

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

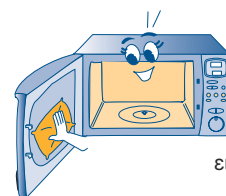
ΚΕΦ. 1 - ΓΕΝΙΚΑ	
1.1	Σημαντικές προειδοποιήσεις για την ασφάλειασελ. 50
1.2	Τεχνικά χαρακτηριστικάσελ. 51
1.3	Εγκατάσταση και ηλεκτρική σύνδεσησελ. 51
1.4	Αξεσουάρ που χορηγούνται.....σελ. 52
1.5	Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται.....σελ. 53
1.6	Βασικοί κανόνες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτωνσελ. 54
ΚΕΦ. 2 - ΧΡΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	
2.1	Πως να ρυθμίσετε την ώρα.....σελ. 55
2.2	Πως να προγραμματίσετε το μαγείρεμασελ. 56
2.3	Λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος και μαγειρέματος.....σελ. 58
2.4	Πως να ανακαλέσετε τις αποθηκευμένες λειτουργίες (πλήκτρα "Quick Menu")σελ. 59
2.5	Γρήγορο ζέσταμα (Quick Reheat)σελ. 59
2.6	Ασφάλεια παιδιώνσελ. 59
ΚΕΦ. 3 - ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ	
3.1	Ξεπάγωμασελ. 60
3.2	Ζέσταμασελ. 61
3.3	Ορεκτικά, πρώτα πιάτα.....σελ. 62
3.4	Κρέαςσελ. 62
3.5	Ορντέβ και λαχανικάσελ. 63
3.6	Ψάρισελ. 64
3.7	Γλυκά και τούρτεςσελ. 64
3.8	Ζέσταμα/μαγείρεμα με τα πλήκτρα Quick Menuσελ. 65
3.9	Ταυτόχρονο μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.....σελ. 66
ΚΕΦ. 4 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	
4.1	Καθαρισμός.....σελ. 68
4.2	Συντήρησησελ. 69

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1- ΓΕΝΙΚΑ

1.1 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

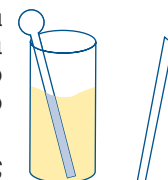
- 1) ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν η πόρτα ή το λάστιχο παρουσιάζει βλάβη, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί έως ότου επισκευαστεί από εξειδικευμένο τεχνικό (εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή ή το Σέρβις του Αντιπροσώπου).
- 2) ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι επεμβάσεις συντήρησης και επισκευής που απαιτούν την αφαίρεση προστασιών από την έκθεση σε μικροκύματα, είναι επικίνδυνες για όλους όσους δεν έχουν ειδική εκπαίδευση.
- 3) ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη ζεσταίνετε υγρά ή άλλα φαγητά σε σφραγισμένα σκεύη που μπορεί να εκραγούν. Μη μαγειρεύετε και μη ζεσταίνετε αυγά με το τσόφλι στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν και μετά το μαγείρεμα.
- 4) ΠΡΟΣΟΧΗ. Επιτρέψτε στα παιδιά να χρησιμοποιήσουν το φούρνο χωρίς επιτήρηση, μόνον αφού τους δώσετε τις κατάλληλες οδηγίες που θα τους επιτρέψουν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια και να κατανοήσουν τους κινδύνους που συνεπάγεται η ακατάλληλη χρήση. Μην αφήνετε να πλησιάζουν τα παιδιά όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία (κίνδυνος εγκαυμάτων).
- 5) Μην προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο με την πόρτα ανοικτή παραβιάζοντας τα συστήματα ασφαλείας.
- 6) Μη βάζετε σε λειτουργία το φούρνο σε περίπτωση που αντικείμενα παντός τύπου έχουν φρακάρει μεταξύ της πρόσοψης του φούρνου και της πόρτας. Διατηρείτε πάντα καθαρή την εσωτερική πλευρά της πόρτας (Ε) χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και υγρά απορρυπαντικά. Μην αφήνετε να μαζεύονται βρωμιές ή υπολείμματα φαγητού μεταξύ της πρόσοψης του φούρνου και της πόρτας.
- 7) Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο σε περίπτωση που το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις παρουσιάζουν βλάβη, γιατί μπορεί να αποτελέσουν αιτία ηλεκτροπληξίας.
- 8) Αν παρατηρήσετε έξοδο καπνού από το φούρνο, σβήστε τη συσκευή ή αποσυνδέστε το φις από την πρίζα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα για να σβήσουν ενδεχόμενες φλόγες.
- 9) Χρησιμοποιείτε μόνο εργαλεία για φούρνους μικροκυμάτων. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, με συνεπακόλουθο κίνδυνο πυρκαγιάς, συνιστάται να ελέγχετε το φούρνο όταν μαγειρεύετε φαγητά σε σκεύη μιας χρήσεως από πλαστικό, χαρτόνι ή άλλο εύφλεκτο υλικό ή όταν ζεσταίνετε μικρές ποσότητες φαγητού.
- 10) Μη βάζετε το περιστρεφόμενο πιάτο στο νερό όταν είναι πολύ ζεστό. Η διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.
- 11) Όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες "Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ" και "ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ" δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο (χωρίς φαγητό) ούτε να τον ανάβετε άδαιο επειδή μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες.
- 12) Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα δοχεία είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων (βλέπε τμήμα "Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται")
- 13) Κατά τη διάρκεια της χρήσης, ο φούρνος ζεσταίνεται. Μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- 14) Κατά το ζέσταμα υγρών (νερό, καφέ, γάλα, κλπ.) είναι πιθανόν, λόγω του καθυστερημένου βρασμού, το υγρό, ενώ βγάξετε το δοχείο, να αρχίσει ξαφνικά να βράζει και να ξεχειλίζει, προκαλώντας εγκαύματα. Για να το αποφύγετε, είναι απαραίτητο να βάζετε στο δοχείο, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουταλάκι ή ένα γυάλινο μπιστουνάκι. Σε κάθε περίπτωση, μετακινήστε το δοχείο με μεγάλη προσοχή.
- 15) Μη ζεσταίνετε οινοπνευματώδη με μεγάλο αλκοολικό βαθμό ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού, γιατί μπορεί να πάρουν φωτιά.



ΕΙΚ. 1



ΕΙΚ. 2



ΕΙΚ. 3

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1- ΓΕΝΙΚΑ

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

Σε περίπτωση χρήσης αποστειρωτών του εμπορίου για μπιμπερό, πριν ανάψετε το φούρνο, ελέγχετε ΠΑΝΤΑ αν το δοχείο είναι γεμάτο με την ποσότητα νερού που συνιστά ο κατασκευαστής.

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



ΕΙΚ. 4

1.2 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

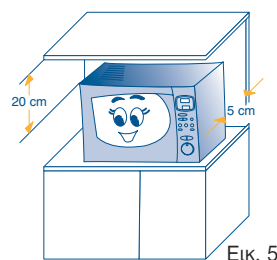
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (Κανονισμοί CENELEC HD 376)

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

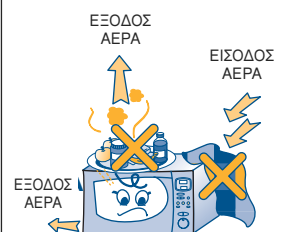
Για περισσότερα στοιχεία, συμβουλευθείτε την πινακίδα χαρακτηριστικών, στο πίσω μέρος της συσκευής. Η συσκευή αυτή συμμορφούται στις Οδηγίες ΕΟΚ 89/336 και 92/31 όσον αφορά την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, και στην Οδηγία 89/109/ΕΟΚ για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

1.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- 1) Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, αφαιρέστε την προστασία που περιέχει το περιστρεφόμενο πιάτο (I), το αντίστοιχο στήριγμα (L) και τα αξεσουάρ. Βεβαιωθείτε ότι ο στρόφας 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 πλαίδια και πίσω τοιχώματα, και τουλάχιστον 20 cm πάνω από το φούρνο (εικ. 5).**
- 6) Ποτέ μην φράσσετε τις οπές εξαερισμού. Συγκεκριμένα, μην ακουμπάτε τίποτα πάνω στο φούρνο και βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών (βρίσκονται πάνω, κάτω και πίσω από τη συσκευή) είναι ΠΑΝΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ (εικ. 6).
- 7) Τοποθετήστε στο κέντρο της κυκλικής έδρας το στήριγμα (L) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (I). Ο στρόφας (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 βγει λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό, και οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες που υπάρχουν πάνω στις αντιστάσεις.



