

GR

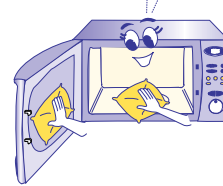
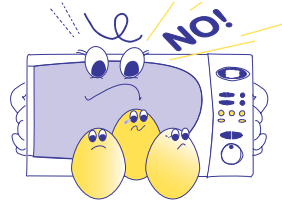
ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

Τι θέλω να κάνω;	Ποιά λειτουργία/ισχύ να διαλέξω;	23 lt	17 lt	Οδηγίες χρήσης σελ.	Πίν. ποσό-τ./χρόνου σελ.
• Να διατηρήσω ζεστό το φαγητό	Ισχύς 1	135w	120w	60 61	
• Να ξεπαγώσω	Ισχύς Ξεπαγώματος *	auto	auto	58	59
• Να λιώσω βούτυρο και μαλακώσω τυρί	Ισχύς 2	270w	240w	60 61	62
• Να ψήσω γλυκά	3	450w	400w	65	65
• Να μαγειρέψω κρέας	Ισχύς 4	675w	600w	60 63	63
• Να μαγειρέψω λαχανικά	Ισχύς 5	900w	800w	60 64 63 65 61	64 63 62
• Να μαγειρέψω ψάρι				65	65
• Να μαγειρέψω ρύζι, σούπα					
• Να ζεστάνω μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά					
• Να βράσω φρούτα					
• Να ψήσω ποπ-κορν	Pop Corn 			67	67
• Να ζεστάνω ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΙΤΣΕΣ	Pizza *** 			67	67
• Να ζεστάνω ζέσταμα κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών	Λειτουργίες που υπάρχουν στη μνήμη "Quick Menu" Jacket Potatoes 			67	67
• Να βράσω πατάτες	Beverages 			67	67
• Να ζεστάνω ποτά/υγρά	Ready Meals 			67	67
• Να ζεστάνω μαγειρεμένα φαγητά από το ψυγείο					
• Να ξεπαγώσω, ζεστάνω, μαγειρέψω σε δύο επίπεδα ταυτόχρονα	Μόνο μικροκύματα με ΣΧΑΡΑ (Οχι για όλα τα μοντέλα)			56	57

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

- 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) Μην προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο με την πόρτα ανοικτή παραβιάζοντας τα συστήματα ασφαλείας.
- 6) 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 (C) χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και υγρά απορρυπαντικά. Μην αφήνετε να μαζεύονται βρωμιές ή υπολείμματα φαγητού μεταξύ της πρόσοψης του φούρνου και της πόρτας.
- 7) Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο σε περίπτωση που το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις παρουσιάζουν βλάβη, γιατί μπορεί να αποτελέσουν αιτία ηλεκτροπληξίας.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) Μη βάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο στο νερό όταν είναι πολύ ζεστό. Η διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.
- 11) Όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες "Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ" δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο (χωρίς φαγητό) ούτε να τον ανάβετε άδαιο επειδή μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες.
- 12) Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα δοχεία είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων (βλέπε τμήμα "Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται")
- 13) Κατά τη διάρκεια της χρήσης, ο φούρνος ζεσταίνεται. Μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- 14) 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 μπαστούνάκι. Σε κάθε περίπτωση, μετακινήστε το δοχείο με μεγάλη προσοχή.

- 15) Μην ζεσταίνετε οινοπνευματώδη με μεγάλο αλκοολικό βαθμό ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού, γιατί μπορεί να πάρουν φωτιά.



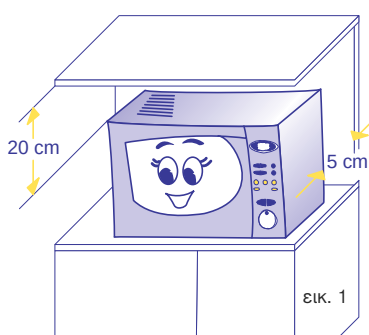
- 16) Μετά το ζέσταμα φαγητών για νεογέννητα (μέσα σε μπιμπερό ή βαζάκια), ανακινήστε ή ανακατέψτε το περιεχόμενο και ελέγξτε τη θερμοκρασία τους πριν τα δώσετε στο μωρό, προς αποφυγή εγκαυμάτων. Συνιστάται να ανακινείτε ή να ανακατεύετε το φαγητό για να επιτευχθεί μια ομοιογενής θερμοκρασία.

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..

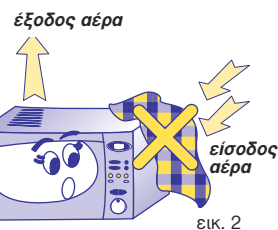


Ε Γ Κ Α Τ Α Σ Τ Α Σ Η

- 1) Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι ο στροφέας του κυκλικού πιάτου (B) είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του. Τοποθετήστε στο κέντρο της βάσης του θαλάμου το στήριγμα (E) και ακουμπήστε πάνω το περιστρεφόμενο πιάτο (D). Ο στροφέας (B) πρέπει να εισχωρήσει στην αντίστοιχη υποδοχή του περιστρ. πιάτου.

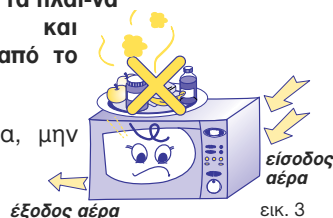


- 2) Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ζημιές που οφείλονται στη μεταφορά και ειδικότερα ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει σωστά.



- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σ'ένα πάγκο έτσι ώστε να υπάρχει μια **εξόδος αέρα** απόσταση περίπου 5 cm από τα πλαί-νά και πίσω τοιχώματα, και **τουλάχιστον 20 cm πάνω από το φούρνο** (βλέπε Εικ. 1).

- 4) 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).



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.

Οι διαθέσιμες ενδιάμεσες στάθμες ισχύος, αναγράφονται στη σελίδα 48 Οι πληροφορίες αυτές θα σας χρησιμεύσουν για να συμβουλευθείτε συνταγές για φούρνους μικροκυμάτων.

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

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

Εξωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ) 520x308x385
Εσωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ) 322x218x331
Βάρος κατά προσέγγιση 17 kg.
Διάμετρος περιστρεφ. πιάτου 31 cm
Λάμπα φούρνου 25 W

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ

Εξωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ) 480x272x360
Εσωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ) 285x197x290
Βάρος κατά προσέγγιση 16 kg.
Διάμετρος περιστρεφ. πιάτου 27,5 cm
Λάμπα φούρνου 25 W

Α Μ Φ Ο Τ Ε Ρ Α Τ Α Μ Ο Ν Τ Ε Λ Α

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

Η συσκευή αυτή συμμορφούται στις Οδηγίες ΕΟΚ 89/336 και 92/31 όσον αφορά την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα.

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.

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.

Σ Κ Ε Υ Η Π Ο Υ Π Ρ Ε Π Ε Ι Ν Α Χ Ρ Η Σ Ι Μ Ο Π Ο Ι Ο Υ Ν Τ Α Ι

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 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ". 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 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ"). Αν το δοχείο παραμείνει 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.

Όσον 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 (D) θιάζοντας το στρόφειο πιάτου (B) 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 περιστρέφετε 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 καταρολικών.

	Γυάλινα	Κεραμικά	Πορσελάνινα	Πήλινα	Πλαστικά σκεύη για μικροκύματα	Χάρτινα φλιτζάνια*	Χάρτινα πιάτα*	Περγαμινή*	Χαρτόνι*	Μεταλλικά σκεύη	Σκεύη με μεταλλικά τμήματα	Ειδικό χαρτί περιτυλίγματος
Ξεπάγωμα	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ
Ζέσταμα	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ
Μαγείρεμα	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ

* Αν ο χρόνος είναι πολύ μεγάλος είναι δυνατό να πιάσουν φωτιά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

1. Οθόνη

Στην οθόνη εμφανίζεται ένα ρολόι 24 ωρών, οι ρυθμισμένοι χρόνοι ψησίματος, οι επιλεγμένες λειτουργίες (πάνω ενδείξεις) και η επιλεγμένη ισχύς των μικροκυμάτων (κάτω ενδείξεις).

2. Πλήκτρο Defrost: αυτόματο ξεπάγωμα

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ξεπαγάσετε τα τρόφιμα.

3. Πλήκτρο Micro: ψήσιμο με μικροκύματα

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ψήσετε ή ζεστάνετε τα τρόφιμα.

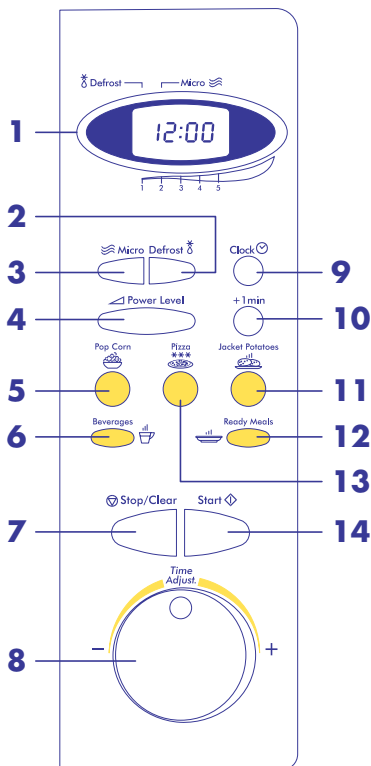
4. Πλήκτρο Power Level: ισχύς μικροκυμάτων

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να επιλέξετε την ισχύ των μικροκυμάτων.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

Πλήκτρα "quick menu":

Πιέστε ένα από αυτά τα πλήκτρα για να ετοιμάσετε ποπ-κορν, πατάτες φούρνου, ζεστά ποτά, έτοιμα πιάτα, κατεψυγμένες πίτσες, κατεψυγμένα προμαγειρευμένα πιάτα.



7. Πλήκτρο Stop/Clear: ακύρωση λειτουργιών

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να διακόψετε το ψήσιμο ή να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος.

8. Χρονοδιακόπτης: χρόνος ψησίματος

Χρησιμεύει για τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος ή της ώρας.

9. Πλήκτρο clock: ρύθμιση της ώρας

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα και για να εμφανίσετε την ώρα κατά τη λειτουργία του φούρνου.

10. Πλήκτρο +1min

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για τα ρυθμίσετε αυτόματα 1 λεπτό μικροκυμάτων στη μέγιστη ισχύ. Κάθε επιπλέον πίεση του πλήκτρου αυξάνει το χρόνο κατά 30 δευτερόλεπτα, το πολύ έως 6 λεπτά.

14. Πλήκτρο Start: ανάμμα

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ανάψετε το φούρνο, αφού πρώτα επιλέξετε τη λειτουργία και τον επιθυμητό χρόνο.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ

1. Οθόνη

Στην οθόνη εμφανίζεται ένα ρολόι 24 ωρών, οι ρυθμισμένοι χρόνοι ψησίματος, οι επιλεγμένες λειτουργίες (πάνω ενδείξεις) και η επιλεγμένη ισχύς των μικροκυμάτων (κάτω ενδείξεις).

2. Πλήκτρο Defrost: αυτόματο ξεπάγωμα

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ξεπαγώσετε τα τρόφιμα.

3. Πλήκτρο Micro: ψήσιμο με μικροκύματα

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ψήσετε ή ζεστάνετε τα τρόφιμα.

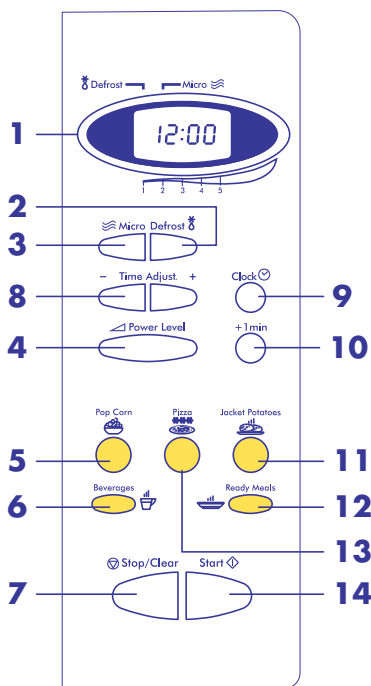
4. Πλήκτρο Power Level: ισχύς μικροκυμάτων

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να επιλέξετε την ισχύ των μικροκυμάτων.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

Πλήκτρα "quick menu":

Πιέστε ένα από αυτά τα πλήκτρα για να ετοιμάσετε ποπ-κορν, πατάτες φούρνου, ζεστά ποτά, έτοιμα πιάτα, κατεψυγμένες πίτσες, κατεψυγμένα προμαγειρευμένα πιάτα.



7. Πλήκτρο Stop/Clear: ακύρωση λειτουργιών

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να διακόψετε το ψήσιμο ή να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος.

8. Πλήκτρα "Timer Adjust": χρόνοι ψησίματος

Πιέστε αυτά τα πλήκτρα για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος ή την ώρα.

9. Πλήκτρο clock: ρύθμιση της ώρας

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα και για να εμφανίσετε την ώρα κατά τη λειτουργία του φούρνου.

10. Πλήκτρο +1min

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ρυθμίσετε αυτόματα 1 λεπτό μικροκυμάτων στη μέγιστη ισχύ. Κάθε επιπλέον πίεση του πλήκτρου αυξάνει το χρόνο κατά 30 δευτερόλεπτα, το πολύ έως 6 λεπτά.

14. Πλήκτρο Start: ανάμμι

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ανάψετε το φούρνο, αφού πρώτα επιλέξετε τη λειτουργία και τον επιθυμητό χρόνο.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

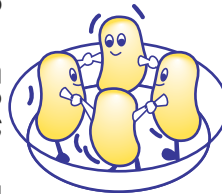
να χρησιμοποιήσετε (ή, σε μερικές περιπτώσεις, να μη χρησιμοποιήσετε καθόλου) πολύ λίγα λιπαρά κατά το μαγείρεμα.

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 ένα σωστό μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων

- 1) Το μαγείρεμα εξαρτάται άμεσα από **τον όγκο και την ομοιογένεια των φαγητών** προς μαγείρεμα: τα μικρά κομμάτια κρέατος θα ψηθούν πιο γρήγορα από ένα μεγάλο κομμάτι ψητού γιατί είναι συγκριτικά πιο μικρά σε όγκο και πιο ομοιογενή. 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: αυτό ισχύει κυρίως τόσο για τα μεγάλα κομμάτια κρέατος (ψητά, ολόκληρα κοτόπουλα ...) όσο και για τα μικρά (στήθος κοτόπουλο, παιδάκια ...).
- 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).**
- 5) Αν μαγειρεύετε πολλές μερίδες του ίδιου φαγητού, π.χ. βραστές 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.
- 7) Μαγειρεύετε πάντα βάζοντας το σκεύος στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 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.



ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

- Όταν συνδέσετε τη συσκευή για πρώτη φορά στο ρεύμα, ή μετά από διακοπή του ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός 12:00 που αναβοσβήνει.

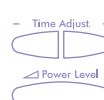
Για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, πρέπει να κάνετε τα εξής βήματα:

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

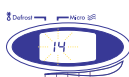
ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ



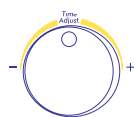
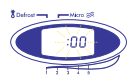
1. Πιέστε το πλήκτρο **“Clock”** (9).
(Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ώρες).



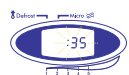
2. Ρυθμίστε την ώρα γυρίζοντας το διακόπτη (8) ή πιέζοντας τα πλήκτρα **“Time Adjust”** (8).
(Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ώρες).



3. Πιέστε ξανά το πλήκτρο **“Clock”** (9).
(Στην οθόνη οι ώρες εξαφανίζονται & αρχίζουν να αναβοσβήνουν τα λεπτά).



4. Ρυθμίστε τα λεπτά γυρίζοντας το διακόπτη (8) ή πιέζοντας τα πλήκτρα **“Time Adjust”** (8).
(Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα λεπτά).



5. Πιέστε ξανά το πλήκτρο **“Clock”** (9).
(Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα).



- Αν θέλετε να αλλάξετε και πάλι την ώρα του καντράν, πιέστε το πλήκτρο **“Clock”** (9) και μετά ρυθμίστε ξανά την ώρα όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Είναι δυνατό να εμφανίσετε την τρέχουσα ώρα ακόμα και κατά τη λειτουργία του φούρνου πιέζοντας το πλήκτρο **“Clock”** (9) (η ώρα εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα).



Μόνο για μοντέλα που έχουν σχάρα:
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΓΙΑ ΝΑ
ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΣΕ ΔΥΟ ΕΠΙΠΕΔΑ

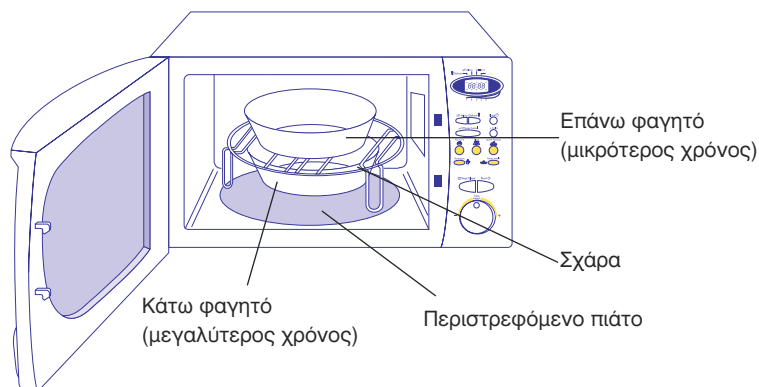
Χρησιμοποιώντας τη χαμηλή σχάρα στη λειτουργία μόνο μικροκύματα, είναι δυνατό να ξεπαγώσετε, ζεστάνετε και μαγειρέψετε ταυτόχρονα φαγητά, ακόμα και διαφορετικά, που βρίσκονται σε δύο επίπεδα. Το ειδικό σύστημα διπλής εκπομπής των μικροκυμάτων, πράγματι επιτρέπει μια καλύτερη κατανομή της ενέργειας.

Όταν θέλετε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα δύο φαγητά, αρκεί να λάβετε υπόψη σας τους παρακάτω απλούς γενικούς κανόνες:

- 1) Οι χρόνοι για το ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο φαγητών είναι διαφορετικοί από τους χρόνους του καθενός μαγειρέματος. Επομένως ελέγχετε πάντα τον πίνακα αναφοράς στη σελ. 57.

Χρόνοι για ταυτόχρονο μαγείρεμα	
Πατάτες (πάνω)	24 λεπτά
Γκούλας (κάτω)	48 λεπτά
Χρόνοι μαγειρέματος ενός φαγητού	
Πατάτες	10 - 14 λεπτά
Γκούλας	35 - 40 λεπτά

- 2) Φροντίστε να βάζετε ΠΑΝΤΑ πάνω στη ΣΧΑΡΑ το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος: έτσι θα είναι πιο εύκολο να βγάλετε το επάνω σκεύος. Βγάλτε τη σχάρα και ολοκληρώστε το μαγείρεμα του αποκάτω φαγητού.



- 3) Ακολουθείτε τις οδηγίες και τις συμβουλές των πινάκων. Ειδικά ελέγχετε πάντα αν τα φαγητά για ζέσταμα είναι πολύ ζεστά πριν τα βγάλετε.

ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΔΥΟ ΕΠΙΠΕΔΑ
Χρόνοι ξεπαγώματος

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Κιμάς	πάνω	500	*	15	Γυρίστε το κρέας μετά από 15'. Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 15 λεπτά.
• Κιμάς	κάτω	500		15	
• Κομμάτια κοτόπουλο	πάνω	500	*	19	Χωρίστε τα κομμάτια κατά το ξεπάγωμα. Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 15 λ.
• Κομμάτια κρέας	κάτω	500		19	
• Κουνουπίδι	πάνω	450	*	17	Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 5-10'
• Ψάρι ολόκληρο	κάτω	500		17	Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 5-10'

Χρόνοι ζεστάματος

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Μεριδα κρέας	πάνω	150	5	6	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα λαχανικά	κάτω	250		6	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	πάνω	500	5	9	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500		9	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα κρέας	πάνω	150	5	6	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500		8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν

Χρόνοι μαγειρέματος

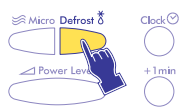
Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Πατάτες	πάνω	500	5	20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	κάτω	500		20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	πάνω	500	5	16	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	κάτω	500		16	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι σε φέτες	πάνω	400	5	13	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 15' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475		15	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200	5	11	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 13' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475		14	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200	5	11	Σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι ολόκληρο	κάτω	200		11	Σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	πάνω	500	5	20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Γκούλας	κάτω	1500		40	Μετά 24' βγάλτε τη σχάρα. Ανακατέψτε 2-3 φορές
• Ρύζι	πάνω	300	5	22	Σκεπάστε με σελοφάν & ανακατέψτε 2 φορές
• Λάχανα	κάτω	500		22	Μην το κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Αρακάς	πάνω	500	5	20	Σκεπάστε με σελοφάν
• Λαχ. Βρυξελών	κάτω	500		20	Σκεπάστε με σελοφάν
• Ρολό κιμάς	πάνω	500	5	30	Αν απαιτείται γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου
• Πατάτες	κάτω	500		30	Σκεπάστε με σελοφάν
• Λουκάνικα	πάνω	300	5	22	Ανακατέψτε 1 -2 φορές
• Λουκάνικα	κάτω	300		22	Ανακατέψτε 1 -2 φορές
• Κομμάτια κρέας	πάνω	700	5	36	Ανακατέψτε 2 -3 φορές
• Χοιρινό πλάτη	κάτω	700		36	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ

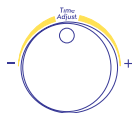
Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία αρκεί να ρυθμίσετε το χρόνο ξεπαγώματος, ενώ η ισχύς των μικροκυμάτων είναι ήδη ρυθμισμένη.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

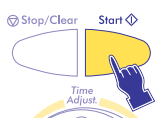
ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ



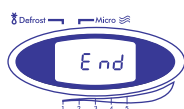
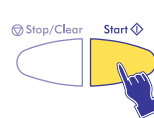
1. Πιέστε το πλήκτρο **“Defrost”** (2).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η ένδειξη της απόψυξης επάνω αριστερά).



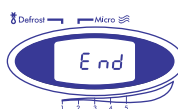
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας το διακόπτη (8) ή πιέζοντας τα πλήκτρα **“Time Adjust”** (8).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



3. Πιέστε το πλήκτρο **“Start”** (14) για να αρχίσει το ξεπάγωμα.
(Στην οθόνη εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος).



4. Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου ακούγονται τρία ηχητικά σήματα ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη **“End”**.



- Αν ανοίξετε την πόρτα για να ελέγξετε την εξέλιξη του ξεπαγώματος, τα μικροκύματα διακόπτονται και στην οθόνη αναβοσβήνει ο χρόνος που απομένει. Για να συνεχίσετε το ξεπάγωμα, κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **“Start”**. Ο φούρνος συνεχίζει τη μέτρηση του χρόνου που απομένει.
- Για να μηδενίσετε το ρυθμισμένο χρόνο, εκτελέστε τα παρακάτω βήματα:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (7)
 - αν ο φούρνος είναι αναμμένος, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (7)
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός και η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (7).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ

- Κατεψυγμένα φαγητά σε σακουλάκια ή πλαστικό σελοφάν, είτε στη συσκευασία τους μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στο φούρνο, αρκεί να μην υπάρχουν μεταλλικά μέρη (π.χ. σφικτήρες ή άλλο).
- Μερικά φαγητά, όπως τα λαχανικά και το ψάρι, δεν χρειάζεται να ξεπαγώσουν εντελώς πριν τα μαγειρέψετε.
- Βραστά φαγητά, κιμάς και στιφάδο ξεπαγώνουν καλύτερα και γρηγορότερα αν τα ανακατεύετε κάθε τόσο, γυρίζετε ή/και χωρίζετε.
- Κατά το ξεπάγωμα, κρέας, ψάρι και φρούτα χάνουν υγρά. Συνιστάται, επομένως, να τα ξεπαγώνετε σε μια λεκανίτσα.
- Συνιστάται να βάζετε καθένα κομμάτι κρέατος στη δική του σακούλα πριν το καταψύξετε. Έτσι θα εξοικονομήσετε πολύτιμο χρόνο κατά την προετοιμασία.
- 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.

Χρόνοι ξεπαγώματος

Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα διαφέρουν ανάλογα με την αποδιδόμενη ισχύ του φούρνου σας. Η τιμή της αποδιδόμενης ισχύος είναι τυπωμένη πάνω στην πόρτα του φούρνου, μέσα στο σύμβολο  (βλέπε σελ. 50).

Είδος	Ποσότητα	Ισχύς 850/900W	Ισχύς 750/800W	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυ- σης (λεπτά)
		Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)	Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)		
ΚΡΕΑΣ					
• Ψητά (χοιρινό, βοδινό, μοσχάρι, κλπ.)	1 kg	17 - 22	23 - 28	(*)	20
• Μπριζόλες,κοτολέτες,φέτες	200 gr	2 - 6	7 - 10		5
• Κομμάτια, γκούλας	500 gr	9 - 13	14 - 17		10
• Κιμάς	500 gr	9 - 11	12 - 14		15
• “	250 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Μπιφτέκια	200 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Λουκάνικα	300 gr	5 - 9	10 - 13		10
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ					
• Πάπια, γαλοπούλα	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Στο τέλος του χρόνου ανάπαυσης, πλύνετε κάτω από ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν πάγο.	20
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20
• Κοτόπουλο σε κομμάτια	500 gr	9 - 13	14 - 18		10
• Στήθος κοτόπουλο	300 gr	7 - 11	13 - 17		10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
• Μελιτζάνες σε κομμάτια	500 gr	12 - 16	17 - 21	Για να διευκολύνετε το ξεπάγωμα, ανακατεύετε περιοδικά τα λαχανικά.	5
• Πιπεριές σε κομμάτια	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Αρακάς	500 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Καρδιές αγκινάρας	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
• Σπαράγγια σε κομμάτια	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Φασολάκια	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Μπρόκολα ολόκληρα	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Καρότα σε φέτες	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Κουνουπίδι	450 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Λαχανικά διάφορα	300 gr	4 - 8	9 - 13		5
• Σπανάκι	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
ΨΑΡΙ					
• Φιλέτο	300 gr	5 - 9	10 - 14		7
• Σε φέτες	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
• Ολόκληρο	500 gr	8 - 12	13 - 17		7
• Καραβίδες	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ					
• Βούτυρο	250 gr	2 - 6	7 - 10	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρ-το ή τα μεταλλικά μέρη.	10
• Τυρί	250 gr	3 - 7	8 - 12	Δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς. Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης.	15
• Κρέμα γάλακτος	200 ml	5 - 9	10 - 14	Πρέπει να αφαιρέσετε την κρέμα γάλακτος από τη συσκευασία της και να την βάλετε σε ένα πιάτο.	5
ΨΩΜΙ					
• 2 μέτρια ψωμάκια	150 gr	1 - 2	2 - 3	Βάλτε το ψωμί απευθείας πάνω στο περιστρεφ. πιάτο	3
• 4 μέτρια ψωμάκια	300 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Ψωμί σε φέτες	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Μαύρο ψωμί σε φέτες	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
ΦΡΟΥΤΑ					
• Φράουλες, δαμάσκηνα, κεράσια, βερίκοκα	500 gr	8 - 10	11 - 13	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Βατόμουρα	300 gr	5 - 7	7 - 9	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Μούρα	250 gr	3 - 5	6 - 8	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	6

(*) Οι οδηγίες αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ απόψυξης κιμά, βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ.18.3. Γυρίστε ανάποδα το φορτίο στα μισά του προγραμματισμένου χρόνου. Το φορτίο πρέπει να ακουμπά απευθείας πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

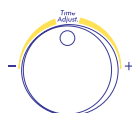
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ, ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ, ΨΗΣΕΤΕ

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

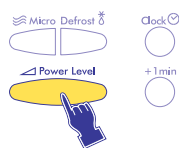
ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ



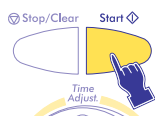
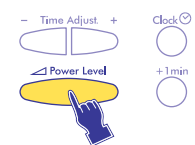
1. Πιέστε το πλήκτρο **“Micro”** (3).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η δεύτερη ένδειξη της λειτουργίας μικροκυμάτων επάνω αριστερά και η πρώτη ένδειξη ισχύος μικροκυμάτων κάτω δεξιά).



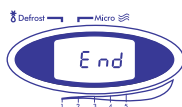
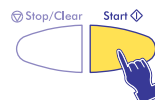
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας το **χρονοδιακόπτη** (8) ή πιέζοντας τα πλήκτρα **“Time Adjust”** (8).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



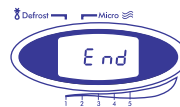
3. Πιέστε το πλήκτρο **“Power Level”** (4) μέχρι να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ (**5** = μέγιστη, **1** = ελάχιστη).
Αν δεν πατήσετε το πλήκτρο, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ (ισχύς **5**).
(Στην οθόνη η κάτω ένδειξη δείχνει την επιλεγμένη στάθμη ισχύος).



4. Πιέστε το πλήκτρο **“Start”** (14) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
(Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος και η ισχύς).



5. Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου ακούγονται τρία ηχητικά σήματα ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη **“End”**.



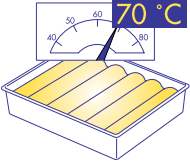
- Είναι δυνατό να εμφανίσετε την ώρα της ημέρας ακόμα και κατά τη λειτουργία του φούρνου, πιέζοντας απλά το πλήκτρο **“Clock”** (9). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα για 3 δευτερόλεπτα περίπου.
- Είναι δυνατό να ελέγξετε την εξέλιξη της ρυθμισμένης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και ελέγχοντας το φαγητό. Ετσι διακόπτεται η εκπομπή μικροκυμάτων που θα ξαναρχίσει κλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **“Start”** (14).
- Αν για οποιοδήποτε λόγο πρέπει να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (7).
- Για να τελειώσετε το μαγείρεμα, εκτελέστε τα εξής βήματα:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (7)
 - αν ο φούρνος είναι αναμμένος, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (7)
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός & η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (7).
- Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος και την ισχύ μικροκυμάτων ακόμα και μετά το πάτημα του πλήκτρου **“Start”** (14).

ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

- Αυτή η λειτουργία συνιστάται σε γενικές γραμμές για όλα τα φαγητά.
- Σας επιτρέπει να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά που μόλις μαγειρέψατε ή ζεσάνατε χωρίς αυτά να ξεραθούν ή να κολλήσουν στο σκεύος μαγειρέματος.
- Ρυθμίζοντας τα μικροκύματα στην ισχύ **1** 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

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 ζεσάνετε 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 ζεσάνετε. 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

Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα διαφέρουν ανάλογα με την αποδιδόμενη ισχύ του φούρνου σας. Η τιμή της αποδιδόμενης ισχύος είναι τυπωμένη πάνω στην πόρτα του φούρνου, μέσα στο σύμβολο  (βλέπε σελ. 50). ΣΗΜ.: Μερικά φαγητά μπορούν να ζεσταθούν εύκολα χρησιμοποιώντας επίσης τις προγραμματισμένες λειτουργίες "Quick menu" (βλέπε πίνακα σελ. 48 ή οδηγίες σελ. 67).

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΙΣΧΥΣ	Ισχύς 850/900W	Ισχύς 750/800W	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
			Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)	Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)	
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ					
• Σοκολάτα / σιρόπι	100 gr	3	4 - 5	5 - 6	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
• Βούτυρο	50 -70 gr	5	0.5-0.10	0.7-0.12	
ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5/8°C) ΕΩΣ 20/30°C					
• Γιαούρτι	125 gr	"	0.10-0.15	0.12-0.17	Βγάλε 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 υποδεικνυόμενο χρόνο. Εάν χρησιμοποιείτε γάλα σε σκόνη ανακατέψτε το πάρα πολύ καλά γιατί η μη λυμένη σκόνη είναι εύφλεκτη. Χρησιμοποιείτε αποστειρωμένο γάλα.
• Μπιμπερό	240 gr	"	0.25-0.30	0.35-0.40	
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικών με γέμιση	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	Συσκευασίες προμαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου που κυκλοφορούν στην αγορά και πρέπει να ζεσταίνονται στους 70°C. Βγάλε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες και βάλτε το στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί. Για καλύτερα αποτελέσματα το φαγητό πρέπει να είναι πάντοτε σκεπασμένο.
• Συσκευασία κρέατος με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• Συσκευασία ψαριού και/ή λαχανικών	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	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.
• 1 πιάτο κρέας και/ή λαχανικά	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• 1 πιάτο ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• 1 πιάτο ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. -18 / -20°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	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.
• Συσκευασία κρέατος με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Συσκευασία ψαριού και/ή προμαγειρευμένων λαχανικών	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	Βγάλε το φαγητό από τη συσκευασία του, τοποθετήστε το σε κατάλληλο σκεύος για τα μικροκύματα και σκεπάστε το.
• Συσκευασία ψαριού και/ή ωμών λαχανικών	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	
• Μερίδες κρέατος και/ή λαχανικών	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Μερίδες κατεψυγμένων μαγειρεμένων φαγητών παντός τύπου για ζέσταμα στους 70°C. Τοποθετήστε το μαγειρεμένο φαγητό στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί και σκεπάστε το με ένα άλλο πιάτο ή ένα πυρέξ. Βεβαιωθείτε ότι ζεστάθηκε καλά στο κέντρο και αν είναι δυνατόν ανακατέψτε το φαγητό.
• Μερίδες ζυμαρικών, κανελόνια και λαζάνια	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	
• Μερίδες ψαριού και/ή ρυζιού	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ (5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	2 - 2.30	2.30-3	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος της θέρμανσης για να επιτευχθεί ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ο ζωμός πρέπει να σκεπάζεται με άλλο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (20°/30°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος της θέρμανσης για να επιτευχθεί ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ο ζωμός πρέπει να σκεπάζεται με άλλο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	"	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

Π Ω Σ Ν Α Μ Α Γ Ε Ι Ρ Ε Ψ Ε Τ Ε

ΚΡΕΑΣ

Μπορείτε να μαγειρέψετε ψητά, κοκκινιστά και στιφάδο. Γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια που δεν μπορείτε να ανακατέψετε. Δεν πρέπει να κρίνετε το βαθμό ψησίματος από την εξωτερική εμφάνιση του κρέατος (κατά τη διάρκεια και στο τέλος του ψησίματος) που δεν θα ξεροψηθεί όπως σ'ένα κλασικό φούρνο. Αντίθετα διατηρούνται πλήρως όλες οι θρεπτικές αξίες και η γεύση τους.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Όλοι οι τύποι πουλερικών μπορούν να ξεπαγώσουν και μετά να μαγειρευτούν στο φούρνο μικροκυμάτων. Η πέτσα δεν ξεροψηίνεται όπως γίνεται συνήθως: για ένα καλό ρόδισμα συνιστάται να αλείψετε το κοτόπουλο με λιωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη.

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.**

Χρόνοι μαγειρέματος για κρέατα, πουλερικά και ψάρια

Για να γίνει το κρέας πιο μαλακό, συνιστούμε να προσθέσετε 1/2 ποτήρι νερό πριν αρχίσετε το ψήσιμο. Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα διαφέρουν ανάλογα με την αποδιδόμενη ισχύ του φούρνου σας. Η τιμή της αποδιδόμενης ισχύος είναι τυπωμένη πάνω στην πόρτα του φούρνου, μέσα στο σύμβολο  (βλέπε σελ. 50).

Φαγητό	Ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Ισχύς 850/900W	Ισχύς 750/800W	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
			Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)	Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)		
ΒΟΔΙΝΟ						
Κιμάς ρολό	500 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*)	5
Κιμάς ρολό	500 gr	4	15 - 20	20 - 25	Ζυμώστε 500 γραμ. κιμά με αυγά, ζαμπόν, τριμμένη φρυγανιά, κλπ.	5
Σπάλα	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Ψητό, μπούτι	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	10
ΜΟΣΧΑΡΙ						
Κομματάκια	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Ανακατέψτε 2-3 φορές	8
Ψητό (ρολό)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	10
Νουά σε φέτες	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Δεν χρειάζεται γύρισμα	2
ΧΟΙΡΙΝΟ						
Μπούτι	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	5
Ψητό	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	10
Πλάτη	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	8
ΑΡΝΙ						
Μπούτι	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	10
Φρέσκα μπιφτέκια	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Γκούλας	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	Ανακατέψτε 2-3 φορές	3
Λουκάνικα	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ						
Ολόκληρο	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	10
Μισό	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Δεν χρειάζεται γύρισμα	5
Σε κομμάτια	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Δεν χρειάζεται γύρισμα	5
Στήθος	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Δεν χρειάζεται γύρισμα	3
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ						
Κομμάτια	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	8
Στήθος	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Δεν χρειάζεται γύρισμα	8
ΠΑΠΙΑ						
Ολόκληρη	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	10
ΨΑΡΙ						
Φιλέτο	300 gr	5	4 - 7	7 - 10	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο	2
Φέτες	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο	2
Ολόκληρο	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο	2
Ολόκληρο	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο	2
Καραβίδες	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο	2
Κομμάτια	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο	2

(*) Οι οδηγίες αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος κιμά, βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 17.3, τεστ C. Σκεπάστε το δοχείο με σελοφάν, κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, τρυπημένο σε μερικά σημεία. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα λαχανικά, μαγειρεμένα στο φούρνο μικροκυμάτων, διατηρούν το χρώμα και τις θερμίδες τους σε αντίθεση με το κλασικό μαγείρεμα.

Για κάθε 500 γραμ. λαχανικά προσθέστε περίπου 5 κουταλιές νερό.

Πρέπει πάντα να σκεπάζονται με διαφανές σελοφάν.

Τα πιο σκληρά πρέπει να κόβονται σε ομοιόμορφες φέτες (π.χ. τα καρότα).

Ανακατέψτε τουλάχιστον μία φορά στο ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος και αλατίστε μόνο στο τέλος.

Χρόνοι μαγειρέματος για λαχανικά

Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα διαφέρουν ανάλογα με την αποδιδόμενη ισχύ του φούρνου σας. Η τιμή της αποδιδόμενης ισχύος είναι τυπωμένη πάνω στην πόρτα του φούρνου, μέσα στο σύμβολο  (βλέπε σελ. 50).

Είδος	Ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Ισχύς 850/900W	Ισχύς 750/800W	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
			Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)	Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)		
• Σπαράγγια	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm	4
• Αγκινάρες	300 gr	“	11 - 12	12 - 13	Καλύτερα να χρησιμοποιήσετε καρδιές αγκινάρας.	4
• Φασολάκια	500 gr	“	11 - 12	13 - 14	Κόψτε σε κομμάτια & σκεπάστε	4
• Μπρόκολα	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Χωρίστε σε πολλά κομμάτια	4
• Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Μην τα κόψετε	4
• Λάχανο άσπρο	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Κόψτε το σε λωρίδες	4
• Λάχανο κόκκινο	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Κόψτε το σε λωρίδες	4
• Καρότα	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Κόψτε τα σε ίδια κομμάτια	4
• Κουνουπίδι	450 gr	“	11 - 12	13 - 14	Χωρίστε σε κομμάτια	4
• Σέλινο	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Χωρίστε σε κομμάτια	4
• Μελιτζάνες	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Κόψτε τες σε κύβους	4
• Πράσα	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Κόψτε το σε λωρίδες	4
• Μανιτάρια	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Μην τα κόψετε	4
• Κρεμμύδια	250 gr	“	5 - 6	7 - 8	Δεν χρειάζεται νερό. Ολόκληρα ίδιου μεγέθους.	4
• Σπανάκι	300 gr	“	6 - 7	8 - 9	Δεν χρειάζεται νερό. Σκεπάστε, αφού το έχετε πλύνει και στραγγίξει.	4
• Αρακάς	500 gr	“	10 - 11	12 - 13		4
• Μάραθος	500 gr	“	12 - 13	14 - 15	Κόψτε το στα 4	4
• Πιπεριές	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Κόψτε τες σε κομμάτια Κόψτε	4
• Πατάτες	500 gr	“	8 - 9	10 - 11	τες σε ίδια κομμάτια	4
• Κολοκύθια	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Μην τα κόψετε & σκεπάστε	4

ΣΗΜ.: Οι χρόνοι μαγειρέματος στον πίνακα, είναι μόνο ενδεικτικοί και εξαρτώνται από το βάρος, τη θερμοκρασία πριν το μαγείρεμα και από τη σκληρότητα των λαχανικών.

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.

ΡΟΔΙΣΜΑ

Τα φαγητά που ροδίζουν πιο δύσκολα στο φούρνο μικροκυμάτων είναι σε γενικές γραμμές οι κοτολέτες, τα σκαλοπίνια και το στήθος κοτόπουλο. Πάντως για να επιτύχετε κάποιο επιφανειακό ρόδισμα συνιστάται να αλείψετε εξωτερικά με βούτυρο κατά προτίμηση ανακατεμένο με πάπρικα. Στην αγορά θα βρείτε και ειδικές σάλτσες που δίνουν χρώμα στα φαγητά που μαγειρεύονται σε φούρνους μικροκυμάτων. Σε κάθε περίπτωση, το κρέας ή το ψάρι για να ροδίσει πρέπει να απορροφήσει λιπαρές ή χρωστικές ουσίες.

ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Τα γλυκά φουσκώνουν (σε μειωμένη ισχύ) πολύ περισσότερο από 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 από 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

Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα διαφέρουν ανάλογα με την αποδιδόμενη ισχύ του φούρνου σας. Η τιμή της αποδιδόμενης ισχύος είναι τυπωμένη πάνω στην πόρτα του φούρνου, μέσα στο σύμβολο  (βλέπε σελ. 50).

Είδος/ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Ισχύς 850/900W	Ισχύς 750/800W	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)	Παρατηρήσεις και συμβουλές
		Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)	Χρόνος ρύθμισης (λεπτά)		
Γλυκό με καρύδια (700 gr)	3	13 - 17	18 - 23	5	Μπορείτε να το γαρνίρετε με οποιαδήποτε κρέμα
Βιενουά (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Με γέμιση μαρμελάδας
Τούρτα ανανά (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	Μπορείτε να βάλετε τις φέτες ανανά στον πάτο του σκεύους, ή να τις κόψετε σε κομματάκια και να τα ανακατέψετε με τη ζύμη
Μηλόπιτα (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Πρέπει να βάλετε τα μήλα στην επιφάνεια σαν γαρνιτούρα
Γλυκό με καφέ (750 gr)	"	13 - 17	18 - 23	5	Πολύ καλό με γέμιση κρέμας
Zabaione	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Ανακατεύετε κάθε 30"
Αχλάδια ψητά (300 gr)	5	3 - 5	6 - 8	3	Πρέπει να τα κόψετε στα τέσσερα
Μήλα ψητά (300 gr)	"	4 - 6	7 - 10	3	Πρέπει να τα κόψετε σε φέτες
Egg custard (750 gr)	5	14 - 16	18 - 20	5	Οι οδηγίες αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ
Sponge cake (475 gr)	5	6 - 7	8 - 9	5	μαγειρέματος, βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 17.3, για τα τεστ Α και Β αντίστοιχα. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Είναι δυνατό να ρυθμίσετε τις εξής λειτουργίες:
 - ξεπάγωμα + μαγείρεμα
 - μαγείρεμα 1 + μαγείρεμα 2
 - ξεπάγωμα + μαγείρεμα 1 + μαγείρεμα 2

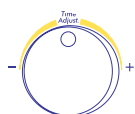
Παράδειγμα: για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες ξεπάγωμα + μαγείρεμα.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ



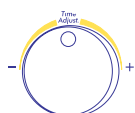
1. Πιέστε το πλήκτρο **“Defrost”** (2).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η ένδειξη της απόψυξης επάνω αριστερά).



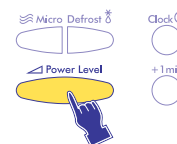
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας τον **χρονοδιακόπτη** (8) ή πιέζοντας τα πλήκτρα **“Time Adjust”** (8).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



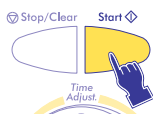
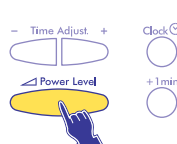
3. Πιέστε το πλήκτρο **“Micro”** (3).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η ένδειξη της λειτουργίας μικροκυμάτων επάνω αριστερά και η ένδειξη ισχύος μικροκυμάτων κάτω δεξιά).



4. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας τον **χρονοδιακόπτη** (8) ή πιέζοντας τα πλήκτρα **“Time Adjust”** (8).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



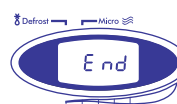
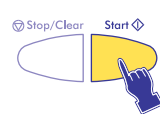
5. Πιέστε το πλήκτρο **“Power Level”** (4) μέχρι να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ (**5** = μέγιστη, **1** = ελάχιστη).
Αν δεν πατήσετε το πλήκτρο, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγ. ισχύ (ισχύς **5**).
(Στην οθόνη η κάτω ένδειξη δείχνει την επιλεγμένη στάθμη ισχύος).



6. Πιέστε το πλήκτρο **“Start”** (14) για να ξεκινήσουν οι λειτουργίες.
(Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος της επιλεγμένης λειτουργίας).



και



7. Με τη λήξη των λειτουργιών ακούγονται τρία ηχητικά σήματα ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη **“End”**.



ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΑ ΠΛΗΚΤΡΑ “QUICK MENU”

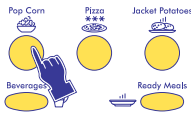
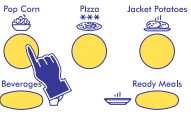
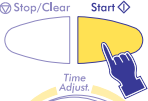
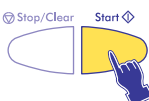
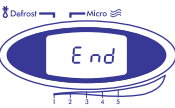
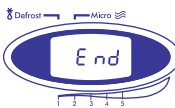
Τα πλήκτρα “Quick menu” είναι 5 διαφορετικά προγράμματα με προκαθορισμένη διάρκεια και ισχύ. Αυτά σας επιτρέπουν να έχετε **άριστα αποτελέσματα** για τα πιάτα που περιγράφονται παρακάτω.

Πλήκτρο	Τι μπορείτε να κάνετε	Συμβουλές
(6)  Beverages - Πιέστε 1 φορά - Πιέστε 2 φορές - Πιέστε 3 φορές - Πιέστε 4 φορές	- Να ζεστάνετε 1 φλιτζάνι του καφέ (60 cc) σε θερμοκρασία δωματίου. - Να ζεστάνετε 2 φλιτζάνια του καφέ ή μια κούπα (120 cc) σε θερμοκρασία δωματίου. - Να ζεστάνετε 1 μεγάλο φλιτζάνι (200 cc) σε θερμοκρασία ψυγείου. - Να ζεστάνετε 1 πιάτο σούπα (300 cc) σε θερμοκρασία ψυγείου.	Αφού ζεστάνετε το υγρό, ανακατέψτε καλά για να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμοκρασία.
(11)  Jacket potatoes - Πιέστε 1 φορά - Πιέστε 2 φορές - Πιέστε 3 φορές	- Να μαγειρέψετε 200 gr πατάτες - Να μαγειρέψετε 400 gr πατάτες - Να μαγειρέψετε 600 gr πατάτες	Πλύντε καλά τις πατάτες με τη φλούδα, τρυπήστε τες και βάλτε τις πάνω στο περιστρ. πιάτο. Σερβίρονται με βούτυρο ή τυρί.
(12)  Ready Meals - Πιέστε 1 φορά - Πιέστε 2 φορές	- Να ζεστάνετε 100 gr φαγητού σε θερμοκρασία ψυγείου. - Να ζεστάνετε 250 gr κρέας ή κρέας + λαχανικά σε θερμοκρασία ψυγείου.	Για ήδη μαγειρεμένες μερίδες που έχετε βάλει στο ψυγείο από την προηγούμενη ημέρα. Καλύψτε το πιάτο με το σελοφάν ή με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο σερβιρίσματος.
(13)  Pizza κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών - Πιέστε 1 φορά - Πιέστε 2 φορές - Πιέστε 3 φορές	- Να ζεστάνετε μια κατεψυγμένη πίτσα 300 gr - Ζεστάνετε μια συσκευασία (το πολύ 300gr) έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών ή το πολύ 300gr κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών (π.χ. κρέας ή γαρνιτούρες). - Ζεστάνετε δύο συσκευασίες (το πολύ 550gr) έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών ή το πολύ 550gr κατεψυγμένων προμαγειρευμένων πιάτων (π.χ. κρέας ή γαρνιτούρες).	Βάλτε την πίτσα πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Αν η συσκευασία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων ακουμπήστε την απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο. Σε διαφορετική περίπτωση ρίξτε το περιεχόμενο σε ένα πιάτο σερβιρίσματος και καλύψτε με σελοφάν και ένα αναποδογυρισμένο πιάτο.
(5)  Pop Corn Πιέστε 1 φορά	Να ψήσετε 1 συσκευασία ποπ-κορν για φούρνους μικροκυμάτων 100 gr.	Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες πάνω στη συσκευασία και βάλτε την πάνω στο περιστρ. πιάτο.

• ΓΙΑ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ, ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΤΑ ΕΞΗΣ:

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ

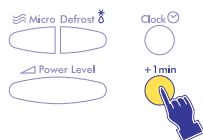
	1. Πιέστε το πλήκτρο “Quick Menu” που θέλετε (βλ. παραπάνω) (Η οθόνη αναβοσβήνει στον προκαθορισμένο χρόνο ενώ ανάβει η δεύτερη ένδειξη επάνω αριστερά και η κάτω ένδειξη της προκαθορισμένης ισχύος μικροκυμάτων). 	
	2. Πιέστε το πλήκτρο “Start” (14) για να λειτουργήσουν τα μικροκύματα. 	
	3. Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου ακούγονται τρία ηχητικά σήματα ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη “End”. 	

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ “QUICK REHEAT”: ΑΠΟ 1 ΕΩΣ 6 ΛΕΠΤΑ ΣΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΙΣΧΥ

Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη όταν θέλετε να ζεστάνετε μικρές ποσότητες φαγητού ή υγρών, ή να προσθέσετε 1 παραπάνω λεπτό στο τέλος του μαγειρέματος.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 23 ΛΙΤΡΩΝ

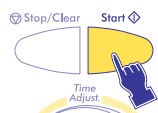
ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ 17 ΛΙΤΡΩΝ



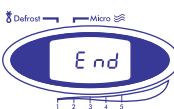
1. Πιέστε το πλήκτρο “+1min” (10).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 1:00 και ανάβει η δεύτερη ένδειξη επάνω αριστερά της λειτουργίας μικροκυμάτων και η πρώτη ένδειξη κάτω δεξιά της ισχύος μικροκυμάτων).



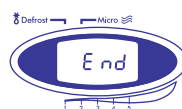
Πατώντας περισσότερες φορές το κουμπί, ο χρόνος αυξάνει με βήματα των 30 δευτερολέπτων ως ένα μέγιστο 6 λεπτών.



2. Πιέστε το πλήκτρο “Start” (14) για να λειτουργήσουν τα μικροκύματα.



3. Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου ακούγονται τρία ηχητικά σήματα ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη “End”.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Για να αποφεύγεται η ανεπιθύμητη και κατά λάθος χρήση της συσκευής, ο ηλεκτρονικός έλεγχος διαθέτει τις ακόλουθες διατάξεις ασφαλείας:

1 Εμπλοκή του κουμπιού START

- Όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί και δεν έχει αρχίσει κανένας προγραμματισμός (στην οθόνη εμφανίζεται το ρολόι), πατήστε το κουμπί START (16) για 5 δευτερόλεπτα.
- Εκπέμπεται ένα σύντομο μπιπ: στο εξής δεν θα είναι δυνατό να αρχίσει το μαγείρεμα.
- Για να αφαιρέσετε την ασφάλεια που προηγουμένως έχετε ενεργοποιήσει, κρατήστε πατημένο το κουμπί START (16) έως ότου ακουστεί το μπιπ.

2 Εμπλοκή της διόρθωσης των χρόνων μαγειρέματος

Όταν ενεργοποιηθεί, η διάταξη αυτή εμποδίζει τη μεταβολή/διόρθωση των χρόνων μαγειρέματος που προγραμματίστηκαν, ώστε να αποφεύγονται τυχαίες και επικίνδυνες αυξήσεις των χρόνων μαγειρέματος (το φαγητό μπορεί να καεί!).

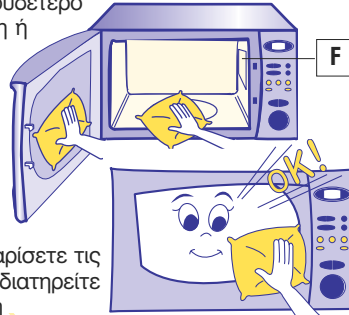
- Όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί και δεν έχει αρχίσει κανένας προγραμματισμός (στην οθόνη εμφανίζεται το ρολόι) πατήστε το κουμπί CLEAR (10) για 5 δευτερόλεπτα.
- Εκπέμπεται ένα σύντομο μπιπ: δεν είναι πλέον δυνατή η διόρθωση των χρόνων κατά τη διάρκεια όλου του μαγειρέματος.
- Για να αφαιρέσετε την ασφάλεια που προηγουμένως έχετε ενεργοποιήσει, κρατήστε πατημένο το κουμπί CLEAR (10) έως ότου ακουστεί το μπιπ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

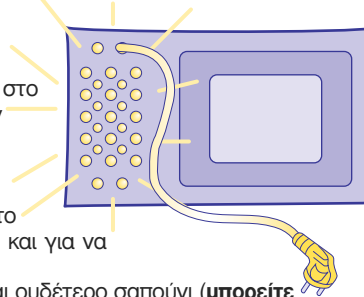
Πριν από κάθε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα του ρεύματος.

Καθαρισμός

Για να διατηρήσετε το φούρνο σας σε άριστη κατάσταση, συνιστούμε να καθαρίζετε τακτικά την πόρτα, το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου με ένα πανί και ουδέτερο σαπούνι ή υγρό απορρυπαντικό. Διατηρείτε πάντα καθαρό από λίπη ή πιτσιλιές και το καπάκι εξόδου των μικροκυμάτων (F). **Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη, συρματάκια ή μεταλλικά μυτερά εργαλεία όταν καθαρίζετε την εξωτερική και την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου.** 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.



Καθαρίζετε τακτικά τις οπές εισόδου του αέρα που βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου, ώστε με την πάροδο του χρόνου να μην βουλώσουν από σκόνη ή βρωμιές.



Κάθε τόσο είναι απαραίτητο να βγάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο (D) και το αντίστοιχο στήριγμα (E) 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 θυθίζετε 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 (B).

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 θ 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) • Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί σωστά
• Υδρατμοί στον πάγκο και στο εσωτερικό του φούρνου	• Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν νερό, είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται υδρατμοί στο εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στον πάγκο
• Σπινθήρες στο εσωτερικό του φούρνου	• Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για 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 μια μικρότερη ισχύ ή μειώστε το χρόνο μαγειρέματος
• Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα	• Ανακατέψτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα. Έχετε υπόψη σας ότι το φαγητό ψήνεται καλύτερα όταν είναι κομμένο σε ίδια κομματάκια • Το περιστρεφόμενο πιάτο έχει μπλοκάρει

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.

