

GR

ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

Τι θέλω να κάνω;	Ποιά λειτουργία/ισχύ να διαλέξω;	Οδηγίες χρήσης σελ.	Πίν. ποσό-τ./χρόνου σελ.	
• Να διατηρήσω ζεστό το φαγητό	Μόνο μικροκύματα	1 Ισχύ. (125 W)	68 69	
• Να ξεπαγώσω	Μόνο μικροκύματα	Defrost *	66	67
• Να μαλακώσω σοκολάτα/σιρόπι	Μόνο μικροκύματα	2 (250 W)	68	
• Να λιώσω βούτυρο και μαλακώσω τυρί		3 (425 W)	69 73	70 73
• Να ψήσω γλυκά				
• Να μαγειρέψω κομμάτια κρέας, στήθος κοτόπουλο	Μόνο μικροκύματα	4 Ισχύ. (625 W)	68 73	74
• Να βράσω φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα, ψάρι	Μόνο μικροκύματα	5 Ισχύ. (850 W)	68 71	68 72
• Να ζεστάνω μαγειρεμένα ή κατεψυγμένα φαγητά			69	70
• Να ξεπαγώσω, ζεστάνω, μαγειρέψω σε δύο επίπεδα ταυτόχρονα	Μόνο μικροκύματα με χαμηλή ΣΧΑΡΑ (Οχι για όλα τα μοντέλα)		64	65
• Να ψήσω γρήγορα όλων των ειδών τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτες	Μικροκύματα + grill		74	
• Γκρατινάρισμα φαγητών (π.χ. λαζάνια, λαχανικά ω γκρατέν, μακαρόνια)			75	75
• Να ψήσω με τον κλασικό τρόπο μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, να ζεστάνω ψωμί, κλπ.	Μόνο grill		76 77	77
• Να ψήσω ποπ-κορν		Pop Corn	80	79
• Να ζεστάνω ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΙΤΣΕΣ ζέσταμα κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών	Λειτουργίες που υπάρχουν στη μνήμη "Quick Menu"	Pizza ***	80	79
• Να βράσω πατάτες		Jacket Potatoes	80	79
• Να ζεστάνω ποτά/υγρά		Beverages	80	79
• Να ζεστάνω μαγειρεμένα φαγητά από το ψυγείο		Ready Meals	80	79

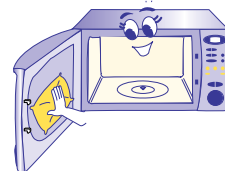
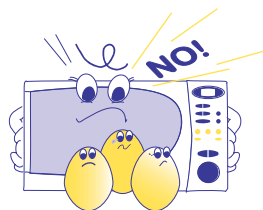


Π Ρ Ο Ε Ι Δ Ο Π Ο Ι Η Σ Ε Ι Σ

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

ΣΗΜ. 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.

- 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.
Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του ή από ειδικευμένο τεχνικό, για να αποφεύγεται κάθε πιθανός κίνδυνος.
- 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 έσπαξε.

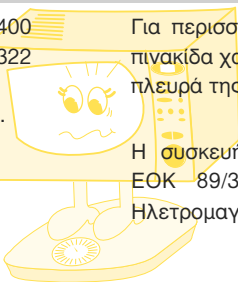


- 11) Όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες "Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ" και "ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ" δεν πρέπει να προθερμαίνεται το φούρνο (χωρίς φαγητό) ούτε να τον ανάβετε άδειο επειδή μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες.
- 12) Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα δοχεία είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων (βλέπε τμήμα "Σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται")
- 13) Κατά τη διάρκεια της χρήσης, ο φούρνος ζεσταίνεται. Μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- 14) Κατά το ζέσταμα υγρών (νερό, καφέ, γάλα, κλπ.) είναι πιθανόν, λόγω του καθυστερημένου βρασμού, το υγρό, ενώ βγάζετε το δοχείο, να αρχίσει ξαφνικά να βράζει και να ξεχειλίζει, προκαλώντας εγκαυμάτα. Για να το αποφύγετε, είναι απαραίτητο να βάζετε στο δοχείο, πριν αρχίσετε το ζέσταμα υγρών, ένα πλαστικό κουταλάκι ή ένα γυάλινο μπαστούνάκι. Σε κάθε περίπτωση, μετακινήστε το δοχείο με μεγάλη προσοχή.
- 15) Μη ζεσταίνετε οινόπνευματώδη με μεγάλο αλκοολικό βαθμό ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού, γιατί μπορεί να πάρουν φωτιά.
- 16) Μετά το ζέσταμα φαγητών για νεογέννητα (μέσα σε μπιμπερό ή βαζάκια), ανακινήστε ή ανακατέψτε το περιεχόμενο και ελέγξτε τη θερμοκρασία τους πριν τα δώσετε στο μωρό, προς αποφυγή εγκαυμάτων. Συνιστάται να ανακινήτε 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.



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

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



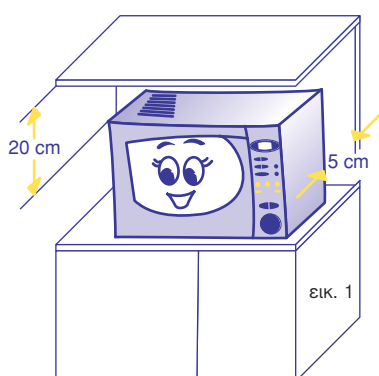
Η Λ Ε Κ Τ Ρ Ι Κ Η Σ Υ Ν Δ Ε Σ Η

Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με παροχή τουλάχιστον 16Α. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας έχει μια ελάχιστη παροχή 16Α ώστε να αποφύγετε πιθανή πτώση κατά τη λειτουργία του φούρνου.

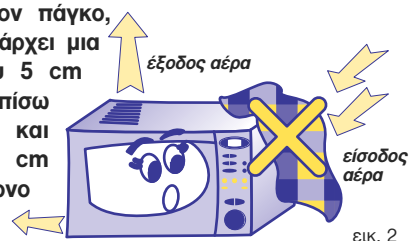
Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής και ότι η πρίζα του ρεύματος **είναι γειωμένη: ο Κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτού του κανονισμού.**

Ε Γ Κ Α Τ Α Σ Τ Α Σ Η

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



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



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



- 7) Τοποθετήστε στο κέντρο της κυκλικής έδρας το στήριγμα (H) και ακουμπήστε το περιστρεφόμενο πιάτο (G). Ο στροφέας (D) πρέπει να συμπίπτει με την αντίστοιχη θέση στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου.
- 8) Όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά, είναι δυνατό για 10 λεπτά περίπου να αισθανθείτε μια οσμή "καινούργιου" και να θγει λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό, και οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες που υπάρχουν πάνω στις αντιστάσεις.
- 9) Τοποθετήστε της συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στο φως και την πρίζα λήψης ρεύματος, ακόμη και μετά την εγκατάσταση.

Α Π Ο Δ Ι Δ Ο Μ Ε Ν Η Ι Σ Χ Υ Σ

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



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

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

1. Οθόνη

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

2. Πλήκτρο "Grill":

ψήσιμο μόνο με grill

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ψήσετε τα τρόφιμα.

