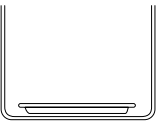
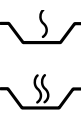
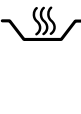
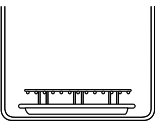
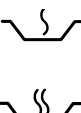
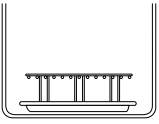


ΕΙΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΠΙΑΤΟΥ	ΣΤΑΘΜΗ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	ΣΑΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΟΥΜΕ ΓΙΑ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	 Περιστρεφόμενο πιάτο		Ολα τα είδη ξεπαγώματος. Για να διατηρείτε ζεστό το φαγητό.	Για περισσότερες πληροφορίες βλέπετε σελίδα 147 ή κοιτάξτε τις συνταγές.
			Για να κάνετε σάλτσες και συνταγές με βάση αυγά, φούσκωμα στη ζύμη των γλυκών, λιώσιμο στο βούτυρο και σοκολάτα.	
			Ψήσιμο λαχανικών, ψάρια. Συμπλήρωμα στο ψήσιμο των γλυκών. Ζέσταμα οποιουδήποτε είδος φαγητών ήδη ψημαίων ή κατεψυγμένων.	
Συνδυασμός ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ	 Χαμηλή σχάρα στο περιστρεφόμενο πιάτο  Περιστρεφόμενο πιάτο		Ψήσιμο σε κρέατα, χάμπουργκερ, λουκάνικα. Μεγαλύτερη ποσότητα 150 γραμ.	Για περισσότερες πληροφορίες βλέπετε σελίδα 153 ή κοιτάξτε τις συνταγές.
			Ψήσιμο σε σουβλάκια, στήθος από κοτόπουλο, τριμμένα λαχανικά, λαζάνια. Γλυκά. Ψήσιμο σε μεγάλα κομμάτια από κρέας ή κοτόπουλο. Ψήσιμο τριμμένων φαγητών σε μεγάλες ποσότητες.	
				
Μόνο ΓΚΡΙΛ	 Ψηλή σχάρα στο περιστρεφόμενο πιάτο		Ψήσιμο σε χάμπουργκερ, μπριτζόλες, λαχανικά, λουκάνικα, μπέικον και πηρωμένο ψωμί.	Για περισσότερες πληροφορίες βλέπετε σελίδα 154 ή κοιτάξτε τις συνταγές.

ΟΔΗΓΙΕΣ

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες. Αυτό θα σας βοηθήσει να αποφύγετε λάθη και να έχετε καλλίτερα αποτελέσματα.

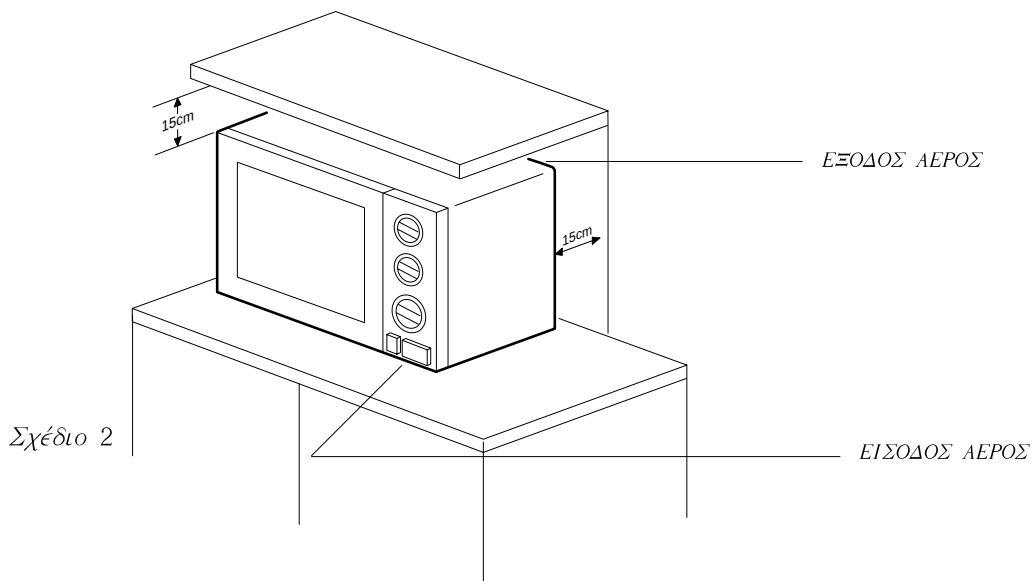
1. Αυτός ο φούρνος σχεδιάστηκε για να ξεπαγώνει ή να ψήνει φαγητά. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε για άλλες εργασίες.
2. Είναι επικίνδυνο να μετατρέπετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του φούρνου.
3. Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο εάν έχει βλάβη. Η πόρτα πρέπει να κλείνει τέλεια. Βεβαιωθείτε ότι το μεταλλικό σασί δεν έχει στραβώσει και οι γάντζοι δεν έχουν ξεβυδωθεί.
4. Μην προσπαθήτε να θέστε σε λειτουργία το φούρνο με τη πόρτα ανοικτή, πειράζοντας τα κουμπιά λειτουργίας.
5. Μην βάζετε σε λειτουργία το φούρνο εάν οτιδήποτε αντικείμενο μπλέκετε στο εμπρός μέρος του φούρνου και της πόρτας. Διατηρείτε πάντα καθαρό το εσωτερικό μέρος της πόρτας.
6. **Ρυθμίσεις και διορθώσεις γίνονται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.** Τυχόν διορθώσεις από άλλα άτομα μπορούν να είναι επικίνδυνες. (Κίνδυνος καψυμάτων).
7. Αυτός ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείτε από ενήλικα άτομα. Μην αφήνεται να πλησιάζουν μικρά παιδιά όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
8. Στα ψησίματα (μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ) ή συνδυασμός ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ **δεν χρειάζεται προθέρμανση, μην βάζετε σε λειτουργία το φούρνο κενό (χωρίς φαγητά), γιατί μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες.**
9. **Μην βυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο στο νερό όταν είναι πολύ ζεστό. Η μεγάλη θερμοκρασία μπορεί να το σπάσει.**
10. Μην βάζετε ποτέ δοχεία ή μεταλλικά αντικείμενα στο εσωτερικό του φούρνου όταν λειτουργεί στη θέση ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ή ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΓΚΡΙΛ. Το μέταλλο αντανakλά την ενέργεια των μικροκυμάτων και μπορεί να προκαλέσει σπινθήρες (βλέπε σκηνή).
11. **Μην μαγειρεύετε τα αυγά με το κέλυφος.** Η πίεση που δημιουργείτε στο εσωτερικό μπορεί να τα σκάσει (ας έχει τελειώσει το μαγείρεμα). Μην ζεσταίνετε τα ήδη βρασμένα αυγά εάν δεν είναι σπασμένα (χτυπημένα).
12. Πρίν ζεσταίνετε ή μαγειρέψετε στο φούρνο πακεταρισμένα ή κλεισμένα σε δοχεία φαγητά, μην ξεχάσετε να τα ανοίξετε πρίν. Διαφορετικά αυξάνετε η πίεση στο εσωτερικό του δοχείου με αποτέλεσμα να τυναχθεί, ας έχει τελειώσει το μαγείρεμα.
13. Για να κάνετε ομοιόμορφη τη θερμοκρασία μετά τη προθέρμανση, σε φαγητά για μικρά παιδιά πρέπει πριν να τα ανακατεύεται.
14. Εάν ζεσταίνετε υγρά (νερό, καφέ, γάλα κ.τ.λ) είναι δυνατόν το βράσιμο να εξακολουθεί να γίνεται και όταν βγάλετε το δοχείο από το φούρνο, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν εκχυλίσσεις που προκαλούν καψύματα. Για να αποφύγετε τα καψύματα χρειάζεστε πριν τη προθέρμανση να βάλετε ένα πλαστικό κουτάλι που αντέχει στις ψηλές θερμοκρασίες ή μια γνάλινη στέκα.
15. Μην ζεσταίνετε ποτά με πολλούς βαθμούς οινόπνεύματος, ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού. (Κίνδυνος να πάρουν φωτιά).
16. Κατά τη διάρκεια ζεστάματος μικρής ποσότητας φαγητού, για να αποφύγετε την υπερθέρμανση (με κίνδυνο πυρκαγιάς), πρέπει να παρακολουθήτε τακτικά το ψήσιμο.
17. Προσοχή όταν τοποθετήτε τους χρόνους ψησίματος. Σε περίπτωση αμφιβολίας κοιτάξτε τις συνταγές.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Σημείωση: - Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με φέρουσα ισχύ τουλάχιστον 16Α. Βεβαιωθείτε ότι ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας έχει φέρουσα ισχύ τουλάχιστον 16Α, για να αποφεύγετε τη διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Πρίν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος είναι η ίδια με αυτή που αναφέρεται στη πινακίδα της συσκευής και ο ρευματολήπτης συνδέεται σε μία μπρίζα με επαρκή γήωση. **Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμμία ευθύνη εάν δεν τηρείτε αυτός ο κανονισμός.**

1. Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία, βγάλτε από τη προστατευτική συσκευασία τη σχάρα (H, I), το περιστρεφόμενο πιάτο (L) και τη βάση (M). Βεβαιωθείτε ότι το υποστήριγμα του περιστρεφόμενου πιάτου (N) είναι σωστά τοποθετημένο στην τρύπα στο κέντρο του φούρνου.
2. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν βλάβες από την μεταφορά και η πόρτα είναι ακέραια και κλείνει σωστά.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα σταθερό επίπεδο και σε ύψος τουλάχιστον 85 εκ. μακριά από τα μικρά παιδιά γιατί στη γνάμνη πόρτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να αναπτυχθεί πολύ μεγάλη θερμοκρασία.
4. **Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι μεταξύ συσκευής και τοίχου μένει ένας ελεύθερος χώρος περίπου 15 εκ. και ένας χώρος 2 εκ. από τις πλευρές, για ένα επαρκή αερισμό. Μην τον τοποθετείτε σε κλειστά σημεία. Μην εμποδίζετε τις πλευρές πουμπαινοβγαίνει ο αέρας** (βλέπε σχέδιο 2).
5. Τοποθετήστε στο κέντρο του στροφέα το υποστήριγμα (M) και βάλτε το περιστρεφόμενο πιάτο (L). Ο στροφέας (G) πρέπει να μπει στη τρύπα του περιστρεφόμενου πιάτου.
6. Εάν είναι αναγκαίο το καλώδιο τροφοδοσίας μπορεί να αλλάχθει μόνο από εξουσιοδοτημένο από το κατασκευαστή προσωπικό ή από ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις.
7. Όταν βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή για πρώτη φορά, είναι δυνατόν κατά τη διάρκεια των πρώτων 15 λεπτών να παρουσιαστή η μυρουδιά του (καινούργιου) και λίγος καπνός. Αυτό είναι κανονικό, και παρουσιάζετε από τις προστατευτικές ουσίες που έχει η αντίσταση πρίν την αποστολή.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Λαμπάκι γκρίλ (B)

Αυτό το λαμπάκι ανάβει για να δείξει ότι έγινε η επιλογή για ψήσιμο στο ΓΚΡΙΛ ή συνδυασμός ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ. Το λαμπάκι ανάβει όταν η ηλεκτρική αντίσταση βρίσκεται σε λειτουργία.

Διακόπτης επιλογής προγραμμάτων (C)

Αυτός ο διακόπτης βοηθάει την επιλογή των προγραμμάτων για να βρήτε το κατάλληλο ψήσιμο που θέλετε.

- Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ 
- Συνδυασμός ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ 
- Μόνο ΓΚΡΙΛ 

Διακόπτης επιλογής ισχύος με μικροκύματα (D)

Χρησιμοποιήστε αυτό το διακόπτη για την επιλογή ισχύος στα μικροκύματα στη λειτουργία ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ και ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ.

	(10%)	Ισχύς:	85 W
	(15%)	Ισχύς:	125 W
	(35%)	Ισχύς:	295 W
	(50%)	Ισχύς:	425 W
	(70%)	Ισχύς:	595 W
	(100%)	Ισχύς:	850 W

Χρονοδιακόπτης (E)

Χρησιμοποιήστε αυτόν το διακόπτη για τη τοποθέτηση του χρόνου ψησίματος.

Όταν τοποθετήτε, ο ανεμιστήρας και η λάμπα του φούρνου ανάβουν (εάν η πόρτα είναι κλειστή) και ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να γυρίζει προς τα πίσω μέχρι να φτάσει στη θέση μηδέν.

Κουμπί ανοίγματος πόρτας (F)

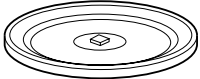
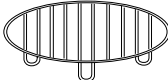
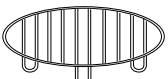
Πατήστε αυτό το κουμπί για να ανοίξετε τη πόρτα του φούρνου. Όταν η πόρτα ανοίξει, η λάμπα του φούρνου θα ανάψει.

Η λάμπα του φούρνου και ο ανεμιστήρας συνεχίζουν να λειτουργούν ως ανοιχθεί η πόρτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αυτό είναι κανονικό. Για να ξαναρχίσετε το ψήσιμο όμως, πρέπει να κλείσετε τη πόρτα και να πατήσετε το κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

Κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ (G)

Κλείστε τη πόρτα και πατήστε αυτό το κουμπί για να αρχίσει το ψήσιμο μικροκυμάτων ή ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ. Αυτό το κουμπί, ξαναρχίζει τη λειτουργία των μικροκυμάτων μετά από κάποια διακοπή (π.χ. εάν ανοίξετε τη πόρτα για να δείτε το φαγητό).

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΙΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΟΔΗΓΙΕΣ
ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ (L) 	Μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ Συνδυασμός ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ Μόνο ΓΚΡΙΛ	Το περιστρεφόμενο πιάτο χρησιμοποιείτε για ΟΛΑ τα είδη ψησίματος, και χρησιμοποιείτε και σαν πάγκος για να αφήνεται επάνω τα άλλα αξεσουάρ. Μόνο το περιστρεφόμενο πιάτο, το χρησιμοποιείτε για όλους τους τύπους ξεπαγώματος και ζεστάματος στα μικροκύματα.
ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ (I) 	ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ	Χρειάζεστε για μερικούς τύπους φαγητών (π.χ. Όλα τα ψησίματα αλα γραντέν) που πρέπει να μαγειρεύονται στη λειτουργία ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ. Η χαμηλή σχάρα τοποθετήτε επάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο.
ΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ (H) 	Μόνο ΓΚΡΙΛ	Χρησιμοποιείτε για όλα τα είδη ψησίματος, και τοποθετήτε πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Το φαγητό μπορεί να το βάλετε απ ευθείας στη σχάρα, τυχόν σταγόνες λίπους συγκεντρώνονται από το περιστρεφόμενο πιάτο.

ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε όλα τα γυάλινα σκεύη (προτιμώτερο Πυρέξ), κεραμικά, πορσελλάνη, πήλινα εφόσον δεν έχουν διακοσμήσεις ή μεταλλικά μέρη (επιχρυσωμένα σειρήνια, χερούλια ποδαράκια). Είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν και πλαστικά δοχεία τα οποία αντέχουν στη θερμοκρασία μα μόνο για ψησίματα με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ (☞). Εάν δεν είστε σύγυρη για τη χρήση ενός σκεύους, μπορείτε να κάνετε την εξής δοκιμή. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο για 30 δευτερόλεπτα με την μέγιστη ισχύ (λειτουργία μόνο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ). Εάν το σκεύος παραμένει κρύο ή ζεσταίνεται λίγο, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε σε μικροκύματα. Εάν ζεσταίνεται πολύ (ή δημιουργούνται σπινθήρες), το σκεύος δεν είναι κατάλληλο. Για μικρά ζεστάματα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάτω από τον πυθμένα, χάρτινα πετσετάκια, χάρτινους δίσκους και πλαστικά πιάτα μιάς χρήσεως. Αρκεί μέσα στο φούρνο να μπορούν να περιστρέφονται σωστά.

Δεν είναι κατάλληλα για ψησίματα με μικροκύματα όλα τα σκεύη, από μέταλλο, ψύλο, ή κρύσταλο.

Θυμηθείτε ότι τα μικροκύματα ζεσταίνουν το φαγητό και όχι το σκεύος, είναι δυνατόν να ψήσετε το φαγητό απευθείας στο πιάτο που θα το φάτε, αποφεύγοντας έτσι επι πλέον πλυσίματα. Επίσης το πολύ ζεστό φαγητό μεταδίδει τη θερμότητα στο πιάτο, οπότε χρειάζεται να πιάνετε τη συσκευή με πετσετάκια.

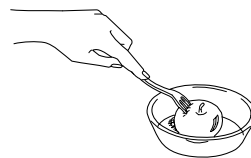
	Γυαλί	Πυρέξ	Γυαλί-κεραμικό	Πήλινο	Αλλοιμ-ινόχαρτο	Πλαστικό	Χαρτί ή χαρτόνι	Μεταλλικά σκεύη
Ψήσιμο μόνο με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Ψήσιμο με συνδυασμό	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
Ψήσιμο μόνο ΓΚΡΙΛ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ

* Εάν η θέρμανση διαρκεί πάρα πολύ υπάρχει κίνδυνος να πάρουν φωτι.

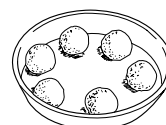
ΓΙΑ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΚΑΛΙΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

- Το ψήσιμο είναι στενά συνδεδεμένο με το μέγεθος και την ομοιογένεια των τροφών που πρόκειται να ψηθούν. Τα μικρά κομμάτια κρέατος ψήνονται πιο γρήγορα από ένα μπουτί και αυτό γιατί τα μικρά κομμάτια κρέατος είναι πολύ πιο μικρές και ομοιογενείς. Για να επιλέξετε σωστά τους χρόνους λάβετε υπόψη σας ότι αναφορικά με τις ταμπέλλες που αναφέρονται στις επόμενες σελίδες, αυξάνοντας την ποσότητα ψησίματος κατ αναλογία και αντίστροφα. Είναι σπουδαίο να σέβεστε τους χρόνους "αναύπασις" στο τέλος του ψησίματος λόγω του ότι επιτρέπουν μία επιπλέον διάχυση της θερμότητας στο εσωτερικό της τροφής.
- Μια από τις σπουδαιότερες εργασίες που θα πρέπει να κάνετε είναι το ανακάτεμα, χρησιμεύει για να γίνουν οι θερμοκρασίες ομοιόμορφες και κατά συνέπεια να ελαττώνονται οι χρόνοι ψησίματος. Πρέπει να ανακατεύετε πολλές φορές κατά την διάρκεια του ψησίματος, πάντα από τα έξω προς τα μέσα.
- Σας συμβουλεύουμε επι πλέον, να αναποδογυρίζετε την τροφή κατά την διάρκεια του ψησίματος, αυτό ισχύει πάνω από όλα για το κρέας, μεγάλα κομμάτια (ψητά, ολόκληρα κοτόπουλα) και μικρά κομμάτια (μπριτζόλες, στήθος από κοτόπουλο...).
- Τροφές με δέρμα, φλούδα ή κέλυφος (παράδειγμα. ντομάτες, κρόκος αυγού, λουκάνικα, ψάρι) πρέπει να τρυπηθούν σε πολλά σημεία με ένα πηρούνι με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να φεύγει ο ατμός για να μην σκάσει το δέρμα ή η φλούδα. (σχέδιο 3).
- Αν ψήσετε πολλές μερίδες του ιδίου φαγητού, παραδείγματος χάριν βραστές πατάτες, τοποθετήστε τις σε ένα πυρέξ σχηματίζοντας ένα δακτυλίδι έτσι ώστε να πετύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο (σχέδιο 4).
- Κάνετε τα ψησίματα τοποθετώντας πάντοτε το δοχείο πάνω στη σχάρα. Ψησίματα που γίνονται χωρίς σχάρα, με το δοχείο απευθείας στο φούρνο, μπορούν να έχουν άσχημο γούστο.
- Όσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία της τροφής που τοποθετείτε στο φούρνο μικροκυμάτων, τόσο μεγαλύτερος είναι ο αιτούμενος χρόνος. Η τροφή που βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος θα ψηθεί γρηγορότερα από την τροφή που βρίσκεται σε θερμοκρασία ψυγείου.

Σχέδιο 3



Σχέδιο 4



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αυτός ο φούρνος σας προσφέρει όλα τα πλεονεκτήματα για παραδοσιακά ψησίματα ή με μικροκύματα. Διαλέξτε από τους πολλούς συνδυασμούς τον πιο κατάλληλο. Περιγραφή με διάφορες μεθόδους ψησίματος.

Ψήσιμο

Πρόγραμμα

ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Σας συμβουλευόμαστε για:

Ισχύς μέχρι  (125W)

Για να ξεπαγώνετε κρέας ή πουλερικά και να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά.

Ισχύς μέχρι  (425W)

Για να παρασκευάζετε σάλτσες και συνταγές με βάση αυγό, φούσκωμα στη ζύμη για γλυκά, πρώτη φάση ξεπαγώματος για μεγάλα κομμάτια κρέατος, λιώσιμο στο βούτυρο και μαλάκωμα τυριού.

Ισχύς μέχρι  (850W)

Για να ψήσετε λαχανικά, ψάρια, συμπλήρωμα στο ψήσιμο των γλυκών, ζέσταμα σε όλα τα φαγητά ήδη μαγειρεμένα.

Κατά τη διάρκεια αυτών των προγραμμάτων ψησίματος, το σκεύος πρέπει να είναι τοποθετημένο στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου όπως δείχνει το σχέδιο δίπλα.



Οδηγίες χρήσεως

- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος και βάλτε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου. Κλείστε τη πόρτα του φούρνου.
- Τοποθετήστε το διακόπτη επιλογής προγραμμάτων (C) στο  (ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ).
- Γυρίστε το διακόπτη ισχύος (D) στη στάθμη ισχύος που θέλετε.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη (E) προς τα δεξιά μέχρι να βρήτε το χρόνο ψησίματος που θέλετε. Τα νούμερα που υπάρχουν επάνω δείχνουν το χρόνο ψησίματος σε λεπτά. Ο ανεμιστήρας και η λάμπα του φούρνου θα ξεκινήσουν αυτόματα.
- Πατήστε το κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ (G) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
- Όταν τελειώσει ο χρόνος που προγραμματίσατε, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα. Το τέλος του ψησίματος δείχνεται από ένα χαρακτηριστικό ήχο, που αρχίζει όταν ο χρονοδιακόπτης γυρίσει στη θέση  (STOP). Ο ανεμιστήρας και η λάμπα του φούρνου θα σβήσουν.

Σημείωση: - Η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν προγραμματίσετε ένα χρόνο ψησίματος, γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη ή όταν ανοίγετε τη πόρτα του φούρνου.
- Το φούρνο μπορείτε να τον σβήσετε οποιαδήποτε στιγμή θέλετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη (E) στη θέση  (STOP). Είναι δυνατόν να μετατρέψετε το χρόνο ψησίματος κατά την διάρκεια του ψησίματος, γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη προς τα δεξιά, ή προς τα αριστερά.
- Για να ελέγξετε το ψήσιμο των φαγητών, ανοίξτε τη πόρτα του φούρνου. Με το άνοιγμα της πόρτας σταματά η λειτουργία του φούρνου. Για να ξαναρχίσει το ψήσιμο, κλείστε τη πόρτα και πατήστε ξανά το κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Κάνετε αναφορά στο πίνακα. Κρατώντας υπόψιν τις κάτωθι συμβουλές.

- Κατεψυγμένα φαγητά σε σακουλάκια ή φύλλα πλαστικά ή μέσα στη συσκευασία του μπορούν να τοποθετηθούν κατευθείαν στο φούρνο για το ξεπάγωμα, αρκεί να μην έχουν μεταλλικά μέρη (π.χ. μεταλλικά γαντζάκια).
- Ακολουθείστε με προσοχή τις οδηγίες που αναφέρονται στη ετικέτα της συσκευασίας, γιατί δεν είναι πάντα σωστές.
- Ορισμένα φαγητά, όπως χόρτα και ψάρια, δεν χρειάζεστε να ξεπαγώσουν τελείως πριν αρχίσει το ζέσταμα.
- Υγρά φαγητά, σάλτσα κιμά και τύπος στιφάδο (βραστά) ξεπαγώνουν πιο γρήγορα εάν ανακατεύονται συχνά.
- Κατά τη διάρκεια του ξεπαγώματος, κρέας και ψάρια χάνουν υγρά. Σας συμβουλευόμαστε να τα ξεπαγώνετε σε ένα δοχείο.
- Για να ξεπαγώσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος, είναι χρήσιμο να προστατέψετε πιθανώς λεπτά κομμάτια (π.χ. κοτόπουλο), για να καθυστερήσει το ζέσταμα. Αλλιώς τα εξωτερικά μέρη θα στεγνώσουν και μπορεί να αρχίσουν να ψήνονται. Το κρέας πρέπει να το γυρίζετε στη μέση του ξεπαγώματος.
- Είναι σωστό να χρησιμοποιείτε χρόνους ελαφρά μικρότερους από εκείνους που συμβουλευόμαστε. Ο χρόνος του ξεπαγώματος είναι συνάρτηση του βαθμού καταψύξεως. Εάν είναι δυνατόν ξεχωρίστε τα κομμάτια φαγητού κατά τη διάρκεια του ξεπαγώματος και χρόνο αναπαύσεως.
- Για χρόνο ανάπαυσης ενοείται ο χρόνος που πρέπει να μείνει το φαγητό μετά το ψήσιμο έως ότου διαδοθεί η θερμοκρασία στο εσωτερικό του. Ο χρόνος των κρεάτων π.χ θα αυξηθεί 5-8°C κατά τη διάρκεια της ανάπαυσης. Ο χρόνος ανάπαυσης (με σβηστό το φούρνο) μπορεί να τον έχετε και εκτός από το φούρνο.

ΧΡΟΝΟΣ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

Ξεπάγωμα κρεάτων				
<i>Τύπος</i>	<i>Ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Χρόνος αναύπανσις (λεπτά)</i>
<i>ΚΡΕΑΣ</i>				
Κιμάς	500 g		12	10
Ποιόνι	300 g	"	10	5
Συκώτι	300 g	"	8	5
Ψητό πλάτη	1 kg	"	30	20
Ψητό ρολό	1 kg	"	30	20
Ψητό λομπάτα	1 kg	"	30	20
Στιφάδο	500 g	"	14	10
Μπριτζόλα	200 g	"	5	4
<i>ΜΟΣΧΑΡΙ</i>				
Μπριτζόλα	200 g	"	5	4
Κιμάς	500 g	"	12	6
Φιλέτο	200 g	"	5	4
<i>ΧΟΙΡΙΝΟ</i>				
Μπριτζόλα	200 g	"	5	4
Στιφάδο	500 g	"	14	10
Κιμάς	500 g	"	12	6
Ψητό	1 kg	"	30	20
Πλευρά	500 g	"	11	12
Πλάτη	400 g	"	10	10
Φιλέτο	200 g	"	6	6
<i>ΑΡΝΙ</i>				
Μπούτι ή πλάτη	1,5 kg	"	37	25
<i>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</i>				
Ολόκληρο	1,5 kg	"	35	20
Κομμάτια	1 kg	"	28	15
Στήθος	500 g	"	14	8
Μπούτι	500 g	"	19	10
<i>ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ</i>				
Κομμάτια	1 kg	"	27	15
Στήθος	500 g	"	14	10
<i>ΠΑΠΙΑ</i>				
Ολόκληρη	1,5 kg	"	38	20

Ξεπάγωμα Λαχανικών				
<i>Τύπος</i>	<i>Ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Χρόνος αναύπανσις (λεπτά)</i>
<i>Μελιτζάνες</i>	<i>ολόκληρες</i>			
Μελιτζάνες	ολόκληρες		14	5
Πιπεριές	ολόκληρες	"	8	4
Αρακάς	ξεφλουδισμένος	"	10	4
Αγκινάρες	καρδιές	"	7	4
Σπαράγγια	ολόκληρα	"	9	3
Φασολάκια	σπασμένα	"	11	5
Μπρόκολα	ολόκληρη	"	10	5
Κουνουπίδια (Βρυξελών)	ολόκληρα	"	10	4
Καρότα	σε φέττες	"	9	4
Κουνουπίδι	καρδιές	"	8	3
Ανάμικτα λαχανικά		"	8	3
Σπανάκια	σπασμένα	"	9	4

Ξεπάγωμα ψαριού				
<i>Τύπος</i>	<i>Ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Χρόνος αναύπανσις (λεπτά)</i>
Φιλέττα	300 g		9	6
Πετάλια	400 g	"	10	8
Ολόκληρο	400 g	"	12	8
Μύδια στρείδια	400 g	"	6	5
Γαρίδες	250 g	"	7	5
Οστρακα	200 g	"	5	5

Ξεπάγωμα βούτυρο, τυρί (προϊόντα γάλατος)				
<i>Τύπος - ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Παρατηρήσεις και συμβουλές</i>	<i>Χρόνος αναύπανσις (λεπτά)</i>
Βούτυρο (250 g)		5	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο ή τα μεταλλικά μέρη.	10
Τυρί (250 .)	"	6	Το τυρί ξεπαώνει κάπως. Χρειάζεστε ο χρόνος ανάπαυσης.	15
Πάμμα (κρέμα γάλατος) (200 ml)	"	8	Η πάμμα μπορεί να ξεπαώσει σε χάρτινο δοχείο αφού πρίν αφαιρεθούν τα μεταλλικά μέρη.	5

Ξεπάγωμα ψωμιού και τόστ				
<i>Τύπος - ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Παρατηρήσεις και συμβουλές</i>	<i>Χρόνος αναύπανσις (λεπτά)</i>
4 τόστ		5	Δεν χρειάζεστε να γυρίσετε τα τόστ	5
ψωμί (300 g)	"	5	Δεν χρειάζεστε να γυρίσετε το ψωμί	10
ψωμί χωριάτικο σε φέτες (70 g)	"	4	Δεν χρειάζεστε να γυρίσετε τις φέτες	3

Ξεπάγωμα φρούτων				
<i>Τύπος - ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Παρατηρήσεις και συμβουλές</i>	<i>Χρόνος αναύπανσις (λεπτά)</i>
Φράουλες, δαμάσκινα, κεράσια, Βερίκοκα (500 g)		12	Γυρίστε μία φορά μετά απο 4 λεπτά	10
Λωτοί (300 g)	"	10	Γυρίστε μία φορά μετά απο 4 λεπτά	10
Μούρα (250 g)	"	8	Γυρίστε μία φορά μετά απο 3 λεπτά	6

Ξεπάγωμα σαλαμικών				
<i>Τύπος - ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Παρατηρήσεις και συμβουλές</i>	<i>Χρόνος αναύπανσις (λεπτά)</i>
Μπέικον βραστό σε φέτες (200 g)		5	Επειτα απο τα 2 πρώτα λεπτά, γυρίστε το μπέικον και αφαιρέστε τις ξεπαγωμένες φέτες.	10
Μορταδέλλα σε φέτες (200 g)	"	5	Επειτα απο 2 λεπτά γυρίστε την μορταδέλλα και αφαιρέστε τις ξεπαγωμένες φέτες.	10
Λουκάνικα χοιρινά (3) (300 g)	"	8	Επειτα απο 3 λεπτά, γυρίστε τα λουκάνικα.	10

ΖΕΣΤΑΜΑ

Το ζέσταμα των φαγητών είναι μια λειτουργία στη οποία ο φούρνος μικροκυμάτων δείχνει την αποτελεσματικότητα και την χρησιμότητά του. Το ζέσταμα των φαγητών προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα. Ο φούρνος μικροκυμάτων ζεσταίνει τα φαγητά πολύ γρήγορα, με αποτέλεσμα τα φαγητά να διατηρούν όλη τη γεύση και την αρχική τους ποιότητα.

Συμβουλές για το ζέσταμα των φαγητών

- Όπως και στα κανονικά συστήματα ψήσιματος έτσι χρησιμοποιώντας το φούρνο μικροκυμάτων, συμβουλευόμαστε να ζεσταίνετε τα φαγητά (ειδικά εάν είναι κατεψυγμένα) σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον 70°C. Δεν είναι δυνατόν να φαγωθούν αμέσως γιατί θα είναι καυτά, αλλά η τέλεια αποστείρωση θα είναι εγγυημένη.
- Για να ζεσταίνετε τα προτηγανισμένα ή κατεψυγμένα φαγητά, ακολουθήστε τους κάτωθι κανόνες.
 - Βγάξτε το φαγητό από το κουτί εάν είναι μεταλλικό.
 - Σκεπάζετε με ένα διαφανή φύλλο ή λαδόκολλα. Με αυτό το τρόπο όλη η αρχική γεύση θα διατηρηθεί και ο φούρνος θα παραμείνει καθαρός.
 - Εάν θέλετε, ανακατέψτε ή γυρίστε τακτικά για να επιταχύνετε το ζέσταμα.
 - Ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες που αναφέρονται στη συσκευασία. Θυμηθείτε ότι μερικές φορές οι χρόνοι αυτοί πρέπει να αυξάνονται.
- Θυμηθείτε πάντα ότι τα κατεψυγμένα φαγητά πρέπει να ξεπαγώσουν πριν αρχίσει το ζέσταμα. Πιο χαμηλή είναι η αρχική θερμοκρασία των φαγητών, πιο μεγάλος θα είναι ο χρόνος που χρειάζεστε για το ζέσταμα.
- Φαγητά και αναψυκτικά μπορούν να ζεσταθούν σε μικρούς χρόνους, σε δοχεία χάρτινα ή πλαστικά. Αυτά τα δοχεία μπορούν να παραμορφωθούν εάν ζεσταθούν για πολύ χρόνο.

Ζέσταμα προψημένων φαγητών ήδη ξεπαγωμένα

Τύπος - ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρόνος ξεπαγώματος	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Λαζάνια (400 g)		7 - 9	Αφαιρείτε από το δοχείο και τοποθετήστε τα σε ένα βαθύ πιάτο. Σκεπάστε το φαγητό. Επειτα από το ζέσταμα αφήστε το για 2 λεπτά αναμονής. Φαγητά τύπου κοστίτσινε και "Bhuna Gosht" πρέπει να ανακατεύονται τουλάχιστον δύο φορές κατά το ζέσταμα.
Ζυμαρικά με γέμιση (400 g)	"	7 - 9	
Κοστίτσινε	"	6 - 9	
"Bhuna Gosht"	"	6 - 8	

Ζέσταμα φαγητών από θερμοκρασία ψυγείου έως 20°C περίπου

Τύπος - ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρόνος ξεπαγώματος	Παρατηρήσεις και συμβουλές
Γάλα - κακάο (1/4 l.)		2	Για να ζεστάνετε σε ένα τηγάνι
Υγρά (1/4 l.)	"	2	Για να ζεστάνετε σε ένα τηγάνι
Βούτυρο (250 g)	"	4	Για να αφαιρεθεί το μεταλλικό φύλλο (αλουμινόχαρτο)
Γιαούρτι (125 g)	"	3	Για να αφαιρεθεί το μεταλλικό φύλλο (αλουμινόχαρτο)

Ζέσταμα κρίων πιάτων

Τύπος - ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρόνος ξεπαγώματος	Παρατηρήσεις και συμβουλές
1 Μπιμπερό (240 ml)		2	Ζεσταίνετε το μπιμπερόν χωρίς καπάκι. Ανακατέψτε μετά το ζέσταμα.
1 πιάτο κρέας (350-400 g)		6	Ζεσταίνετε σκεπασμένο με διαφανή φύλλο
1 μερίδα κρέατος (150 g)	"	2,5	Ζεσταίνετε σκεπασμένο με διαφανή φύλλο, εκτός τα αλευρωμένα κρέατα
1 μερίδα ψάρι (150-200g)	"	2,5	Ζεσταίνετε σκεπασμένο με διαφανή φύλλο, εκτός τα αλευρωμένα ψάρια
1 μερίδα χόρτα, πατάτες και ρύζι (200 g)	"	3	Ζεσταίνετε σκεπασμένο με διαφανή φύλλο.
2 μερίδες μινέστρα (1/2 l.)	"	7	Ζεσταίνετε σκεπασμένο με διαφανή φύλλο.
1 φλυντζάνι ζωμό (300 cc)	"	2,5	Καθαρός ζωμός για ζέσταμα χωρίς καπάκι. Ζωμός με ζυμαρικά, για ζέσταμα σκεπασμένος με διαφανή φύλλο.

Ζέσταμα αναψυκτικών

<i>Τύπος - ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Παρατηρήσεις και συμβουλές</i>
Γάλα (200 ml)		3	Ανακατεύετε έπειτα απο το ζέσταμα.
1 δοχείο νερό (180 cc)	"	4	Νερό για καφέ ή τσάι. Ανακατεύετε οταν το νερό δεν βράζει πλέον.
1 φλυντζάνι γάλατος (150 cc)	"	1,5	Το γάλα ζεσταίνεται μέχρι να μπορεί να πίνετε.
1 φλυντζάνι καφέ (για να ξαναζεσταθεί)	"	1	Ανακατεύετε έπειτα απο το ζέσταμα.

Μαλάκωμα φαγητών

<i>Τύπος - ποσότητα</i>	<i>Στάθμη ισχύος</i>	<i>Χρόνος ξεπαγώματος</i>	<i>Παρατηρήσεις και συμβουλές</i>
Σοκολάτα - γλασέ (100 g)		3,5	Για σοκολάτα σε κύβους δεν χρειάζεται ανακάτεμα.
Βούτυρο (50 - 70 g)	"	2 - 3	Ανακατέψτε τη γλασέ μια φορά. Για το ζέσταμα προσθέστε 1 λεπτό.

ΨΗΣΙΜΟ

Λαχανικά: Τα λαχανικά που έχουν ψηθεί στο φούρνο μικροκυμάτων διατηρούν το χρώμα τους και την θρεπτική τους ικανότητα περισσότερο από αυτά που έχουν ψηθεί παραδοσιακά. Δεν είναι αναγκαίο να προσθέσετε νερό, αυτό που έχει μείνει από το πλύσιμο αρκεί για να δημιουργήσει λίγο ατμό. Σαν γενικός κανόνας σκεπάζονται πάντοτε με ένα διαφανές φύλο που εκ των προτέρων έχει τρυπηθεί σε περισσότερα σημεία και που επιτρέπει την έξοδο του ατμού. Εκείνα που είναι πιά μεγάλα πρέπει να κοπούν σε όμοια κομμάτια (π.χ. καρότα). Ανακατέψτε τα τουλάχιστον μία φορά στα μισά του ψησίματος και βάλτε τους λίγο αλάτι προς το τέλος του ψησίματος.

Ψάρι: Το ψάρι ψήνεται πολύ γρήγορα και με άριστα αποτελέσματα. Μπορείτε να γαρνιρίσετε με λίγο βούτυρο ή λάδι (μπορείτε και να μην γαρνιρίσετε), να σκεπάσετε με ένα φύλλο αφήνοντας ένα σημείο ξεσκέπαστο από όπου θα διαφεύγει ο ατμός. Φυσικά, αν έχετε αφήσει το δέρμα, πρέπει να το χαράξετε, τα φιλέτα πρέπει να τα τοποθετήσετε ομοιόμορφα. Σας συμβουλεύουμε να μην ψήσετε ψάρι πανέ, με αυγό. Είναι δυνατόν να ψήσετε το ψάρι απευθείας μέσα στο πιάτο από όπου θα φάτε μετά.

Χρόνοι ψησίματος για λαχανικά					
Είδος λαχανικού	Κομμάτια	Ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος αναύπανσις
Φρέσκες αγκινάρες	ολόκληρες	4 (8 μισό)		11	3
Κατεψυγμένες αγκινάρες	καρδιές	300 g	"	9	3
Φρέσκα σπαράγγια	κομμάτια των 2 εκ	500 g	"	8	3
Κατεψυγμένα σπαράγγια	ολόκληρα	300 g	"	8	4
Φρέσκα φασολάκια	κομμάτια των 2 εκ.	500 g	"	11	3
Κατεψυγμένα φασολάκια	κομμένα	300 g	"	10	3
Ραπανάκια φρέσκα	φέττες	500 g	"	11	5
Μπρόκολα φρέσκα	φύλλα	500 g	"	10	3
Μπρόκολα κατεψυγμένη	ολόκληρη ή κομμένη	300 g	"	10	2
Κουνουπίδια μικρά (Βρυξελών) φρέσκα	ολόκληρα	500 g	"	11	3
Κουνουπίδια μικρά (Βρυξελών) κατεψυγμένα	ολόκληρα	300 g	"	10	3
Λάχανο φρέσκο	κομμένο	500 g	"	12	5
Λάχανο φρέσκο	καρδιά	500 g	"	11	5
Καρότα φρέσκα	φέττες 1 εκ	500 g	"	10	3
Καρότα κατεψυγμένα	φέττες	300 g	"	9	3
Κουνουπίδι φρέσκο	καρδιά	500 g	"	13	5
Κουνουπίδι φρέσκο	ολόκληρο	800-900 g	"	18	6
Κουνουπίδι κατεψυγμένο	καρδιά	300 g	"	9	3
Σέλινο φρέσκο	φέττες των 1 εκ	500 g	"	10	2
Μελιτζάνα φρέσκα	σε κύβους	500 g	"	10	2
Μελιτζάνα φρέσκα	ολόκληρη	500 g	"	12	3
Πράσσα φρέσκα	ολόκληρα	400 g	"	12	3
Ανάμικτα, κατεψυγμένα φαγητά		300 g	"	8	2
Μανιτάρια φρέσκα	φέττες	500 g	"	11	3
Κρεμμύδια φρέσκα	ξεφλουδισμένα	8 - 10 (μικρά)	"	13	4
Αρακάς φρέσκος	ξεφλουδισμένος	500 g	"	11	3
Αρακάς κατεψυγμένος	ξεφλουδισμένος	300 g	"	7	3
Πατάτες φρέσκες	κομμάτια	500 g	"	20	3
Σπανάκι φρέσκο	ολόκληρα φύλλα	500 g	"	8	2
Σπανάκι κατεψυγμένο	κομμένο	300 g	"	7	2
Πιπεριές φρέσκες	κομμάτια	500 g	"	13	3
Κολοκυθάκια φρέσκα	φέττες	500 g	"	8	3

Χρόνοι ψησίματος για ψάρια					
Είδος	Ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρόνος ψησίματος	Παρατηρήσεις και συμβουλές	Χρόνος αναύπανσις
Φιλέττα	300 g		6	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος	2
Φέττες	300 g	"	9	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος	2
Ολόκληρο	500 g	"	10	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος	3
Μύδια	500 g	"	6	Ανακατέψτε στο τέλος του ψησίματος	-
Στείδια	500 g	"	6	Ανακατέψτε στο τέλος του ψησίματος	-
Γαρίδες	500 g	"	8	Ανακατέψτε στο τέλος του ψησίματος	2

- Σημείωση:
- Για ψησίματα που διαρκούν περισσότερο από 5 λεπτά είναι αναγκαίο να αναπαδογυρίζετε και να ανακατεύετε το φαγητό στη μέση του ψησίματος.
 - Η εμφάνιση υγρασίας στο εσωτερικό του φούρνου και στη περιοχή που βγαίνει ο αέρας είναι τελείως κανονική. Για να την μειώσετε, σκεπάστε το φαγητό με διαφανή μεμβράνη, χαρτί φούρνου, καπάκι από γυαλί ή απλώς ένα αναποδογυρισμένο πιάτο.
 - Τα φαγητά με περιεχόμενο νερό (λαχανικά) μαγειρεύονται καλλίτερα εάν είναι σκεπασμένα. Το σκέπασμα των φαγητών βοηθάει να διατηρείται καθαρός ο φούρνος. Χρησιμοποιείτε διαφανή μεμβράνη.

EPS_FILTER_BUG

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην σκεπάζετε με αλλοιμίνοχαρτο και μην σκεπάζετε στη λειτουργία συνδυασμός ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ και μόνο ΓΚΡΙΛ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Σας συμβουλευόμαστε για:

Όλα τα ψήσιμα που χρειάζονται εξωτερικό κοκκίνισμα ή ρόδισμα που δεν έχετε μόνο με μικροκύματα (π.χ κρέας, κοτόπουλο, λουκάνικο, χορταρικά και ζυμαρικά γραντέν, ψάρι κόκκινο, γλυκά κ.τ.λ). Τοποθετείστε τη στάθμη μικροκυμάτων ως ακολούθως.

Ισχύς μέχρι  (125W)

+ Γκριλ 1500W

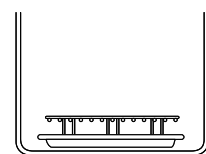
Ισχύς μέχρι  (595W)

+ Γκριλ 1500W

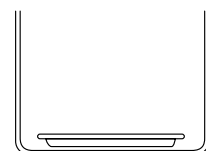
Για ψήσιμο κρέατος, χάμπουργκερ, λουκάνικα. Ποσότητα 150 γραμ.

Για ψήσιμο σε σουβλάκια, στήθος απο κοτόπουλο, τριμμένα λαχανικά, λαζάνια, γλυκά. Ποσότητα 350 γραμ. Ψήσιμο σε μεγάλα κομμάτια κρέατος, πουλερικά, τριμμένα φαγητά σε μεγάλες ποσότητες.

Κατά τη διάρκεια αυτών των προγραμμάτων ψησίματος, το σκεύος πρέπει να τοποθετείτε όπως αναφέρετε στις συνταγές (επάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο, ή στη χαμηλή σχάρα).



Χαμηλή σχάρα στο περιστρεφόμενο πιάτο



Περιστρεφόμενο πιάτο

Οδηγίες χρήσεως

Αυτός ο φούρνος παρέχει ένα σύστημα ψησίματος που συνδέει το ψήσιμο με μικροκύματα με το παραδοσιακό γκριλ. Αυτό το σύστημα μειώνει κατά πολύ το χρόνο ψησίματος.

1. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος και βάλτε το στο κέντρο της χαμηλής σχάρας επάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο, ή στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου. Κλείστε τη πόρτα του φούρνου.
2. Τοποθετήστε το διακόπτη επιλογής προγραμμάτων (C) στο  (ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ).
3. Γυρίστε το διακόπτη ισχύος (D) στη στάθμη ισχύος που θέλετε.
4. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη (E) προς τα δεξιά μέχρι να βρήτε το χρόνο ψησίματος που θέλετε. Η αντίσταση του γκριλ και η σχετική λάμπα ανάβουν. Ο ανεμιστήρας και η λάμπα του φούρνου θα ανάψουν..
5. Πατήστε το κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ (G) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
6. Όταν τελειώσει ο χρόνος που προγραμματίσατε, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα. Το τέλος του ψησίματος δείχνεται από ένα χαρακτηριστικό ήχο.

Σημείωση: Εάν ανοίξετε τη πόρτα για να ελέγξετε το φαγητό, η λειτουργία μικροκυμάτων σταματά, αλλά το γκριλ παραμένει αναμμένο. Για να ξεκινήσει η λειτουργία μικροκυμάτων, κλείστε τη πόρτα και ξαναπατήστε το κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

Προσοχή: Εάν ανοίξετε τη πόρτα κατά τη διάρκεια του γκριλ ή το ψήσιμο με συνδυασμό, το γκριλ παραμένει αναμμένο. Μην εγγίζετε το γκριλ. Τα μικρά παιδιά πρέπει να τα προσέχετε όταν βρίσκονται στη κουζίνα.

Προσέξτε το πίνακα με τις συνταγές. Θυμηθείτε ότι όλοι οι κανονισμοί και συμβουλές που αναφέρονται στα ψησίματα με μικροκύματα είναι οι ίδιες με αυτές του συνδυασμού.

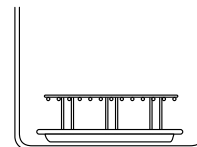
Χρόνοι ψησίματος για κρέας

Είδος	Ποσότητα	Στάθμη ισχύος	Χρόνος ψησίματος	Παρατηρήσεις	Χρόνος αναύπανσις
ΒΟΔΙΝΟ	Μεγάλες κεφτέδες	500 gr		Γυρίστε 2 φορές	3
	Λομπάδα	600 gr	"	Γυρίστε 2 φορές	3
	Ψητό	1 kg	"	Γυρίστε 2 φορές	2
ΜΟΣΧΑΡΙ	Ψητό ρολό	1 kg	"	Γυρίστε 1 φορά	2
ΧΟΙΡΙΝΟ	Μπούτι	500 gr	"	Γυρίστε 1 φορά	2
	Ψητό	1 kg	"	Γυρίστε 2 φορές	2
	Φιλέτο	700 gr	"	Γυρίστε 1 φορά	5
ΑΡΝΙ	Μπούτι	1 - 1.5 kg	"	Γυρίστε 2 φορές	5
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Ολόκληρο	1 kg	"	Γυρίστε 2 φορές	3
	Μισό	500 gr		Γυρίστε 2 φορές	3
	Κομμάτια	500 gr		Γυρίστε 1 φορά	3
	Στήθος	300 gr	"	Γυρίστε 1 φορά	2
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	Κομμάτια	1 kg	"	Γυρίστε 2 φορές	5
	Στήθος	500 gr	"	Γυρίστε 1 φορά	2
ΠΑΠΙΑ	Ολόκληρο	1 - 1.5 kg		Γυρίστε 2 φορές	5
ΠΑΤΑΤΕΣ	Φρέσκες σε κομμάτια	500 gr		Ανακατέψτε 2 φορές	3

ΜΟΝΟ ΓΚΡΙΛ

Σας συμβουλεύουμε για:

Γκρίλ σε χάμπουρκερ, μπριτζόλες, λουκάνικα, χορταρικά, βούστελ, μπέικον, τόστ κ.τ.λ.
Κάνετε τα ίδια όπως στους παραδοσιακούς φούρνους. Το φαγητό τοποθετείτε στη ψηλή σχάρα, η οποία τοποθετείτε επάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο. Το περιστρεφόμενο πιάτο συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λίπους.



Ψηλή σχάρα στο
περιστρεφόμενο
πιάτο

Οδηγίες χρήσεως

1. Τοποθετήστε το φαγητό στη ψηλή σχάρα και τοποθετήστε τη σχάρα στο περιστρεφόμενο πιάτο.
2. Τοποθετήστε το διακόπτη επιλογής προγραμμάτων (C) στο ▼▼▼ (Μόνο ΓΚΡΙΛ).
3. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη (E) προς τα δεξιά μέχρι να βρήτε το χρόνο ψησίματος που θέλετε. Η αντίσταση του γκρίλ θα ανάψει αυτόματα. Ο ανεμιστήρας και η λάμπα του φούρνου θα ξεκινήσουν αυτόματα.
4. Όταν τελειώσει ο χρόνος που προγραμματίσατε, ο χρονοδιακόπτης (E) γυρίζει στη θέση STOP, και το φωτεινό λαμπάκι και ο ανεμιστήρας σβήνουν. Το τέλος του ψησίματος δείχνετε από ένα χαρακτηριστικό ήχο.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ΜΟΝΟ ΓΚΡΙΛ, δεν είναι αναγκαίο να πατήσετε το κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ (G) για να αρχίσει το ψήσιμο.

Προσοχή: Εάν ανοίξετε τη πόρτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή του ψησίματος με συνδυασμό, το γκρίλ παραμένει ανοικτό. Μην εγγίζετε το γκρίλ. Τα μικρά παιδιά πρέπει να τα προσέχετε όταν βρίσκονται στη κουζίνα.

ΧΡΟΝΟΣ ΓΙΑ ΓΡΙΛ

Σημείωση: Ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται για 5-8 λεπτά πριν αρχίσει το ψήσιμο με γκρίλ

Φαγητό	Χρόνος γρίλ
Μπριτζόλα βοδινή ή χοιρινή πάχος 1 εκ.	7-10 λεπτά κάθε πλευρά
Μπριτζόλα βοδινή ή χοιρινή πάχος 2 εκ.	11-14 λεπτά κάθε πλευρά
Μπριτζόλα απο αρνί	11-14 λεπτά κάθε πλευρά
Λουκάνικα	6-9 λεπτά κάθε πλευρά
Πηρωμένο ψωμί	1-3 λεπτά κάθε πλευρά
Χαμπούρκερ φρέσκα 200 γραμ.	8-11 λεπτά κάθε πλευρά
Χαμπούρκερ κατεψυγμένα 200 γραμ.	10-13 λεπτά κάθε πλευρά

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

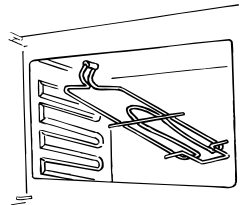
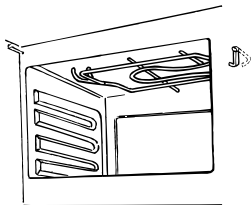
Προσοχή: Πριν από κάθε συντήρηση ή καθαρισμό, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από τη μπρίζα

Καθαρισμός

Για να διατηρείτε τη συσκευή στη καλύτερη κατάσταση, σας συμβουλεύουμε να τη καθαρίζετε τακτικά στο εσωτερικό και στο εξωτερικό με ένα υγρό πανί και ουδέτερο σαπούνι ή υγρό απορυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά υλικά, και μυτερά μεταλλικά εργαλεία. Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα και διαλυτικά υλικά για να καθαρίζετε τη πόρτα. Για να έχετε ένα τέλειο κλείσιμο διατηρείτε πάντα καθαρό το εσωτερικό μέρος της πόρτας.

Κάθε τόσο είναι αναγκαίο να βγάζετε και να καθαρίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο και τη βάση του. Πλύνετε το περιστρεφόμενο πιάτο και τη βάση του με νερό και σαπούνι ουδέτερο. Στεγνώστε τα καλά με ένα στεγνό πανί. Το περιστρεφόμενο πιάτο και η βάση του μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων. Προσοχή. Μην βυθίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο στο νερό όταν είναι πολύ ζεστό. Η μεγάλη θερμοκρασία μπορεί να το σπάσει.

Το μοτέρ του περιστρεφόμενου πιάτου είναι σφραγισμένο, οπότε όταν καθαρίζετε τον πυθμένα προσέξτε το νερό να μην περάσει κάτω από το στρόφειο του πιάτου.



Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου, μπορείτε να χαμηλώσετε την επάνω αντίσταση αφού προηγουμένως γυρίστε το κεραμικό στρόφειο. Η επάνω πλευρά του εσωτερικού του φούρνου καθαρίζετε προσέχοντας να μη μετακινηθεί το πτερύγιο (για να αποφύγετε και τραυματισμούς).

Σημείωση. Μετά το καθαρισμό, ξανατοποθετήστε και αγγιστρώστε την αντίσταση. Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε με τη αντίσταση στη χαμηλή θέση.

Εάν κάτι δεν λειτουργεί

Σε περίπτωση βλάβης, απευθυνθείτε στο κατάστημα διορθώσεων, μα πριν κάνετε τους εξής ελέγχους.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	- Η πόρτα δεν είναι σωστά κλειστή - Ο ρευματολήπτης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη μπρίζα - Η μπρίζα δεν παρέχει ρεύμα (ελέγξτε την αντίσταση) - Δεν πατήσατε το κουμπί ΞΕΚΙΝΗΜΑ (για ψησίματα με μικροκύματα) - Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά
Ατμός και υγρασία στη έξοδο του αέρα	Όταν ψήνετε φαγητά που περιέχουν μεγάλη ποσότητα νερού, είναι κανονικό ο ατμός που δημιουργείτε στο εσωτερικό του φούρνου να βγαίνει από την έξοδο του αέρα
Σπινθήρες στο εσωτερικό του φούρνου	- Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς φαγητά στα ψησίματα με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ και ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΓΚΡΙΛ - Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για ψησίματα με μικροκύματα - Διατηρείτε πάντα καθαρό το εσωτερικό μέρος της πόρτας
Το γκρίλ δεν δουλεύει	Γυρίστε το διακόπτη επιλογής προγραμμάτων στη θέση ΓΚΡΙΛ (▼▼▼)
Το φαγητό δεν ζεσταίνεται αρκετά	- Θέστε μια λειτουργία ψησίματος ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος - Το φαγητό δεν έχει ξεπαγώσει καλά πριν το ψήσιμο - Χρησιμοποιήστε το κατάλληλα αξεσουάρ που χορηγούνται
Το φαγητό καίγεται	Χρησιμοποιείτε το σωστό τρόπο ψησίματος ή ελατώστε το χρόνο ψησίματος
Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα	Ανακατέψτε το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το φαγητό ψήνεται καλλίτερα εάν είναι κομμένο σε ομοιόμορφα κομμάτια.

Εαν η λάμπα του φούρνου χαλάσει μπορείτε να συνεχίστε να χρησιμοποιείτε το φούρνο χωρίς κανένα πρόβλημα.. Για την αντικατάσταση της λάμπας απευθυνθείτε στο κατάστημα διορθώσεων.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση	Βλέπε πινακίδα της συσκευής	
Συχνότητας		50 Hz
Αποροφούμενη ισχύς (γκρίλ)		1500 W
Αποροφούμενη ισχύς (μικροκύματα)		1500 W
Αποροφούμενη ολική ισχύς		3000 W
Ισχύς σε μικροκύματα		850 W
Συχνότητας σε μικροκύματα		2450 MHz
Εξωτερικές διαστάσεις	Πλάτος	56.0 cm (22 in)
	Υψος	34.9 cm (13.5 in)
	Βάθος	49.5 cm (19.5 in)
Συνολικός όγκος φούρνου		26 λίτρα
Βάρος		25 kg
Λάμπα φούρνου		25 W

Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με τη απόφαση ΕΟΚ 13-4-89 για την εξάλειψη των ραδιοπαρεμβολών

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά μπορούν να αλλαχθούν χωρίς προανακοίνωση.