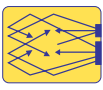
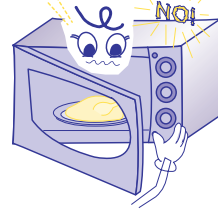


ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

• Να διατηρήσω ζεστό το φαγητό	Μόνο μικροκύματα	Ισχ.  85 W	63 66		
• Να ξεπαγώσω	Μόνο μικροκύματα	Ισχ.  125 W	63 66	67	
• Να μαλακώσω σοκολάτα/σιρόπι	Μόνο μικροκύματα	Ισχ.  300 W ή  425 W	63 66	67	 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
• Να λιώσω βούτυρο και μαλακώσω τυρί			68	69	
• Να μαγειρέψω κομμάτια κρέας, στήθος κοτόπουλο	Μόνο μικροκύματα	Ισχ.  600 W	63 70	71	
• Να βράσω φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα, ψάρι	Μόνο μικροκύματα	Ισχ.  850 W	63 70	71	
• Να ζεστάνω μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά			68	69	
• Να ξεπαγώσω, ζεστάνω, μαγειρέψω σε δύο επίπεδα ταυτόχρονα	Μόνο μικροκύματα με ΣΧΑΡΑ μεσαίου ύψους (Όχι για όλα τα μοντέλα)		64	65	 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
• Να ψήσω γρήγορα όλων των ειδών τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτες	Μικροκύματα + θερμός αέρας		72 73	73	 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΘΕΡ. ΑΕΡΑΣ
• Να ψήσω μόνο γλυκά που φουσκώνουν					
• Γκρατινάρισμα φαγητών (π.χ. λαζάνια, λαχανικά ω γκρατέν, μακαρόνια)	Μικροκύματα + grill		74 75	75	 ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL
• Να ψήσω με τον κλασικό τρόπο τα ψητά και όλα τα γλυκά	Μόνο θερμός αέρας		76 77	77	 ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ
• Να ψήσω την πίτσα					
• Να ψήσω φαγητά με σφολιάτα					
• Να ψήσω με τον κλασικό τρόπο μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, να ζεστάνω ψωμί, κλπ.	Μόνο grill		78 79	79	 GRILL

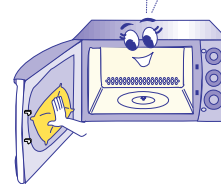
Πριν αρχίσετε τη χρήση του φούρνου, διαβάστε με προσοχή αυτές τις οδηγίες, που θα σας επιτρέψουν να αποφύγετε λάθη και θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

- 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.



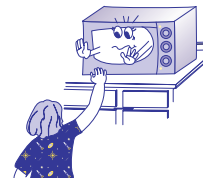
- 4) Μην βάζετε σε λειτουργία το φούρνο σε περίπτωση που αντικείμενα παντός τύπου έχουν φρακάρει μεταξύ της πρόσοψης του φούρνου και της πόρτας. Διατηρείτε πάντα **καθαρή την εσωτερική πλευρά της πόρτας (Ε)** χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και υγρά απορρυπαντικά. Μην αφήνετε να μαζεύονται βρωμιές ή υπολείμματα 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/ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ” **δεν πρέπει να προθερμαίνετε (χωρίς φαγητά) το φούρνο και δεν πρέπει να τον χρησιμοποιείτε άδειο (χωρίς φαγητά), επειδή μπορεί να προκληθούν σπινθήρες.** Όταν όμως θέλετε να ψήσετε γλυκά που φουσκώνουν με τη λειτουργία Μικροκύματα + Θερμός αέρας, η προθέρμανση του φούρνου πρέπει να γίνει χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μόνο με θερμό αέρα και σύμφωνα με τις οδηγίες της σελ. 72.

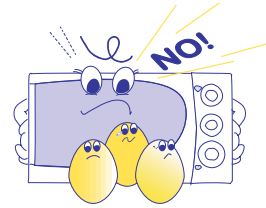
- 10) **Μην βάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο μέσα σε νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.**

- 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” και “ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+GRILL/ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ”: το μέταλλο αντανakλά 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 ζεστανέτε 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 ψήσιματος.

- 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 εγκαυμάτα. Για να το αποφύγετε, είναι απαραίτητο να βάζετε, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουταλάκι που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες ή ένα γυάλινο μπιστουνάκι.



- 16) Μη ζεσταίνετε οινόπνευματώδη, 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 θαζάκια), 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.

Εξωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ)	520x305x480	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ (Κανονισμοί CENELEC HD 376)
Εσωτερ. διαστάσεις (ΜxYxΠ)	322x193x322	
Καθαρός όγκος του φούρνου	23 lt.	Για να φτάσετε τους 200 °C 0,3 kWh
Βάρος	21,6 kg.	Για να διατηρήσετε μια θερμοκρασία 200°C για 1 ώρα 1,1 kWh
Διάμετρος περιστρεφόμεν. πιάτου	31 cm	Ολική κατανάλωση 1,4 kWh
Λάμπα φούρνου	25 W	

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.

