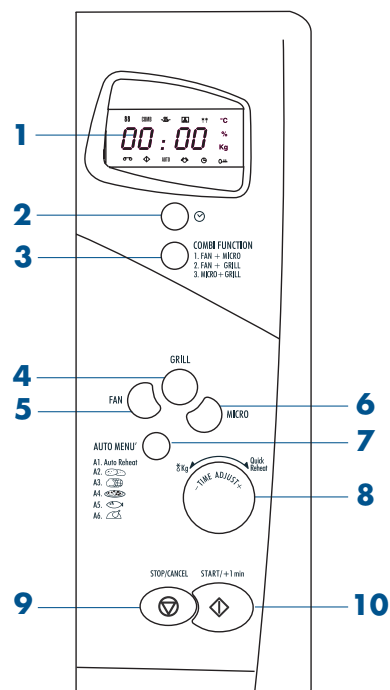
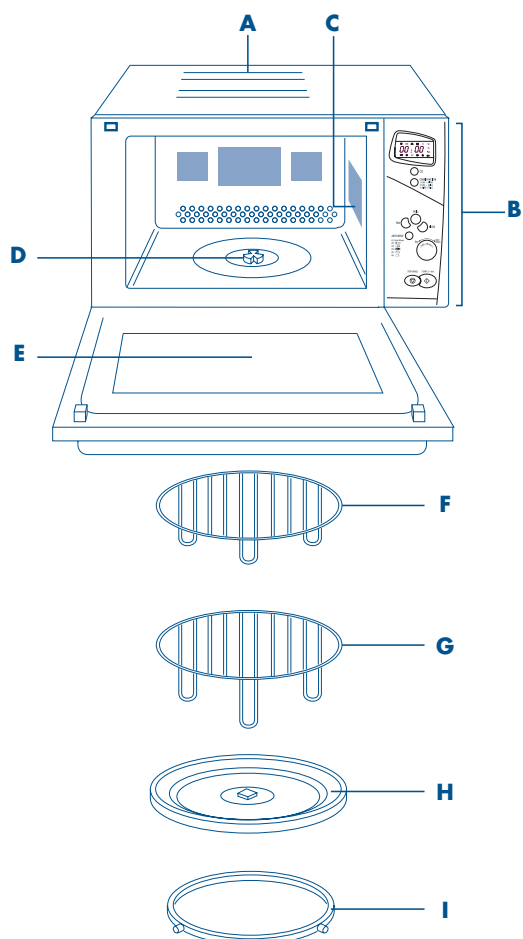




ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

1. Οθόνη χρόνου και λειτουργιών
2. Πλήκτρο : ρύθμιση της ώρας
3. Πλήκτρο **COMBI FUNCTION**: επιλογή λειτουργιών
4. Πλήκτρο **GRILL**
5. Πλήκτρο **FAN**
6. Πλήκτρο **MICRO**
7. Πλήκτρο **AUTO MENU**: γρήγορες αποθηκευμένες συνταγές
8. Διακόπτης **TIME ADJUST**: ρύθμιση αυτόματου ξεπαγώματος, βάρους και διάρκειας μαγειρέματος.
12. Πλήκτρο **STOP /CANCEL** : διακοπή μαγειρέματος και ακύρωση προγραμματισμών
13. Πλήκτρο **START/+1 min** : ξεκίνημα μαγειρέματος και γρήγορη θέρμανση



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Αντίσταση grill
- B** Πίνακας χειρισμού
- C** Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων
- D** Στροφέας περιστρεφόμενου πιάτου
- E** Εσωτερική πλευρά πόρτας
- F** Χαμηλή σχάρα
- G** Ψηλή σχάρα
- H** Περιστρεφόμενο πιάτο
- I** Στήριγμα περιστρεφόμενου πιάτου

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦ. 1 - ΓΕΝΙΚΑ	
1.1	Σημαντικές προειδοποιήσεις για την ασφάλειασελ. 31
1.2	Τεχνικά χαρακτηριστικάσελ. 32
1.3	Εγκατάσταση και ηλεκτρική σύνδεσησελ. 32
1.4	Αξεσουάρ που χορηγούνται.....σελ. 33
1.5	Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνταισελ. 34
1.6	Βασικοί κανόνες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτωνσελ. 35
ΚΕΦ. 2 - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	
2.1	Πώς να ρυθμίσετε την ώρασελ. 36
2.2	Πώς να επιλέξετε τη λειτουργία MICRO.....σελ. 37
	Αυτόματο ξεπάγωμασελ. 37
	Διατήρηση ζεστών φαγητών, ζέσταμα, μαγείρεμα...σελ. 38
2.3	Πώς να επιλέξετε τη λειτουργία FANσελ. 43
2.4	Πώς να επιλέξετε τη λειτουργία GRILLσελ. 45
2.5	Πώς να επιλέξετε τις λειτουργίες COMBI FUNCTIONσελ. 47
2.6	Πώς να προγραμματίσετε 2 διαδοχικές λειτουργίεςσελ. 48
2.7	Πώς να επιλέξετε τα AUTO MENU.....σελ. 49
2.8	Γρήγορο ζέσταμασελ. 50
2.9	Ασφάλεια παιδιώνσελ. 50
2.10	Προγραμματισμένο άναμμασελ. 50
ΚΕΦ. 3 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	
3.1	Καθαρισμός.....σελ. 51
3.2	Συντήρησησελ. 52

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



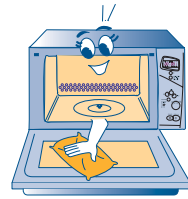
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

1.1 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

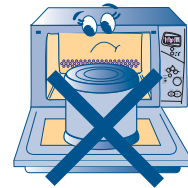
Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες που ακολουθούν και φυλάξτε τις για κάθε μελλοντική χρήση.

ΣΗΜ. Αυτός ο φούρνος είναι σχεδιασμένος για να ξεπαγώνει, ζεσταίνει και μαγειρεύει φαγητά στο σπίτι. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και για κανένα λόγο δεν πρέπει να γίνονται τροποποιήσεις ή επεμβάσεις.

