

1

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ	σελ. 66
1.1 Σημαντικές προειδοποιήσεις για την ασφάλεια	σελ. 66
1.2 Τεχνικά χαρακτηριστικά	σελ. 67
1.3 Εγκατάσταση και ηλεκτρική σύνδεση	σελ. 67
1.4 Αξεσουάρ που χορηγούνται	σελ. 68
1.5 Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται	σελ. 69
1.6 Βασικοί κανόνες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων	σελ. 69
2 ΠΡΩΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	σελ. 61
2.1 Επιλογή γλώσσας	σελ. 61
2.2 Πώς να ρυθμίσετε την ώρα	σελ. 61
2.3 Λειτουργία	σελ. 62
3 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	σελ. 64
3.1 Επιλογή αυτόματης λειτουργίας	σελ. 64
3.2 Λίστα συνταγών/τροφίμων	σελ. 66
<i>Α</i> - Ζέσταμα όλων των έτοιμων φαγητών από το ψυγείο (5-8°C)	
ή από τον καταψύκτη (-18 -20°C)	σελ. 66
<i>Γ</i> - Ζυμαρικά, ρύζι, πίτσα (μαγείρεμα φρέσκων ή κατεψυγμένων)	σελ. 67
<i>Ε</i> - Κρέας (ξεπάγωμα, μαγείρεμα)	σελ. 68
<i>Ρ</i> - Πουλερικά (ξεπάγωμα, μαγείρεμα)	σελ. 69
<i>Η</i> - Ψάρι (ξεπάγωμα, μαγείρεμα φρέσκων, μαγείρεμα κατεψυγμένων)	σελ. 70
<i>Λ</i> - Λαχανικά (μαγείρεμα φρέσκων, μαγείρεμα κατεψυγμένων)	σελ. 71
<i>Ρ</i> - Γλυκά/Επιδόρπια (ψήσιμο)	σελ. 72
<i>Υ</i> - Ζέσταμα υγρών, φαγητών για μωρά, ξεπάγωμα ψωμιού	σελ. 73
4 ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	σελ. 74
4.1 Πώς να προγραμματίσετε τις χειροκίνητες λειτουργίες	σελ. 74
4.2 Προθέρμανση	σελ. 76
4.3 Γρήγορο ζέσταμα	σελ. 77
4.4 Λειτουργία Memotime (χρονόμετρο)	σελ. 77
4.5 Ασφάλεια για παιδιά	σελ. 77
4.6 Ξεπάγωμα: συμβουλές, συστάσεις και πίνακας	σελ. 77
4.7 Ζέσταμα: συμβουλές, συστάσεις και πίνακας	σελ. 79
4.8 Μαγείρεμα ορεκτικών, πρώτων πιάτων: συμβουλές, συστάσεις και πίνακας	σελ. 80
4.9 Κρέας: συμβουλές, συστάσεις και πίνακας	σελ. 81
4.10 Ψάρι: συμβουλές, συστάσεις και πίνακας	σελ. 81
4.11 Ορντέβ και λαχανικά: συμβουλές, συστάσεις και πίνακας	σελ. 81
4.12 Γλυκά και τούρτες: συμβουλές, συστάσεις και πίνακας	σελ. 82
5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	σελ. 83
5.1 Καθαρισμός	σελ. 83
5.2 Συντήρηση	σελ. 84

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΓΕΝΙΚΑ

1.1 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

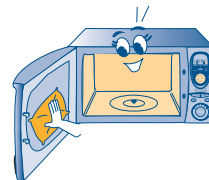
- 1) Αυτός ο φούρνος είναι σχεδιασμένος για να ξεπαγώνει, ζεσταίνει και μαγειρεύει φαγητά στο σπίτι. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και για κανένα λόγο δεν πρέπει να γίνονται τροποποιήσεις ή επεμβάσεις.
- 2) Μην ανάβετε το φούρνο αν παρουσιάζει φθορές. Επειδή η πόρτα πρέπει να κλείνει στην εντέλεια, είναι σκόπιμο να ελέγξετε αν το μεταλλικό πλαίσιο έχει παραμορφωθεί, οι μεντεσέδες και οι γάντζοι έχουν λασκάρει.
- 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) 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.

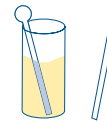
- 10) **Μετά το ζέσταμα φαγητών για μωρά (μέσα σε μπιμπερό ή θασάκια), ελέγχετε ΠΑΝΤΑ τη θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, προς αποφυγή εγκαυμάτων. Συνιστάται επίσης να τα ανακατεύετε ή ανακινείτε (για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας).**

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.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΓΕΝΙΚΑ

- 11) 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, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουταλάκι που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες ή ένα γυάλινο μπαστούνακι.
- 12) Μη ζεσταίνετε οινόπνευματώδη, ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού. Μπορεί να αρπάξουν φωτιά!



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

1.2 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (Κανονισμοί CENELEC HD 376)

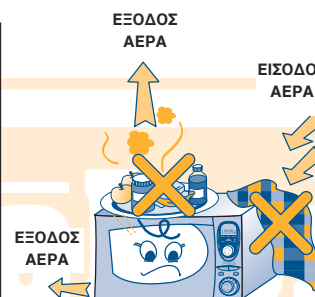
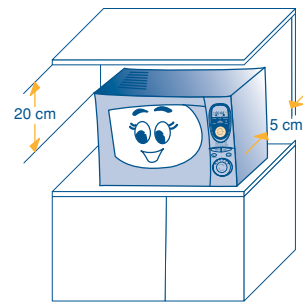
Για να φτάσει τους 200°C	0,3 kWh
Για να διατηρήσει θερμοκρασία 200°C για 1 ώρα	1,1 kWh
Ολική κατανάλωση	1,4 kWh

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

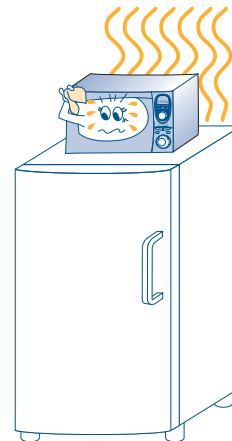
- 1) Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, αφαιρέστε την προστασία που περιέχει το περιστρεφόμενο πιάτο (H), το αντίστοιχο στήριγμα (I) και τα αξεσουάρ. Βεβαιωθείτε ότι ο στροφέας του περιστρεφόμενου πιάτου (D) είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 2)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



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΓΕΝΙΚΑ

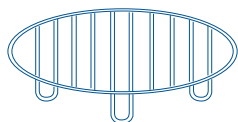
- 7) Τοποθετήστε στο κέντρο της κυκλικής έδρας το στήριγμα (I) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (H). Ο στρόφας (D) πρέπει να συμπίπτει με την αντίστοιχη θέση στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.

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



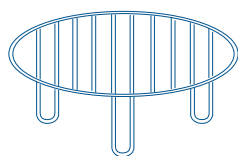
- 8) Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 16Α. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας έχει μια ελάχιστη παροχή 16Α ώστε να αποφύγετε πιθανή πτώση κατά τη λειτουργία του φούρνου.
- 9) **Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε η προσπέλαση στο φως και την πρίζα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

1.4 ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ



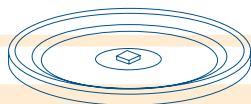
ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ

Για χρήση με ειδικούς τύπους μαγειρέματος, σύμφωνα με τις συνταγές και τους πίνακες που περιγράφονται στη συνέχεια.



ΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ

Για χρήση με τη ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ λειτουργία "GRILL" για όλα τα είδη ψησίματος σε σχάρα.



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ

Για χρήση με όλες τις λειτουργίες.



ΠΥΡΞ

Για χρήση με ειδικούς τύπους μαγειρέματος, σύμφωνα με τις συνταγές και τους πίνακες που περιγράφονται στη συνέχεια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΓΕΝΙΚΑ

1.5 ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

• ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για το μαγείρεμα με την ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία, χρησιμοποιείτε πάντα τα δοχεία και τα σκεύη που αναφέρονται στις συνταγές της παραγράφου 3.2 - ΛΙΣΤΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ/ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

• ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

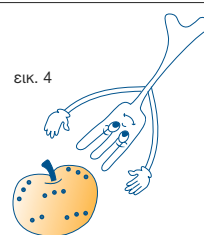
Στις χειροκίνητες λειτουργίες "MICRO", "MICROGRILL" και "MICROFAN" μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα γυάλινα (καλύτερα αν είναι πυρέξ), κεραμικά, πορσελάνινα, πήλινα σκεύη, **αρκεί να μην έχουν διακοσμήσεις ή μεταλλικά εξαρτήματα (επίχρυσες διακοσμήσεις, χερούλια, υποστηρίγματα)**. Είναι επίσης δυνατό να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη που αντέχουν στη θερμότητα. Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη. Επίσης, επειδή τα μικροκύματα δεν ζεσταίνουν το σκεύος αλλά μόνο το φαγητό, είναι δυνατό να μαγειρέψετε το φαγητό απευθείας μέσα στο πιάτο (το ίδιο με το οποίο σερβίρεται), αποφεύγοντας τη χρήση και το συνεπακόλουθο πλύσιμο των κατσαρολικών.

Πάντως, ακολουθήστε τα όσα αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

	Γυάλινα	Πυρέξ	Υαλοκε- ραμικά	Πήλινα	Αλουμι- νόχαρτο	Πλαστικά	Χαρτί ή χαρτόνι	Μεταλλ. σκεύη
Λειτουργία "MICRO"	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Λειτουργία "MICROFAN" "MICROGRILL"	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
Λειτουργία "FAN" "GRILL"	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ

1.6 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

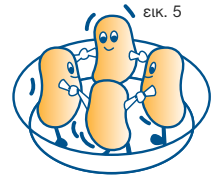
- 1) Μία από τις σημαντικότερες ενέργειες προς εκτέλεση είναι το **ανακάτεμα** κατά το μαγείρεμα: χρησιμεύει γιατί εξισορροπεί τις θερμοκρασίες και μειώνει το χρόνο μαγειρέματος.
- 2) Συνιστάται επίσης να **γυρίζετε** το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
- 3) Φαγητά με πέτσες ή φλούδες (π.χ.: μήλα, πατάτες, ντομάτες, λουκάνικα, ψάρι) **πρέπει να τρυπηθούν σε πολλά σημεία** με ένα πιρούνι έτσι ώστε ο υδρατμός να μπορέσει να βγει και η πέτσα ή η φλούδα να μην σκάσει (εικ. 4).



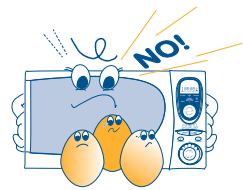
DeLong

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΓΕΝΙΚΑ

- 4) Αν μαγειρεύετε πολλές μερίδες του ίδιου φαγητού, π.χ. βραστές πατάτες, βάλτε τες **κυκλικά** σε ένα πυρέξ έτσι ώστε να έχετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο (εικ. 5).
- 5) Στη ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ λειτουργία **"MICRO"**, ο **σχηματισμός υδατμών** στο εσωτερικό του φούρνου και στην επιφάνεια στήριξης, είναι απόλυτα φυσιολογικός. **Για να τον μειώσετε, σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν, λαδόχαρτο, γυάλινα καπάκια ή απλώς με ένα αναποδογυρισμένο πιάτο.** Τέλος, φαγητά που περιέχουν νερό, (π.χ. τα λαχανικά) μαγειρεύονται καλύτερα αν είναι σκεπασμένα. Το σκέπασμα των φαγητών συμβάλλει επίσης στο να διατηρείται καθαρό το εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε διαφανές σελοφάν κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.
- 6) Στην ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία και στις ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ λειτουργίες **"MICRO"**, **"MICROFAN"** και **"MICROGRILL"**, **δεν πρέπει να προθερμαίνεται (χωρίς τρόφιμα) ποτέ ο φούρνος ή να λειτουργεί σε κενό (χωρίς τρόφιμα), γιατί μπορούν να προκληθούν σπινθήρες ή βλάβες στη συσκευή.**
- 7) **Μη μαγειρεύετε τα αυγά με το τσόφλι:** 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. 5



Longhi

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΡΩΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

2.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΩΣΣΑΣ

- 1) Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Ο ηλεκτρονικός έλεγχος εκπέμπει ένα σύντομο ηχητικό σήμα και εμφανίζονται οι ακόλουθες ενδείξεις: **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL**. Οι οδηγίες που ακολουθούν βασίζονται στην επιλογή της αγγλικής γλώσσας.
- 2) Στην πρώτη χρήση, πρέπει να επιλέξετε τη γλώσσα στην οποία θα εμφανίζονται οι ενδείξεις και τα μηνύματα στην οθόνη.
Έχετε υπόψη ότι καμία λειτουργία του φούρνου δεν μπορεί να προγραμματιστεί εάν δεν επιλέξετε τη γλώσσα.
- 3) Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή γλώσσα και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο **SELECT** (εκπέμπονται 3 ηχητικά σήματα) και κρατήστε το πατημένο τουλάχιστον επί 5 δευτερόλεπτα. Μετά από 5 δευτερόλεπτα πίεσης, εκπέμπεται ένα άλλο ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης (αποθήκευση γλώσσας). Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **--:--** με τις τελίτσες να αναβοσβήνουν. Στη συνέχεια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με όλες τις λειτουργίες της ή να ρυθμίσετε την ώρα (βλέπε επόμενη παράγραφο).
- 4) Η επιλεγμένη γλώσσα παραμένει πάντα στη μνήμη, ακόμη και μετά από προσωρινή διακοπή του ρεύματος.
- 5) Εάν θέλετε να αλλάξετε τη γλώσσα, πιέστε το πλήκτρο **STOP/CLEAR** (5) και στη συνέχεια κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **SELECT** (3) επί 5 δευτερόλεπτα: μετά από ένα σύντομο ηχητικό σήμα, στην οθόνη εμφανίζονται πάλι οι 5 γλώσσες. Επαναλάβετε τις ενέργειες από το σημείο 3 για να επιλέξετε τη νέα γλώσσα.



2.2 ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Για να ρυθμίσετε την ώρα, αφού επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα, ενεργήστε ως εξής:

- 1) Πιέστε το πλήκτρο **CLOCK** (2): αναβοσβήνουν οι ώρες.
- 2) Γυρίστε το διακόπτη **TIME ADJUST** (9) δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα, έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή ώρα.
- 3) Πιέστε πάλι το πλήκτρο **CLOCK** (2): η ένδειξη της ώρας αποθηκεύεται και αρχίζουν να αναβοσβήνουν τα λεπτά.
- 4) Γυρίστε το διακόπτη **TIME ADJUST** (9) δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα, έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
- 5) Πιέστε πάλι το πλήκτρο **CLOCK** (2): στην οθόνη εμφανίζεται η επιθυμητή ώρα και το ρολόι αρχίζει να λειτουργεί.
Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση, πιέστε το πλήκτρο **CLOCK** (2) και στη συνέχεια εκτελέστε τις παραπάνω ενέργειες για τη νέα ρύθμιση.
- 6) Η ρυθμισμένη ώρα δεν διατηρείται στη μνήμη σε περίπτωση προσωρινής διακοπής του ρεύματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΡΩΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

2.3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ο φούρνος διαθέτει 2 ανεξάρτητους τρόπους λειτουργίας:

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (βλέπε κεφάλαιο 3, σελ. 74)

Αφού επιλέξετε την επιθυμητή συνταγή, ο μικροεπεξεργαστής του φούρνου επιλέγει αυτόματα τη θερμοκρασία, το χρόνο και τον καταλληλότερο τύπο μαγειρέματος. Όλες οι διαθέσιμες συνταγές παρουσιάζονται στην Παράγραφο 3.2 - ΛΙΣΤΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ/ΤΡΟΦΙΜΩΝ και στο διατιθέμενο Οδηγό.



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (βλέπε κεφάλαιο 4, σελ. 82)

Με τα χειριστήρια στο κάτω μέρος του πίνακα, μπορείτε να επιλέξετε χειροκίνητα τη λειτουργία (MICRO, MICROFAN, GRILL κλπ.), το χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και την ισχύ των μικροκυμάτων για το επιθυμητό μαγείρεμα.

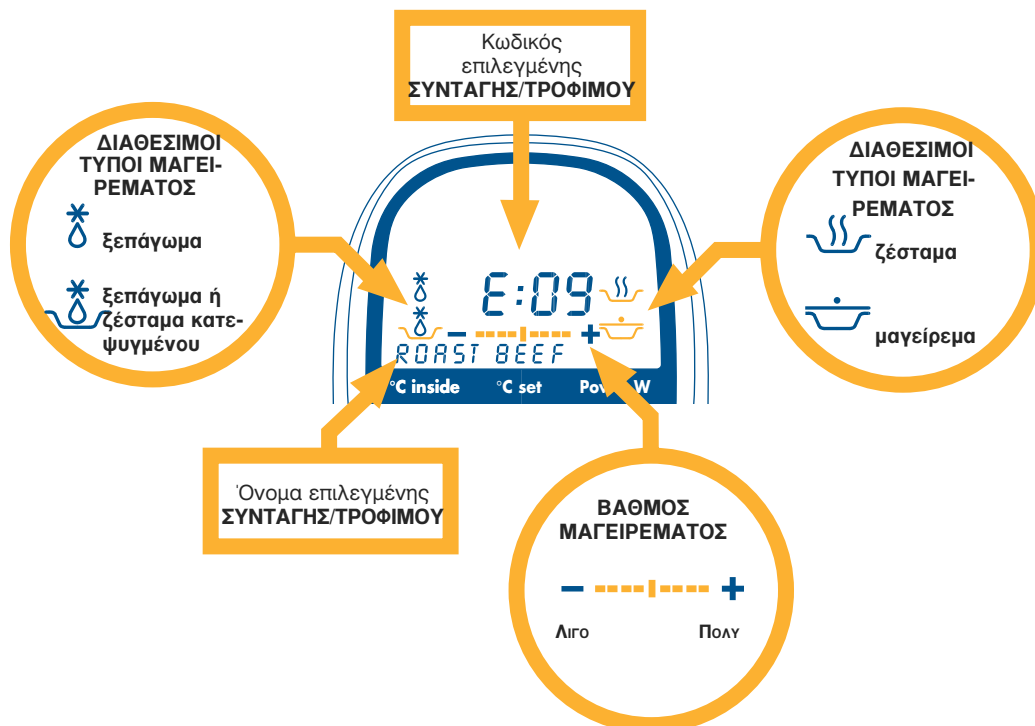
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση αμφιβολίας ή σφάλματος στην επιλογή των συνταγών ή των λειτουργιών, πιάστε το πλήκτρο STOP/CLEAR (5) και επαναλάβετε τις ρυθμίσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΡΩΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

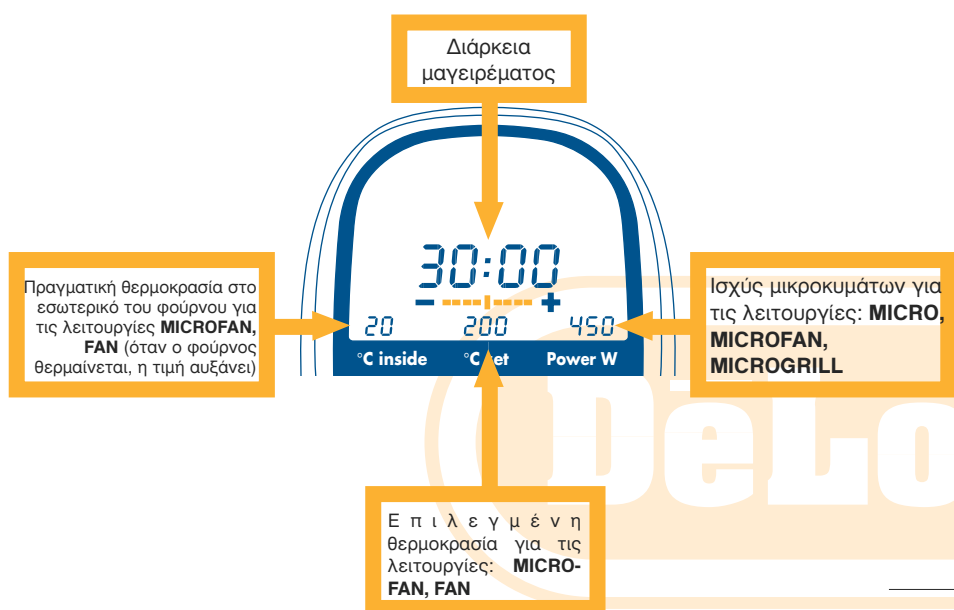
Περιγραφή οθόνης:

Η οθόνη εμφανίζει όλες τις πληροφορίες για την επιλεγμένη λειτουργία:

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (βλέπε κεφάλαιο 3, σελ. 74)

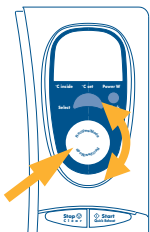


ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

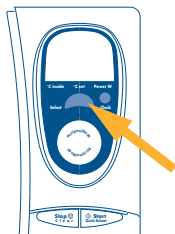
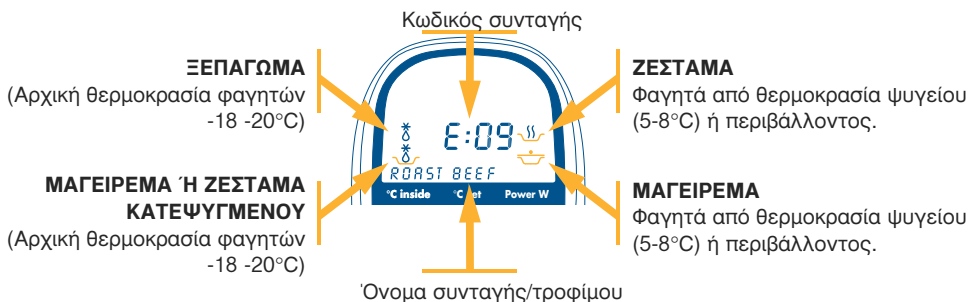
3.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



1 Γυρίστε το διακόπτη RECIPES/MODES (4) έως ότου εμφανιστεί στο κάτω μέρος της οθόνης το όνομα της επιθυμητής συνταγής.

Κάθε συνταγή συνοδεύεται από έναν κωδικό αναφοράς, έτσι ώστε να διευκολύνεται η αναζήτηση. Η πλήρης λίστα των διαθέσιμων συνταγών υπάρχει στις επόμενες σελίδες ή στο διατιθέμενο Οδηγό.

Η οθόνη εμφανίζει επίσης, μέσω **ΣΥΜΒΟΛΩΝ**, τον ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ που μπορείτε να επιλέξετε σε αυτόματη λειτουργία. Τα σύμβολα αυτά είναι τα ακόλουθα:



2 Για κάθε συνταγή υπάρχει προεπιλεγμένος ένας ΤΥΠΟΣ μαγειρέματος (υποδεικνύεται από το σύμβολο που αναβοσβήνει). Εάν θέλετε διαφορετικό τύπο μαγειρέματος από τον προεπιλεγμένο, αρκεί να πιάσετε επανειλημμένα το πλήκτρο **SELECT** (3) έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο του επιθυμητού μαγειρέματος.

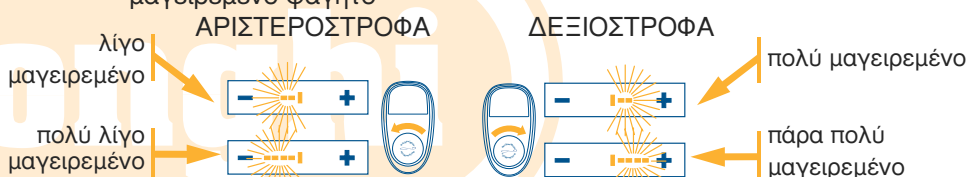
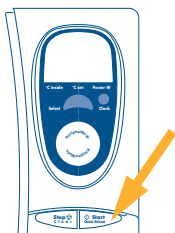
3 Πιέστε το πλήκτρο **START** (6). Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **AUTO** και παραμένει αναμμένο μόνο το σύμβολο του επιλεγμένου ΤΥΠΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ. Εμφανίζεται επίσης η ένδειξη του ΒΑΘΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

4 Μπορείτε να ρυθμίσετε το "ΒΑΘΜΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ" με το διακόπτη (4):

- γυρνώντας **ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ** θα έχετε περισσότερο μαγειρεμένο φαγητό
- γυρνώντας **ΑΡΙΣΤΕΡΟΣΤΡΟΦΑ** θα έχετε λιγότερο μαγειρεμένο φαγητό



Ένδειξη βαθμού μαγειρέματος



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



Μετά από λίγα λεπτά, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη, αντί της ένδειξης AUTO, εμφανίζεται ο χρόνος που υπολείπεται για το τέλος του μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: από τη στιγμή αυτή, δεν μπορείτε να αλλάξετε πλέον τη ρύθμιση του "ΒΑΘΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Έως ότου εμφανίζεται η ένδειξη AUTO, δεν πρέπει ποτέ να ανοίξετε την πόρτα ή να πιέσετε το πλήκτρο STOP/CLEAR (5), για να μην επηρεάσετε τους υπολογισμούς του ΜΙΚΡΟΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗ. Η πόρτα μπορεί να ανοίξει (π.χ. για να ελέγξετε το μαγείρεμα ή για να γυρίσετε το φαγητό) μόνο όταν στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος για το τέλος του μαγειρέματος. Σε ορισμένες συνταγές, ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα στην οθόνη υποδεικνύουν την καταλληλότερη στιγμή γι' αυτές τις ενέργειες.



5 Όταν το μαγείρεμα τελειώσει, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη END μαζί με το μήνυμα "IF YOU WISH TO CONTINUE PRESS START" (ΓΙΑ ΝΑ ΣΥΝΕΧΙΣΕΤΕ ΠΙΕΣΤΕ START)

(ΠΡΟΣΟΧΗ: το περιστρεφόμενο πιάτο και οι ανεμιστήρες συνεχίζουν να λειτουργούν).

Ανοίξτε την πόρτα και ελέγξτε το φαγητό:



ΕΑΝ ΤΟ ΚΡΙΝΕΤΕ ΣΩΣΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ

- Βγάλτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο STOP/CLEAR (5). Εμφανίζεται η ένδειξη ENJOY YOUR MEAL "ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ".

ΕΑΝ ΚΡΙΝΕΤΕ ΟΤΙ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΚΟΜΗ ΛΙΓΑ ΛΕΠΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

- Κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο START (6). Ο φούρνος λειτουργεί αυτόματα για λίγα λεπτά ακόμη.
- Στο τέλος της περιόδου αυτής, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται πάλι η ένδειξη END μαζί με το μήνυμα oven is cooling "Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΨΥΧΕΤΑΙ" (βλέπε επόμενες σημειώσεις).

Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Το μοντέλο αυτό διαθέτει αυτόματο κύκλο ψύξης που τίθεται σε λειτουργία εάν ο φούρνος είναι ζεστός μετά την εξαγωγή του φαγητού ή μετά την πίεση του πλήκτρου STOP/CLEAR (5) (για παράδειγμα μετά από μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας). Κατά τη διάρκεια του κύκλου αυτού, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα OVEN IS COOLING "Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΨΥΧΕΤΑΙ".

Οι ανεμιστήρες, ο λαμπτήρας του φούρνου και το περιστρεφόμενο πιάτο παραμένουν σε λειτουργία και σβήνουν αυτόματα, ενώ οι αντιστάσεις και το σύστημα μικροκυμάτων σβήνουν. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πάλι το φούρνο, δεν είναι απαραίτητο να περιμένετε τον τερματισμό του κύκλου ψύξης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.2 ΛΙΣΤΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ/ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όλες οι συνταγές/τρόφιμα που μπορούν να εμφανιστούν στην οθόνη χωρίζονται σε 8 κατηγορίες. Γυρνώντας το διακόπτη (4), οι κατηγορίες εμφανίζονται με την ακόλουθη σειρά:

H- Ζέσταμα όλων των έτοιμων φαγητών από το ψυγείο (5-8°C) ή από τον καταψύκτη (-18 -20°C)

L- Ζυμαρικά, ρύζι, πίτσα (μαγείρεμα φρέσκων ή κατεψυγμένων)

E- Κρέας (ξεπάγωμα, μαγείρεμα)

F- Πουλερικά (ξεπάγωμα, μαγείρεμα)

H- Ψάρι (ξεπάγωμα, μαγείρεμα φρέσκων, μαγείρεμα κατεψυγμένων)

L - Λαχανικά (μαγείρεμα φρέσκων, μαγείρεμα κατεψυγμένων)

P- Γλυκά/Επιδόρπια (μαγείρεμα)

U- Ζέσταμα υγρών, φαγητών για μωρά, ξεπάγωμα ψωμιού

ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΣΕ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- 1) Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες των πινάκων που ακολουθούν, σχετικά με το βάρος (ελάχιστο και μέγιστο) του φαγητού, τη χρήση της χαμηλής σχάρας (F) και του πυρέξ (L) του εξοπλισμού. Εάν το βάρος είναι εκτός των ενδεδειγμένων τιμών, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη χειροκίνητη λειτουργία (βλέπε κεφάλαιο 4) για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- 2) Ελέγχετε πάντα τις φωτογραφίες του διατιθέμενου οδηγού, όπου εμφανίζεται η σωστή χρήση των σκευών και των εξαρτημάτων.
- 3) Εάν χρειαστείτε άλλο πυρέξ, αγοράστε σκεύος όσο το δυνατόν παρόμοιο σε σχήμα, τύπο και διαστάσεις με το διατιθέμενο πυρέξ, έτσι ώστε να έχετε πάντα τα καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα.
- 4) Αφού επιλέξετε τη συνταγή, βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο που αναβοσβήνει στην οθόνη αντιστοιχεί στον επιθυμητό τύπο μαγειρέματος.

H- ΖΕΣΤΑΜΑ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΤΟΙΜΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ Ή ΤΟΝ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ

Διαθέσιμοι τύποι μαγειρέματος:

ΖΕΣΤΑΜΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ (-18 -20°C)

- Τοποθετήστε τη συσκευασία πάνω στη χαμηλή σχάρα (F)
- Σκεπάζετε πάντα τη συσκευασία με σελοφάν ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

Πολλές συσκευασίες της αγοράς, κατάλληλες για ζέσταμα σε φούρνο, διαθέτουν ήδη αυτόν τον τύπο σελοφάν.



ΖΕΣΤΑΜΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ (5-8°C)

- Τοποθετήστε το πιάτο, τη συσκευασία ή το πυρέξ (L) πάνω στη χαμηλή σχάρα (F) όπως στις εικ. 1-2-3 του διατιθέμενου οδηγού.
- Για τις συνταγές με μικρές ποσότητες (κάτω από 450 gr.) δεν εμφανίζεται η ένδειξη AUTO στην αρχή του ζεστάματος.

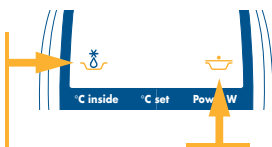
ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
R01	HOME COOKED -ΕΤΟΙΜΑ ΠΙΑΤΑ: 100-200 GR από θερμοκρασία ψυγείου	Μερίδες παντός τύπου μαγειρεμένου φαγητού που πρέπει να ζεσταθούν από θερμοκρασία ψυγείου (5-8°C). Βάζετε πάντα το φαγητό σε πιάτο (με το οποίο σερβίρεται), όπως στην εικ. 1 του διατιθέμενου οδηγού. Σε περίπτωση που το φαγητό συνοδεύεται από σάλτσα ή λίπη, πρέπει να καλύπτεται με αναποδογυρισμένο πιάτο.
R02	HOME COOKED -ΕΤΟΙΜΑ ΠΙΑΤΑ: 200-300 GR από θερμοκρασία ψυγείου	
R03	HOME COOKED -ΕΤΟΙΜΑ ΠΙΑΤΑ: 350-400 GR από θερμοκρασία ψυγείου	
R04	HOME COOKED -ΕΤΟΙΜΑ ΠΙΑΤΑ: 450-1000 GR από θερμοκρασία ψυγείου	Μεγάλες ποσότητες μαγειρεμένου φαγητού που πρέπει να ζεσταίνονται πάντα (από θερμοκρασία ψυγείου) στο διατιθέμενο πυρέξ (L), όπως στην εικ. 3 του οδηγού. Μη σκεπάζετε ποτέ το πυρέξ.
R05	CHILLED READY MEAL ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΠΙΑΤΑ από θερμοκρασία ψυγείου (ελάχ. 300 - μέγ. 600 gr)	Μερίδες παντός τύπου προμαγειρεμένου φαγητού του εμπορίου, που διατηρούνται στο ψυγείο και ζεσταίνονται όπως στην εικ. 2 του διατιθέμενου οδηγού. Βγάλτε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες: στην περίπτωση αυτή το ζέσταμα γίνεται επιλέγοντας μία από τις προηγούμενες συνταγές (ανάλογα με το βάρος).
R06	CHILLED READY MEAL ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΠΙΑΤΑ κατεψυγμένα (ελάχ. 200 - μέγ. 500 gr)	Συσκευασίες προμαγειρεμένου φαγητού του εμπορίου, όπως στην εικ. 4 του οδηγού. Βγάλτε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες. Βεβαιωθείτε ότι επίσης οι πλαστικές συσκευασίες και το διαφανές σελοφάν είναι ανθεκτικά στο φούρνο (υψηλές θερμοκρασίες): βλέπε οδηγίες στη συσκευασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

[- ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ, ΠΙΤΣΑ (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ Ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ)

Διαθέσιμοι τύποι μαγειρέματος:

- ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ**
(ποσότητες ελάχ. 200 μέγ. 700 gr)
- Όλα τα σκεύη πρέπει να τοποθετηθούν στη χαμηλή σχάρα (F).



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ Ή ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
(ποσότητα ελάχ. 300 gr)

- Τα σκεύη πρέπει να τοποθετηθούν στη χαμηλή σχάρα (F).

ΖΕΣΤΑΜΑ

- Για το ζέσταμα αυτών των φαγητών επιλέξτε μία από τις συνταγές από R01 έως R04 (ανάλογα με το βάρος).

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
C01	FROZEN PIZZA	Βγάλτε το πλαστικό περίβλημα και τοποθετήστε την πίτσα απευθείας στη χαμηλή σχάρα (F), όπως στην εικ. 5 του οδηγού.
C02	FRESH PIZZA ΠΙΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑ	Προετοιμάστε την πίτσα σε καλά λαδωμένο μεταλλικό ταψί και τοποθετήστε στη χαμηλή σχάρα (F) όπως στην εικ. 6 του οδηγού.
C03	RICE/RISOTTO ΡΥΖΙ / ΠΙΛΑΦΙ	Οι μέγιστες δόσεις είναι: 300 gr ρύζι και 750 ml ζωμός ή νερό. Βάλτε τα όλα μαζί στο πυρέξ (L) και σκεπάστε με ένα καπάκι πυρέξ ή με διαφανές σελοφάν όπως στην εικ. 7 του οδηγού. Το φούσκωμα του σελοφάν και η έξοδος υγρού στο πιάτο είναι φυσιολογικά.
C04	QUICHE ΠΙΤΕΣ	Κατάλληλο για φρέσκιες πίτες, όπως για παράδειγμα Quiche Lorraine, σπανακόπιτα κλπ. Μαγειρεύονται σε μεταλλικό ταψί (και οι κατεψυγμένες πίτες) και όχι στο πυρέξ (L), όπως φαίνεται στις εικ. 8 και 9 του οδηγού.
C05	FRESH PASTA GRATIN ΖΥΜΑΡΙΚΑ Ω ΓΚΡΑΤΕΝ ΦΡΕΣΚΑ	Όλα τα ζυμαρικά για μαγείρεμα ω γκρατέν (λαζάνια, κανελόνια, μακαρόνια κλπ.) πρέπει να προμαγειρεύονται πρώτα χωριστά και στη συνέχεια να μαγειρεύονται ω γκρατέν με τη μπεσαμέλ, το ραγού και την παρμεζάνα, τοποθετώντας όλα τα συστατικά στο πυρέξ (L), όπως στην εικ. 10 του οδηγού. Το φαγητό δεν πρέπει να σκεπάζεται ποτέ, όπως στην εικ. 11 του οδηγού, γιατί εμποδίζεται το μαγείρεμα.

DeLonghi

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ξ - ΚΡΕΑΣ

Διαθέσιμοι τύποι μαγειρέματος:

ΞΕΠΑΓΩΜΑ

- Εάν θέλετε να ξεπαγώσετε φέτες κρέας (μπριζόλες, κομμάτια, μπιφτέκια κλπ.) επιλέξτε μόνο τις συνταγές E02-E04-E05 (ποσότητες ελάχ. 200 μέγ. 800 gr). Για να ξεπαγώσετε μεγάλα κομμάτια (ψητό, ροσμπίφ κλπ.) επιλέξτε τις άλλες συνταγές (ποσότητες ελάχ. 500 μέγ. 1500 gr).
- Τοποθετήστε το κρέας απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο (H), χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη χαμηλή σχάρα (F) και κανένα σκεύος όπως στις εικ. 13 και 14 του οδηγού.
- Στα μισά του ξεπαγώματος, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται το μήνυμα "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD - ΓΥΡΙΣΤΕ Ή ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ"



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Μαγειρέψτε όλα τα φαγητά της κατηγορίας με το πυρέξ (L). Προσθέστε ½ ποτήρι νερού και τα επιθυμητά αρωματικά. Για να αποφύγετε πιτσιλιές μειώστε στο ελάχιστο λάδι και κρασί.
- Το φαγητό δεν πρέπει να σκεπάζεται ποτέ (βλέπε εικ. 16 του οδηγού).
- Όλα τα μαγειρέματα πρέπει να γίνονται σε σκεύος/πυρέξ πάνω στη χαμηλή σχάρα (F) όπως στην εικ. 15 του οδηγού.
- Στα μισά του μαγειρέματος, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται το μήνυμα "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD - ΓΥΡΙΣΤΕ Ή ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ".
- Στα μισά του μαγειρέματος, προσθέστε 100 gr νερού.

ΖΕΣΤΑΜΑ

- Για να ζεστάνετε προμαγειρεμένες μερίδες κρέατος, επιλέξτε μία από τις συνταγές από R01 έως R04 (ανάλογα με το βάρος).

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
E01	LAMB ΑΡΝΑΚΙ	Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr
E02	FROZEN MINCED BEEF ΚΑΤΕ ΥΓΜΕΝΟΣ ΚΙΜΑΣ	Τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 200 μέγ. 800 gr
E03	RABBIT ΚΟΥΝΕΛΙ	Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr
E04	FROZEN STEAK/CHOPS ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ/ΜΠΡΙΖΟΛΑ	Τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 200 μέγ. 800 gr
E05	GOULASCH/CASSEROLE ΓΚΟΥΛΑΣ/ΚΟΜΜΑΤΙΑ	Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 400 μέγ. 1000 gr Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 400 μέγ. 1000 gr Τοποθετήστε το σκεύος και τα εξαρτήματα όπως στην εικ. 17 του οδηγού
E06	LOIN CHOP ΧΟΙΡΙΝΟ/ΜΠΟΥΤΙ	Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr
E07	ROAST PORK ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1600 gr
E08	MEAT LOAF ΡΟΛΟ	Τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 800 μέγ. 1500 gr
E09	ROAST BEEF ΡΟΣΜΠΙΦ	Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 800 μέγ. 1500 gr Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 800 μέγ. 1500 gr Για λιγότερο ψήσιμο, γυρίστε το διακόπτη (4) αριστερόστροφα επιλέγοντας χαμηλό βαθμό μαγειρέματος.
E10	ROAST VEAL ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ	Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 800 μέγ. 1500 gr Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 800 μέγ. 1500 gr
E11	OTHER MEAL ΑΛΛΟ ΚΡΕΑΣ	Για μαγείρεμα (ελάχ. 500 μέγ. 1500 gr) άλλων τύπων κρέατος που αναφέρονται στον πίνακα. Για ξεπάγωμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 500 μέγ. 1500 gr.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

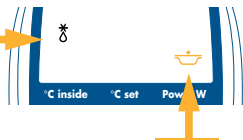
F - ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Διαθέσιμοι τύποι μαγειρέματος:

ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Για όλες τις συνταγές
(ποσότητες ελάχ. 500
μέγ. 1600 gr.)

