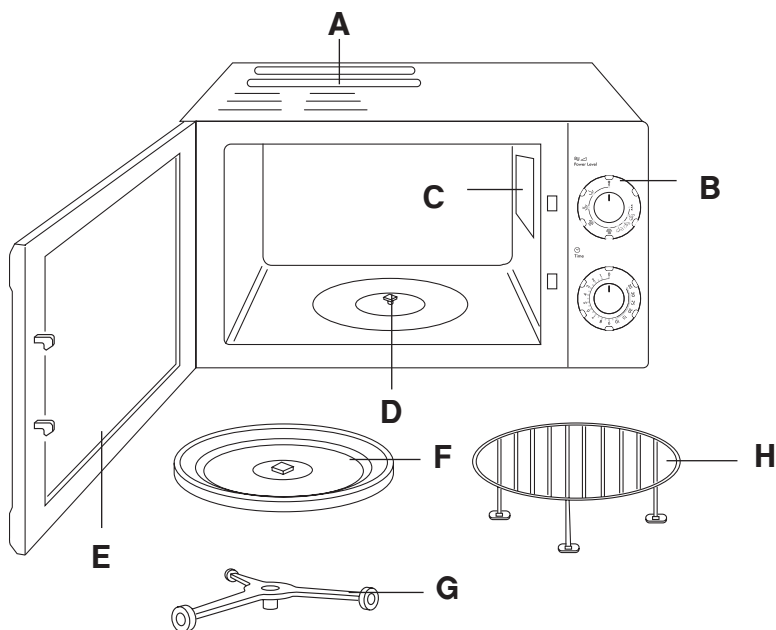


ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ.....	σελ. 23
ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ.....	σελ. 24
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	σελ. 24
ΑΠΟΔΟΣΗ ΙΣΧΥΟΣ.....	σελ. 24
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ.....	σελ. 25
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.....	σελ. 26
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	σελ. 26
ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ.....	σελ. 27
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ.....	σελ. 27
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	σελ. 28
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.....	σελ. 28
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.....	σελ. 29
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ GRILL.....	σελ. 36
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL.....	σελ. 38
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	σελ. 40

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Grill
- B** Πίνακας χειρισμού
- C** Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων
- D** Στροφέας περιστρεφόμενου πιάτου
- E** Εσωτερική πλευρά πόρτας
- F** Περιστρεφόμενο πιάτο
- G** Στήριγμα περιστρεφόμενου πιάτου
- H** Σχάρα



ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

Τι θέλετε να κάνετε;	Ποια λειτουργία να επιλέξετε;	Οδηγίες χρήσης σελ.	Πίν. ποσότητας/ χρόνου σελ.
- Ξεπάγωμα	μόνο μικροκύματα  160W	28 29	30
- Λιώσιμο βούτυρο, τυριών	μόνο μικροκύματα  280W	28	32
- Ψήσιμο γλυκών	 580W	34	34
- Μαγείρεμα βραστών λαχανικών ή στον ατμό		28 33	33
- Ψήσιμο ψαριού		33	33
- Μαγείρεμα ρυζιού, σούπας, μόνο μικροκύματα  700W	μόνο μικροκύματα	34 31	32
- Ζέσταμα όλων των μαγειρεμένων φαγητών		34	34
- Ψήσιμο φρούτων			
- Κλασικό ψήσιμο στο grill για μπιφτέκια, μπιριζόλες, λουκάνικα, ψωμί, κλπ.	μόνο grill ▼▼▼	35	36
	μικροκύματα + grill		
- Μαγείρεμα λαχανικών ω γκρατέν	Combi 1		
- Μαγείρεμα ζυμαρικών στο φούρνο	Combi 2	37	
- Μαγείρεμα για όλα τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, κλπ.	Combi 3	38	38

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Εξωτερικές διαστάσεις (ΠxYxB) 450x255x300

Βάρος κατά προσέγγιση

11 kg.

Εσωτερικές διαστάσεις (ΠxYxB) 315x215x300

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 ΗΣΧΥΟΣ

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 στην πόρτα.

Οι ενδιάμεσες διαθέσιμες τιμές ισχύος αναγράφονται στην παρούσα σελίδα. Οι πληροφορίες αυτές θα σας φανούν χρήσιμες για να συμβουλευθείτε τις συνταγές για φούρνους μικροκυμάτων που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται μέσα στο έπιπλο της κουζίνας ή εντοιχισμένος.

- 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 πρόσοψης του φούρνου και της πόρτας. Διατηρείτε πάντα καθαρή την εσωτερική πλευρά της πόρτας (Ε) χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και υγρά απορρυπαντικά. Μην αφήνετε να μαζεύονται βρωμιές ή υπολείμματα φαγητού μεταξύ της πρόσοψης 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, σθήστε τη συσκευή ή αποσυνδέστε το φις από την πρίζα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα για να σθήσουν ενδεχόμενες φλόγες.**
- 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 άδαιο 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 βγάξετε το δοχείο, να αρχίσει ξαφνικά να βράζει και να ξεχειλίζει, προκαλώντας εγκαυματα. Για να το αποφύγετε, είναι απαραίτητο να βάζετε στο δοχείο, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουταλάκι ή ένα γυάλινο μπιστουνακι. Σε κάθε περίπτωση, μετακινήστε το δοχείο με μεγάλη προσοχή.
- 16) Μη ζεσταίνετε οινόπνευματώδη 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 ανακινείτε 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 βηματοδότην 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 (παρεταταμένη 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 φθάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες.
- 23) Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί συνδεδεμένη σε έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ένα ξεχωριστό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- 24) Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί και να λειτουργεί με το πίσω μέρος ακουμπισμένο 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.



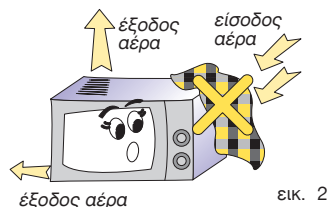
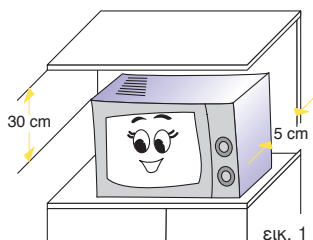
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 10A.

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 συνδεδεμένη με αποτελεσματική γείωση: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτού του κανονισμού.**

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- 1) Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι ο πείρος του περιστρεφόμενου πιάτου (D) είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του. Τοποθετήστε στο κέντρο του θαλάμου το στήριγμα (G) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (F). Ο στροφέας (D) πρέπει να συνδεθεί στην αντίστοιχη υποδοχή του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 2) Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ζημιές που οφείλονται στη μεταφορά και ειδικότερα ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει σωστά.
- 3) 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.
- 4) Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή πάνω στον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια απόσταση περίπου 5 cm από τα πλαίνα και πίσω τοιχώματα, και τουλάχιστον 30 cm πάνω από το φούρνο (βλ. Εικ. 1).
- Βεβαιωθείτε επίσης ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω πλευρά του φούρνου η οποία, κατά το ψήσιμο στο grill, μπορεί να φτάσει σε υψηλή θερμοκρασία.

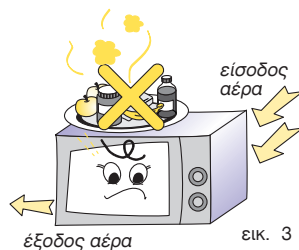


5) Ποτέ μην φράσσετε τις οπές εξαερισμού. Συγκεκριμένα, μην ακουμπάτε τίποτα πάνω στο φούρνο και βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών (βρίσκονται πάνω, κάτω και πίσω από τη συσκευή) είναι ΠΑΝΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ (βλ. Εικ. 2 και Εικ. 3).

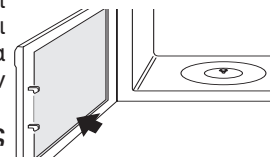
6) ΜΗΝ αφαιρείτε τη διαφανή μεμβράνη που είναι κολλημένη στο εσωτερικό της πόρτας (βλέπε Εικ. 4).

7) 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.

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



ΕΙΚ. 3



ΕΙΚ. 4

ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

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 30 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. Για να χρησιμοποιήσετε ορθογώνια σκεύη μεγάλων διαστάσεων (που δεν μπορούν να περιστρέφονται μέσα στο φούρνο), αρκεί να μπλοκάρете την περιστροφή του πιάτου (**F**) αφαιρώντας το στροφέα (**D**) από την υποδοχή του. Έχετε υπόψη ότι σε αυτή την περίπτωση, για να εξασφαλίσετε ικανοποιητικά αποτελέσματα, είναι αναγκαίο να ανακατεύετε το φαγητό και να γυρίζετε το σκεύος αρκετές φορές κατά το μαγείρεμα.

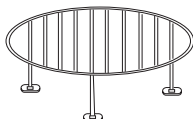
Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη. Είναι σκόπιμο να υπογραμμιστεί ότι, επειδή τα μικροκύματα θερμαίνουν το φαγητό και όχι τα σκεύη, μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό απευθείας στο πιάτο σερβιρίσματος χωρίς να χρησιμοποιήσετε και να λερώσετε άλλα σκεύη. Εάν ο φούρνος χρησιμοποιείται με τη λειτουργία **μόνο grill**, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα σκεύη για φούρνο (βλ. πίνακα).