- 1) ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν η πόρτα ή το λάστιχο παρουσιάζει βλάβη, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί έως ότου επισκευαστεί από εξειδικευμένο τεχνικό (εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή ή το Σέρβις του Αντιπροσώπου).
- 2) ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι επεμβάσεις συντήρησης και επισκευής που απαιτούν την αφαίρεση προστασιών από την έκθεση σε μικροκύματα, είναι επικίνδυνες για όλους όσους δεν έχουν ειδική εκπαίδευση.
- 3) ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη ζεσταίνετε υγρά ή άλλα φαγητά σε σφραγισμένα σκεύη που μπορεί να εκραγούν.
Μη μαγειρεύετε και μη ζεσταίνετε αυγά με το τσόφλι στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν και μετά το μαγείρεμα.
- 4) ΠΡΟΣΟΧΗ: 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.
Μην αφήνετε να πλησιάζουν τα παιδιά όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία (κίνδυνος εγκαυμάτων).
- 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) Ανοίγοντας την πόρτα, έχετε υπόψη τα ακόλουθα: μη βάζετε βαριά αντικείμενα στην πόρτα και μην τραβάτε τη χειρολαβή προς τα κάτω με δύναμη, γιατί να μην ανατραπεί η συσκευή.
Μην ακουμπάτε ζεστά σκεύη ή τηγάνια πάνω στην πόρτα (για παράδειγμα, μόλις τα βγάλετε από το μάτι).
- 9) 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.
- 10) **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.**
- 11) 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, χατόνι ή άλλο εύφλεκτο υλικό ή όταν ζεσταίνετε μικρές ποσότητες φαγητού.
- 12) Μη βάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο στο νερό όταν είναι πολύ ζεστό.
Η διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.
- 13) 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.
- 14) Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα δοχεία είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων (βλέπε τμήμα "Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται").
- 15) Κατά τη διάρκεια της χρήσης, ο φούρνος ζεσταίνεται. Μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.



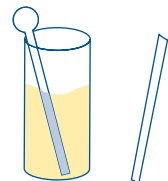
ΕΙΚ. 1



ΕΙΚ. 2



ΕΙΚ. 3



ΕΙΚ. 4



ΕΙΚ. 5

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

- 16) 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 εγκαυμάτα. Για να το αποφύγετε, είναι απαραίτητο να βάζετε στο δοχείο, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουτάλακι ή ένα γυάλινο μπιστουνακι (εικ. 4). Σε κάθε περίπτωση, μετακινήστε το δοχείο με μεγάλη προσοχή.
- 17) Μη ζεσταίνετε οινόπνευματώδη με μεγάλο αλκοολικό βαθμό ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού, γιατί μπορεί να πάρουν φωτιά.
- 18) 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.
- 19) 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. 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.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να αισθανθείτε για 10 λεπτά περίπου, μία οσμή "καινούργιου" και να βγει λίγος καπνός. Αυτό οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες που υπάρχουν επάνω στις αντιστάσεις.

1.2 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

• ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (Κανονισμοί CENELEC HD 376)

Για να φτάσει τους 200 °C	0,3 kWh
Για να διατηρήσει θερμοκρασία 200°C επί 1 ώρα	1,1 kWh
Ολική κατανάλωση	1,4 kWh

• ΑΠΟΔΟΣΗ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤ'Ν: 900W (IEC705)

Για περισσότερα στοιχεία, συμβουλευθείτε την πινακίδα χαρακτηριστικών, πάνω στη συσκευή.

Η συσκευή αυτή συμμορφούται στις Οδηγίες EOK 89/336 και 92/31 όσον αφορά την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα και τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

ΑΠΟΔΟΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

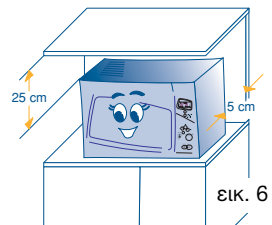
Η αποδιδόμενη ισχύς σε **WATT** του φούρνου αναγράφεται στο πίσω μέρος της συσκευής με την ένδειξη **MICRO OUTPUT**. Για την ανάγνωση των πινάκων έχετε πάντα υπόψη την ισχύ του φούρνου σας! Θα σας φανεί χρήσιμη όταν συμβουλευέστε τις συνταγές για φούρνους μικροκυμάτων που κυκλοφορούν στο εμπόριο.



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

1.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- 1) Βγάλτε το φούρνο από τη συσκευασία του, αφαιρέστε την προστασία που περιέχει το περιστρεφόμενο πιάτο (H), το αντίστοιχο στήριγμα (I) και τα αξεσουάρ. 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 σε ένα σταθερό πάγκο σε ύψος τουλάχιστον 85 cm, μακριά από παιδιά γιατί η γυάλινη πόρτα μπορεί να φτάσει, κατά το ψήσιμο, υψηλές θερμοκρασίες.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

5) Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή πάνω στον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια απόσταση περίπου 5 cm από τα πλαϊνά και πίσω τοιχώματα, και τουλάχιστον 25 cm πάνω από το φούρνο (εικ. 6).

6) Ποτέ μην φράσσετε τις οπές εξαερισμού. Συγκεκριμένα, μην ακουμπάτε τίποτα πάνω στο φούρνο και βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών (βρίσκονται πάνω, κάτω και πίσω από τη συσκευή) είναι ΠΑΝΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ (εικ. 7).

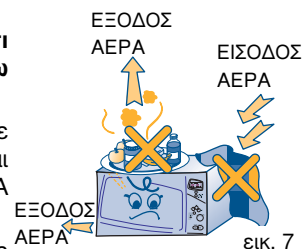
7) Τοποθετήστε στο κέντρο της κυκλικής έδρας το στήριγμα (I) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (H). Ο στρόφας (D) πρέπει να συμπίπτει με την αντίστοιχη θέση στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας (για παράδειγμα πάνω από το ψυγείο) (εικ. 8).

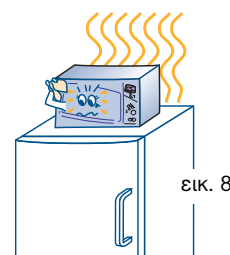
8) Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 16Α. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας έχει μια ελάχιστη παροχή 16Α ώστε να αποφύγετε πιθανή πτώση κατά τη λειτουργία του φούρνου.

9) Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε η προσπέλαση στο φως και την πρίζα να είναι εύκολη και μετά την εγκατάσταση.

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

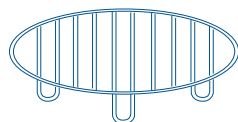


εικ. 7



εικ. 8

1.4 ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ



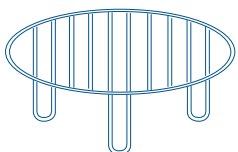
ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ

Λειτουργία FAN:

για όλα τα κλασικά μαγειρέματα, ειδικά για ψήσιμο γλυκών.

Λειτουργίες COMBI FUNCTION

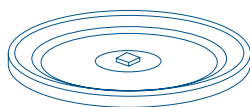
για γρήγορο μαγείρεμα κρέατος, πατατών, ορισμένων γλυκών που φουσκώνουν και φαγητών ω γκρατέν (π.χ. λαζάνια).



ΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ

Λειτουργία GRILL:

για όλα τα φαγητά στο grill.



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ

Το περιστρεφόμενο πιάτο πρέπει να χρησιμοποιείται με όλες τις λειτουργίες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΓΕΝΙΚΑ

1.5 ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

Στη λειτουργία μόνο μικροκυμάτων και στις συνδυασμένες λειτουργίες με μικροκύματα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα γυάλινα (κατά προτίμηση πυρέξ), κεραμικά, πορσελάνινα, πήλινα σκεύη, αρκεί να μην έχουν διακοσμήσεις ή μεταλλικά σημεία (επίχρυσες διακοσμήσεις, χερούλια, υποστηρίγματα). Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη που αντέχουν στη θερμότητα αλλά μόνο για μαγείρεμα "solo a microonde" (μόνο με 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. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη που αντέχουν στη θερμότητα. Για γρήγορο ζέσταμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως υπόστρωμα χαρτοπετσέτες, ταψάκια από χαρτόνι και πλαστικά πιάτα μιας χρήσεως.

Όσον αφορά το σχήμα και τις διαστάσεις, είναι αναγκαίο αυτά να επιτρέπουν τη σωστή περιστροφή.

Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη. Είναι σκόπιμο να υπογραμμιστεί ότι, επειδή τα μικροκύματα θερμαίνουν το φαγητό και όχι τα σκεύη, μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό απευθείας στο πιάτο σερβιρίσματος χωρίς να χρησιμοποιήσετε και να λερώσετε άλλα σκεύη.

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

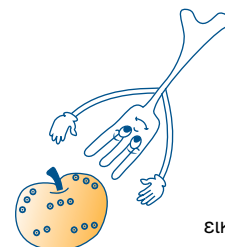
Εάν ο φούρνος προγραμματιστεί με τις λειτουργίες "FAN", "GRILL" ή "FAN + GRILL", μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα σκεύη για φούρνο.

Πάντως, ακολουθήστε τα όσα αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

	Γυάλινα	Πυρέξ	Υαλοκεραμικά	Πήλινα	Αλουμινόχαρτο	Πλαστικά	Χαρτί ή χαρτόνι	Μεταλλ. σκεύη
Λειτουργία MICRO	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Λειτουργία FAN+MICRO MICRO+GRILL	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
Λειτουργία FAN FAN+GRILL	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ

1.6 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

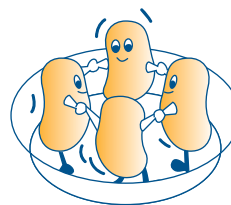
Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικές ακτινοβολίες που υπάρχουν και στη φύση υπό μορφή φωτεινών κυμάτων (π.χ.: ηλιακό φως) τα οποία, στο εσωτερικό του φούρνου, διεισδύουν στα φαγητά από όλες τις κατευθύνσεις και θερμαίνουν τα μόρια νερού, λίπους και ζάχαρης. Η θερμότητα παράγεται ταχύτατα μόνο στο φαγητό,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



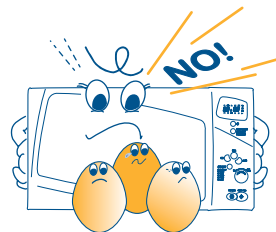
ΕΙΚ. 9

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 υδρατμός να μπορέσει να βγει και η πέτσα ή η φλούδα να μην σκάσει (Εικ. 9).**
- 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. 10).
- 6) Όσο μικρότερη είναι η θερμοκρασία με την οποία μπαίνει το φαγητό στο φούρνο, τόσο μεγαλύτερος είναι ο αναγκαίος χρόνος. Το φαγητό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μαγειρεύεται πιο γρήγορα από τα φαγητά σε θερμοκρασία ψυγείου.
- 7) Για το μαγείρεμα το σκεύος πρέπει να τοποθετείται πάντα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 8) **Ο σχηματισμός υγρασίας** εντός του φούρνου και στη ζώνη της πόρτας και της εξόδου αέρα είναι απόλυτα φυσιολογικός.
Για να τον μειώσετε, σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν, λαδόχαρτο, γυάλινα καπάκια ή απλώς με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο.
Τέλος, φαγητά που περιέχουν νερό, (π.χ. τα λαχανικά) μαγειρεύονται καλύτερα αν είναι σκεπασμένα. Το σκέπασμα των φαγητών συμβάλλει επίσης στο να διατηρείται καθαρό το εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε διαφανές σελοφάν κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.
- 9) **Μη μαγειρεύετε τα αυγά με το τσόφλι** (Εικ. 11): η πίεση που σχηματίζεται στο εσωτερικό τους μπορεί να κάνει το αυγό να εκραγεί, ακόμη και μετά το μαγείρεμα. Μη ζεσταίνετε τα ήδη μαγειρεμένα αυγά, εκτός κι αν πρόκειται για ομελέτες.
- 10) Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε στο φούρνο φαγητά σε στεγανά ή σφραγισμένα σκεύη, μην ξεχνάτε να τα ανοίξετε. Η πίεση στο εσωτερικό του σκεύους θα ανέβαινε, κάνοντάς το να εκραγεί ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος.



ΕΙΚ. 10



ΕΙΚ. 11

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

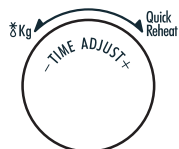
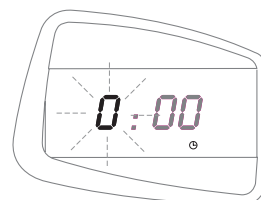
2.1 ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Όταν η συσκευή συνδέεται για πρώτη φορά στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο, ή μετά από διακοπή ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζονται οι 2 τελίτσες (:) και ο φούρνος εκπέμπει το ηχητικό σήμα "μπιπ". Πιέστε το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9) για να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη **0:00**, ία να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, ενεργήστε ως εξής:

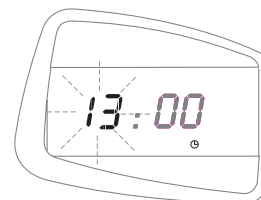


COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 1** Πιέστε το πλήκτρο ☼ (2).
(Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη της ώρας).

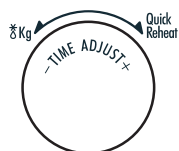
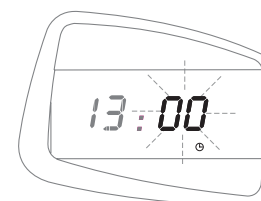


- 2** Προγραμματίστε την επιθυμητή ώρα γυρνώντας το διακόπτη **TIME ADJUST** (8).
(Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη της ώρας).



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 3** Πιέστε πάλι το πλήκτρο ☼ (2).
(Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη των λεπτών).



- 4** Προγραμματίστε την επιθυμητή ένδειξη γυρνώντας το διακόπτη **TIME ADJUST** (8).
(Στην οθόνη 1 αναβοσβήνει η ένδειξη των λεπτών).



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 5** Πιέστε πάλι το πλήκτρο ☼ (2).
(Στην οθόνη εμφανίζεται η προγραμματισμένη ώρα).



- Αν θέλετε να αλλάξετε την ώρα στην οθόνη μετά τη ρύθμισή της, πιέστε το πλήκτρο ☼ (2) και στη συνέχεια ρυθμίστε πάλι την ώρα όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μπορείτε να εμφανίσετε την τρέχουσα ώρα και μετά την έναρξη της προγραμματισμένης λειτουργίας, πιέζοντας το πλήκτρο ☼ (2) (η ώρα εμφανίζεται επί 2 δευτερόλεπτα).

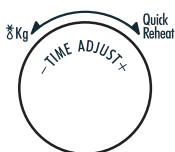
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

2.2 ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MICRO

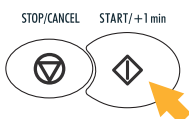
Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για:

- Ξεπάγωμασελ. 37
- Διατήρηση ζεστών φαγητών . .σελ. 39
- Ζέσταμασελ. 39
- Μαγείρεμα τεμαχισμένου κρέατος, λευκού κρέατος, φρούτων, λαχανικών, ρυζιού, σούπας, ψαριούσελ. 41

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ



- 1 Γυρίστε το διακόπτη **TIME ADJUST** (8) προς τα αριστερά: στην οθόνη εμφανίζεται μια σειρά από τιμές βάρους (από 0,1 kg έως 2 kg).



- 2 Αφού επιλέξετε το βάρος, πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). (Στην οθόνη εμφανίζεται ο αναγκαίος χρόνος για το ξεπάγωμα των τροφίμων).



- 3 Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου ο φούρνος εκπέμπει 5 "μπιπ", ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **0:00** ή η τρέχουσα ώρα εάν έχει προγραμματιστεί.



- Εάν ανοίξετε την πόρτα για να ελέγξετε την πορεία του ξεπαγώματος, τα μικροκύματα σβήνουν και στην οθόνη αναβοσβήνει ο υπολειπόμενος χρόνος. Για να συνεχίσετε το ξεπάγωμα, κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). Ο φούρνος συνεχίζει τη μέτρηση του χρόνου από το σημείο που διακόπηκε.
- Για να μηδενίσετε τον προγραμματισμένο χρόνο, ενεργήστε ως εξής:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9)
 - αν ο φούρνος λειτουργεί, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9)
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός και η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).

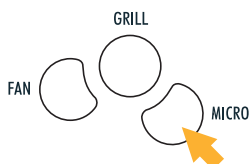
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ MICRO ΓΙΑ ΞΕΠΑΓ'ΜΑ

- 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.

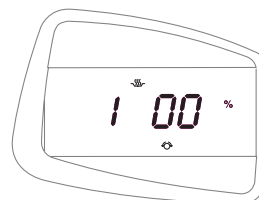
ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΨΩΜΙΟΥ

Για να πετύχετε ζεστό και τραγανό ψωμί, επιλέξτε τα μικροκύματα στη μέγιστη ισχύ (30 δευτερόλεπτα περίπου ανά 100 gr ψωμιού). Μόλις το ψωμί μαλακώσει στην αφή, επιλέξτε τη λειτουργία μόνο **GRILL** επί 3 - 4 λεπτά. Το ψωμί πρέπει να τοποθετηθεί απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο.

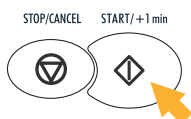
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ, ΖΕΣΤΑΜΑ, ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



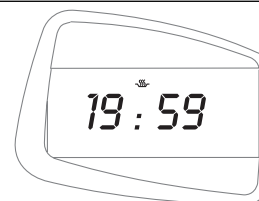
- 1 Πιέστε το πλήκτρο **MICRO** (6). Στην οθόνη εμφανίζεται η μέγιστη ισχύς (**100%**). Πιέστε πάλι το πλήκτρο **MICRO** (6) έως ότου επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ (100 = μέγιστη, 10 = ελάχιστη). Εάν δεν πιέσετε το πλήκτρο, ο φούρνος λειτουργεί με τη μέγιστη ισχύ (ισχύς **100**).



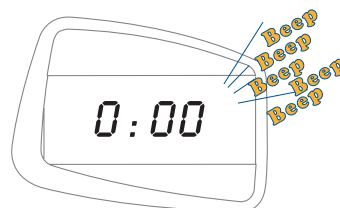
- 2 Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρνώντας το διακόπτη **TIME ADJUST** (8).



- 3 Πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). (Στην οθόνη εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος).



- 4 Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, το σύστημα ελέγχου εκπέμπει 5 παρατεταμένα "μπιπ" ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "0:00" ή η τρέχουσα ώρα εάν έχει προγραμματιστεί.



- Μπορείτε να ελέγξετε την εξέλιξη της προγραμματισμένης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Διακόπτεται έτσι η εκπομπή των μικροκυμάτων η οποία αποκαθίσταται κλείνοντας πάλι την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **START/+1 min** (10).
- Αν για οποιοδήποτε λόγο είναι αναγκαίο να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).
- Για να σταματήσετε το μαγείρεμα, ενεργήστε ως εξής:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9)
 - αν ο φούρνος λειτουργεί, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9)
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός και η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).
- Ο χρόνος μαγειρέματος και η ισχύς μικροκυμάτων μπορούν να τροποποιηθούν και μετά την πίεση του πλήκτρου **START/+1 min** (10) για να ξεκινήσει η επιθυμητή λειτουργία.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η λειτουργία αυτή συνιστάται για όλα τα φαγητά.

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

Ρυθμίζοντας τα μικροκύματα στην ισχύ 10 και σκεπάζοντας το σκεύος με ένα πιάτο ή διαφανή μεμβράνη, το φαγητό παραμένει ζεστό έως ότου καταναλωθεί.

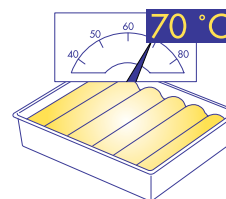
Εάν προτιμάτε, μπορείτε να αφήσετε τα φαγητά ζεστά απευθείας στο πιάτο σερβιρίσματος (πάντα σκεπασμένο).

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ MICRO 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.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΧΡΟΝΟΙ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ορισμένα φαγητά μπορούν να ζεσταθούν εύκολα χρησιμοποιώντας τις αποθηκευμένες λειτουργίες "AUTO MENU" (βλ. σελ. 49).

Είδος	Ποσότητα	Ισχύς	Διακόπτης Timer	Σημειώσεις
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ				
- Σοκολάτα/σιρόπι - Βούτυρο	100 gr 50 -70 gr	50 100	5 - 6 0.7"-0.12"	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΨΥΓΕΙΟΥ (5/8°C) ΕΩΣ 20/30°C				
- Γιαούρτι - Μπιμπερό	125 gr 240 gr	" "	0.12"-0.17" 0.35"-0.40"	Αφαιρέστε το ασημόχαρτο. Ζεστάνετε 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 πολύ καλά γιατί τα κατακάθια σκόνης μπορεί να πάρουν φωτιά. Χρησιμοποιείτε μόνο αποστειρωμένο γάλα.
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡ. ΦΑΓΗΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜ. ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση - Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά - Συσκευασία ψάρι και/ή λαχανικά - Πιάτο με κρέας ή λαχανικά - Πιάτα ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια - Πιάτο με ψάρι και/ή ρύζι	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 8 7 - 8 6 - 8	Συσκευασίες παντός τύπου με προμαγειρευμένο 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. 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.
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ/ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. -18°/-20°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
- Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση - Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά - Συσκευασία ψάρι και/ή προμαγειρευμένα λαχανικά - Συσκευασία ψάρι και/ή ωμά λαχανικά - Πιάτο με κρέας ή λαχανικά - Πιάτα ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια - Πιάτο με ψάρι και/ή ρύζι	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 8 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Προμαγειρευμένα 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. Βγάλτε το άψητο φαγητό από τις συσκευασίες, τοποθετήστε το σε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα και σκεπάστε το. 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.
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5/8°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
1 φλιτζάνι νερό 1 φλιτζάνι γάλα 1 φλιτζάνι καφέ 1 πιάτο ζωμός	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1'.30" - 2' 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος του ζεστάματος για να εξισορροπείται η θερμοκρασία. Για το ζωμό συνιστάται να σκεπάζεται με αναποδογυρισμένο πιάτο.
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (20°/30°C) ΕΩΣ ΤΟΥΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
1 φλιτζάνι νερό 1 φλιτζάνι γάλα 1 φλιτζάνι καφέ 1 πιάτο ζωμός	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1 - 1'.30" 0'.30" - 1' 0'.30" - 1' 2 - 3	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος του ζεστάματος για να εξισορροπείται η θερμοκρασία. Για το ζωμό συνιστάται να σκεπάζεται με αναποδογυρισμένο πιάτο.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ MICRO ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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 πιαφιού 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 τα μικροκύματα 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.

ΚΡΕΑΤΑ

Όταν μαγειρεύετε κρέας με τη λειτουργία μόνο μικροκυμάτων, 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 μικροκυμάτων + 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 (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.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Είδος	Ποσότητα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
ΨΑΡΙ					
• Φιλέτο	300 gr	70	4 - 6	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Φέτες	300 gr	“	5 - 7	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Ολόκληρο	500 gr	“	8 - 10	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Ολόκληρο	250 gr	“	4 - 6	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Κομμάτια	400 gr	“	5 - 7	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Καραβίδες	500 gr	“	5 - 7	Σκεπάστε με σελοφάν	2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
• Σπαράγγια	500 gr	100	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	Κόψτε σε λουρίδες	4
• Λάχανο κόκκινο	500 gr	“	7 - 9	Κόψτε σε λουρίδες	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	Κόψτε σε λουρίδες	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	Σκεπάστε	4
• Μάραθος	500 gr	“	12 - 14	Κόψτε στα τέσσερα	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 - 44	Μη σκεπάσετε και ανακατέψτε 2-3 φορές.	10
• Στήθος κοτόπουλο	500 gr	70	10 - 12	Το αλάτι προστίθεται στο τέλος του μαγειρέματος.	3
• Κιμάς ρολό	900 gr	“	18 - 20	(*)	5

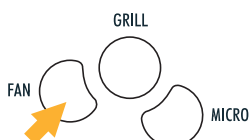
ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι χρόνοι μαγειρέματος στον πίνακα, είναι μόνο ενδεικτικοί και εξαρτώνται από το βάρος, την αρχική θερμοκρασία του φαγητού και, για τα λαχανικά, από τη σκληρότητά τους.

(*) Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ 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 ξεπαγώμα 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.

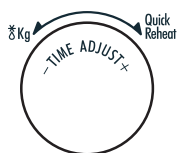
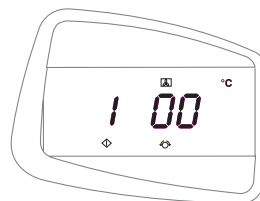
2.3 ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ FAN

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για:

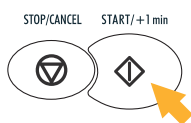
- Για κλασικό μαγείρεμα φαγητών παντός τύπου όπως ψητό, κοτόπουλο, γλυκά, σφολιάτες, λαχανικά στο φούρνο κλπ.



- 1 Πιέστε το πλήκτρο FAN. Στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία (σε κάθε πίεση η θερμοκρασία αυξάνει από το ελάχιστο των 100° έως το μέγιστο των 230°.



- 2 Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρνώντας το διακόπτη TIME ADJUST (8).



- 3 Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω στη χαμηλή σχάρα, κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο START/+1 min (10). Στην οθόνη εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος.



Σε περίπτωση που χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου...

- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία πιέζοντας επανειλημμένα το πλήκτρο FAN.
- Αφού επιλέξετε τη θερμοκρασία, πιέστε το πλήκτρο START/+1 min (10).
- Μόλις επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία, ο φούρνος σβήνει αυτόματα και ένα ηχητικό μήνυμα 10 "μπιπ" επισημαίνει ότι μπορείτε να βάλετε το φαγητό στον φούρνο.
- Εκτελέστε στη συνέχεια τις ενέργειες των σημείων 1, 2 και 3.

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να μαγειρέψετε όλα τα φαγητά που μαγειρεύονται σε κλασικό φούρνο. Για να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του αέρα και κατά συνέπεια η καλύτερη κατανομή της θερμότητας, πρέπει να μαγειρεύετε πάντοτε σε σκεύη που δεν είναι πολύ βαθιά χρησιμοποιώντας τη χαμηλή σχάρα (F). Με τη λειτουργία αυτή, καθώς δεν χρησιμοποιούνται τα μικροκύματα, δεν είναι αναγκαία η περιστροφή του πιάτου για τη σωστή κατανομή της θερμότητας.

Μπορείτε κατά συνέπεια να χρησιμοποιήσετε ορθογώνια σκεύη μεγάλων διαστάσεων (για να εκμεταλλευθείτε όλη τη χωρητικότητα του φούρνου) διακόπτοντας απλώς την περιστροφή με την αφαίρεση του πείρου από το περιστρεφόμενο πιάτο (D), όπως φαίνεται στην εικόνα της σελ. 19.

Στην περίπτωση αυτή συνιστάται να περιστρέφετε το σκεύος κατά 180° (μισή στροφή) τουλάχιστον 2 φορές κατά το μαγείρεμα (η ενέργεια πρέπει να αποφεύγεται στο μαγείρεμα των γλυκών).

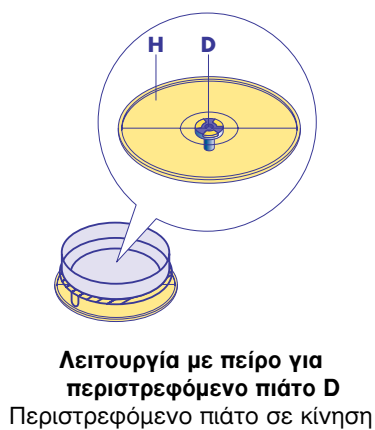
Συνιστάται να προθερμαίνετε πάντα το φούρνο σε περίπτωση που μαγειρεύετε γλυκά ή φαγητά με σφολιάτα.

Προσοχή: συνιστάται να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου καθώς ο φούρνος και τα εξαρτήματά του παραμένουν ζεστά. Πρέπει πάντα να ξανακλείνετε την πόρτα μετά από τον έλεγχο του φαγητού.

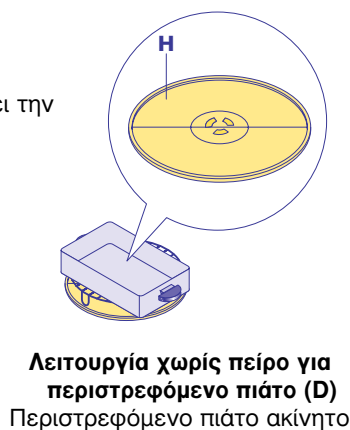
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Είδος	Ποσότητα	Θερμοκρασία	Διακόπτης timer	Σημειώσεις
• Λαζάνια	1100 gr	200Γ	40	Χρόνοι για ωμά ζυμαρικά. Αν τα ζυμαρικά είναι προμαγειρευμένα αρκούν 20 λεπτά.
• Πίτσα νωπή	600 gr	200Γ	30	Προθερμάνετε το φούρνο. Απλώστε την πίτσα σε χαρτί φούρνου απευθείας πάνω στη σχάρα
• Ψητό	1 kg	200Γ	100	Αφήστε λίγο λίπος
• Κοτόπουλο	1,5 kg	200Γ	110	Τρυπήστε την πέτσα με ένα πιρούνι
• Πατάτες ψητές	500 gr	200Γ	60	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές
• Πάστα φλόρα	700 gr	190Γ	40	Προθερμάνετε το φούρνο. Χρησιμοποιήστε ταψί για γλυκά
• Plum cake	950 gr	190Γ	90	Προθερμάνετε το φούρνο. Χρησιμοποιήστε την ορθογώνια φόρμα του
• Quiche Lorraine	800 gr	190Γ	40	Προθερμάνετε το φούρνο. Χρησιμοποιήστε σκεύος για τούρτες με γάντζο
• Γλυκό με φουντούκια	650 gr	190Γ	40	Προθερμάνετε το φούρνο. Χρησιμοποιήστε σκεύος για τούρτες με γάντζο



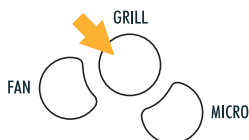
Σκεύος που δεν επιτρέπει την περιστροφή



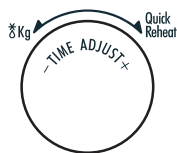
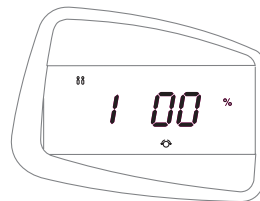
2.4 ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILL

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για:

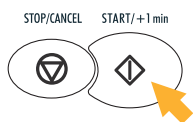
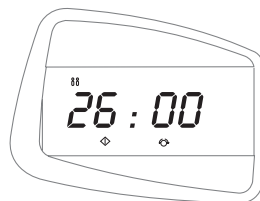
- ≡ Για κάθε τύπο ψησίματος στο grill, όπως:
μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, φρυγανισμένο ψωμί κλπ..σελ. 46



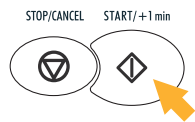
- 1** Πιέστε το πλήκτρο **GRILL** (4). Στην οθόνη εμφανίζεται η μέγιστη ισχύς (**100%**). Πιέζοντας πάλι το ίδιο πλήκτρο στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 50%.



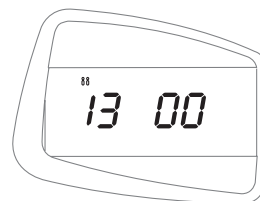
- 2** Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρνώντας το διακόπτη **TIME ADJUST** (8).



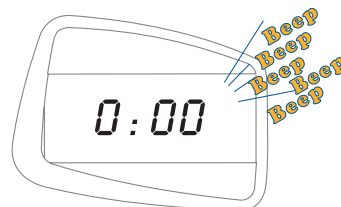
- 3** 3 Βάλτε το φαγητό πάνω στην ψηλή σχάρα και τοποθετήστε το στο περιστρεφόμενο πιάτο. Κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). (Στην οθόνη εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος).



- 4** Στα μισά του προγραμματισμένου χρόνου ο φούρνος εκπέμπει 2 "μπιπ" και ο χρόνος μαγειρέματος διακόπτεται αυτόματα. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, γυρίστε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). (Εάν η ενέργεια αυτή δεν πραγματοποιηθεί εντός ενός λεπτού, η λειτουργία του φούρνου συνεχίζεται αυτόματα).



- 5** Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, το σύστημα ελέγχου εκπέμπει 5 παρατεταμένα "μπιπ" ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "0:00" ή η τρέχουσα ώρα εάν έχει προγραμματιστεί.



- Μπορείτε να ελέγξετε την εξέλιξη της προγραμματισμένης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Διακόπτεται έτσι η λειτουργία του grill η οποία αποκαθίσταται κλείνοντας πάλι την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **START/+1 min** (10).
- Αν για οποιοδήποτε λόγο είναι αναγκαίο να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

- Για να μηδενίσετε το μαγείρεμα, ενεργήστε ως εξής:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9)
 - αν ο φούρνος λειτουργεί, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9)
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός και η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).

Στο τέλος κάθε μαγειρέματος με τη λειτουργία GRILL ενεργοποιείται αυτόματα ένας κύκλος ψύξης..

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

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, ο φούρνος ζεστός: προσέχετε και χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Είδος	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Σημειώσεις
• Μπριζόλα μοσχ. ή χοιρινή	2	22 - 27	Κατά προτίμηση ίδιου βάρους.
• Λουκάνικα	3	28 - 32	Πρέπει να είναι πάντα τρυπημένα. Εάν είναι μεγάλα, είναι σκόπιμο να κόβονται στη μέση
• Μπιφτέκια	3	28 - 32	Κατά προτίμηση ίδιου βάρους.
• Κολοκυθάκια	6 λωρίδες	12 - 15	Λωρίδες πάχους 1 cm.
• Φρυγανισμένο ψωμί	4 φέτες	7 - 8	Κόψτε καλά τα άκρα.

2.5 ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "COMBI FUNCTION"

Ο φούρνος παρέχει τη δυνατότητα μαγειρέματος με "συνδυασμένη" λειτουργία χρησιμοποιώντας 3 διαφορετικούς συνδυασμούς λειτουργιών. Αρκεί να επιλέξετε τον κατάλληλο συνδυασμό, να προγραμματίσετε το χρόνο μαγειρέματος και να πιέσετε το πλήκτρο **START/+1 min** (10).

Πράγματι, οι 3 συνδυασμοί έχουν ήδη αποθηκευμένες την ιδανική θερμοκρασία και την ισχύ των μικροκυμάτων για το μαγείρεμα.

Με όλες τις συνδυασμένες λειτουργίες πρέπει να χρησιμοποιείτε τη χαμηλή σχάρα.

FAN + MICRO (fan στους 200°C + μικροκύματα στο 50%)

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για να μαγειρεύετε ψητά, πουλερικά, σουβλάκια.

Μόλις επιλέξετε το χρόνο και πιέσετε το πλήκτρο **START/+1 min** (10), ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται στη λειτουργία μόνο **FAN**. Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία των 200°C, αρχίζει το μαγείρεμα με συνδυασμένη λειτουργία.

FAN + GRILL (fan στους 210°C + grill στο 50%)

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να μαγειρέψετε πατάτες και κοτόπουλο σε κομμάτια (συνιστάται η ανάμιξη του φαγητού κατά το μαγείρεμα).

Μόλις επιλέξετε το χρόνο και πιέσετε το πλήκτρο **START/+1 min** (10), ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται στη λειτουργία μόνο **FAN**. Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία των 210°C, αρχίζει το μαγείρεμα με συνδυασμένη λειτουργία.

MICRO + GRILL (grill στο 50% + μικροκύματα στο 50%)

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για φαγητά ω γκρατέν όπως λαζάνια, κανελόνια, λαχανικά, ψάρι ω γκρατέν. Όταν ολοκληρώνεται το μαγείρεμα ο φούρνος εκπέμπει 5 "μπιπ" και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα (εάν έχει προγραμματιστεί).

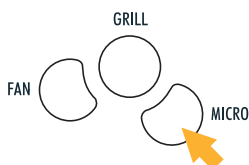
Σημειώσεις:

- μπορείτε να ελέγξετε την εξέλιξη του προγραμματισμένου μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Διακόπτεται έτσι η εκπομπή μικροκυμάτων και η λειτουργία του φούρνου που αποκαθίστανται ξανακλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **START/+1 min** (10).
- αν για οποιοδήποτε λόγο είναι αναγκαίο να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).
- για να σταματήσετε το μαγείρεμα, ενεργήστε ως εξής:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε μία φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).
 - αν η πόρτα είναι κλειστή και το μαγείρεμα σε εξέλιξη, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9). Στην οθόνη εμφανίζεται πάλι το ρολόι.
- το μοντέλο αυτό διαθέτει κύκλο αυτόματης ψύξης που τίθεται σε λειτουργία όταν χρησιμοποιείτε λειτουργία με το grill.

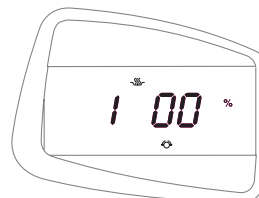
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

2.6 ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΕ 2 ΔΙΑΔΟΧΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

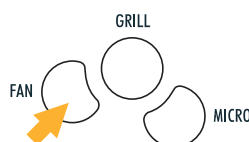
Παράδειγμα: προγραμματισμός μαγειρέματος μόνο με μικροκύματα στο 100% επί 20 λεπτά και εν συνεχεία μαγείρεμα μόνο με λειτουργία FAN στους 200°C επί 10 λεπτά.



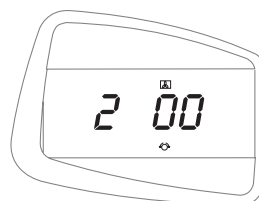
- 1 Πιέστε το πλήκτρο **MICRO** (6). Στην οθόνη εμφανίζεται η μέγιστη ισχύς (**100%**)



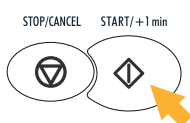
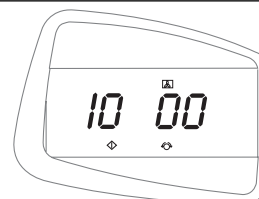
- 2 Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρνώντας το διακόπτη **TIME ADJUST** (8).



- 3 Προγραμματίστε το επόμενο μαγείρεμα πιέζοντας επανειλημμένα το πλήκτρο **FAN** (5) έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία.



- 4 Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρνώντας το διακόπτη **TIME ADJUST** (8).



- 5 Πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). Η μετάβαση από τη μία λειτουργία στην άλλη υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα.



2.7 ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΑ "AUTO MENU"

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την απλοποίηση ορισμένων τύπων μαγειρέματος/ζεστάματος. Πράγματι, αρκεί να επιλέξετε την κατάλληλη κατηγορία και το βάρος του φαγητού για μαγείρεμα.

Οι κατηγορίες χωρίζονται ως εξής:

A1. Auto Reheat: η κατηγορία αυτή είναι ιδανική για ζέσταμα υγρών όπως τσάι, γάλα, καφές, ζωμός κλπ. Τοποθετήστε το φλιτζάνι ή το πιάτο απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο, επιλέξτε το βάρος και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10).

Μετά το ζέσταμα του υγρού, συνιστάται η ομογενοποίηση της θερμοκρασίας ανακατεύοντας με ένα κουτάλι.

A2.  : η κατηγορία αυτή είναι ιδανική για να μαγειρεύετε τις κλασικές γεμιστές πατάτες.

Πλύνετε καλά τις πατάτες, τρυπήστε τις με ένα πιρούνι και τοποθετήστε τις απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο. Επιλέξτε το βάρος και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10).

Σερβίρονται γεμιστές με βούτυρο ή τυρί. Στην αρχή ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται και μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία εμφανίζεται ο υπολειπόμενος έως το τέλος του μαγειρέματος.

A.3  : η κατηγορία αυτή είναι ιδανική για να μαγειρεύετε κρέας με τον κλασικό τρόπο.

Τοποθετήστε το κρέας σε ένα πυρέξ (προσθέτοντας λίγο νερό για να διατηρηθεί μαλακό), επιλέξτε το βάρος και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10).

Στο τέλος του μαγειρέματος ενεργοποιείται αυτόματα ένας κύκλος ψύξης.

A.4  : αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να μαγειρεύετε κατεψυγμένες πίτσες.

Τοποθετήστε την πίτσα απευθείας πάνω στη χαμηλή σχάρα, επιλέξτε το βάρος και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). Στην αρχή ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται και μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία εμφανίζεται ο υπολειπόμενος έως το τέλος του μαγειρέματος.

A.5  : αυτή η κατηγορία είναι ιδανική για να μαγειρεύετε ψάρι.

Τοποθετήστε το ψάρι σε ένα πυρέξ, προσθέστε ένα ποτήρι νερό, σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη, τοποθετήστε το απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο, επιλέξτε το βάρος και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10).

A.6  : αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να μαγειρεύετε στήθος κοτόπουλο ολόκληρο ή τεμαχισμένο. Φυσικά, καθώς πρόκειται για συνδυασμένη λειτουργία, το φαγητό δεν πρέπει να σκεπάζεται ποτέ. Τοποθετήστε το ταψί απευθείας στη χαμηλή σχάρα, επιλέξτε το βάρος και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10). Συνιστάται να γυρίζετε/ανακατεύετε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. Στην αρχή ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται και μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία εμφανίζεται ο υπολειπόμενος έως το τέλος του μαγειρέματος.

- μπορείτε να ελέγξετε την εξέλιξη της προγραμματισμένης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό.
- Διακόπτεται έτσι η εκπομπή των μικροκυμάτων η οποία αποκαθίσταται κλείνοντας πάλι την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **START/+1 min** (10)
- αν για οποιοδήποτε λόγο είναι αναγκαίο να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).
- για να σταματήσετε το μαγείρεμα, ενεργήστε ως εξής:
- αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).
- αν ο φούρνος λειτουργεί, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).
- αν ο φούρνος είναι σβηστός και η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).

2.8 ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ

Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη για το ζέσταμα μικρής ποσότητας φαγητών ή ποτών ή για να μαγειρέψετε με τη μέγιστη ισχύ και τη λειτουργία μόνο των μικροκυμάτων.

- Πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10): ο φούρνος θα ανάψει για 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ.

Πιέζοντας πάλι, ο χρόνος αυξάνεται κατά 1 λεπτό κάθε φορά έως τα 30 λεπτά.

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

Στο τέλος ο φούρνος εκπέμπει 5 μπιπ και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα (εάν έχει προγραμματιστεί).

2.9 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ

Ο φούρνος διαθέτει διάταξη ασφαλείας που δεν επιτρέπει την πρόσβαση στο εσωτερικό του.

Για την ενεργοποίηση της ασφάλειας:

- Πιέστε 3 φορές το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9)
- Ο φούρνος εκπέμπει ένα σύντομο μπιπ. Όλα τα πλήκτρα καθίστανται ανενεργά και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **0-0**.
- Για να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια, πιέστε 3 φορές το πλήκτρο **STOP/CANCEL** (9).

2.10 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΑΝΑΜΜΑ

Ο φούρνος επιτρέπει την επιλογή του χρόνου έναρξης του μαγειρέματος (καθυστερημένο άναμμα).

Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να προγραμματίσετε το χρόνο έναρξης του μαγειρέματος/ξεπαγώματος/ζεστάματος καθώς και τη διάρκειά του.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία πρέπει να έχετε ρυθμίσει οπωσδήποτε την ώρα.

Παράδειγμα: εάν η ώρα είναι 16 και θέλετε το μαγείρεμα να αρχίσει στις 19:30 με τη λειτουργία **MICRO** (6) στη μέγιστη ισχύ επί 15 λεπτά.

1. Τοποθετήστε στο φούρνο το φαγητό και κλείστε την πόρτα
2. Πιέστε το πλήκτρο ☹ (2) και προγραμματίστε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος (στην περίπτωση αυτή 19)
3. Πιέστε το πλήκτρο ☺ (2) και προγραμματίστε τα λεπτά (στην περίπτωση αυτή 30).
4. Πιέστε το πλήκτρο **MICRO** (6) για να επιλέξετε τη λειτουργία.
5. Γυρίστε το διακόπτη **TIME ADJUST** (8) για να προγραμματίσετε το χρόνο μαγειρέματος και πιέστε το πλήκτρο **START/+1 min** (10) (στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο ☺)

Την προγραμματισμένη ώρα ο φούρνος εκπέμπει 2 "μπιπ" και ανάβει για την προγραμματισμένη διάρκεια. Στο τέλος του μαγειρέματος εκπέμπει 5 "μπιπ".

Εάν δεν προγραμματίσετε την ισχύ και τη διάρκεια του μαγειρέματος, στην προγραμματισμένη ώρα επανεμφανίζεται στην οθόνη η τρέχουσα ώρα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από κάθε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέετε πάντα το φισ από την πρίζα του ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Διατηρείτε πάντα καθαρά από λίπος ή πιτσιλιές και τα καπάκια εξόδου μικροκυμάτων (C).

Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, σύρματα κουζίνας ή μυτερά μεταλλικά εργαλεία όταν καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου.

Επίσης, 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 και απορρυπαντικά με αμμωνία για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της πόρτας. Μη χρησιμοποιείτε ατμοσυσσκευές για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου.

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

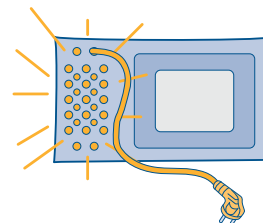
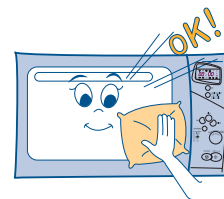
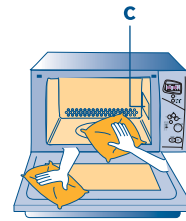
Κάθε τόσο είναι απαραίτητο να βγάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο (H) και το αντίστοιχο στήριγμα (I) για να τα καθαρίσετε, καθώς και για να καθαρίσετε τον πάτο του φούρνου.

Πλύντε το περιστρεφόμενο πιάτο και το στήριγμά του με νερό και ουδέτερο σαπούνι, ακόμα 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 στροφέα του περιστρεφόμενου πιάτου (D).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ/ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	• Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη • Το φως δεν είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα • Η πρίζα δεν δίνει ρεύμα (ελέγξτε την ασφάλεια του σπιτιού σας)..
Υγρασία στην επιφάνεια στήριξης, στο εσωτερικό του φούρνου και γύρω από την πόρτα	• Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν νερό, είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται υδρατμοί στο εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στον πάγκο ή γύρω από την κορνίζα της πόρτας.
Σπινθήρες στο εσωτερικό του φούρνου	• Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς φαγητά στις λειτουργίες με μικροκύματα. • Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για το μαγείρεμα σε φούρνους μικροκυμάτων, ούτε σακούλες ή συσκευασίες με μεταλλικά μέρη.
Το φαγητό δεν ζεσταίνεται ή δεν θράζει αρκετά	• Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή αυξήστε το χρόνο • Το φαγητό δεν είχε ξεπαγώσει εντελώς πριν το μαγείρεμα.
Το φαγητό καίγεται	• Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή μειώστε το χρόνο.
Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα	• Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή μειώστε το χρόνο. Έχετε υπόψη σας ότι το φαγητό ψήνεται καλύτερα όταν είναι κομμένο σε ίδια κομμάτια. • Το περιστρεφόμενο πιάτο έχει μπλοκάρει

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

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