- Τοποθετήστε το κρέας απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο (H), χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη χαμηλή σχάρα (F) και κανένα σκεύος όπως στις εικ. 13 και 14 του οδηγού.
- Στα μισά του ξεπαγώματος, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται το μήνυμα "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD - ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ"



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

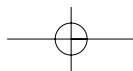
- Μαγειρέψτε όλα τα φαγητά της κατηγορίας με το πυρέξ (L), όπως στην εικ. 15 του οδηγού.
- Προσθέστε ½ ποτήρι νερού και τα επιθυμητά αρωματικά.
- Για να αποφύγετε πιτσιλίσματα μειώστε στο ελάχιστο λάδι και κρασί.
- Για καλύτερα αποτελέσματα με πουλερικά σε κομμάτια, αφού πιέσετε το πλήκτρο START, γυρίστε το διακόπτη (4) αριστερόστροφα επιλέγοντας χαμηλό βαθμό μαγειρέματος.
- Το φαγητό δεν πρέπει να σκεπάζεται ποτέ, όπως στην εικ. 16 του οδηγού.
- Όλα τα μαγειρέματα πρέπει να γίνονται σε σκεύος/πυρέξ πάνω στη χαμηλή σχάρα (F).
 - Στα μισά του μαγειρέματος, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται το μήνυμα "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD - ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ".
- Στα μισά του μαγειρέματος, προσθέστε 100 gr νερού.

ΖΕΣΤΑΜΑ

- Για να ζεστάνετε προμαγειρεμένες μερίδες πουλερικών, επιλέξτε μία από τις συνταγές από R01 έως R04 (ανάλογα με το βάρος).

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
F01	DUCK ΠΑΠΙΑ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 700 μέγ. 2000 gr.
F02	GUINEA FOWL ΦΡΑΓΓΚΟΚΟΤΑ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 700 μέγ. 2000 gr.
F03	CHICKEN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 700 μέγ. 2000 gr.
F04	TURKEY ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 700 μέγ. 2000 gr.
F05	OTHER ROULTRY	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 700 μέγ. 2000 gr.

DeLonghi



3

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

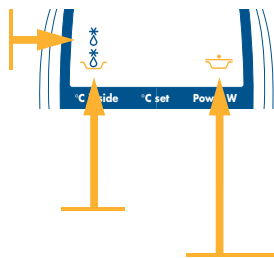
H- ΨΑΡΙΑ

Διαθέσιμοι τύποι μαγειρέματος:

ΞΕΠΑΓΩΜΑ

(ποσότητες ελάχ. 400 μέγ. 1000 gr.)

- Τοποθετήστε το ψάρι απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο (H), χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη χαμηλή σχάρα (F) και κανένα σκεύος όπως με το κρέας στις εικ. 13 και 14 του οδηγού.
- Στα μισά του ξεπαγώματος, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται το μήνυμα "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD - ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ"



ΖΕΣΤΑΜΑ

- Για να ζεστάνετε προμαγειρεμένο ψάρι, επιλέξτε μία από τις συνταγές από H01 έως H04 (ανάλογα με το βάρος).

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ (-18/-20°C) (ποσότητες ελάχ. 400 μέγ. 1000 gr)

- Μετά το ξεπαγώμα, ο φούρνος περνάει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το πυρέξ (L) πάνω στη χαμηλή σχάρα (F) και σκεπάζετε με καπάκι πυρέξ ή διαφανές σελοφάν όπως στην εικ. 18 του οδηγού.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ (5/8°C) Ή ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (ποσότητες ελάχ. 400 μέγ. 1000 gr)

- Μαγειρεύετε το ψάρι χρησιμοποιώντας πάντα το πυρέξ (L).
- Με εξαίρεση τις συνταγές H09 "BAKED FISH - ΨΑΡΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ" και H10 "FISH GRATING - ΨΑΡΙ Ω ΓΚΡΑΤΕΝ", το φαγητό πρέπει πάντα να σκεπάζεται με διαφανές σελοφάν ή καπάκι πυρέξ, όπως στην εικ. 18 του οδηγού.
- Όλα τα μαγειρέματα πρέπει να γίνονται με το σκεύος στη χαμηλή σχάρα (F).

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
H01	BASS ΠΕΡΚΑ	Ψάρι βραστό ή παστό. Μπορεί να μαγειρευτεί και στο φούρνο με τη συνταγή H09, τηρώντας τις ενδεδειγμένες ποσότητες.
H02	COD/HADDOCK ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ	Στην πλειοψηφία των περιπτώσεων μαγειρεύεται κατεψυγμένο.
H03	HAKE ΓΑΔΟΣ	Στην πλειοψηφία των περιπτώσεων μαγειρεύεται κατεψυγμένο.
H04	SALMON ΣΟΛΟΜΟΣ	Μπορεί να μαγειρευτεί και στο φούρνο με τη συνταγή H09, τηρώντας τις ενδεδειγμένες ποσότητες.
H05	SOLE/PLAICE ΓΛΩΣΣΕΣ	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ολόκληρη γλώσσα ή φιλέτα.
H06	MONK FISH ΞΙΦΙΑΣ	Μπορεί να μαγειρευτεί και στο φούρνο με τη συνταγή H09, τηρώντας τις ενδεδειγμένες ποσότητες.
H07	TROUT ΠΕΣΤΡΟΦΑ	Ψάρι βραστό ή παστό. Μπορεί να μαγειρευτεί και στο φούρνο με τη συνταγή H09, τηρώντας τις ενδεδειγμένες ποσότητες.
H08	OTHER FISH BOILED ΑΛΛΑ ΨΑΡΙΑ (ΒΡΑΣΤΑ)	Για όλα τα άλλα ψάρια εκτός λίστας που πρέπει να μαγειρευτούν βραστά ή παστά.
H09	BAKED FISH ΨΑΡΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	Συνιστώμενες ποσότητες: ελάχ. 600 μέγ. 1500 gr. Τα ψάρια πρέπει να μαγειρεύονται ολόκληρα (ταιπούρα, πέρκα, κλπ.) ή σε φέτες (σολομός, τόνος κλπ.). Το φαγητό δεν πρέπει ποτέ να σκεπάζεται με διαφανές σελοφάν ή με καπάκι πυρέξ όπως στις εικ. 19 και 20 του οδηγού. Για καλύτερα αποτελέσματα, αφού πιάσετε το πλήκτρο START, γυρίστε το διακόπτη (4) αριστερόστροφα επιλέγοντας χαμηλό βαθμό μαγειρέματος.
H10	FISH GRATIN ΨΑΡΙ Ω ΓΚΡΑΤΕΝ	Ενδεδειγμένο για ψάρι ω γκρατέν με μπεςαμέλ, φρυγανιά ή γάλα. Το φαγητό δεν πρέπει ποτέ να σκεπάζεται γιατί εμποδίζεται το μαγείρεμα. Συμβουλευθείτε τις εικ. 20 και 21 του οδηγού.

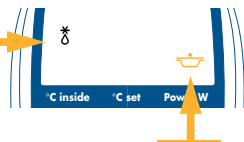
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

L - ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Διαθέσιμοι τύποι μαγειρέματος:

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ (ποσότητες ελάχ. 200 μέγ. 1000 gr)

- Μετά το ξεπάγωμα, ο φούρνος περνάει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το πυρέξ (L), σκεπασμένο με καπάκι πυρέξ ή διαφανές σελοφάν.
- Όλα τα μαγειρέματα πρέπει να γίνονται με το σκεύος στη χαμηλή σχάρα (F). Ένα παράδειγμα για την τοποθέτηση του σκεύους για μαγείρεμα κατεψυγμένων λαχανικών (εκτός από ψητές πατάτες και λαχανικά ω γκρατέν) φαίνεται στην εικ. 18 του οδηγού.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Όταν πρέπει να μαγειρέψετε βραστά λαχανικά, προσθέστε πάντα 5 κουταλιές νερού για κάθε 500 gr λαχανικών και σκεπάστε το πυρέξ με διαφανές σελοφάν ή καπάκι πυρέξ.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το πυρέξ (L).
- Όλα τα μαγειρέματα πρέπει να γίνονται με το σκεύος στη χαμηλή σχάρα (F). Ένα παράδειγμα για την τοποθέτηση του σκεύους για μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών (εκτός από ψητές πατάτες και λαχανικά ω γκρατέν) φαίνεται στην εικ. 18 του οδηγού.

ΖΕΣΤΑΜΑ

- Για να ζεστάνετε προμαγειρεμένα λαχανικά, επιλέξτε μία από τις συνταγές από R01 έως R04 (ανάλογα με το βάρος).

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
L01	BROCCOLI ΜΠΡΟΚΟΛΑ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 200 μέγ. 800 gr.
L02	MANGE TOUTS ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 400 μέγ. 1000 gr. Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέψτε αγκινάρες του ίδιου μεγέθους.
L03	CARROT ΚΑΡΟΤΑ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 200 μέγ. 800 gr. Μπορούν να μαγειρευτούν ολόκληρα ή σε κομμάτια (ροδέλες).
L04	CAULIFLOWER ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 300 μέγ. 900 gr. Ολόκληρο ή κομμένο σε κομμάτια.
L05	FENNEL ΜΑΡΑΘΟ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 300 μέγ. 900 gr.
L06	MUSHROOMS ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 200 μέγ. 800 gr. Δεν χρειάζεται προσθήκη νερού.
L07	JACKET ΡΟΤΑΤΟ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ από 200 gr	Τοποθετήστε ολόκληρες πατάτες ίδιου μεγέθους. Μαγειρεύονται απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο όπως στην εικ. 22 του οδηγού, με τη φλούδα καλά πλυμένη και τρυπημένη με το πιρούνι. Στο τέλος του μαγειρέματος, κόψτε κατά μήκος τις πατάτες με γεμιστές με βούτυρο, γιαούρτι ή κέτσαπ.
L08	JACKET ΡΟΤΑΤΟ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ από 400 gr	
L09	JACKET ΡΟΤΑΤΟ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 600 gr	
L10	AUBERGINE ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 300 μέγ. 900 gr. Μελιτζάνες κομμένες σε κύβους. Δεν χρειάζεται προσθήκη νερού.
L11	ROAST ΡΟΤΑΤΟΕΣ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Τηρείτε ΠΑΝΤΑ τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 800 - μέγ. 1500 gr. Για καλύτερα αποτελέσματα με ΦΡΕΣΚΙΕΣ πατάτες, αφού πιέστε το πλήκτρο START, γυρίστε το διακόπτη (4) αριστερόστροφα επιλέγοντας χαμηλό βαθμό μαγειρέματος. Έχετε υπόψη ότι το σκεύος δεν πρέπει να σκεπάζεται.
L12	BOILED ΡΟΤΑΤΟΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 300 μέγ. 900 gr. Κόψτε σε κομμάτια ή βάλτε ολόκληρες τις πατάτες χωρίς τη φλούδα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
L13	PEASE ΑΡΑΚΑΣ	Για να μαγειρέψετε Ξερό ή φρέσκο αρακά, τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 200 μέγ. 800 gr. Πολύ νόστιμος αν μαγειρευτεί με προσούτο ή καπνιστό μπέικον.
L14	COURGETTE ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 300 μέγ. 900 gr. Μπορούν να μαγειρευτούν ολόκληρα ή σε κομμάτια (ροδέλες).
L15	OTHER BOILED VEGETABLES ΑΛΛΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Για όλα τα λαχανικά εκτός πίνακα που πρέπει να μαγειρευτούν βραστά. Για μαγείρεμα τηρήστε τις ακόλουθες ποσότητες: ελάχ. 200 μέγ. 800 gr.
L16	VEGETABLES GRATIN ΛΑΧΑΝΙΚΑ Ω ΓΚΡΑΤΕΝ	Τα λαχανικά για μαγείρεμα ω γκρατέν (με μπεσαμέλ ή παρμεζάνα) πρέπει να προμαγειρεύονται (εκτός από τις ντομάτες). Το φαγητό δεν πρέπει να σκεπάζεται για να μην εμποδίζεται το μαγείρεμα. (Συμβουλευθείτε τις εικ. 25 και 26 του οδηγού).

P - ΓΛΥΚΑ/ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Διαθέσιμοι τύποι ψησίματος:



ΨΗΣΙΜΟ

- Γλυκά τουλάχιστον για 6-8 άτομα.
- Όλες οι τούρτες πρέπει να προετοιμάζονται σε ειδικά μεταλλικά ταψιά ή σκεύη για γλυκά με κοινές διαστάσεις του εμπορίου (βλέπε εικ. 27 του οδηγού). Μη χρησιμοποιείτε σκεύη πυρέξ ή από άλλο υλικό (βλέπε εικ. 28 του οδηγού).
- Μην ξεχνάτε να αλείψετε με βούτυρο και αλεύρι το σκεύος.
- Όλα τα μαγειρέματα πρέπει να γίνονται στη χαμηλή σχάρα (F), όπως στην εικ. 29 του οδηγού.
- Υπενθυμίζεται ότι ο φούρνος δεν πρέπει να προθερμαίνεται ούτε για τούρτες και επιδόρπια.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
P01	APPLE PIE	Κλασικό αγγλικό γλυκό με πάστα φλόρα, συνήθως γεμιστό με μήλα, σταφίδες κλπ. Το γλυκό αυτό περιγράφεται στα περισσότερα βιβλία συνταγών του εμπορίου. Δεν πρέπει να συγχέεται με την κλασική μηλόπιτα.
P02	MARBLE CAKE ΤΣΟΥΡΕΚΙ	Χρησιμοποιήστε το κλασικό μεταλλικό σκεύος με την τρύπα στη μέση.
P03	PASTRY ΠΑΣΤΑ ΦΛΟΡΑ	Γλυκά με πάστα φλόρα.
P04	TART ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΣΦΟΛΙΑΤΑ	Για να προετοιμάσετε βάση σφολιάτας, χρησιμοποιήστε σκεύος για γλυκά χωρίς πλαινό.
P05	SPONGE CAKE ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ	Συνιστάται η χρήση κυκλικής φόρμας.
P06	FRUIT PIE PLUM CAKE	Χρησιμοποιήστε τετράγωνη φόρμα.
P07	CHEESE CAKE ΤΟΥΡΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ	Για ευαίσθητα τυριά (όπως ανθότυρο) χρησιμοποιήστε τη συνταγή P03 ΠΑΣΤΑ ΦΛΟΡΑ.
P08	APPLE STRUDEL ΤΟΥΡΤΕΣ ΜΕ ΜΑΓΙΑ	Για τούρτες margherita, καρυδόπιτες κλπ. Χρησιμοποιήστε μόνο μεταλλικές κυκλικές φόρμες.
P09	LEMON PIE ΤΟΥΡΤΕΣ ΧΩΡΙΣ ΜΑΓΙΑ	Για γλυκά όπως μηλόπιτες κλπ. Χρησιμοποιήστε μόνο μεταλλικές κυκλικές φόρμες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

U- ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ, ΦΑΓΗΤΩΝ ΓΙΑ ΜΩΡΑ ΚΑΙ ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΨΩΜΙΟΥ

Διαθέσιμοι τύποι μαγειρέματος:

ΞΕΠΑΓΩΜΑ

- Τοποθετήστε το ψωμί απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο (H) χωρίς να χρησιμοποιήσετε τη χαμηλή σχάρα ή σκεύος, όπως στην εικ. 33 του οδηγού.
- Διαβάστε προσεκτικά τις συμβουλές κάθε συνταγής.

Έχετε υπόψη ότι, στην αρχή του ξεπαγώματος του ψωμιού, δεν εμφανίζεται η ένδειξη AUTO στην οθόνη.



ΖΕΣΤΑΜΑ

- Για ζεστάμα υγρών, σούπας, ομογενοποιημένων και μπιμπερό για να καταναλωθούν ζεστά (σούπες) ή χλιαρά (μπιμπερό) ανάλογα με τις ανάγκες.
- Τοποθετήστε το σκεύος απευθείας στο περιστρεφόμενο πιάτο (H), χωρίς τη χαμηλή σχάρα (F), όπως στις εικ. 30 και 31. Τα μπιμπερό και τα φαγητά για μωρά πρέπει να τοποθετούνται όπως στην εικ. 32.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες κάθε συνταγής. Έχετε υπόψη ότι, στην αρχή του ζεστάματος, δεν εμφανίζεται η ένδειξη AUTO στην οθόνη.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΟΝΟΜΑ / ΣΥΝΤΑΓΗ	Σημειώσεις / Συμβουλές
U01	CHILLED LIQUID ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ 100 cc	Υγρά και αφεψήματα (καφές, τσάι, ζωμός κλπ.) με αρχική θερμοκρασία 5-8°C που πρέπει να ζεσταθούν ως τους 70-80°C. Από 100 έως 300 cc. συνιστάται η χρήση φλιτζανιών πρωινού, από 500 έως 1000 cc. σκευών πυρέξ μεγάλων διαστάσεων.
U02	CHILLED LIQUID ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ 200 cc	
U03	CHILLED LIQUID ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ 300 cc	
U04	CHILLED LIQUID ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ 500 cc	
U05	CHILLED LIQUID ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ 700 cc	
U06	CHILLED LIQUID ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ 1000 cc	Υγρά και αφεψήματα (καφές, τσάι, ζωμός) με αρχική θερμοκρασία 15°C που πρέπει να ζεσταθούν ως τους 80°C. Από 100 έως 300 cc. συνιστάται η χρήση φλιτζανιών πρωινού, από 500 έως 1000 cc. σκευών πυρέξ μεγάλων διαστάσεων.
U07	ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤ. 100 cc	
U08	ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤ. 200 cc	
U09	ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤ. 300 cc	
U10	ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤ. 500 cc	
U11	ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤ. 750 cc	Για σούπες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Με τον όρο μανέστρα εννοείται η σούπα με κριθαράκι. Για ζεστάμα μόνο του ζωμού, αρκεί το πρόγραμμα ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ή ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ (από U01 έως U12). Συνιστάται η χρήση σκευών πυρέξ.
U12	ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤ. 1000 cc	
U13	SOUP/PORRIDGE ΣΟΥΠΑ/ΜΑΝΕΣΤΡΑ 250 cc	
U14	SOUP/PORRIDGE ΣΟΥΠΑ/ΜΑΝΕΣΤΡΑ 500 cc	
U15	SOUP/PORRIDGE ΣΟΥΠΑ/ΜΑΝΕΣΤΡΑ 750 cc	
U16	SOUP/PORRIDGE ΣΟΥΠΑ/ΜΑΝΕΣΤΡΑ 1000 cc	Οι συνταγές αυτές είναι κατάλληλες για γάλα από το ψυγείο (5-8°C). Αν η αρχική θερμοκρασία ξεπερνά τους 8°C, το μπιμπερό πρέπει να βγει από το φούρνο λίγα δευτερόλεπτα νωρίτερα. Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία του γάλακτος (ανακατέψτε καλά για ομοιόμορφη θερμοκρασία).
U17	BABY BOTTLE ΜΠΙΜΠΕΡΟ 100 cc	
U18	BABY BOTTLE ΜΠΙΜΠΕΡΟ 150 cc	
U19	BABY BOTTLE ΜΠΙΜΠΕΡΟ 200 cc	
U20	BABY BOTTLE ΜΠΙΜΠΕΡΟ 250 cc	
U21	BABY FOOD ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΑ 80 gr.	Για ομογενοποιημένα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ζεσταίνονται απευθείας στο βαζάκι, αλλά χωρίς καπάκι. Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία της τροφής (ανακατέψτε καλά για ομοιόμορφη θερμοκρασία).
U22	BABY FOOD ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΑ 120 gr.	
U23	BABY FOOD ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΑ 160 gr.	
U24	BABY FOOD ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΑ 200 gr.	
U25	DEFROST BREAD ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑ 100 gr.	Για καλά αποτελέσματα, ξεπαγώστε ψωμάκια ίδιων διαστάσεων.
U26	DEFROST BREAD ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑ 200 gr.	
U27	DEFROST BREAD ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑ 300 gr.	

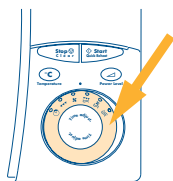
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι διαθέσιμες ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ λειτουργίες είναι οι ακόλουθες:

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΓΙΑ
MICRO  Μόνο μικροκύματα	- Ξεπάγωμα φαγητών - Μαλάκωμα σοκολάτας/σιροπιού - Λιώσιμο βούτυρο, τυριών - Μαγείρεμα λαχανικών, ρυζιού, σούπας, ψαριού - Ζέσταμα όλων των μαγειρεμένων φαγητών
MICROFAN  Μικροκύματα και θερμός αέρας	- Γρήγορο μαγείρεμα για όλα τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτες φούρνου - Μαγείρεμα μόνο γλυκών που φουσκώνουν
MICROGRILL  Μικροκύματα και grill	- Μαγείρεμα ω γκρατέν (λαζάνια, λαχανικά, μακαρόνια)
FAN  Μόνο θερμός αέρας	- Κλασικό μαγείρεμα για ψητά και όλα τα γλυκά - Ψήσιμο πίτσας
GRILL  Μόνο grill	Κλασικό ψήσιμο στο grill για μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα κλπ.
MEMOTIME  Χρονόμετρο	- Χρησιμοποιήστε το χρονόμετρο με το φούρνο ΕΚΤΟΣ λειτουργίας

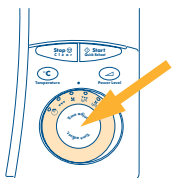
4.1 ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΙΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

1 Γυρίστε τον **ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** (10) στο σύμβολο της επιθυμητής ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

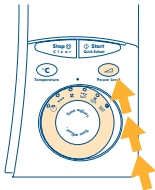


2 Προγραμματίστε τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ του μαγειρέματος σε λεπτά, γυρνώντας το διακόπτη **TIME ADJUST** (5).

Για την επιλογή της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ συμβουλευθείτε τους πίνακες που ακολουθούν.



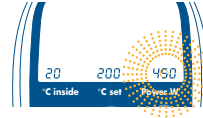
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



3 Στις λειτουργίες:

MICRO
MICROFAN
MICROGRILL

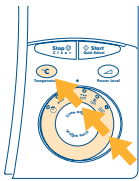
επιλέξτε την ΙΣΧΥ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ πιέζοντας κατ' επανάληψη το πλήκτρο **POWER LEVEL** (8) έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή ισχύς στην οθόνη. Για την επιλογή της ισχύος, συμβουλευθείτε τους πίνακες που ακολουθούν.



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Στη λειτουργία MICRO, η χαμηλότερη ισχύς (που εμφανίζεται στην οθόνη με την ένδειξη "DEFROST") πρέπει να χρησιμοποιείται για το ξεπάγωμα όλων των φαγητών.

Στη λειτουργία MICROFAN 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 (8).



4 Στις λειτουργίες:

MICROFAN
FAN

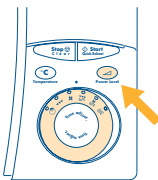
επιλέξτε τη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ μαγειρέματος πιέζοντας κατ' επανάληψη το πλήκτρο **TEMPERATURE** (7) έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο κάτω κεντρικό μέρος της οθόνης.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, συμβουλευθείτε τους πίνακες που ακολουθούν.



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Η θερμοκρασία στο κάτω αριστερό μέρος της οθόνης, αυξάνει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αφού επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία, εκπέμπονται τρία σύντομα ηχητικά σήματα και εμφανίζεται μόνο η τιμή της προγραμματισμένης θερμοκρασίας.

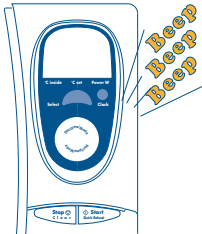
Μπορείτε να αλλάξετε την προγραμματισμένη θερμοκρασία, ακόμη και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέζοντας απλά το πλήκτρο TEMPERATURE (7).



5 Ξεκινήστε το μαγείρεμα πιέζοντας το πλήκτρο **START** (6). Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που υπολείπεται για το τέλος του μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν για οποιοδήποτε λόγο δεν ξεκινήσει το μαγείρεμα, όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



6 Όταν το μαγείρεμα ολοκληρώνεται, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη END. Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε το φαγητό (εμφανίζεται το μήνυμα "ENJOY YOUR MEAL KALH OREΞH").

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: 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 (6).

Αν για οποιοδήποτε λόγο είναι αναγκαίο να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο STOP/CLEAR (5).

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα, ενεργήστε ως εξής:

- αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, πιέστε μία φορά το πλήκτρο STOP/CLEAR (5).
- αν η πόρτα είναι κλειστή και το μαγείρεμα σε εξέλιξη, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο STOP/CLEAR (5). Στην οθόνη εμφανίζεται πάλι το ρολόι.

Στις λειτουργίες MICROFAN και FAN, μπορείτε να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά που μόλις μαγειρέψατε: στο τέλος του μαγειρέματος, ΜΗΝ ανοίγετε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο START (6): στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "KEEPING WARM ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ". Η λειτουργία διατήρησης μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή ανοίγοντας την πόρτα ή πιέζοντας το πλήκτρο STOP/CLEAR (5).

Το μοντέλο αυτό διαθέτει 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 εμφανίζεται η ένδειξη "OVEN IS COOLING Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΨΥΧΕΤΑΙ". Οι ανεμιστήρες, ο λαμπτήρας του φούρνου και το περιστρεφόμενο πιάτο, παραμένουν σε λειτουργία (θα σθήσουν αυτόματα).

4.2 ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η προθέρμανση του φούρνου επιτρέπεται για μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία (π.χ. για γλυκά) μόνο στη λειτουργία FAN.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία σύμφωνα με το σημείο 4 της παρ. 4.1.
- Πιέστε το πλήκτρο **START** (6): μόλις επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία, εκπέμπονται τρία σύντομα ηχητικά σήματα.
- Τοποθετήστε το φαγητό και πιέστε πάλι το πλήκτρο **START** (6): ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα.
- Ρυθμίστε τη διάρκεια του μαγειρέματος γυρνώντας το διακόπτη (9).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν ρυθμιστεί η διάρκεια μαγειρέματος, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί επί 2 ώρες και στη συνέχεια σθηνει αυτόματα (δεν εμφανίζεται η δυνατότητα διατήρησης ζεστού φαγητού).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

4.3 ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ (Quick reheat)

Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη για το ζέσταμα μικρής ποσότητας φαγητών ή ποτών ή για να προσθέσετε γρήγορα μερικά λεπτά μετά το τέλος του μαγειρέματος.

- Πιέστε το πλήκτρο **START**: ο φούρνος θα ανάψει για 30 δευτερόλεπτα με τη μέγιστη ισχύ. Πιέζοντας κατ' επανάληψη το πλήκτρο, 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.

4.4 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MEMOTIME (χρονόμετρο)

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη χρήση του χρονοδιακόπτη, με το φούρνο ΕΚΤΟΣ λειτουργίας, έως τα 99 λεπτά.

- Γυρίστε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (10) στη θέση MEMOTIME, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο και πιέστε το πλήκτρο **START** (6).
- 5 λεπτά και 1 λεπτό πριν το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.
- Στο τέλος του χρόνου, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη END.

4.5 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

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

4.6 ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑΣ

- 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.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ							
ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΠΑΥΣΗΣ
ΚΡΕΑΣ							
• Ψητά (χοιρινό, βοδινό, μοσχάρι, κλπ.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28	Γυρίστε πάνω-κάτω το κρέας στα μισά του ξεπαγώματος. Βλέπε σημείωση *.	Καμία	20
• Μπριζόλες, κοτολέτες, φέτες	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Καμία	5
• Κομμάτια, γκούλας	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Καμία	10
• Κιμάς	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13		Καμία	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Καμία	10
• Μπιφτέκια	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Καμία	10
• Λουκάνικα	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Καμία	10
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ							
• Πάπια, γαλοπούλα	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	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	MICRO	DEFROST	35 - 40		Καμία	20
• Κοτόπουλο σε κομμάτια	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Καμία	10
• Στήθος κοτόπουλο	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Καμία	10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ							
• Μελιτζάνες σε κομμάτια	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19	Για να διευκολύνετε το ξεπάγωμα, ανακατεύετε περιοδικά τα λαχανικά.	Καμία	5
• Πιπεριές σε κομμάτια	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Καμία	5
• Αρακάς	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Καμία	5
• Καρδιές αγκινάρας	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Καμία	5
• Σπαράγγια σε κομμάτια	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Καμία	5
• Φασολάκια	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Καμία	5
• Μπρόκολα ολόκληρα	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Καμία	5
• Λαχανάκια Βρυξελλών	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Καμία	5
• Καρότα σε φέτες	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Καμία	5
• Κουνουπίδι	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Καμία	5
• Λαχανικά διάφορα	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Καμία	5
• Σπανάκι	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Καμία	5
ΨΑΡΙ							
• Φιλέτο	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Γυρίστε πάνω-κάτω το ψάρι στα μισά του ξεπαγώματος.	Καμία	7
• Σε φέτες	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Καμία	7
• Ολόκληρο	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Καμία	7
• Καραβίδες	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Καμία	7
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ							
• Βούτυρο	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Αφαιρέστε το αλουμινοχάρτο ή τα μεταλλικά μέρη. Το τυρί δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς. Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης. Η κρέμα γάλακτος πρέπει να τοποθετείται σε πιάτο.	Καμία	10
• Τυρί	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Καμία	15
• Κρέμα γάλακτος	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10		Καμία	5
ΨΩΜΙ							
• 2 μέτρια ψωμάκια	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Τοποθετήστε το ψωμί απευθείας πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο.	Καμία	3
• 4 μέτρια ψωμάκια	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Καμία	3
• Ψωμί σε φέτες	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Καμία	3
• Μαύρο ψωμί σε φέτες	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Καμία	3
ΦΡΟΥΤΑ							
• Φράουλες, δαμάσκηνα, κεράσια, βερίκ.	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	Καμία	10
• Βατόμουρα	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	Καμία	10
• Μούρα	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	Καμία	6

* Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ ξεπαγώματος κμά βάσει του κανονισμού IEC 705, παρ. 18.3. 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 βάσει του κανονισμού IEC 705, αναφέρονται στη σελ. 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

4.7 ΖΕΣΤΑΜΑ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ

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.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ					
ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ • Σοκολάτα/σιρόπι • Βούτυρο	100 gr 50-70 gr	MICRO MICRO	450 850	4 - 5 0.5 - 0.10	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
ΦΑΓΗΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (αρχική θερμοκρασία 5-8°C) έως 20-30°C • Γιαούρτι • Μπιμπερό	125 gr 240 gr	MICRO MICRO	850 850	0.15 - 0.20 0.30-0.35	Αφαιρέστε το ασημόχαρτο. Ζεστάνετε το μπιμπερό χωρίς ρόγα και ανακατέψτε για να εξισορροπήσετε τη θερμοκρασία. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση. Αν το γάλα είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μειώστε λίγο το χρόνο. Για γάλα σε σκόνη ανακατέψτε καλά γιατί τα κατακάθια σκόνης μπορεί να πάρουν φωτιά. Χρησιμοποιείτε μόνο αποστειρωμένο γάλα.
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡ. ΦΑΓΗΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (αρχική θερμοκρασία 5-8°C) έως 70°C • Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση • Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά • Συσκευασ. ψάρι και/ή λαχανικά	400 gr 400 gr 300 gr	MICRO MICRO MICRO	850 850 850	4 - 6 4 - 6 3 - 5	Συσκευασίες παντός τύπου με προμαγειρεμένο 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.
• Πιάτο με κρέας ή λαχανικά • Πιάτα ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια • Πιάτο με ψάρι και/ή ρύζι	400 gr 400 gr 300 gr	MICRO MICRO MICRO	850 850 850	5 - 7 5 - 7 4 - 6	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.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ (αρχ. θερμ. -18/-20°C)					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 λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	MICRO	850	6 - 8	
• Συσκευασία κρέας με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Συσκευασία ψάρι και/ή προμαγειρευμένα λαχανικά	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Συσκευασία ψάρι και/ή ωμά λαχανικά	300 gr	MICRO	850	8 - 10	
• Μεριδα κρέας και/ή λαχανικά	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Μεριδες 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.
• Μεριδα ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• Μεριδα ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	MICRO	850	4 - 6	
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5-8°C) έως 70°C περίπου					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	MICRO	850	2 - 2,30	
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	MICRO	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 καφέ	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
ΥΓΡΑ & ΑΦΕΨ. ΑΠΟ ΘΕΡΜ. ΠΕΡΙΒ. από 20-30° έως 70°C					
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	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 καφέ	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

4.8 ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑΣ

Οι σούπες γενικά, απαιτούν μικρότερη ποσότητα νερού γιατί στο φούρνο μικροκυμάτων η εξατμίσση 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).

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Λαζάνια	1100 gr	MICROGRILL + GRILL	850	-	8 +12	Χρόνοι για ωμά ζυμαρικά. Αν τα ζυμαρικά είναι προμαγειρευμένα αρκούν 8 λεπτά μαγειρέματος με λειτουργία MICROGRILL.	Καμία
• Πατατοκροκέτες	600 gr	MICROGRILL	850	-	12	Αποφύγετε την υπερβολική επικάλυψη.	Καμία
• Μακαρόνια ω γκρατέν	1500 gr	MICROGRILL	850	-	8	Πρέπει να βράσετε τα ζυμαρικά από πριν.	Καμία
• Πιλάφι	300 gr. ρύζι	MICRO	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	600 gr	FAN	-	200°C	30	Απλώστε την πίτσα σε χαρτί φούρνου απευθείας πάνω στη σχάρα (ο φούρνος προθερμαίνεται).	Χαμηλή
• Quiche Lorraine φρέσκο	800 gr	FAN	-	160°C	40	Χρησιμοποιήστε σκεύος για τούρτες με γάντζο ((ο φούρνος προθερμαίνεται).	Χαμηλή
• Quiche Lorraine κατεψυγμένο.	550 gr	FAN	-	190°C	45	Ακουμπήστε στον πάτο μεταλλικού ταψιού (ο φούρνος προθερμαίνεται).	Χαμηλή

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

4.9 ΚΡΕΑΣ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑΣ

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 ομοιογενή κομμάτια κρέατος.

Για να διατηρηθούν μαλακά τα ψητά, το κοτόπουλο και τα σουβλάκια, προσθέστε 1/2 νερό στην αρχή του μαγειρέματος.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν. Μη χρησιμοποιείτε πολύ λάδι.	Χαμηλή
• Κιμάς ρολό	800	MICROFAN	450	180 °C	22-25	Ζυμώστε 500 gr μοσχάρι κιμά με αυγά, ζαμπόν, τριμμένη φρυγανιά κλπ. Προσθέστε λίγο λάδι και άσπρο κρασί.	Χαμηλή
• Κιμάς ρολό	900	MICRO	650	-	19-21	Βλέπε σημείωση (*)	Καμία
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	Βλέπε σημείωση (**)	Χαμηλή
• Κοτόπουλο κομμάτια	850	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Ανακατέψτε μια φορά.	Χαμηλή
• Σουβλάκια	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Γυρίστε στα μισά του χρόνου.	Χαμηλή
• Γκούλας	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Μη σκεπάσετε και ανακατέψτε 2-3 φορές.	Καμία
• Στήθος κοτόπουλο	500	MICRO	650	-	13-15	Γυρίστε στα μισά του χρόνου.	Καμία
• Μπριζόλα μοσχ. ή χοιρινή	3 τεμ.	GRILL	-	-	17-19	Γυρίστε στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο στο πάνω μέρος του φούρνου.	Ψηλή
• Λουκάνικα	3 τεμ.	GRILL	-	-	10-12	Γυρίστε στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο στο πάνω μέρος του φούρνου.	Ψηλή
• Μπιφτέκια	3 τεμ.	GRILL	-	-	10-12	Γυρίστε στα μισά του χρόνου γιατί η αντίσταση του grill ακτινοβολεί μόνο στο 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. Σκεπάστε το σκεύος με διαφανές σελοφάν. 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 βάσει 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.

4.10 ΨΑΡΙ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑΣ

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	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Φιλέτο	300 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Φέτες	300 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Ολόκληρο	500 gr	MICRO	850	-	8 - 10	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Ολόκληρο	250 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Κομμάτια	400 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Καραβίδες	500 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Σκεπάστε με σελοφάν	Καμία
• Ψάρι στο φούρνο	600 gr	MICRO FAN	250	190°C	30	Προσθέστε λάδι, λίγο σκόρδο και λευκό κρασί. Μη σκεπάσετε.	Χαμηλή

4.11 ΟΡΝΤΕΒ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑΣ

Τα λαχανικά, μαγειρεμένα στο φούρνο μικροκυμάτων, διατηρούν το χρώμα και τις θερμίδες τους σε αντίθεση με το κλασικό μαγείρεμα. Πριν αρχίσετε το μαγείρεμα, πλύντε τα και καθαρίστε τα. Τα πιο μεγάλα πρέπει να κόβονται σε ομοιόμορφες φέτες. Για κάθε 500 γραμ. λαχανικά προσθέστε περίπου 5 κουταλιές νερό (Τα ινώδη λαχανικά απαιτούν περισσότερο νερό).

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

* Οι ενδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για το Τεστ μαγειρέματος με μικροκύματα + θερμό αέρα, 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.

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

4.12 ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ: ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑΣ

Για όλα τα γλυκά απαιτείται η ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ. Βλέπε παρ. 4.2.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΙΣΧΥΣ	ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΕΠΤΑ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
• Γλυκό με φουντούκια	1100 gr	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	Χρησιμοποιήστε το πυρέξ.	Χαμηλή
• Τούρτα Quark	1500 gr	MICROFAN	450	170 °C	35-40	Χρησιμοποιήστε το πυρέξ.	Χαμηλή
• Πάστα φλόρα	700 gr	FAN	-	160 °C	55	Χρησιμοποιήστε μεταλλικό ταψί για γλυκά.	Χαμηλή
• Plum cake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Χρησιμοποιήστε ορθογώνια φόρμα.	Χαμηλή
• Τούρτα margherita	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Χρησιμοποιήστε μεταλλικό ταψί για γλυκά.	Χαμηλή
• Γλυκό με καρύδια	650 gr.	FAN	--	160 °C	40	Χρησιμοποιήστε μεταλλικό ταψί για γλυκά.	Χαμηλή
• Egg custard	750 gr	MICRO	850	--	16	*	Καμία
• Sponge cake	475 gr	MICRO	850	--	6	*	Χαμηλή
• Sponge cake	710 gr	MICROFAN	150	170°C	30	**	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 με τη λειτουργία FAN 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 5: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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, 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.

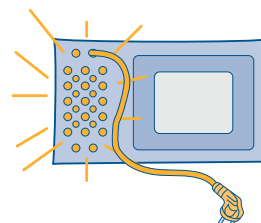
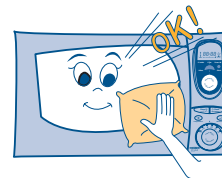
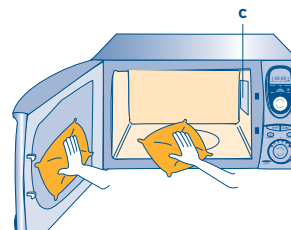
Καθαρίζετε τακτικά τις οπές εισόδου του αέρα που βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου, ώστε με την πάροδο του χρόνου να μην βουλώσουν από σκόνη ή βρωμιές.

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

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

Μη βυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο σε κρύο νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η 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 5: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ/ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	• Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη • Το 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	• 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 σε αυτόματη λειτουργία ή με μικροκύματα και με τις λειτουργίες "MICRO", "MICROFAN", "MICROGRILL" • 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	• ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία: ελέγξτε αν το σύμβολο που αναβοσβήνει στην οθόνη αντιστοιχεί στον επιθυμητό τύπο μαγειρέματος, τηρείτε τις ενδεδειγμένες ποσότητες και χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα και τα σκεύη που προβλέπει η συνταγή. • ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ λειτουργία: επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή αυξήστε το χρόνο. • Το φαγητό δεν είχε ξεπαγώσει εντελώς πριν το μαγείρεμα.
Το φαγητό καίγεται	• ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία: ελέγξτε αν το σύμβολο που αναβοσβήνει στην οθόνη αντιστοιχεί στον επιθυμητό τύπο μαγειρέματος, τηρείτε τις ενδεδειγμένες ποσότητες και χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα και τα σκεύη που προβλέπει η συνταγή. • ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ λειτουργία: 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.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "FAIL"	• Απευθυνθείτε στο Σέρβις της αντιπροσωπείας.

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