

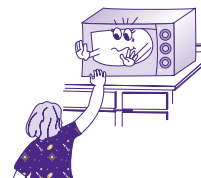
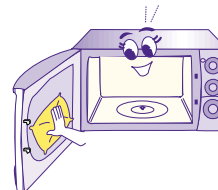
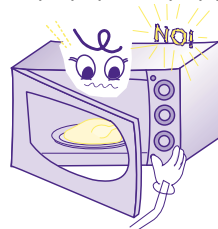
GR ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

Τι θέλω να κάνω;	Ποιά λειτουργία να διαλέξω;	Οδηγίες χρήσης σελ.	Πίν. ποσό-τ./χρόνου σελ.	
• Να διατηρήσω ζεστό το φαγητό	Μόνο μικροκύματα Ισχ.  85 w	58		
• Να ξεπαγώσω	Μόνο μικροκύματα Ισχ.  125 w	55 58	59	
• Να μαλακώσω σοκολάτα/σιρόπι	Μόνο μικροκύματα Ισχ.  300 w ή  425 w	55	59	 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
• Να λιώσω βούτυρο και μαλακώσω τυρί		58	61	
• Να ψήσω γλυκά		60 64	64	
• Να μαγειρέψω κομμάτια κρέας, στήθος κοτόπουλο	Μόνο μικροκύματα Ισχ.  600 w	55 62	63	
• Να ξεπαγώσω, ζεστάνω, μαγειρέψω σε δύο επίπεδα ταυτόχρονα	Μόνο μικροκύματα με χαμηλή ΣΧΑΡΑ (Οχι για όλα τα μοντέλα)	55	56	 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
• Να βράσω φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα, ψάρι	Μόνο μικροκύματα Ισχ.  850 w	55		
• Να ζεστάνω μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά		62 60	63 61	
• Να ψήσω γρήγορα όλων των ειδών τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτες	Μικροκύματα + grill	65		 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL
• Γκρατινάρισμα φαγητών (π.χ. λαζάνια, λαχανικά ω γκρατέν, μακαρόνια)		66	66	
• Να ψήσω με τον κλασικό τρόπο μπιφτέκια, μπιριζόλες, λουκάνικα, να ζεστάνω ψωμί, κλπ.	Μόνο grill	67 68	68	 GRILL

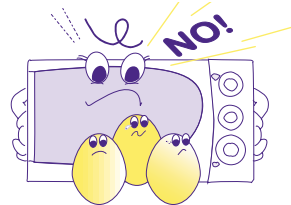
Π Ρ Ο Ε Ι Δ Ο Π Ο Ι Η Σ Ε Ι Σ

Πριν αρχίσετε τη χρήση του φούρνου, διαβάστε με προσοχή αυτές τις οδηγίες, που θα σας επιτρέψουν να αποφύγετε λάθη και θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

- 1) 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.
- 2) Πριν συνδέσετε το φούρνο στο ρεύμα, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει τέλεια. Βεβαιωθείτε ότι το μεταλλικό σασί δεν έχει στραβώσει και ότι οι μεντεσέδες και οι γάντζοι δεν έχουν λασκάρει. Σε περίπτωση που αυτά τα εξαρτήματα έχουν πάθει ζημιά, ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί μέχρις ότου ένας εξειδικευμένος τεχνίτης (εκπαιδευμένος από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του) δεν τον επισκευάσει.
- 3) Μην προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο με την πόρτα ανοικτή παραβιάζοντας τα συστήματα ασφαλείας.
- 4) Μην 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 απορροπαντικά. Μην αφήνετε να μαζεύονται βρωμιές ή υπολείμματα φαγητού μεταξύ της πρόσοψης του φούρνου και της πόρτας.
- 5) Μην λειτουργείτε το φούρνο αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις έχουν πάθει ζημιά (κίνδυνος ηλεκτροπληξίας).
- 6) **Ρυθμίσεις, επισκευές και αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου πρέπει να γίνονται μόνο από το εκπαιδευμένο προσωπικό του κατασκευαστή ή από το Σέρβις του.** Τυχόν επισκευές που θα γίνουν από μη έμπειρο προσωπικό μπορεί να είναι επικίνδυνες.
- 7) Σε περίπτωση που παρατηρήσετε να βγαίνει καπνός από το φούρνο, ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ και σβήστε αμέσως τη συσκευή ή βγάλτε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- 8) Αυτός ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ενήλικες. **Μην αφήνετε να πλησιάζουν τα παιδιά όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία (κίνδυνος εγκαυμάτων).**
- 9) Κατά τη λειτουργία με “Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ” και “ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+GRILL” **δεν πρέπει να προθερμαίνετε (χωρίς φαγητά) το φούρνο και δεν πρέπει να τον χρησιμοποιείτε άδειο (χωρίς φαγητά), επειδή μπορεί να προκληθούν σπινθήρες.**
- 10) **Μη βάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο μέσα σε νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.**
- 11) Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα σκεύη που επιλέξατε είναι κατάλληλα για τη λειτουργία σε φούρνους μικροκυμάτων (βλέπε κεφ. “Σκεύη”). Συγκεκριμένα, ποτέ μη βάζετε μεταλλικά σκεύη ή εργαλεία μέσα στο φούρνο κατά τη λειτουργία με “Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ” ή “ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+GRILL”: το μέταλλο αντανάκλα την ενέργεια των μικροκυμάτων και επίσης μπορεί να προκληθούν σπινθήρες.
- 12) Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση με επακόλουθο κίνδυνο πυρκαγιάς, συνιστάται να παρακολουθείτε το φούρνο όταν λειτουργεί με φαγητά μέσα σε πλαστικά, χάρτινα ή άλλα δοχεία μιας χρήσης, ή κατά το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.



13) **Μη μαγειρεύετε τα αυγά με τσόφλι.** Η πίεση που σχηματίζεται στο εσωτερικό θα έκανε το αυγό να σκάσει (ακόμα και μετά το ψήσιμο). Μη ζεσταίνετε τα ήδη ψημένα αυγά εκτός αν αυτά είναι χτυπητά.



14) Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε στο φούρνο φαγητά σε αεροστεγή ή σφραγισμένα δοχεία, μην ξεχάσετε να τα ανοίξετε. Σε αντίθετη περίπτωση η πίεση στο εσωτερικό του δοχείου θα ανέβαινε, προκαλώντας έκρηξη ακόμα και στο τέλος του ψησίματος.

15) Κατά το ζέσταμα υγρών (νερό, καφέ, γάλα, κλπ.) είναι πιθανόν, λόγω του καθυστερημένου βρασμού, το υγρό, ενώ βγάζετε το δοχείο, να αρχίσει ξαφνικά να βράζει και να ξεχειλίζει, προκαλώντας εγκαύματα. Για να το αποφύγετε, είναι απαραίτητο να βάζετε, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουταλάκι που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες ή ένα γυάλινο μπαστούνάκι.



16) Μη ζεσταίνετε οиноπνευματώδη, ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού. (Μπορεί να αρπάξουν φωτιά).

17) Προσέχετε όταν επιλέγετε τους χρόνους μαγειρέματος. Σε περίπτωση αμφιβολίας, συμβουλευτείτε τους πίνακες.

18) **Μετά το ζέσταμα φαγητών για μωρά (μέσα σε μπιμπερόν ή βαζάκια), ελέγχετε ΠΑΝΤΑ τη θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, προς αποφυγή εγκαυμάτων. Συνιστάται επίσης να τα ανακατεύετε ή ανακινείτε (για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας).**

Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθούν αποστειρωτές για μπιμπερόν της αγοράς, πριν ανάψετε το φούρνο, ελέγχετε ΠΑΝΤΑ ότι το δοχείο είναι γεμάτο με την ποσότητα νερού που υποδεικνύεται από τον κατασκευαστή.



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

Εξωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ)	515x305x400	Για περισσότερα στοιχεία, συμβουλευτείτε την πινακίδα χαρακτηριστικών, κολλημένη στην πίσω πλευρά της συσκευής.
Εσωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ)	322x193x322	
Καθαρός όγκος του φούρνου	23 lt.	Η συσκευή αυτή συμμορφούται στις Οδηγίες ΕΟΚ 89/336 και 92/31 όσον αφορά την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα.
Βάρος	21,6 kg.	
Διάμετρος περιστρεφόμεν. πιάτου	31 cm	
Λάμπα φούρνου	25 W	

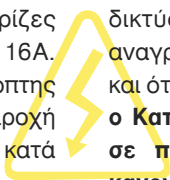


Η Λ Ε Κ Τ Ρ Ι Κ Η Σ Υ Ν Δ Ε Σ Η

Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 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.

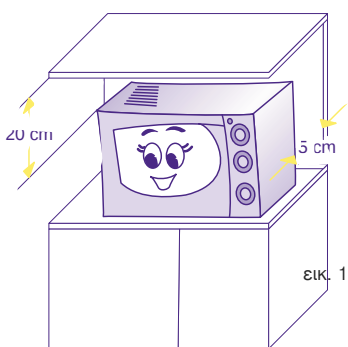
Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του

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

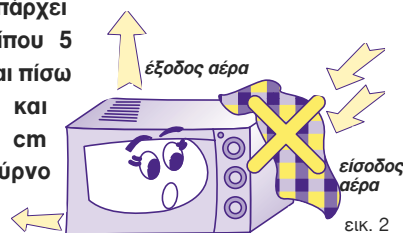


Ε Γ Κ Α Τ Α Σ Τ Α Σ Η

- 1) Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, αφαιρέστε την προστασία που περιέχει το περιστρεφόμενο πιάτο (G) και το αντίστοιχο στήριγμα (H). Βεβαιωθείτε ότι ο στροφέας του περιστρεφόμενου πιάτου (D) είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 2) Καθαρίστε το εσωτερικό με ένα υγρό και μαλακό πανί.
- 3) Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ζημιές που οφείλονται στη μεταφορά και ειδικότερα ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει σωστά.
- 4) Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σ'ένα σταθερό πάγκο σε ύψος **τουλάχιστον 85 cm**, μακριά από παιδιά γιατί η γυάλινη πόρτα μπορεί να φτάσει, κατά το ψήσιμο, υψηλές θερμοκρασίες.



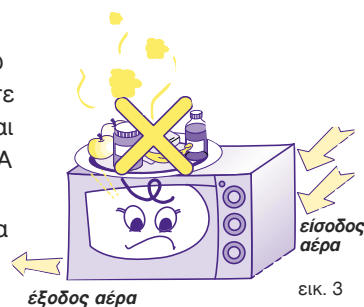
- 5) **Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή πάνω στον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια απόσταση περίπου 5 cm από τα πλαινά και πίσω τοιχώματα, και τουλάχιστον 20 cm πάνω από το φούρνο (βλέπε Εικ. 1).**



- 6) Ποτέ μην φράσσετε τις οπές εξαερισμού. Συγκεκριμένα, μην ακουμπάτε τίποτα πάνω στο φούρνο και βεβαιωθείτε

ότι οι σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών (βρίσκονται πάνω, κάτω και πίσω από τη συσκευή) είναι ΠΑΝΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ (βλ. Εικ. 2 και Εικ. 3).

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



- 8) **Όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά, είναι δυνατό για 10 λεπτά περίπου να αισθανθείτε μια οσμή "καινούργιου" και να θγει λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό, και οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες που υπάρχουν πάνω στις αντιστάσεις.**
- 9) Τοποθετήστε την συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στο φως και την πρίζα λήψης ρεύματος, ακόμη και μετά την εγκατάσταση.

Α Π Ο Δ Ι Δ Ο Μ Ε Ν Η Ι Σ Χ Υ Σ

Στο φούρνο αυτό, η μέγιστη αποδιδόμενη ισχύς των μικροκυμάτων είναι 850 W. Η τιμή αυτή αναγράφεται στην ετικέτα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, στην ένδειξη MICRO OUTPUT.



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

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

ΛΑΜΠΑΚΙ GRILL

Λειτουργία μόνο με grill ή μικροκύματα + grill:
είναι πάντα αναμμένο

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Λειτουργία μόνο με μικροκύματα ή μικροκύματα + grill:
γυρίστε το διακόπτη ανάλογα με την επιθυμητή ισχύ
Οι διαθέσιμες στάθμες ισχύος των μικροκυμάτων είναι οι ακόλουθες:

-  - 85 W
-  - 125 W (Να ξεπαγώσω)
-  - 300 W
-  - 425 W
-  - 600 W
-  - 850 W

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Λειτουργία μόνο με μικροκύματα:
γυρίστε το διακόπτη στο .

Λειτουργία μόνο με grill:
γυρίστε το διακόπτη στο "▼▼▼▼".

Λειτουργία με μικροκύματα + grill:
γυρίστε το διακόπτη στο .

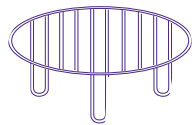
ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΡΧΙΖΟΥΝ ΟΛΕΣ ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.

Λειτουργία μόνο με μικροκύματα, μικροκύματα + grill, μόνο grill:
γυρίστε δεξιόστροφα από 1 έως 35 λεπτά (στο τέλος του χρόνου, ο φούρνος σβήνει) και ακούγεται ένα ακουστικό σήμα.

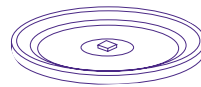
Α Ξ Ε Σ Ο Υ Α Ρ Π Ο Υ Χ Ο Ρ Η Γ Ο Υ Ν Τ Α Ι

ΣΧΑΡΑ



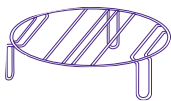
Λειτουργία μόνο με grill
για όλα τα είδη ψησίματος σε σχάρα.

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ



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

ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ



ΜΟΝΟ ΣΕ ΜΕΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ

Λειτουργία μόνο με μικροκύματα

Για όλους τα είδη μαγειρέματος ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ σε δύο επίπεδα (π.χ.: μεγάλες ποσότητες φαγητών ή διαφορετικά φαγητά).
Βλέπε τις οδηγίες στη σελ. 56.

ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

Στις λειτουργίες μόνο με μικροκύματα και μικροκύματα + grill, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα γυάλινα (καλύτερα αν είναι πυρέξ), κεραμικά, πορσελάνινα, πήλινα σκεύη, αρκεί να μην έχουν διακοσμήσεις ή μεταλλικά εξαρτήματα (επίχρυσες διακοσμήσεις, χερούλια, υποστηρίγματα). Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη που αντέχουν στη θερμότητα αλλά μόνο για μαγείρεμα "Λειτουργία 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 "Λειτουργία μόνο με μικροκύματα").

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. Οσον αφορά το σχήμα και τις διαστάσεις, είναι απαραίτητο αυτές να επιτρέπουν τη σωστή περιστροφή.

Για να χρησιμοποιήσετε μεγάλα παραλληλόγραμμα σκεύη (που δεν μπορούν να

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

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

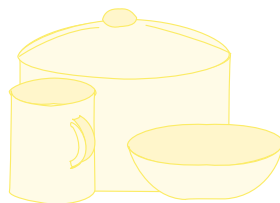
Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη.

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 κατσαρολικών. Πάντως να έχετε υπόψη σας ότι το πολύ ζεστό φαγητό μπορεί να μεταδώσει τη θερμότητα στο πιάτο, οπότε είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε πιαστράκια.

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

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

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



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

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

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

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

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

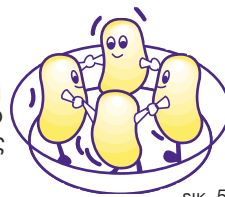
Επίσης, σε σύγκριση με τα παραδοσιακά συστήματα, το μαγείρεμα γίνεται σε χαμηλότερη θερμοκρασία οπότε τα φαγητά αφυδατώνονται λιγότερο, δεν χάνουν τις θρεπτικές τους αξίες και διατηρούν τη γεύση τους.

Βασικοί κανόνες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων

- 1) Για να ρυθμίσετε σωστά του χρόνους μαγειρέματος, λάβετε υπόψη σας ότι, έχοντας σα σημείο αναφοράς τους πίνακες των επόμενων σελίδων, αυξάνοντας την ποσότητα του φαγητού πρέπει ανάλογα να αυξήσετε και το χρόνο μαγειρέματος και αντίστροφα. Είναι σημαντικό να τηρείτε τους χρόνους "ανάπαυσης": σαν **χρόνος ανάπαυσης** ορίζεται ο χρόνος που το φαγητό πρέπει να παραμείνει μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί μια περαιτέρω διάχυση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του. Η θερμοκρασία του κρέατος, π.χ., θα αυξηθεί περίπου κατά 5-8°C κατά το χρόνο ανάπαυσης. Οι χρόνοι ανάπαυσης μπορεί να λάβουν χώρα και έξω από το φούρνο.
- 2) Μία από τις σημαντικότερες ενέργειες προς εκτέλεση είναι το **ανακάτεμα** κατά το μαγείρεμα: χρησιμεύει γιατί εξισορροπεί τις θερμοκρασίες και μειώνει το χρόνο μαγειρέματος.
- 3) Συνιστάται επίσης να **γυρίζετε** το φαγητό κατά το μαγείρεμα.
- 4) **Φαγητά με πέτσες ή φλούδες (π.χ.: μήλα, πατάτες, ντομάτες, λουκάνικα, ψάρι)** πρέπει να τρυπηθούν σε πολλά σημεία με ένα πιρούνι έτσι ώστε ο υδρατμός να μπορέσει να θγει 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.



ΕΙΚ. 4



ΕΙΚ. 5

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

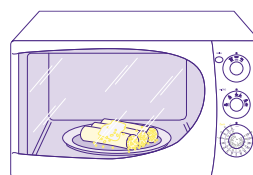
- | | |
|--|---|
| • Διατηρήσετε ζεστά τα φαγητάσελ. 58 | • Μαγειρέψετε κομμάτια κρέας, άσπρο κρέας, φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα, ψάρι . .σελ. 62 |
| • Ξεπαγώσετεσελ. 58 | • Ψήσετε γλυκά και φρούτασελ. 64 |
| • Ζεστάνετεσελ. 60 | |

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

1

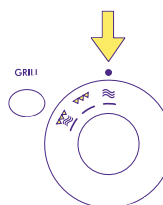
Βάλτε το φαγητό σ'ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων και τοποθετήστε το στο κέντρο του πιάτου.

ΣΗΜ.: Μην προθερμαίνετε το φούρνο.



2

Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής προγραμμάτων είναι στη θέση

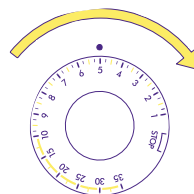


3

Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ γυρίζοντας το διακόπτη ισχύος μικροκυμάτων.

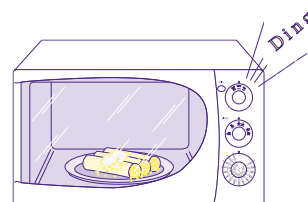
4

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας δεξιόστροφα το χρονοδιακόπτη.



5

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



Ανά πάσα στιγμή είναι δυνατό να διακόψετε τη λειτουργία επαναφέροντας το χρονοδιακόπτη στη θέση **STOP** και είναι δυνατό να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος (κατά τη διάρκεια της εξέλιξής του) γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη προς τα εμπρός ή προς τα πίσω.

Κατά το μαγείρεμα είναι δυνατό να ελέγξετε το φαγητό ανοίγοντας την πόρτα. Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει τη λειτουργία του φούρνου, που θα ξαναρχίσει με το κλείσιμο αυτής.



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

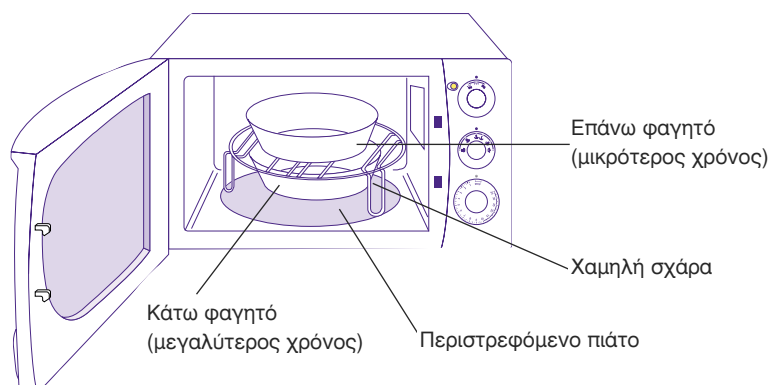
Χρησιμοποιώντας τη χαμηλή σχάρα στη λειτουργία μόνο μικροκύματα, είναι δυνατό να ξεπαώσετε, ζεσάνετε και μαγειρέψετε ταυτόχρονα φαγητά, ακόμα και διαφορετικά, που βρίσκονται σε δύο επίπεδα. Το ειδικό σύστημα διπλής εκπομπής των μικροκυμάτων, πράγματι επιτρέπει μια καλύτερη κατανομή της ενέργειας.

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 ΧΑΜΗΛΗ 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		24	Γυρίστε το κρέας μετά από 15'. Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 15 λεπτά.
• Κιμάς	κάτω	500		24	
• Κομμάτια κοτόπουλο	πάνω	500		28	Χωρίστε τα κομμάτια κατά το ξεπάγωμα. Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 15 λ.
• Κομμάτια κρέας	κάτω	500		28	
• Κουνουπίδι	πάνω	450		26	Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 5-10'
• Ψάρι ολόκληρο	κάτω	500		26	Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 5-10'

Χρόνοι ζεστάματος

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Μεριδα κρέας	πάνω	150		8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα λαχανικά	κάτω	250		8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	πάνω	500		11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500		11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα κρέας	πάνω	150		8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500		10	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Πατάτες	πάνω	500		24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	κάτω	500		24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	πάνω	500		20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	κάτω	500		20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι σε φέτες	πάνω	400		15	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 15' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475		18	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200		13	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 13' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475		17	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200		13	Σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι ολόκληρο	κάτω	200		13	Σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	πάνω	500		24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Γκούλας	κάτω	1500		48	Μετά 24' βγάλτε τη σχάρα. Ανακατέψτε 2-3 φορές
• Ρύζι	πάνω	300		24	Σκεπάστε με σελοφάν & ανακατέψτε 2 φορές
• Λάχανα	κάτω	500		24	Μην το κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Αρακάς	πάνω	500		22	Σκεπάστε με σελοφάν
• Λαχ. Βρυξελών	κάτω	500		22	Σκεπάστε με σελοφάν



ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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

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

Γυρίζοντας το διακόπτη επιλογής ισχύος στη θέση  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 ΞΕΠΑΓΩΣΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

- Κατεψυγμένα φαγητά σε σακουλάκια ή πλαστικό σελοφάν, είτε στη συσκευασία τους μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στο φούρνο, αρκεί να μην υπάρχουν μεταλλικά μέρη (π.χ. σφικτήρες ή άλλο).
- Μερικά φαγητά, όπως τα λαχανικά και το ψάρι, δεν χρειάζεται να ξεπαγώσουν εντελώς πριν τα μαγειρέψετε.
- Βραστά φαγητά, κιμάς και στιφάδο ξεπαγώνουν καλύτερα και γρηγορότερα αν τα ανακατεύετε κάθε τόσο, γυρίζετε ή/και χωρίζετε.
- Κατά το ξεπάγωμα, κρέας, ψάρι και φρούτα χάνουν υγρά. Συνιστάται, επομένως, να τα ξεπαγώνετε σε μια λεκανίτσα.
- Συνιστάται να βάζετε καθένα κομμάτι κρέατος στη δική του σακούλα πριν το καταψύξετε. Έτσι θα εξοικονομήσετε πολύτιμο χρόνο κατά την προετοιμασία.
- Ακολουθείτε με επιφύλαξη τους χρόνους που αναγράφονται πάνω στις συσκευασίες των κατεψυγμένων, γιατί δεν είναι πάντα σωστές. Θα ήταν καλό να χρησιμοποιείτε χρόνους ξεπαγώματος λίγο μικρότερους από τους αναγραφόμενους χρόνους. Η διάρκεια ξεπαγώματος κυμαίνεται ανάλογα με το βαθμό κατάψυξης.



Χρόνοι Ξεπαγώματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης ισχύος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανά- παυσης (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ					
• Ψητά (χοιρινό, βοδινό, μοσχάρι, κλπ.)	1 kg		25 - 28	(*)	20
• Μπριζόλες,κοτολέτες,φέτες	200 gr	“	6 - 8		5
• Κομμάτια, γκούλας	500 gr	“	14 - 16		10
• Κιμάς	500 gr	“	11 - 13		15
“	250 gr	“	5 - 7		10
• Μπιφτέκια	200 gr	“	7 - 9		10
• Λουκάνικα	300 gr	“	9 - 11		10
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ					
• Πάπια, γαλοπούλα	1,5 kg	“	35 - 40	Στο τέλος του χρόνου ανάπαυσης, πλύνετε κάτω από ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν πάγο.	20
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1,5 kg	“	35 - 40		20
• Κοτόπουλο σε κομμάτια	500 gr	“	14 - 16		10
• Στήθος κοτόπουλο	300 gr	“	13 - 15		10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
• Μελιτζάνες σε κομμάτια	500 gr	“	16 - 19	Για να διευκολύνετε το ξεπάγωμα, ανακατεύετε περιοδικά τα λαχανικά.	5
• Πιπεριές σε κομμάτια	500 gr	“	15 - 18		5
• Αρακάς	500 gr	“	12 - 15		5
• Καρδιές αγκινάρας	300 gr	“	9 - 11		5
• Σπαράγγια σε κομμάτια	500 gr	“	14 - 16		5
• Φασολάκια	500 gr	“	15 - 18		5
• Μπρόκολα ολόκληρα	500 gr	“	15 - 17		5
• Λαχανάκια Βρυξελλών	500 gr	“	15 - 17		5
• Καρότα σε φέτες	500 gr	“	14 - 16		5
• Κουνουπίδι	450 gr	“	13 - 15		5
• Λαχανικά διάφορα	300 gr	“	8 - 10		5
• Σπανάκι	300 gr	“	9 - 11		5
ΨΑΡΙ					
• Φιλέτο	300 gr	“	9 - 11		7
• Σε φέτες	400 gr	“	10 - 12		7
• Ολόκληρο	500 gr	“	13 - 15		7
• Καραβίδες	400 gr	“	10 - 12		7
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ					
• Βούτυρο	250 gr	“	5 - 7	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο ή τα μεταλλικά μέρη. Δεν πρέπει να ξεπαγώσετε εντελώς. Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης. Πρέπει να αφαιρέσετε την κρέμα γάλακτος από τη συσκευασία της και να την βάλετε σε ένα πιάτο.	10
• Τυρί	250 gr	“	6 - 8		15
• Κρέμα γάλακτος	200 ml	“	8 - 10		5
ΨΩΜΙ					
• 2 μέτρια ψωμάκια	150 gr	“	1 - 2	Βάλτε το ψωμί απευθείας πάνω στο περιστρεφ. πιάτο	3
• 4 μέτρια ψωμάκια	300 gr	“	4 - 6		3
• Ψωμί σε φέτες	250 gr	“	4 - 6		3
• Μαύρο ψωμί σε φέτες	250 gr	“	4 - 6		3
ΦΡΟΥΤΑ					
• Φράουλες, δαμάσκηνα, κεράσια, βερικόκα	500 gr	“	12 - 14	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Βατόμουρα	300 gr	“	8 - 10	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Μούρα	250 gr	“	6 - 8	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	6

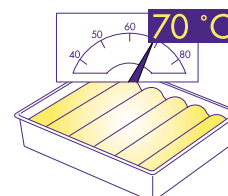
(*) Οι οδηγίες αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ απόψυξης κιμά, βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ.18.3.

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 ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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



- Συνιστάται να ζεσταίνετε τα φαγητά (ειδικά τα κατεψυγμένα) σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον 70°C (πρέπει να είναι καυτά!). Δεν είναι δυνατό να φάτε αμέσως το φαγητό, γιατί θα είναι πολύ ζεστό, αλλά θα εξασφαλιστεί η αποστείρωσή του.
- Για να ζεστάνετε ήδη μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά, τηρείτε πάντα τους εξής κανόνες:
 - αφαιρέστε το φαγητό από τα μεταλλικά σκεύη.
 - σκεπάστε με διαφανές σελοφάν (κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων) ή με λαδόχαρτο. Με τον τρόπο αυτό όλη η φυσική γεύση θα διατηρηθεί και ο φούρνος θα παραμείνει πιο καθαρός. Είναι επίσης δυνατό να σκεπάσετε το φαγητό με ένα πιάτο.
 - αν είναι δυνατόν, ανακατεύετε ή γυρίζετε συχνά για να επιταχύνετε το ζέσταμα.
 - ακολουθείτε με πολύ επιφύλαξη τους χρόνους που αναγράφονται πάνω στη συσκευασία. Υπενθυμίζουμε ότι, κάτω από ορισμένες συνθήκες, οι αναγραφόμενοι χρόνοι θα πρέπει να αυξηθούν.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να ξεπαγώσουν πριν τα ζεστάνετε. Όσο χαμηλότερη είναι η αρχική θερμοκρασία του φαγητού, τόσο μεγαλύτερος θα είναι ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα.
- Φαγητά και αφεψήματα μπορούν να ζεσταθούν γρήγορα σε χάρτινα ή πλαστικά ποτήρια. Πάντως, αυτά τα σκεύη μπορεί να παραμορφωθούν αν ο χρόνος ζεστάματος είναι μεγάλος.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Χρόνοι ζεστάματος

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Λειτουργία	ΙΣΧΥΣ	ΧΡΟΝΟΔΙ ΑΚΟΠΤΗΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ					
• Σοκολάτα / σιρόπι • Βούτυρο	100 gr 50 -70 gr	MW "	 "	4 - 5 0.5-0.10	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5/8°C) ΕΩΣ 20/30°C					
• Γιαούρτι • Μπιμπερό	125 gr 240 gr	" "	 "	0.15-0.20 0.30-0.35	Βγάλτε το μεταλλικό φύλλο. Ζεστάνετε το μπιμπερό χωρίς πιπίλα και ανακατέψτε αμέσως μετά το ζέσταμα για να πετύχετε ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν την κατανάλωση. Εάν το γάλα βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μειώστε ελαφρά τον υποδεικνύμενο χρόνο. Εάν χρησιμοποιείτε γάλα σε σκόνη ανακατέψτε το πάρα πολύ καλά γιατί η μη λυμένη σκόνη είναι εύφλεκτη. Χρησιμοποιείτε αποστειρωμένο γάλα.
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικών με γέμιση	400 gr	"	 "	4 - 6	Συσκευασίες προμαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου που κυκλοφορούν στην αγορά και πρέπει να ζεσταίνονται στους 70°C. Βγάλτε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες και βάλτε το στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί. Για καλύτερα αποτελέσματα το φαγητό πρέπει να είναι πάντοτε σκεπασμένο.
• Συσκευασία κρέατος με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	"	"	4 - 6	
• Συσκευασία ψαριού και/ή λαχανικών	300 gr	"	"	3 - 5	
• 1 πιάτο κρέας και/ή λαχανικά	400 gr	"	"	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 ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	"	"	5 - 7	
• 1 πιάτο ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	"	"	4 - 6	
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. -18 / -20°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	 "	6 - 8	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	
• Συσκευασία ψαριού και/ή προμαγειρευμένων λαχανικών	300 gr	"	"	3 - 5	
• Συσκευασία ψαριού και/ή ωμών λαχανικών	300 gr	"	"	8 - 10	Βγάλτε το φαγητό από τη συσκευασία του, τοποθετήστε το σε κατάλληλο σκεύος για τα μικροκύματα και σκεπάστε το.
• Μερίδες κρέατος και/ή λαχανικών	400 gr	"	"	6 - 8	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	
• Μερίδες ψαριού και/ή ρυζιού	300 gr	"	"	4 - 6	
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ (5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	 "	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	"	"	1.30 - 2	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	"	4 - 5	
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (20/30°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	"	 "	1.30 - 2	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 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	"	3 - 4	



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΙ ΡΥΖΙ

- Οι σούπες γενικά, απαιτούν μικρότερη ποσότητα νερού γιατί στο φούρνο μικροκυμάτων η εξάτμιση είναι ελάχιστη. Μπορείτε να αλατίσετε μόνο στο τέλος του μαγειρέματος ή κατά τη διάρκεια του χρόνου ανάπαυσης, γιατί το αλάτι απορροφά νερό.
- Πρέπει να ειπωθεί ότι ο χρόνος που απαιτείται για το μαγείρεμα του ρυζιού στο φούρνο μικροκυμάτων (όπως και για τα ζυμαρικά) είναι περίπου ίδιος με εκείνον που χρειάζεται για το μαγείρεμα στην ηλεκτρική κουζίνα. Το πλεονέκτημα στην προετοιμασία του πιλαφιού έγκειται στο γεγονός ότι δεν χρειάζεται να ανακατεύετε συνεχώς (αρκούν 2 - 3 φορές). Βάλτε όλα τα υλικά μαζί σ'ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και σκεπάστε το με ένα διαφανές σελοφάν (για 300 γραμ. ρύζι απαιτούνται 750 γραμ. ζωμό με το φούρνο προγραμματισμένο στη μέγιστη ισχύ για 12 - 15 λεπτά περίπου). Επίσης το ρύζι δεν κολλάει στον πάτο του σκεύους και, από τη στιγμή που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σουπιέρα ή ένα άλλο σκεύος σερβιρίσματος, δεν χρειάζεται να το αδειάσετε σε άλλο σκεύος.

ΚΡΕΑΣ

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

ΨΑΡΙ

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

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

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

Τα πιο μεγάλα πρέπει να κόβονται σε ομοιόμορφες φέτες.

Για κάθε 500 γραμ. λαχανικά προσθέστε περίπου 5 κουταλιές νερό (να ινώδη λαχανικά απαιτούν περισσότερο νερό).

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



Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης ισχύος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανά- παυσ. (λεπτά)
ΨΑΡΙ					
• Φιλέτο	300 gr		5 - 7	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Φέτες	300 gr	“	7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Ολόκληρο	500 gr	“	8 - 10	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Ολόκληρο	250 gr	“	5 - 7	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Κομμάτια	400 gr	“	7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	2
• Καραβίδες	500 gr	“	7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
• Σπαράγγια	500 gr		9 - 10	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm.	4
• Αγκινάρες	300 gr	“	11 - 12	Καλύτερα να χρησιμοποιήσετε καρδιές αγκινάρας.	4
• Φασολάκια	500 gr	“	11 - 12	Κόψτε σε κομμάτια.	4
• Μπρόκολα	500 gr	“	7 - 8	Χωρίστε σε πολλά κομμάτια	4
• Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr	“	7 - 8	Μην τα κόψετε .	4
• Λάχανο άσπρο	500 gr	“	7 - 8	Κόψτε σε λωρίδες .	4
• Λάχανο κόκκινο	500 gr	“	7 - 8	Κόψτε σε λωρίδες .	4
• Καρότα	500 gr	“	9 - 10	Κόψτε τα σε ίδια κομμάτια.	4
• Κουνουπίδι	500 gr	“	11 - 12	Χωρίστε σε κομμ..	4
• Σέλινο	500 gr	“	7 - 8	Χωρίστε σε κομμ..	4
• Μελιτζάνες	500 gr	“	6 - 7	Κόψτε σε κύβους.	4
• Πράσα	500 gr	“	6 - 7	Κόψτε σε λωρίδες.	4
• Μανιτάρια	500 gr	“	6 - 7	Μην τα κόψετε. Δεν χρειάζεται νερό.	4
• Κρεμμύδια	250 gr	“	5 - 6	Ολόκληρα ίδιου μεγέθους. Δεν χρειάζεται νερό.	4
• Σπανάκι	300 gr	“	6 - 7	Σκεπάστε, αφού το έχετε πλύνει και στραγγίξει.	4
• Αρακάς	500 gr	“	10 - 11		4
• Μάραθος	500 gr	“	12 - 13	Κόψτε το στα 4 .	4
• Πιπεριές	500 gr	“	9 - 10	Κόψτε σε κομμάτια.	4
• Πατάτες	500 gr	“	8 - 9	Κόψτε τις σε ίδια κομμάτια.	4
• Κολοκύθια	500 gr	“	7 - 8	Κόψτε σε φέτες.	4
ΚΡΕΑΣ					
• Γκούλας	1,5 kg	“	35 - 40	Μην σκεπάσετε & ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Στήθος κοτόπουλο	500 gr		13 - 15	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	3
• Κιμάς ρολό	900 gr	“	19 - 21	(*)	5

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

(*) Οι 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

ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

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

Χρόνοι ψησίματος για γλυκά και φρούτα

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
+ GRILL

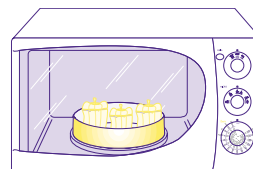
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

- Ψήσετε γρήγορα όλα τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτεςσελ. 66
- Γκρατινάρισμα φαγητών (π.χ. λαζάνια, λαχανικά, μακαρόνια)σελ. 66

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

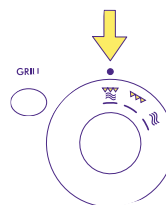
1

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



2

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής προγράμματος στη θέση 

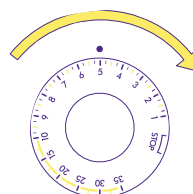


3

Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ γυρίζοντας το διακόπτη ισχύος μικροκυμάτων.

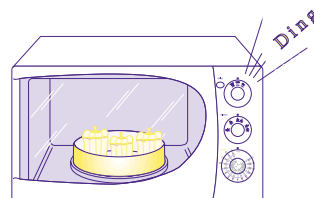
4

Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο. Το **λαμπάκι του grill** θα ανάψει.



5

Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ένα ακουστικό σήμα επισημαίνει το τέλος του ψησίματος. Το **λαμπάκι του grill** θα σβήσει.





ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

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

- Μην προσθέτετε σάλτσες (**ρίξτε μόνο 1/2 ποτήρι νερό για να διατηρήσετε το κρέας μαλακό**).
- Γυρίζετε τα ψητά και τα μεγάλα κομμάτια κρέας στο ήμισυ του χρόνου.
- Αν κατά τη διάρκεια του ψησίματος η επιφάνεια του φαγητού έχει ροδίσει αρκετά πριν τη λήξη του προγραμματισμένου χρόνου, γυρίστε το διακόπτη επιλογής προγράμματος στη θέση  για να ολοκληρώσετε το εσωτερικό ψήσιμο του φαγητού μόνο με μικροκύματα. Για να ελέγξετε το ψήσιμο των φαγητών, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει τη λειτουργία μικροκυμάτων **αλλά το grill παραμένει αναμμένο!** Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, αρκεί να κλείσετε την πόρτα.
- Όταν μαγειρεύετε με μικροκύματα + grill, ποτέ δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο και δεν πρέπει να τον χρησιμοποιείτε χωρίς φαγητά.

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης ισχύος	Διακόπτης προγράμ.	Χρονοδιακόπτης (λεπ.)	Σημειώσεις	Χρόνος ανά-παυσ. (λεπ.)
• Λαζάνια	1100 gr			11 + μόνο μικροκύμ. 9	Χρόνοι με ωμά ζυμαρικά. Αν τα ζυμαρικά είναι ήδη βρασμένα, μαγειρέψτε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Μικροκύματα + Grill", μέχρι τα έχετε το επιθυμητό γκρατινάρισμα (ρόδισμα).	5
• Πατατοκροκέτες αλα ρομάνα	600 gr	“	“	14	Αποφεύγετε να καλύπτει η μία την άλλη	5
• Μακαρόνια ω γκατέν	1500 gr	“	“	11	Πρέπει να βράσετε τα ζυμαρικά προηγουμένως	5
• Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 gr	“	“	18	Χρόνοι με 500 γραμ. κουνουπίδι. Αν το κουνουπίδι είναι ήδη βρασμένο, μαγειρέψτε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Μικροκύματα + Grill", μέχρι τα έχετε το επιθυμητό γκρατινάρισμα (ρόδισμα).	5
• Ντομάτες ω γκρατένι	800 gr		“	20	Καλό είναι να έχουν ίδιο μέγεθος	5
• Πιπεριές γεμιστές	1400 gr		“	20	Κατά προτίμηση οι χαμηλές και πλατιές	5
• Μελιτζάνες με παρμεζάνα	1300 gr		“	14	Οι μελιτζάνες μπορεί να είναι ήδη τηγανισμένες ή ψημένες	5
• Πατάτες ψητές	750 gr		“	30	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	5
• Πατάτες ψητές	1100 gr		“	23	(*)	5
• Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1000 gr		“	55	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν. Γυρίστε μετά από 35' - 40'.	10
• Κιμάς ρολό Οι οδηγίες αυτές δεν αναφέρονται στο τεστ C του κανονισμού IEC 705, για το οποίο παραπέμπουμε στον πίνακα της σελ 2	800 gr		“	20	Ζυμώστε 500 γραμ. κιμά μοσχαρίσιο με αυγά, ζαμπόν, τριμμένη φρυγανιά, κλπ. Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	10
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1200 gr		“	40	(**)	10
• Σουβλάκια	600 gr		“	20	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	10
• Αρνί	1000 gr	“	“	40	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	“
• Γαλοπούλα (κομ.)	1000 gr	“	“	45	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	“
• Πάπια	1500 gr	“	“	50	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	“

(*) Χρόνος για ωμές πατάτες. Οι οδηγίες αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος, βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 17.3, για τα τεστ D αντίστοιχα. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

(**) Γυρίστε στο μισό χρόνο & στα δύο στάδια. Οι οδηγίες αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος, βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 17.3, για τα τεστ F αντίστοιχα. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

Λ Ε Ι Τ Ο Υ Ρ Γ Ι Α Μ Ο Ν Ο G R I L L



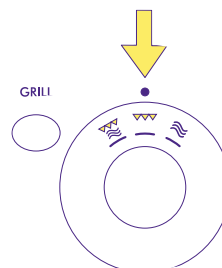
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για:

- Για οποιοδήποτε ψήσιμο στη σχάρα, π.χ.:
μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, ζέσταμα ψωμιού, κλπ. . . .σελ. 68

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ GRILL

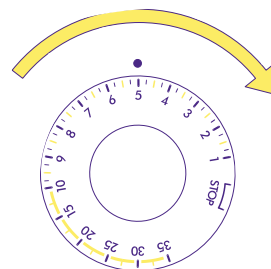
1

Προθερμαίνετε το grill ως εξής:
γυρίστε το διακόπτη επιλογής προγράμματος στη θέση ▼▼▼.



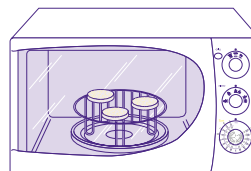
2

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο προθέρμανσης γυρίζοντας δεξιόστροφα το χρονοδιακόπτη. Θα ανάψει το λαμπάκι του grill.
Η πόρτα πρέπει να είναι κλειστή.



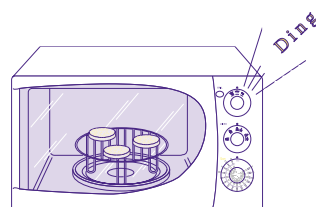
3

Περίπου μετά από 5 ÷ 8 λεπτά βάλτε το φαγητό πάνω στη σχάρα και ακουμπήστε την πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο στο οποίο, κατά το ψήσιμο, θα στάξει το λίπος. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα.



4

Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ένα ακουστικό σήμα επισημαίνει το τέλος του ψησίματος.
ΣΗΜ.: Το λαμπάκι του grill θα σβήσει.





ΠΩΣ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΜΟΝΟ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILL

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ψήσετε στη σχάρα.

Θυμηθείτε να προθερμαίνετε **πάντα** το grill για 5 - 8 λεπτά πριν αρχίσετε το ψήσιμο.

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

Όταν ανοίγετε την πόρτα για να ελέγξετε το ψήσιμο, η αντίσταση παραμένει αναμμένη: προσέχετε και χρησιμοποιείτε πάντα τα γάντια για φούρνο. Πρέπει πάντα να κλείνετε την πόρτα μετά τον έλεγχο του ψησίματος.

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης προγράμματος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις
• Μπριζόλα μοσχαρίσια ή χοιρινή	3	▼▼▼	22 - 25	Γυρίστε μετά από 15 λεπτά.
• Λουκάνικα	3	“	15 - 18	Πρέπει πάντα να τα τρυπάτε. Αν είναι μεγάλα, θα ήταν καλό να τα κόψετε στη μέση. Γυρίστε μετά από 9 λεπτά.
• Μπιφτέκια	3	“	14 - 17	Γυρίστε μετά από 8 λεπτά.
• Πιπεριές	1	“	13 - 16	Κόψτε στα τέσσερα. Γυρίστε μετά από 8 λεπτά.
• Μελιτζάνες	4 φέτες	“	13 - 16	Φέτες πάχους 1 εκατ. Γυρίστε μετά από 8 λεπτά.
• Κολοκυθάκια	6 φέτες	“	12 - 15	Φέτες πάχους 1 εκατ. Γυρίστε μετά από 8 λεπτά.
• Ψωμί για ζέσταμα	4 φέτες	“	4	Κόψτε καλά τις άκρες. Γυρίστε μετά από 2 λεπτά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

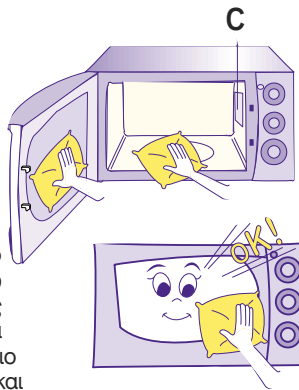
Πριν από κάθε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα του ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Καθαρισμός

Χάρη στο ειδικό σμάλτο με το οποίο είναι επενδυμένο το εσωτερικό του φούρνου σας, που δεν παρακρατά τις πιτσιλιές από το φαγητό, ο καθαρισμός είναι πολύ απλός.

Διατηρείτε πάντα καθαρό από λίπος ή πιτσιλιές και το καπάκι εξόδου μικροκυμάτων (C).

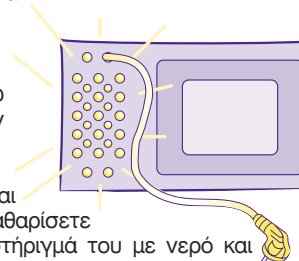
Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, σύρματα κουζίνας ή μυτερά μεταλλικά εργαλεία όταν καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου. Επίσης, όταν καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου, προσέξτε να **μη εισχωρήσει νερό ή υγρό απορρυπαντικό μέσα στις σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών που βρίσκονται 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 (G) και το αντίστοιχο στήριγμα (H) 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 στροφέα του περιστρεφ. πιάτου (D).



Αν κάτι δείχνει ότι δεν λειτουργεί...

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

π ρ ό β λ η μ α	α ι τ ί α / λ ύ σ η
Η συσκευή δε λειτουργεί	- Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη - Το φις δεν είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα - Η πρίζα δεν δίνει ρεύμα (ελέγξτε την ασφάλεια του σπιτιού σας) - Οι διακόπτες δεν έχουν 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	- Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς φαγητά στη λειτουργία μόνο μικροκύματα και μικροκύματα + grill - 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 το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή μειώστε το χρόνο
Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα	- Ανακατέψτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα. Εχετε 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.

