

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦ. 1 - ΓΕΝΙΚΑ

1.1	Περιγραφή του φούρνου και του πίνακα χειρισμού.....σελ.	23
1.2	Σημαντικές προειδοποιήσεις για την ασφάλεια.....σελ.	23
1.3	Τεχνικά χαρακτηριστικάσελ.	25
1.4	Εγκατάσταση και ηλεκτρική σύνδεσησελ.	25
1.5	Αξεσουάρ που χορηγούνται.....σελ.	26
1.6	Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνταισελ.	27
1.7	Βασικοί κανόνες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων.....σελ.	28

ΚΕΦ. 2 - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

2.1	Πώς να ρυθμίσετε την ώρα.....σελ.	29
2.2	Πώς να προγραμματίσετε το μαγείρεμασελ.	30
2.3	Γρήγορο ζέσταμασελ.	32
2.4	Ασφάλεια παιδιώνσελ.	32
2.5	Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.....σελ.	32

ΚΕΦ. 3 - ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.1	Ξεπάγωμασελ.	33
3.2	Ζέσταμα.....σελ.	34
3.3	Μαγείρεμα ορεκτικών, πρώτων πιάτωνσελ.	35
3.4	Κρέας.....σελ.	35
3.5	Ορντέβ και λαχανικά.....σελ.	36
3.6	Ψάρισελ.	37
3.7	Γλυκά και τούρτεςσελ.	37

ΚΕΦ. 4 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

4.1	Καθαρισμός.....σελ.	38
4.2	Συντήρησησελ.	39

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

1.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

- | | |
|--|---|
| A Αντίσταση grill | 1. Οθόνη χρόνου και λειτουργιών |
| B Πίνακας χειρισμού | 2. Πλήκτρο FUNCTION : επιλογή λειτουργιών |
| C Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων | 3. Πλήκτρο POWER LEVEL : επιλογή ισχύος μικροκυμάτων |
| D Στροφέας περιστρεφόμενου πιάτου | 1 = 140W |
| E Εσωτερική πλευρά πόρτας | 2 = 210W |
| F Σχάρα | 3 = 350W |
| G Περιστρεφόμενο πιάτο | 4 = 490W |
| H Στήριγμα περιστρεφόμενου πιάτου | 5 = 700W |

4-5. Πλήκτρα **TIME ADJUST +/-**: ρύθμιση ώρας ημέρας και διάρκειας μαγειρέματος.

7. Πλήκτρο **START/STOP** και **+2 min**

1.2 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες που ακολουθούν και φυλάξτε τις για κάθε μελλοντική χρήση ΣΗΜ. Αυτός ο φούρνος είναι σχεδιασμένος για να ξεπαγώνει, ζεσταίνει και μαγειρεύει φαγητά στο σπίτι. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και για κανένα λόγο δεν πρέπει να γίνονται τροποποιήσεις ή επεμβάσεις.

- 1) ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν η πόρτα ή το λάστιχο παρουσιάζει βλάβη, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί έως ότου επισκευαστεί από εξειδικευμένο τεχνικό (εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή ή το Σέρβις του Αντιπροσώπου).
- 2) ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι επεμβάσεις συντήρησης και επισκευής που απαιτούν την αφαίρεση προστασιών από την έκθεση σε μικροκύματα, είναι επικίνδυνες για όλους όσους δεν έχουν ειδική εκπαίδευση.
- 3) ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη ζεσταίνετε υγρά ή άλλα φαγητά σε σφραγισμένα σκεύη που μπορεί να εκραγούν. Μη μαγειρεύετε και μη ζεσταίνετε αυγά με το τσόφλι στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν και μετά το μαγείρεμα.
- 4) ΠΡΟΣΟΧΗ. Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να είναι πολύ ζεστά κατά τη χρήση. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν στο φούρνο. Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους που να τους γνωστοποιεί τους κινδύνους που απορρέουν από μια ακατάλληλη χρήση. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 5) ΠΡΟΣΟΧΗ: όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά θα πρέπει να τον χρησιμοποιούν μόνο υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται.
- 6) Μην προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο με την πόρτα ανοικτή παραβιάζοντας τα συστήματα ασφαλείας.
- 7) Μη βάζετε σε λειτουργία το φούρνο σε περίπτωση που αντικείμενα παντός τύπου έχουν φρακάρει μεταξύ της πρόσωσης του φούρνου και της πόρτας. Διατηρείτε πάντα καθαρή την εσωτερική πλευρά της πόρτας (E) χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και υγρά απορρυπαντικά. Μην αφήνετε να μαζεύονται βρωμιές ή υπολείμματα φαγητού μεταξύ της πρόσωσης του φούρνου και της πόρτας.
- 8) Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο σε περίπτωση που το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις παρουσιάζουν βλάβη, γιατί μπορεί να αποτελέσουν αιτία ηλεκτροπληξίας. Αν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του με ένα ίδιων χαρακτηριστικών, προς αποφυγή παντός κινδύνου.
- 9) **Αν παρατηρήσετε έξοδο καπνού από το φούρνο, σβήστε τη συσκευή ή αποσυνδέστε το φις από την πρίζα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα για να σβήσουν ενδεχόμενες φλόγες.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

- 10) Χρησιμοποιείτε μόνο εργαλεία για φούρνους μικροκυμάτων. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, με συνεπακόλουθο κίνδυνο πυρκαγιάς, συνιστάται να ελέγχετε το φούρνο όταν μαγειρεύετε φαγητά σε σκεύη μιας χρήσεως από πλαστικό, χαρτόνι ή άλλο εύφλεκτο υλικό ή όταν ζεσταίνετε μικρές ποσότητες φαγητού.
 - 11) Μη βάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο στο νερό όταν είναι πολύ ζεστό. Η διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.
 - 12) Όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες "Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ" και "ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL" δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο (χωρίς φαγητό) ούτε να τον ανάβετε άδειο επειδή μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες.
 - 13) Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα δοχεία είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων (βλέπε τμήμα "Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται")
 - 14) Κατά τη διάρκεια της χρήσης, ο φούρνος ζεσταίνεται. Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στο φούρνο όταν τον χρησιμοποιείτε. Μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
 - 15) Κατά το ζέσταμα υγρών (νερό, καφέ, γάλα, κλπ.) είναι πιθανόν, λόγω του καθυστερημένου βρασμού, το υγρό, ενώ βγάζετε το δοχείο, να αρχίσει ξαφνικά να βράζει και να ξεχειλίζει, προκαλώντας εγκαύματα. Για να το αποφύγετε, είναι απαραίτητο να βάζετε στο δοχείο, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουταλάκι ή ένα γυάλινο μαστουνάκι. Σε κάθε περίπτωση, μετακινήστε το δοχείο με μεγάλη προσοχή.
 - 16) Μη ζεσταίνετε οινοπνευματώδη με μεγάλο αλκοολικό βαθμό ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού, γιατί μπορεί να πάρουν φωτιά.
 - 17) Μετά το ζέσταμα φαγητών για νεογέννητα (μέσα σε μπιμπερό ή βαζάκια), ανακινήστε ή ανακατέψτε το περιεχόμενο και ελέγξτε τη θερμοκρασία τους πριν τα δώσετε στο μωρό, προς αποφυγή εγκαυμάτων. Συνιστάται να ανακινήτε ή να ανακατεύετε το φαγητό για να επιτευχθεί μια ομοιογενής θερμοκρασία. Σε περίπτωση χρήσης αποστειρωτών του εμπορίου για μπιμπερό, πριν ανάψετε το φούρνο, ελέγχετε ΠΑΝΤΑ αν το δοχείο είναι γεμάτο με την ποσότητα νερού που συνιστά ο κατασκευαστής.
 - 18) Ο ελλιπής καθαρισμός του φούρνου μπορεί να προκαλέσει φθορά της επιφάνειας. Αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής καθώς και να προκαλέσει πιθανές καταστάσεις κινδύνου.
 - 19) Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, γιατί μπορεί να καταστρέψετε την επιφάνεια και να προκαλέσετε το σπάσιμό της.
 - 20) Όλοι οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν ελεγχθεί και εγκριθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας. Προληπτικά, οι κατασκευαστές βηματοδοτών συνιστούν να διατηρείται μια ελάχιστη απόσταση 20-30 cm μεταξύ ενός αναμμένου φούρνου μικροκυμάτων και ενός βηματοδότη ώστε να αποφεύγονται πιθανές παρεμβολές με το βηματοδότη. Αν για οποιονδήποτε λόγο, υποψιάζεστε ότι υπάρχει μια παρεμβολή, σβήστε αμέσως το φούρνο μικροκυμάτων και απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη.
 - 21) Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του φούρνου (παρατεταμένη χρήση, λειτουργία με άδειο φούρνο, κλπ.), ο φούρνος μπορεί να σβήσει από το θερμοστάτη ασφαλείας. Αφού κρυώσει, ο φούρνος θα αρχίσει και πάλι να λειτουργεί κανονικά.
 - 22) Όταν η συσκευή λειτουργεί, η πόρτα και η εξωτερική επιφάνεια μπορούν να φθάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες.
 - 23) Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
 - 24) Η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη και να λειτουργεί με την πίσω πλευρά κοντά στον τοίχο
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να αισθανθείτε για 10 λεπτά περίπου, μία οσμή "καινούργιου" και να βγει λίγος καπνός. Αυτό οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες που υπάρχουν επάνω στις αντιστάσεις.