Εικ. 5

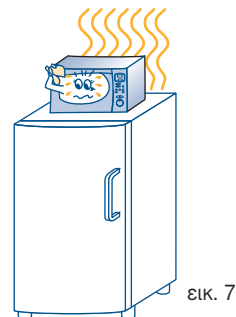


Εικ. 6

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1- ΓΕΝΙΚΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας (για παράδειγμα πάνω από το ψυγείο) (εικ. 7).

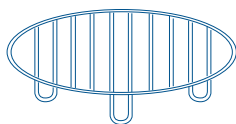
- 9) Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 10Α. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας έχει μια ελάχιστη παροχή 16Α ώστε να αποφύγετε πιθανή πτώση κατά τη λειτουργία του φούρνου.
- 10) Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής και ότι η πρίζα του ρεύματος **είναι γειωμένη: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτού του κανονισμού.**



εικ. 7

1.4 ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



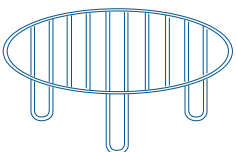
ΚΑΤΩ ΣΧΑΡΑ

Λειτουργία μόνο με θερμό αέρα

Για όλα τα είδη μαγειρέματος, ειδικά για το ψήσιμο γλυκών.

Λειτουργία μικροκυμάτων + θερμός αέρας

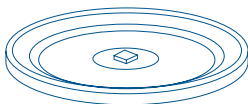
Για να μαγειρεύετε γρήγορα κρέας, πατάτες και μερικά γλυκά που φουσκώνουν.



ΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ

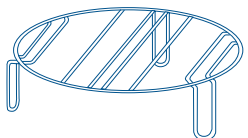
Λειτουργία μόνο με grill:

Για όλα τα είδη ψησίματος σε σχάρα.



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ

Το περιστρεφόμενο πιάτο πρέπει να χρησιμοποιείται σε όλες τις λειτουργίες.



ΜΕΣΑΙΑ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ

Για όλους τους τύπους μαγειρέματος σε δύο επιφάνειες ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ (για παράδειγμα: μεγάλες ποσότητες φαγητού ή διαφορετικά φαγητά).

Βλέπε οδηγίες στη σελ. 66.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1- ΓΕΝΙΚΑ

1.5 ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

Στις λειτουργίες μόνο με μικροκύματα και μικροκύματα + grill, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα γυάλινα (καλύτερα αν είναι πυρέξ), κεραμικά, πορσελάνινα, πήλινα σκεύη, αρκεί να μην έχουν διακοσμήσεις ή μεταλλικά εξαρτήματα (επίχρυσες διακοσμήσεις, χερούλια, υποστηρίγματα). Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη που αντέχουν στη θερμότητα αλλά μόνο για μαγείρεμα "μόνο μικροκύματα". Πάντως, αν υπάρχουν απορίες αναφορικά με τη χρήση ενός συγκεκριμένου σκεύους, μπορείτε να κάνετε την εξής απλή δοκιμή: βάλτε το άδειο δοχείο στο φούρνο για 30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ισχύ (λειτουργία "μόνο μικροκύματα"). Αν το δοχείο παραμένει κρύο ή ζεσταθεί ελαφρά σημαίνει ότι είναι κατάλληλο για μαγείρεμα στα μικροκύματα. Αν αντίθετα ζεσταθεί πολύ (ή δημιουργηθούν σπινθήρες), το δοχείο είναι ακατάλληλο. Για να ζεστανετε κάτι στα γρήγορα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαρτοπετσέτες, χάρτινα και πλαστικά πιάτα μιας χρήσης. Όσον αφορά το σχήμα και τις διαστάσεις, είναι απαραίτητο αυτές να επιτρέπουν τη σωστή περιστροφή. **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.

Πάντως, ακολουθήστε τα όσα αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

	Γυάλινα	Πυρέξ	Υαλο-κεραμικά	Πήλινα	Πήλινα	Πλαστικά	Χαρτί ή χαρτόνι*	Μεταλλ. σκεύη
Λειτουργία "μόνο μικροκύματα"	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Λειτουργίες "συνδυασμένες"	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
Λειτουργία "μόνο θερμός αέρας" "μόνο grill"	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ

Σταμάτημα του περιστρεφόμενου πιάτου για σκεύη μεγάλων διαστάσεων

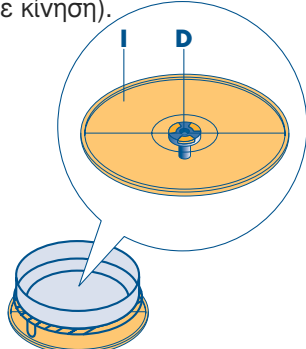
Για να χρησιμοποιήσετε ορθογώνια σκεύη μεγάλων διαστάσεων (που δεν θα μπορούσαν να περιστραφούν στο εσωτερικό του φούρνου), αρκεί να μπλοκάρετε την περιστροφή του πιάτου (I) βγάζοντας τον άξονα πιάτου (D) από την έδρα του, όπως φαίνεται στις παρακάτω εικόνες.

Προσοχή: η ενέργεια αυτή επιτρέπεται ΜΟΝΟ στη λειτουργία "Μόνο με θερμό αέρα".

Έχετε ακόμη υπόψη ότι, στις συνθήκες αυτές, για να εξασφαλιστούν ικανοποιητικά αποτελέσματα, είναι αναγκαίο να ανακατεύετε το φαγητό και να περιστρέφετε το σκεύος αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Λειτουργία με τον άξονα του περιστρεφόμενου πιάτου (D).

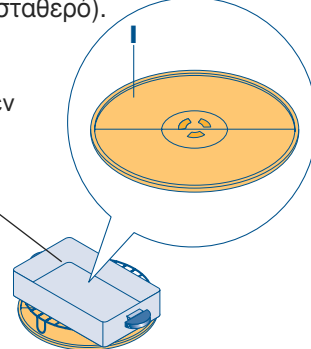
(Περ. πιάτο σε κίνηση).



Λειτουργία χωρίς τον άξονα του περιστρεφόμενου πιάτου (D).

(Περ. πιάτο σταθερό).

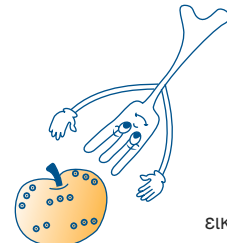
Σκεύος που δεν επιτρέπει την περιστροφή



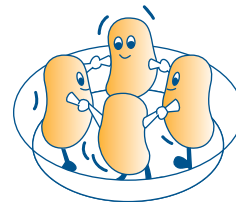
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1- ΓΕΝΙΚΑ

1.6 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

- 1) Μία από τις σημαντικότερες ενέργειες προς εκτέλεση είναι το ανακάτεμα κατά το μαγείρεμα: χρησιμεύει γιατί εξισορροπεί τις θερμοκρασίες και μειώνει το χρόνο μαγειρέματος.
- 2) Συνιστάται επίσης να γυρίζετε το φαγητό κατά το μαγείρεμα.
- 3) Φαγητά με πέτσες ή φλούδες (π.χ.: μήλα, πατάτες, ντομάτες, λουκάνικα, ψάρι) πρέπει να τρυπηθούν σε πολλά σημεία με ένα πιρούνι έτσι ώστε ο υδατμός να μπορέσει να βγει και η πέτσα ή η φλούδα να μην σκάσει (Εικ. 8).
- 4) 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. 9).
- 5) Για να μειώσετε το σχηματισμό υδατμών στο εσωτερικό του φούρνου, στην επιφάνεια στήριξης ή γύρω από την πόρτα, **σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν, λαδόχαρτο, γυάλινα καπάκια ή απλώς με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο**. Τέλος, φαγητά που περιέχουν νερό, (π.χ. τα λαχανικά) μαγειρεύονται καλύτερα αν είναι σκεπασμένα. Το σκέπασμα των φαγητών συμβάλλει επίσης στο να διατηρείται καθαρό το εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε διαφανές σελοφάν κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.
- 6) Στη λειτουργία **“Μόνο με μικροκύματα”** και στις λειτουργίες **“Μικροκύματα + Grill”** και **“Μικροκύματα + Θερμός αέρας”**, **δεν πρέπει να προθερμαίνεται ποτέ ο φούρνος ή να λειτουργεί σε κενό (χωρίς τρόφιμα), γιατί μπορούν να προκαλέσουν σπινθήρες ή θλάβες στη συσκευή**.
- 7) **Μη μαγειρεύετε τα αυγά με το τσόφλι** (εικ. 10): η πίεση που σχηματίζεται στο εσωτερικό τους μπορεί να κάνει το αυγό να εκραγεί, ακόμη και μετά το μαγείρεμα. Μη ζεσταίνετε τα ήδη μαγειρεμένα αυγά, εκτός κι αν πρόκειται για ομελέτες.
- 8) Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε στο φούρνο φαγητά σε στεγανά ή σφραγισμένα σκεύη, μην ξεχνάτε να τα ανοίξετε. Η πίεση στο εσωτερικό του σκεύους θα ανέβαινε, κάνοντάς το να εκραγεί ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος.



ΕΙΚ. 8



ΕΙΚ. 9

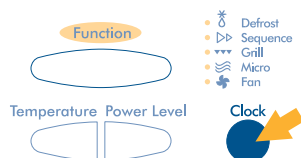


ΕΙΚ. 10

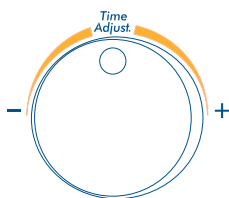
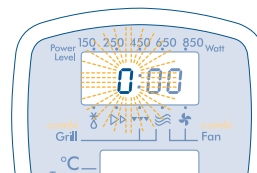
ΚΕΦ. 2 - ΧΡΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

2.1 ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

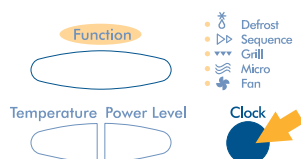
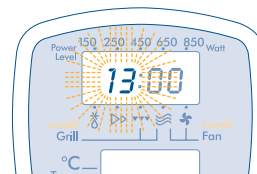
- Όταν συνδέσετε τη συσκευή για πρώτη φορά στο ρεύμα, ή μετά από διακοπή του ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζονται 4 γραμμούλες (---:--).
Για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, πρέπει να κάνετε τα εξής βήματα:



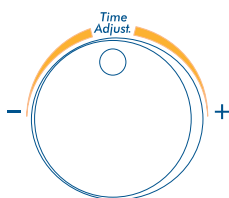
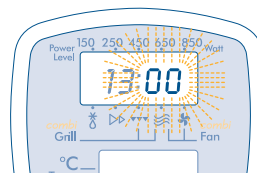
- 1** Πιέστε το πλήκτρο **“Clock”** (6).
(Στην οθόνη 1 αναβοσβήνουν οι ώρες).



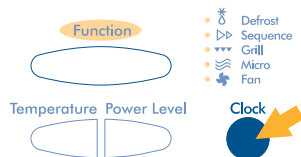
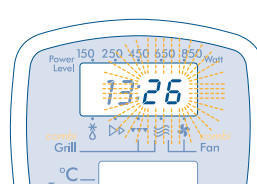
- 2** Ρυθμίστε την ώρα γυρίζοντας το διακόπτη **Time Adjust** (14).
(Στην οθόνη 1 αναβοσβήνουν οι ώρες)



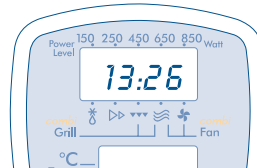
- 3** Πιέστε ξανά το πλήκτρο **“Clock”** (6).
(Στην οθόνη 1 αναβοσβήνουν τα λεπτά)



- 4** Ρυθμίστε τα λεπτά γυρίζοντας το διακόπτη **Time Adjust** (14).
(Στην οθόνη 1 αναβοσβήνουν τα λεπτά)



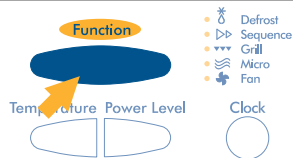
- 5** Πιέστε ξανά το πλήκτρο **“Clock”** (6).
(Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα)



- Αν θέλετε να αλλάξετε και πάλι την ώρα του καντράν, πιέστε το πλήκτρο **“Clock”** (6) και μετά ρυθμίστε ξανά την ώρα όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Είναι δυνατό να εμφανίσετε την τρέχουσα ώρα ακόμα και μετά την έναρξη λειτουργίας πιέζοντας το πλήκτρο **“Clock”** (6) (η ώρα εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

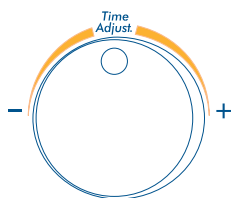
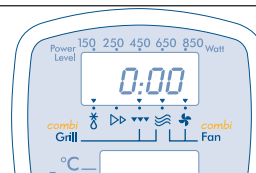
2.2 ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



1 Πιέστε το πλήκτρο **Function** (3) (επιλογή λειτουργιών) και επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία που θα εμφανιστεί με το άναμμα των σχετικών δεικτών στην οθόνη 1.

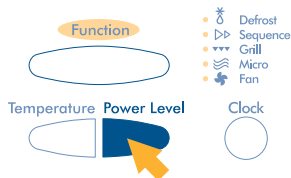
Οι διαθέσιμες λειτουργίες είναι:

ΔΕΙΚΤΗΣ	ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΔΕΙΚΤΗΣ	ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
	μόνο μικροκύματα	+	μικροκύματα και grill
	αυτόματο ξεπάγωμα		μόνο θερμός αέρας
+	μικροκύματα και θερμός αέρας		μόνο grill

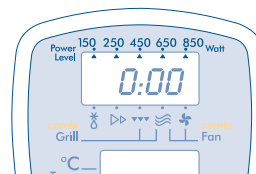


2 Προγραμματίστε τη διάρκεια του μαγειρέματος, σε λεπτά, γυρίζοντας το διακόπτη **Time Adjust** (14).

Για την επιλογή της διάρκειας, συμβουλευθείτε πάντοτε τους πίνακες του κεφ. 3.



3 Στις λειτουργίες:
μόνο μικροκύματα
μικροκύματα + θερμός αέρας
μικροκύματα + grill

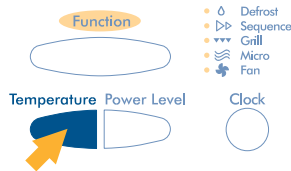


επιλέξτε την ισχύ των μικροκυμάτων πιέζοντας κατ' επανάληψη το πλήκτρο **Power Level** (5) έως ότου εμφανιστεί ο δείκτης της επιθυμητής ισχύος στην οθόνη 1. Για την επιλογή της ισχύος, συμβουλευθείτε πάντοτε τους πίνακες του κεφ. 3.

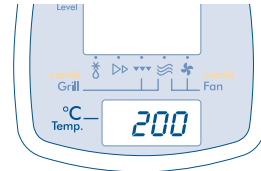
Σημ. • στη λειτουργία **αυτόματο ξεπάγωμα** δεν είναι αναγκαία η επιλογή ισχύος.

- στη λειτουργία **μικροκύματα + θερμός αέρας** η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων που μπορεί να επιλεγεί είναι 650 Watt.
- η αλλαγή της προγραμματισμένης ισχύος μπορεί να γίνει και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέζοντας απλά το πλήκτρο **Power Level** (5).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



4 Στις λειτουργίες:
μικροκύματα + θερμός αέρας
μόνο θερμός αέρας



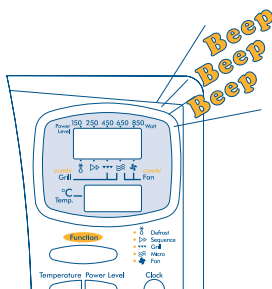
επιλέξτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πιέζοντας κατ' επανάληψη το πλήκτρο **Temperature** (4) έως ότου στην οθόνη 2 (κάτω) εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Για την επιλογή της θερμοκρασίας, συμβουλευθείτε πάντοτε τους πίνακες του κεφ 3.

Σημ. • μετά την έναρξη του μαγειρέματος, η οθόνη 2 εμφανίζει την αύξηση της πραγματικής θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου
• αφού επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία, εκπέμπεται ένα ακουστικό σήμα(5 μπιπ). Στην οθόνη 2 παραμένει η ένδειξη της προγραμματισμένης θερμοκρασίας.
• μπορείτε να αλλάξετε την προγραμματισμένη θερμοκρασία, ακόμη και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέζοντας απλά το πλήκτρο **Temperature** (5).



5 Ξεκινήστε το μαγείρεμα πιέζοντας το πλήκτρο **Start** (13). Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που υπολείπεται για το τέλος του μαγειρέματος και, αν προβλέπεται από τη λειτουργία, η θερμοκρασία του φούρνου.

Σημ. • αν για οποιοδήποτε λόγο δεν ξεκινήσει το μαγείρεμα, όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



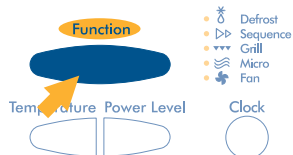
6 Όταν το μαγείρεμα ολοκληρώνεται, εκπέμπεται ένα ακουστικό σήμα (3 μπιπ) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη END. Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε το φαγητό (θα εμφανιστεί η ώρα, η ημέρα, ή αν ο φούρνος είναι ζεστός, η ένδειξη "Cool" - βλέπε σημείωση παρακάτω).

Σημ. • μπορείτε να ελέγξετε την εξέλιξη του προγραμματισμένου μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και επιθεωρώντας το φαγητό. Διακόπτεται έτσι η εκπομπή μικροκυμάτων και η λειτουργία του φούρνου που αποκαθίστανται ξανακλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **Start** (13).
• αν για οποιοδήποτε λόγο είναι αναγκαίο να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **Stop/Clear** (12).
• για να σταματήσετε το μαγείρεμα, ενεργήστε ως εξής:
- αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε μία φορά το πλήκτρο **Stop/Clear** (12).
- αν η πόρτα είναι κλειστή και το μαγείρεμα σε εξέλιξη, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **Stop/Clear** (12). Στην οθόνη εμφανίζεται πάλι το ρολόι.
• το μοντέλο αυτό διαθέτει έναν κύκλο αυτόματης ψύξης που τίθεται σε λειτουργία όταν ο φούρνος είναι πολύ ζεστός (για παράδειγμα στο τέλος μαγειρεμάτων που διαρκούν πολύ). Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου, στην οθόνη 1 εμφανίζεται η ένδειξη "**COOL**". Οι ανεμιστήρες, ο λαμπτήρας του φούρνου και το περιστρεφόμενο πιάτο, παραμένουν σε λειτουργία (θα σβήσουν αυτόματα).

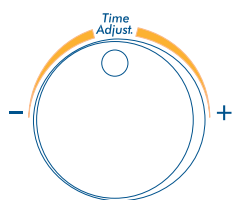
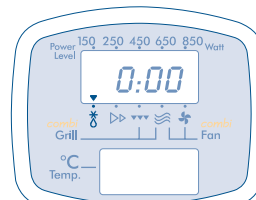
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

2.3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

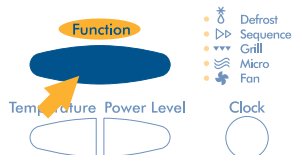
Για να προγραμματίσετε έναν αυτόματο κύκλο ξεπαγώματος και μαγειρέματος, ενεργήστε ως εξής:



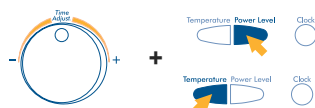
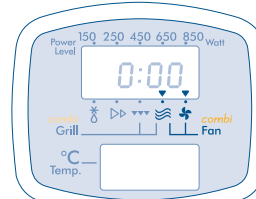
- 1** Προγραμματίστε τη λειτουργία **αυτόματο ξεπάγωμα** πιέζοντας δύο φορές το πλήκτρο **Function** (3) (επιλογή λειτουργιών). Στην οθόνη εμφανίζεται ο δείκτης του αυτόματου ξεπαγώματος.



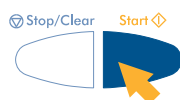
- 2** Ρυθμίστε τη διάρκεια του ξεπαγώματος (σε λεπτά) γυρίζοντας το διακόπτη **Time Adjust** (14).



- 3** Ρυθμίστε στη συνέχεια το μαγείρεμα, επιλέγοντας την επιθυμητή λειτουργία με το πλήκτρο **Function** (3) (επιλογή λειτουργιών) έως ότου εμφανιστούν οι σχετικοί δείκτες.
(π.χ. μικροκύματα + θερμός αέρας)

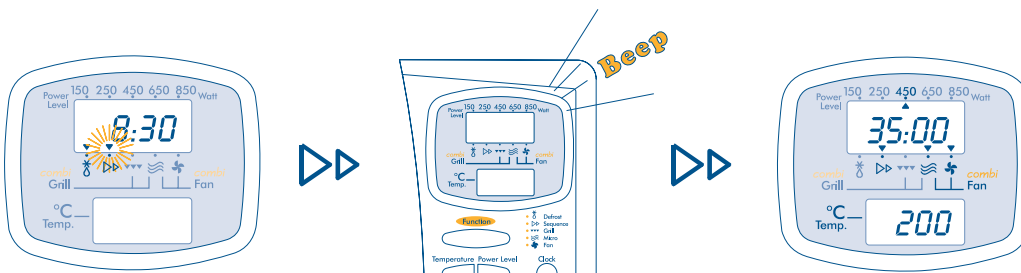


- 4** Ρυθμίστε τη διάρκεια του μαγειρέματος και, αν προβλέπεται από τη λειτουργία, την ισχύ μικροκυμάτων και τη θερμοκρασία του φούρνου σύμφωνα με τις οδηγίες της προηγούμενης παραγράφου (παρ. 2.2). Ο δείκτης **"Sequence"** >> αρχίζει να αναβοσβήνει.



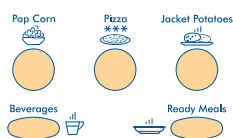
- 5** Πιέστε το πλήκτρο **Start** (13). Στην οθόνη 1 ο δείκτης **Sequence** συνεχίζει να αναβοσβήνει για όλη τη διάρκεια του ξεπαγώματος.

Το πέρασμα από το ξεπάγωμα στο μαγείρεμα επισημαίνεται από ένα ηχητικό σήμα.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΧΡΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

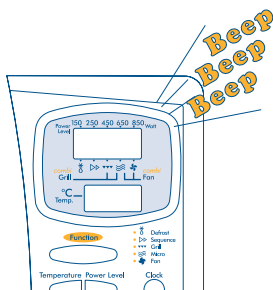
2.4 ΠΩΣ ΘΑ ΑΝΑΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΠΛΗΚΤΡΑ “quick menu”)



- 1 Πιέστε το επιθυμητό πλήκτρο “Quick menu”.
(Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι δείκτες της προγραμματισμένης διάρκειας και θερμοκρασίας και ανάβουν οι δείκτες της αποθηκευμένης λειτουργίας και ισχύος των μικροκυμάτων).
Για την επιλογή του κατάλληλου μενού, συμβουλευθείτε την παρ. 3.8.



- 2 Πιέστε το πλήκτρο **Start** (13) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.



- 3 Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, ακούγονται 3 παρατεταμένα μπιπ και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “End”.

2.5 ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ (quick reheat)

Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη για το ζέσταμα μικρής ποσότητας φαγητών ή ποτών.

- Πιέστε το πλήκτρο **Start** (13): ο φούρνος θα ανάψει για 30 δευτερόλεπτα με τη μέγιστη ισχύ. Πιέζοντας άλλη μία φορά, ο χρόνος αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα τη φορά έως τα 3 λεπτά.
- Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται μόνο αν εκτελείται **μέσα σε 1 λεπτό** από την εισαγωγή του φαγητού στο φούρνο.

Η γρήγορη θέρμανση είναι χρήσιμη και για την ολοκλήρωση των μαγειρεμάτων.

2.6 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ

Ο φούρνος διαθέτει διάταξη ασφαλείας που εμποδίζει την τροποποίηση των προγραμματισμένων χρόνων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να αποφεύγονται τυχαίες και επικίνδυνες παρατάσεις του χρόνου μαγειρέματος (μπορεί να καεί το φαγητό!).

Για την ενεργοποίηση της ασφάλειας:

- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **Stop/Clear** (12) για 5 δευτερόλεπτα.
- Εκπέμπεται ένα σύντομο μπιπ: δεν είναι πλέον δυνατή η αλλαγή των χρόνων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Για να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **Stop/Clear** (12) έως ότου ακουστεί το μπιπ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.1 ΞΕΠΑΓΩΜΑ

- Κατεψυγμένα φαγητά σε σακουλάκια ή πλαστικό σελοφάν, είτε στη συσκευασία τους μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στο φούρνο, αρκεί να μην υπάρχουν μεταλλικά μέρη (π.χ. σφικτήρες ή άλλο).
- Μερικά φαγητά, όπως τα λαχανικά και το ψάρι, δεν χρειάζεται να ξεπαγώσουν εντελώς πριν τα μαγειρέψετε.
- Βραστά φαγητά, κιμάς και στιφάδο ξεπαγώνουν καλύτερα και γρηγορότερα αν τα ανακατεύετε κάθε τόσο, γυρίζετε ή/και χωρίζετε.
- Κατά το ξεπάγωμα, κρέας, ψάρι και φρούτα χάνουν υγρά. Συνιστάται, επομένως, να τα ξεπαγώνετε σε μια λεκανίτσα.
- Συνιστάται να βάζετε καθένα κομμάτι κρέατος στη δική του σακούλα πριν το καταψύξετε. Έτσι θα εξοικονομήσετε πολύτιμο χρόνο κατά την προετοιμασία.
- Αμέσως μετά το ξεπάγωμα, πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, είναι σημαντικό να τηρήσετε τους χρόνους ανάπαυσης: χρόνος ανάπαυσης (σε λεπτά) είναι ο χρόνος που το φαγητό πρέπει να μείνει σε ανάπαυση για να επιτραπεί η εξισορρόπηση της θερμοκρασίας και στο εσωτερικό του.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ “ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ”

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΠΑΥΣΗΣ
ΚΡΕΑΣ					
• Ψητά (χοιρινό, βοδινό, μοσχάρι, κλπ.)	1 kg	21 - 23		Καμία	20
• Μπριζόλες, κοτολέτες, φέτες	200 gr	5 - 7	Γυρίστε πάνω-κάτω στα μισά του ξεπαγώματος	Καμία	5
• Κομμάτια, γκούλας	500 gr	12 - 14		Καμία	10
• Κιμάς	250 gr	6 - 8		Καμία	15
• “	500 gr	10 - 12	Βλέπε σημείωση *	Καμία	15
• Μπιφτέκια	200 gr	6 - 8		Καμία	10
• Λουκάνικα	300 gr	8 - 10		Καμία	10
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ					
• Πάπια, γαλοπούλα	1,5 kg	27 - 29	Γυρίστε πάνω-κάτω τα πουλερικά στα μισά του ξεπαγώματος. Στο τέλος του χρόνου ανάπαυσης, πλύνετε κάτω από ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν πάγο.	Καμία	20
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1,5 kg	27 - 29		Καμία	20
• Κοτόπουλο σε κομμάτια	850 gr	16 - 18		Καμία	10
• Στήθος κοτόπουλο	300 gr	10 - 12		Καμία	10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
• Μελιτζάνες σε κομμάτια	500 gr	15 - 17		Καμία	5
• Πιπεριές σε κομμάτια	500 gr	14 - 16		Καμία	5
• Αρακάς	500 gr	11 - 13		Καμία	5
• Καρδιές αγκινάρας	300 gr	8 - 10	Για να διευκολύνετε το ξεπάγωμα, ανακατεύετε περιοδικά τα λαχανικά.	Καμία	5
• Σπαράγγια σε κομμάτια	500 gr	12 - 14		Καμία	5
• Φασολάκια	500 gr	14 - 16		Καμία	5
• Μπρόκολα ολόκληρα	500 gr	13 - 15		Καμία	5
• Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr	13 - 15		Καμία	5
• Καρότα σε φέτες	500 gr	12 - 14		Καμία	5
• Κουνουπίδι	450 gr	11 - 13		Καμία	5
• Λαχανικά διάφορα	300 gr	7 - 9		Καμία	5
• Σπανάκι	300 gr	8 - 10		Καμία	5
ΨΑΡΙ					
• Φιλέτο	300 gr	8 - 10		Καμία	7
• Σε φέτες	400 gr	9 - 11	Γυρίστε πάνω-κάτω το ψάρι στα μισά του ξεπαγώματος.	Καμία	7
• Ολόκληρο	500 gr	11 - 13		Καμία	7
• Καραβίδες	400 gr	9 - 11		Καμία	7
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ					
• Βούτυρο	250 gr	5 - 7	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο ή τα μεταλλικά μέρη.	Καμία	10
• Τυρί	250 gr	6 - 8	Το τυρί δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς.	Καμία	15
• Κρέμα γάλακτος	200 ml	8 - 10	Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης. Η κρέμα γάλακτος πρέπει να τοποθετείται σε πιάτο.	Καμία	5
ΨΩΜΙ					
• 2 μέτρια ψωμάκια	150 gr	1 - 3		Καμία	3
• 4 μέτρια ψωμάκια	300 gr	3 - 5	Ανακατέψτε το ψωμί απευθείας πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο.	Καμία	3
• Ψωμί σε φέτες	250 gr	3 - 5		Καμία	3
• Μαύρο ψωμί σε φέτες	250 gr	3 - 5		Καμία	3
ΦΡΟΥΤΑ					
• Φράουλες, δαμάσκηνα, κεράσια, βερικ.	500 gr	9 - 11	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	Καμία	10
• Βατόμουρα	300 gr	6 - 8	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	Καμία	10
• Μούρα	250 gr	4 - 6	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	Καμία	6

* Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ ξεπαγώματος κιμά θάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 18.3 (βλέπε σελ. 2). Γυρίστε πάνω-κάτω τα τρόφιμα στα μισά του προγραμματισμένου χρόνου. Τα φαγητά πρέπει να ακουμπούν απευθείας πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων θάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στη σελ. 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.2 ΖΕΣΤΑΜΑ

Το ζέσταμα των φαγητών είναι μια λειτουργία στην οποία ο φούρνος μικροκυμάτων δείχνει όλη τη χρησιμότητα και την απόδοσή του. Σε σύγκριση με τις κλασικές μεθόδους, 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 ζεσταίνετε 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 να ζεσταίνετε. Όσο χαμηλότερη είναι η αρχική θερμοκρασία του φαγητού, τόσο μεγαλύτερος θα είναι ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα.

Προσοχή: Μερικά φαγητά μπορούν να ζεσταθούν εύκολα χρησιμοποιώντας επίσης τις προγραμματισμένες λειτουργίες **“Quick menu”** (βλέπε πίνακα στη σελ. 65).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ “ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ”

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΣΤΑΘΜΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΕΠΤΑ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ					
• Σοκολάτα/σιρόπι	100 gr		450	4 - 5	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Για τη σοκολάτα σε κύβους δεν χρειάζεται ανακάτεμα. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
• Βούτυρο	50-70 gr		450	0,5-0,10	
ΦΑΓΗΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5-8°C) έως 20-30°C					
• Γιαούρτι	125 gr	"	850	0,15-0,20	Αφαιρέστε το ασημόχαρτο από του βούτυρο και το γιαούρτι. Ζεσταίνετε το μπιμπερόν χωρίς ρόγα και ανακατέψτε για να εξισορροπήσετε τη θερμοκρασία. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση. Eavni to gavla brivsketai se qermokrasia peribavilonto", meiwste elafra ton upodeiknoumeno cronon. Eavni chrismopoiείτε gavla se skovni anakatevite to pavra polu kalav giativ h mh lumevni skovni eivnavi evvflekiv. Chrsimopoiείτε aposteiwrnevno gavla.
• Μπιμπερόν	240 gr	"	850	0,30-0,35	
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡ. ΦΑΓΗΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (αρχική θερμοκρασία 5-8°C)					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	850	4 - 6	Συσκευασίες παντός τύπου με προμαγειρευμένο φαγητό για ζέσταμα στους 70°C. Βγάλτε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες και τοποθετήστε το απευθείας στο πιάτο που θα το σερβίρετε. Για καλύτερα αποτελέσματα το φαγητό πρέπει να είναι πάντα σκεπασμένο.
• Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	"	850	4 - 6	
• Συσκευασ. ψάρι και/ή λαχανικά	300 gr	"	850	3 - 5	Μερίδες παντός τύπου μαγειρεμένου φαγητού για ζέσταμα στους 70°C. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στο πιάτο που θα το σερβίρετε και σκεπάστε το με διαφανές σελοφάν ή με αναποδογυρισμένο πιάτο.
• Πιάτο με κρέας ή λαχανικά	400 gr	"	850	5 - 7	
• Πιάτο ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	"	850	5 - 7	
• Πιάτο με ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	"	850	4 - 6	
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ (αρχ. θερμ. -18/-20°C)					
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	"	850	6 - 8	Κατεψυγμένα φαγητά παντός τύπου για ζέσταμα στους 70°C απευθείας στη συσκευασία τους. Αν η συσκευασία είναι μεταλλική, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στο πιάτο που θα το σερβίρετε και αυξήστε το χρόνο κατά μερικά λεπτά.
• Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	"	850	5 - 7	
• Συσκευασία ψάρι και/ή προμαγειρευμένα λαχανικά	300 gr	"	850	3 - 5	Βγάλτε το άψητο φαγητό από τις συσκευασίες, τοποθετήστε το σε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα και σκεπάστε το. Μερίδες παντός τύπου μαγειρεμένου και κατεψυγμένου φαγητού για ζέσταμα στους 70°C. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο πιάτο που θα το σερβίρετε και σκεπάστε το με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο ή ένα πυρέξ. Βεβαιωθείτε ότι στο κέντρο έχει ζεσταθεί καλά. Αν είναι δυνατόν, ανακατέψτε το φαγητό.
• Συσκευασία ψάρι και/ή ωμά λαχανικά	300 gr	"	850	8 - 10	
• Μερίδα κρέας και/ή λαχανικά	400 gr	"	850	6 - 8	
• Μερίδα ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	"	850	7 - 9	
• Μερίδα ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	"	850	4 - 6	
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5-8°C) έως 70°C περίπου					
• 1 γαβάθα νερό	180 cc	"	850	2 - 2,30"	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος του ζεστάματος για να εξισορροπείται η θερμοκρασία. Για το ζωμό συνιστάται να σκεπάζεται με αναποδογυρισμένο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	"	850	1,30" - 2	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	850	1,30" - 2	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	850	4 - 5	
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨ. ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒ. από 20-30°C έως 70°C					
• 1 γαβάθα νερό	180 cc	"	850	1,30" - 2	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος του ζεστάματος για να εξισορροπείται η θερμοκρασία. Για το ζωμό συνιστάται να σκεπάζεται με αναποδογυρισμένο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	"	850	1 - 1,30"	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	"	850	1 - 1,30"	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	"	850	3 - 4	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.3 - ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

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 πιαλαφιού έγκειται στο γεγονός ότι δεν χρειάζεται να ανακατεύετε συνεχώς (αρκούν 2 - 3 φορές).

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓ.	ΣΤΑΘΜΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΘΕΡΜΟ-ΚΡΑΣΙΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Λαζάνια	1100 gr		850 850	- -	8 +12	Χρόνος για ωμά ζυμαρικά. Αν τα ζυμαρικά είναι προμαγειρευμένα αρκούν 8 min. μαγειρέματος με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL.	Καμία
• Πατατοκροκέτες	600 gr		850	-	12	Αποφύγετε την υπερβολική επικάλυψη.	Καμία
• Μακαρόνια ω γκρατέν	1500 gr		850	-	8	Πρέπει να βράσετε τα ζυμαρικά από πριν.	Καμία
• Πιλάφι	300 gr. ρύζι		850	-	12-15	Τα συστατικά τοποθετούνται όλα μαζί σε σκεύος για μικροκύματα και σκεπάζονται με διαφανές σελοφάν (για 300 gr ρύζι απαιτούνται 750 gr ζωμού με τα μικροκύματα στη μέγιστη ισχύ για 12 - 15 λεπτά περίπου).	Καμία
• Πίτσα	800 gr		-	200°C	30	Απλώστε την πίτσα σε χαρτί φούρνου πάνω σε σκεύος για γλυκά ή στον αποσπώμενο πάτο μεταλλικού ταψιού για γλυκά. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.	Χαμηλή
• Quiche Lorraine φρέσκο	800 gr		-	160°C	40	Χρησιμοποιήστε σκεύος για τούρτες με γάντζο (ο φούρνος προθερμαίνεται).	Χαμηλή
• Quiche Lorraine κατεψυγμένο	550 gr		-	190°	45	Ακουμπήστε στον πάτο μεταλλικού ταψιού (ο φούρνος προθερμαίνεται).	Χαμηλή

3.4 - ΚΡΕΑΣ

Το μαγείρεμα εξαρτάται σε σημαντικό βαθμό από το μέγεθος και την ομοιογένεια των φαγητών: τα σουβλάκια ψήνονται πριν από το ψητό γιατί αποτελούνται από μικρότερο και πιο ομοιγενή κομμάτια κρέατος. Για να διατηρηθούν μαλακά τα ψητά, το κοτόπουλο και τα σουβλάκια, προσθέστε 1/2 νερό στην αρχή του μαγειρέματος.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓ.	ΣΤΑΘΜΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΘΕΡΜΟ-ΚΡΑΣΙΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1000 gr		450	190°C	35-40	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν. Μη χρησιμοποιείτε πολύ λάδι.	Χαμηλή
• Κιμάς ρολό	800 gr		450	180°C	22-25	Ζυμώστε 500 gr μοσχαρίσιο κιμά με αυγά, ζαμπόν, τριμμένη φρυγανιά κλπ. Προσθέστε λίγο λάδι και άσπρο κρασί.	Χαμηλή
• Κιμάς ρολό	900 gr		650	-	20	Βλέπε σημείωση *	Καμία
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1200 gr		650	190°C	38-42	Τρυπήστε την πέτσα για να τρέξει το λίπος. Βλ. σημ. **	Χαμηλή
• Κοτόπουλο κομμάτια	850 gr		650	190°C	25-30	Ανακατέψτε μία φορά.	Χαμηλή
• Σουβλάκια	600 gr		450	180°C	17-20	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου.	Χαμηλή
• Γκούλας	1500 gr		850	-	35-40	Μη σκεπάζετε και ανακατέψτε 2-3 φορές.	Καμία
• Στήθος κοτόπουλο	500 gr		650	-	13-15	Γυρίστε στο ήμισυ του χρόνου.	Καμία
• Μπριζόλα μοσχ. ή χοιρινή	3		-	-	17-19	Ζεστώνετε το φούρνο για 3 min. Γυρίστε στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο από το πάνω μέρος του φούρνου.	Ψηλή
• Λουκάνικα	3		-	-	10-12	Ζεστώνετε το φούρνο για 3 min. Γυρίστε στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο από το πάνω μέρος του φούρνου.	Ψηλή
• Μπιφτέκια	3		-	-	10-12	Ζεστώνετε το φούρνο για 3 min. Γυρίστε στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο από το πάνω μέρος του φούρνου.	Ψηλή

* Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος κιμά βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 17.3 Τεστ C. Σκεπάζετε το δοχείο με σελοφάν, κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, τρυπημένο σε μερικά σημεία. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στη σελ. 2.

** Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος θάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 17.3 Τεστ F. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στη σελ. 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.5 - ΟΡΝΤΕΒ ΚΑΙ 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.

Προσοχή: 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.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓ.	ΣΤΑΘΜΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΘΕΡΜΟ-ΚΡΑΣΙΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Σπαράγγια	500 gr		850	-	9-10	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm και σκεπάστε	Καμία
• Αγκινάρες	300 gr		850	-	11-12	Κόψτε το μίσχο και σκεπάστε	Καμία
• Φασολάκια	500 gr		850	-	11-12	Κόψτε σε κομματάκια και σκεπάστε	Καμία
• Μπρόκολα	500 gr		850	-	7-8	Χωρίστε σε πολλά κομμάτια και σκεπάστε	Καμία
• Λαχανάκια Βρυξελών	500 gr		850	-	7-8	Μην τα κόψετε και σκεπάστε	Καμία
• Λάχανο άσπρο	500 gr		850	-	7-8	Μην το κόψετε και σκεπάστε	Καμία
• Λάχανο κόκκινο	500 gr		850	-	7-8	Μην το κόψετε και σκεπάστε	Καμία
• Καρότα	500 gr		850	-	9-10	Κόψτε τα σε ίσα κομμάτια και σκεπάστε	Καμία
• Κουνουπίδι	500 gr		850	-	11-12	Χωρίστε σε κομμάτια και σκεπάστε	Καμία
• Κουνουπίδι με μπεςαμέλ	1000 gr		850	-	10 + 8	Χρόνος με ωμό κουνουπίδι. Αν είναι ήδη βρασμένο αρκούν 10' σε μικροκύματα + grill.	Καμία
• Σέλινο	500 gr		850	-	7-8	Χωρίστε σε κομμάτια και σκεπάστε	Καμία
• Μελιτζάνες	800 gr		850	-	6-7	Κόψτε σε κύβους και σκεπάστε	Καμία
• Μελιτζάνες στο grill	4 φέτες		-	-	9-11	Προθέρμανση 3 min. Γυρίστε στα μισά του χρόνου	Ψηλή
• Μελιτζάνες με παρμεζάνα	1300 gr		850	-	8	Οι μελιτζάνες μπορεί να είναι ήδη τηγανισμένες ή ψημένες	Καμία
• Πράσα	500 gr		850	-	6-7	Κόψτε σε λωρίδες και σκεπάστε	Καμία
• Μανιτάρια	500 gr		850	-	6-7	Μην τα κόψετε και σκεπάστε. Δεν χρειάζεται νερό	Καμία
• Κρεμμύδια	250 gr		850	-	5-6	Ολόκληρα, ίδιου μεγέθους. Δεν χρειάζεται νερό	Καμία
• Σπανάκι	300 gr		850	-	6-7	Σκεπάστε αφού το πλύνετε και το στραγγίξετε	Καμία
• Αρακάς	500 gr		850	-	10-11	Σκεπάστε	Καμία
• Μάραθος	500 gr		850	-	12-13	Κόψτε στα 4 και σκεπάστε	Καμία
• Ντομάτες ω γκρατέν	800 gr		450	-	10	Καλό είναι να έχουν το ίδιο μέγεθος	Καμία
• Πιπεριές	500 gr		850	-	9-10	Κόψτε σε κομμάτια και σκεπάστε	Καμία
• Πιπεριές ω γκρατέν	4 τέταρ.		-	-	9-11	Προθέρμανση 3 min. Γυρίστε στα μισά του χρόνου	Ψηλή
• Πιπεριές γεμιστές	1400 gr		850	-	13 + 10	Κατά προτίμηση χαμηλής και πλατιές	Καμία
• Πατάτες	500 gr		850	-	8-9	Κόψτε σε ίδια κομμάτια και σκεπάστε	Καμία
• Πατάτες ψητές (φρέσκες)	500 gr		450	190°C	25-30	Ανακατέψτε 2-3 φορές	Χαμηλή
• Πατάτες ψητές (κατεψ.)	900 gr		450	200°C	40	Ανακατέψτε 2-3 φορές	Χαμηλή
• Πατάτες ω γκρατέν (συνολικά)	1100 gr		850	190°C	25	Βλέπε σημείωση *	Χαμηλή
• Κολοκυθάκια	500 gr		850	-	7-8	Μην τα κόψετε και σκεπάστε	Καμία

* Οι ενδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για το Τεστ μαγειρέματος D βάσει του σχεδίου κανονισμού (3η έκδοση του IEC 705) από το έγγραφο IEC 53H/69/CD. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στη σελ. 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΧΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.6 - 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.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓ.	ΣΤΑΘΜΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΘΕΡΜΟ-ΚΡΑΣΙΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Φιλέτο	300 gr		850	-	5-7	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Φέτες	300 gr		850	-	7-9	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Ολόκληρο	500 gr		850	-	8-10	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Ολόκληρο	250 gr		850	-	5-7	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Κομμάτια	400 gr		850	-	7-9	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Καραβίδες	500 gr		850	-	7-9	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Ψάρι στο φούρνο	600 gr		250	190°	30	Προσθέστε λίγο σκόρδο και λευκό κρασί. Μη σκεπάζετε.	Χαμηλή

3.7 - ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ

Για όλα τα γλυκά απαιτείται η **προθέρμανση του φούρνου** μέχρι τη θερμοκρασία που αναφέρεται στον πίνακα. Μόνο μετά την επίτευξη της προγραμματισμένης θερμοκρασίας (ακούγονται 5 μπιπ) μπορείτε να βάλετε το γλυκό στο φούρνο.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓ.	ΣΤΑΘΜΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Γλυκό με φουντούκια	1100 gr		250	170°C	25-30	Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ	Χαμηλή
• Τούρτα Quark	1500 gr		450	170°C	35-40	Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ	Χαμηλή
• Πάστα φλόρα	700 gr		-	160°C	55	Χρησιμοποιήστε μεταλλικό ταψί για γλυκά	Χαμηλή
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Χρησιμοποιήστε ορθογώνια φόρμα	Χαμηλή
• Τούρτα margherita	700 gr		-	160°C	40	Χρησιμοποιήστε μεταλλικό ταψί για γλυκά	Χαμηλή
• Γλυκό με καρύδια	650 gr		-	160°C	40	Χρησιμοποιήστε μεταλλικό ταψί για γλυκά	Χαμηλή
• Egg custard	750 gr		850	-	16	Βλέπε σημείωση *	Καμία
• Sponge cake	475 gr		850	-	8	Βλέπε σημείωση *	Χαμηλή
• Sponge cake	710 gr		150	170°C	30	Βλέπε σημείωση **	Χαμηλή

* Οι ενδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για το Τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού IEC705, παρ. 17.3, Τεστ Α και Τεστ Β αντίστοιχα. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

** Οι ενδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για το Τεστ μαγειρέματος Ε βάσει του σχεδίου κανονισμού (3η έκδοση του IEC705) από το έγγραφο IEC59H/69/CD. Μη ξεχάσετε να προθερμάνετε το φούρνο μόνο με θερμό αέρα και τη χαμηλή σχάρα στη θέση της. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.8 - ΖΕΣΤΑΜΑ/ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΑ ΠΛΗΚΤΡΑ “quick menu”

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

ΠΛΗΚΤΡΟ	ΤΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
(10)  Beverages	- Πιέστε 1 φορά - Να ζεστάνετε 1 φλιτζάνι του καφέ (60 cc) σε θερμοκρασία δωματίου. - Πιέστε 2 φορές - Να ζεστάνετε 2 φλιτζάνια του καφέ ή μια κούπα (120 cc) σε θερμοκρασία δωματίου. - Πιέστε 3 φορές - Να ζεστάνετε 1 μεγάλο φλιτζάνι (200 cc) σε θερμοκρασία ψυγείου. - Πιέστε 4 φορές - Να ζεστάνετε 1 πιάτο σούπα (300 cc) σε θερμοκρασία ψυγείου.	Αφού ζεστάνετε το υγρό, ανακατέψτε καλά για να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμοκρασία.
(8)  Jacket potatoes	- Πιέστε 1 φορά - Να μαγειρέψετε 200 gr πατάτες - Πιέστε 2 φορές - Να μαγειρέψετε 400 gr πατάτες - Πιέστε 3 φορές - Να μαγειρέψετε 600 gr πατάτες	Πλύντε καλά τις πατάτες με τη φλούδα, τρυπήστε τις και βάλτε τις πάνω στο περιστρ. πιάτο. Σερβίρονται με βούτυρο ή τυρί.
(11)  Ready meals - έτοιμα προμαγειρευμένα φαγητά ψυγείου (5-8°C)	<i>Προσοχή:</i> Στο τέλος του ζεστάματος το φαγητό και τα σκεύη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Χρησιμοποιήστε πιαστράκια ή γάντια φούρνου. - Πιέστε 1 φορά - Να ζεστάνετε 100 gr φαγητού σε θερμοκρασία ψυγείου - Πιέστε 2 φορές - Να ζεστάνετε 250 gr κρέας ή κρέας + λαχανικά σε θερμοκρασία ψυγείου	Για ήδη μαγειρεμένες μερίδες φαγητού στο πιάτο (πιάτο σερβιρίσματος). Το φαγητό δεν πρέπει να σκεπάζεται ποτέ. Σε περίπτωση προμαγειρευμένων συσκευασμένων φαγητών, βγάλτε τα από τη συσκευασία και βάλτε τα στο πιάτο σερβιρίσματος.
(9)  Pizza - Πίτσα και κατεψυγμένα προμαγειρευμένα πιάτα	<i>Προσοχή:</i> Στο τέλος του ζεστάματος το φαγητό και τα σκεύη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Χρησιμοποιήστε πιαστράκια ή γάντια φούρνου. - Πιέστε 1 φορά - Να ζεστάνετε 1 κατεψυγμένη πίτσα των 300 gr - Πιέστε 2 φορές - Να ζεστάνετε μία συσκευασία (max. 300 gr) έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών, ή max. 300 gr κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών (π.χ. κρέας και ορντέβ) - Πιέστε 3 φορές - Να ζεστάνετε μια συσκευασία (max. 550 gr) έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών, ή max. 550 κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών (π.χ. κρέας και ορντέβ)	Βάλτε την πίτσα πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Βάλτε τη συσκευασία πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο, αφαιρώντας τυχόν καλύμματα (σακουλάκια). Αν όμως η συσκευασία δεν είναι κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων (π.χ. μεταλλικά σκεύη), βγάλτε το φαγητό από τη συσκευασία και βάλτε το στο πιάτο σερβιρίσματος. Ζεστάνετε χωρίς σκέπασμα πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο.
(7)  Pop corn	- Πιέστε 1 φορά - Να ψήσετε 1 συσκευασία ποπ-κορν για φούρνους μικροκυμάτων 100 gr.	Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες πάνω στη συσκευασία και βάλτε την πάνω στο περιστρ. πιάτο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

3.9 ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΔΥΟ ΕΠΙΠΕΔΑ

Χρησιμοποιώντας τη μεσαία σχάρα (H) στη λειτουργία μόνο μικροκύματα ή αυτόματη απόψυξη, 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:

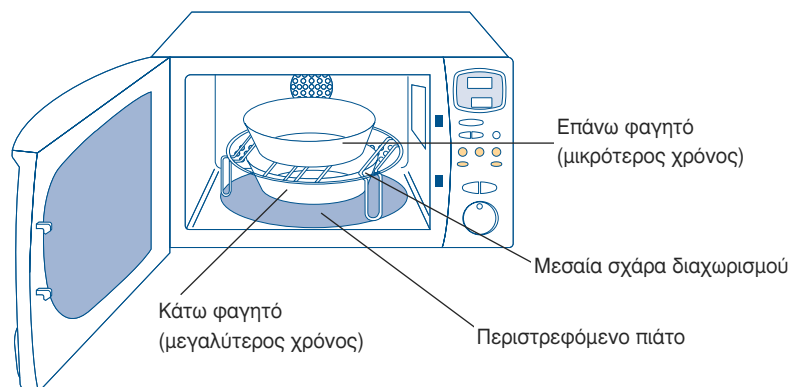
1. Οι χρόνοι για το ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο φαγητών είναι διαφορετικοί από τους χρόνους του καθενός μαγειρέματος. Επομένως ελέγχετε πάντα τον πίνακα αναφοράς στη σελ. 13.
2. Φροντίστε να βάζετε ΠΑΝΤΑ πάνω στη **μεσαία σχάρα (H)** το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος: έτσι θα είναι πιο εύκολο να βγάλετε το επάνω σκεύος. Βγάλετε 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.

Χρόνοι για ταυτόχρονο μαγείρεμα

Πατάτες (πάνω)	24 λεπτά
Γκούλας (κάτω)	48 λεπτά

Χρόνοι μαγειρέματος ενός φαγητού

Πατάτες	10 - 14 λεπτά
Γκούλας	35 - 40 λεπτά



ΧΡΟΝΟΙ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ	ΘΕΣΗ ΣΚΕΥΟΥΣ	ΠΟΣΟΤ. γραμ.	ΛΕΙΤΟΥΡΓ.	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
• Κιμάς	πάνω	500	✳	22	Γυρίστε το κρέας μετά από 15'. Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 15 λεπτά.
• Κιμάς	κάτω	500	☉	22	
• Κομμάτια κοτόπουλο	πάνω	500	✳	26	Χωρίστε τα κομμάτια κατά το ξεπάγωμα. Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 15 λ.
• Κομμάτια κρέας	κάτω	500	☉	26	
• Κουνουπίδι	πάνω	450	✳	24	Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 5-10'
• Ψάρι ολόκληρο	κάτω	500	☉	24	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

ΧΡΟΝΟΙ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ					
ΕΙΔΟΣ	ΘΕΣΗ ΣΚΕΥΟΥΣ	ΠΟΣΟΤ. γραμ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
• Μεριδα κρέας	πάνω	150	850	8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα λαχανικά	κάτω	250	850	8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	πάνω	500	850	11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500	850	11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα κρέας	πάνω	150	850	8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	50	850	10	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ					
ΕΙΔΟΣ	ΘΕΣΗ ΣΚΕΥΟΥΣ	ΠΟΣΟΤ. γραμ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
• Πατάτες	πάνω	500	850	24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	κάτω	500	850	24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	πάνω	500	850	20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	κάτω	500	850	20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι σε φέτες	πάνω	400	850	15	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 15' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475	850	18	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200	850	13	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 13' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475	850	17	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200	850	13	Σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι ολόκληρο	κάτω	200	850	13	Σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	πάνω	500	850	24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Γκούλας	κάτω	1500	850	48	Μετά 24' βγάλτε τη σχάρα. Ανακατέψτε 2-3 φορές
• Ρύζι	πάνω	300	850	24	Σκεπάστε με σελοφάν & ανακατέψτε 2 φορές
• Λάχανα	κάτω	500	850	24	Μην το κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Αρακάς	πάνω	500	850	22	Σκεπάστε με σελοφάν
• Λαχ. Βρυξελών	κάτω	500	850	22	Σκεπάστε με σελοφάν
• Ρολό κιμά	πάνω	500	850	34	Αν είναι αναγκαίο γυρίστε στα μισά του χρόνου
• Πατάτες	κάτω	500	850	34	Σκεπάστε με σελοφάν
• Λουκάνικα	πάνω	300	850	24	Ανακατέψτε 1-2 φορές
• Λουκάνικα	κάτω	300	850	24	Ανακατέψτε 1-2 φορές
• Κομμάτια κρέας	πάνω	700	850	40	Ανακατέψτε 2-3 φορές
• Χοιρινό ψητό	κάτω	700	850	40	Γυρίστε στα μισά του χρόνου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

4.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από κάθε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέετε πάντα το φως 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, προσέξτε να μην εισχωρήσει νερό ή υγρό απορρυπαντικό μέσα στις σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών που βρίσκονται πάνω στη συσκευή. Επίσης συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, σκόνες καθαρισμού ή απορρυπαντικά με αμμωνία 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.

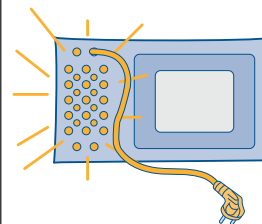
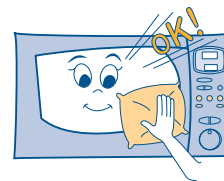
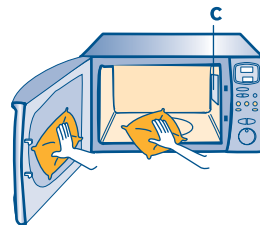
Καθαρίζετε τακτικά τις οπές εισόδου του αέρα που βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου, ώστε με την πάροδο του χρόνου να μην βουλώσουν από σκόνη ή βρωμιές.

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

Πλύντε το περιστρεφόμενο πιάτο και το στήριγμά του με νερό και ουδέτερο σαπούνι, ακόμα και στο πλυντήριο πιάτων.

Μη βυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο σε κρύο νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η 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).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

4

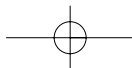
4.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ/ΛΥΣΗ
Η συσκευή δε λειτουργεί	- Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη - Το φις δεν είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα - Η πρίζα δεν δίνει ρεύμα (ελέγξτε την ασφάλεια του σπιτιού σας)
Υδρατμοί στον πάγκο και στο εσωτερικό του φούρνου ή γύρω από την πόρτα	Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν νερό, είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται υδρατμοί στο εσωτερικό του φούρνου, πάνω στον πάγκο ή γύρω από την πόρτα
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 ή δεν θράζει 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 κομμάτια - Το περιστρεφόμενο πιάτο έχει μπλοκάρει

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΣΗΜ: Σε περίπτωση βλάβης του λαμπτήρα φωτισμού, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς προβλήματα. Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, απευθυνθείτε στο Σέρβις της αντιπροσωπείας.



EΛΛΗΝΙΚΑ

