



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2042U/MS2042D/MS2042DS! ? E\$" &% 3E



MFL41121978

ENGLISH

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

www.lg.com

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

Precautions

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

It is important not to tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

Warning

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container.

Warning

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

Contents

How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A very safe appliance

Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions	2
Contents	3
Important Safety Instructions	4 ~ 8
Unpacking & Installing	9 ~ 10
Setting the Clock	11
Child Lock	12
Micro Power Cooking	13
Micro Power Level	14
Two Stage Cooking	15
Quick Start	16
Energy Saving	17
Auto Cook	18 ~ 19
Auto Defrost	20 ~ 21
Quick Defrost	22 ~ 23
More or Less Cooking	24
Microwave Safe Utensils	25
Food characteristics & Microwave cooking	26 ~ 27
Questions & Answers	28
Technical Specifications	29

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:



WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



WARNING

- 1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
 - ⦿ Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- 2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
 - ⦿ It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- 3. The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. 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.**

- ⦿ Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
 - ⦿ They may get a burn.
 - 5. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
 - ⦿ They could burst.
 - 6. Be certain to use proper accessories on each operation mode.**
 - ⦿ Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
 - 7. The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
 - ⦿ They may get hurt.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WARNING

- 8. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.**
- 9. 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.**
- 10. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.**

CAUTION

- 1. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2. Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

- 3. Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 4. Please ensure cooking times are correctly set, Small amounts of food require shorter cooking or heating time.**
 - Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 5. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,**
 - * Avoid using straight sided containers with narrow necks.**
 - * Do not overheat.**
 - * Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.**
 - * After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).**
 - Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
- 6. An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.**
 - It could result in damage to your oven and poor cooking results.
- 7. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.**
 - Improper use could result in damage to your oven.

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Important Safety Instructions

CAUTION

8. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

- ⦿ Improper use can cause an explosion or a fire.

9. Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.

- ⦿ They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

10. Do not use recycled paper products.

- ⦿ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

11. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

12. Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

- ⦿ Improper use could result in bodily injury and oven damage.

13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.

- ⦿ They could burst.

14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

- ⦿ Pressure will build up inside the egg which will burst.

15. Do not attempt deep fat frying in your oven.

- ⦿ This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

16. If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.

- ⦿ It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

17. When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.

- ⦿ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.

- ⦿ As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves .

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

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

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

CAUTION

20. Only use the temperature probe recommended for this oven.

- ⦿ You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

21. Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

- ⦿ Overcooking could result in the corn catching a fire.

22. This appliance must be earthed.


The wires in the mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK. The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED. The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.

- ⦿ Improper use may cause serious electric damage.

23. This oven should not be used for commercial catering purposes.

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

24. The microwave oven must be operated with the decorative door open if the microwave oven is placed in a cabinet.

- ⦿ If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

25. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- ⦿ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

26. Should be monitored to ensure that children do not play with the device.

27. The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

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

29. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Important Safety **Instructions**

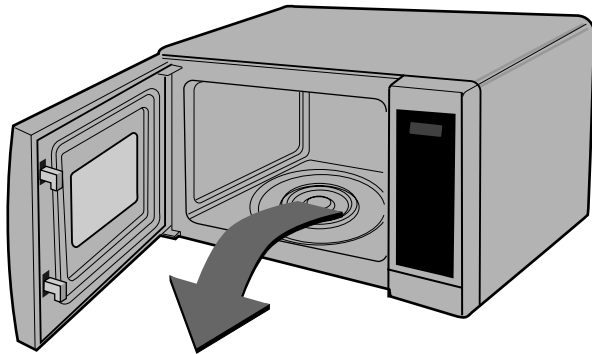
CAUTION

- 30.** 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 31.** The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.
- 32.** The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 33.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 34.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 35.** The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

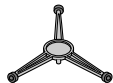
Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

1 Unpack your oven and place it on a flat level surface.

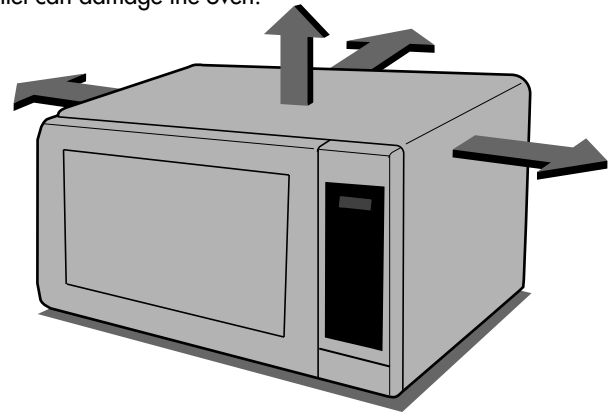


GLASS TRAY



ROTATING RING

2 Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

- 3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

- 4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

- 5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 25.



- 6** Press the **STOP** button, and press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



- 7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches End it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. **Be careful when removing the container it may be hot.**



Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock .
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.
Make sure that you have removed all packaging from your oven.



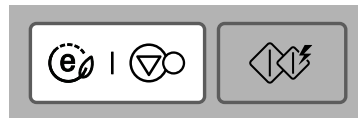
When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

During clock setting the colon will flash. After setting, the colon will stop flashing.

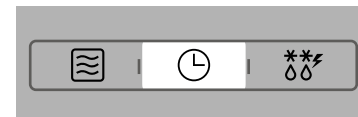
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR** .



Press **CLOCK** twice.

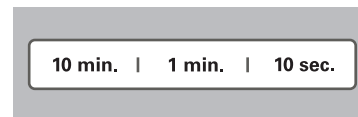
(If you want to use different option, Press **CLOCK** once.
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.

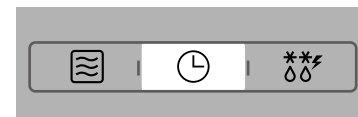
Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.

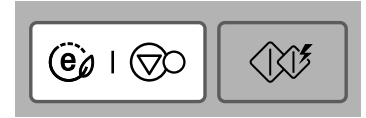


Child Lock



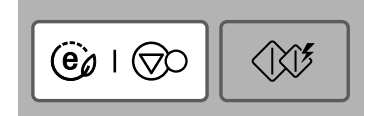
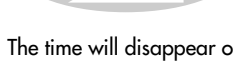
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door!

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears in the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

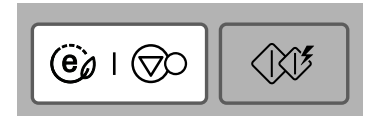


The time will disappear on the display if you have set the clock.

"L" remains displayed to let you know that **CHILD LOCK** is set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.



Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

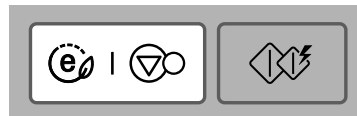


Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **POWER** key will select a different power level .

POWER	Press POWER	%
HIGH MAX	1 time	100% (700W)
MEDIUM HIGH	2 times	80% (560W)
MEDIUM	3 times	60% (420W)
MEDIUM LOW	4 times	40% (280W)
LOW	5 times	20% (140W)

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



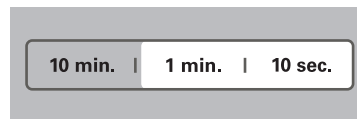
Press **POWER** twice to select 80% power.

"560" appears on the display.



Press **1 MIN** five times.

Press **10 SEC** three times.



Press **START**.



Micro Power Level

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

POWER LEVEL	OUTPUT	USE
HIGH	100% (700W)	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat
MEDIUM HIGH	80% (560W)	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs
MEDIUM	60% (420W)	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup
MEDIUM LOW	40% (280W)	<ul style="list-style-type: none"> * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat
LOW	20% (140W)	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough * All thawing



Two stage Cooking

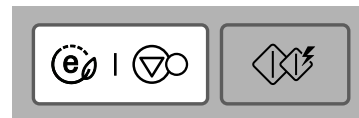


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

Press **STOP/CLEAR**.

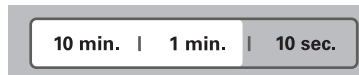


Set the power and the cooking time **for stage1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.



Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 280 power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 280.

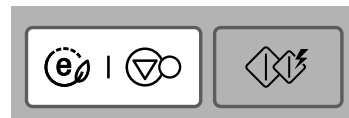
Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.

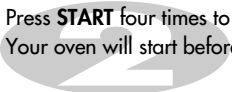


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** key.

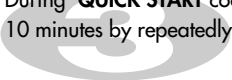
Press **STOP/CLEAR**.



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 10 minutes by repeatedly pressing the **START** key.



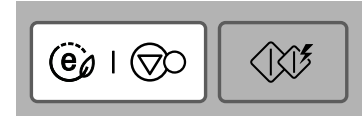
Energy Saving



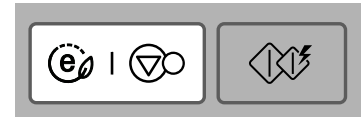
ECO ON feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

Press **STOP/CLEAR (ECO ON)**.

"O" appears on the display.



Press **STOP/CLEAR (ECO ON)**.



Press any key to turn the display back on.

Auto Cook

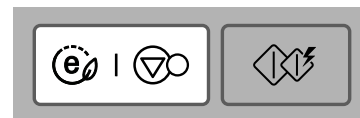
In the following example I will show you how to cook 0.5 kg of jacket potato.



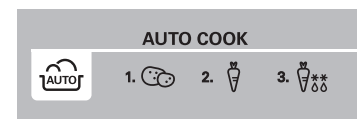
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food by pressing the + / - key.

Category	Press AUTO COOK
Jacket potato	1 time
Fresh vegetable	2 times
Frozen vegetable	3 times

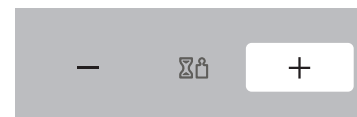
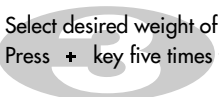
Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO COOK** one time.
"Ac-1" appears on the display.



Select desired weight of potato.
Press **+** key five times to enter 0.5kg.



Press **START**.



FUNCTION	CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSIL	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS
AUTO COOK	1. JACKET POTATO (Ac-1)	0.1 kg ~ 1.0 kg	_	Room	Choose medium sized potatoes 170 -200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.
	2. FRESH VEGETABLE (Ac-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave- safe bowl	Room	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon
	3. FROZEN VEGETABLE (Ac-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave- safe bowl	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4Kg of frozen poultry.

Auto Defrost

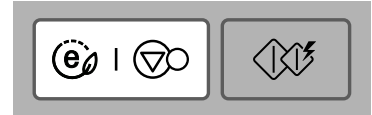


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT, POULTRY, FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** buttons will select different settings.

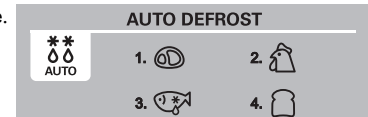
Category	Press AUTO DEFROST
MEAT	1 time
POULTRY	2 times
FISH	3 times
BREAD	4 times

Press **STOP/CLEAR**.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.

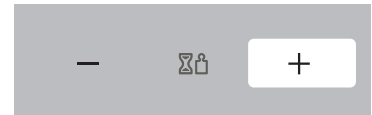


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "DEF2" appears on the display window.

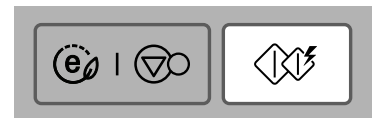


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Press **+** fourteen times to enter 1.4 Kg.



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing.

After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounds) unless the door is opened.

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
- * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- * Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.
- * When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed. To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSIL	FOOD
Meat (dEF1) Poultry (dEF2) Fish (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamp chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

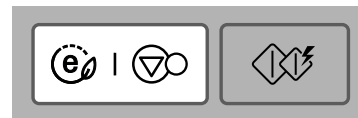
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.

Quick Defrost

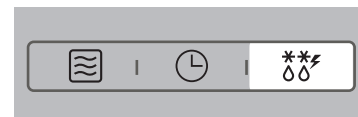


Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **Quick Defrost** to select the **MEAT** defrosting programme.
The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

QUICK DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from its wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Minced Meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.

More or Less Cooking

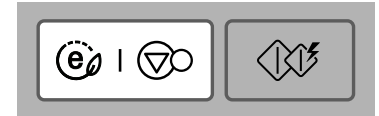
In the following example I will show you how to change the preset **AUTO COOK** programmes for a longer or shorter cooking time.



If you find that your food is over or undercooked when using the **AUTO COOK** or **AUTO REHEAT** programme, you can increase or decrease cooking time by pressing the **+ / -** key.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by pressing **+ / -** key. There is no need to stop the cooking process.

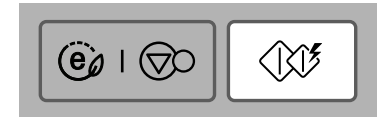
Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.
(Select weight of food.)

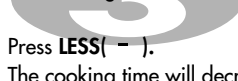


Press **START**.



Press **MORE(+)**.

The cooking time will increase by **10** seconds for each press of the key.



Press **LESS(-)**.

The cooking time will decrease by **10** seconds for each press of the key.



Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

Glassware

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

Plastic storage containers

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid colored paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

Plastic cooking bags

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, foods are stirred for the purpose of blending. Microwaved foods, however, are stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Plastic microwave cookware

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

CAUTION

Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

The recipes in this book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

Light, porous food such as cakes and bread cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of food

Microwaves penetrate only about 2.5 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Food that is cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as Worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauce is added to food, the original flavour of the recipe is not altered.

Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Food characteristics & Microwave cooking.

Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular food to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
- 5 Do not use any steam cleaner.

Questions & Answers

Q What's wrong when the oven light will not glow?

A There may be several reasons why the oven light will not glow.
Light bulb has blown.
Door is not closed.

Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?

A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?

A Yes. Never run it empty or without the glass tray.

Q Why do eggs sometimes pop?

A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?

A Yes, if using one of the two methods described below:
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

⚠ CAUTION

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

Technical Specifications

Technical Specification

	MS2042U/MS2042D/MS2042DS/MS2043HAS
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	700 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz +/- 50MHz (Group 2/Class B)
Outside Dimension	455 mm(W) X 252 mm(H) X 320 mm(D)
Power Consumption Microwave	1,000 Watts

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

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.

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.



ΟΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΤΟΧΟΥ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ
ΚΑΤΟΧΟΥ ΠΡΙΝ ΤΕΘΕΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

MS2042U/MS2042D/MS2042DS! ? E\$" &% 3E

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Προφυλάξεις

Προφυλάξεις για την αποφυγή πιθανή έκθεση σε υπερβολική ενέργεια μικροκυμάτων.

Ο φούρνος σας δεν μπορεί να λειτουργήσει με την πόρτα ανοιχτή εξαιτίας των συνδέσεων ασφαλείας (ενδασφάλειες) που βρίσκονται μέσα στον μηχανισμό της πόρτας. Οι ενδασφάλειες αυτές σταματούν αυτόματα οποιαδήποτε δραστηριότητα μαγειρέματος όταν η πόρτα είναι ανοικτή, οι οποίες στην περίπτωση ενός φούρνου μικροκυμάτων θα μπορούσαν να έχουν ως αποτέλεσμα επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

Είναι σημαντικό να μην πειράζονται οι ενδασφάλειες.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ της πρόσοψης του φούρνου και της πόρτας ή αφήνετε τρόφιμα ή υπόλοιπα από ουσίες καθαρισμού να συσσωρεύονται πάνω σε ερμητικά κλειστές επιφάνειες.

Μην θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο σας εάν έχει προκληθεί ζημιά. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα του φούρνου να κλείνει σωστά και να μην υπάρχει ζημιά: (1) στην πόρτα (φθορά), (2) στους μεντεσέδες και στα μάνταλα (σπασμένα ή λασκαρισμένα), (3) στις τσιμούχες της πόρτας και στις ερμητικά κλειστές επιφάνειες.

Ο φούρνος σας δεν θα πρέπει να ρυθμιστεί ή επισκευαστεί από οποιονδήποτε άλλον εκτός από το εξειδικευμένο προσωπικό συντήρησης.

Προειδοποίηση

Παρακαλώ να εξασφαλίζετε ότι ορίζετε σωστά τους χρόνους μαγειρέματος καθώς παραπάνω ψήσιμο ίσως καταλήξει στο να πιάσει φωτιά η ΤΡΟΦΗ και στη συνέχεια να προκληθεί ζημιά στον φούρνο σας.

Όταν ζεσταίνονται υγρά, π.χ. σούπες, σάλτσες και ροφήματα στον φούρνο μικροκυμάτων σας, μπορεί να προκληθεί βράση χωρίς να εμφανίζονται φυσαλίδες. Αυτό θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα ένα ξαφνικό ξεχειλίσμα του ζεστού υγρού. Προς αποφυγή αυτής της πιθανότητας θα πρέπει να ακολουθήσετε τα εξής:

1. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε δοχεία με στενούς λαιμούς.
2. Μην παραζεσταίνετε.
3. Ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το δοχείο στο φούρνο και ξανά στα μισά του χρόνου ζεστάματος.
4. Μετά το ζέσταμα, αφήστε το για λίγο στον φούρνο, ανακατέψτε ή κουνήστε το (ειδικά τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων παιδικών τροφών) ξανά προσεκτικά και ελέγξτε τη θερμοκρασία τους πριν την κατανάλωση, ούτως ώστε ν' αποφευχθούν καψίματα (ειδικά, περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων παιδικών τροφών). Να προσέχετε όταν πιάνετε το δοχείο.

Προειδοποίηση

Πάντα να κρατάτε τροφή που έχει μαγειρευτεί με μικροκύματα και να ελέγχετε την θερμοκρασία πριν την κατανάλωση. Ειδικά τα περιεχόμενα των μπιμπερό και βάζων παιδικών τροφών.

Πώς Λειτουργεί ο Φούρνος Μικροκυμάτων σας

Τα μικροκύματα είναι μια μορφή ενέργειας όμοια με τα κύματα ραδιοφώνου και τηλεόρασης και του συνηθισμένου φωτός της ημέρας. Κανονικά, τα μικροκύματα απλώνονται προς τα έξω καθώς κινούνται μέσω της ατμόσφαιρας και εξαφανίζονται χωρίς επίδραση. Ωστόσο, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν ένα μάγνητρο το οποίο έχει σχεδιαστεί να κάνει χρήση της ενέργειας σε μικροκύματα. Ηλεκτρικό ρεύμα, που τροφοδοτεί τον σωλήνα μαγνήτρου, χρησιμοποιείται για τη δημιουργία ενέργειας μικροκυμάτων.

Αυτά τα μικροκύματα μπαίνουν στην περιοχή μαγειρέματος μέσω ανοιγμάτων εντός του φούρνου. Μια περιστρεφόμενη βάση ή δίσκος είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος του φούρνου. Τα μικροκύματα δεν μπορούν να περάσουν μέσω των μεταλλικών τοιχωμάτων του φούρνου, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως γυαλί, πορσελάνη και χαρτί, υλικά από τα οποία έχουν φτιαχτεί τα πιάτα μαγειρικής ασφαλή σε μικροκύματα.

Τα μικροκύματα δεν ζεσταίνουν τα σκεύη μαγειρικής, ωστόσο τα μαγειρικά σκεύη θερμαίνονται τελικά από τη θερμότητα που παράγεται από την τροφή.

Μια πολύ ασφαλής συσκευή

Ο φούρνος μικροκυμάτων σας είναι μια από τις πιο ασφαλείς ηλεκτρικές συσκευές του νοικοκυριού. Όταν η πόρτα είναι ανοικτή, ο φούρνος αυτόματα σταματά να παράγει μικροκύματα.

Η ενέργεια μικροκυμάτων μετατρέπεται εντελώς σε θερμότητα όταν μπαίνει σε τροφή, χωρίς να αφήνει «περίσσεια» ενέργεια ώστε να σας βλάψει όταν τρώτε την τροφή σας.

Προφυλάξεις	31
Περιεχόμενα	32
Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας	33~38
Αφαίρεση της συσκευασίας & Εγκατάσταση	39~40
Ρύθμιση Ρολογιού	41
Κλειδωμα για παιδιά	42
Μαγείρεμα στα Μικροκύματα	43
Μικροκύματα Επίπεδο ενέργειας	44
Μαγείρεμα σε δύο στάδια	45
Γρήγορη Εκκίνηση	46
Εξοικονόμηση Ενέργειας	47
Αυτόματο Μαγείρεμα	48~49
Αυτόματο Ξεπάγωμα	50~51
Γρήγορο Ξεπάγωμα	52~53
Περισσότερο ή Λιγότερο Μαγείρεμα	54
Μαγειρικά σκεύη ακίνδυνα σε μικροκύματα	55
Χαρακτηριστικά τροφών & Μαγειρική με μικροκύματα	56~57
Ερωτήσεις & Απαντήσεις	58
Τεχνικές προδιαγραφές	59

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

Οδηγίες

Παρακαλούμε κρατήστε το για μελλοντική αναφορά. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιά, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης κατά τη χρήση του φούρνου. Ο οδηγός δεν καλύπτει όλες τις πιθανές καταστάσεις που μπορούν να εκδηλωθούν. Πάντα να επικοινωνείτε με τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σχετικά προβλήματα που δεν κατανοείτε.



Αυτό είναι το προειδοποιητικό σύμβολο για την ασφάλεια. Αυτό το σύμβολο σας ενημερώνει για τους πιθανούς κινδύνους που μπορεί να προκαλέσουν θάνατο ή να τραυματίσουν εσάς και τους άλλους. Δίπλα από το προειδοποιητικό σύμβολο ασφάλειας υπάρχουν μηνύματα ασφάλειας και είτε η λέξη 'ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ' ή 'ΠΡΟΣΟΧΗ'. Αυτές οι λέξεις σημαίνουν:



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για κινδύνους ή επικίνδυνες πρακτικές οι οποίες μπορούν να έχουν ως αποτέλεσμα σοβαρές σωματικές βλάβες ή θάνατο.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για κινδύνους ή επικίνδυνες πρακτικές οι οποίες μπορούν να έχουν ως αποτέλεσμα σοβαρές σωματικές βλάβες ή θάνατο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Μην επιχειρήσετε να επέμβετε ή να κάνετε προσαρμογές ή να επισκευάσετε την πόρτα, τα στεγανωτικά της πόρτας, τον πίνακα ελέγχου, τους διασυνδεδεμένους διακόπτες ασφαλείας ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του φούρνου το οποίο μπορεί να προκαλέσει την αφαίρεση κάποιου προστατευτικού καλύμματος έναντι της έκθεσης της ενέργειας των μικροκυμάτων. Μην λειτουργείτε τον φούρνο εάν τα στεγανωτικά της πόρτας και τα γειτονικά μέρη του φούρνου μικροκυμάτων είναι προβληματικά. Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται μόνο από αναγνωρισμένο τεχνικό.

○ Σε αντίθεση με άλλες συσκευές, ο φούρνος μικροκυμάτων αποτελεί έναν εξοπλισμό υψηλής τάσης και έντασης ηλεκτρικού ρεύματος. Η ακατάλληλη χρήση ή επισκευή μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την έκθεση σε επιβλαβή εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια ή να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

2. Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο για λόγους αφαίρεσης της υγρασίας. (π.χ., λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων για στέγνωμα υγρών εφημερίδων, ρουχισμού, παιχνιδιών, ηλεκτρικών συσκευών κατοικίδιων ή και παιδιών κτλ.)

○ Μπορεί να προκαλέσει φωτιά, έγκαυμα ή ξαφνικό θάνατο λόγω ηλεκτροπληξίας.

3. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή ηλικιωμένους. Να επιτρέπεται η χρήση από παιδιά δίχως επίβλεψη όταν έχουν παρασχεθεί επαρκείς πληροφορίες και το παιδί είναι ικανό να χρησιμοποιήσει τον φούρνο με ασφαλή τρόπο και κατανοεί τους κινδύνους σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης.

○ Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό όπως φωτιά, ηλεκτροπληξία ή κάψιμο.

4. Κατά τη χρήση ενδέχεται κάποια εξαρτήματα του να είναι ζεστά. Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται μακριά.

○ Ενδέχεται να καούν.

5. Υγρά ή άλλα τρόφιμα θα πρέπει να ζεσταίνονται χωρίς τις συσκευασίες τους επειδή ενδέχεται να προκαλέσουν έκρηξη. Αφαιρέστε το πλαστικό περίβλημα από τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε ή τα ξεπαγωώσετε. Παρακαλούμε σημειώστε ότι σε μερικές περιπτώσεις τα τρόφιμα θα πρέπει να καλύπτονται με μια πλαστική μεμβράνη για να ζεσταθούν ή να μαγειρευτούν.

○ Θα μπορούσαν να προκαλέσουν έκρηξη.

6. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εξαρτήματα για κάθε λειτουργία.

○ Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο σας και στα εξαρτήματά του, ή σπινθήρα και φωτιά.

7. Δεν επιτρέπεται η χρήση των εξαρτημάτων του φούρνου από παιδιά ως παιχνίδι ή το 'κρέμασμα' από την χειρολαβή της πόρτας.

○ Υπάρχει περίπτωση να τραυματιστούν.

Παρακαλούμε κρατήστε το για μελλοντική αναφορά. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιά, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης κατά τη χρήση του φούρνου. Ο οδηγός δεν καλύπτει όλες τις πιθανές καταστάσεις που μπορούν να εκδηλωθούν. Πάντα να επικοινωνείτε με τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σχετικά προβλήματα που δεν κατανοείτε.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

Οδηγίες



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- 8.** Εάν η πόρτα ή η μόνωση της πόρτας έχει ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να λειτουργήσει έως ότου επισκευαστεί από ικανό άτομο.
- 9.** Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε εκτός από κάποιο ικανό άτομο να πραγματοποιήσει οποιασδήποτε επισκευές ή συντήρηση που περιλαμβάνει την αφαίρεση ενός καλύμματος που προσδίδει προστασία από την έκθεση στην ενέργεια μικροκυμάτων.
- 10.** Όταν λειτουργείται η συσκευή στη συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν τον φούρνο μόνο κάτω από επίβλεψη, λόγω των θερμοκρασιών που δημιουργούνται.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

Οδηγίες

Παρακαλούμε κρατήστε το για μελλοντική αναφορά. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιά, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης κατά τη χρήση του φούρνου. Ο οδηγός δεν καλύπτει όλες τις πιθανές καταστάσεις που μπορούν να εκδηλωθούν. Πάντα να επικοινωνείτε με τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σχετικά προβλήματα που δεν κατανοείτε.



ΠΡΟΣΟΧΗ

- 1. Δεν μπορείτε να λειτουργήσετε τον φούρνο με την πόρτα ανοικτή λόγω των κλειστρών ασφαλείας στο μηχανισμό της πόρτας. Είναι σημαντικό να μη μαστορεύετε τα κλειστρά ασφαλείας.**
 - Μπορεί να έχετε ως αποτέλεσμα την επιβλαβή έκθεση σε εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια. (Τα κλειστρά ασφαλείας διακόπτουν αυτόματα την λειτουργία μαγειρέματος, όταν η πόρτα ανοίξει.)
- 2. Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο (όπως πετσέτες κουζίνας, πετσέτες φαγητού, κτλ.) μεταξύ του μπροστινού τμήματος του φούρνου και της πόρτας ή υπολείμματα φαγητού ή καθαριστικών να συσσωρευτούν στις επιφάνειες στεγάνωσης.**
 - Μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την επιβλαβή έκθεση σε εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια.
- 3. Μην λειτουργείτε τον φούρνο σας εάν είναι χαλασμένος. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα του φούρνου να είναι κλεισμένη σωστά και να μην υπάρχει κάποια βλάβη: (1) πόρτα (κυρτωμένη), (2) μεντεσέδες και ιμάντες (σπασμένοι ή χαλαρωμένοι), (3) στεγανωτικά πόρτας και επιφάνειες στεγάνωσης.**
 - Μπορεί να έχετε ως αποτέλεσμα την επιβλαβή έκθεση σε εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια.
- 4. Παρακαλούμε, βεβαιωθείτε ότι έχουν ρυθμιστεί σωστά οι χρόνοι μαγειρέματος. Οι μικρότερες ποσότητες φαγητού απαιτούν μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή ζεστάματος.**
 - Ο χρόνος μαγειρέματος του φαγητού που ξεπερνάει τον κανονικό μπορεί να προκαλέσει φωτιά και ως συνέπεια βλάβη στον φούρνο σας.

- 5. Όταν ζεσταίνετε υγρά πχ., σούπες, σάλτσες και αφεψήματα στον φούρνο σας μικροκυμάτων,**
 - * Αποφύγετε την χρήση δοχείων με στενό λαϊμό.
 - * Μην υπερθερμαίνετε.
 - * Αναδεύστε το υγρό πριν τοποθετήσετε το δοχείο στον φούρνο και ξανά στη μέση του χρόνου ζεστάματος.
 - * Μετά το ζέσταμα, αφήστε το για λίγη ώρα στο φούρνο. Αναδεύστε και αναταράξτε προσεκτικά και ελέγξτε τη θερμοκρασία του πριν το χρησιμοποιήσετε ώστε να μην καείτε (ιδιαίτερα, το περιεχόμενο των μπιμπερό και τα βαζάκια φαγητού για μωρά).
 - Να είστε προσεκτικοί όταν κρατάτε το δοχείο. Το ζέσταμα αφεψημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει στην καθυστερημένη εμφάνιση κοχλασμού. Αυτό μπορεί να συμβεί σε ζεστά υγρά που μπορούν να υπερχειλίσουν αιφνίδια.
- 6. Στο πάνω μέρος, κεντρικά ή πλευρικά του φούρνου υπάρχει η έξοδος αέρα. Μην φράσσετε την έξοδο.**
 - Θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο και στην ποιότητα μαγειρέματος.
- 7. Μην λειτουργείτε τον φούρνο όταν είναι άδειος. Είναι καλύτερο να αφήνετε ένα ποτήρι νερό στον φούρνο όταν δεν τον λειτουργείτε. Το νερό θα απορροφήσει με ασφάλεια όλη την μικροκυματική ενέργεια, εάν ο φούρνος λειτουργήσει απροσδόκητα.**
 - Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο σας.
- 8. Μην μαγειρεύετε φαγητό το οποίο είναι καλυμμένο με πετσέτες, εκτός και αν το βιβλίο μαγειρικής παρέχει οδηγίες για το πώς να το μαγειρέψετε. Και μην χρησιμοποιείτε όταν μαγειρεύετε εφημερίδα αντί χαρτί κουζίνας.**
 - Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη ή φωτιά.

Παρακαλούμε κρατήστε το για μελλοντική αναφορά. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιά, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης κατά τη χρήση του φούρνου. Ο οδηγός δεν καλύπτει όλες τις πιθανές καταστάσεις που μπορούν να εκδηλωθούν. Πάντα να επικοινωνείτε με τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σχετικά προβλήματα που δεν κατανοείτε.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

Οδηγίες



ΠΡΟΣΟΧΗ

- 9. Μην χρησιμοποιείται ξύλινα ή κεραμικά δοχεία τα οποία έχουν μεταλλικά διακοσμητικά μέρη (π.χ. χρυσό ή ασημί). Πάντα να αφαιρείτε τα μεταλλικά συρματάκια κλεισίματος πλαστικών συσκευασιών. Ελέγξτε πριν την χρήση ό,τι τα σκεύη είναι κατάλληλα για να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους μικροκυμάτων.**
 - Ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να καρβουνιαστούν. Ιδιαίτερα τα μεταλλικά αντικείμενα ενδέχεται να κυρτώσουν στον φούρνο και να προκαλέσουν σοβαρή ζημιά.
- 10. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα από ανακυκλώσιμο χαρτί.**
 - Ενδέχεται να περιέχουν προσμίξεις που μπορούν να προκαλέσουν σπινθήρες ή/και φλόγες όταν χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα.
- 11. Μην ξεπλένετε το δίσκο ή τη σχάρα τοποθετώντας τα στο νερό αμέσως μετά το μαγείρεμα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει θρυμματισμό ή και βλάβη.**
 - Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο σας.
- 12. Διασφαλίστε ότι ο φούρνος έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε το μπροστινό μέρος της πόρτας να είναι 8 cm ή περισσότερο πίσω από τη γωνία της επιφάνειας στην οποία είναι τοποθετημένος, ώστε να αποφεύγεται το αθέλητο αναποδογύρισμα της συσκευής.**
 - Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικό τραυματισμό και ζημιές στο φούρνο.
- 13. Πριν το μαγείρεμα, τρυπήστε την επιφάνεια της πατάτας, των μήλων ή οποιουδήποτε άλλου φρούτου ή λαχανικού.**
 - Αυτά μπορούν να ανατιναχτούν.

- 14. Μην μαγειρεύετε τα αυγά με το τσόφλι τους. Τα αυγά και τα ολόκληρα σφιχτά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται στον φούρνο μικροκυμάτων επειδή μπορεί να εκραγούν, ακόμα και στην περίπτωση που ο φούρνος μικροκυμάτων δεν βρίσκεται σε λειτουργία.**
 - Η πίεση διοχετεύεται στο εσωτερικό του αυγού και αυτό μπορεί να προκαλέσει την έκρηξη του.
- 15. Μην τοποθετείτε φαγητό με πολύ λίπος στον φούρνο σας.**
 - Θα μπορούσε το καυτό υγρό να ξεχειλίσει αιφνιδώς.
- 16. Εάν παρατηρηθεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα και κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή για να κατασβηστούν τυχόν φλόγες.**
 - Αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη όπως φωτιά ή ηλεκτροσόκ.
- 17. Όταν το φαγητό ψήνεται ή μαγειρεύεται σε δοχεία μια χρήση από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά, να προσέχετε και να ελέγχετε τον φούρνο τακτικά.**
 - Το φαγητό σας ενδέχεται να χυθεί λόγω της φθοράς του δοχείου, το οποίο μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
- 18. Η θερμοκρασία σε προσπελάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι υψηλή όταν λειτουργεί η συσκευή. Μην αγγίζετε την πόρτα του φούρνου, το εξωτερικό και πίσω μέρος του φούρνου, το κοίλωμα του φούρνου, τα εξαρτήματα και τα πιάτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας σε γκριλ. Πριν τα καθαρίσετε βεβαιωθείτε ότι δεν είναι ζεστά.**
 - Δεδομένου ότι αυτά είναι ζεστά, υπάρχει κίνδυνο πρόκληση εγκαύματος εκτός και αν φοράτε χοντρά γάντια μαγειρέματος.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

Οδηγίες

Παρακαλούμε κρατήστε το για μελλοντική αναφορά. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιά, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης κατά τη χρήση του φούρνου. Ο οδηγός δεν καλύπτει όλες τις πιθανές καταστάσεις που μπορούν να εκδηλωθούν. Πάντα να επικοινωνείτε με τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σχετικά προβλήματα που δεν κατανοείτε.



ΠΡΟΣΟΧΗ

- 19. Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και θα πρέπει να αφαιρείται κάθε υπόλειμμα φαγητού.**
 - ⦿ Εάν δε διατηρείτε τον φούρνο σας καθαρό αυτό μπορεί να προκαλέσει φθορά στην επιφάνεια. Μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να οδηγήσει σε μια επικίνδυνη κατάσταση.
- 20. Χρησιμοποιείτε μόνο το συνιστώμενο για αυτόν τον φούρνο αισθητήρα θερμοκρασίας.**
 - ⦿ Δεν μπορείτε να διαπιστώσετε την ακρίβεια της θερμοκρασίας με κάποιο ακατάλληλο αισθητήρα θερμοκρασίας.
- 21. Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες που δίνονται από τον κατασκευαστή για την παρασκευή ποπ-κόρν. Μην αφήνετε τον φούρνο χωρίς παρακολούθηση ενώ προετοιμάζεται ποπ-κόρν. Εάν το ποπ-κόρν δεν προετοιμαστεί μέσα στον προτεινόμενο χρόνο διακόψτε το μαγείρεμα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καφέ χάρτινη σακούλα για να καλύψετε το ποπ-κόρν. Ποτέ μην επιχειρήσετε να ξανα-ψήσετε του πυρήνες των ποπ-κόρν που παρέμειναν**
 - ⦿ Η υπερθέρμανση μπορεί προκαλέσει φωτιά στο ποπ-κόρν.

22. Η συσκευή θα πρέπει να είναι γειωμένη.

Τα σύρματα των καλωδίων κυρίως είναι χρωματιστά σύμφωνα με τους ακόλουθους κωδικούς.

BLUE ~ Ουδέτερο

ΚΑΦΕ ~ Αγωγή

ΠΡΑΣΣΙΝΟ & ΚΙΤΡΙΝΟ ~ Γειωμένο

Δεδομένου ότι τα χρώματα των συρμάτων στα καλώδια της συσκευής μπορεί να μην αντιστοιχούν με τις έγχρωμες επιγραφές που προσδιορίζουν τους αγωγούς της πρίζας σας, ακολουθήστε την ακόλουθη διαδικασία:

Το καλώδιο με το ΜΠΛΕ χρώμα θα πρέπει να συνδεθεί στον αγωγό με το γράμμα N ή με το ΜΑΥΡΟ χρώμα.

Το καλώδιο με το ΚΑΦΕ θα πρέπει να συνδεθεί στον αγωγό με το γράμμα L ή με το ΚΟΚΚΙΝΟ χρώμα.

Το καλώδιο με το ΠΡΑΣΣΙΝΟ & ΚΙΤΡΙΝΟ ή το ΠΡΑΣΣΙΝΟ χρώμα θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο στον αγωγό με το γράμμα E ή ($\frac{1}{\text{E}}$).

Ένα το καλώδιο της τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εμπορικό αντιπρόσωπο ή ένα αντίστοιχο εξειδικευμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν πιθανοί κίνδυνοι.

- ⦿ Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ηλεκτρική βλάβη.

Παρακαλούμε κρατήστε το για μελλοντική αναφορά. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιά, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης κατά τη χρήση του φούρνου. Ο οδηγός δεν καλύπτει όλες τις πιθανές καταστάσεις που μπορούν να εκδηλωθούν. Πάντα να επικοινωνείτε με τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σχετικά προβλήματα που δεν κατανοείτε.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

Οδηγίες



ΠΡΟΣΟΧΗ

23. Ο φούρνος δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς τροφοδοσίας τροφίμων (κέτερινγκ).

- ⦿ Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο φούρνο σας.

24. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα πρέπει να λειτουργεί με τη διακοσμητική πόρτα ανοικτή.

- ⦿ Ένα η πόρτα κλείσει κατά τη διάρκεια που λειτουργεί, η ροή του αέρα μπορεί να προκαλέσει φωτιά ή βλάβη στον φούρνο και στο ντουλάπι.

25. Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να λειτουργεί με το διακοσμητικό πορτάκι ανοικτό εάν βρίσκεται τοποθετημένος μέσα σε ντουλάπι.

- ⦿ Η χρήση ενός ακατάλληλου βύσματος ή διακόπτη μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.

26. Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν υπάρχει επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από το άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

27. Χρησιμοποιείτε μόνο σκευή που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.

28. Να μην τοποθετείται ο φούρνος μικροκυμάτων σε ντουλάπι εκτός εάν έχει ελεγχθεί η λειτουργία του σε ντουλάπι.

29. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός εάν τους έχει παραχθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση στη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.

30. Το ελάχιστο ύψος ελεύθερου χώρου που απαιτείται επάνω από την άνω επιφάνεια του φούρνου.

31. Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για ελεύθερη τοποθέτηση.

32. Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για εντοιχισμό.

33. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν λειτουργεί η συσκευή.

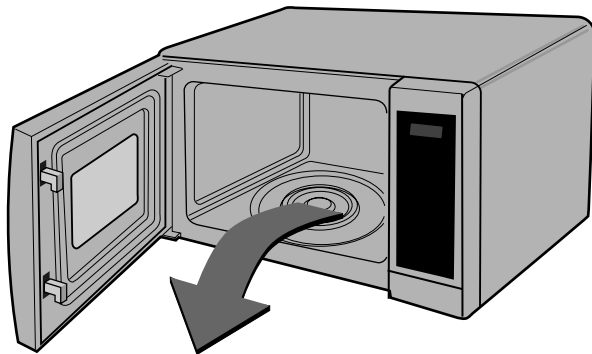
34. Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών.

35. Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να θερμαίνονται όταν λειτουργεί η συσκευή.

Αφαίρεση της συσκευασίας & Εγκατάσταση

Ακολουθώντας τα βασικά βήματα σε αυτές τις δύο σελίδες θα μπορείτε να ελέγχετε γρήγορα ότι ο φούρνος σας λειτουργεί σωστά. Παρακαλώ δώστε ιδιαίτερη προσοχή στην οδηγία σχετικά με το πού να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας. Όταν ξεπακετάρετε τον φούρνο σας βεβαιωθείτε ότι βγάζετε όλα τα αξεσουάρ και τα υλικά συσκευασίας. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος σας δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη διάρκεια της παράδοσης.

- 1** Ξεπακετάρετε τον φούρνο σας και τοποθετήστε τον σε μια οριζόντια επιφάνεια.

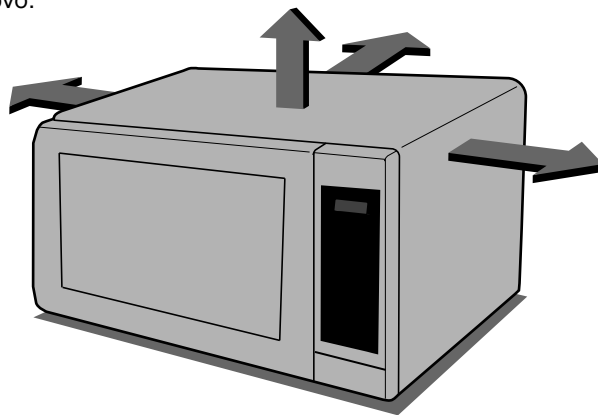


Γυάλινος δίσκος



Περιστρεφόμενος δακτύλιος

- 2** Τοποθετήστε τον φούρνο στην θέση της επιλογής σας με άνω των 85εκ. ύψος αλλά βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος τουλάχιστον 30 εκ. στο πάνω-πάνω μέρος και 10εκ. στο πίσω μέρος για σωστό εξαερισμό. Το μπροστινό μέρος του φούρνου θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 8 εκ. από την άκρη της επιφάνειας για να αποφευχθεί ανατροπή της συσκευής. Μια έξοδος εξατμίσεων βρίσκεται στο άνω ή πλαϊνό μέρος του φούρνου. Φράξιμο της εξόδου μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον φούρνο.

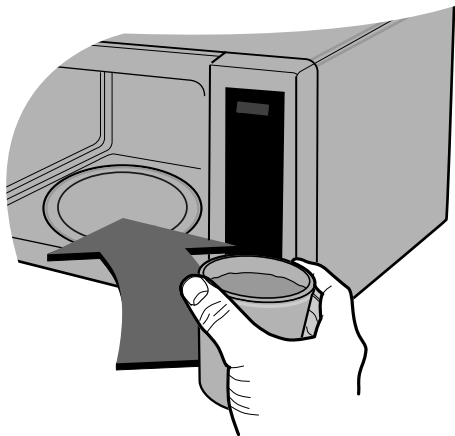


ΑΥΤΟΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΓΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

3 Συνδέστε τον φούρνο σας σε μία απλή, οικιακή πρίζα ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι ημόνη συσκευή η οποία είναι συνδεδεμένη σ' αυτή την πρίζα. **Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί σωστά, αποσυνδέστε τον από την πρίζα του ρεύματος, περιμένετε λίγο και κατόπιν συνδέστε τον ξανά.**

4 Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τραβώντας την **ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ**. Τοποθετήστε το **Στήριγμα κυλίνδρου** στο εσωτερικό του φούρνου και από πάνω τοποθετήστε τον **ΓΥΑΛΙΝΟ ΔΙΣΚΟ**.

5 Γεμίστε ένα **δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα** με 300 ml νερό. Τοποθετήστε το στον **ΓΥΑΛΙΝΟ ΔΙΣΚΟ** και κλείστε την πόρτα του φούρνου. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία για τον τύπο του σκεύους που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, παρακαλούμε συμβουλευθείτε τη σελ. 55.



6 Πιέστε το πλήκτρο **ΣΤΑΣΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ** και έπειτα πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ** μια φορά για να επιλέξετε χρόνο μαγειρέματος 30 δευτερολέπτων.



7 Η **ΟΘΟΝΗ** θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση από τα 30 δευτερόλεπτα. Όταν φθάσει στο 0 θα ηχήσει ο **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΗΧΟΣ**. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού. Εάν ο φούρνος σας λειτουργεί το νερό θα πρέπει να είναι ζεστό. **Προσοχή κατά την αφαίρεση του δοχείου καθώς μπορεί να είναι καυτό.**



Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ΕΙΝΑΙ ΤΩΡΑ ΕΤΟΙΜΟΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ.

8 Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των δοχείων με παιδικές τροφές θα πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακοινώνται ενώ η θερμοκρασία τους θα πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση για την αποφυγή καψίματος.

Ρύθμιση Ρολογιού

Μπορείτε να επιλέξετε είτε την 12ωρη είτε την 24ωρη μορφή εμφάνισης της ώρας. Στο ακόλουθο παράδειγμα θα σας δείξω πως να ρυθμίσετε την ώρα για 14:35 χρησιμοποιώντας την 24ωρη μορφή. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας από τον φούρνο σας.



Όταν ο φούρνος σας συνδεθεί στην πρίζα για πρώτη φορά ή μετά την αποκατάσταση διακοπής ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "0". Θα πρέπει να ρυθμίσετε ξανά το ρολόι.

Εάν το ρολόι (ή η οθόνη) εμφανίζει παράξενα σύμβολα, αποσυνδέστε τον φούρνο σας από την πρίζα, συνδέστε τον ξανά και ρυθμίστε το ρολόι.

1 Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά τον φούρνο σας όπως περιγράφηκε νωρίτερα σε αυτό το βιβλίο.

Πιέστε **STOP/CLEAR**.

Πιέστε μια φορά **CLOCK**.

2 (Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετική επιλογή πιέστε άλλη μία φορά **CLOCK**. Εάν θέλετε να αλλάξετε την επιλογή σας μετά την ρύθμιση και πρέπει να αποσυνδέσετε και να συνδέσετε ξανά τη συσκευή από την πρίζα.

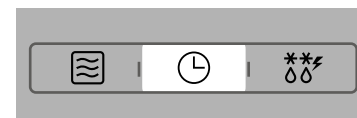
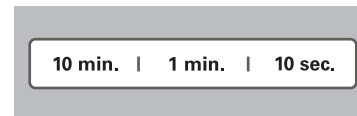
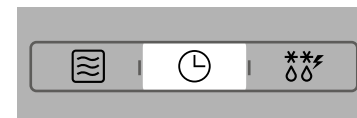
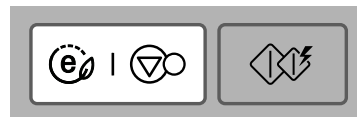
Πιέστε δεκαπέντε φορές **10MIN**.

Πιέστε τρεις φορές **1MIN**.

Πιέστε πέντε φορές **10SEC**.

4 Πιέστε **CLOCK** για να ρυθμίσετε την ώρα.

Το ρολόι αρχίζει να λειτουργεί.

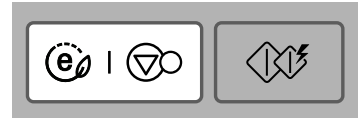


Κλείδωμα για παιδιά



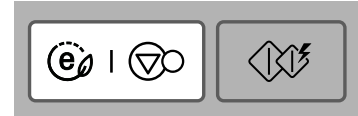
Ο φούρνος σας διαθέτει μια λειτουργία ασφαλείας το οποίο αποτρέπει τυχαία λειτουργία του φούρνου. Μόλις ρυθμιστεί το κλείδωμα ασφαλείας δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καμία λειτουργία ή να μαγειρέψετε. Ωστόσο, το παιδί σας μπορεί ακόμα ν' ανοίξει την πόρτα του φούρνου!

Πιέστε «**STOP/CLEAR**»



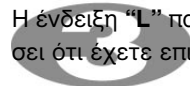
Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **STOP** έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη “**L**” και ηχήσει ο **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΗΧΟΣ**.

Το **ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ** έχει ρυθμιστεί.

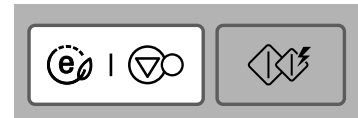
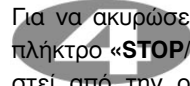


Εάν έχετε ρυθμίσει το ρολόι, η ένδειξη της ώρας εξαφανίζεται από την οθόνη.

Η ένδειξη “**L**” παραμένει στην οθόνη για να σας υπενθυμίσει ότι έχετε επιλέξει το **ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ**.



Για να ακυρώσετε τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «**STOP/CLEAR**» έως ότου η ένδειξη “**L**” εξαφανιστεί από την οθόνη. Ο **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΗΧΟΣ** θα ακουστεί μόλις ακυρωθεί η λειτουργία.



Μαγείρεμα στα Μικροκύματα



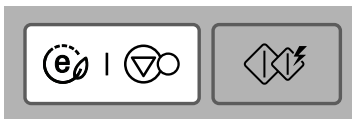
Ο φούρνος σας διαθέτει πέντε ρυθμίσεις ενέργειας στα μικροκύματα. Η υψηλή ενέργεια επιλέγεται αυτόματα. Ωστόσο, μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικό επίπεδο ενέργειας πιέζοντας επαναλαμβανόμενα το πλήκτρο «**MICRO**».

ΙΣΧΥΣ	Πιέστε MICRO	Εξοδος % Ισχύος
HIGH (ΥΨΗΛΗ)	1 φορά	100% (700W)
MEDIUM HIGH (ΜΕΣΑΙΑ ΥΨΗΛΗ)	2 φορές	80% (560W)
MEDIUM (ΜΕΣΑΙΑ)	3 φορές	60% (420W)
MEDIUM LOW (ΜΕΣΑΙΑ ΧΑΜΗΛΗ)	4 φορές	40% (280W)
LOW (ΧΑΜΗΛΗ)	5 φορές	20% (140W)

Στο ακόλουθο παράδειγμα θα σας δείξω πως να μαγειρέψετε ορισμένες τροφές με ενέργεια 560 για 5 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα. Κατά το μαγείρεμα με μικροκύματα μπορείτε να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος κάθε 30 δευτερόλεπτα και έως 30 λεπτά πιέζοντας επαναλαμβανόμενα το πλήκτρο **Start**.

Βεβαιωθείτε πως έχετε εγκαταστήσει σωστά τον φούρνο σας, όπως περιγράφηκε νωρίτερα σε αυτό το βιβλίο.

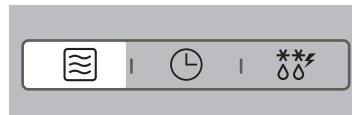
Πιέστε «**STOP/CLEAR**»



Πιέστε δύο φορές «**MICRO**» για να επιλέξετε ισχύ 560.

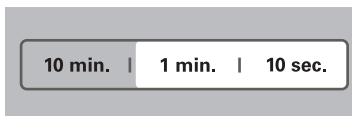


Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «560».



Πιέστε πέντε φορές **1 MIN** (1 ΛΕΠΤΟ).

Πιέστε τρεις φορές **10 SEC** (10 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ).



Πιέστε «**START**» (ΕΝΑΡΞΗ)



Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με 5 επίπεδα ενέργειας για μέγιστη ευελιξία και έλεγχο στο μαγείρεμα. Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει παραδείγματα τροφίμων και τα προτεινόμενα επίπεδα ενέργειας για το μαγείρεμά τους σε αυτό το φούρνο μικροκυμάτων.

Μικροκύματα

Επίπεδο ενέργειας

ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	ΧΡΗΣΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΕΞΟΔΟΣ ΙΣΧΥΟΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΥΨΗΛΗ	100%	700W	<ul style="list-style-type: none"> * Βράστε Νερό * Σωτάρισμα βοδινού κιμά * Μαγείρεμα κομμάτια πουλερικών, ψαριού, λαχανικών * Μαγείρεμα τρυφερών κομματιών κρέατος
ΜΕΣΑΙΑ ΥΨΗΛΗ	80%	560W	<ul style="list-style-type: none"> * Ζέσταμα * Ψήσιμο κρέας και πουλερικά * Μαγείρεμα μανιταριών και θαλασσινών * Μαγείρεμα φαγητών με τυρί και αυγά
ΜΕΣΑΙΑ	60%	420W	<ul style="list-style-type: none"> * Ψήσιμο γλυκών και κέικ * Μαγείρεμα αυγών * Παρασκευή κρέμας * Μαγείρεμα ρυζιού, σούπας
ΜΕΣΑΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	40%	280W	<ul style="list-style-type: none"> * Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας * Μαγείρεμα λιγότερο τρυφερών κομματιών κρέατος
ΧΑΜΗΛΗ	20%	140W	<ul style="list-style-type: none"> * Μαλάκωμα βουτύρου και τυριού * Μαλάκωμα παγωτού * Φούσκωμα ζύμης με μαγιά * Ξεπάγωμα



Μαγείρεμα σε δύο στάδια

Στο ακόλουθο παράδειγμα θα σας δείξω πώς να μαγειρέψετε ορισμένα τρόφιμα σε δύο στάδια. Στο πρώτο στάδιο θα μαγειρέψετε το φαγητό σας για 11 λεπτά στη θέση HIGH (ΥΨΗΛΟ) ενώ στο δεύτερο για 35 λεπτά στο 280W



Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με 2 στάδια μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου και να ελέγξετε το φαγητό. Κλείστε την πόρτα του φούρνου και πιάστε «**START**» και η φάση μαγειρέματος θα συνεχιστεί.

Στο τέλος του πρώτου σταδίου, ηχεί ο ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΗΧΟΣ και ξεκινά το δεύτερο στάδιο.

Εάν επιθυμείτε να ακυρώσετε το πρόγραμμα πιάστε δύο φορές το πλήκτρο «**STOP/CLEAR**».

Πιάστε «**STOP/CLEAR**»

1



Ρυθμίστε την ενέργεια και τον χρόνο μαγειρέματος για το **πρώτο στάδιο**.

(Μπορείτε να παραλείψετε αυτή τη διαδικασία για την θέση HIGH).

Πιάστε μια φορά «**MICRO**» για να επιλέξετε τη θέση HIGH (ΥΨΗΛΗ).

Πιάστε μία φορά **10 MIN** (10 ΛΕΠΤΑ).

Πιάστε μια φορά **1 MIN** (1 ΛΕΠΤΟ).



10 min. | 1 min. | 10 sec.

Ρυθμίστε την ενέργεια και τον χρόνο μαγειρέματος για το **δεύτερο στάδιο**.

Πιάστε τέσσερις φορές «**MICRO**» για να επιλέξετε ενέργεια 280.

Πιάστε τρεις φορές **10 MIN** (10 ΛΕΠΤΑ).

Πιάστε πέντε **1 MIN** (1 ΛΕΠΤΟ).



10 min. | 1 min. | 10 sec.

Πιάστε «**START**» (ΕΝΑΡΞΗ).

4



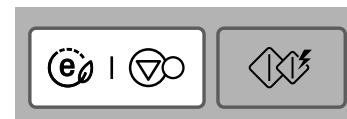
Στο ακόλουθο παράδειγμα θα σας δείξω πώς να επιλέξετε χρόνο μαγειρέματος 2 λεπτών σε υψηλή ενέργεια.

Γρήγορη Εκκίνηση



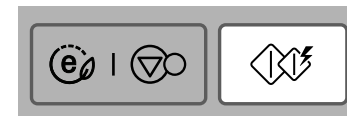
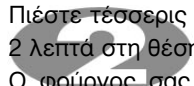
Η λειτουργία **QUICK START (Γρήγορη Εκκίνηση)** σας επιτρέπει να ρυθμίζετε διαστήματα 30 δευτερολέπτων μαγειρέματος σε ΥΨΗΛΗ (HIGH) ενέργειας μ' ένα άγγιγμα του πλήκτρου «**QUICK START**».

Πιέστε «**STOP/CLEAR**»

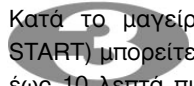


Πιέστε τέσσερις φορές «**QUICK START**» για να επιλέξετε 2 λεπτά στη θέση HIGH (ΥΨΗΛΟ).

Ο φούρνος σας ξεκινά πριν ολοκληρώσετε το τέταρτο πάτημα.



Κατά το μαγείρεμα με **ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ (QUICK START)** μπορείτε να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος έως 10 λεπτά πιέζοντας επαναλαμβανόμενα το πλήκτρο «**START**».



Εξοικονόμηση

Ενέργειας

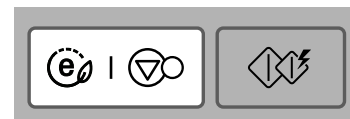


ECO ON χαρακτηριστικό που εξοικονόμει ενέργεια από την απενεργοποίηση της οθόνης. Η οθόνη θα σβήσει όταν η μονάδα δεν είναι ενεργή για 5 λεπτά.

1 Πιέστε «**STOP/CLEAR**» (ECO ON).
" 0" εμφανίζεται στην οθόνη.



2 Πιέστε «**STOP/CLEAR**» (ECO ON).



3 Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να θέσετε την οθόνη πάλι σε λειτουργία.



Στο ακόλουθο παράδειγμα θα σας δείξω πως να μαγειρέψετε 0,5 κιλό πατάτες με τη φλούδα τους.

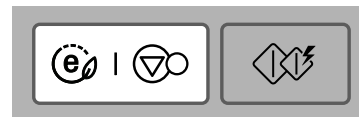
Αυτόματο Μαγείρεμα



Η λειτουργία **AUTO COOK** σας επιτρέπει να μαγειρεύετε εύκολα τα περισσότερα από τα αγαπημένα σας φαγητά επιλέγοντας τον τύπο των τροφίμων και καταχωρώντας το βάρος τους πιέζοντας το πλήκτρο **+ / -**.

Κατηγορία	Πιέστε AUTO COOK (Αυτόματο Μαγείρεμα)
Πατάτες ψημένες με τον φλοιό	1 φορά
Φρέσκα λαχανικά	2 φορές
Κατεψυγμένα λαχανικά	3 φορές

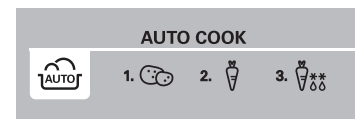
Πιέστε «**STOP/CLEAR**»



Πιέστε μια φορά **AUTO COOK** (Αυτόματο Μαγείρεμα).



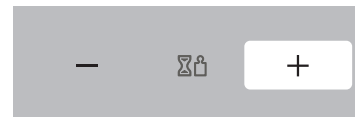
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «Ac-1».



Επιλέξτε το επιθυμητό βάρος για τις πατάτες.

Πιέστε πέντε φορές το πλήκτρο **+** για να επιλέξετε 0,5 κιλό.

Το βάρος των τροφίμων αυξάνεται/μειώνεται γρηγορότερα κρατώντας πατημένο το πλήκτρο **+ / -**.



Πιέστε «**START**».



Οδηγίες για το Αυτόματο Μαγείρεμα

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ	ΣΚΕΥΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΟΔΗΓΙΕΣ
Πατάτες ψημένες με τον φλοιό (Ac-1)	0.1 kg-1.0 kg		Δωματίου	Διαλέξτε μεσαίου μεγέθους πατάτες 170-200 gr. Πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες. Τρυπήστε τις πατάτες αρκετές φορές με ένα πηρούνι. Τοποθετήστε τις πατάτες στο γυάλινο δίσκο. Ρυθμίστε το βάρος και πιέστε Start. Μετά το μαγείρεμα, βγάλτε τις πατάτες από τον φούρνο. Αφήστε τις τυλιγμένες με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά.
Φρέσκα Λαχανικά (Ac-2)	0.2kg-0.8kg	Ειδικό μπωλ για φούρνο μικροκυμάτων	Δωματίου	Τοποθετήστε τα λαχανικά σε ένα ειδικό μπωλ για φούρνο μικροκυμάτων. Προσθέστε νερό. Καλύψτε το με μεμβράνη. Μετά το μαγείρεμα ανακατέψτε τα και αφήστε τα να σταθούν για δύο λεπτά. Η ποσότητα του νερού που θα προσθέσετε εξαρτάται από την ποσότητα: **0.2kg-0.4kg: 2 κουταλιές σούπας **0.5kg-0.8kg: 4 κουταλιές σούπας
Κατεψυγμένα Λαχανικά (Ac-3)	0.2kg-0.8kg	Ειδικό μπωλ για φούρνο μικροκυμάτων	Κατεψυγμένο	Τοποθετήστε τα λαχανικά σε ένα ειδικό μπωλ μικροκυμάτων. Προσθέστε νερό. Καλύψτε το με μεμβράνη. Μετά το μαγείρεμα ανακατέψτε τα και αφήστε τα να σταθούν για δύο λεπτά. Η ποσότητα του νερού που θα προσθέσετε εξαρτάται από την ποσότητα: **0.2kg-0.4kg: 2 κουταλιές σούπας **0.5kg-0.8kg: 4 κουταλιές σούπας

Αυτόματο Ξεπάγωμα

Καθώς η θερμοκρασία και η πυκνότητα των τροφίμων διαφέρουν, σας συνιστούμε να ελέγχετε τα τρόφιμα πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή σε μεγάλλα κομμάτια κρέατος και κοτόπουλου. Ορισμένες τροφές δεν πρέπει να ξεπαγώνουν εντελώς πριν τις μαγειρέψετε όπως για παράδειγμα το ψάρι που ψήνεται τόσο γρήγορα ώστε μερικές φορές είναι καλύτερο να ξεκινήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι ακόμη ελαφρώς κατεψυγμένο. Το πρόγραμμα BREAD (ΨΩΜΙ) είναι κατάλληλο για το ξεπάγωμα μικρών κομματιών όπως φρατζολάκια ή ένα μικρό καρβέλι. Αυτά θα χρειαστούν κάποιο χρόνο παραμονής για να ξεπαγώσουν το εσωτερικό τους. Στο ακόλουθο παράδειγμα θα σας δείξω πως να ξεπαγώσετε 1,4 κιλά κατεψυγμένων πουλερικών.

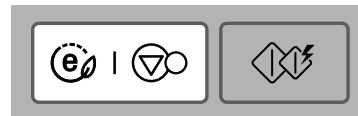


Ο φούρνος σας διαθέτει τέσσερις ρυθμίσεις ξεπαγώματος με μικροκύματα: **MEAT (ΚΡΕΑΣ)**, **POULTRY (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)**, **FISH (ΨΑΡΙΑ)** και **BREAD (ΨΩΜΙ)**. Κάθε κατηγορία έχει διαφορετικές ρυθμίσεις ενέργειας. Επιλέξτε τις διαφορετικές ρυθμίσεις πιέζοντας επαναλαμβανόμενα τα πλήκτρα **AUTO DEFROST**.

Κατηγορία	Πιέστε	AUTO DEFROST (ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ)
Κρέας	1	φορά
Πουλερικά	2	φορές
Ψάρια	3	φορές
Ψωμί	4	φορές

1 Πιέστε «STOP/CLEAR»

Ζυγίστε τα τρόφιμα που θέλετε να ξεπαγώσετε. Βεβαιωθείτε ότι έχετε απομακρύνει οποιοδήποτε μεταλλικό αντικείμενο ή χαρτιά περιτυλίξεως, εν συνεχεία τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον φούρνο σας και κλείστε την πόρτα.



Πιέστε δύο φορές **AUTO DEFROST** για να επιλέξετε το πρόγραμμα ξεπαγώματος **ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ**.

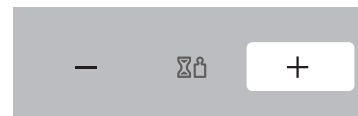
Εμφανίζεται η ένδειξη “dEF2”.



Καταχωρήστε το βάρος των κατεψυγμένων τροφίμων που θέλετε να ξεπαγώσετε.

3

Πιέστε δεκατέσσερις φορές + για να καταχωρήσετε 1.4kg.



4 Πιέστε «START»

Κατά τη διάρκεια του ξεπαγώματος και μόλις ηχησει ο ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΗΧΟΣ, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, γυρίστε τα τρόφιμα και ξεχωρίστε τα για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ξεπάγωμα. Αφαιρέστε τα τμήματα που έχουν ξεπαγώσει ή σκεπάστε τα για να βοηθήσετε την επιβράδυνση του ξεπαγώματος. Αφού ελέγξετε το φαγητό, κλείστε την πόρτα του φούρνου και πιέστε **START** για να συνεχίσετε το ξεπάγωμα. **Ο φούρνος σας δεν θα σταματήσει να ξεπαγώνει (ακόμα και αφού ακουστεί ο ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΗΧΟΣ) εάν δεν ανοίξετε την πόρτα.**



ΟΔΗΓΟΣ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

- * Η τροφή για να ξεπαγώσει θα πρέπει να είναι μέσα σε ένα κατάλληλο δοχείο αδιαπέραστο από μικροκύματα και να τοποθετηθεί ξεσκεπαστη πάνω στην γυάλινη περιστρεφόμενη βάση.
- * Εάν χρειαστεί, προσφύλαξε μικρά μέρη κρέατος ή πουλερικών με φύλλα αλουμινοχαρτου. Αυτό θα αποτρέψει να ζεσταθούν τα λεπτά μέρη κατά τη διάρκεια του ξεπαγώματος. Βεβαιωθείτε ότι το φύλλο (του αλουμινοχαρτου) δεν αγγίζει τα τοιχώματα του φούρνου.
- * Χωρίστε τεμάχια όπως ψιλοκομμένο κρέας (κιμάς), κοτολέτες, λουκάνικα και μπέικον το συντομότερο δυνατόν.
- * Όταν σημάνει «ΜΠΙΠ», εκείνη ακριβώς τη στιγμή απομακρύνετε την τροφή από τον φούρνο μικροκυμάτων, αναποδογυρίστε την τροφή και επιστρέψτε την στον φούρνο μικροκυμάτων. Πατήστε «START» να συνεχίσει. Στο τέλος του προγράμματος, απομακρύνετε την τροφή από τον φούρνο μικροκυμάτων, καλύψτε με αλουμινοχαρτο και αφήστε την έως ότου ξεπαγώσει εντελώς. Για να ξεπαγώσετε τελείως, για παράδειγμα μεγάλα κομμάτια κρέατος και ολόκληρα κοτόπουλα θα πρέπει να ΜΕΙΝΟΥΝ κατ' ελάχιστο 1 ώρα πριν το μαγείρεμα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΟΡΙΟ ΒΑΡΟΥΣ	ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ	ΦΑΓΗΤΟ
Κρέας (dEF1) Πουλερικά (dEF2) Ψάρια (dEF3)	0.1~4.0 kg	Σκεύος μικροκυμάτων (επίπεδος δίσκος)	Κρέας Κιμάς, Φιλέτο, Κύβοι για φαγητό κατσαρόλας, Κόντρα φιλέτο, ψητό κατσαρόλας, βοδινό μπιφτέκι, χοιρινές μπριζόλες, αρνίσιας μπριζόλες, ψητό ρολό, λουκάνικα, κοτολέτες (2 τεμ.). Γυρίστε το φαγητό μόλις ακουστεί ο ήχος. Μετά το ξεπάγωμα, αφήστε να σταθεί για 5-15 λεπτά. Πουλερικά Ολόκληρο κοτόπουλο, Πόδια, Στήθος, Στήθος Γαλοπούλας (κάτω από 2.0 kg). Γυρίστε το φαγητό μόλις ακουστεί ο ήχος. Μετά το ξεπάγωμα, αφήστε να σταθεί για 20-30 λεπτά. Ψάρια Φιλέτα, Φέτες, Ολόκληρα Ψάρια, Θαλασσινά Γυρίστε το φαγητό μόλις ακουστεί ο ήχος. Μετά το ξεπάγωμα, αφήστε να σταθεί για 10-20 λεπτά.
Ψωμί (dEF4)	0.1~0.5kg	Χαρτί Κουζίνας ή επίπεδος δίσκος	Ψωμί σε φέτες, καρβελάκια, μπαγκέτες.

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώσετε μόνο 0,5 κιλό κιμά πολύ γρήγορα. Με αυτή τη λειτουργία θα πρέπει να αφήσετε τα τρόφιμα να σταθούν για ορισμένο χρόνο έτσι ώστε να ξεπαγώσουν ομοιόμορφα. Στο ακόλουθο παράδειγμα, θα σας δείξω πώς να αποψύξετε 0,5 κιλό κατεψυγμένου κρέατος.

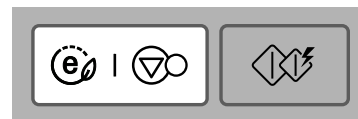
Γρήγορο Ξεπάγωμα



Ο φούρνος σας διαθέτει μια ρύθμιση γρήγορου ξεπαγώματος με μικροκύματα για ΚΡΕΑΣ.

Πιέστε **STOP/CLEAR**.

Ζυγίστε τα τρόφιμα που επιθυμείτε να ξεπαγώσετε. Βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε τυχόν μεταλλικά δεσίματα ή περιτυλίγματα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και κλείστε την πόρτα.



Πιέστε **QUICK DEFROST** για να επιλέξετε το πρόγραμμα ξεπαγώματος για το **ΚΡΕΑΣ**.



Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί αυτόματα.

Κατά το ξεπάγωμα, και μόλις ακουστεί ο προειδοποιητικός ήχος, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, γυρίστε τα τρόφιμα από την άλλη πλευρά και διαχωρίστε τα για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ξεπάγωμα. Αφαιρέστε όσα τμήματα έχουν ξεπαγώσει ή σκεπάστε τα για να επιβραδύνετε το ξεπάγωμα. Μετά τον έλεγχο των τροφίμων, κλείστε την πόρτα του φούρνου και πιέστε **START** για να συνεχίσετε το ξεπάγωμα.

Ο φούρνος δεν θα σταματήσει τη λειτουργία ξεπαγώματος (ακόμη και εάν ακουστεί ο προειδοποιητικός ήχος) εάν δεν ανοίξετε την πόρτα.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώσετε γρήγορα κιμά.

Αφαιρέστε τελείως το κρέας από το περιτύλιγμα του. Τοποθετήστε τον κιμά σε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα.

Μόλις ακουστεί ο προειδοποιητικός ήχος, αφαιρέστε τον κιμά από τον φούρνο, γυρίστε τον από την άλλη πλευρά και τοποθετήστε τον ξανά στο φούρνο.

Πιέστε start για να συνεχίσετε. Στο τέλος του προγράμματος, αφαιρέστε τον κιμά από τον φούρνο μικροκυμάτων, σκεπάστε με αλουμινόχαρτο και αφήστε να σταθεί 5-15 λεπτά ή έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΒΑΡΟΣ	ΣΚΕΥΟΣ	ΦΑΓΗΤΟ
Κιμάς	0,5 kg	Κατάλληλο για μικροκύματα (επίπεδο σκεύος)	Κιμάς\ Γυρίστε το φαγητό μόλις ακουστεί ο ήχος. Μετά το ξεπάγωμα, αφήστε να σταθεί για 5-15 λεπτά.

Στο ακόλουθο παράδειγμα θα σας δείξω πως να αλλάζετε τα προρυθμισμένα προγράμματα της Αυτόματης Λειτουργίας (AUTO COOK) επιλέγοντας μεγαλύτερο ή μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.

Περισσότερο ή Λιγότερο Μαγείρεμα



Εάν διαπιστώσετε ότι το φαγητό σας είναι ψημένο λιγότερο ή περισσότερο κατά τη χρήση του προγράμματος AUTO COOK (ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ), μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα MORE (Περισσότερο) ή LESS (Λιγότερο).

Κατά το μαγείρεμα χωρίς την Αυτόματη λειτουργία μπορείτε να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος οποιαδήποτε πηγή χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα MORE/LESS. Δεν χρειάζεται να σταματήσετε την διαδικασία μαγειρέματος.



Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα **AUTO COOK**.

* Δείτε το κεφάλαιο Αυτόματης Λειτουργίας (σελ. 39) .

Επιλέξτε το βάρος του φαγητού

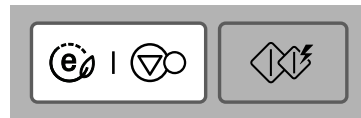
Πιέστε **START**.

Πιέστε **MORE (+)**.

Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται κατά 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά που πιέζετε το πλήκτρο.

Πιέστε **LESS (-)**.

Ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται κατά 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά που πιέζετε το πλήκτρο.



Μαγειρικά σκεύη ακίνδυνα

σε μικροκύματα

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μέταλλα ή μαγειρικά σκεύη διακοσμημένα με μέταλλο στον φούρνο μικροκυμάτων σας.

Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν το μέταλλο. Θα αναπηδήσουν στα μεταλλικά αντικείμενα εντός του φούρνου και θα προκαλέσουν ηλεκτρικό σπινθήρα, ένα ανησυχητικό φαινόμενο που μοιάζει με αστραποβόλημα.

Τα περισσότερα μαγειρικά σκεύη που δεν είναι μεταλλικά και αντέχουν σε θερμοκρασία είναι ασφαλή για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων σας. Ωστόσο, ορισμένα μπορεί να περιέχουν υλικά που τα καθιστούν ακατάλληλα ως προϊόντα μαγειρικής μικροκυμάτων. Εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με ένα συγκεκριμένο μαγειρικό σκεύος, υπάρχει ένας απλός τρόπος να διαπιστώσετε εάν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον φούρνο μικροκυμάτων σας. Τοποθετήστε το εν λόγω μαγειρικό σκεύος δίπλα σε ένα γυάλινο μπολ γεμάτο με νερό στον φούρνο μικροκυμάτων, σε ΥΨΗΛΗ ενέργεια για 1 λεπτό. Εάν το νερό ζεσταθεί αλλά το μαγειρικό σκεύος παραμένει κρύο μόλις το αγγίξετε, το μαγειρικό σκεύος είναι ασφαλές σε μικροκύματα. Ωστόσο, εάν το νερό δεν αλλάξει θερμοκρασία αλλά το μαγειρικό σκεύος θερμανθεί, τα μικροκύματα απορροφώνται από το μαγειρικό σκεύος και δεν είναι ασφαλές για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων. Πιθανότατα να έχετε πολλά είδη διαθέσιμα στην κουζίνα σας αυτή την στιγμή που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εξοπλισμός μαγειρέματος στον φούρνο μικροκυμάτων σας. Απλά διαβάστε τα παρακάτω.

Ρηχά πιάτα φαγητού.

Πολλά είδη προϊόντων κυρίως γεύματος είναι ασφαλή σε μικροκύματα. Εάν αμφιβάλετε συμβουλευτείτε το έντυπο του κατασκευαστή ή πραγματοποιήστε το τεστ μικροκυμάτων.

Γυάλινα σκεύη

Τα γυάλινα σκεύη που αντέχουν σε θερμότητα είναι ασφαλή σε μικροκύματα. Αυτό θα περιελάμβανε όλες τις μάρκες γυάλινων σκευών. Ωστόσο, μην χρησιμοποιείτε 'ευσάθητα' γυάλινα σκεύη, όπως σωληνωτά ποτήρια ή ποτήρια κρασιού, καθώς αυτά μπορεί να θρυμματιστούν όταν η τροφή ζεσταίνεται.

Πλαστικά δοχεία αποθήκευσης

Αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν τρόφιμα που πρόκειται να ξαναζεσταθούν γρήγορα. Ωστόσο, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να δια-

τηρήσουν τρόφιμα που θα χρειαστούν αρκετό χρόνο στον φούρνο διότι οι ζεστές τροφές θα τυλίξουν τελικά ή λιώσουν τα πλαστικά δοχεία.

Χαρτί.

Τα χάρτινα πιάτα και δοχεία είναι κατάλληλα και ασφαλή να χρησιμοποιούνται στον φούρνο μικροκυμάτων σας, με την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μαγειρέματος είναι μικρός και τα φαγητά που πρόκειται να μαγειρευτούν έχουν χαμηλό ποσοστό λίπους και υγρασίας. Τα χαρτιά κουζίνας είναι επίσης πολύ χρήσιμα στο να περιτυλίγονται τροφές και να επενδύονται οι 'λαμαρίνες' στις οποίες μαγειρεύονται λιπαρές τροφές όπως μπέικον. Γενικά, να αποφεύγετε τα έγχρωμα χάρτινα προϊόντα καθώς το χρώμα μπορεί να φύγει. Ορισμένα προϊόντα ανακυκλωμένου χαρτιού μπορεί να περιέχουν ουσίες οι οποίες θα μπορούσαν να προκαλέσουν ηλεκτρικό σπινθήρα ή πυρκαγιά μόλις χρησιμοποιηθούν στον φούρνο μικροκυμάτων.

Πλαστικές σακούλες μαγειρέματος

Οι πλαστικές σακούλες μαγειρέματος είναι ασφαλείς για μαγείρεμα στα μικροκύματα. Ωστόσο, θα πρέπει να ανοίξετε την σακούλα σε κάποιο μέρος ώστε να διαφεύγει ο ατμός. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κοινές πλαστικές σακούλες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων σας καθώς λιώνουν και σκίζονται.

Πλαστικά είδη μαγειρικής μικροκυμάτων

Μια ποικιλία σχημάτων και μεγεθών προϊόντων μαγειρικής μικροκυμάτων είναι διαθέσιμη. Ως επί το πλείστον, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είδη που ήδη έχετε στην διάθεσή σας παρά να επενδύσετε σε νέο εξοπλισμό κουζίνας.

Κεραμικά και πέτρινα είδη

Δοχεία φτιαγμένα από αυτά τα υλικά είναι συνήθως κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων σας, αλλά θα πρέπει να δοκιμαστούν για να είστε σίγουροι.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Ορισμένα είδη με υψηλό ποσοστό μολύβδου ή σιδήρου δεν είναι κατάλληλα για μαγειρικά σκεύη.

Τα μαγειρικά σκεύη θα πρέπει να ελέγχονται ούτως ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.

Χαρακτηριστικά τροφών & Μαγειρική με μικροκύματα

Παρακολουθώντας τα πράγματα

Οι συνταγές σε αυτό το βιβλίο έχουν διατυπωθεί με μεγάλη προσοχή, αλλά η επιτυχία σας στο να τις παρασκευάσετε εξαρτάται από το πόσο μεγάλη προσοχή δίνετε στην τροφή όταν μαγειρεύεται. Πάντα να παρακολουθείτε την τροφή σας όση ώρα μαγειρεύεται. Ο φούρνος μικροκυμάτων σας είναι εξοπλισμένος με ένα φωτάκι το οποίο ανάβει αυτόματα όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία με σκοπό να μπορείτε να δείτε το εσωτερικό και να ελέγχετε την πρόοδο του φαγητού σας. Οδηγίες που έχουν δοθεί σε συνταγές για να ανεβάσετε (σε επίπεδο), ανακατέψετε, και τα σχετικά θα πρέπει να λαμβάνονται ως τα ελάχιστα προτεινόμενα βήματα. Εάν η τροφή φαίνεται ότι μαγειρεύεται ανομοιόμορφα, απλά κάντε τις απαραίτητες ρυθμίσεις που εσείς πιστεύετε κατάλληλες για να διορθωθεί το πρόβλημα.

Παράγοντες που επηρεάζουν τους χρόνους μαγειρέματος.

Πολλοί παράγοντες επηρεάζουν τους χρόνους μαγειρέματος.

Η θερμοκρασία των συστατικών που χρησιμοποιούνται σε μια συνταγή κάνει μεγάλη διαφορά στους χρόνους μαγειρέματος. Για παράδειγμα, ένα κέικ φτιαγμένο με παγωμένο βούτυρο, γάλα και αυγά θα πάρει πολύ περισσότερο χρόνο να ψηθεί από ένα άλλο φτιαγμένο με συστατικά που είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Όλες οι συνταγές σε αυτό το βιβλίο δίνουν μια σειρά χρόνων μαγειρέματος. Γενικά, θα διαπιστώσετε ότι η τροφή παραμένει μισοψημμένη (στη χαμηλότερη ρύθμιση χρόνου), και ίσως ορισμένες φορές να θελήσετε να μαγειρέψετε την τροφή σας πέραν του δοθέντος χρόνου, σύμφωνα με προσωπική προτίμηση. Η κύρια σκοπιμότητα αυτού του βιβλίου είναι ότι είναι καλύτερα για μια συνταγή να είναι επιφυλακτική στο να δίνει χρόνους μαγειρέματος. Ενώ η τροφή που μαγειρεύεται παραπάνω ώρα από το κανονικό καταστρέφεται οριστικά, ορισμένες συνταγές, ειδικότερα εκείνες για ψωμί, κέικ και κρέμες (με κορνφλάουρ, ζάχαρη, γάλα και αυγά), συνιστούν οι τροφές να απομακρύνονται από τον φούρνο όταν είναι ελαφρώς μισοψημμένες. Αυτό δεν είναι λάθος. Όταν υπάρχει το περιθώριο να παραμείνουν, συνήθως σκεπασμένες, αυτές οι τροφές θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται εκτός φούρνου καθώς η θερμότητα που είναι 'παγιδευμένη' μέσα στις εξωτερικές μερίδες της τροφής βαθμιαία κινείται προς το εσωτερικό. Εάν η τροφή μείνει εντός του φούρνου μέχρις ότου μαγειρευτεί τελείως, οι εξωτερικές μερίδες θα παραψηθούν ή ακόμα θα καούν. Σταδιακά θα αποκτήσετε την δεξιοτεχνία να υπολογίζετε και το μαγειρέμα και τους χρόνους που χρειάζεται το μαγειρέμα για διάφορες τροφές.

Πυκνότητα τροφής

Μικρού βάρους, πορώδης τροφή όπως κέικ και ψωμί μαγειρεύονται πιο εύκολα από τις μεγάλου βάρους, πυκνές τροφές όπως ψητά κρέατα και φαγητά κατσαρόλας. Πρέπει να προσέχετε όταν μαγειρεύετε πορώδεις τροφές ώστε οι εξωτερικές άκρες να μην γίνουν ξηρές και εύθρυπτες.

Ύψος τροφής

Η μερίδα που βρίσκεται πιο πάνω, ειδικότερα για ψητά κρέατα, μαγειρεύεται πιο γρήγορα από εκείνη που βρίσκεται χαμηλότερα. Συνεπώς, είναι φρόνιμο να γυρίζετε της υψηλές τροφές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, συχνά για αρκετές φορές.

Ποσοστό υγρασίας της τροφής

Επειδή η θερμοκρασία που παράγεται από τα μικροκύματα τείνει να εξατμίζει την υγρασία, σχετικά ξηρές τροφές όπως ψητά κρέατα και ορισμένα λαχανικά θα πρέπει είτε να ραντίζονται με νερό πριν το μαγειρέμα είτε να σκεπάζονται για να συγκρατείται η υγρασία.

Ποσοστό κοκάλων και λίπους της τροφής

Τα κόκαλα είναι καλός αγωγός της θερμότητας και το λίπος μαγειρεύεται πιο γρήγορα από το κρέας. Απαιτείται προσοχή όταν μαγειρεύετε λιπαρά γεμάτα κόκαλα τεμάχια κρέατος ώστε να μην μαγειρεύονται ανομοιόμορφα ή να παραψήνονται.

Ποσότητα τροφής

Ο αριθμός των μικροκυμάτων στον φούρνο σας παραμένει αμετάβλητος ανεξάρτητα από το πόση τροφή μαγειρεύεται. Συνεπώς, όσο περισσότερη τροφή τοποθετείτε στον φούρνο, τόσο περισσότερους χρόνους μαγειρέματος απαιτείται. Να θυμάστε να μειώνετε τους χρόνους μαγειρέματος κατά τουλάχιστον 1/3 όταν διαιρείτε μια συνταγή.

Μορφή τροφής

Τα μικροκύματα διεισδύουν στην τροφή μόνο 2.5 εκατοστά περίπου, η εσωτερική μερίδα των χοντρών τροφών μαγειρεύεται καθώς η θερμότητα που παράγεται από το εξωτερικό μέρος κινείται προς το εσωτερικό μέρος. Μόνο η εξωτερική άκρη της τροφής μαγειρεύεται με ενέργεια μικροκυμάτων. Το υπόλοιπο (της τροφής) μαγειρεύεται με μετάδοση θερμότητας. Η χειρότερη πιθανή μορφή για μια τροφή που πρόκειται να μαγειρευτεί με μικροκύματα είναι ένα παχύ τετράγωνο. Οι γωνίες θα καούν πολύ νωρίτερα, πριν ακόμα ζεσταθεί το κεντρικό μέρος. Οι στρογγυλές λεπτές τροφές και οι τροφές σε σχήμα δακτυλιδιού μαγειρεύονται επιτυχώς στον φούρνο μικροκυμάτων.

Σκέπασμα

Ένα σκέπασμα 'παγιδεύει' θερμότητα και ατμό με αποτέλεσμα η τροφή να μαγειρεύεται πιο γρήγορα. Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι ή μια διαφανή μεμβράνη στεγανής περιτύλιξης τροφίμων (τυριών κτλ.) με μια γωνία διπλωμένη προς τα πίσω για να αποφευχθεί διάρροση.

Ροδισμα

Κρέατα και πουλερικά που μαγειρεύονται δεκαπέντε λεπτά ή περισσότερο θα ροδίσουν ελαφρώς στο δικό τους λίπος. Τροφή που μαγειρεύεται σε συντομότερο χρονικό διάστημα μπορεί να περιχυθεί με μια σάλτσα ροδισμού, όπως σάλτσα Worcestershire, σάλτσα σόγια ή σάλτσα μπάρμπекιου για να επιτευχθεί ένα ελκυστικό χρώμα. Επειδή σχετικά μικρές ποσότητες σάλτσας ροδισμού προστίθενται στην τροφή, η αρχική γεύση της συνταγής δεν αλλάζει.

Σκεπάζοντας με λαδόχαρτο

Το λαδόχαρτο προλαμβάνει αποτελεσματικά τις πιτσιλιές και βοηθάει στο να διατηρηθεί η τροφή σε ορισμένη θερμοκρασία. Αλλά επειδή το σκέπασμα είναι πιο χαλαρό από ένα καπάκι ή μια διαφανή μεμβράνη, η τροφή ξεραίνεται ελαφρώς.

Τακτοποίηση και χώρος

Χωριστές τροφές όπως ψημένες πατάτες, μικρά κέικ και ορεκτικά ζεσταίνονται πιο ομοιόμορφα εάν τοποθετηθούν στον φούρνο σε ίση απόσταση, κατά προτίμηση σε κυκλικό σχήμα. Ποτέ μην στοιβάζετε τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

Χαρακτηριστικά τροφών & Μαγειρική με μικροκύματα

Ανακάτεμα

Το ανακάτεμα είναι μια από τις πιο σημαντικές τεχνικές στη μαγειρική με μικροκύματα. Στο συμβατικό μαγείρεμα, η τροφή ανακατεύεται για να σχηματιστεί μίγμα. Ωστόσο, η τροφή σε μικροκύματα ανακατεύεται για να εξαπλωθεί και ανακατανέμει θερμότητα. Πάντα να ανακατεύετε από το εξωτερικό μέρος προς το κεντρικό καθώς το εξωτερικό της τροφής θερμαίνεται πρώτα.

Αναποδογύρισμα

Μεγάλες, υψηλές τροφές όπως ψητά κρέατα και ολόκληρα κοτόπουλα θα πρέπει να γυρίζονται έτσι ώστε το άνω και κάτω μέρος να μαγειρεύονται ομοιόμορφα. Επίσης, είναι μια καλή ιδέα να γυρίζετε το τεμαχισμένο κοτόπουλο και τα μπριζολάκια.

Τοποθετώντας παχύτερες μερίδες με την εξωτερική όψη προς τα έξω

Επειδή τα μικροκύματα έλκονται στην εξωτερική πλευρά της τροφής, είναι λογικό να τοποθετείτε παχύτερες μερίδες κρέατος, πουλερικών και ψαριών στην εξωτερική άκρη του πιάτου. Με αυτόν τον τρόπο, οι παχύτερες μερίδες θα δέχονται την περισσότερη ενέργεια μικροκυμάτων και η τροφή θα μαγειρεύεται ομοιόμορφα.

Προστασία

Φύλλα αλουμινοχαρτού (που εμποδίζουν τα μικροκύματα) μπορούν να τοποθετηθούν πάνω στις γωνίες ή άκρες τετράγωνων και παραλληλόγραμμων σχημάτων τροφής για να αποτραπεί παραπάνω ψήσιμο αυτών των μεριδών. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πάρα πολύ αλουμινοχαρτό σε βεβαιωθείτε πως 'κλείνει' το πιάτο διαφορετικά ίσως να προκαλέσει ηλεκτρικό σπινθήρα στον φούρνο.

Ανυψώνοντας (σε επίπεδο)

Παχιές ή πυκνές τροφές μπορούν να ανυψωθούν έτσι ώστε τα μικροκύματα να μπορέσουν να απορροφηθούν από τον πάτο και το κέντρο των τροφών.

Τρύπημα

Τροφές με τόφλι, φλουδα ή μεμβράνη είναι πιθανόν να σκάσουν στον φούρνο εκτός κι εάν τρυπηθούν πριν το μαγείρεμα. Τέτοιες τροφές είναι κρόκοι και ασπράδια αυγών, μαλάκια και στρείδια, ολόκληρα λαχανικά και φρούτα.

Δοκιμή για να διαπιστωθεί εάν μαγειρεύτηκε η τροφή

Η τροφή μαγειρεύεται τόσο γρήγορα σε έναν φούρνο μικροκυμάτων που είναι σημαντικό να τον δοκιμάζετε τακτικά. Ορισμένες τροφές αφήνονται στον φούρνο μικροκυμάτων μέχρις ότου μαγειρευτούν εντελώς, αλλά οι περισσότερες τροφές, όπως κρέατα και πουλερικά, απομακρύνονται από τον φούρνο ενώ είναι ακόμα μισοψημένες και υπάρχει το περιθώριο να τελειώσει το μαγείρεμά τους κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής. Η εσωτερική θερμοκρασία των τροφών θα κυμαίνεται μεταξύ 5°F (3°C) και 15°F (8°C) κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Χρόνος παραμονής

Οι τροφές έχουν συχνά το περιθώριο να παραμείνουν για 3 με 10 λεπτά αφού έχουν απομακρυνθεί από τον φούρνο μικροκυμάτων. Συνήθως οι τροφές σκεπάζονται κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής για να διατηρείται η θερμότητα εκτός κι εάν είναι ξηρές σε υφή (ορισμένα κέικ και μπισκότα για παράδειγμα). Η παραμονή δίνει το περιθώριο στις τροφές να ολοκληρωθεί το μαγείρεμά τους και το φαγητό νοστιμίζει.

Για να καθαρίσετε τον φούρνο σας

1. Να διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό.

Πιτσιλιές ή χυμένα υγρά κολλούν στα τοιχώματα του φούρνου και μεταξύ της τοιμούχας και της επιφάνειας της πόρτας. Είναι καλύτερα να σκουπίζετε τις χυμένες ουσίες με ένα νωπό πανί αμέσως. Ψίχουλα και χυμένες ουσίες απορροφούν την ενέργεια μικροκυμάτων και 'μεγαλώνουν' τους χρόνους μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί να σκουπίσετε τα ψίχουλα που πέφτουν μεταξύ της πόρτας και του πλαισίου. Είναι σημαντικό να διατηρείτε αυτή την περιοχή καθαρή για να διασφαλίζεται ερμητικό κλείσιμο. Αφαιρέστε τις λιπαρές πιτσιλιές με ένα σαπνοειδές πανί και στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή λειαντικά καθαριστικά. Ο γυάλινος δίσκος μπορεί να πιυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

2. Να διατηρείτε το εξωτερικό του φούρνου καθαρό.

Καθαρίστε το εξωτερικό του φούρνου σας με σαπούνι και νερό και στη συνέχεια με καθαρό νερό και στεγνώστε με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας. Για να αποτραπεί ζημιά στα λειτουργικά εξαρτήματα, στο εσωτερικό του φούρνου, το νερό δεν θα πρέπει να 'τρέχει' στα ανοίγματα του εξαερισμού. Για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου ανοίξτε την πόρτα για ν' αποτραπεί η τυχαία έναρξη λειτουργίας του φούρνου και σκουπίστε με ένα νωπό πανί και αμέσως μετά με ένα στεγνό πανί. Πατήστε STOP/CLEAR μετά το καθάρισμα.

3. Εάν συσσωρευτεί ατμός στο εσωτερικό ή γύρω από το εξωτερικό μέρος της πόρτας του φούρνου, καθαρίστε τον πίνακα με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί υπό συνθήκες υψηλής υγρασίας και σε καμία περίπτωση δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία της μονάδας.

4. Η πόρτα και οι τοιμούχες της πόρτας θα πρέπει να διατηρούνται καθαρές. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό, με σαπουνάδα νερό, ξεπλύνετε και στη συνέχεια στεγνώστε με επιμέλεια.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΛΕΙΑΝΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ, ΟΠΩΣ ΣΚΟΝΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑΤΟΣ Η ΧΑΛΥΒΔΙΝΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΑΝΤΙΤΡΙΒΙΚΑ.

Τα μεταλλικά εξαρτήματα θα είναι πιο εύκολο να συντηρηθούν εάν σκουπίζονται συχνά με ένα νωπό πανί.

5. Μην χρησιμοποιήσετε καθαριστικά ατμού.

Ερωτήσεις & Απαντήσεις

Ε: Τι φταίει όταν το φωτάκι του φούρνου δεν ανάβει;

Α: Μπορεί να υπάρξουν αρκετοί λόγοι που δεν θα ανάψει το φωτάκι του φούρνου.

Το λαμπάκι κάρκε.

Η πόρτα δεν είναι κλειστή.

Ε: Η ενέργεια μικροκυμάτων περνά μέσα από το τζάμι της πόρτας;

Α: Όχι. Οι οπές, ή βαλβίδες είναι φτιαγμένες για να επιτρέπουν στο φως να περνά αλλά δεν αφήνουν να περνά η ενέργεια μικροκυμάτων.

Ε: Για ποιο λόγο ηχεί «μπιπ» όταν ένα τμήμα του Πίνακα Ελέγχου αγγίζεται;

Α: Το «μπιπ» ηχεί για να εξασφαλιστεί ότι η ρύθμιση έχει γίνει σωστά.

Ε: Ο φούρνος μικροκυμάτων θα υποστεί ζημιά εάν λειτουργεί άδειος;

Α: Ναι. Ποτέ μην τον χρησιμοποιείτε άδειο ή χωρίς τον γυάλινο δίσκο.

Ε: Γιατί τα αυγά ορισμένες φορές σκάνε;

Α: Όταν ψήνετε ή σιγοβράζετε αυγά, ο κρόκος μπορεί να σκάσει εξαιτίας του ατμού που συσσωρεύεται στο εσωτερικό της μεμβράνης του κρόκου. Για να αποφευχθεί αυτό, απλά τρυπήστε τον κρόκο πριν το μαγείρεμα. Ποτέ μην μαγειρεύετε με μικροκύματα αυγά με τσόφλι.

Ε: Γιατί συνιστάται χρόνος παραμονής αφού έχει τελειώσει το μαγείρεμα με μικροκύματα;

Α: Μόλις τελειώσει το μαγείρεμα με μικροκύματα, η τροφή συνεχίζει να μαγειρεύεται κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής. Αυτός ο χρόνος παραμονής ολοκληρώνει το μαγείρεμα ομοιόμορφα σε ολόκληρη την τροφή. Ο συνολικός χρόνος παραμονής εξαρτάται από την πυκνότητα της τροφής.

Ε: Είναι δυνατόν να φτιάξουμε ποπκόν σε έναν φούρνο μικροκυμάτων;

Α: Ναι, εάν χρησιμοποιηθεί μια από τις δύο μεθόδους που περιγράφονται παρακάτω:

1 Τα μαγειρικά σκεύη του ποπκόν έχουν σχεδιαστεί ειδικά για μαγείρεμα με μικροκύματα.

2 Προ-συσκευασμένο ποπκόν εμπορίου που περιέχει συγκεκριμένους χρόνους και παραγωγή ισχύος που απαιτούνται για ένα αποδεκτό τελικό προϊόν.

ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙΤΕ ΤΙΣ ΑΚΡΙΒΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΘΕ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΟΥΣ ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΠΚΟΡΝ. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΑΝΕΠΙΤΗΡΗΤΟ ΟΤΑΝ ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΣΚΑΕΙ. ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΔΕΝ ΣΚΑΣΕΙ ΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΩΡΑ, ΝΑ ΔΙΑΚΟΨΕΤΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΨΗΣΙΜΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΝΑ ΠΙΑΣΕΙ ΦΩΤΙΑ.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΧΑΡΤΙΝΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΠΟΠΚΟΡΝ. ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΤΕ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΤΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ.

Ε: Γιατί ο φούρνος μου δεν μαγειρεύει τόσο γρήγορα όσο λέει ο οδηγός μαγειρέματος;

Α: Ελέγξτε τον οδηγό μαγειρέματος ξανά για να βεβαιωθείτε πως έχετε ακολουθήσει σωστά τις οδηγίες και να δείτε τι μπορεί να προκαλέσει αποκλίσεις στον χρόνο μαγειρέματος.

Οι χρόνοι μαγειρέματος του οδηγού και οι ρυθμίσεις θερμότητας είναι υποδείξεις που έχουν επιλεγεί στο να βοηθήσουν να αποτραπεί ψήσιμο παραπάνω από το κανονικό, το πιο συνηθισμένο πρόβλημα που παρατηρείται σε φούρνο μικροκυμάτων. Αποκλίσεις στο μέγεθος, σχήμα, βάρος και διαστάσεις της τροφής απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε την δική σας κρίση μαζί με τις υποδείξεις του οδηγού μαγειρέματος για να ελέγξετε τις συνθήκες της τροφής, ακριβώς όπως θα κάνατε με μια συμβατική κουζίνα μαγειρέματος.

Τεχνικές προδιαγραφές

Τεχνικές προδιαγραφές

	MS2042U/MS2042D MS2042DS/MS2043HAS
Εισροή ισχύος	230 V AC/50Hz
Ισχύς παραγωγής	700 W (IEC60705 μέτρο κατάταξης)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz +/- 50MHz (Ομάδα 2/Κατηγορία Β)
Εξωτερικό μέγεθος	455 χιλ. (Μ) X 252χιλ. (Υ) X 320χιλ. (Π)
Κατανάλωσης Ισχύος	1,000 Watts

Εξοπλισμός ομάδας 2: Ο εξοπλισμός ομάδας 2 περιέχει εξοπλισμό ISM RF όπου επισταμένα δημιουργείται και χρησιμοποιείται, ή χρησιμοποιείται μόνο ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων εύρους από 9 kHz έως 400GHz, με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας, επαγωγικής ή / και χωρητικής σύζευξης, για την επεξεργασία υλικών ή για σκοπούς επιθεώρησης / ανάλυσης.

Ο εξοπλισμός κατηγορίας Β είναι εξοπλισμός κατάλληλος για οικιακές εγκαταστάσεις που συνδέονται άμεσα σε παροχή χαμηλής τάσης, η οποία παρέχεται για οικιακούς σκοπούς

<Greek>

Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής

1. Όταν ένα προϊόν διαθέτει το σύμβολο ενός διαγραμμένου κάλαθου απορριμμάτων, τότε το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΟΚ.
2. Η απόρριψη όλων των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων πρέπει να γίνεται χωριστά από τα γενικά οικιακά απορρίμματα μέσω καθορισμένων εγκαταστάσεων συλλογής απορριμμάτων, οι οποίες έχουν δημιουργηθεί είτε από την κυβέρνηση ή από τις τοπικές αρχές.
3. Η σωστή απόρριψη της παλιάς σας συσκευής θα βοηθήσει στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών ως προς το περιβάλλον και την υγεία του ανθρώπου.
4. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την απόρριψη της παλιάς σας συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο τοπικό γραφείο, υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το μαγαζί από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