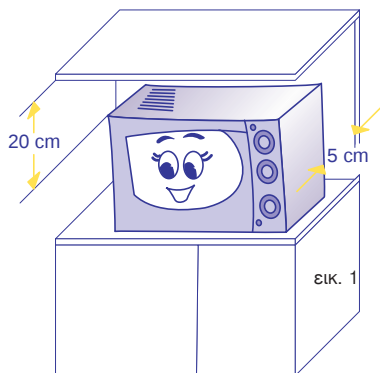
Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 16Α.

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

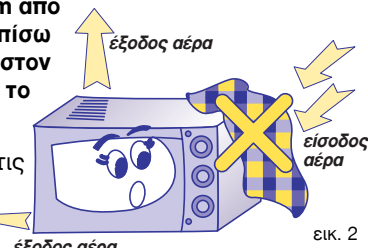
δικτύου είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής και ότι η πρίζα του ρεύματος **είναι γειωμένη: ο Κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτού του κανονισμού.**

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

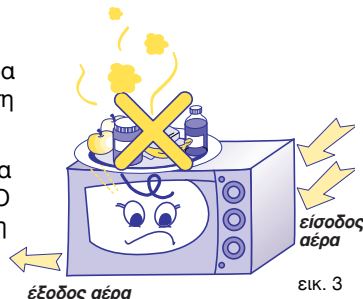


- 5) Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή πάνω στον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μια απόσταση περίπου 5 cm από τα πλαϊνά και πίσω τοιχώματα, και τουλάχιστον 20 cm πάνω από το φούρνο (βλέπε Εικ. 1).

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



- 7) Τοποθετήστε στο κέντρο της κυκλικής έδρας το στήριγμα (I) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (H). 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.
- 7) Τοποθετήστε την συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στο φως και την πριζα λήψης ρεύματος, ακόμη και μετά την εγκατάσταση.



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 παραπλεύρως, που βρίσκεται πάνω στο πορτάκι.

Οι διαθέσιμες ενδιάμεσες στάθμες ισχύος, αναγράφονται στη σελίδα 56 Οι πληροφορίες αυτές θα σας χρησιμεύσουν για να συμβουλευθείτε συνταγές για φούρνους μικροκυμάτων.

Λειτουργία Μόνο grill ή Μικροκύματα + grill:

είναι πάντα αναμμένο

Λειτουργία Μόνο θερμός αέρας ή Μικροκύματα + θερμός αέρας:

σβήνει μόλις ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί με το θερμοστάτ.

Λειτουργία Μόνο θερμός αέρας ή Μικροκύματα + θερμός αέρας:

γυρίστε το διακόπτη μεταξύ 60 και 210 ανάλογα με την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.

Λειτουργία Μόνο grill ή Μικροκύματα + grill:

γυρίστε το διακόπτη στο "▼▼▼".

Λειτουργία Μόνο μικροκύματα:

βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης είναι στο "●".

ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΡΧΙΖΟΥΝ ΟΛΕΣ ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.

Λειτουργία Μόνο με μικροκύματα, Μικροκύματ.+ grill/θερμός αέρας:

γυρίστε δεξιόστροφα από 1 έως 60 λεπτά (στο τέλος του χρόνου, ο φούρνος σβήνει) και ακούγεται ένα ακουστικό σήμα.

Λειτουργία Μόνο θερμός αέρας ή Μόνο grill:

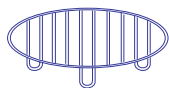
γυρίστε αριστερόστροφα στη θέση "☞". Ο φούρνος θα είναι ΣΥΝΕΧΩΣ αναμμένος μέχρι να γυρίσετε με το χέρι το διακόπτη στη θέση STOP.

Λειτουργία μόνο με μικροκύματα ή μικροκύματα + grill:

γυρίστε το διακόπτη ανάλογα με την επιθυμητή ισχύ

Λειτουργία Μόνο μικροκύματα ή Μικροκ. + grill/θερμός αέρας:

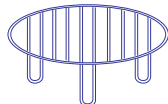
ανάβει όταν τα μικροκύματα είναι σε λειτουργία.

**Λειτουργία Μόνο θερμός αέρας:**

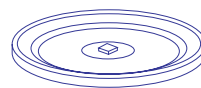
για όλα τα κλασικά είδη ψησίματος, ειδικά για το ψήσιμο των γλυκών.

Λειτουργία Μικροκύματα + θερμός αέρας:

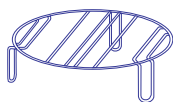
για να ψήσετε γρήγορα κρέας, πατάτες & γλυκά που φουσκώνουν

**Λειτουργία Μόνο grill**

για όλα τα είδη ψησίματος σε σχάρα.



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

**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. 64

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 "solo microonde". 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 "solo microonde").

Αν το δοχείο παραμένει κρύο ή ζεσταθεί ελαφρά σημαίνει ότι είναι κατάλληλο για μαγείρεμα στα μικροκύματα.

Αν αντίθετα ζεσταθεί πολύ (ή δημιουργηθούν σπινθήρες), το δοχείο είναι ακατάλληλο.

Για να ζεστάνετε κάτι στα γρήγορα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαρτοπετσέτες, χάρτινα και πλαστικά πιάτα μιας χρήσης. Οσον αφορά το σχήμα και τις διαστάσεις, είναι απαραίτητο αυτές να επιτρέπουν τη σωστή περιστροφή.

Για να χρησιμοποιήσετε μεγάλα παραλληλόγραμμα σκεύη (που δεν μπορούν να περιστραφούν μέσα στο θάλαμο), αρκεί να

εμποδίσετε την περιστροφή του περιστρεφόμενου πιάτου (H) θγάζοντας το στρόφειο πιάτου (D) από τη θέση του.

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

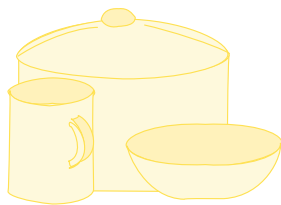
Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη.

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 θερμό αέρα** ή **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								
Μικροκ. + grill/θερμός αέρας								
Μόνο θερμός αέρας/μόνο grill								

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



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.

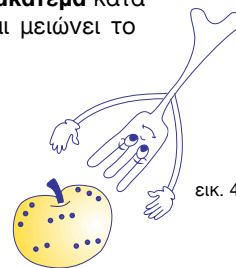
Επίσης, σε σύγκριση με τα παραδοσιακά συστήματα, το μαγείρεμα γίνεται σε χαμηλότερη θερμοκρασία οπότε τα φαγητά αφυδατώνονται λιγότερο, δεν χάνουν τις θρεπτικές τους αξίες και διατηρούν τη γεύση τους.

1) Για να ρυθμίσετε σωστά του χρόνους μαγειρέματος, λάβετε υπόψη σας ότι, έχοντας σα σημείο αναφοράς τους πίνακες των επόμενων σελίδων, αυξάνοντας την ποσότητα του φαγητού πρέπει ανάλογα να αυξήσετε και το χρόνο μαγειρέματος και αντίστροφα. Είναι σημαντικό να τηρείτε τους χρόνους “ανάπαυσης”: σαν **χρόνος ανάπαυσης** ορίζεται ο χρόνος που το φαγητό πρέπει να παραμείνει μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί μια περαιτέρω διάχυση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του. Η θερμοκρασία του κρέατος, π.χ., θα αυξηθεί περίπου κατά 5-8°C κατά το χρόνο ανάπαυσης. Οι χρόνοι ανάπαυσης μπορεί να λάβουν χώρα και έξω από το φούρνο.

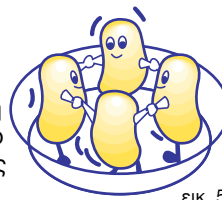
2) Μία από τις σημαντικότερες ενέργειες προς εκτέλεση είναι το **ανακάτεμα** κατά το μαγείρεμα: χρησιμεύει γιατί εξισορροπεί τις θερμοκρασίες και μειώνει το χρόνο μαγειρέματος.

3) Συνιστάται επίσης να **γυρίζετε** το φαγητό κατά το μαγείρεμα.

4) **Φαγητά με πέτσες ή φλούδες (π.χ.: μήλα, πατάτες, ντομάτες, λουκάνικα, ψάρι) πρέπει να τρυπηθούν σε πολλά σημεία με ένα πιρούνι έτσι ώστε ο υδρατμός να μπορέσει να βγει και η πέτσα ή η φλούδα να μην σκάσει (Εικ. 4).**



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.

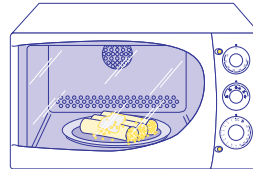


Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

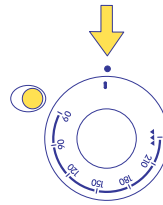
- Διατηρήσετε ζεστά τα φαγητάσελ. 66
- Ξεπαγώσετεσελ. 66
- Ζεστάνετεσελ. 68
- Μαγειρέψετε κομμάτια κρέας, άσπρο κρέας, φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα, ψάρι . .σελ. 70

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

ΣΗΜ.: Μην προθερμαίνετε το φούρνο.



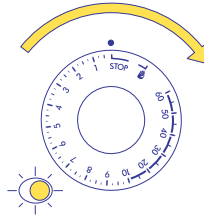
Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης θερμοστάτη/grill είναι στη θέση "0".



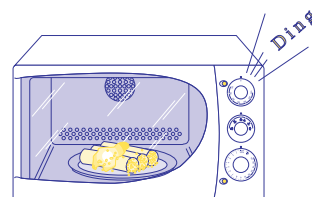
Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ γυρίζοντας το διακόπτη ισχύος μικροκυμάτων.



Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας δεξιόστροφα το χρονοδιακόπτη. Το λαμπάκι ανάβει επισημαίνοντας ότι τα μικροκύματα είναι σε λειτουργία.

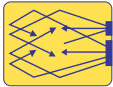


Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ένα ακουστικό σήμα επισημαίνει το τέλος του μαγειρέματος.



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.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

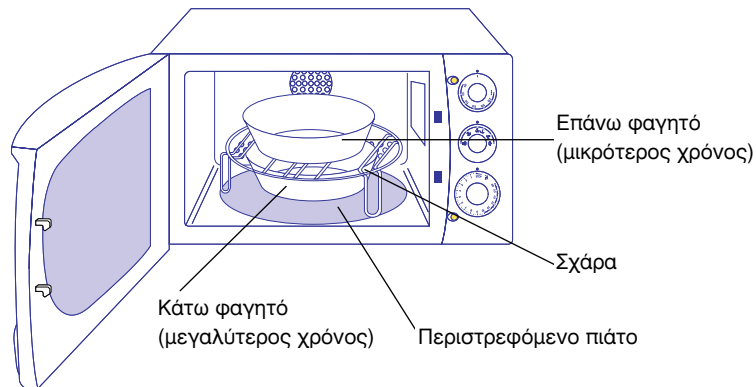
Χρησιμοποιώντας τη μεσαία σχάρα στη λειτουργία μόνο μικροκύματα, είναι δυνατό να ξεπαγώσετε, ζεστάνετε και μαγειρέψετε ταυτόχρονα φαγητά, ακόμα και διαφορετικά, που βρίσκονται σε δύο επίπεδα. Το ειδικό σύστημα διπλής εκπομπής των μικροκυμάτων, πράγματι επιτρέπει μια καλύτερη κατανομή της ενέργειας.

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. 65.

Πατάτες (πάνω) Γκούλας (κάτω)	
Πατάτες Γκούλας	

- 2) Φροντίστε να βάζετε ΠΑΝΤΑ πάνω στη ΜΕΣΑΙΑ 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. Στο τέλος του μαγειρέματος, όταν βγάλετε το φαγητό, που συνήθως βρίσκεται πάνω στη σχάρα, συνιστάται να βγάλετε πάντα και την ίδια τη σχάρα.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
					
• Κομμάτια κοτόπουλο	πάνω	500		28	Χωρίστε τα κομμάτια κατά το ξεπάγωμα. Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 15 λ.
• Κομμάτια κρέας	κάτω	500		28	
					

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Πιάτο λαζάνια	πάνω	500		11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500		11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν

Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Καρότα	πάνω	500		20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	κάτω	500		20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200		13	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Κολοκύθια	κάτω	475		17	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 13' βγάλτε τη σχάρα
• Πατάτες	πάνω	500		24	Σκεπάστε με σελοφάν
• Γκούλας	κάτω	1500		48	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Αρακάς	πάνω	500		22	Μην το κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Λαχ. Βρυξελών	κάτω	500		22	Σκεπάστε με σελοφάν



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

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

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).

- 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.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης ισχύος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (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	20
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1,5 kg	"	35 - 40	από ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν πάγο.	20
• Κοτόπουλο σε κομμάτια	500 gr	"	14 - 16		10
• Στήθος κοτόπουλο	300 gr	"	13 - 15		10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
• Μελιτζάνες σε κομμάτια	500 gr	"	16 - 19		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	Για να διευκολύνετε το ξεπάγωμα, ανακατεύετε	5
• Μπρόκολα ολόκληρα	500 gr	"	15 - 17	περιοδικά τα λαχανικά.	5
• Λαχανάκια Βρυξελών	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.	10
• Τυρί	250 gr	"	6 - 8	Δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς. Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης.	15
• Κρέμα γάλακτος	200 ml	"	8 - 10	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	Βάλτε το ψωμί απευθείας	3
• 4 μέτρια ψωμάκια	300 gr	"	4 - 6	πάνω στο περιστρεφ. πιάτο	3
• Ψωμί σε φέτες	250 gr	"	4 - 6		3
• Μαύρο ψωμί σε φέτες	250 gr	"	4 - 6		3
ΦΡΟΥΤΑ					
• Φράουλες, δαμάσκηνα, κεράσια, βερίκοκα	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

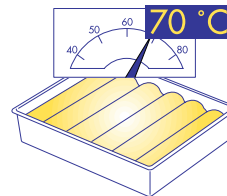
(*) Οι οδηγίες αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ απόψυξης κιμά, βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ.18.3.

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



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

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Διακόπτης ισχύος	Θερμοστάτης	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ • Σοκολάτα / σιρόπι • Βούτυρο	100 gr 50 -70 gr			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"	Βγάλετε 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 λυωμένη σκόνη είναι εύφλεκτη. Χρησιμοποιείτε αποστειρωμένο γάλα.
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικών με γέμιση	400 gr		"	4 - 6	Συσκευασίες προμαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου που κυκλοφορούν στην αγορά και πρέπει να ζεσταίνονται στους 70°C. Βγάλετε 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	Βγάλετε 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

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/θερμός αέρας.

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.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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 τες 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
ΓΛΥΚΑ					
• Egg custard	750 gr		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	“	7 - 9	(**)	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

(**) 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. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

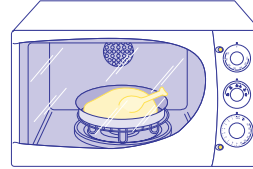


ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ
+ ΘΕΡΜ. ΑΕΡΑΣ

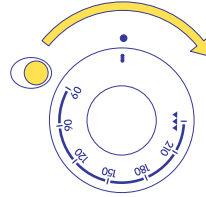
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

- Ψήσετε γρήγορα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτες . . .σελ. 73
- Ψήσετε μερικά γλυκά που φουσκώνουνσελ. 73

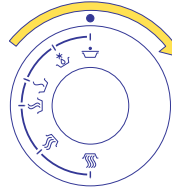
Βάλτε το φαγητό σ'ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων και τοποθετήστε το **πάνω στη χαμηλή σχάρα** που ακουμπά στο περ. πιάτο.



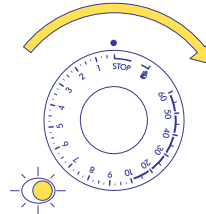
Γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.



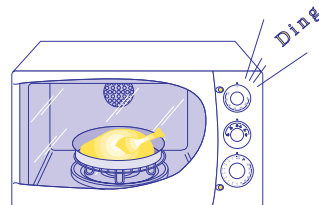
Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ γυρίζοντας το διακόπτη ισχύος μικροκυμάτων.



Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο. Θα ανάψουν και τα δύο λαμπάκια.
ΣΗΜ.: το **λαμπάκι θερμός αέρας/grill** θα σβήσει μόλις ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί με το θερμοστάτη. Το **λαμπάκι μικροκύματα** θα σβήσει στο τέλος του ψησίματος.



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



Όταν ψήνετε **γλυκά που φουσκώνουν**, πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο ως εξής:

1. Βάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη στους βαθμούς που επιθυμείτε.
2. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση "  ", έτσι ώστε κατά την προθέρμανση με άδειο φούρνο, τα μικροκύματα να μη λειτουργούν.
3. Όταν το λαμπάκι σβήσει, ο φούρνος είναι ζεστός. Μετά συνεχίστε όπως περιγράφεται παραπάνω στα σημεία 1, 3, 4.



- Ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από το **μέγεθος και την ομοιογένεια των φαγητών προς ψήσιμο**: τα σουβλάκια θα ψηθούν νωρίτερα από ένα ψητό γιατί αποτελούνται από μικρότερα κομμάτια κρέατος.
- Για το ψήσιμο με μικροκύματα + θερμός αέρας, υπενθυμίζουμε ότι πρέπει να χρησιμοποιείτε **πάντα τη χαμηλή σχάρα**.
- Για να ελέγξετε το ψήσιμο των φαγητών, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει τη λειτουργία των μικροκυμάτων. Η λάμπα του φούρνου, η αντίσταση και ο ανεμιστήρας παραμένουν σε λειτουργία ακόμα και αν ανοίξετε την πόρτα.
- Εν ανάγκη, για να διατηρήσετε το κρέας μαλακό συνιστάται να ρίξετε 1/2 ποτήρι νερό στην αρχή του ψήσιματος.

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης ισχύος	Θερμοστάτης	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος απόψυξης (λεπτά)
• Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1 kg		190 °	35 - 40	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν. Μη βάλετε πολύ ζουμί.	15
• 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	“	180°	22 - 25	Ζυμώστε 500 γραμ. μοσχαρίσιο κιμά με αυγά, ζαμπόν, τριμμένη φρυγανιά, κλπ. Προσθέστε λίγο λάδι και λίγο άσπρο κρασί.	10
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1200 gr		190°	38-42	(*)	15
• Κοτόπουλο σε κομμάτια	500 gr	“	190°	15 - 18	Κατά το ψήσιμο ανακατέψτε 1 φορά.	10
• Σουβλάκια	600 gr		180°	17 - 20	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου	8
• Πατάτες ψητές	500 gr	“	190°	25 - 30	Ανακατέψτε 2-3 φορές	8
• Πατάτες ψητές	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	5
• Τούρτα αμυγδαλού	1100 gr		170°	25 - 30	Προθερμάνετε το φούρνο. Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ.	10
• Sponge cake	710 gr	“	170°	29 - 31	(***)	5
• Τούρτα quark	1500 gr		170°	35 - 40	Προθερμάνετε το φούρνο. Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ.	10

(*) Τρυπήστε την πέτσα με ένα πιρούνι για να βγει το λίπος. 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

(**) Αυτές οι οδηγίες είναι κατάλληλες για να κάνετε τη δοκιμή μαγειρέματος με μικροκύματα και grill σύμφωνα με το πρότυπο, τεστ D (3H έκδοση του IEC 705) που περιλαμβάνεται στο έγγραφο IEC 53H/69/CD. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

(***) Αυτές οι οδηγίες είναι κατάλληλες για να κάνετε τη δοκιμή μαγειρέματος με μικροκύματα και grill σύμφωνα με το πρότυπο, τεστ E (3H έκδοση του IEC 705) που περιλαμβάνεται στο έγγραφο IEC 59H/69/CD. Υπενθυμίζουμε ότι πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο μόνο με τον ανεμιστήρα και με τη χαμηλή σχάρα τοποθετημένη. Περισσότερες οδηγίες, σε σχέση και με άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ 2

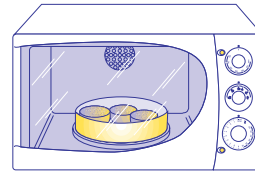


Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

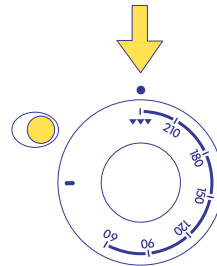
- Γκρατινάρισμα φαγητών (π.χ. λαζάνια, λαχανικά, μακαρόνια)σελ. 75

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

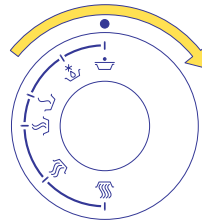
ΣΗΜ.: Μην προθερμαίνετε το φούρνο.



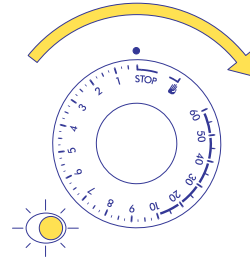
Γυρίστε το διακόπτη επιλογής προγράμματος στο ▼▼▼.



Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ γυρίζοντας το διακόπτη ισχύος μικροκυμάτων.

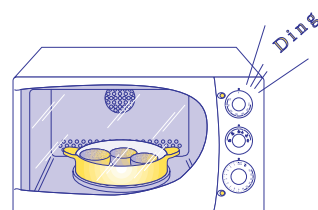


Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο. Θα ανάψουν και τα δύο λαμπάκια.



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

ΣΗΜ.: Τα λαμπάκια θα σβήσουν.





- Αν κατά τη διάρκεια του ψήσιματος 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!** Συνιστάται επομένως να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου. 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.

Είδος	Ποσότητα	Διακόπτης ισχύος	Θερμοστάτης	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανά- παυσης (λεπτά)
• Λαζάνια	1100 gr		▼▼▼	8+ 12 μόνο μικροκύμ.	Χρόνοι με ωμά ζυμαρικά. Αν τα ζυμαρικά είναι ήδη βρασμένα, μαγειρέψτε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Μικροκύματα + Grill", μέχρι τα έχετε το επιθυμητό γκρατινάρισμα (ρόδισμα).	10
• Πατατοκροκέτες αλα ρομάνα	600 gr	“	“	12	Αποφεύγετε να καλύπτει η μία την άλλη	5
• Μακαρόνια ω γκατέν	1500 gr	“	“	8	Πρέπει να βράσετε τα ζυμαρικά προηγουμένως	5
• Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 gr	“	“	10 + 8 μόνο μικροκύμ.	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 γκρατέν	800 gr		“	10	Καλό είναι να έχουν ίδιο μέγεθος	5
• Πιπεριές γεμιστές	1400 gr		“	13 + 10 μόνο μικροκύμ.	Κατά προτίμηση οι χαμηλές και πλατιές	5
• Μελιτζάνες με παρμεζάνα	1300 gr	“	“	8	Οι μελιτζάνες μπορεί να είναι ήδη τηγανισμένες ή ψημένες	5

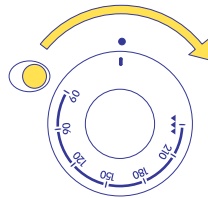


Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

- Ψήσετε με τον κλασικό τρόπο τα ψητά και όλα τα γλυκάσελ. 77
- Ψήσετε την πίτσασελ. 77
- Ψήσετε φαγητά με σφολιάτασελ. 77

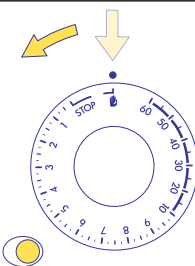
Προθερμαίνετε το grill ως εξής:

γυρίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.



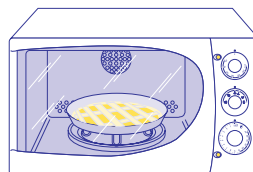
Γυρίστε δεξιόστροφα το χρονοδιακόπτη στη θέση "👉". Θα ανάψει το λαμπάκι θερμός αέρας/grill.

Η πόρτα πρέπει να είναι κλειστή.



Η προθέρμανση θα τελειώσει όταν σβήσει το λαμπάκι θερμός αέρας/grill, μετά συνεχίστε ως εξής:

βάλτε το φαγητό σε ένα δοχείο κατάλληλο για ψήσιμο με θερμό αέρα και τοποθετήστε το **πάνω στη χαμηλή σχάρα** που ακουμπά στο περιστρ. πιάτο.



ΣΗΜ.:

Ο φούρνος **δεν σβήνει αυτόματα** όταν το χρονοδιακόπτης είναι στη θέση "👉".

Όταν το φαγητό ψηθεί, για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε με το χέρι το χρονοδιακόπτη στη θέση **STOP**.



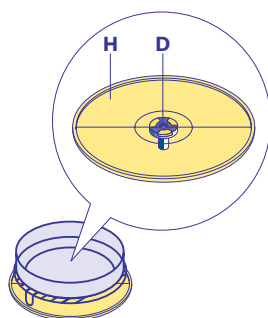
Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να μαγειρέψετε όλα τα φαγητά που θα μαγειρεύατε στον κλασικό φούρνο. Για να επιτρέψετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα και επομένως την άριστη κατανομή της θερμότητας, είναι απαραίτητο να **μαγειρεύετε σε χαμηλά σκεύη**, βάζοντάς τα πάνω στη χαμηλή σχάρα (**F**).

Σε αυτή τη λειτουργία, επειδή τα μικροκύματα δεν χρησιμοποιούνται, δεν είναι απαραίτητη η περιστροφή του πιάτου για να έχετε μια τέλεια κατανομή της θερμότητας. Επομένως είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε παραλληλόγραμμα σκεύη μεγάλων διαστάσεων (εκμεταλλευόμενοι τη χωρητικότητα του φούρνου) απλά σταματώντας την περιστροφή του πιάτου βγάζοντας το στροφέα του περιστρεφόμενου πιάτου (D), όπως περιγράφεται στη σελ. 61 και όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα. Στην περίπτωση αυτή συνιστάται να γυρίσετε το σκεύος κατά 180° (μισή στροφή) τουλάχιστον 2 φορές κατά το ψήσιμο.

Ενα άλλο σημαντικό τέχνασμα είναι να **προθερμαίνετε** πάντα το φούρνο και να περιμένετε μέχρι να σβήσει το λαμπάκι πριν βάλετε το φαγητό.

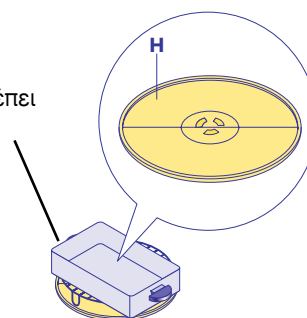
Ανοίγοντας την πόρτα, ο φούρνος (η αντίσταση) παραμένει αναμμένη: συνιστάται, επομένως, να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου. Μετά τον έλεγχο του ψησίματος πρέπει πάντα να κλείνετε την πόρτα.

Είδος	Ποσότητα	Θερμοστάτης	Λεπτά	Σημειώσεις
• Λαζάνια	1100 gr	180°	40	Χρόνοι για ωμά ζυμαρικά. Με βρασμένα ζυμαρικά αρκούν 20 λεπτά.
• Πίτσα	600 gr	200°	30	Ψήστε την πίτσα με το χαρτί φούρνου απευθείας πάνω στη σχάρα.
• Ψητό	1 kg	180°	90	Αφήστε λίγο λίπος
• Κοτόπουλο	1,5 kg	180°	110	Τρυπήστε την πέτσα με ένα πιρούνι
• Πατάτες ψητές	500 gr	180°	60	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές
• Πάστα φλόρα	700 gr	160°	55	Χρησιμοποιήστε ένα ταψί
• Plum cake	950 gr	160°	90	Χρησιμοποιήστε μια τετράγ. φόρμα
• Quiche Lorraine	800 gr	160°	40	Χρησιμοποιήστε ένα ταψί με χερούλι
• Τούρτα αμυγδαλού	650 gr	160°	40	Χρησιμοποιήστε ένα ταψί με χερούλι



Λειτουργία με τον άξονα του περιστρεφόμενου πιάτου (D).
(Περ. πιάτο σε κίνηση).

Σκεύος που δεν επιτρέπει την περιστροφή



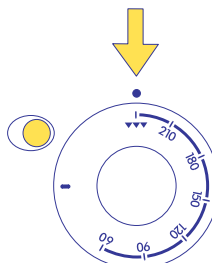
Λειτουργία χωρίς τον άξονα του περιστρεφόμενου πιάτου (D).
(Περ. πιάτο σταθερό).



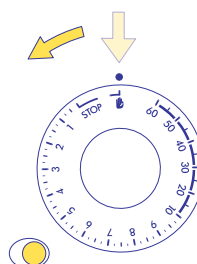
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για:

- Οποιοδήποτε ψήσιμο στη σχάρα, π.χ.: μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, ζέσταμα ψωμιού, κλπ. . . .σελ. 79

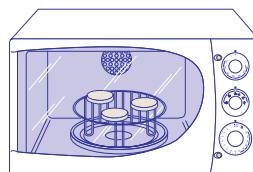
Προθερμαίνετε το grill ως εξής:
 γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση ▼▼▼.



Γυρίστε δεξιόστροφα το χρονοδιακόπτη στη θέση “”. Θα ανάψει το λαμπάκι θερμός αέρας/grill.
Η πόρτα πρέπει να είναι κλειστή.



Περίπου μετά από 5 ÷ 8 λεπτά βάλτε το φαγητό πάνω στη ψηλή σχάρα και ακουμπήστε την πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο στο οποίο, κατά το ψήσιμο, θα στάξει το λίπος.



Ο φούρνος **δεν σβήνει αυτόματα** όταν το χρονοδιακόπτης είναι στη θέση “”. Ελέγχετε πότε πότε το φαγητό και όταν ψηθεί, για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε με το χέρι το χρονοδιακόπτη στη θέση STOP.



Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ψήσετε στη σχάρα.

Θυμηθείτε να προθερμαίνεται **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.

Είδος	Ποσότητα	Θερμοστάτης	Λεπτά	Σημειώσεις
• Μπριζόλα μοσχαρίσια ή χοιρινή	3	▼▼▼	17 - 19	Γυρίστε μετά από 10 λεπτά.
• Λουκάνικα	3	“	10 - 12	Πρέπει πάντα να τα τρυπάτε. Αν είναι μεγάλα, θα ήταν καλό να τα κόψετε στη μέση. Γυρίστε μετά από 7 λεπτά.
• Μπιφτέκια	3	“	10 - 12	Γυρίστε μετά από 7 λεπτά.
• Πιπεριές	1	“	9 - 11	Κόψτε στα τέσσερα. Γυρίστε μετά από 6 λεπτά.
• Μελιτζάνες	4 φέτες	“	9 - 11	Φέτες πάχους 1 εκατ. Γυρίστε μετά από 6 λεπτά.
• Κολοκυθάκια	6 φέτες	“	8 - 10	Φέτες πάχους 1 εκατ. Γυρίστε μετά από 6 λεπτά.
• Ψωμί για ζέσταμα	4 φέτες	“	3	Κόψτε καλά τις άκρες. Γυρίστε μετά από 1 ½ λεπτό.

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

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 **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 (H) και το αντίστοιχο στήριγμα (I) για να τα καθαρίσετε, καθώς και για να καθαρίσετε τον πάτο του φούρνου. Πλύντε το περιστρεφόμενο πιάτο και το στήριγμά του με νερό και ουδέτερο σαπούνι (μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων). **Μη βυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο σε κρύο νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.**

Το μοτέρ του περιστρεφόμενου πιάτου είναι στεγανό. Παρόλα αυτά, όταν καθαρίζετε τον πάτο, προσέξτε ώστε το νερό να μην εισχωρήσει κάτω από το στροφέα του περιστρ. πιάτου (D).

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

• Η συσκευή δε λειτουργεί	• Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη • Το φιν 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/θερμός αέρας • 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. 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. Ήα χρησιμοποιε τη συσκευή χωρίς κανένα πρόβλημα. Για την αντικατάσταση της λάμπας, απευθυνθείτε σ'ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις.