

Τι θέλω να κάνω;	Ποιά λειτουργία/ισχύ να διαλέξω;	Οδηγίες χρήσης σελ.	Πίν. ποσό-τ./χρόνου σελ.	
• Να ξεπαγώσω	Μόνο μικροκύματα	DEF	11	
• Να διατηρήσω ζεστό το φαγητό	Μόνο μικροκύματα	P1	11 13	
• Να μαλακώσω σοκολάτα/σιρόπι	Μόνο μικροκύματα	P3	11	14
• Να λιώσω βούτυρο και μαλακώσω τυρί		P5		
• Να ψήσω γλυκά				17
• Να μαγειρέψω κομμάτια κρέας, στήθος κοτόπουλο, ψάρι	Μόνο μικροκύματα	P7	11 15	16
• Να βράσω φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα		P10		16
• Να ζεστάνω μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά			11	14
• Να ψήσω γρήγορα όλων των ειδών τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτες	Μικροκύματα + grill			
• Γκρατινάρισμα φαγητών (π.χ. λαζάνια, λαχανικά ω γκρατέν, μακαρόνια))	combi - 1	C1	18	19
	combi - 2	C2		
• Να ψήσω με τον κλασικό τρόπο μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, να ζεστάνω ψωμί, κλπ.	Μόνο grill	G1 G2	20	21

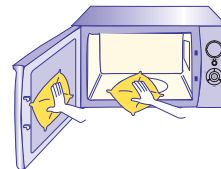
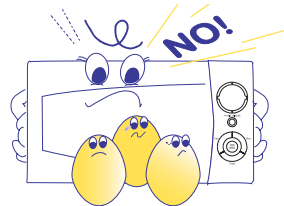


Π Ρ Ο Ε Ι Δ Ο Π Ο Ι Η Σ Ε Ι Σ

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. Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Επιτρέψτε στα παιδιά να χρησιμοποιήσουν το φούρνο χωρίς επιτήρηση, μόνον αφού τους δώσετε τις κατάλληλες οδηγίες που θα τους επιτρέψουν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια και να κατανοήσουν τους κινδύνους που συνεπάγεται η ακατάλληλη χρήση.
- 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 μαζεύνονται 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. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του ή από ειδικευμένο τεχνικό, για να αποφεύγεται κάθε πιθανός κίνδυνος.
- 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.
- 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 + ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ" 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 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 μπιστουνάκι. 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 των επιφανειών. Αυτό μπορεί να μειώσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκαλέσει πιθανές καταστάσεις κινδύνου για το χρήστη.
- 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. Κατά τη διάρκεια αυτής της ενέργειας, αερίζετε το δωμάτιο.



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.



Τ Ε Χ Ν Ι Κ Α Χ Α Ρ Α Κ Τ Η Ρ Ι Σ Τ Ι Κ Α

Εξωτερ. διαστάσεις (ΜxΥxΠ) 455x290x370

Εσωτερ. διαστάσεις (ΜxΥxΠ) 280x205x270

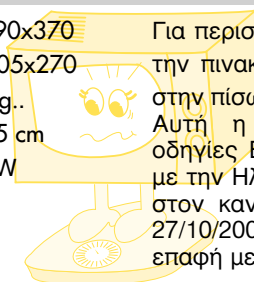
Βάρος 14 kg..

Διάμετρος περιστροφ. πιάτου 24,5 cm

Λάμπα φούρνου 25 W

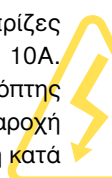
Για περισσότερα στοιχεία, συμβουλευτείτε την πινακίδα χαρακτηριστικών, κολλημένη στην πίσω πλευρά της συσκευής.

Αυτή η συσκευή συμμορφούται στις οδηγίες ΕΟΚ 89/336 και 92/31 αναφορικά με την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα και στον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.



Η Λ Ε Κ Τ Ρ Ι Κ Η Σ Υ Ν Δ Ε Σ Η

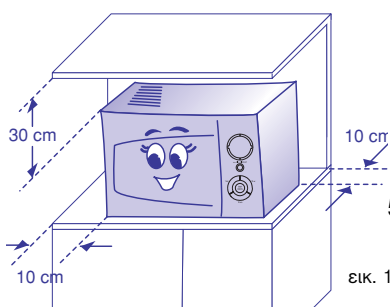
Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 10Α. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας έχει μια ελάχιστη παροχή 10Α ώστε να αποφύγετε πιθανή πτώση κατά τη λειτουργία του φούρνου.



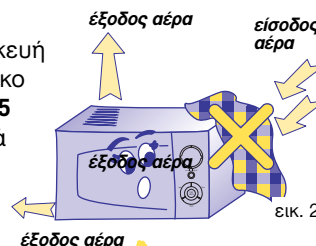
Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής και ότι η πρίζα του ρεύματος **είναι γειωμένη: ο Κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτού του κανονισμού.**

Ε Γ Κ Α Τ Α Σ Τ Α Σ Η

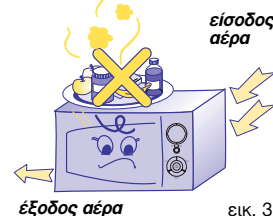
- 1) Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, αφαιρέστε την προστασία που περιέχει το περιστρεφόμενο πιάτο (F) και το αντίστοιχο στήριγμα (G). Βεβαιωθείτε ότι ο στροφέας του περιστρεφόμενου πιάτου (D) είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 2) Καθαρίστε το 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.



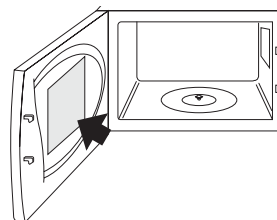
- 4) Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σ'ένα σταθερό πάγκο σε ύψος **τουλάχιστον 85 cm**, μακριά από παιδιά γιατί η γυάλινη πόρτα μπορεί να φτάσει, κατά το ψήσιμο, υψηλές θερμοκρασίες.



- 5) **Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή πάνω στον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια απόσταση περίπου 5 cm από τα πλαϊνά και πίσω τοιχώματα, και τουλάχιστον 20 cm πάνω από το φούρνο (βλέπε 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 (βλ. Εικ. 2 και Εικ. 3).
- 7) Τοποθετήστε στο κέντρο της κυκλικής έδρας το στήριγμα (G) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (F). Ο στροφέας (D) πρέπει να συμπίπτει με την αντίστοιχη θέση στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 8) **Τοποθετήστε της συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στο φιν και την πρίζα λήψης ρεύματος, ακόμη και μετά την εγκατάσταση.**
- 9) ΜΗΝ αφαιρείτε τη διαφανή μεμβράνη που είναι κολλημένη στην εσωτερική πλευρά της πόρτας



Α Π Ο Δ Ι Δ Ο Μ Ε Ν Η Ι Σ Χ Υ Σ

Η τιμή αυτή αναγράφεται στην ετικέτα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, στην ένδειξη MICRO OUTPUT.

Επίσης θα σας χρησιμεύσει όταν συμβουλευέστε τους οδηγούς μαγειρικής της αγοράς για φούρνους μικροκυμάτων.



Σε μερικά μοντέλα, η μέγιστη ισχύς, σε WATT, αναγράφεται και στο σήμα παραπλεύρως, που βρίσκεται πάνω στο πορτάκι.

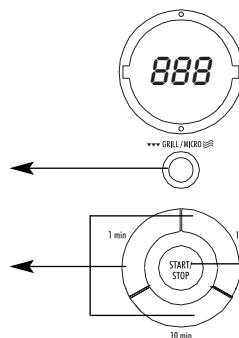
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

ΠΛΗΚΤΡΟ MICRO/GRILL

Επιλέγει τις διαθέσιμες λειτουργίες

ΠΛΗΚΤΡΑ ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ

- Επιλέγουν το χρόνο ψησίματος
- Επιλέγουν το βάρος για το αυτόματο ξεπάγωμα



ΟΘΟΝΗ

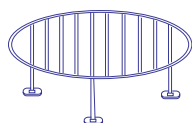
- Εμφανίζει το χρόνο ψησίματος
- Εμφανίζει το βάρος για το αυτόματο ξεπάγωμα

ΠΛΗΚΤΡΟ START/STOP

Έναρξη και διακοπή ψησίματος

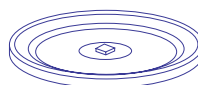
Α Ξ Ε Σ Ο Υ Α Ρ Π Ο Υ Χ Ο Ρ Η Γ Ο Υ Ν Τ Α Ι

ΣΧΑΡΑ



Λειτουργία μόνο με grill
για όλα τα είδη ψησίματος σε σχάρα.

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ



Το περιστρεφόμενο πιάτο πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται σε **όλες τις λειτουργίες**.

ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

Στις λειτουργίες μόνο με μικροκύματα και μικροκύματα + grill, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα γυάλινα (καλύτερα αν είναι πυρέξ), κεραμικά, πορσελάνινα, πήλινα σκεύη, αρκεί να μην έχουν διακοσμήσεις ή μεταλλικά εξαρτήματα (επίχρυσες διακοσμήσεις, χερούλια, υποστηρίγματα). Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη που αντέχουν στη θερμότητα αλλά μόνο για μαγείρεμα "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 να ζεστάνετε κάτι στα γρήγορα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαρτοπετσέτες, χάρτινα και πλαστικά πιάτα μιας χρήσης. Οσον αφορά το σχήμα και τις διαστάσεις, είναι απαραίτητο αυτές να επιτρέπουν τη σωστή περιστροφή.

Για να χρησιμοποιήσετε μεγάλα παραλληλόγραμμα σκεύη (που δεν μπορούν να

περιστραφούν μέσα στο θάλαμο), αρκεί να εμποδίσετε την περιστροφή του περιστρεφόμενου πιάτου (G) θγάζοντας το στρόφειο πιάτου (D) από τη θέση του.

Να έχετε υπόψη σας ότι υπό αυτές τις συνθήκες, για να εξασφαλίσετε ικανοποιητικά αποτελέσματα, πρέπει να ανακατεύετε το φαγητό και να περιστρέψετε το σκεύος αρκετές φορές κατά τη διάρκεια το μαγειρέματος.

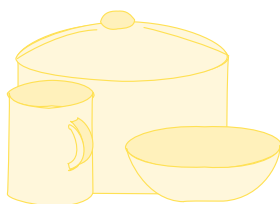
Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη.

Είναι καλό να θυμάστε ότι, επειδή τα μικροκύματα ζεσταίνουν το φαγητό και όχι το σκεύος, είναι δυνατό να μαγειρέψετε το φαγητό απευθείας μέσα στο πιάτο και έτσι να αποφύγετε τη χρήση και το επακόλουθο πλύσιμο των κατσαρολικών. Πάντως να έχετε υπόψη σας ότι το πολύ ζεστό φαγητό μπορεί να μεταδώσει τη θερμότητα στο πιάτο, οπότε είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε πιαστράκια.

Αν ο φούρνος λειτουργεί **μόνο με grill** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλων των ειδών τα σκεύη για φούρνους (βλέπε πίνακα).

	Γυάλινα	Πυρέξ	Υαλο-κεραμικά	Πήλινα	Αλουμι-νόχαρτο	Πλαστικά	Χαρτί ή χαρτόνι*	Μεταλλ. σκεύη
Μόνο μικροκύματα	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Μικροκύματα + grill	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
Μόνο grill	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ

* Αν το ζέσταμα διαρκεί πολύ είναι δυνατό να πιάσουν φωτιά.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικές ακτινοβολίες που υπάρχουν και στη φύση υπό τη μορφή φωτεινών κυμάτων (π.χ.: ηλιακό φως) που, στο εσωτερικό του φούρνου, εισχωρούν στο φαγητό από όλες τις κατευθύνσεις και ζεσταίνουν τα μόρια νερού, λίπους και ζάχαρης.

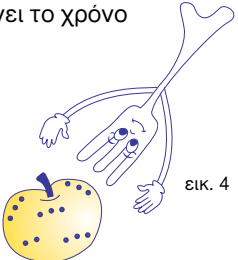
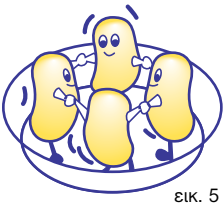
Η θερμότητα παράγεται πολύ γρήγορα μόνο στο φαγητό, ενώ το σκεύος ζεσταίνεται μόνο έμμεσα λόγω μεταφοράς της θερμότητας από το ζεστό φαγητό. Αυτό εμποδίζει στο φαγητό να κολλήσει στο σκεύος οπότε είναι δυνατό

να χρησιμοποιήσετε (ή, σε μερικές περιπτώσεις, να μη χρησιμοποιήσετε καθόλου) πολύ λίγα λιπαρά κατά το μαγείρεμα.

Το μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, επειδή περιορίζει τη χρήση λιπαρών, κρίνεται επομένως υγιεινό και διαιτητικό.

Επίσης, σε σύγκριση με τα παραδοσιακά συστήματα, το μαγείρεμα γίνεται σε χαμηλότερη θερμοκρασία οπότε τα φαγητά αφυδατώνονται λιγότερο, δεν χάνουν τις θρεπτικές τους αξίες και διατηρούν τη γεύση τους.

Βασικοί κανόνες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων

- 1) Για να ρυθμίσετε σωστά του χρόνους μαγειρέματος, λάβετε υπόψη σας ότι, έχοντας σα σημείο αναφοράς τους πίνακες των επόμενων σελίδων, αυξάνοντας την ποσότητα του φαγητού πρέπει ανάλογα να αυξήσετε και το χρόνο μαγειρέματος και αντίστροφα. Είναι σημαντικό να τηρείτε τους χρόνους “ανάπαυσης”: σαν **χρόνος ανάπαυσης** ορίζεται ο χρόνος που το φαγητό πρέπει να παραμείνει μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί μια περαιτέρω διάχυση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του. Η θερμοκρασία του κρέατος, π.χ., θα αυξηθεί περίπου κατά 5-8°C κατά το χρόνο ανάπαυσης. Οι χρόνοι ανάπαυσης μπορεί να λάβουν χώρα 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.
- 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 υδρατμός να μπορέσει να βγει και η πέτσα ή η φλούδα να μην σκάσει (Εικ. 4).**ΕΙΚ. 4
- 5) Αν μαγειρεύετε πολλές μερίδες του ίδιου φαγητού, π.χ. βραστάς πατάτες, **βάλτε τες κυκλικά** σ'ένα πυρέξ έτσι ώστε να έχετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο (Εικ. 5).
- 6) Όσο μικρότερη είναι θερμοκρασία του φαγητού κατά την εισαγωγή του στο φούρνο μικροκυμάτων, τόσο μεγαλύτερος είναι ο απαιτούμενος χρόνος. Ένα φαγητό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος θα ψηθεί πιο γρήγορα από ένα άλλο σε θερμοκρασία ψυγείου.ΕΙΚ. 5
- 7) Μαγειρεύετε πάντα βάζοντας το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.
- 8) Ο **σχηματισμός υδρατμού** στο εσωτερικό του φούρνου, στην πόρτα και στις εξόδους αέρα είναι απολύτως φυσιολογικός. **Για να τον μειώσετε, σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν, λαδόχαρτο, γυάλινα καπάκια ή απλά με ένα πιάτο αναποδογυρισμένο.** Επίσης, φαγητά που περιέχουν νερό (π.χ. τα λαχανικά), μαγειρεύονται καλύτερα αν είναι σκεπασμένα. Το σκέπασμα των φαγητών συμβάλει επίσης στο να διατηρείται καθαρό το εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιείτε διαφανές σελοφάν κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

- Να διατηρήσω ζεστό το φαγητό . .σελ. 153
- Ξεπαγώσετεσελ. 152
- Ζεστάνετεσελ. 153

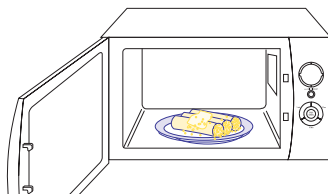
- Μαγειρέψετε κομμάτια κρέας, άσπρο κρέας, φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα, ψάρισελ. 155

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

1

Βάλτε το φαγητό σ'ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων και τοποθετήστε το στο κέντρο του πιάτου.

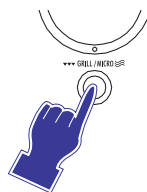
ΣΗΜ.: Μην προθερμαίνετε το φούρνο.



2

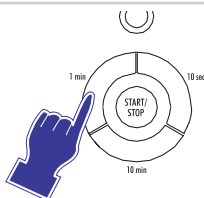
Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ πιέζοντας το πλήκτρο **GRILL/MICRO**.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο μικροκυμάτων στη μέγιστη ισχύ, αρκεί να προγραμματίσετε μόνο το χρόνο ψησίματος και να πιέσετε το πλήκτρο **START/STOP**.



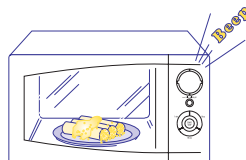
3

Προγραμματίστε το χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα **10 min**, **1 min**, **10 sec** και στη συνέχεια το πλήκτρο **START/STOP**.



4

Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ένα **ακουστικό σήμα** επισημαίνει το τέλος του μαγειρέματος.



Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή πιέζοντας το πλήκτρο **START/STOP**. Κατά το μαγείρεμα είναι δυνατό να ελέγξετε το φαγητό ανοίγοντας την πόρτα. Η ενέργεια αυτή διακόπτει τη λειτουργία, η οποία αποκαθίσταται κλείνοντας πάλι την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **START/STOP**.

QUICK START

- Τοποθετήστε στο φούρνο το φαγητό και κλείστε την πόρτα.
- Πιέστε το πλήκτρο **START/STOP**: ο φούρνος θα ανάψει αμέσως στη μέγιστη ισχύ *P10* επί 1 λεπτό.
- Πιέζοντας περισσότερες φορές το πλήκτρο **START/STOP** ο χρόνος ψησίματος αυξάνει έως τα 30'.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία, ανοίξτε την πόρτα και πιέστε **START/STOP**.

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας αυτής, πρέπει να ρυθμίσετε την ισχύ των μικροκυμάτων *DEF* και το βάρος του φαγητού για ξεπάγωμα.

1. Πιέστε το πλήκτρο **GRILL /MICRO** έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη *DEF*.
 2. Προγραμματίστε το βάρος του φαγητού για ξεπάγωμα χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **1min** για να επιλέξετε τα kg και το πλήκτρο **10 Sec** για τα hg.
 3. Πιέστε το πλήκτρο **START/STOP** για να αρχίσει το ξεπάγωμα.
 4. Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, ακούγονται 5 “μπιπ” και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “00.0”.
- Εάν ανοίξετε την πόρτα για να ελέγξετε την πορεία του ξεπαγώματος, τα μικροκύματα σβήνουν και στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος. Κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **START/STOP** για να συνεχιστεί το ξεπάγωμα.
Ο φούρνος συνεχίζει τη μέτρηση του χρόνου από το σημείο που διακόπηκε.
 - Για να μηδενίσετε τον προγραμματισμένο χρόνο, ενεργήστε ως εξής:
 - με την πόρτα του φούρνου ανοιχτή: πιέστε μία φορά το πλήκτρο **START/STOP**
 - με το φούρνο σε λειτουργία: πιέστε μία φορά το πλήκτρο **START/STOP**

ΠΩΣ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

- 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.
- Ακολουθείτε με επιφύλαξη τους χρόνους που αναγράφονται πάνω στις συσκευασίες των κατεψυγμένων, γιατί δεν είναι πάντα σωστές. Θα ήταν καλό να χρησιμοποιείτε χρόνους ξεπαγώματος λίγο μικρότερους από τους αναγραφόμενους χρόνους. Η διάρκεια ξεπαγώματος κυμαίνεται ανάλογα με το βαθμό κατάψυξης.

ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Αυτή η λειτουργία συνιστάται σε γενικές γραμμές για όλα τα φαγητά.

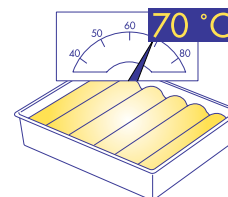
Σας επιτρέπει να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά που μόλις μαγειρέψατε ή ζεστάνετε χωρίς αυτά να ξεραθούν ή να κολλήσουν στο σκεύος μαγειρέματος.

Ρυθμίζοντας τα μικροκύματα στην ισχύ **P1** και σκεπάζοντας το φαγητό με ένα πιάτο ή με διαφανές σελοφάν, αυτό θα διατηρηθεί ζεστό μέχρι τη στιγμή που θα το σερβίρετε.

Αν προτιμάτε, μπορείτε να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό απευθείας στο πιάτο σερβιρίσματος (πάντα σκεπασμένο).

ΠΩΣ ΝΑ ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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 ζεστάνετε ήδη μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά, τηρείτε πάντα τους εξής κανόνες:
 - αφαιρέστε το φαγητό από τα μεταλλικά σκεύη.
 - σκεπάστε με διαφανές σελοφάν (κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων) ή με λαδόχαρτο. Με τον τρόπο αυτό όλη η φυσική γεύση θα διατηρηθεί και ο φούρνος θα παραμείνει πιο καθαρός. Είναι επίσης δυνατό να σκεπάσετε το φαγητό με ένα πιάτο.
 - αν είναι δυνατόν, ανακατεύετε ή γυρίζετε συχνά για να επιταχύνετε το ζέσταμα.
 - ακολουθείτε με πολύ επιφύλαξη τους χρόνους που αναγράφονται πάνω στη συσκευασία. Υπενθυμίζουμε ότι, κάτω από ορισμένες συνθήκες, οι αναγραφόμενοι χρόνοι θα 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 γρήγορα σε χάρτινα ή πλαστικά ποτήρια. Πάντως, αυτά τα σκεύη μπορεί να παραμορφωθούν αν ο χρόνος ζεστάματος είναι μεγάλος.

Χρόνοι ζεστάματος

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΙΣΧΥΣ	ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠ ΤΗΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΤΕ ΦΑΓΗΤΑ				
- Σοκολάτα / σιρόπι - Βούτυρο	100 gr 50 -70 gr	P5 P10	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5/8°C) ΕΩΣ 20/30°C				
- Γιαούρτι - Μπιμπερό	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Βγάλτε το μεταλλικό φύλλο. Ζεστάνετε το μπιμπερό χωρίς πιπίλα και ανακατέψτε αμέσως μετά το ζέσταμα για να πετύχετε ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν την κατανάλωση. Εάν το γάλα βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μειώστε ελαφρά τον υποδεικνύμενο χρόνο. Εάν χρησιμοποιείτε γάλα σε σκόνη ανακατέψτε το πάρα πολύ καλά γιατί η μη λυωμένη σκόνη είναι εύφλεκτη. Χρησιμοποιείτε αποστειρωμένο γάλα.
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικών με γέμιση - Συσκευασία κρέατος με ρύζι και/ή λαχανικά - Συσκευασία ψαριού και/ή λαχανικών	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7	Συσκευασίες προμαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου που κυκλοφορούν στην αγορά και πρέπει να ζεσταίνονται στους 70°C. Βγάλτε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες και βάλτε το στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί. Για καλύτερα αποτελέσματα το φαγητό πρέπει να είναι πάντοτε σκεπασμένο.
1 πιάτο κρέας και/ή λαχανικά 1 πιάτο ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια 1 πιάτο ψάρι και/ή ρύζι	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	7 - 9 7 - 9 6 - 8	Μερίδες φαγητών παντός τύπου για ζέσταμα σε θερμοκρασία 70°C. Το φαγητό τοποθετείται κατευθείαν στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί και σκεπάζεται πάντοτε ή με διαφανή μεμβράνη ή με ένα άλλο πιάτο.
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. -18 / -20°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση - Συσκευασία κρέατος με ρύζι και/ή λαχανικά - Συσκευασία ψαριού και/ή προμαγειρευμένων λαχανικών - Συσκευασία ψαριού και/ή ωμών λαχανικών	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr	" " " "	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12	Συσκευασίες κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου για ζέσταμα σε θερμοκρασία 70°C κατευθείαν στη συσκευασία τους. Αν η συσκευασία είναι μεταλλική, τοποθετήστε το φαγητό στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί και αυξήστε το χρόνο κατά μερικά λεπτά.
- Μερίδες κρέατος και/ή λαχανικών - Μερίδες ζυμαρικών, κανελόνια και λαζάνια - Μερίδες ψαριού και/ή ρυζιού	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	8 - 10 9 - 11 6 - 8	Μερίδες κατεψυγμένων μαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου για ζέσταμα στους 70°C. Τοποθετήστε το μαγειρεμένο φαγητό στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί και σκεπάζετε το με ένα άλλο πιάτο ή ένα πυρέξ. Βεβαιωθείτε ότι ζεστάθηκε καλά στο κέντρο και αν είναι δυνατόν ανακατέψτε το φαγητό.
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ (5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
1 φλιτζάνι νερό 1 φλιτζάνι γάλα 1 φλιτζάνι καφέ 1 πιάτο ζωμός	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος της θέρμανσης για να επιτευχθεί ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ο ζωμός πρέπει να σκεπάζεται με άλλο πιάτο.
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (20°/30°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
1 φλιτζάνι νερό 1 φλιτζάνι γάλα 1 φλιτζάνι καφέ 1 πιάτο ζωμός	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος της θέρμανσης για να επιτευχθεί ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ο ζωμός πρέπει να σκεπάζεται με άλλο πιάτο.

ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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).

Βάλτε όλα τα υλικά μαζί σ'ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και σκεπάστε το με ένα διαφανές σελοφάν (για 300 γραμ. ρύζι απαιτούνται 750 γραμ. ζωμό με το φούρνο προγραμματισμένο στη μέγιστη ισχύ για 12 - 15 λεπτά περίπου).

Επίσης το ρύζι δεν κολλάει στον πάτο του σκεύους και, από τη στιγμή που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σουπιέρα ή ένα άλλο σκεύος σερβιρίσματος, δεν χρειάζεται να το αδειάσετε σε άλλο σκεύος.

ΚΡΕΑΣ

Όταν μαγειρεύετε κρέας με τη λειτουργία μόνο μικροκύματα, συνιστάται να το σκεπάζετε με ένα διαφανές σελοφάν κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Με τον τρόπο αυτό διευκολύνεται η καλύτερη κατανομή της θερμότητας και τα φαγητά δεν στεγνώνουν υπερβολικά. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να μαγειρέψετε κομμάτια κρέας, γκούλας, στήθος κοτόπουλο, κλπ. Για να μαγειρέψετε ψητά, 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.

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 (να 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	Στάθμη ισχύος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανά- παυσης (λεπτά)
ΨΑΡΙ					
• Φιλέτο	300 gr	P7	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
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
• Σπαράγγια	500 gr	P10	9 - 10	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm.	4
• Αγκινάρες	300 gr	"	11 - 12	Καλύτερα να χρησιμοποιήσετε καρδιές αγκινάρας.	4
• Φασολάκια	500 gr	"	11 - 12	Κόψτε σε κομμάτια.	4
• Μπρόκολα	500 gr	"	7 - 8	Χωρίστε σε πολλά κομμάτια	4
• Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr	"	7 - 8	Μην τα κόψετε .	4
• Λάχανο άσπρο	500 gr	"	7 - 8	Κόψτε σε λωρίδες .	4
• Λάχανο κόκκινο	500 gr	"	7 - 8	Κόψτε σε λωρίδες .	4
• Καρότα	500 gr	"	9 - 10	Κόψτε τα σε ίδια κομμάτια.	4
• Κουνουπίδι	500 gr	"	11 - 12	Χωρίστε σε κομμ..	4
• Σέλινο	500 gr	"	7 - 8	Χωρίστε σε κομμ..	4
• Μελιτζάνες	500 gr	"	6 - 7	Κόψτε σε κύβους.	4
• Πράσα	500 gr	"	6 - 7	Κόψτε σε λωρίδες.	4
• Μανιτάρια	500 gr	"	6 - 7	Μην τα κόψετε. Δεν χρειάζεται νερό.	4
• Κρεμμύδια	250 gr	"	5 - 6	Ολόκληρα ίδιου μεγέθους. Δεν χρειάζεται νερό.	4
• Σπανάκι	300 gr	"	6 - 7	Σκεπάστε, αφού το έχετε πλύνει και στραγγίξει.	4
• Αρακάς	500 gr	"	10 - 11		4
• Μάραθος	500 gr	"	12 - 13	Κόψτε το στα 4 .	4
• Πιπεριές	500 gr	"	9 - 10	Κόψτε σε κομμάτια.	4
• Πατάτες	500 gr	"	8 - 9	Κόψτε τες σε ίδια κομμάτια.	4
• Κολοκύθια	500 gr	"	7 - 8	Κόψτε σε φέτες.	4
ΚΡΕΑΣ					
• Γκούλας	1,5 kg	"	45 - 50	Μην σκεπάσετε & ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Στήθος κοτόπουλο	500 gr	P7	14 - 19	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	3
• Κιμάς ρολό	900 gr	"	22 - 24	(*)	5

ΣΗΜ.: Οι χρόνοι μαγειρέματος στον πίνακα, είναι μόνο ενδεικτικοί και εξαρτώνται από το βάρος, την αρχική θερμοκρασία του φαγητού και, για τα λαχανικά, από τη σκληρότητά τους.

(*) 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.

ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Τα γλυκά φουσκώνουν (σε μειωμένη ισχύ) πολύ περισσότερο απ'ότι με το κλασικό ψήσιμο. Επειδή δεν σχηματίζουν κρούστα, είναι προτιμότερο να γαρνίρετε την επιφάνεια με κρέμα ή σιρόπι (π.χ. σοκολάτας). Επίσης πρέπει να παραμένουν σκεπασμένα μετά το ψήσιμο γιατί στεγνώνουν γρηγορότερα απ'ότι εκείνα που έχουν ψηθεί στον κλασικό φούρνο. Πρέπει να τρυπήσετε τα φρούτα, αν τα ψήσετε με τη φλούδα τους, και να τα σκεπάσετε: είναι σημαντικό να τηρήσετε το χρόνο ανάπαυσης (3 - 5 λεπτά).

Χρόνοι ψησίματος για γλυκά και φρούτα

Είδος/ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Γλυκό με καρύδια (700 gr)	P5	18 - 23	5	Μπορείτε να το γαρνίρετε με οποιαδήποτε κρέμα
Βιενουά (850 gr)	"	22 - 27	5	Με γέμιση μαρμελάδας
Τούρτα ανανά (800 gr)	"	20 - 25	5	Μπορείτε να βάλετε τις φέτες ανανά στον πάτο του σκεύους, ή να τις κόψετε σε κομμ. & να τα ανακατέψετε με τη ζύμη
Μηλόπιτα (1000 gr)	"	22 - 27	5	Πρέπει να βάλετε τα μήλα στην επιφάνεια σαν γαρνιτούρα
Γλυκό με καφέ (750 gr)	"	18 - 23	5	Πολύ καλό με γέμιση κρέμας
Zabaione	P7	4 - 6	3	Ανακατεύετε κάθε 30"
Αχλάδια ψητά (300 gr)	P10	6 - 8	3	Πρέπει να τα κόψετε στα τέσσερα
Μήλα ψητά (300 gr)	"	7 - 10	3	Πρέπει να τα κόψετε σε φέτες
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	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 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

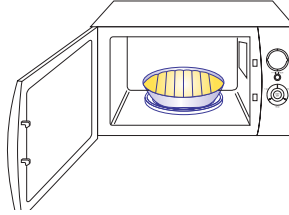
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

- Γκρατινάρισμα φαγητών όπως λαζάνια, λαχανικά, μακαρόνιασελ. 159
- Ψήσετε ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, κλπ.σελ. 159

ΑΝΑΨΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

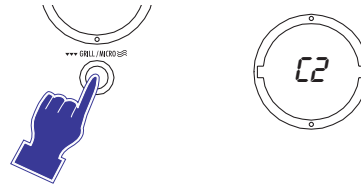
1

Βάλτε το φαγητό σ'ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων και τοποθετήστε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.



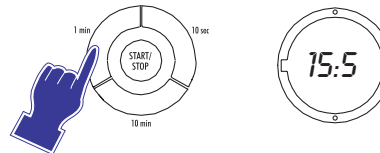
2

Επιλέξτε μία από τις 2 διαθέσιμες θέσεις "combi" (C1 και C2) πιέζοντας επανειλημμένα το πλήκτρο **GRILL/MICRO**.



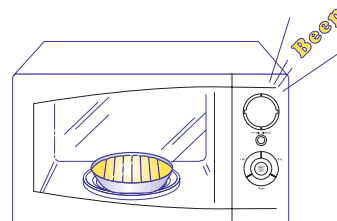
3

Προγραμματίστε το χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα **10 min**, **1 min**, **10 sec** και στη συνέχεια το πλήκτρο **START/STOP**.



4

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



Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή πιέζοντας το πλήκτρο **START/STOP**. Κατά το μαγείρεμα είναι δυνατό να ελέγξετε το φαγητό ανοίγοντας την πόρτα. Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει τη λειτουργία του φούρνου, που θα ξαναρχίσει με το κλείσιμο αυτής.

ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΩΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ GRILL

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για όλα τα φαγητά που θέλουν “γκρατινάρισμα” ή πρέπει να ροδίσουν. Είναι απαραίτητο να λάβετε υπόψη σας τα εξής:

- Δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο.
- Μην προσθέτετε σάλτσες (ρίξτε μόνο 1/2 ποτήρι νερό για να διατηρήσετε το κρέας μαλακό).
- 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 μαγείρεμα, αρκεί να κλείσετε την πόρτα και να πιέσετε το πλήκτρο **START/STOP**.

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης λειτουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
• Πατατοκροκέτες αλα ρομάνα	600 gr	combi 2	25-30	Αποφεύγετε να καλύπτει η μία την άλλη	5
• Λαζάνια	1100 gr	combi 1	35-40	Χρόνοι για ωμά ζυμαρικά.	5
• Μακαρόνια ω γκατέν	1500 gr	combi 2	25-30	Πρέπει να βράσετε τα ζυμαρικά προηγουμένως	5
• Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 gr	combi 2	30-35	Χρόνος για ωμό κουνουπίδι.	5
• Ντομάτες ω γκρατέν	800 gr	combi 2	25-30	Καλό είναι να έχουν ίδιο μέγεθος	5
• Πιπεριές γεμιστές	1400 gr	combi 2	30-35	Κατά προτίμηση οι χαμηλές και πλατιές	5
• Μελιτζάνες με παρμεζάνα	1300 gr	combi 2	25-30	Οι μελιτζάνες μπορεί να είναι ήδη τηγανισμένες ή ψημένες	5
• Πατάτες ψητές	1100 gr	combi 2	25-30	(*)	
• Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1000 gr	combi 2	50-55	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν.	10
• Κιμάς ρολό Οι οδηγίες αυτές δεν αναφέρονται στο τεστ 12.3.3 του κανονισμού IEC 60705, για το οποίο παραπέμπουμε στον πίνακα της σελ 2	800 gr	combi 2	35-40	Γυρίστε στο μισό χρόνο & στα δύο στάδια	10
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1200 gr	combi 2	55-60	(**)	10
• Σουβλάκια	600 gr	combi 2	30-35	Γυρίστε στο μισό χρόνο & στα δύο στάδια	10
• Αρνί	1000 gr	combi 2	55-60	Γυρίστε στο μισό χρόνο & στα δύο στάδια	10
• Γαλοπούλα (κομ.)	1000 gr	combi 2	50-55	Γυρίστε στο μισό χρόνο & στα δύο στάδια	10
• Πάπια	1000 gr	combi 2	55-60	Γυρίστε στο μισό χρόνο & στα δύο στάδια	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

Λ Ε Ι Τ Ο Υ Ρ Γ Ι Α Μ Ο Ν Ο Γ R I L L

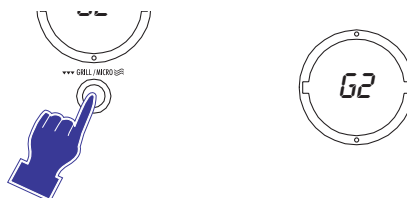
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για:

- Για οποιοδήποτε ψήσιμο στη σχάρα, π.χ.:
μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, ζέσταμα ψωμιού, κλπ.σελ. 161

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ GRILL

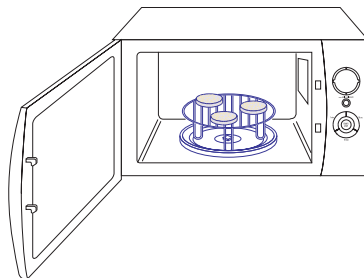
1

Επιλέξτε τη λειτουργία μόνο Grill πιέζοντας το πλήκτρο **GRILL/MICRO** έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη *G2* ή *G2*



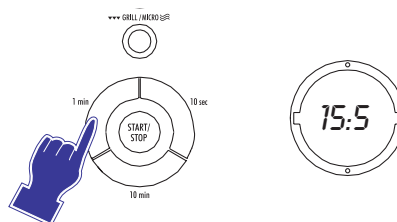
2

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

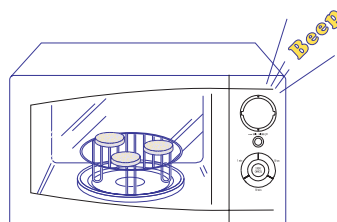
Προγραμματίστε το χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα **10 Min, 1 Min, 10 Sec** και στη συνέχεια το πλήκτρο **START/STOP**



4

Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ένα **ακουστικό σήμα** επισημαίνει το τέλος του ψησίματος.

ΣΗΜ. στα μισά του ψησίματος ο φούρνος σβήνει αυτόματα και ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί ότι πρέπει να γυρίσετε το φαγητό. Για την επανέναρξη του ψησίματος πιέστε το πλήκτρο **START/STOP** ή περιμένετε 1 λεπτό.



Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή πιέζοντας το πλήκτρο **START/STOP**. Κατά το μαγείρεμα είναι δυνατό να ελέγξετε το φαγητό ανοίγοντας την πόρτα. Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει τη λειτουργία του φούρνου, που θα ξαναρχίσει με το κλείσιμο αυτής.

ΠΩΣ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΜΟΝΟ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILL

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ψήσετε στη σχάρα.

Ποτέ δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο.

Πρέπει να γυρίζετε όλα τα φαγητά στο ήμισυ του χρόνου ψησίματος επειδή η αντίσταση του grill ψήνει μόνο το επάνω μέρος.

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 λειτουργιών	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
• Μπριζόλα μοσχαρίσια ή χοιρινή	3	5l	22 - 27	Γυρίστε μετά από 12 λεπτά.
• Λουκάνικα	3	"	28 - 32	Πρέπει πάντα να τα τρυπάτε. Αν είναι μεγάλα, θα ήταν καλό να τα κόψετε στη μέση. Γυρίστε μετά από 15 λεπτά.
• Μπιφτέκια	3	"	28 - 32	Γυρίστε μετά από 15 λεπτά.
• Ψωμί για ζέσταμα	4 φέτες	"	8 - 9	Κόψτε καλά τις άκρες. Γυρίστε μετά από 4-5 λεπτά.

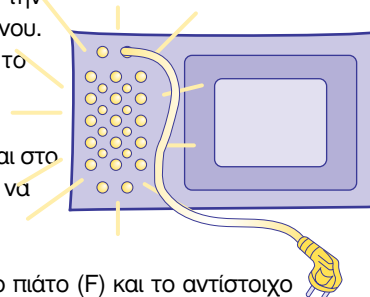
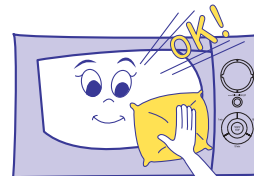
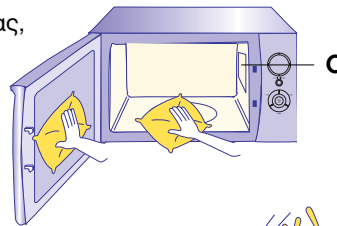
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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).

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.** Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με αμμωνία. Επίσης συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή σκόνες καθαρισμού 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 βγάξετε το περιστρεφόμενο πιάτο (F) και το αντίστοιχο στήριγμα (G) για να τα καθαρίσετε, καθώς και για να καθαρίσετε τον πάτο του φούρνου. Πλύντε το περιστρεφόμενο πιάτο και το στήριγμά του με νερό και ουδέτερο σαπούνι (**μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων**).

Μη βυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο σε κρύο νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η μεγάλη διαφορά 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 περιστρ. πιάτου (D).

Αν κάτι δείχνει ότι δεν λειτουργεί...

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

π ρ ό β λ η μ α	α ι τ ί α / λ ύ σ η
• Η συσκευή δε λειτουργεί	• 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)
• 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 το μαγείρεμα σε φούρνους μικροκυμάτων ούτε σακούλες ή συσκευασίες με μεταλλικά μέρη
• Το φαγητό δεν ζεσταίνεται αρκετά	• Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή αυξήστε το χρόνο • Το φαγητό δεν είχε εντελώς ξεπαγώσει πριν το μαγείρεμα
• Το φαγητό καίγεται	• Επιλέξτε τη σωστή 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 η λάμπα του φούρνου, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς κανένα πρόβλημα. Για την αντικατάσταση της λάμπας, απευθυνθείτε σ'ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