1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Εξωτερικές διαστάσεις (ΠxΥxΒ) 450x255x300

Εσωτερικές διαστάσεις (ΠxΥxΒ) 315x215x300

Βάρος κατά προσέγγιση 11 kg.

Για περισσότερα στοιχεία, συμβουλευθείτε την πινακίδα χαρακτηριστικών, πάνω στη συσκευή. Η παρούσα συσκευή συμμορφούται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2004/108/CE Ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Το προϊόν κατατάσσεται στην Ομάδα 2, Κλάση Β των συσκευών ISM. Η Ομάδα 2 περιλαμβάνει όλες τις συσκευές ISM (βιομηχανικές, επιστημονικές ή ιατρικές) στις οποίες οι ραδιοσυχνότητες παράγονται σκόπιμα ή και χρησιμοποιούνται υπό μορφή ηλεκτρομαγνητικών εκπομπών για την επεξεργασία υλικών, καθώς και τις συσκευές ηλεκτροδιάβρωσης. Στην Κλάση Β περιλαμβάνονται οι συσκευές οικιακής χρήσης ή εκείνες που χρησιμοποιούνται σε ακίνητα που είναι απευθείας συνδεδεμένα σε ηλεκτρικό δίκτυο χαμηλής τάσης για την τροφοδοσία κτηρίων που προορίζονται για οικιακή χρήση.

ΑΠΟΔΟΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Η **αποδιδόμενη ισχύς σε WATT** του φούρνου αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής με την ένδειξη **MICRO OUTPUT**. Για την ανάγνωση των πινάκων έχετε πάντα υπόψη την ισχύ του φούρνου σας! Θα σας φανεί χρήσιμη όταν συμβουλευέστε τις συνταγές για φούρνους μικροκυμάτων που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

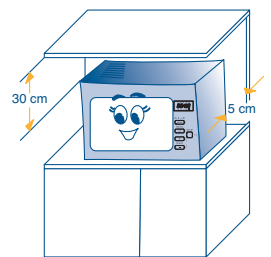


Σε ορισμένα μοντέλα, η μέγιστη αποδιδόμενη ισχύς σε WATT, αναγράφεται και δίπλα από το σύμβολο που απεικονίζεται στο ταμπλό.

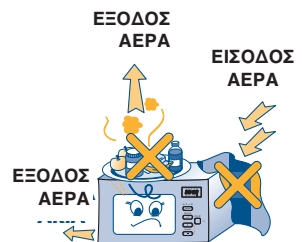
1.4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- 1) Βγάλτε το φούρνο από τη συσκευασία του, αφαιρέστε την προστασία που περιέχει το περιστρεφόμενο πιάτο (G), το αντίστοιχο στήριγμα (H) και τα αξεσουάρ. Βεβαιωθείτε ότι ο στρόφας του περιστρεφόμενου πιάτου (D) είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 2) Καθαρίστε το εσωτερικό με ένα υγρό και μαλακό πανί.
- 3) Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ζημιές που οφείλονται στη μεταφορά και ειδικότερα ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει σωστά.
- 4) Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε ένα σταθερό πάγκο σε ύψος τουλάχιστον 85 cm, μακριά από παιδιά γιατί η γυάλινη πόρτα μπορεί να φτάσει, κατά το ψήσιμο, υψηλές θερμοκρασίες.
- 5) **Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή πάνω στον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια απόσταση περίπου 5 cm από τα πλαϊνά και πίσω τοιχώματα, και τουλάχιστον 30 cm πάνω από το φούρνο (εικ. 1).**
- 6) Ποτέ μην φράσσετε τις οπές εξαερισμού. Συγκεκριμένα, μην ακουμπάτε τίποτα πάνω στο φούρνο και βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών (βρίσκονται πάνω, κάτω και πίσω από τη συσκευή) είναι ΠΑΝΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ (εικ. 2).
- 7) Τοποθετήστε στο κέντρο της κυκλικής έδρας το στήριγμα (H) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (G). Ο στρόφας (D) πρέπει να συμπίπτει με την αντίστοιχη θέση στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας (για παράδειγμα πάνω από το ψυγείο) (εικ. 3).

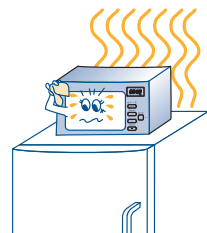


ΕΙΚ. 1

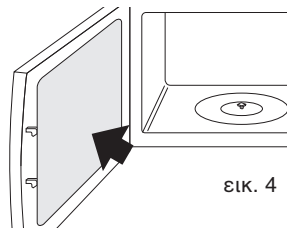


ΕΙΚ. 2

- 8) Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 16Α. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας έχει μια ελάχιστη παροχή 16Α ώστε να αποφύγετε πιθανή πτώση κατά τη λειτουργία του φούρνου.
- 9) Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε η προσπέλαση στο φιν και την πρίζα να είναι εύκολη και μετά την εγκατάσταση.
- 10) Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής και ότι η πρίζα του ρεύματος είναι σωστά γειωμένη: ο Κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτού του κανονισμού.
- 11) ΜΗΝ αφαιρείτε τη διαφανή μεμβράνη που είναι κολλημένη στο εσωτερικό της πόρτας (βλέπε Εικ. 4).
- 12) Οι περισσότερες σύγχρονες ηλεκτρονικές συσκευές (τηλεοράσεις, ραδιόφωνα, στερεοφωνικά, κλπ.) είναι θωρακισμένες από σήματα ραδιοσυχνότητας (RF). Παρόλα αυτά, μερικές ηλεκτρονικές συσκευές μπορεί να μην είναι θωρακισμένες από τα σήματα ραδιοσυχνότητας που προέρχονται από το φούρνο μικροκυμάτων. Συνιστάται να διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 1-2 μέτρων μεταξύ αυτών των συσκευών και του αναμμένου φούρνου.

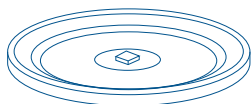
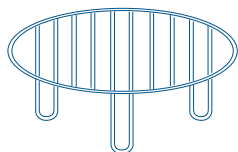


ΕΙΚ. 3



ΕΙΚ. 4

1.5 ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ



ΣΧΑΡΑ

Λειτουργία μόνο grill και λειτουργία Πίτσα:

για όλα τα φαγητά στο grill.

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ

Το περιστρεφόμενο πιάτο πρέπει να χρησιμοποιείται με όλες τις λειτουργίες.

1.6 ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

Στη λειτουργία μόνο μικροκυμάτων και στη συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα γυάλινα (κατά προτίμηση πυρέξ), κεραμικά, πορσελάνινα, πήλινα σκεύη, αρκεί να μην έχουν διακοσμήσεις ή μεταλλικά σημεία (επίχρυσες διακοσμήσεις, χερούλια, υποστηρίγματα). Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη που αντέχουν στη θερμότητα αλλά μόνο για μαγείρεμα με "μόνο μικροκύματα".

Πάντως, αν υπάρχουν απορίες αναφορικά με τη χρήση ενός συγκεκριμένου σκεύους, μπορείτε να κάνετε την εξής απλή δοκιμή: βάλτε το άδειο δοχείο στο φούρνο για 60 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ισχύ (λειτουργία "μόνο μικροκύματα"). Αν το δοχείο παραμένει κρύο ή ζεσταθεί ελαφρά σημαίνει ότι είναι κατάλληλο για μαγείρεμα στα μικροκύματα. Αν αντίθετα ζεσταθεί πολύ (ή δημιουργηθούν σπινθήρες), το δοχείο είναι ακατάλληλο. Για γρήγορο ζέσταμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως υπόστρωμα χαρτοπετσέτες, ταψάκια από χαρτόνι και πλαστικά πιάτα μιας χρήσεως.

Όσον αφορά το σχήμα και τις διαστάσεις, είναι αναγκαίο αυτά να επιτρέπουν τη σωστή περιστροφή. **Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη.** Είναι σκόπιμο να υπογραμμιστεί ότι, επειδή τα μικροκύματα θερμαίνουν το φαγητό και όχι τα σκεύη, μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό απευθείας στο πιάτο σερβιρίσματος χωρίς να χρησιμοποιήσετε και να λερώσετε άλλα σκεύη.

Έχετε όμως υπόψη ότι το φαγητό, όταν είναι πολύ ζεστό, μπορεί να μεταδώσει τη θερμότητα στο πιάτο, οπότε είναι αναγκαίο να χρησιμοποιήσετε πιαστράκια.

Εάν ο φούρνος προγραμματιστεί με τις λειτουργίες "**Μόνο grill**", μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα σκεύη για φούρνο.

Πάντως, ακολουθήστε τα όσα αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

	Γυάλινα	Πυρέξ	Γαλοκεραμικά	Πήλινα	Αλουμιν όχαρτο	Πλαστικά	Χαρτί ή χαρτόνι	Μεταλλ. σκεύη
Λειτουργία "Μόνο μικροκύματα"	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Λειτουργίες "Μικροκύματα + Grill"	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
Λειτουργία "Μόνο Grill"	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ

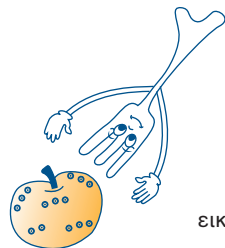
1.7 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικές ακτινοβολίες που υπάρχουν και στη φύση υπό μορφή φωτεινών κυμάτων (πχ.: ηλιακό φως) τα οποία, στο εσωτερικό του φούρνου, διεισδύουν στα φαγητά από όλες τις κατευθύνσεις και θερμαίνουν τα μόρια νερού, λίπους και ζάχαρης.

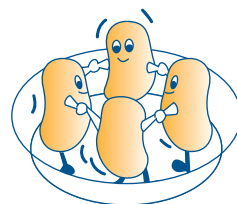
Η θερμότητα παράγεται ταχύτατα μόνο στο φαγητό, ενώ το σκεύος θερμαίνεται μόνο έμμεσα με μεταφορά θερμότητας από το ζεστό φαγητό. Έτσι το φαγητό δεν μπορεί να κολλήσει στο σκεύος και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πολύ λίγα λίπη (ή, σε ορισμένες περιπτώσεις, καθόλου λίπος) για το μαγείρεμα. Επειδή χρησιμοποιείται ελάχιστο λίπος, το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων θεωρείται πολύ υγιεινό και διαιτητικό. Επίσης, σε σχέση με τα κλασικά συστήματα, το μαγείρεμα γίνεται σε πολύ πιο χαμηλή θερμοκρασία και συνεπώς τα φαγητά, χάνοντας λιγότερα υγρά, δεν χάνουν τα θρεπτικά συστατικά τους και διατηρούν καλύτερα τις γεύσεις.

Βασικοί κανόνες για σωστό μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων

- 1) Το μαγείρεμα εξαρτάται σε σημαντικό βαθμό από το **μέγεθος και την ομοιογένεια των φαγητών**: το τεμαχισμένο κρέας μαγειρεύεται πριν το ψητό γιατί αποτελείται από μικρότερα και πιο ομοιογενή κομμάτια κρέατος. Για να προγραμματίσετε σωστά τους χρόνους, μην ξεχνάτε ότι εφαρμόζοντας τις οδηγίες των πινάκων στις σελίδες που ακολουθούν, όταν αυξάνετε την ποσότητα του φαγητού πρέπει να αυξήσετε αναλόγως και το χρόνο μαγειρέματος και αντιστρόφως. Είναι σημαντικό να τηρούνται οι χρόνοι "ανάπαυσης": **χρόνος ανάπαυσης** είναι ο χρόνος που το φαγητό πρέπει να μείνει σε ανάπαυση μετά το μαγείρεμα για να επιτραπεί η εξισορρόπηση της θερμοκρασίας και στο εσωτερικό του. Η θερμοκρασία του κρέατος, για παράδειγμα, αυξάνει κατά 5 - 8°C κατά τη διάρκεια του χρόνου ανάπαυσης. Στο χρόνο ανάπαυσης το φαγητό μπορεί να μείνει και έξω από το φούρνο.
- 2) Μία από τις σημαντικότερες ενέργειες προς εκτέλεση είναι το **ανακάτεμα** κατά το μαγείρεμα: χρησιμεύει γιατί εξισορροπεί τις θερμοκρασίες και μειώνει το χρόνο μαγειρέματος.
- 3) Συνιστάται επίσης να **γυρίζετε** το φαγητό κατά το μαγείρεμα: αυτό ισχύει κυρίως για το κρέας είτε σε μεγάλα κομμάτια (ψητά, ολόκληρο κοτόπουλο ...) είτε σε μικρότερα (στήθος κοτόπουλο, τεμαχισμένο κρέας ...).
- 4) **Φαγητά με πέτσες ή φλούδες (π.χ.: μήλα, πατάτες, ντομάτες, λουκάνικα, ψάρι)** πρέπει να **τρυπηθούν σε πολλά σημεία με ένα προұνι έτσι ώστε ο υδρατμός να μπορέσει να βγει και η πέτσα ή η φλούδα να μην σκάσει (Εικ. 5).**
- 5) Αν μαγειρεύετε πολλές μερίδες του ίδιου φαγητού, π.χ. βραστές πατάτες, βάλτε τις κυκλικά σε ένα πυρέξ έτσι ώστε να έχετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο (εικ. 6).
- 6) Όσο μικρότερη είναι η θερμοκρασία με την οποία μπαίνει το φαγητό στο φούρνο, τόσο μεγαλύτερος είναι ο αναγκαίος χρόνος. Το φαγητό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μαγειρεύεται πιο γρήγορα από τα φαγητά σε θερμοκρασία ψυγείου.
- 7) Για το μαγείρεμα το σκεύος πρέπει να τοποθετείται πάντα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 8) Ο **σχηματισμός υγρασίας** εντός του φούρνου και στη ζώνη της πόρτας και της εξόδου αέρα είναι απόλυτα φυσιολογικός. Για να τον μειώσετε, σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν, λαδόχαρτο, γυάλινα καπάκια ή απλώς με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο. Τέλος, φαγητά που περιέχουν νερό, (π.χ. τα λαχανικά) μαγειρεύονται καλύτερα αν είναι σκεπασμένα. Το σκέπασμα των φαγητών συμβάλλει επίσης στο να διατηρείται καθαρό το εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε διαφανές σελοφάν κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.
- 9) **Μη μαγειρεύετε τα αυγά με το τσόφλι στο φούρνο** μικροκυμάτων (εικ. 7): η πίεση που σχηματίζεται στο εσωτερικό τους μπορεί να κάνει το αυγό να εκραγεί, ακόμη και μετά το μαγείρεμα. Μη ζεσταίνετε τα ήδη μαγειρεμένα αυγά, εκτός κι αν πρόκειται για ομελέτες.
- 10) Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε στο φούρνο φαγητά σε σφραγισμένα σκεύη, μην ξεχνάτε να τα ανοίξετε. Η πίεση στο εσωτερικό του σκεύους θα ανέβαινε, κάνοντάς το να εκραγεί ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος.
- 11) Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε, ξεπαγώνετε ή να ζεσταίνετε φαγητά μέσα σε δοχεία με κενό αέρος, το οποίο επιτυγχάνεται με συσκευές αφαίρεσης του αέρα. Το λάστιχο που χρησιμοποιείται στο καπάκι μπορεί να καταστραφεί.



ΕΙΚ. 5



ΕΙΚ. 6

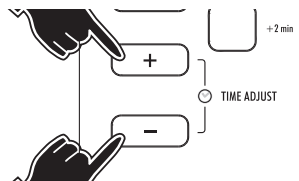


ΕΙΚ. 7

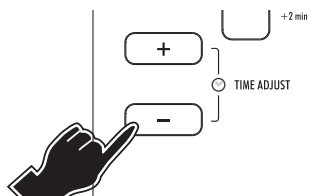
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

2.1 ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

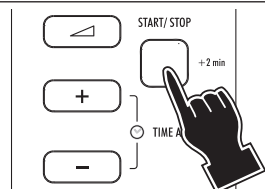
- Όταν η συσκευή συνδέεται για πρώτη φορά στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο, ή μετά από διακοπή ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζονται τέσσερις παύλες (---:--)
Για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, ενεργήστε ως εξής:



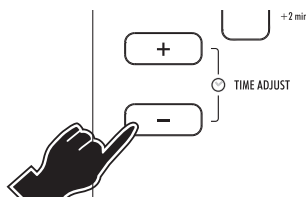
- 1** Πιέστε για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα **TIME ADJUST** (4/5) ταυτόχρονα. (Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη της ώρας).



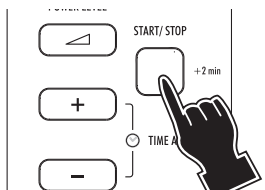
- 2** Προγραμματίστε την επιθυμητή ώρα πατώντας τα πλήκτρα **TIME ADJUST** (4/5).



- 3** Πιέστε το πλήκτρο **START/STOP** (6). (Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη των λεπτών).



- 4** Προγραμματίστε τα λεπτά πατώντας τα πλήκτρα **TIME ADJUST** (4/5).

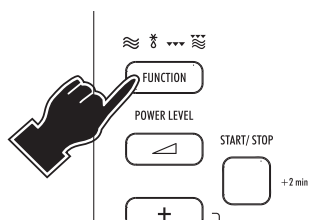


- 5** Πιέστε το πλήκτρο **START/STOP** (6). (Στην οθόνη εμφανίζεται η προγραμματισμένη ώρα).

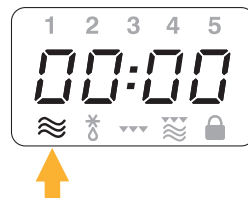


- Αν θέλετε να αλλάξετε την ώρα στην οθόνη μετά τη ρύθμισή της, ρυθμίστε πάλι την ώρα όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μπορείτε να εμφανίσετε την τρέχουσα ώρα και μετά την έναρξη της προγραμματισμένης λειτουργίας, κρατώντας πατημένα ταυτόχρονα τα πλήκτρα **TIME ADJUST** (4/5) για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.
(η ώρα εμφανίζεται επί 2 δευτερόλεπτα).
- Για να προγραμματίσετε χρόνους μεγάλης διάρκειας, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "+" ή "-" (όχι ταυτόχρονα).

2.2 ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

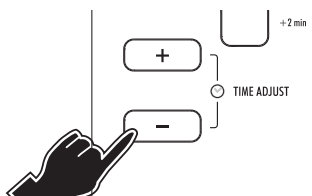


- 1** Πιέστε το πλήκτρο **FUNCTION** (2) (επιλογή λειτουργιών) και επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία, που εμφανίζεται με το άναμμα των αντίστοιχων συμβόλων στο κάτω μέρος της οθόνης. Οι διαθέσιμες λειτουργίες είναι:

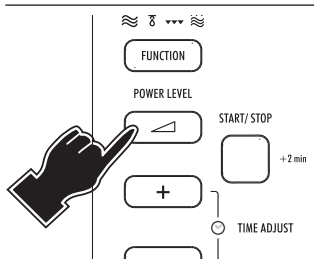


ΕΝΔΕΙΞΗ	ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
≡	μόνο μικροκύματα
⊗	αυτόματο ξεπάγωμα

ΕΝΔΕΙΞΗ	ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
▼▼▼	μόνο grill
≡▼▼▼	μικροκύματα και grill



- 2** Προγραμματίστε τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατώντας τα πλήκτρα **TIME ADJUST** (4/5) (όχι ταυτόχρονα). Για την επιλογή της διάρκειας, συμβουλευέστε πάντα τους πίνακες στο Κεφάλαιο 3. Σημείωση: Η αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου μπορεί να γίνει και ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ του μαγειρέματος, πιέζοντας απλά τα πλήκτρα **TIME ADJUST** (4/5) (όχι ταυτόχρονα).



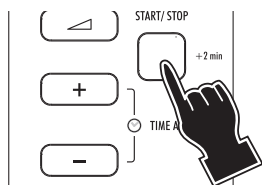
- 3** Στις λειτουργίες:
μόνο μικροκύματα
μικροκύματα + grill



επιλέξτε την ισχύ των μικροκυμάτων πιέζοντας κατ' επανάληψη το πλήκτρο **POWER LEVEL** (3) έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η επιθυμητή ισχύς που εκφράζεται με αριθμούς στο πάνω μέρος της οθόνης. Για την επιλογή της ισχύος, συμβουλευέστε πάντα τους πίνακες στο Κεφάλαιο 3.

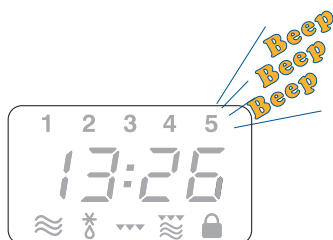
Σημειώσεις:

- δεν είναι αναγκαίο να επιλέξετε καμία ισχύ μικροκυμάτων στη λειτουργία **αυτόματου ξεπαγώματος**.
- η αλλαγή της προγραμματισμένης ισχύος μπορεί να γίνει και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέζοντας απλά το πλήκτρο **POWER LEVEL** (3).



- 4** Ξεκινήστε το μαγείρεμα πιέζοντας το πλήκτρο **START/STOP** (6). Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που υπολείπεται για το τέλος του μαγειρέματος.

Σημειώσεις: αν για οποιοδήποτε λόγο δεν ξεκινήσει το μαγείρεμα, όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



- 5** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρώνεται, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα (3 "μπιπ") και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"END"**. Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε το φαγητό. Πιέζοντας το πλήκτρο **START/STOP** (6) ή 3 λεπτά μετά το τέλος του μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

Σημειώσεις:

- μπορείτε να ελέγξετε την εξέλιξη του προγραμματισμένου μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Διακόπεται έτσι η εκπομπή μικροκυμάτων και η λειτουργία του φούρνου που αποκαθίστανται ξανακλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **START/STOP** (6).
- για να σταματήσετε το μαγείρεμα, ενεργήστε ως εξής:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε μία φορά το πλήκτρο **START/STOP** (6).
 - αν η πόρτα είναι κλειστή και το μαγείρεμα σε εξέλιξη, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **START/STOP** (6). Στην οθόνη εμφανίζεται πάλι η ώρα.

2.3 ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ

Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη για το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού και ποτών.

- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **START/STOP** (6) για ένα δευτερόλεπτο. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **2:00**. Πιέστε το πλήκτρο **START/STOP** (6). Ο φούρνος θα ανάψει για 2 λεπτά στη λειτουργία μικροκυμάτων με τη μέγιστη ισχύ.

Το γρήγορο ζέσταμα είναι χρήσιμο και για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

2.4 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ

Ο φούρνος διαθέτει διάταξη ασφαλείας που δεν επιτρέπει το κατά λάθος άναμμα του φούρνου από παιδιά.

Για την ενεργοποίηση της ασφάλειας:

- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **START/STOP** (6) για 3 δευτερόλεπτα.
- Ο φούρνος εκπέμπει ένα σύντομο "μπιπ" και το εικονίδιο  θα ανάψει στην οθόνη: δεν είναι πλέον δυνατό να ανάψει ο φούρνος.
- Για να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **START/STOP** (6) για 3 δευτερόλεπτα.

2.5 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Η τεχνολογική ανάπτυξη απαιτεί κάθε χρόνο μια αύξηση της παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας. Αυτό μεταφράζεται σε όλο και μεγαλύτερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις λόγω της αύξησης των ρύπων (CO₂, θείο, κλπ.) και μεγαλύτερη εκμετάλλευση των μη ανανεώσιμων φυσικών πόρων (άνθρακας, φυσικό αέριο, πετρέλαιο).

Η εξοικονόμηση ενέργειας, μειώνοντας τη σπατάλη ηλεκτρικής ενέργειας (π.χ. μειώνοντας την κατανάλωση των συσκευών σε κατάσταση αναμονής) είναι μια σημαντική πηγή ανανεώσιμης "εικονικής" ενέργειας, άμεσης και προσβάσιμης σε όλους.

Για να μειωθεί η κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας του φούρνου κατά την περίοδο που δεν χρησιμοποιείται, είναι δυνατό να απενεργοποιήσετε την ένδειξη της τρέχουσας ώρας ως εξής:

- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **POWER LEVEL** (3) για 3-4 δευτερόλεπτα: εκπέμπεται ένα "μπιπ" και στην οθόνη εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα η ένδειξη "ECO".

Η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας έχει ενεργοποιηθεί.

Αν δεν πιέσετε κάποιο πλήκτρο, η οθόνη θα σβήσει αυτόματα μετά από 10 λεπτά (οι ρυθμίσεις του ρολογιού δεν χάνονται).

- Για να ανάψετε και πάλι την οθόνη, πιέστε ένα πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα.
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας και για να εμφανίσετε και πάλι την τρέχουσα ώρα, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **POWER LEVEL** (3) για 3-4 δευτερόλεπτα. Ο φούρνος εκπέμπει ένα "μπιπ" και η ένδειξη "ECO" θα εμφανιστεί για μερικά δευτερόλεπτα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.1 ΞΕΠΑΓΩΜΑ

- Κατεψυγμένα φαγητά σε σακουλάκια ή πλαστικό σελοφάν, είτε στη συσκευασία τους μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στο φούρνο, αρκεί να μην υπάρχουν μεταλλικά μέρη (π.χ. σφικτήρες ή άλλο).
- Μερικά φαγητά, όπως τα λαχανικά και το ψάρι, δεν χρειάζεται να ξεπαγώσουν εντελώς πριν τα μαγειρέψετε.
- Βραστά φαγητά, κιμάς και στιφάδο ξεπαγώνουν καλύτερα και γρηγορότερα αν τα ανακατεύετε κάθε τόσο, γυρίζετε ή/και χωρίζετε.
- Κατά το ξεπάγωμα, κρέας, ψάρι και φρούτα χάνουν υγρά: συνιστάται, επομένως, να τα ξεπαγώνετε σε μια λεκανίτσα.
- Συνιστάται να βάζετε καθένα κομμάτι κρέατος στη δική του σακούλα πριν το καταψύξετε. Έτσι θα εξοικονομήσετε πολύτιμο χρόνο κατά την προετοιμασία.
- Αμέσως μετά το ξεπάγωμα, πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, είναι σημαντικό να τηρήσετε τους χρόνους ανάπαυσης: χρόνος ανάπαυσης (σε λεπτά) είναι ο χρόνος που το φαγητό πρέπει να μείνει σε ανάπαυση για να επιτραπεί η εξισορρόπηση της θερμοκρασίας και στο εσωτερικό του.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ"

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΠΑΥΣΗΣ
ΚΡΕΑΣ				
• Ψητά (χοιρινό, βοδινό, μοσχάρι, κλπ.)	1 kg	35-40	Γυρίστε από την άλλη πλευρά στα μισά του ξεπαγώματος Βλέπε σημείωση *	20
• Μπριζόλες, κοτολέτες, φέτες	200 gr	10-12		5
• Κομμάτια, γκούλας	500 gr	18-20		10
• Κιμάς	500 gr	14-16		15
• Κιμάς	250 gr	11-13		15
• Μπιφτέκια	200 gr	11-13		10
• Λουκάνικα	300 gr	13-15		10
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ				
• Πάπια, γαλοπούλα	1,5 kg	40-45	Γυρίστε πάνω-κάτω τα πουλερικά στα μισά του ξεπαγώματος. Στο τέλος του χρόνου ανάπαυσης, πλύνετε κάτω από ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν πάγο.	20
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1,5 kg	40-45		20
• Κοτόπουλο κομμάτια	700 gr	22-27		10
• Στήθος κοτόπουλο	300 gr	20-25		10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ				
			Τα κατεψυγμένα λαχανικά δεν χρειάζονται ξεπάγωμα πριν το μαγείρεμα.	
ΨΑΡΙ				
• Φιλέτο	300 gr	16-18	Γυρίστε πάνω-κάτω το ψάρι στα μισά του ξεπαγώματος.	7
• Κομμάτια	400 gr	17-19		7
• Ολόκληρο	500 gr	20-22		7
• Καραβίδες	400 gr	17-19		7
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ				
• Βούτυρο	250 gr	10-12	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο ή τα μεταλλικά μέρη. Το τυρί δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς. Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης. Η κρέμα γάλακτος πρέπει να τοποθετείται σε πιάτο.	10
• Τυρί	250 gr	11-13		15
• Κρέμα γάλακτος	200 ml	13-15		5
ΨΩΜΙ				
• 2 μέτρια ψωμάκια	150 gr	2-3	Τοποθετήστε το ψωμί απευθείας πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο.	3
• 4 μέτρια ψωμάκια	300 gr	6-7		3
• Ψωμί σε φέτες	250 gr	6-7		3
• Μαύρο ψωμί σε φέτες	250 gr	6-7		3
ΦΡΟΥΤΑ				
• Φράουλες, δαμάσκηνα, κεράσια, βερίκοκα	500 gr	13-14	Ανακατέψτε 2- 3 φορές	10
• Βατόμουρα	300 gr	9-10	Ανακατέψτε 2- 3 φορές	10
• Μούρα	250 gr	7-8	Ανακατέψτε 2- 3 φορές	6

* Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ ξεπαγώματος κιμά βάσει του Κανονισμού 60705, παρ. 13.3 (βλέπε σελ. 2). Γυρίστε πάνω-κάτω τα τρόφιμα στα μισά του προγραμματισμένου χρόνου. Τα φαγητά για ξεπάγωμα πρέπει να ακουμπούν απευθείας πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

3.2 ΖΕΣΤΑΜΑ

Το ζέσταμα των φαγητών είναι μια λειτουργία στην οποία ο φούρνος μικροκυμάτων δείχνει όλη τη χρησιμότητα και την απόδοσή του. Σε σύγκριση με τις κλασικές μεθόδους, χρησιμοποιώντας τα μικροκύματα έχετε μια εμφανή εξοικονόμηση χρόνου και, επομένως ηλεκτρικού ρεύματος.

- Συνιστάται να ζεσταίνετε τα φαγητά (ειδικά τα κατεψυγμένα) σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον 70°C (πρέπει να είναι καυτά!). Δεν είναι δυνατό να φάτε αμέσως το φαγητό, γιατί θα είναι πολύ ζεστό, αλλά θα εξασφαλιστεί η αποστείρωσή του.
- Για να ζεστανέτε ήδη μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά, τηρείτε πάντα τους εξής κανόνες:
 - αφαιρέστε το φαγητό από τα μεταλλικά σκεύη
 - σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη (κατάλληλη για φούρνους μικροκυμάτων) ή λαδόχαρτο. Με τον τρόπο αυτό διατηρείται όλη η φυσική γεύση και ο φούρνος παραμένει καθαρός. Μπορείτε επίσης να το σκεπάσετε και με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο.
 - αν είναι δυνατόν, ανακατεύετε ή γυρίζετε συχνά για να επιταχύνετε το ζέσταμα
 - προσοχή στους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία. Έχετε υπόψη ότι, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι αναγραφόμενοι χρόνοι πρέπει να αυξηθούν.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να ξεπαγώσουν πριν τα ζεστανέτε. Όσο χαμηλότερη είναι η αρχική θερμοκρασία του φαγητού, τόσο μεγαλύτερος θα είναι ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΕΠΤΑ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ					
• Σοκολάτα/σιρόπι	100 gr	≈	3	3-4	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
• Βούτυρο	50-70 gr	≈	5	0'.7"-0'.10"	Για να λειώσετε το βούτυρο, προσθέστε 1 λεπτό.
ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΨΥΓΕΙΟΥ (5/8°C) έως 20/30°C					
• Γιαούρτι	125 gr	"	5	0'.10"-0'.15"	Αφαιρέστε το ασημόχαρτο.
• Μπιμπερό	240 gr	"	"	0'.15"-0'.20"	Ζεστανέτε το μπιμπερό χωρίς ρόνα και ανακατέψτε για να εξισορροπήσετε τη θερμοκρασία. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση. Αν το γάλα είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μειώστε λίγο το χρόνο. Για γάλα σε σκόνη ανακατέψτε καλά γιατί τα κατακάθια σκόνης μπορεί να πάρουν φωτιά. Χρησιμοποιείτε μόνο αποστερωμένο γάλα.
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡ. ΦΑΓΗΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜ. ΨΥΓΕΙΟΥ. (αρχική θερμοκρασία 5-8°C) έως 70°C					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	5	4 - 6	Συσκευασίες παντός τύπου προμαγειρεμένων φαγητών του εμπορίου για ζέσταμα στους 70°C. Βγάλτε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες και τοποθετήστε το απευθείας στο πιάτο που θα το σερβίρετε. Για καλύτερα αποτελέσματα το φαγητό πρέπει να είναι πάντα σκεπασμένο.
• Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	"	"	4 - 6	
• Συσκευασία ψάρι και/ή λαχανικά	300 gr	"	"	3 - 5	
• Πιάτο με κρέας ή λαχανικά	400 gr	"	"	5 - 7	Μερίδες παντός τύπου προμαγειρεμένων φαγητών για ζέσταμα στους 70°C. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στο πιάτο που θα το σερβίρετε και σκεπάστε το με διαφανές σελοφάν ή με αναποδογυρισμένο πιάτο.
• Πιάτα ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	"	"	5 - 7	
• Πιάτο με ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	"	"	4 - 6	
ΚΑΤΕΨ. ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ/ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (αρχική θερμ. -18/-20°C) έως 70°C					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	5	8 - 10	Προμαγειρεμένα κατεψυγμένα φαγητά για ζέσταμα στους 70°C απευθείας στη συσκευασία τους. Αν η συσκευασία είναι μεταλλική, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στο πιάτο που θα το σερβίρετε και αυξήστε το χρόνο κατά μερικά λεπτά.
• Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	"	"	8 - 10	
• Συσκευασία ψάρι και/ή προμαγειρεμένα λαχανικά	300 gr	"	"	6 - 8	
• Συσκευασία ψάρι και/ή ωμά λαχανικά	300 gr	"	"	8 - 10	Βγάλτε το άψητο φαγητό από τις συσκευασίες, τοποθετήστε το σε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα και σκεπάστε το.
• Μερίδα κρέας και/ή λαχανικά	400 gr	"	"	9 - 11	Μερίδες παντός τύπου κατεψυγμένων προμαγειρεμένων φαγητών για ζέσταμα στους 70°C. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο πιάτο που θα το σερβίρετε και σκεπάστε το με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο ή ένα πυρέξ. Βεβαιωθείτε ότι στο κέντρο έχει ζεσταθεί καλά. Αν είναι δυνατόν, ανακατέψτε το φαγητό.
• Μερίδα ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	"	"	9 - 11	
• Μερίδα ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	"	"	8 - 10	
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5-8°C) έως 70°C περίπου					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	5	1'30" - 2'.30"	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος του ζεστάματος για να εξισορροπείται η θερμοκρασία. Για το ζωμό συνιστάται να σκεπάζεται με αναποδογυρισμένο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	"	"	1 - 2	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	"	1 - 2	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	"	3 - 4	
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨ. ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒ. από 20-30° έως 70°C					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	5	1 - 2	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος του ζεστάματος για να εξισορροπείται η θερμοκρασία. Για το ζωμό συνιστάται να σκεπάζεται με αναποδογυρισμένο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	"	"	0'.30"-1'.30"	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	"	0'.30"-1'.30"	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	"	2 - 3	

3.3 - ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

Οι σούπες γενικά, απαιτούν μικρότερη ποσότητα νερού γιατί στο φούρνο μικροκυμάτων η εξάτμιση είναι ελάχιστη. Μπορείτε να αλατίσετε μόνο στο τέλος του μαγειρέματος ή κατά τη διάρκεια του χρόνου ανάπαυσης, γιατί το αλάτι απορροφά νερό. Πρέπει να ειπωθεί ότι ο χρόνος που απαιτείται για το μαγείρεμα του ρυζιού στο φούρνο μικροκυμάτων (όπως και για τα ζυμαρικά) είναι περίπου ίδιος με εκείνον που χρειάζεται για το μαγείρεμα στην ηλεκτρική κουζίνα. Το πλεονέκτημα στην προετοιμασία του πιαλαφιού έγκειται στο γεγονός ότι δεν χρειάζεται να ανακατεύετε συνεχώς (αρκούν 2 - 3 φορές).

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
• Λαζάνια	1100 gr	☰	4	15-20	Χρόνοι για φρέσκα ζυμαρικά.
• Πατατοκροκέτες	600 gr	☰	4	15-20	Αποφύγετε την υπερβολική επικάλυψη.
• Μακαρόνια ω γκρατέν	1500 gr	☰	4	15-20	Πρέπει να βράσετε τα ζυμαρικά από πριν.
• Πιαλάφι	300 gr. ρύζι	☰	5	12-15	Τα συστατικά τοποθετούνται όλα μαζί σε σκεύος για μικροκύματα και σκεπάζονται με διαφανές σελοφάν (για 300 gr ρύζι απαιτούνται 750 gr ζωμού με τα μικροκύματα στη μέγιστη ισχύ για 12 -15 λεπτά περίπου).

3.4 - ΚΡΕΑΣ

Το μαγείρεμα εξαρτάται σε σημαντικό βαθμό από το μέγεθος και την ομοιογένεια των φαγητών: τα σουβλάκια ψήνονται πριν από το ψητό γιατί αποτελούνται από μικρότερο και πιο ομοιογενή κομμάτια κρέατος. Για να διατηρηθούν μαλακά τα ψητά, το κοτόπουλο και τα σουβλάκια, προσθέστε 1/2 ποτήρι νερό στην αρχή του μαγειρέματος.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
• Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1000 gr	☰	5	60-65	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν. Μη χρησιμοποιείτε πολύ λάδι, γυρίστε μετά από 30-35 λεπτά.
• Κιμάς ρολό	800 gr	☰	4	35-40	Ζυμώστε 500 gr μοσχαρίσιο κιμά με αυγά, ζαμπόν, τριμμένη φρυγανιά κλπ. Προσθέστε λίγο λάδι και άσπρο κρασί. Γυρίστε στα μισά του χρόνου.
• Κιμάς ρολό	900 gr	☰	4	20-22	Βλέπε σημείωση *
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1200 gr	☰	5	65-70	Τρυπήστε την πέτσα για να τρέξει το λίπος. Βλέπε σημείωση **.
• Κοτόπουλο κομμάτια	700 gr	☰	5	55-60	Κατά το μαγείρεμα ανακατέψτε 1 φορά.
• Σουβλάκια	600 gr	☰	4	35-40	Γυρίστε στα μισά του χρόνου.
• Γκούλας	1500 gr	☰	5	40-42	Μη σκεπάζετε και ανακατέψτε 2-3 φορές.
• Στήθος κοτόπουλο	500 gr	☰	4	18-20	Γυρίστε στα μισά του χρόνου.
• Μπιριζόλα μοσχ. ή χοιρινή	2 κομμάτια	▼▼▼	-	25-28	Χρησιμοποιήστε τη σχάρα. Γυρίστε στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο στο πάνω μέρος του φούρνου.
• Λουκάνικα	2 κομμάτια	▼▼▼	-	27-30	
• Μπιφτέκια	2 κομμάτια	▼▼▼	-	25-28	

* Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος κιμά βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.3. Σκεπάζετε το σκεύος με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

** Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.6.

3.5 - ΟΡΝΤΕΒ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα λαχανικά, μαγειρεμένα στο φούρνο μικροκυμάτων, διατηρούν το χρώμα και τις θερμίδες τους σε αντίθεση με το κλασικό μαγείρεμα. Πριν αρχίσετε το μαγείρεμα, πλύντε τα και καθαρίστε τα. Τα πιο μεγάλα πρέπει να κόβονται σε ομοιόμορφες φέτες. Για κάθε 500 γραμ. λαχανικά προσθέστε περίπου 5 κουταλιές νερό (Τα ινώδη λαχανικά απαιτούν περισσότερο νερό). Τα μαγειρεμένα φαγητά σε λειτουργία ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ, πρέπει να σκεπάζονται πάντα με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνους μικροκυμάτων. Ανακατέψτε τουλάχιστον μία φορά στο ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος και αλατίστε μόνο στο τέλος.

Προσοχή: οι χρόνοι μαγειρέματος στον πίνακα, είναι μόνο ενδεικτικοί και εξαρτώνται από το βάρος, την αρχική θερμοκρασία του φαγητού και από τη σκληρότητά του.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΕΠΤΑ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
• Σπαράγγια	500 gr	≈	5	9-11	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm
• Αγκινάρες	300 gr	≈	5	10-12	Κατά προτίμηση πάτους αγκινάρας
• Φασολάκια	500 gr	≈	5	11-13	Κόψτε σε κομμάτια
• Μπρόκολα	500 gr	≈	5	7-9	Χωρίστε σε πολλά κομμάτια
• Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr	≈	5	7-9	Μην τα κόψετε
• Λάχανο άσπρο	500 gr	≈	5	7-9	Μην το κόψετε
• Λάχανο κόκκινο	500 gr	≈	5	7-9	Μην το κόψετε
• Καρότα	500 gr	≈	5	9-11	Κόψτε σε ίσα κομμάτια
• Κουνουπίδι	500 gr	≈	5	11-13	Χωρίστε σε κομμάτια
• Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 gr	≈	5	20-25	Χρόνος με ωμό κουνουπίδι. Αν είναι προμαγειρεμένο, αρκούν 12 μικροκύματα + grill
• Σέλινο	500 gr	≈	5	7-9	Χωρίστε σε κομμάτια
• Μελιτζάνες	800 gr	≈	5	6-8	Κόψτε σε κύβους
• Μελιτζάνες με παρμεζάνα	1300 gr	≈	5	15-20	Οι μελιτζάνες μπορεί να είναι ήδη τηγανισμένες ή ψημένες.
• Πράσα	500 gr	≈	5	6-8	Μην το κόψετε.
• Μανιτάρια	500 gr	≈	5	6-8	Μην τα κόψετε. Δεν χρειάζεται νερό.
• Κρεμμύδια	250 gr	≈	5	5-7	Ολόκληρα ίδιου μεγέθους. Δεν χρειάζεται νερό.
• Σπανάκι	300 gr	≈	5	6-8	Σκεπάστε αφού το πλύνετε και το στραγγίξετε.
• Αρακάς	500 gr	≈	5	10-12	
• Μάραθος	500 gr	≈	5	12-14	Κόψτε στα 4.
• Πιπεριές	500 gr	≈	5	9-11	Κόψτε σε κομμάτια.
• Πιπεριές γεμιστές	1400 gr	≈	5	15-17	Κατά προτίμηση χαμηλές και πλατιές
• Πατάτες	500 gr	≈	5	8-10	Κόψτε σε ίσα κομμάτια
• Πατάτες ψητές (φρέσκιες)	500 gr	≈	4	25-30	Ανακατέψτε 1-2 φορές
• Πατάτες ψητές (κατεψυγμένες)	600 gr	≈	4	30	Ανακατέψτε 1-2 φορές
• Πατάτες ω γκρατέν	1100 gr (συνολικά)	≈	5	35-40	Βλέπε σημείωση *
• Κολοκυθάκια	500 gr	≈	5	7-9	Μην τα κόψετε

* Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.4. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

3.6 - ΨΑΡΙ

Το ψάρι ψήνεται πολύ γρήγορα και με άριστα αποτελέσματα. Μπορείτε να το γαρνίρετε με λίγο βούτυρο ή λάδι (δεν είναι απαραίτητο). Σκεπάστε με ένα διαφανές σελοφάν. Φυσικά αν υπάρχει πέτσα, πρέπει να τη χαράξετε. Τα φιλέτα πρέπει να τοποθετούνται ομοιόμορφα. Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε ψάρι πανέ με αυγό.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
• Φιλέτο	300 gr	≈	4	7-9	Σκεπάστε με σελοφάν.
• Φέτες	300 gr	≈	4	9-11	Σκεπάστε με σελοφάν.
• Ολόκληρο	500 gr	≈	4	10-12	Σκεπάστε με σελοφάν.
• Ολόκληρο	250 gr	≈	4	7-9	Σκεπάστε με σελοφάν.
• Κομμάτια	400 gr	≈	4	9-11	Σκεπάστε με σελοφάν.
• Καραβίδες	500 gr	≈	4	9-11	Σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι στο φούρνο	600 gr	≈	3	25-30	Προσθέστε λάδι, λίγο σκόρδο, λευκό κρασί και νερό. Μη σκεπάζετε.

3.7 - ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Τα γλυκά φουσκώνουν (με χαμηλή ισχύ) πολύ περισσότερο σε σχέση με το κλασικό ψήσιμο. Επειδή δεν κάνουν κρούστα, συνιστάται να γαρνίρετε την επιφάνεια με κρέμες ή με γλασέ (πχ. σοκολάτας). Πρέπει επίσης να διατηρούνται σκεπασμένα μετά το μαγείρεμα γιατί στεγνώνουν πιο γρήγορα από τα γλυκά που ψήνονται σε κλασικό φούρνο. Για να μαγειρέψετε φρούτα με τη φλούδα πρέπει να τα τρυπήσετε και να τα κρατήσετε σκεπασμένα: είναι σημαντικό να τηρούνται οι χρόνοι ανάπαυσης (3 - 5 λεπτά).

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Γλυκό με φουντούκια	700 gr	≈	3	11-13	Μπορεί να συνοδεύεται από οποιαδήποτε κρέμα.
Τούρτα βιενουά	850 gr	≈	3	15-17	Γαρνίρισμα με μαρμελάδα.
Γλυκό με ανανά	800 gr	≈	3	13-15	Οι φέτες του ανανά μπορούν να απλωθούν στον πάτο του σκεύους, ή να κοπούν σε κομμάτια για ανακάτεμα στο μίγμα.
Γλυκό με μήλα	1000 gr	≈	3	15-17	Τα μήλα τοποθετούνται ως διακόσμηση στην επιφάνεια.
Γλυκό με καφέ	750 gr	≈	3	11-13	Συνιστάται γαρνίρισμα με κρέμα.
Ζαμπγιόνε	300 gr	≈	4	1'-1'.30"	Ανακατεύετε με χτυπητήρι κάθε 30".
Αχλάδια ψητά	300 gr	≈	5	2-3	Τα αχλάδια πρέπει να κόβονται στα τέσσερα.
Μήλα ψητά	300 gr	≈	5	3-4	Τα μήλα πρέπει να κόβονται σε φέτες.
Egg custard	750 gr	≈	5	16-18	Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση των τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.1.
Sponge cake	475 gr	≈	5	6-8	Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση των τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.2. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

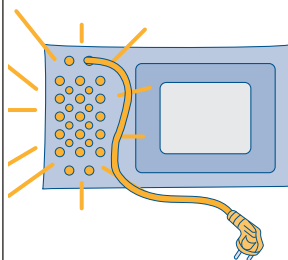
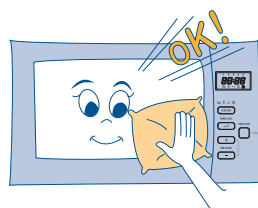
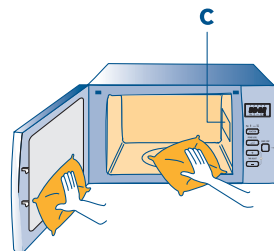
4.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από κάθε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέετε πάντα το φισ από την πρίζα του ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Για να διατηρήσετε σε καλή κατάσταση τη συσκευή σας, συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά την πόρτα, το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου με ένα υγρό πανί και ουδέτερο σαπούνι ή με υγρό απορρυπαντικό. Διατηρείτε πάντα καθαρό από λίπος ή πιτσιλιές και το καπάκι εξόδου μικροκυμάτων (C).

Προσοχή: ο φούρνος σας είναι βαμμένος. Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, σύρματα κουζίνας ή μυτερά μεταλλικά εργαλεία. Επίσης, όταν καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου, προσέξτε να μην εισχωρήσει νερό ή υγρό απορρυπαντικό μέσα στις σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών που βρίσκονται πάνω στη συσκευή. Επίσης συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, σκόνες καθαρισμού ή απορρυπαντικά με αμμωνία για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της πόρτας.

Για να εξασφαλίσετε το τέλειο κλείσιμο, διατηρείτε πάντα καθαρή την εσωτερική πλευρά της πόρτας, και την πρόσοψη του φούρνου.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοσυσσκευές για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου. Καθαρίζετε τακτικά τις οπές εισόδου του αέρα που βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου, ώστε με την πάροδο του χρόνου να μην βουλώσουν από σκόνη ή βρωμιές. Κάθε τόσο είναι απαραίτητο να βγάξετε το περιστρεφόμενο πιάτο (G) και το αντίστοιχο στήριγμα (H) για να τα καθαρίσετε, καθώς και για να καθαρίσετε τον πάτο του φούρνου. Πλύνετε το περιστρεφόμενο πιάτο και το στήριγμά του με νερό και ουδέτερο σαπούνι, (μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων). **Μη βυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο σε κρύο νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η απότομη μεταβολή της θερμοκρασίας θα το έσπαζε.** Το μοτέρ του περιστρεφόμενου πιάτου είναι στεγανό. Παρόλα αυτά, όταν καθαρίζετε τον πάτο, προσέξτε ώστε το νερό να μην εισχωρήσει κάτω από το στρόφείο του περιστρεφόμενου πιάτου (D).



Προειδοποιήσεις για τη σωστή απόρριψη του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK και του Ν.Δ. αριθμ. 151 της 25/7/2005.

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να παραδοθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη απόρριψη μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει όχι μόνο την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία που προκύπτουν από ακατάλληλη απόρριψη, αλλά και την ανακύκλωση υλικών με ακόλουθη εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής ξεχωριστής απόρριψης ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου κάδου απορριμάτων. Η αυθαίρετη απόρριψη του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη συνεπάγεται την εφαρμογή των ισχυόντων δημοτικών κυρώσεων.



4.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αν φαίνεται πως κάτι δεν λειτουργεί σωστά ή σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια βλάβη, απευθυνθείτε στο Σέρβις της αντιπροσωπείας. Πάντως, πριν καλέσετε τους τεχνικούς μας, ενδείκνυται να κάνετε τους ακόλουθους ελέγχους:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ/ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	- Μηδενίστε τον ηλεκτρονικό έλεγχο αποσυνδέοντας το φις της συσκευής για τουλάχιστον 1-2 λεπτά. - Μπορεί να έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας (οθόνη σβηστή): πιέστε ένα πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. - Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη. - Το φις δεν είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα. - Η πρίζα δεν δίνει ρεύμα (ελέγξτε την ασφάλεια του σπιτιού σας). - Η ασφάλεια για παιδιά είναι ενεργοποιημένη (σύμβολο  στην οθόνη).
Υγρασία στην επιφάνεια στήριξης, στο εσωτερικό του φούρνου και γύρω από την πόρτα	Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν νερό, είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται υδρατμοί στο εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στον πάγκο ή γύρω από την κορνίζα της πόρτας.
Σπινθήρες στο εσωτερικό του φούρνου	- Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς φαγητά στις λειτουργίες με μικροκύματα. - Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για το μαγείρεμα σε φούρνους μικροκυμάτων, ούτε σακούλες ή συσκευασίες με μεταλλικά μέρη.
Το φαγητό δεν ζεσταίνεται ή δεν βράζει αρκετά	- Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή αυξήστε το χρόνο. - Το φαγητό δεν είχε ξεπαγώσει εντελώς πριν το μαγείρεμα.
Το φαγητό καίγεται	Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή μειώστε το χρόνο.
Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα	- Ανακατέψτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα. - Έχετε υπόψη σας ότι το φαγητό ψήνεται καλύτερα όταν είναι κομμένο σε ίδια κομμάτια. - Το περιστρεφόμενο πιάτο έχει μπλοκάρει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση βλάβης του λαμπτήρα φωτισμού, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς προβλήματα.

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, απευθυνθείτε στο Σέρβις της αντιπροσωπείας.