3. Πλήκτρο "Combi":

ψήσιμο με μικροκύματα + grill

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ψήσετε με μικροκύματα + grill.

4. Πλήκτρο "Micro":

ψήσιμο με μικροκύματα

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

5. Πλήκτρο "Defrost":

αυτόματο ξεπάγωμα

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να ξεπαγώσετε τα τρόφιμα.

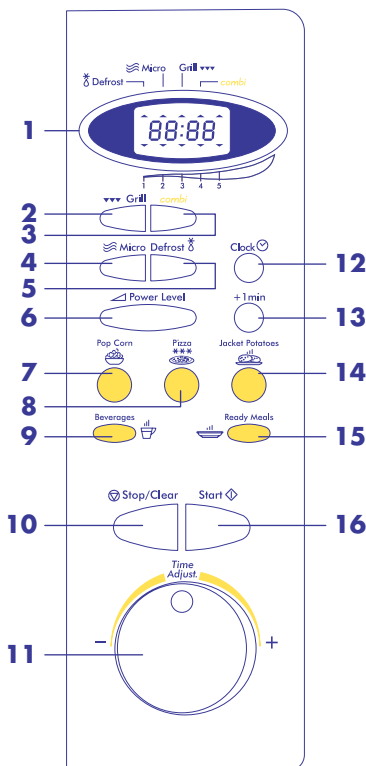
6. Πλήκτρο "Power Level":

Ισχύς μικροκυμάτων

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

Οι διαθέσιμες στάθμες ισχύος των μικροκυμάτων είναι οι ακόλουθες:

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



7 - 8 - 9 - 14 - 15:

Πλήκτρα "quick menu":

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

10. Πλήκτρο "Stop/Clear":

ακύρωση

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

11. "Time Adjust":

χρόνος ψησίματος

Χρησιμοποιεί για τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος ή της ώρας.

12. Πλήκτρο "Clock":

ρύθμιση της ώρας

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

13. Πλήκτρο "+1min"

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

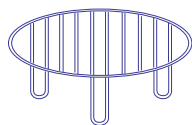
16. Πλήκτρο "Start":

ανάμμα

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

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

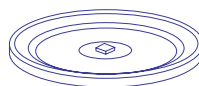
ΣΧΑΡΑ



Λειτουργία μόνο με grill

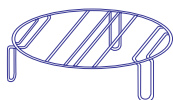
για όλα τα είδη ψησίματος σε σχάρα.

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ



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

ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ



ΜΟΝΟ ΣΕ ΜΕΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ

Λειτουργία μόνο με μικροκύματα

Για όλους τα είδη μαγειρέματος ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ σε δύο επίπεδα (π.χ.: μεγάλες ποσότητες φαγητών ή διαφορετικά φαγητά). Βλέπε τις οδηγίες στη σελ. 64.

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

Για να χρησιμοποιήσετε μεγάλα παραλληλόγραμμα σκεύη (που δεν μπορούν να

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

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

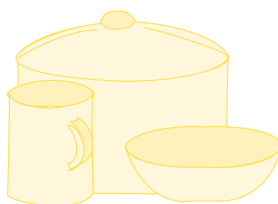
Δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων όλα τα μεταλλικά, ξύλινα, ψάθινα και κρυστάλλινα σκεύη.

Είναι καλό να θυμάστε ότι, επειδή τα μικροκύματα ζεσταίνουν το φαγητό και όχι το σκεύος, είναι δυνατό να μαγειρέψετε το φαγητό απευθείας μέσα στο πιάτο και έτσι να αποφύγετε τη χρήση και το επακόλουθο πλύσιμο των κατσαρολικών. Πάντως να έχετε υπόψη σας ότι το πολύ ζεστό φαγητό μπορεί να μεταδώσει τη θερμότητα στο πιάτο, οπότε είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε πιαστράκια.

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

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

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



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

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

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

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

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

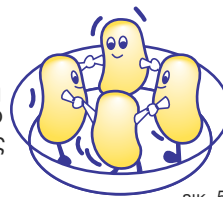
Επίσης, σε σύγκριση με τα παραδοσιακά συστήματα, το μαγείρεμα γίνεται σε χαμηλότερη θερμοκρασία οπότε τα φαγητά αφυδατώνονται λιγότερο, δεν χάνουν τις θρεπτικές τους αξίες και διατηρούν τη γεύση τους.

Βασικοί κανόνες για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων

- 1) Για να ρυθμίσετε σωστά του χρόνους μαγειρέματος, λάβετε υπόψη σας ότι, έχοντας σα σημείο αναφοράς τους πίνακες των επόμενων σελίδων, αυξάνοντας την ποσότητα του φαγητού πρέπει ανάλογα να αυξήσετε και το χρόνο μαγειρέματος και αντίστροφα. Είναι σημαντικό να τηρείτε τους χρόνους "ανάπαυσης": σαν **χρόνος ανάπαυσης** ορίζεται ο χρόνος που το φαγητό πρέπει να παραμείνει μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί μια περαιτέρω διάχυση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του. Η θερμοκρασία του κρέατος, π.χ., θα αυξηθεί περίπου κατά 5-8°C κατά το χρόνο ανάπαυσης. Οι χρόνοι ανάπαυσης μπορεί να λάβουν χώρα και έξω από το φούρνο.
- 2) Μία από τις σημαντικότερες ενέργειες προς εκτέλεση είναι το **ανακάτεμα** κατά το μαγείρεμα: χρησιμεύει γιατί εξισορροπεί τις θερμοκρασίες και μειώνει το χρόνο μαγειρέματος.
- 3) Συνιστάται επίσης να **γυρίζετε** το φαγητό κατά το μαγείρεμα.
- 4) **Φαγητά με πέτσες ή φλούδες (π.χ.: μήλα, πατάτες, ντομάτες, λουκάνικα, ψάρι) πρέπει να τρυπηθούν σε πολλά σημεία με ένα πιρούνι έτσι ώστε ο υδρατμός να μπορέσει να βγει και η πέτσα ή η φλούδα να μην σκάσει (Εικ. 4).**
- 5) Αν μαγειρεύετε πολλές μερίδες του ίδιου φαγητού, π.χ. βραστές πατάτες, **βάλτε τες κυκλικά** σ'ένα πυρέξ έτσι ώστε να έχετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο (Εικ. 5).
- 6) Όσο μικρότερη είναι θερμοκρασία του φαγητού κατά την εισαγωγή του στο φούρνο μικροκυμάτων, τόσο μεγαλύτερος είναι ο απαιτούμενος χρόνος. Ένα φαγητό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος θα ψηθεί πιο γρήγορα από ένα άλλο σε θερμοκρασία ψυγείου.
- 7) Μαγειρεύετε πάντα βάζοντας το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.
- 8) Ο **σχηματισμός υδρατμού** στο εσωτερικό του φούρνου, στην πόρτα και στις εξόδους αέρα είναι απολύτως φυσιολογικός. **Για να τον μειώσετε, σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν, λαδόχαρτο, γυάλινα καπάκια ή απλά με ένα πιάτο αναποδογυρισμένο.** Επίσης, φαγητά που περιέχουν νερό (π.χ. τα λαχανικά), μαγειρεύονται καλύτερα αν είναι σκεπασμένα. Το σκέπασμα των φαγητών συμβάλει επίσης στο να διατηρείται καθαρό το εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιείτε διαφανές σελοφάν κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.



ΕΙΚ. 4



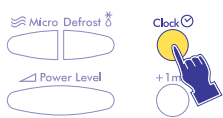
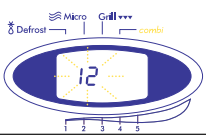
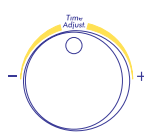
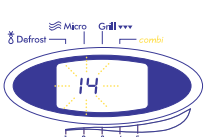
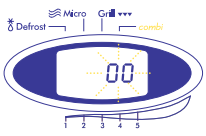
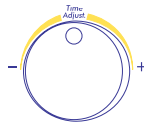
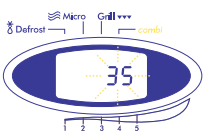
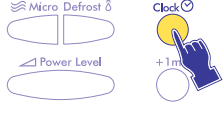
ΕΙΚ. 5

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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

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

	1. Πιέστε το πλήκτρο “Clock” (12). (Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ώρες).	
	2. Ρυθμίστε την ώρα γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη “Time Adjust” (11). (Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ώρες).	
	3. Πιέστε ξανά το πλήκτρο “Clock” (12). (Στην οθόνη οι ώρες εξαφανίζονται και αρχίζουν να αναβοσβήνουν τα λεπτά).	
	4. Ρυθμίστε τα λεπτά γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη “Time Adjust” (11). (Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα λεπτά).	
	5. Πιέστε ξανά το πλήκτρο “Clock” (12). (Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα).	

- Αν θέλετε να αλλάξετε και πάλι την ώρα του καντράν, πιέστε το πλήκτρο **“Clock”** (12) 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”** (12) (η ώρα εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα).



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

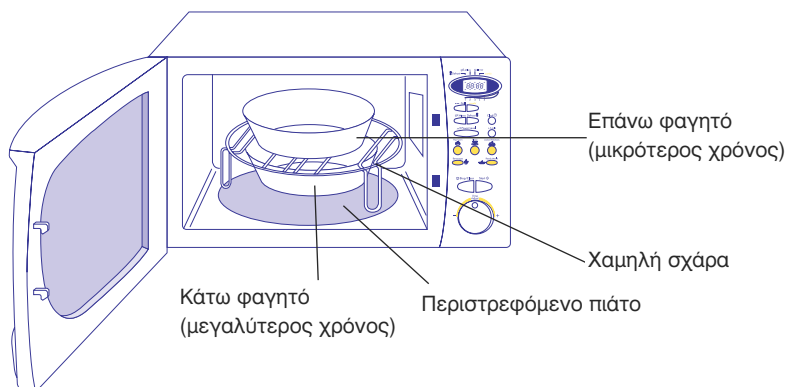
Χρησιμοποιώντας τη χαμηλή σχάρα στη λειτουργία μόνο μικροκύματα, είναι δυνατό να ξεπαγώσετε, ζεστάνετε και μαγειρέψετε ταυτόχρονα φαγητά, ακόμα και διαφορετικά, που βρίσκονται σε δύο επίπεδα. Το ειδικό σύστημα διπλής εκπομπής των μικροκυμάτων, πράγματι επιτρέπει μια καλύτερη κατανομή της ενέργειας.

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

- 1) Οι χρόνοι για το ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο φαγητών είναι διαφορετικοί από τους χρόνους του καθενός μαγειρέματος. Επομένως ελέγχετε πάντα τον πίνακα αναφοράς στη σελ. 65.

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

- 2) Φροντίστε να βάζετε ΠΑΝΤΑ πάνω στη ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος: έτσι θα είναι πιο εύκολο να βγάλετε το επάνω σκεύος. 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.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΔΥΟ ΕΠΙΠΕΔΑ

Χρόνοι Ψεπάγματος

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• 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 ψεπάγωμα. 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	Στο τέλος σβήστε το φούρνο & περιμένετε 5-10'

Χρόνοι Ζεστάματος

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Μεριδα κρέας	πάνω	150	5	8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα λαχανικά	κάτω	250	5	8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	πάνω	500	5	11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500	5	11	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Μεριδα κρέας	πάνω	150	5	8	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν
• Πιάτο λαζάνια	κάτω	500	5	10	Σκεπάστε το φαγητό με διαφανές σελοφάν

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Θέση σκεύους	Ποσότητα γραμ.	Διακόπτης ισχύος	Λεπτά	Σημειώσεις
• Πατάτες	πάνω	500	5	24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	κάτω	500	5	24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	πάνω	500	5	20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Καρότα	κάτω	500	5	20	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι σε φέτες	πάνω	400	5	15	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 15' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475	5	18	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200	5	13	Σκεπάστε με σελοφάν. Μετά 13' βγάλτε τη σχάρα
• Κολοκύθια	κάτω	475	5	17	Μην τα κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Ψάρι ολόκληρο	πάνω	200	5	13	Σκεπάστε με σελοφάν
• Ψάρι ολόκληρο	κάτω	200	5	13	Σκεπάστε με σελοφάν
• Πατάτες	πάνω	500	5	24	Κόψτε σε ίδια κομμάτια & σκεπάστε με σελοφάν
• Γκούλας	κάτω	1500	5	48	Μετά 24' βγάλτε τη σχάρα. Ανακατέψτε 2-3 φορές
• Ρύζι	πάνω	300	5	24	Σκεπάστε με σελοφάν & ανακατέψτε 2 φορές
• Λάχανα	κάτω	500	5	24	Μην το κόψετε και σκεπάστε με σελοφάν.
• Αρακάς	πάνω	500	5	22	Σκεπάστε με σελοφάν
• Λαχ. Βρυξελών	κάτω	500	5	22	Σκεπάστε με σελοφάν



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

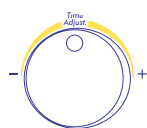
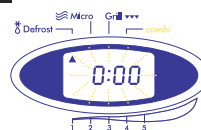
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

- Ξεπαγώσετεσελ. 66
- Διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά ...σελ. 69
- Ζεστάνετεσελ. 69
- Μαγειρέψετε κομμάτια κρέας, άσπρο κρέας, φρούτα, λαχανικά, ρύζι, σούπα, ψάρι ...σελ. 71

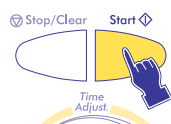
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ



1. Πιέστε το πλήκτρο **"Defrost"** (5).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η ένδειξη της απόψυξης επάνω αριστερά).



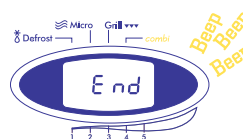
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας τον χρονοδιακόπτη **"Time Adjust"** (11).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



3. Πιέστε το πλήκτρο **"Start"** (16).
(Στην οθόνη εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος).



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



- Αν ανοίξετε την πόρτα για να ελέγξετε την εξέλιξη του ξεπαγώματος, τα μικροκύματα διακόπτονται και στην οθόνη αναβοσβήνει ο χρόνος που απομένει. Για να συνεχίσετε το ξεπαγώμα, κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **"Start"**. Ο φούρνος συνεχίζει τη μέτρηση του χρόνου που απομένει.
- Για να μηδενίσετε το ρυθμισμένο χρόνο, εκτελέστε τα παρακάτω βήματα:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10);
 - αν ο φούρνος είναι αναμμένος, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10);
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός και η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10).

ΠΩΣ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

- Κατεψυγμένα φαγητά σε σακουλάκια ή πλαστικό σελοφάν, είτε στη συσκευασία τους μπορούν τα 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 ξεπαγώμα, κρέας, ψάρι και φρούτα χάνουν υγρά. Συνιστάται, επομένως, να τα ξεπαγώνετε σε μια λεκανίτσα.
- Συνιστάται να βάζετε καθένα κομμάτι κρέατος στη δική του σακούλα πριν το καταψύξετε. Έτσι θα εξοικονομήσετε πολύτιμο χρόνο κατά την προετοιμασία.
- Ακολουθείτε με επιφύλαξη τους χρόνους που αναγράφονται πάνω στις συσκευασίες των κατεψυγμένων, γιατί δεν είναι πάντα σωστές. Θα ήταν καλό να χρησιμοποιείτε χρόνους ξεπαγώματος λίγο μικρότερους από τους αναγραφόμενους χρόνους. Η διάρκεια ξεπαγώματος κυμαίνεται ανάλογα με το βαθμό κατάψυξης.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Χρόνοι Ξεπαγώματος

Είδος	Ποσότητα	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
• Ψητά (χοιρινό, βοδινό, μοσχάρι, κλπ.)	1 kg	21 - 23		20
• Μπριζόλες, κοτολέτες, φέτες	200 gr	5 - 7		5
• Κομμάτια, γκούλας	500 gr	12 - 14		10
• Κιμάς	500 gr	10 - 12	(*)	15
• “	250 gr	6 - 8		10
• Μπιφτέκια	200 gr	6 - 8		10
• Λουκάνικα	300 gr	8 - 10		10
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ				
• Πάπια, γαλοπούλα	1,5 kg	27 - 29	Στο τέλος του χρόνου ανάπαυσης, πλύνετε κάτω από ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν πάγο.	20
• Κοτόπουλο ολόκληρο	1,5 kg	27 - 29		20
• Κοτόπουλο σε κομμάτια	500 gr	12 - 14		10
• Στήθος κοτόπουλο	300 gr	10 - 12		10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ				
• Μελιτζάνες σε κομμάτια	500 gr	15 - 17		5
• Πιπεριές σε κομμάτια	500 gr	14 - 16		5
• Αρακάς	500 gr	11 - 13		5
• Καρδιές αγκινάρας	300 gr	8 - 10		5
• Σπαράγγια σε κομμάτια	500 gr	12 - 14		5
• Φασολάκια	500 gr	14 - 16	Για να διευκολύνετε το ξεπάγωμα, ανακατεύετε περιοδικά τα λαχανικά.	5
• Μπρόκολα ολόκληρα	500 gr	13 - 15		5
• Λαχανάκια Βρυξελλών	500 gr	13 - 15		5
• Καρότα σε φέτες	500 gr	12 - 14		5
• Κουνουπίδι	450 gr	11 - 13		5
• Λαχανικά διάφορα	300 gr	7 - 9		5
• Σπανάκι	300 gr	8 - 10		5
ΨΑΡΙ				
• Φιλέτο	300 gr	8 - 10		7
• Σε φέτες	400 gr	9 - 11		7
• Ολόκληρο	500 gr	11 - 13		7
• Καραβίδες	400 gr	9 - 11		7
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ				
• Βούτυρο	250 gr	5 - 7	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο ή τα μεταλλικά μέρη.	10
• Τυρί	250 gr	6 - 8	Δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς. Τηρήστε το χρόνο ανάπαυσης.	15
• Κρέμα γάλακτος	200 ml	8 - 10	Πρέπει να αφαιρέσετε την κρέμα γάλακτος από τη συσκευασία της και να την βάλετε σε ένα πιάτο.	5
ΨΩΜΙ				
• 2 μέτρια ψωμάκια	150 gr	1 - 3	Βάλτε το ψωμί απευθείας πάνω στο περιστρεφ. πιάτο	3
• 4 μέτρια ψωμάκια	300 gr	3 - 5		3
• Ψωμί σε φέτες	250 gr	3 - 5		3
• Μαύρο ψωμί σε φέτες	250 gr	3 - 5		3
ΦΡΟΥΤΑ				
• Φράουλες, δαμάσκηνα, κεράσια, βερίκοκα	500 gr	9 - 11	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Βατόμουρα	300 gr	6 - 8	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	10
• Μούρα	250 gr	4 - 6	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	6

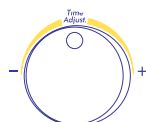
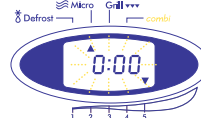
(*) Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ Ξεπαγώματος κιμά βάσει του Κανονισμού 60705, παρ. 13,3 (βλέπε σελ. 2). Γυρίστε πάνω-κάτω τα τρόφιμα στα μισά του προγραμματισμένου χρόνου. Τα φαγητά για ξεπάγωμα πρέπει να ακουμπούν απευθείας πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.



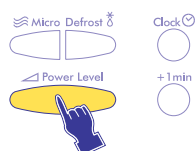
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ, ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ, ΨΗΣΕΤΕ



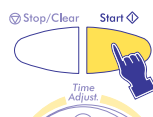
1. Πιέστε το πλήκτρο **"Micro"** (4).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η δεύτερη ένδειξη της λειτουργίας μικροκυμάτων επάνω αριστερά και η πρώτη ένδειξη ισχύος μικροκυμάτων κάτω δεξιά).



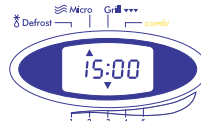
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη **"Time Adjust"** (11).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



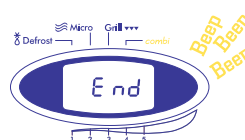
3. Πιέστε το πλήκτρο **"Power Level"** (6) μέχρι να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ (5 = μέγιστη, 1 = ελάχιστη).
Αν δεν πατήσετε το πλήκτρο, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ (ισχύς 5).
(Στην οθόνη η κάτω ένδειξη δείχνει την επιλεγμένη στάθμη ισχύος).



4. Πιέστε το πλήκτρο **"Start"** (16).
(Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος και η ισχύς).



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



- Είναι δυνατό να εμφανίσετε την ώρα της ημέρας ακόμα και κατά τη λειτουργία του φούρνου, πιέζοντας απλά το πλήκτρο **"Clock"** (12). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα για 3 δευτερόλεπτα περίπου.
- Είναι δυνατό να ελέγξετε την εξέλιξη της ρυθμισμένης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και ελέγχοντας το φαγητό. Ετσι διακόπτεται η εκπομπή μικροκυμάτων που θα ξαναρχίσει κλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **"Start"** (16).
- Αν για οποιοδήποτε λόγο πρέπει να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10).
- Για να τελειώσετε το μαγείρεμα, εκτελέστε τα εξής βήματα:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10);
 - αν ο φούρνος είναι αναμμένος, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10);
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός & η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10).
- Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος και την ισχύ μικροκυμάτων ακόμα και μετά το πάτημα του πλήκτρου **"Start"** (16) για την έναρξη της επιθυμητής λειτουργίας.



ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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

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

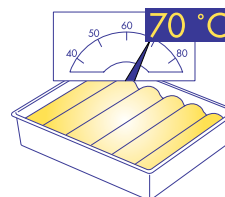
Ρυθμίζοντας τα μικροκύματα στην ισχύ **1** και σκεπάζοντας το φαγητό με ένα πιάτο ή με διαφανές σελοφάν, αυτό θα διατηρηθεί ζεστό μέχρι τη στιγμή που θα το σερβίρετε.

Αν προτιμάτε, μπορείτε να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό απευθείας στο πιάτο σερβιρίσματος (πάντα σκεπασμένο).

ΠΩΣ ΝΑ ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

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

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





Χρόνοι ζεστάματος

ΣΗΜ.: Μερικά φαγητά μπορούν να ζεσταθούν εύκολα χρησιμοποιώντας επίσης τις προγραμματισμένες λειτουργίες “Quick menu” (βλέπε σελ. 56 ή σελ. 79).

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΙΣΧΥΣ	ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠ ΤΗΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΛΑΚΩΣΕΤΕ ΦΑΓΗΤΑ				
• Σοκολάτα / σιρόπι	100 gr	3	4 - 5	Βάλτε τα σε ένα πιάτο. Ανακατέψτε το σιρόπι μία φορά.
• Βούτυρο	50 -70 gr	5	0'.5"-0'.10"	
ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (5/8°C) ΕΩΣ 20/30°C				
• Γιαούρτι	125 gr	5	0'.15"-0'.20"	Βγάλτε το μεταλλικό φύλλο. Ζεστάνετε το μπιμπερό χωρίς πιπίλα και ανακατέψτε αμέσως μετά το ζέσταμα για να πετύχετε ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν την κατανάλωση. Εάν το γάλα βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μειώστε ελαφρά τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Εάν χρησιμοποιείτε γάλα σε σκόνη ανακατέψτε το πάρα πολύ καλά γιατί η μη λυωμένη σκόνη είναι εύφλεκτη. Χρησιμοποιείτε αποστειρωμένο γάλα.
• Μπιμπερό	240 gr	5	0'.30"-0'.35"	
ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. 5/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικών με γέμιση	400 gr	5	4 - 6	Συσκευασίες προμαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου που κυκλοφορούν στην αγορά και πρέπει να ζεσταίνονται στους 70°C. Βγάλτε το φαγητό από τυχόν μεταλλικές συσκευασίες και βάλτε το στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί. Για καλύτερα αποτελέσματα το φαγητό πρέπει να είναι πάντοτε σκεπασμένο.
• Συσκευασία κρέατος με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	5	4 - 6	
• Συσκευασία ψαριού και/ή λαχανικών	300 gr	5	3 - 5	Μερίδες φαγητών παντός τύπου για ζέσταμα σε θερμοκρασία 70°C. Το φαγητό τοποθετείται κατευθείαν στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί και σκεπάζεται πάντοτε ή με διαφανή μεμβράνη ή με ένα άλλο πιάτο.
• 1 πιάτο κρέας και/ή λαχανικά	400 gr	5	5 - 7	
• 1 πιάτο ζυμαρικά, κανελόνια ή λαζάνια	400 gr	5	5 - 7	
• 1 πιάτο ψάρι και/ή ρύζι	300 gr	5	4 - 6	
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜ. -18 / -20°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
• Συσκευασία λαζάνια ή ζυμαρικά με γέμιση	400 gr	5	6 - 8	Συσκευασίες κατεψυγμένων προμαγειρευμένων φαγητών παντός τύπου για ζέσταμα σε θερμοκρασία 70°C κατευθείαν στη συσκευασία τους. Αν η συσκευασία είναι μεταλλική, τοποθετήστε το φαγητό στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί και αυξήστε το χρόνο κατά μερικά λεπτά.
• Συσκευασία κρέατος με ρύζι και/ή λαχανικά	400 gr	5	5 - 7	
• Συσκευασία ψαριού και/ή προμαγειρευμένων λαχανικών	300 gr	5	3 - 5	Βγάλτε το φαγητό από τη συσκευασία του, τοποθετήστε το σε κατάλληλο σκεύος για τα μικροκύματα και σκεπάστε το.
• Συσκευασία ψαριού και/ή ωμών λαχανικών	300 gr	5	8 - 10	
• Μερίδες κρέατος και/ή λαχανικών	400 gr	5	6 - 8	Μερίδες κατεψυγμένων μαγειρεμένων φαγητών παντός τύπου για ζέσταμα στους 70°C. Τοποθετήστε το μαγειρεμένο φαγητό στο πιάτο όπου θα καταναλωθεί και σκεπάστε το με ένα άλλο πιάτο ή ένα πυρέξ. Βεβαιωθείτε ότι ζεστάθηκε καλά στο κέντρο και αν είναι δυνατόν ανακατέψτε το φαγητό.
• Μερίδες ζυμαρικών, κανελόνια και λαζάνια	400 gr	5	7 - 9	
• Μερίδες ψαριού και/ή ρυζιού	300 gr	5	4 - 6	
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΟ (5°/8°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	5	2 - 2'.30"	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος της θέρμανσης για να επιτευχθεί ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ο ζωμός πρέπει να σκεπάζεται με άλλο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	5	4 - 5	
ΥΓΡΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (20°/30°C) ΕΩΣ 70°C ΠΕΡΙΠΟΥ				
• 1 φλιτζάνι νερό	180 cc	5	1'.30" - 2	Όλα τα υγρά πρέπει να ανακατεύονται στο τέλος της θέρμανσης για να επιτευχθεί ομοιόμορφη θερμοκρασία. Ο ζωμός πρέπει να σκεπάζεται με άλλο πιάτο.
• 1 φλιτζάνι γάλα	150 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 φλιτζάνι καφέ	100 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 πιάτο ζωμός	300 cc	5	3 - 4	

**ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ****ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΙ ΡΥΖΙ**

Οι σούπες γενικά, απαιτούν μικρότερη ποσότητα νερού γιατί στο φούρνο μικροκυμάτων η εξάτμιση είναι ελάχιστη. Μπορείτε να αλατίσετε μόνο στο τέλος του μαγειρέματος ή κατά τη διάρκεια του χρόνου ανάπαυσης, γιατί το αλάτι απορροφά νερό.

Πρέπει να ειπωθεί ότι ο χρόνος που απαιτείται για το μαγείρεμα του ρυζιού στο φούρνο μικροκυμάτων (όπως και για τα ζυμαρικά) είναι περίπου ίδιος με εκείνον που χρειάζεται για το μαγείρεμα στην ηλεκτρική κουζίνα. Το πλεονέκτημα στην προετοιμασία του πιαφιού έγκειται στο γεγονός ότι δεν χρειάζεται να ανακατεύετε συνεχώς (αρκούν 2 - 3 φορές).