	Γυάλινα	Κεραμικά	Πορσελάνινα	Πήλινα	Πλαστικά σκεύη για φούρνους μικροκυμάτων	Χάρτινα φλιτζανάκια (*)	Χάρτινα πιάτα (*)	Πυρέξ	Χαρτόνι (*)	Μεταλλ. σκεύη	Σκεύη με μεταλλικές επιφάνειες	Ειδικά φύλλα για ψητό
Μόνο μικροκύματα	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΟΧΗ	ΟΧΗ	ΝΑΗ
Μόνο grill	ΟΧΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΟΧΗ	ΟΧΗ	ΟΧΗ	ΝΑΗ	ΟΧΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ
μικροκύματα και grill	ΟΧΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΝΑΗ	ΟΧΗ	ΟΧΗ	ΟΧΗ	ΝΑΗ	ΟΧΗ	ΟΧΗ	ΟΧΗ	ΝΑΗ

(*) Εάν η διάρκεια είναι μεγάλη μπορούν να πάρουν φωτιά.

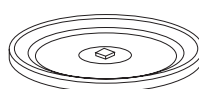
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ

ΣΧΑΡΑ



Λειτουργία Μόνο grill: για όλα τα φαγητά στο grill.

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ



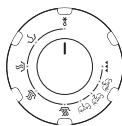
Το περιστρεφόμενο πιάτο πρέπει να χρησιμοποιείται **με όλες τις λειτουργίες**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

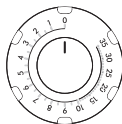
ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ:

γυρίστε το διακόπτη στην επιθυμητή λειτουργία

Power Level



Time



ΠΛΗΚΤΡΟ ΑΤΜΟΥ:

ΜΕ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΥΤΟ ΑΡΧΙΖΟΥΝ ΟΛΕΣ ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.

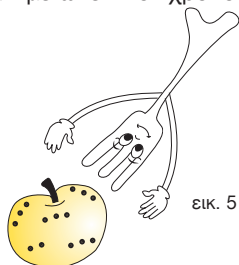
γυρίστε δεξιόστροφα από 1 έως 35 λεπτά (με τη λήξη του χρόνου, ο φούρνος σβήνει και εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

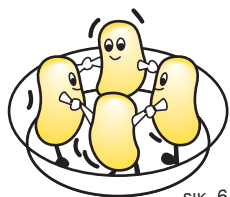
Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικές ακτινοβολίες που υπάρχουν και στη φύση υπό μορφή φωτεινών κυμάτων (π.χ.: ηλιακό φως) τα οποία, στο εσωτερικό του φούρνου, διεισδύουν στα φαγητά από όλες τις κατευθύνσεις και θερμαίνουν τα μόρια νερού, λίπους και ζάχαρης. Η θερμότητα παράγεται ταχύτατα μόνο στο φαγητό, 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 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 πιρούνι έτσι ώστε ο υδατμός 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.



ΕΙΚ. 5



ΕΙΚ. 6

- 8) Ο **σχηματισμός υγρασίας** εντός του φούρνου και στη ζώνη 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) 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.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για:

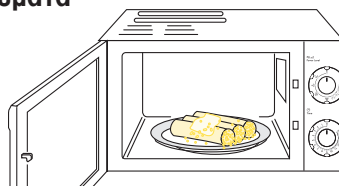
- Ξεπάγωμα σελ. 30
- Ζέσταμα σελ. 32

- Μαγείρεμα τεμαχισμένου κρέατος, λευκού κρέατος, φρούτων, λαχανικών, ρυζιού, σούπας, ψαριού σελ. 34

Ανάψτε το φούρνο στη λειτουργία μόνο μικροκύματα

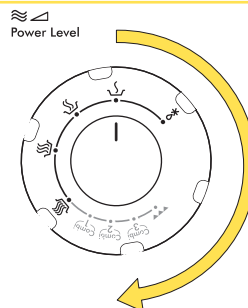
1

Βάλτε το φαγητό σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και τοποθετήστε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου. **Δεν πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο.**



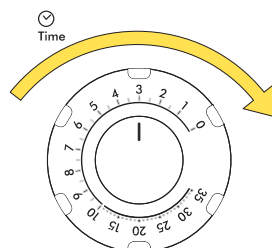
2

Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ γυρίζοντας το διακόπτη λειτουργιών σε ένα από τα 5 σύμβολα που αντιστοιχούν στην ισχύ των μικροκυμάτων.



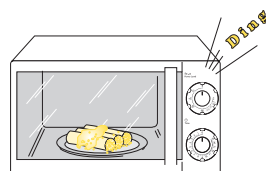
3

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος γυρνώντας το διακόπτη **Time** δεξιόστροφα. Για να προγραμματίσετε χρόνους κάτω των 10 λεπτών, γυρίστε πρώτα το διακόπτη μέχρι τέρμα και στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον επιθυμητό χρόνο.



4

Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου, ένα **ηχητικό σήμα** επισημαίνει το τέλος του μαγειρέματος.



Ανά πάσα στιγμή είναι δυνατό να διακόψετε τη λειτουργία επαναφέροντας το διακόπτη **Time** στη θέση **"0"** και είναι δυνατό να αλλάξετε τη διάρκεια του ψησίματος (κατά την εξέλιξη αυτού) γυρίζοντας αυτό το διακόπτη προς τα εμπρός ή προς τα πίσω. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορείτε να ελέγχετε την εξέλιξη ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Η ενέργεια αυτή διακόπτει τη λειτουργία, η οποία αποκαθίσταται κλείνοντας πάλι την πόρτα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΓΙΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑ

- Βάλτε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση "❄ " και ρυθμίστε, με το διακόπτη Time, τον επιθυμητό χρόνο.
- 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.
- Προσοχή στους χρόνους που αναγράφονται στις συσκευασίες των κατεψυγμένων, γιατί δεν είναι πάντοτε σωστοί. Είναι σκόπιμο να χρησιμοποιείτε χρόνους ξεπαγώματος ελαφρώς μικρότερους από τους αναγραφόμενους. Η διάρκεια του ξεπαγώματος διαφέρει αναλόγως με το βαθμό κατάψυξης.

Χρόνοι ξεπαγώματος

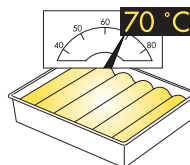
Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης λεπουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	ημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ					
- Ψητά (χοιρινό, βοδινό, μοσχάρι, κλπ.)	1 kg	* δ	35-40		20
- Μπριζόλες, κοτολέτες, φέτες	200 gr	“	10-12	(*)	5
- Κομμάτια, γκούλας	500 gr	“	18-20		10
- Κιμάς	500 gr	“	14-16		15
- “	250 gr	“	11-13		10
- Μπιφτέκια	200 gr	“	11-13		10
- Λουκάνικα	300 gr	“	13-15		10
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ					
- Πάπια, γαλοπούλα	1,5 kg	“	40-45	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	500 gr	“	22-27		10
- Στήθος κοτόπουλο	300 gr	“	20-25		10
ΛΑΧΑΝΗΚΑ				Για να διευκολύνετε το ξεπάγωμα, ανακατεύετε περιοδικά τα λαχανικά.	
ΨΑΡΙ					
- Φιλέτο	300 gr	“	16-18		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.	10
- Τυρί	250 gr	“	11-13	Δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς. Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης.	15
- Κρέμα γάλακτος	200 ml	“	13-15	Η κρέμα γάλακτος πρέπει να τοποθετείται σε πιάτο.	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.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΓΙΑ 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, πράγματι, 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 ζεστάνετε 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 ζεστάνετε. Όσο χαμηλότερη είναι η αρχική θερμοκρασία του φαγητού, τόσο μεγαλύτερος θα είναι ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα.
- Φαγητά και αφεψήματα μπορούν να ζεσταθούν για μικρό χρονικό διάστημα σε χάρτινα ή πλαστικά σκεύη. Τα σκεύη αυτά μπορούν ωστόσο να παραμορφωθούν αν η διάρκεια είναι μεγάλη.



Χρόνοι ζεστάματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης λεπουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ - Σοκολάτα/σιρόπι - Βούτυρο	100 gr 50-70 gr		3-4 0'.7"-0'.10"	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 20/30°C				
- Γιαούρτι - Μπιμπερό	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	Αφαιρέστε το ασημόχαρτο τόσο για το βούτυρο όσο και για το γιαούρτι. Ζεσάνετε το μπιμπερό χωρίς ρόγα 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 αποστειρωμένο γάλα.
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	4 - 6	Συσκευασίες παντός τύπου με προμαγειρεμένο φαγητό 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 μαγειρεμένου φαγητού 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	
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ/ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. -18°/-20°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	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 μαγειρεμένου και κατεψυγμένου φαγητού 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 ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	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 & ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 20°/30°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	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	

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΚΡΕΑΤΑ

Όταν μαγειρεύετε κρέας με τη λειτουργία μόνο μικροκύματα, συνιστάται να σκεπάζετε το φαγητό με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνους μικροκυμάτων. Με τον τρόπο αυτό διευκολύνετε την καλύτερη κατανομή της θερμότητας και αποφεύγετε την υπερβολική αφυδάτωση ώστε να μη γίνονται πολύ ξερά και σκληρά. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για τεμαχισμένο κρέας, γκούλας, στήθος κοτόπουλου κλπ. Για να μαγειρέψετε ψητό, σουβλάκια κλπ., πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "μικροκύματα + grill".

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.

ΛΑΧΑΝΗΚΑ

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 λαχανικά πρέπει **πάντα** να σκεπάζονται με διαφανές σελοφάν. Ανακατέψτε τουλάχιστον μία φορά στο ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος και αλατίστε μόνο στο τέλος.

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης λειτουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
ΨΑΡΙ					
- Φιλέτο	300 gr		7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	2
- Φέτες	300 gr	"	9 - 11	Σκεπάστε με σελοφάν	2
- Ολόκληρο	500 gr	"	10 - 12	Σκεπάστε με σελοφάν	2
- Ολόκληρο	250 gr	"	7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	2
- Κομμάτια	400 gr	"	9 - 11	Σκεπάστε με σελοφάν	2
- Καραβίδες	500 gr	"	9 - 11	Σκεπάστε με σελοφάν	2
ΛΑΧΑΝΗΚΑ					
- Σπαράγγια	500 gr		9 - 11	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm	4
- Αγκινάρες	300 gr	"	10 - 12	Κατά προτίμηση χρησιμοποιήστε τους πάτους αγκινάρας.	4
- Φασολάκια	500 gr	"	11 - 13	Κόψτε σε κομμάτια.	4
- Μπρόκολα	500 gr	"	7 - 9	Χωρίστε σε πολλά κομμάτια	4
- Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr	"	7 - 9	Μην τα κόψετε.	4
- Λάχανο άσπρο	500 gr	"	7 - 9	Μην το κόψετε.	4
- Λάχανο κόκκινο	500 gr	"	7 - 9	Μην το κόψετε.	4
- Καρότα	500 gr	"	9 - 11	Κόψτε σε ίσα κομμάτια.	4
- Κουνουπίδι	500 gr	"	11 - 13	Χωρίστε σε κομμάτια.	4
- Σέλινο	500 gr	"	7 - 9	Χωρίστε σε κομμάτια.	4
- Μελιτζάνες	500 gr	"	6 - 8	Κόψτε σε κύβους.	4
- Πράσα	500 gr	"	6 - 8	Μην το κόψετε.	4
- Μανιτάρια	500 gr	"	6 - 8	Μην τα κόψετε. Δεν χρειάζεται νερό.	4
- Κρεμμύδια	250 gr	"	5 - 7	Ολόκληρα ίδιου μεγέθους. Δεν χρειάζεται νερό.	4
- Σπανάκι	300 gr	"	6 - 8	Σκεπάστε αφού το πλύνετε και το στραγγίξετε	4
- Αρακάς	500 gr	"	10 - 12		4
- Μάραθος	500 gr	"	12 - 14	Κόψτε στα 4.	4
- Πιπεριές	500 gr	"	9 - 11	Κόψτε σε κομμάτια.	4
- Πατάτες	500 gr	"	8 - 10	Κόψτε σε ίσα κομμάτια.	4
- Κολοκυθάκια	500 gr	"	7 - 9	Μην τα κόψετε.	4
ΚΡΕΑΣ					
- Γκούλας	1,5 kg	"	40 - 42	Μη σκεπάσετε και ανακατέψτε 2-3 φορές.	4
- Στήθος κοτόπουλο	500 gr		18 - 20	Γυρίστε στα μισά του χρόνου	10
- Κιμάς ρολό	900 gr	"	20 - 22	(*)	3

(*) Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος κιμά βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.3. Σκεπάστε 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.

ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΙ ΡΥΖΙ

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 πιλαφιού έγκειται στο γεγονός ότι δεν χρειάζεται να ανακατεύετε συνεχώς (αρκούν 2 - 3 φορές).

Τα συστατικά τοποθετούνται όλα μαζί σε σκεύος για μικροκύματα και σκεπάζονται με διαφανές σελοφάν (για 300 gr ρύζι απαιτούνται 750 gr ζωμού με το φούρνο προγραμματισμένο στη μέγιστη ισχύ για 12 - 15 λεπτά περίπου).

Επίσης, το ρύζι δεν κολλάει στον πάτο του σκεύους και δεδομένου ότι για το μαγείρεμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σουπιέρα ή άλλο σκεύος σερβιρίσματος, δεν είναι ανάγκη να το βάλετε σε άλλο πιάτο για σερβίρισμα.

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 (π.χ. 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).

Χρόνοι μαγειρέματος για γλυκά και φρούτα

Τύπος/ποσότητα	Διακόπτης λειτουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)	Σημειώσεις
Γλυκό με φουντούκια (700 gr)		11 - 13	5	Μπορεί να συνοδεύεται από οποιαδήποτε κρέμα
Τούρτα βιενουά (850 gr)	"	15 - 17	5	Γαρνίρισμα με μαρμελάδα
Γλυκό με ανανά (800 gr)	"	13 - 15	5	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)	"	15 - 17	5	Τα μήλα τοποθετούνται ως διακόσμηση στην επιφάνεια
Γλυκό με καφέ (750 gr)		11 - 13	5	Συνιστάται γαρνίρισμα με κρέμα
Ζαμπαγιόνε		1 - 1',30"	3	Ανακατεύετε με χτυπητήρι κάθε 30"
Αχλάδια ψητά (300 gr)		2 - 3	3	Τα αχλάδια πρέπει να κόβονται στα τέσσερα
Μήλα ψητά (300 gr)	"	3 - 4	3	Τα μήλα πρέπει να κόβονται σε φέτες
Egg custard (750 gr)	"	16 - 18	5	Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση των τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 8	5	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.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ GRILL

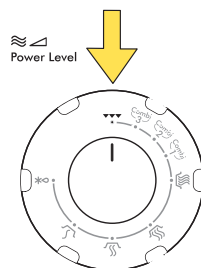
Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για:

- Για κάθε τύπο ψησίματος στο grill, όπως: μπιφτέκια, μπιριζόλες, λουκάνικα, φρυγανισμένο ψωμί κλπ. σελ. 36

Ανάψτε το φούρνο στη λειτουργία μόνο grill

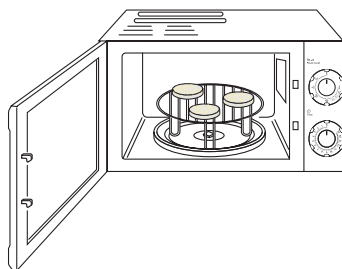
1

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση ▼▼▼



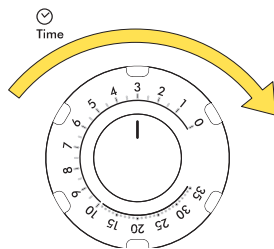
2

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο πάνω στη σχάρα, που ακουμπά πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο το οποίο, κατά το ψήσιμο, θα συλλέξει τα λίπη που στάζουν.



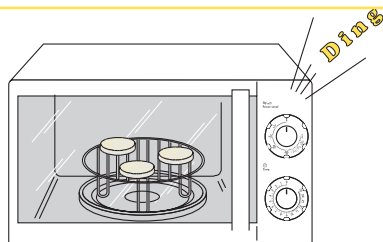
3

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος γυρνώντας το διακόπτη **Time**. **Γυρίστε το φαγητό στα μισά του χρόνου.** Για να προγραμματίσετε χρόνους κάτω των 10 λεπτών, γυρίστε πρώτα το διακόπτη μέχρι τέρμα και στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον επιθυμητό χρόνο.



4

Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου, ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει το τέλος του μαγειρέματος.



Ανά πάσα στιγμή είναι δυνατό να διακόψετε τη λειτουργία επαναφέροντας το διακόπτη **Time** στη θέση "0" και είναι δυνατό να αλλάξετε τη διάρκεια του ψησίματος (κατά την εξέλιξη αυτού) γυρίζοντας αυτό το διακόπτη προς τα εμπρός ή προς τα πίσω. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορείτε να ελέγχετε την εξέλιξη ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Η ενέργεια αυτή διακόπτει τη λειτουργία, η οποία αποκαθίσταται κλείνοντας πάλι την πόρτα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΟΝΟ GRILL ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να ψήσετε νόστιμα φαγητά παντός τύπου.

Ποτέ δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο.

Όλα τα φαγητά πρέπει να γυρίζουν στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο στο πάνω μέρος του φούρνου.

Όταν ανοίγετε την πόρτα για να ελέγξετε το φαγητό, η περιοχή στο πάνω μέρος είναι ζεστή: προσέχετε και χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Πρέπει πάντα να ξανακλείνετε την πόρτα μετά από τον έλεγχο του φαγητού.

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης λεπουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
- Μπριζόλα μοσχ. ή χοιρινή	2	▼▼▼	25-28	Γυρίστε μετά από 17 λεπτά
- Λουκάνικα	2	“	27-30	Πρέπει να είναι πάντα τρυπημένα. Εάν είναι μεγάλα, είναι σκόπιμο να κόβονται στη μέση Γυρίστε μετά από 17 λεπτά
- Μπιφτέκια	3	“	25-28	Γυρίστε μετά από 17 λεπτά
- Φρυγανισμένο ψωμί	2 φέτες	“	4-5	Κόψτε καλά τα άκρα. Γυρίστε μετά από 2-3 λεπτά

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

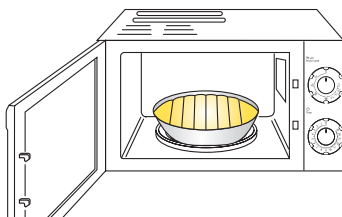
Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για:

- ρόδισμα για λαζάνια, ζυμαρικά στο φούρνο και λαχανικά ω γκρατέν
- ψητά, κοτόπουλο, σουβλάκια, κλπ. σελ. 38

Ανάψτε το φούρνο στη λειτουργία μικροκύματα + grill

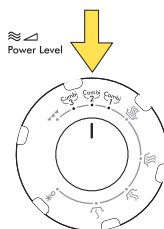
1

Βάλτε το φαγητό σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και grill και τοποθετήστε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.



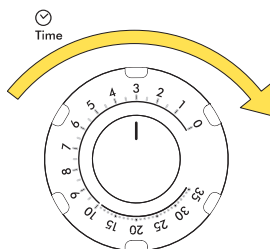
2

Επιλέξτε μία από τις διαθέσιμες θέσεις "combi" γυρίζοντας το διακόπτη λειτουργιών.



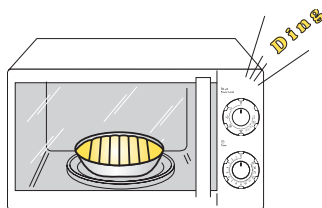
3

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος γυρνώντας το διακόπτη **Time** δεξιόστροφα. Για να προγραμματίσετε χρόνους κάτω των 10 λεπτών, γυρίστε πρώτα το διακόπτη μέχρι τέρμα και στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον επιθυμητό χρόνο.



4

Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου, ένα **ηχητικό σήμα** επισημαίνει το τέλος του μαγειρέματος.



Ανά πάσα στιγμή είναι δυνατό να διακόψετε τη λειτουργία επαναφέροντας το διακόπτη **Time** στη θέση **"0"** και είναι δυνατό να αλλάξετε τη διάρκεια του ψησίματος (κατά την εξέλιξη αυτού) γυρίζοντας αυτό το διακόπτη προς τα εμπρός ή προς τα πίσω.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορείτε να ελέγχετε την εξέλιξη ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Η ενέργεια αυτή διακόπτεται τη λειτουργία, η οποία αποκαθίσταται κλείνοντας πάλι την πόρτα.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα στα μικροκύματα και το ρόδισμα των φαγητών. Πρέπει όμως να έχετε πάντα υπόψη τα ακόλουθα:

- ποτέ δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο;
- μην προσθέτετε λάδι (βάλτε μόνο 1/2 ποτήρι νερό για να διατηρηθεί μαλακό το κρέας);
- γυρίζετε τα ψητά και τα μεγάλα κομμάτια κρέατος στα μισά του χρόνου.
- για να ελέγξετε το ψήσιμο των φαγητών, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει τη λειτουργία των μικροκυμάτων και τη λειτουργία του grill: στην περίπτωση αυτή, συνιστάται να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου επειδή το πάνω μέρος είναι πολύ ζεστό. Για να ξεκινήσει το ψήσιμο, αρκεί να κλείσετε την πόρτα.

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης λειτουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
- Πατατοκροκέτες	600 gr	combi 1	20 - 25	Αποφύγετε την υπερβολική επικάλυψη	5
- Λαζάνια	1100 gr	combi 3	35 - 40	Χρόνοι για ωμά ζυμαρικά	5
- Μακαρόνια ω γκρατέν	1500 gr	combi 1	20 - 25	Πρέπει προηγουμένως να βράσετε τα ζυμαρικά χωριστά	5
- Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 gr	combi 2	25 - 30	Χρόνος με τα κουνουπίδια ήδη βρασμένα.	5
- Ντομάτες ω γκρατέν	800 gr	combi 1	20 - 25	Καλό είναι να έχουν το ίδιο μέγεθος	5
- Πιπεριές γεμιστές	1400 gr	combi 2	25 - 30	Κατά προτίμηση χαμηλές και πλατιές	5
- Μελιτζάνες με παρμεζάνα	1300 gr	combi 1	20 - 25	Οι μελιτζάνες μπορεί να είναι ήδη τηγανισμένες ή ψημένες	5
- Πατάτες ω γκρατέν	1100 gr	combi 3	35 - 40	Χρόνοι για ωμές πατάτες (*)	
- Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1000 gr	combi 2	55 - 60	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν. Γυρίστε στα μισά του χρόνου	10
- Κιμάς ρολό (οι οδηγίες αυτές δεν αναφέρονται στο τεστ 12.3.3 του κανονισμού IEC 60705 για το οποίο παραπέμπουμε στη σελ. 37 και στον πίνακα της σελ. 2)	800 gr	combi 2	30 - 35	Γυρίστε στα μισά του χρόνου	10
- Κοτόπουλο ολόκληρο	1200 gr	combi 2	75 - 80	Τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γυρίστε στα μισά του χρόνου (**)	10
- Σουβλάκια	600 gr	combi 2	40 - 45	Γυρίστε στα μισά του χρόνου	10
- Αρνάκι	1000 gr	combi 3	65 - 70	Γυρίστε στα μισά του χρόνου	10
- Γαλοπούλα (σεκομμάτια)	1000 gr	combi 3	60 - 65	Γυρίστε στα μισά του χρόνου	10
- Πάπια	1000 gr	combi 3	60 - 65	Γυρίστε στα μισά του χρόνου	10

(*) 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

(**) Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.6. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από κάθε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα του ρεύματος.

Καθαρισμός

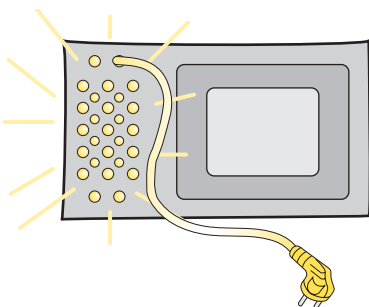
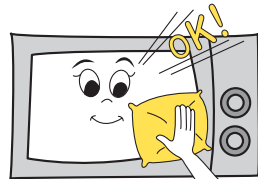
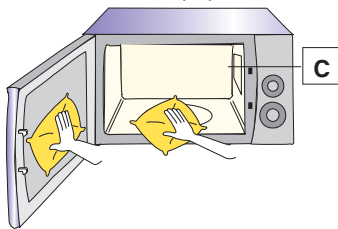
Για να διατηρήσετε σε καλή κατάσταση τη συσκευή σας, συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά την πόρτα, το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου με ένα υγρό πανί και ουδέτερο σαπούνι ή με υγρό απορρυπαντικό. Διατηρείτε πάντα καθαρό από λίπος ή πιτσιλιές και το καπάκι εξόδου μικροκυμάτων (C).

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 ατμοσυσκευές 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 βγάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο (F) και το αντίστοιχο στήριγμα (G) 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 στροφείο του περιστρεφόμενου πιάτου (D).

Αν κάτι δεν λειτουργεί σωστά...

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια βλάβη, απευθυνθείτε στο Σέρβις της αντιπροσωπείας. Πάντως, πριν καλέσετε τους τεχνικούς μας, ενδείκνυται να κάνετε τους ακόλουθους ελέγχους:

Π ρ ό θ λ η μ α	Α ι τ ί α / λ ύ σ η
- Η συσκευή δεν λειτουργεί	- Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη - Το φινις δεν είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα - Η πρίζα δεν δίνει ρεύμα (ελέγξτε την ασφάλεια του σπιτιού σας) - Ο διακόπτης Time δεν έχει ρυθμιστεί σωστά
- Υδρατμοί στον πάγκο και στο εσωτερικό του φούρνου	- Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν νερό, είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται υδρατμοί στο εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στον πάγκο
- Σπινθήρες στο εσωτερικό του φούρνου	- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα, ούτε σακούλες ή συσκευασίες με μεταλλικά μέρη, με εξαίρεση το εξάρτημα ατμού με το νερό που περιέχει.
- Το φαγητό δεν ζεσταίνεται αρκετά	- Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος - Το φαγητό δεν είχε ξεπαγώσει εντελώς πριν το μαγείρεμα
- Το φαγητό καίγεται	- Επιλέξτε μια μικρότερη ισχύ ή μειώστε το χρόνο μαγειρέματος
- Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα	- Ανακατέψτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα. Έχετε υπόψη σας ότι το φαγητό ψήνεται καλύτερα όταν είναι κομμένο σε ίδια κομματάκια. - Το περιστρεφόμενο πιάτο έχει μπλοκάρει (βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του πιάτου (D) είναι τοποθετημένος στην υποδοχή του).

Σε περίπτωση που καεί ο λαμπτήρας του φούρνου, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς προβλήματα. Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, απευθυνθείτε στο Σέρβις της αντιπροσωπείας.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

