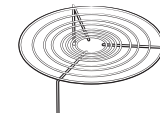
(Crusty plate)

+

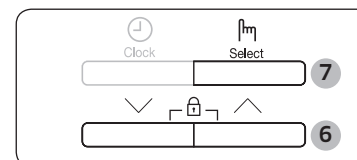
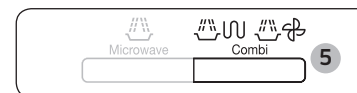


(Low rack)

or

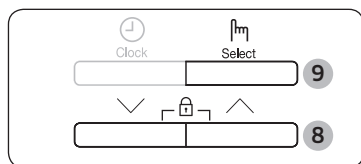


(High rack)

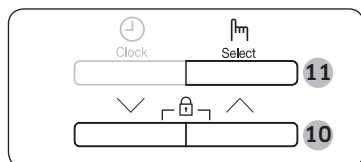


1. Preheat the crusty plate, as described above.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.
4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Press the **Combi** button.
6. Select the combi mode by pressing **Up** and **Down** button.
Cb - 1 (Microwave + Grill)
Cb - 2 (Microwave + Convection)
7. Press the **Select** button.

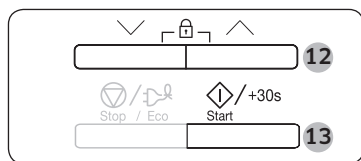
Oven use



8. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the appropriate output power.
9. Press the **Select** button to set the power level.
- If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.



10. If use the MW+Convection mode, select the appropriate temperature by pressing the **Up** and **Down** button.
11. Press the **Select** button to set temperature.
- If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)



12. Select the cooking time by press **Up** and **Down** button until the appropriate cooking time is displayed.
13. Press the **START/+30s** button. Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

⚠ CAUTION

- Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
- Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

📖 NOTE

- Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
 - Combination of convection (200 °C) and microwaves. (600 W power level)
 - Combination of grill and microwaves. (600 W power level)
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

How to clean the Crusty Plate

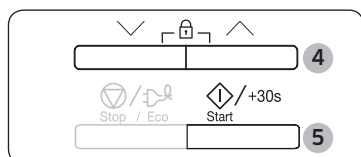
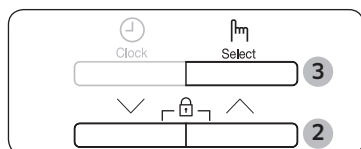
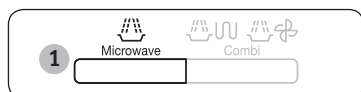
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

📖 NOTE

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Using the steam cook function (Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* model use)

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



1. Press the **Microwave** button.
2. Press the **Up** and **Down** button to desired until the appropriate power level is displayed.
3. Press the **Select** button to set the power level.
 - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
4. Set the cooking time by pressing **Up** and **Down** button.
5. Press the **Start/+30s** button.

Cooking starts.

 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

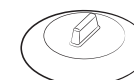
Components of steam cooker



Bowl

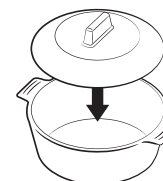


Insert tray

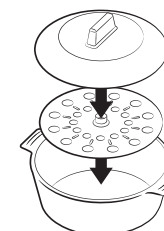


Lid

Handling of steam cooker



Bowl + Lid



Bowl with insert tray + Lid

Manual steam cook settings

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Artichokes	300 g (1-2 pcs.)	900 W	5-6
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tbsp. lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300 g	900 W	4-5
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tbsp. water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		



Oven use

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8
	Instructions Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tbsp. water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300 g	1st stage: 900 W	1-2
		2nd stage: 450 W	5-6
	Instructions Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300 g	1st stage: 900 W	1-2
		2nd stage: 600 W	7-8
	Instructions Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Rice	250 g	900 W	15-18
	Instructions Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500 g	900 W	7-8
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tbsp. water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6
	Instructions Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250 g	900 W	3-4
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tbsp. water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

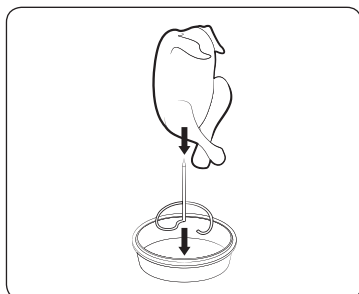


Spit-roasting (Only MC28H5015Z* model use)

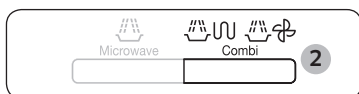
The barbecue spit is useful for grilling, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

⚠ CAUTION

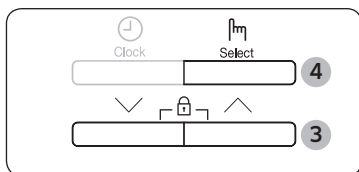
- Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates evenly.
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



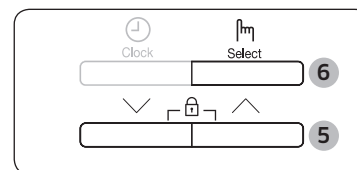
1. Push the roasting spit through the centre of the meat.
Push the spit between the backbone and breast of a chicken.
Place the spit on its upright on the glass bowl the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with and spices oil.



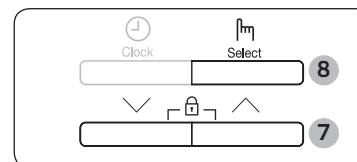
2. Press the **Combi** button.
The following indications are displayed:
Cb - 2 (Microwave + Convection)



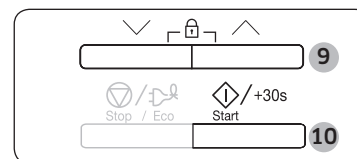
3. Make the display indicating Cb - 2 by pressing the **Up** or **Down** button.
4. Press the **Select** button.
The following indications are displayed:
 (microwave & convection combi mode)
600 W (output power)



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



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



9. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
10. Press the **START/+30s** button.
 - Combination cooking starts.
 - The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times.
The oven will then beep one time per minute.
 - When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.



Oven use

Using the vertical multi-spit

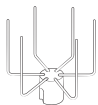
Multi-spit for kebab

Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces.

You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.



Coupler Kebab,
Skewer



Multi-Spit



Barbecue Spit



Glass Bowl

Use of the multi-spit with kebab skewers

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

⚠ CAUTION

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

Removing the multi-spit from the oven after grilling

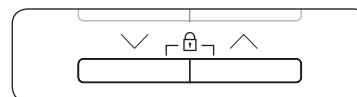
1. Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
2. Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
3. Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

⚠ CAUTION

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

Using the Child Lock features

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



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

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



Using the Turntable on/off features

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

NOTE

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

WARNING

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



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

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

NOTE

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

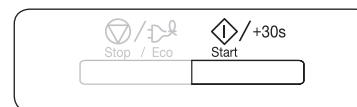
Using the Deodorisation features

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



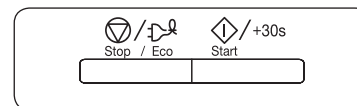
Press the **Deodorisation** button than it will start automatically, after you have finished cleaning.

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



Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- Press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** button at the same time. (one second)
The oven does not beep to indicate the end of a function.
- To switch the beeper back on, press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** buttons again at the same time. (one second)
The oven operates normally.

Cookware guide

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

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

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
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	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓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. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking guide

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. Serve after 3 minutes standing.			
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.			
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		

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

Cooking Guide for rice and pasta

Rice:

Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.

After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta:

Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.

Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

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

Reheating

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

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

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

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

Check the tables for guidance.

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

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

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

Heating and standing times

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

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

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

Cooking guide

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

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

Reheating baby food

Baby food:

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

Baby milk:

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

Remark:

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

Reheating liquids and food

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

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

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

Reheating baby food and milk

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

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

Cooking guide

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

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

Grill

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

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

Important remark:

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

Microwave + Grill

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

Cookware for cooking with microwave + grill

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

Food suitable for microwave + grill cooking:

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

Important remark:

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

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

Grill guide for fresh food

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

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

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs.)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			

Cooking guide

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Convection

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

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

Cookware for convection cooking:

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

Food suitable for convection cooking:

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

Microwave + Convection

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

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

Cookware for cooking with microwaves + convection:

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

Food suitable for Microwave + Convection cooking:

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

Convection guide for fresh and frozen food

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

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

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



Cooking guide

Tips and tricks

Melting butter

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

Melting chocolate

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

Melting crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

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

Cooking jam

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

Cooking pudding

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

Browning almond slices

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



Troubleshooting and 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 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 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 oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the 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 oven.
There is a popping sound during operation, and the 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.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The 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 oven and check again.
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 oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
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 turn table 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 turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the 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.

Problem	Cause	Action
Oven		
The 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 oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the 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 oven to remove the odour more quickly.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The 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 oven controls are not correctly set.	Correctly set the 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.
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Code	Description	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	MC28H5015**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside (Include Handle)	517 x 474.8 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.5 kg approx.

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-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	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	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04556A-00