Βάλτε όλα τα υλικά μαζί σ'ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και σκεπάστε το με ένα διαφανές σελοφάν (για 300 γραμ. ρύζι απαιτούνται 750 γραμ. ζωμό με το φούρνο προγραμματισμένο στη μέγιστη ισχύ για 12 - 15 λεπτά περίπου).

Επίσης το ρύζι δεν κολλάει στον πάτο του σκεύους και, από τη στιγμή που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σουπιέρα ή ένα άλλο σκεύος σερβιρίσματος, δεν χρειάζεται να το αδειάσετε σε άλλο σκεύος.

ΚΡΕΑΣ

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

ΨΑΡΙ

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

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

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

Τα πιο μεγάλα πρέπει να κόβονται σε ομοιόμορφες φέτες.

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

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



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Χρόνοι μαγειρέματος

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

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

(*) Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος κιμά βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.3. Σκεπάστε το σκεύος με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.



ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

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

Χρόνοι ψησίματος για γλυκά και φρούτα

Είδος/ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Χρόνος ανάπαυσης (λεπτά)	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Γλυκό με καρύδια (700 gr)	3	15 - 17	5	Μπορείτε να το γαρνίρετε με οποιαδήποτε κρέμα
Βιενουά (850 gr)	"	19 - 21	5	Με γέμιση μαρμελάδας
Τούρτα ανανά (800 gr)	"	17 - 19	5	Μπορείτε να βάλετε τις φέτες ανανά στον πάτο του σκεύους, ή να τις κόψετε σε κομμ. & να τα ανακατέψετε με τη ζύμη
Μηλόπιτα (1000 gr)	"	19 - 21	5	Πρέπει να βάλετε τα μήλα στην επιφάνεια σαν γαρνιτούρα
Γλυκό με καφέ (750 gr)	"	15 - 17	5	Πολύ καλό με γέμιση κρέμας
Zabaione	4	2 - 4	3	Ανακατεύετε κάθε 30"
Αχλάδια ψητά (300 gr)	5	4 - 6	3	Πρέπει να τα κόψετε στα τέσσερα
Μήλα ψητά (300 gr)	"	5 - 7	3	Πρέπει να τα κόψετε σε φέτες
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση των τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση των τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.2. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

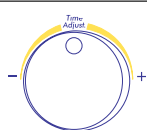
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για να:

- Ψήσετε γρήγορα όλα τα ψητά, πουλερικά, σουβλάκια, πατάτεςσελ. 75
- Γκρατινάρισμα φαγητών (π.χ. λαζάνια, λαχανικά, μακαρόνια)σελ. 75

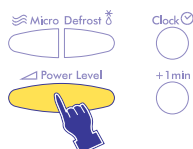
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL



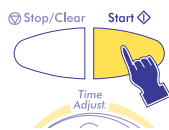
1. Πιέστε το πλήκτρο **"Combi"** (3). (Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η επάνω ένδειξη της λειτουργίας μικροκύματα + grill και η τρίτη ένδειξη κάτω της ισχύος μικροκυμάτων).



2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη **"Time Adjust"** (11). (Η οθόνη αναβοσβήνει).



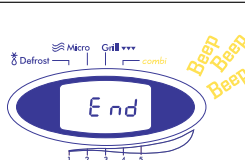
3. Πιέστε το πλήκτρο **"Power Level"** (6) μέχρι να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ (5 = μέγιστη, 1 = ελάχιστη). Αν δεν πατήσετε το πλήκτρο, ο φούρνος θα λειτουργήσει στην ισχύ 3. (Στην οθόνη η κάτω ένδειξη δείχνει την επιλεγμένη στάθμη ισχύος).



4. Πιέστε το πλήκτρο **"Start"** (16). (Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος και η ισχύς).



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



- Είναι δυνατό να εμφανίσετε την ώρα της ημέρας ακόμα και κατά τη λειτουργία του φούρνου, πιέζοντας απλά το πλήκτρο **"Clock"** (12). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα για 3 δευτερόλεπτα περίπου.
- Είναι δυνατό να ελέγξετε την εξέλιξη της ρυθμισμένης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και ελέγχοντας το φαγητό. Ετσι διακόπτεται η εκπομπή μικροκυμάτων που θα ξαναρχίσει κλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **"Start"** (16).
- Αν για οποιοδήποτε λόγο πρέπει να διακόψετε το μαγείρεμα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10).
- Για να τελειώσετε το μαγείρεμα, εκτελέστε τα εξής βήματα:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10);
 - αν ο φούρνος είναι αναμμένος, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10);
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός & η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **"Stop/Clear"** (10).
- Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος και την ισχύ μικροκυμάτων ακόμα και μετά το πάτημα του πλήκτρου **"Start"** (16) για την έναρξη της επιθυμητής λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μοντέλο αυτό διαθέτει αυτόματο κύκλο ψύξης που τίθεται σε λειτουργία όταν ο φούρνος είναι υπερβολικά ζεστός στο τέλος ενός μαγειρέματος στις λειτουργίες "μικροκύματα+grill" ή "μόνο grill": ο ανεμιστήρας, το περιστρεφόμενο πιάτο και η λυχνία του φούρνου παραμένουν σε λειτουργία (για άλλα 5 λεπτά περίπου) ενώ η αντίσταση του grill και το σύστημα μικροκυμάτων σβήνουν. Ακόμη, ανοίγοντας και κλείνοντας την πόρτα για να βγάλετε το φαγητό, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "Cool" (ψύξη) ως την ολοκλήρωση του κύκλου.



ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL

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

- Μην προσθέτετε σάλτσες (**ρίξτε μόνο 1/2 ποτήρι νερό για να διατηρήσετε το κρέας μαλακό**).
- Γυρίζετε τα ψητά και τα μεγάλα κομμάτια κρέας στο ήμισυ του χρόνου.
- Αν κατά τη διάρκεια του ψήσιματος η επιφάνεια του φαγητού έχει ροδίσει αρκετά πριν τη λήξη του προγραμματισμένου χρόνου, πιέστε το πλήκτρο **Stop/Clear** (10) και ρυθμίστε το χρόνο που απομένει μόνο με μικροκύματα. Για να ελέγξετε το ψήσιμο των φαγητών, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει τη λειτουργία των μικροκυμάτων **αλλά και του grill**. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, αρκεί να κλείσετε την πόρτα και να πιέσετε το πλήκτρο **Start** (16).
- Όταν μαγειρεύετε με μικροκύματα + grill, ποτέ δεν πρέπει να προθερμαίνετε το φούρνο και δεν πρέπει να τον χρησιμοποιείτε χωρίς φαγητά.

Χρόνοι μαγειρέματος

Είδος	Ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρονοδιακόπτης (λεπτά)	Σημειώσεις	Χρόνος ανά-παυσης (λεπτά)
• Λαζάνια	1100 gr	5	11+ μόνο μικροκύμ.	Χρόνοι με ωμά ζυμαρικά. Αν τα ζυμαρικά είναι ήδη βρασμένα, μαγειρέψτε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Μικροκύματα + Grill", μέχρι τα έχετε το επιθυμητό γκρατινάρισμα (ρόδισμα).	5
• Πατατοκροκέτες αλα ρομάνα	600 gr	“	14	Αποφεύγετε να καλύπτει η μία την άλλη	5
• Μακαρόνια ω γκατέν	1500 gr	“	11	Πρέπει να βράσετε τα ζυμαρικά προηγουμένως	5
• Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 gr	“	18	Χρόνοι με 500 γραμ. κουνουπίδι. Αν το κουνουπίδι είναι ήδη βρασμένο, μαγειρέψτε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Μικροκύματα + Grill", μέχρι τα έχετε το επιθυμητό γκρατινάρισμα (ρόδισμα).	5
• Ντομάτες ω γκρατέν	800 gr	3	20	Καλό είναι να έχουν ίδιο μέγεθος	5
• Πιπεριές γεμιστές	1400 gr	5	20	Κατά προτίμηση οι χαμηλές και πλατιές	5
• Μελιτζάνες με παρμεζάνα	1300 gr	“	14	Οι μελιτζάνες μπορεί να είναι ήδη τηγανισμένες ή ψημένες	5
• Πατάτες ψητές	750 gr	4	30	Ανακατέψτε 2 - 3 φορές	5
• Πατάτες ψητές	1100 gr	5	23	(*)	5
• Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι)	1000 gr	2	55	Αφήστε λίγο λίπος για να μη στεγνώσουν. Γυρίστε μετά από 35' - 40'.	10
• Κιμάς ρολό Οι οδηγίες αυτές δεν αναφέρονται στο τεστ 12.3.3 του κανονισμού 60705, για το οποίο παραπέμπουμε στον πίνακα της σελ 2	800 gr	3	20	Ζυμώστε 500 γραμ. κιμά μοσχαρίσιο με αυγά, ζαμπόν, τριμμένη φρυγανιά, κλπ. Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	10
• Κ ο τ ό π ο υ λ ο ολόκληρο	1200 gr	4	40	(**)	10
• Σουβλάκια	600 gr	3	20	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	10
• Αρνί	1000 gr	“	40	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	10
• Γαλοπούλα (κομ.)	1000 gr	“	45	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	10
• Πάπια	1500 gr	“	50	Γυρίστε το ήμισυ του χρόνου.	10

(*) Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.4. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.

(**) Οι υποδείξεις αυτές είναι κατάλληλες για την εκτέλεση του τεστ μαγειρέματος βάσει του κανονισμού 60705, παρ. 12.3.6. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά και με τα άλλα τεστ επιδόσεων βάσει του κανονισμού 60705, αναφέρονται στον πίνακα της σελ. 2.



Λ Ε Ι Τ Ο Υ Ρ Γ Ι Α Μ Ο Ν Ο G R I L L

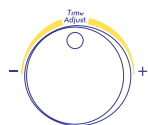
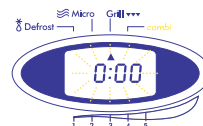
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για:

- Για οποιοδήποτε ψήσιμο στη σχάρα, π.χ.:
μπιφτέκια, μπριζόλες, λουκάνικα, ζέσταμα ψωμιού, κλπ. . . .σελ. 77

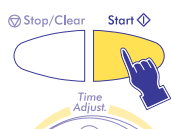
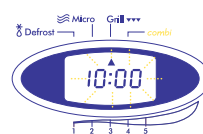
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ GRILL



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



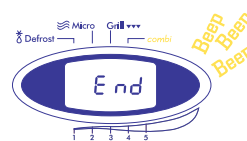
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη **“Time Adjust”** (11).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



3. Πιέστε το πλήκτρο **“Start”** (16).
(Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος).



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



- Είναι δυνατό να εμφανίσετε την ώρα της ημέρας ακόμα και κατά τη λειτουργία του φούρνου, πιέζοντας απλά το πλήκτρο **“Clock”** (12). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα για 3 δευτερόλεπτα περίπου.
- Είναι δυνατό να ελέγξετε την εξέλιξη της ρυθμισμένης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας την πόρτα και ελέγχοντας το φαγητό. Ετσι διακόπτεται η λειτουργία του grill που θα ξαναρχίσει κλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο **“Start”** (16).
- Αν για οποιοδήποτε λόγο πρέπει να διακόψετε το ψήσιμο χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (10).
- Για να τελειώσετε το ψήσιμο εκτελέστε τα εξής βήματα:
 - αν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (10);
 - αν ο φούρνος είναι αναμμένος, πιέστε 2 φορές το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (10);
 - αν ο φούρνος είναι σβηστός & η πόρτα κλειστή, πιέστε 1 φορά το πλήκτρο **“Stop/Clear”** (10).
- Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος ακόμα και μετά το πάτημα του πλήκτρου **“Start”** (16) για την έναρξη του ψησίματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν ο φούρνος είναι υπερβολικά ζεστός στο τέλος ενός μαγειρέματος με τη λειτουργία **“μόνο grill”**, θα τεθεί αυτόματα σε λειτουργία ο κύκλος ψύξης. Βλέπε σημείωση σελ 74.

**ΠΩΣ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΜΟΝΟ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILL**

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ψήσετε στη σχάρα.

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

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

Χρόνοι μαγειρέματος

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

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

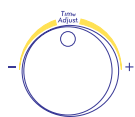
- Είναι δυνατό να ρυθμίσετε τις εξής λειτουργίες:

- ξεπάγωμα + μαγείρεμα
- μαγείρεμα 1 + μαγείρεμα 2
- ξεπάγωμα + μαγείρεμα 1 + μαγείρεμα 2

Παράδειγμα: για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες ξεπάγωμα + μαγείρεμα.



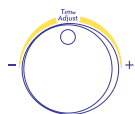
1. Πιέστε το πλήκτρο **"Defrost"** (5).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η ένδειξη της απόψυξης επάνω αριστερά).



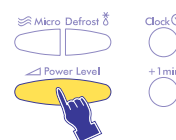
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας τον χρονοδιακόπτη **"Time Adjust"** (11).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



3. Πιέστε το πλήκτρο **"Micro"** (4).
(Η οθόνη αναβοσβήνει στο 0:00 και ανάβει η δεύτερη ένδειξη της λειτουργίας μικροκυμάτων επάνω αριστερά και η πρώτη ένδειξη ισχύος μικροκυμάτων κάτω δεξιά).



4. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο γυρίζοντας τον χρονοδιακόπτη **"Time Adjust"** (11).
(Η οθόνη αναβοσβήνει).



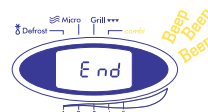
5. Πιέστε το πλήκτρο **"Power Level"** (6) μέχρι να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ (5 = μέγιστη, 1 = ελάχιστη).
Αν δεν πατήσετε το πλήκτρο, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ (ισχύς 5).
(Στην οθόνη η κάτω ένδειξη δείχνει την επιλεγμένη στάθμη ισχύος).



6. Πιέστε το πλήκτρο **"Start"** (16) για να ξεκινήσουν οι λειτουργίες.
(Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος της επιλεγμένης λειτουργίας).



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



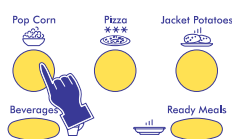

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΑ ΠΛΗΚΤΡΑ "QUICK MENU"

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

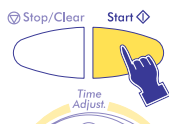
Πλήκτρο	Τι μπορείτε να κάνετε	Συμβουλές
(9)  Beverages - Πιέστε 1 φορά - Πιέστε 2 φορές - Πιέστε 3 φορές - Πιέστε 4 φορές	- Να ζεστάνετε 1 φλιτζάνι του καφέ (60 cc) σε θερμοκρασία δωματίου. - Να ζεστάνετε 2 φλιτζάνια του καφέ ή μια κούπα (120 cc) σε θερμοκρασία δωματίου. - Να ζεστάνετε 1 μεγάλο φλιτζάνι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



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



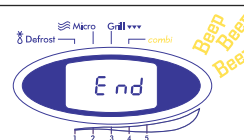
1. Πιέστε το πλήκτρο **“Quick Menù”** που θέλετε (βλέπε παραπάνω). (Η οθόνη αναβοσβήνει στον προκαθορισμένο χρόνο ενώ ανάβει η δεύτερη ένδειξη επάνω αριστερά της λειτουργίας μικροκυμάτων και η κάτω ένδειξη της προκαθορισμένης ισχύος μικροκυμάτων).



2. Πιέστε το πλήκτρο **“Start”** (16) για να λειτουργήσουν τα μικροκύματα.

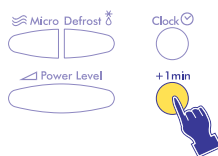


3. Με τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου ακούγονται τρία ηχητικά σήματα ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη **“End”**.

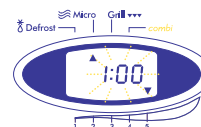


ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ “QUICK REHEAT”: ΑΠΟ 1 ΕΩΣ 6 ΛΕΠΤΑ ΣΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΙΣΧΥ

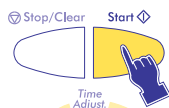
Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη όταν θέλετε να ζεστάνετε μικρές ποσότητες φαγητού ή υγρών, ή να προσθέσετε 1 παραπάνω λεπτό στο τέλος του μαγειρέματος.



1. Πιέστε το πλήκτρο **“+1min”** (13). (Η οθόνη αναβοσβήνει στο 1:00 και ανάβει η δεύτερη ένδειξη επάνω αριστερά της λειτουργίας μικροκυμάτων και η πρώτη ένδειξη κάτω δεξιά της ισχύος μικροκυμάτων).



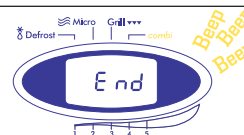
Πατώντας περισσότερες φορές το κουμπί, ο χρόνος αυξάνει με βήματα των 30 δευτερολέπτων ως ένα μέγιστο 6 λεπτών.



2. Πιέστε το πλήκτρο **“Start”** (16) για να λειτουργήσουν τα μικροκύματα.



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



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

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

1 Εμπλοκή του κουμπιού **START**

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

2 Εμπλοκή της διόρθωσης των χρόνων μαγειρέματος

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

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

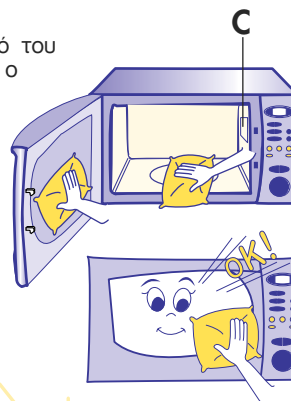
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Καθαρισμός

Χάρη στο ειδικό σμάλτο με το οποίο είναι επενδυμένο το εσωτερικό του φούρνου σας, που δεν παρακρατά τις πιτσιλιές από το φαγητό, ο καθαρισμός είναι πολύ απλός. Αρκεί ένα σφουγγαράκι βρεγμένο σε νερό και λίγο απορρυπαντικό. Διατηρείτε πάντα καθαρό από λίπος ή πιτσιλιές και το καπάκι εξόδου μικροκυμάτων (C).

Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, σύρματα κουζίνας ή μυτερά μεταλλικά εργαλεία όταν καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου. Επίσης, όταν καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου, προσέξτε να **μην εισχωρήσει νερό ή υγρό απορρυπαντικό μέσα στις σχισμές εξόδου αέρα και υδρατμών που βρίσκονται πάνω στη συσκευή**. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με αμμωνία. Επίσης συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή σκόνες καθαρισμού για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της πόρτας. Για να εξασφαλίσετε το τέλειο κλείσιμο, διατηρείτε πάντα καθαρή την εσωτερική πλευρά της πόρτας, και την πρόσοψη του φούρνου.

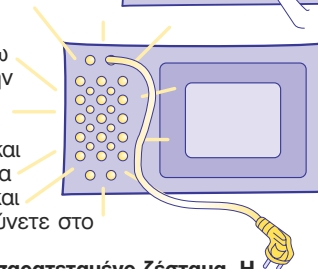


Καθαρίζετε τακτικά τις οπές εισόδου του αέρα που βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου, ώστε με την πάροδο του χρόνου να μην βουλώσουν από σκόνη ή βρωμίες.

Κάθε τόσο είναι απαραίτητο να βγάξετε το περιστρεφόμενο πιάτο (G) και το αντίστοιχο στήριγμα (H) για να τα καθαρίσετε, καθώς και για να καθαρίσετε τον πάτο του φούρνου. Πλύντε το περιστρεφόμενο πιάτο και το στήριγμά του με νερό και ουδέτερο σαπούνι (μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων).

Μη θυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο σε κρύο νερό μετά από ένα παρατεταμένο ζέσταμα. Η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας θα το έσπαζε.

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



Αν κάτι δείχνει ότι δεν λειτουργεί...

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

π ρ ό θ λ η μ α	α ι τ ί α / λ ύ σ η
Η συσκευή δε λειτουργεί	- Η πόρτα δεν είναι σωστά κλεισμένη - Το φις δεν είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα - Η πρίζα δεν δίνει ρεύμα (ελέγξτε την ασφάλεια του σπιτιού σας)
Υδρατμοί στον πάγκο και στο εσωτερικό του φούρνου	Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν νερό, είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται υδρατμοί στο εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στον πάγκο
Σπινθήρες στο εσωτερικό του φούρνου	- Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς φαγητά στη λειτουργία μόνο μικροκύματα και μικροκύματα + grill - Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για το μαγείρεμα σε φούρνους μικροκυμάτων ούτε σακούλες ή συσκευασίες με μεταλλικά μέρη
Το φαγητό δεν ζεσταίνεται αρκετά	- Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή αυξήστε το χρόνο - Το φαγητό δεν είχε εντελώς ξεπαγώσει πριν το μαγείρεμα
Το φαγητό καίγεται	Επιλέξτε το σωστό τρόπο μαγειρέματος ή μειώστε το χρόνο
Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα	- Ανακατέψτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα. Έχετε υπόψη σας ότι το φαγητό ψήνεται καλύτερα όταν είναι κομμένο σε ίδια κομματάκια - Το περιστρεφόμενο πιάτο έχει μπλοκάρει

Σε περίπτωση που καεί η λάμπα του φούρνου, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς κανένα πρόβλημα. Για την αντικατάσταση της λάμπας, απευθυνθείτε σ'ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις.