

# Istruzioni per l'uso

Forno a microonde

## Οδηγίες Χρήσης

Φούρνος Μικροκυμάτων



# **CANDY**

Egregio cliente,

innanzitutto La desideriamo ringraziare per aver scelto il nostro prodotto. Siamo praticamente sicuri che rimarrete soddisfatti di questo moderno, funzionale e pratico forno a microonde, fabbricato utilizzando materiali di prima qualità.

La invitiamo a leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso che Le permetteranno di ottenere i massimi risultati di prestazione dal forno acquistato.

**CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO NEL CASO DOVESSE RENDERSI NECESSARIO CONSULTARLE DI NUOVO.**

**Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!**

## Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente

### Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

### Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

# Indice

<b>Istruzioni di montaggio</b> .....	<b>3</b>
Prima dell'installazione .....	3
Dopo l'installazione.....	3
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>4</b>
<b>I vantaggi delle microonde</b> .....	<b>6</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>7</b>
<b>Impostazioni preliminari</b> .....	<b>8</b>
Impostazione dell'orologio .....	8
Oscurare l'ora .....	8
Blocco di messa in funzione .....	8
<b>Funzioni base</b> .....	<b>9</b>
Funzionamento con sole microonde.....	9
Microonde – Avvio rapido .....	9
Grill.....	10
Combinazione microonde + grill .....	10
Scongelo automatico in base al peso.....	11
Scongelo manuale in base al tempo .....	12
<b>Programmi speciali</b> .....	<b>13</b>
Programma P1 - Riscaldare le pietanze.....	13
Programma P2 - Cuocere le pietanze .....	15
Programma P3 - Scongelo e cuocere .....	16
<b>Durante il funzionamento</b> .....	<b>17</b>
Interruzione di un procedimento di cottura .....	17
Modifica dei parametri .....	17
Annullare un procedimento di cottura.....	17
Termine di un procedimento di cottura .....	17
<b>Scongelo</b> .....	<b>18</b>
Indicazioni generali di scongelamento.....	19
<b>Cucinare con le microonde</b> .....	<b>20</b>
<b>Cuocere con il grill</b> .....	<b>22</b>
<b>Stoviglie adatte per le microonde</b> .....	<b>25</b>
Funzione microonde .....	25
Funzione Grill.....	25
Combinazione Microonde + Grill .....	25
Contenitori e pellicole di alluminio .....	25
Coperchio.....	26
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>28</b>
Frontale dell'apparecchio.....	28
Vano cottura.....	28
Superficie superiore del vano cottura .....	29
Accessori .....	29
<b>Guasti, cosa fare?</b> .....	<b>30</b>
Sostituzione della lampadina .....	30
<b>CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?</b> .....	<b>31</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>32</b>
Descrizione delle modalità di funzionamento .....	32
Dati tecnici .....	32
<b>Incasso</b> .....	<b>67</b>

## Istruzioni di montaggio

### Prima dell'installazione

**Assicurarsi che la tensione di alimentazione** indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

**Non rimuovere la copertura di mica** applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

**Attenzione!** Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

**Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.** Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

**NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO** se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

**Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.**

**Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.**

### Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

**Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa,** far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un rottore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

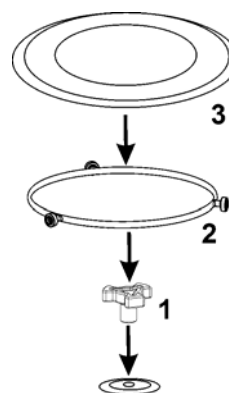
**ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.**

**Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità** per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

**L'apparecchio funziona solo** quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno **(1)** al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento **(2)** e il piatto girevole **(3)** in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**



**Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.**

## Avvertenze di sicurezza

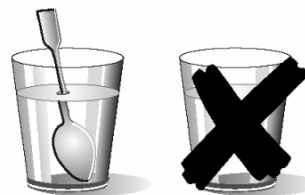


- **Attenzione!** Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente se vengono utilizzati recipienti di carta, plastica o altri materiali combustibili, perché potrebbero carbonizzarsi ed infiammarsi. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Attenzione!** Se si dovessero notare fumo o fiamme all'interno del vano cottura, lasciare chiuso lo sportello in modo da soffocare le eventuali fiammate. Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Attenzione!** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi, perché potrebbero esplodere facilmente.
- **Attenzione!** I bambini possono utilizzare il forno senza sorveglianza, solamente dopo che sono state impartite loro le dovute istruzioni e dopo essersi accertati che lo possano usare senza incorrere in pericoli e siano in grado di riconoscere i rischi ai quali andrebbero incontro in caso di uso scorretto.
- **Attenzione!** Se l'apparecchio ha una modalità di funzionamento combinato (microonde combinate ad altre funzioni) non permettere ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza, perché il forno raggiunge temperature molto elevate.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se
  - lo sportello non si chiude correttamente,
  - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
  - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
  - il vetro dello sportello è danneggiato,
  - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio **può essere di nuovo utilizzato**, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

### Prudenza!

- **Riscaldare le pappe per neonati sempre in biberon o bottiglie senza coperchio e senza tettarella. Dopo aver riscaldato il cibo del bambino, mescolarlo o agitarlo bene in modo che il calore si distribuisca uniformemente. Controllare quindi la temperatura della pietanza prima di somministrargliela. PERICOLO DI SCOTTATURE!**
- Per evitare che, **durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo**, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Per arrostitire utilizzare solo la funzione grill e controllare continuamente il forno. Se per arrostitire si utilizza una modalità di funzionamento combinato, il pane si brucia in breve tempo.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**



### Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**

Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

## Avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio è destinato solo ad uso domestico!

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Attenendosi alle istruzioni per l'uso, si evitano danni all'apparecchio e non si creano situazioni pericolose.

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il **perno**, l'**anello di scorrimento** e il relativo **piatto girante** si trovino nel vano cottura.
- **Non accendere mai il forno a microonde se vuoto.** In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: PERICOLO DI DANNI!
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno **per verificarne la programmazione.** L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i **fori e le fessure d'aerazione.**
- Utilizzare solo **recipienti adatti al microonde.** Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- **Non rimuovere la copertura di mica** applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di **oggetti infiammabili** nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come **dispensa.**
- Non riscaldare **uova con guscio** o **uova sode intere** nel forno a microonde, perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare il forno per **friggere in olio**, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- **Per evitare di scottarsi**, indossare sempre guanti da cucina per inserire o estrarre i contenitori dal forno e per toccare il vano cottura.

- **Non appoggiarsi e non sedersi sullo sportello del forno aperto.** Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- **Il piatto girevole e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg.** Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico.

### Pulizia

- **Attenzione!** Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i resti di cottura (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**
- Le superfici di contatto dello sportello (frontale del vano cottura e lato interno dello sportello) devono essere mantenute sempre pulite, al fine di garantire il perfetto funzionamento del forno.
- Attenersi a quanto contenuto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

### In caso di riparazione

- **Attenzione – emissione di microonde! Non aprire l'involucro dell'apparecchio.** Qualsiasi tipo di riparazione o lavoro di manutenzione eseguito da personale non autorizzato dal produttore, potrebbe essere pericoloso.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rappresentante autorizzato o da un tecnico specializzato, per evitare situazioni pericolose e perché sono necessari utensili speciali.
- Lavori di riparazione e manutenzione, soprattutto su componenti sotto tensione, devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato dal produttore.

## I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa  $\frac{3}{4}$  di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

### Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

### Perché gli alimenti si riscaldano.

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

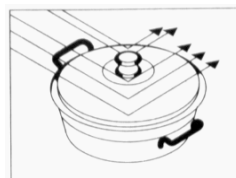
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento,

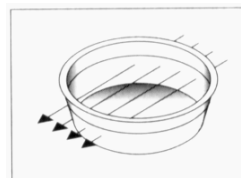
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

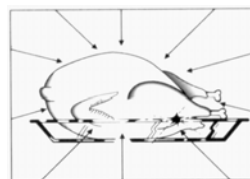
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



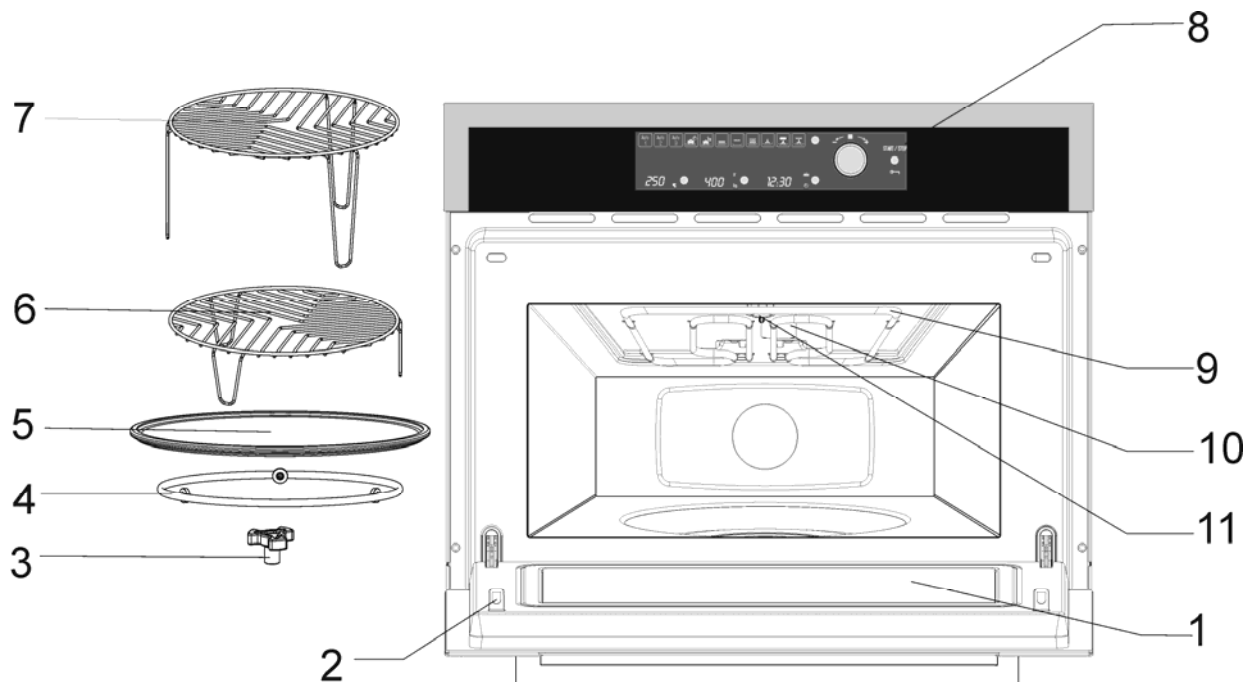
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



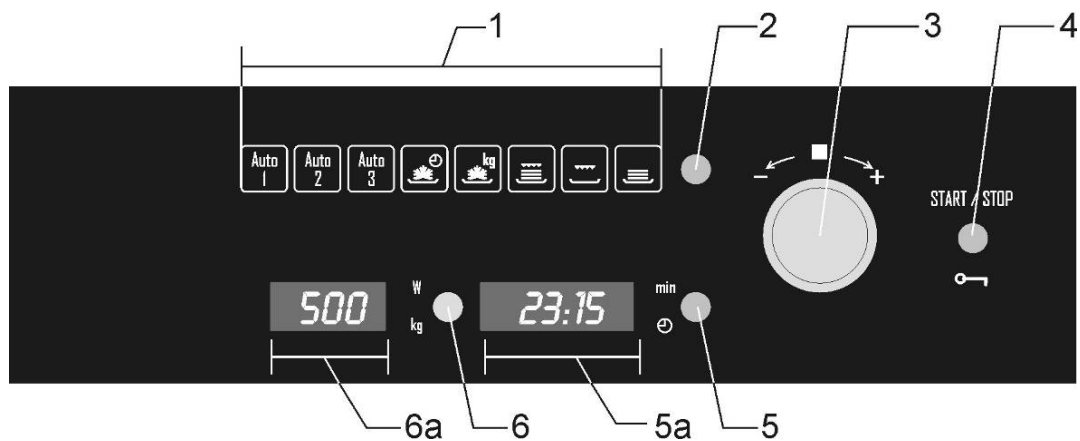
... e vengono quindi assorbite dal cibo.



## Descrizione dell'apparecchio



- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. – Sportello in vetro          | 7. – Griglia alta       |
| 2. – Blocco di messa in funzione | 8. – Piatto Crisp       |
| 3. – Perno                       | 9. – Pannello comandi   |
| 4. – Anello di scorrimento       | 10. – Grill             |
| 5. – Piatto girevole             | 11. – Copertura di mica |
| 6. – Griglia bassa               | 12. – Luce del forno    |



- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. – Spie di funzionamento   | 5. – Tasto OROLOGIO/TIMER    |
| 2. – Tasto FUNZIONI          | 5a. – Display OROLOGIO/TIMER |
| 3. – Manopola di regolazione | 6. – Tasto POTENZA/PESO      |
| 4. – Tasto START/STOP        | 6a. – Display POTENZA/PESO   |



## Impostazioni preliminari

### Impostazione dell'orologio



Quando l'ora indicata non è corretta, il display dell'orologio lampeggia (p.e. dopo che si è collegato il forno alla rete elettrica o dopo una caduta di corrente). Per selezionare l'ora esatta procedere nel seguente modo:

1. Premere il tasto **OROLOGIO/TIMER**. Le cifre a display iniziano a lampeggiare.
2. Girare la manopola per impostare l'ora.
3. Premere di nuovo il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare i minuti. Le cifre a display iniziano a lampeggiare.
4. Girare la manopola per impostare i minuti.
5. Premere di nuovo il tasto **OROLOGIO/TIMER** per confermare e terminare l'impostazione.

### Oscurare l'ora

Se il display dell'ora dovesse infastidire, lo si può oscurare tenendo premuto il tasto **OROLOGIO/TIMER** per tre secondi. I due punti che separano le ore dai minuti continuano a lampeggiare mentre l'orologio rimane oscurato.

Per riattivare il display, premere di nuovo per tre secondi il tasto **OROLOGIO/TIMER**.

### Blocco di messa in funzione



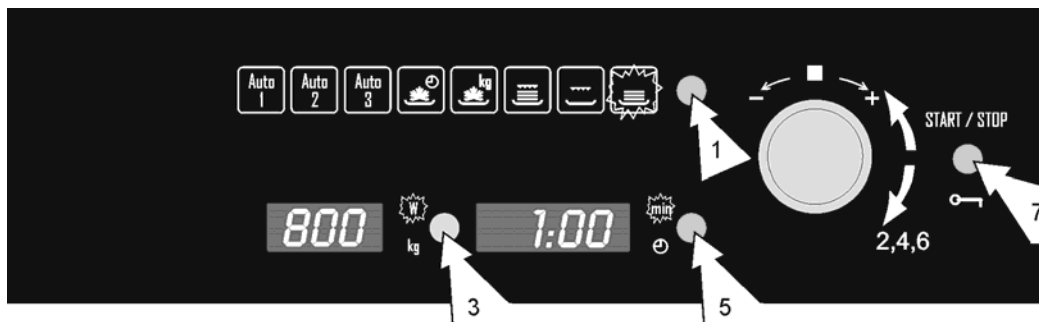
Il funzionamento dell'apparecchio può essere bloccato per impedirne, per esempio, un utilizzo improprio da parte dei bambini.

1. Per attivare la funzione "Blocco di messa in funzione" tenere premuto il tasto **START/STOP** per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e a **display** verrà visualizzata "SAFE" (sicuro). L'apparecchio è così bloccato e non può essere utilizzato in alcun modo.
2. Si disattiva il blocco di messa in funzione, tenendo premuto il tasto **START/STOP** per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e a **display** verrà di nuovo visualizzata l'ora.

## Funzioni base

### Funzionamento con sole microonde

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare o riscaldare verdure, patate, riso, pesce o carne.

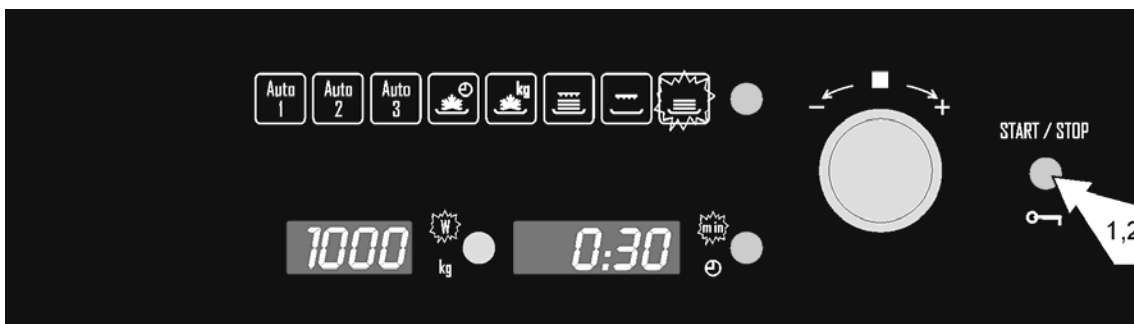


1. Premere il tasto **FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non inizia a lampeggiare la spia "Microonde".
3. Premere quindi il tasto **POTENZA/PESO** per modificare la potenza del forno. Iniziano a lampeggiare la spia del peso e quella di funzionamento. Se non si preme questo tasto, il forno funzionerà ad una potenza di 800 W.
4. Selezionare la potenza desiderata girando la **manopola** in una direzione qualsiasi.
5. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare la durata di funzionamento. Iniziano a lampeggiare la spia dei minuti e quella di funzionamento.
6. Selezionare la durata di funzionamento desiderata girando la **manopola** in una direzione qualsiasi (p.e. 1 minuto).
7. Premere il tasto **START/STOP** per avviare l'apparecchio.

**NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.**

### Microonde – Avvio rapido

Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare alimenti ad elevata percentuale liquida come acqua, caffè, the e brodi.



1. Premere il tasto **START/STOP**. L'apparecchio inizia a funzionare a potenza massima nella modalità "Funzionamento con sole microonde" per 30 secondi.
2. Se si desidera prolungare la durata di funzionamento, premere di nuovo il tasto **START/STOP**. Ogni volta che si preme il tasto, si prolunga la durata di funzionamento di 30 secondi.

**NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.**

## Funzioni base

### Grill

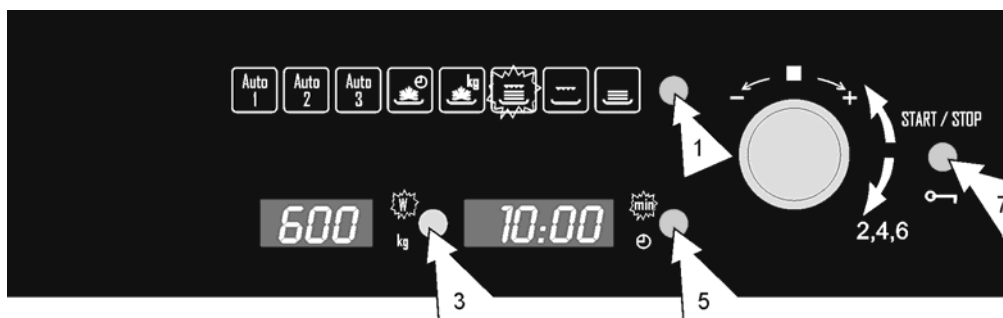
Questa funzione può essere utilizzata per rosolare velocemente la superficie delle vivande.



1. Premere il tasto **FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non inizia a lampeggiare la spia "Grill".
3. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare la durata di funzionamento. Iniziano
5. a lampeggiare la spia dei minuti e quella di funzionamento.
4. Selezionare la durata di funzionamento desiderata girando la **manopola** in una direzione qualsiasi (p.e. 1 minuto).
5. Premere il tasto **START/STOP** per avviare l'apparecchio.

### Combinazione microonde + grill

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare lasagne, pollame, patate arrosto e sformati.

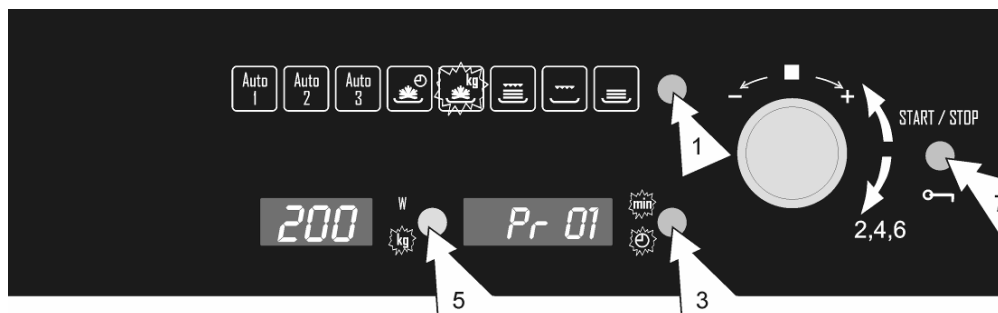


1. Premere il tasto **FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non inizia a lampeggiare la spia "Microonde + grill".
3. Premere quindi il tasto **POTENZA/PESO** per modificare la potenza del forno. Iniziano a lampeggiare la spia dei Watt e quella di funzionamento. Se non si preme questo tasto, il forno funzionerà ad una potenza di 600 W.
4. Selezionare la potenza desiderata girando la **manopola** in una direzione qualsiasi.
5. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare la durata di funzionamento. Iniziano a lampeggiare la spia dei minuti e quella di funzionamento.
6. Selezionare la durata di funzionamento desiderata girando la **manopola** in una direzione qualsiasi (p.e. 10 minuti).
7. Premere il tasto **START/STOP** per avviare l'apparecchio.

## Funzioni base

### Scongelamento automatico in base al peso

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente carne, pollame, pesce, frutta o pane.



1. Premere il **tasto FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non inizia a lampeggiare la spia "Scongelamento in base al peso".
3. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare il tipo di alimento. Iniziano a lampeggiare la spia di funzionamento e quelle dell'orologio e dei minuti.
4. Selezionare il tipo di alimento desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi (p.e. "Pr 01", vedi tabella seguente).
5. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per impostare il peso della pietanza. Iniziano a lampeggiare la spia dei grammi e quella di funzionamento.
6. Selezionare ora il peso desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi.
7. Premere il **tasto START/STOP** per avviare l'apparecchio.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione "Scongelamento automatico in base al peso" con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Pollame	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frutta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pane	100 – 800	2 – 19	10 – 20

**Nota importante:** vedi "Indicazioni generali di scongelamento".

## Funzioni base

### Scongelamento manuale in base al tempo

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento.



1. Premere il tasto **FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non inizia a lampeggiare la spia "Scongelamento in base al tempo".
3. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare la durata di funzionamento.

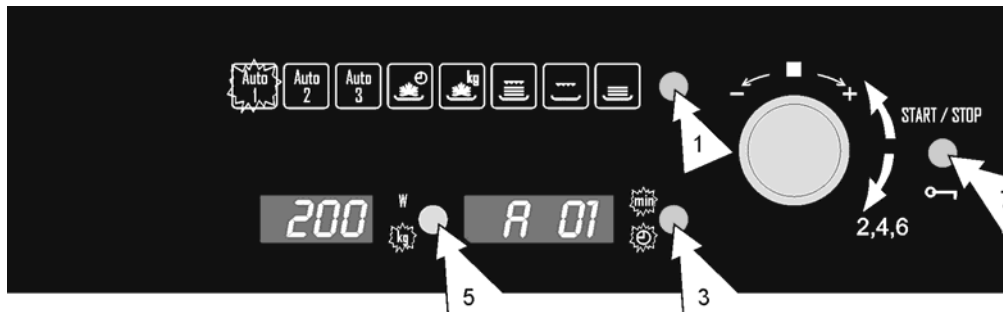
Iniziano a lampeggiare la spia dei minuti e quella di funzionamento.

4. Selezionare la durata di funzionamento desiderata girando la **manopola** in una direzione qualsiasi (p.e. 10 minuti).
5. Premere il **tasto START/STOP** per avviare l'apparecchio.

## Programmi speciali

### Programma P1 - Riscaldare le pietanze

Questo programma può essere utilizzato per riscaldare diversi tipi di alimenti.



1. Premere il tasto **FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non inizia a lampeggiare la spia di funzionamento P1.
3. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare il tipo di alimento desiderato. Iniziano a lampeggiare la spia di funzionamento e quelle dell'orologio e dei minuti.
4. Selezionare ora il tipo di alimento desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi, p.e. "A 01" (vedi tabella sottostante).
5. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per impostare il peso della pietanza. Iniziano a lampeggiare la spia dei grammi e quella di funzionamento.
6. Selezionare ora il peso desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi.
7. Premere il **tasto START/STOP** per avviare l'apparecchio.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P1 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
A 01	Minestre	200 – 1500	3 – 15	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
A 02	Piatti pronti Ingredienti compatti	200 – 1500	3 – 20	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
A 03	Piatti pronti p.e. spezzatino	200 – 1500	3 – 18	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
A 04	Verdure	200 – 1500	2,6 – 14	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio

#### Note importanti

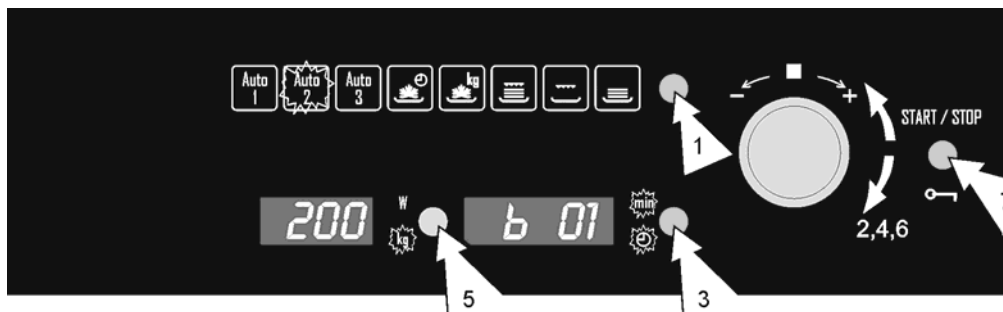
- Utilizzare sempre recipienti adatti per le microonde e un coperchio per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.
- Il tempo necessario al riscaldamento dell'alimento dipende dalla sua temperatura di partenza. Gli alimenti che sono appena stati tolti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di riscaldamento più lunghi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Se la temperatura della pietanza non dovesse corrispondere a quella desiderata, selezionare la volta successiva un peso maggiore o minore.
- Al termine del riscaldamento mescolare le pietanze. Lasciarle quindi riposare per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.

**Attenzione!** Al termine del riscaldamento il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

## Programmi speciali

### Programma P2 - Cuocere le pietanze

Questo programma può essere utilizzato per cuocere alimenti freschi.



1. Premere il tasto **FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non lampeggia la spia P2.
3. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare il tipo di alimento. Iniziano a lampeggiare la spia di funzionamento e quelle dell'orologio e dei minuti.
4. Selezionare ora il tipo di alimento desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi, p.e. "b 01" (vedi tabella sottostante).
5. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per impostare il peso della pietanza. Iniziano a lampeggiare la spia dei grammi e quella di funzionamento.
6. Selezionare ora il peso desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi.
7. Premere il **tasto START/STOP** per avviare l'apparecchio.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P2 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
b 01	Patate	200 – 1000	4 – 17	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 02	Verdure	200 – 500	4 – 15	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 03	Riso	200 – 1000	13 – 20	Rapporto riso/acqua: 1 a 2
b 04	Pesce	200 – 1000	4 – 13	Con coperchio

#### Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti con coperchio adatti alle microonde per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.
- **Attenzione!** Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

#### Indicazioni di cottura

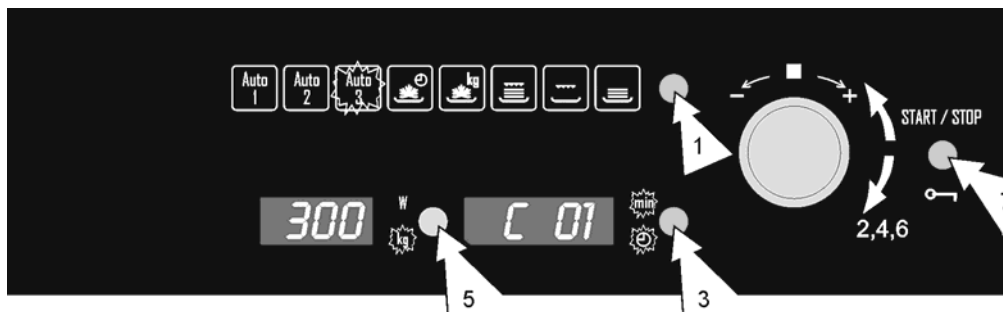
- Pesce intero – Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua o di succo di limone.
- Riso – Per ogni pugno di riso aggiungere la doppia quantità d'acqua.
- Patate con buccia – Cuocere patate di grandezza uguale dopo averle lavate ed aver bucherellato più volte la buccia. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua.
- Patate sbucciate e verdure fresche – Tagliarle in pezzi di uguali dimensioni e aggiungere un cucchiaino d'acqua per ogni 100 g di verdura; salare a piacere.



## Programmi speciali

### Programma P3 - Scongelare e cuocere

Questo programma può essere utilizzato per scongelare e poi cucinare diversi tipi di alimenti.



1. Premere il tasto **FUNZIONI**. Inizia a lampeggiare una spia di funzionamento.
2. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi fino a quando non lampeggia la spia P3.
3. Premere quindi il tasto **OROLOGIO/TIMER** per impostare il tipo di alimento. Iniziano a lampeggiare la spia di funzionamento e quelle dell'orologio e dei minuti.
4. Selezionare ora il tipo di alimento desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi, p.e. "C 01" (vedi tabella sottostante).
5. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per impostare il peso della pietanza. Iniziano a lampeggiare la spia dei grammi e quella di funzionamento.
6. Selezionare ora il peso desiderato girando la **manopola** in una direzione qualsiasi.
7. Premere il **tasto START/STOP** per avviare l'apparecchio.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P2 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Preriscaldare il piatto di cottura
C 02	Piatti pronti	400 – 1000	8 – 14	Girare 2 volte, con coperchio
C 03	Prodotti a base di patate	200 – 450	10 – 12	Girare una volta

#### Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti con coperchio adatti alle microonde per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.

**Attenzione!** Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

#### Indicazioni di cottura

- Pizza, surgelata – Cuocere pizze o baguette precotte e surgelate.
- Piatti pronti, surgelati – Cuocere lasagne, cannelloni, sformati di gamberetti surgelati. Coprire sempre con il coperchio.
- Piatti a base di patate, surgelati – Le patatine fritte, le crocchette di patate e le patate saltate in padella devono essere adatte alla cottura a microonde.

## Durante il funzionamento...

### Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **START/STOP** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- si disattiva il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!),**
- si blocca il timer e a **display** viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,
3. interrompere il procedimento premendo il tasto **START/STOP**.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START/STOP** per riavviare il procedimento di cottura.

### Modifica dei parametri

Per modificare i parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) durante il funzionamento del forno o interrompendo il procedimento di cottura, procedere come segue:

1. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi per modificare la durata di cottura; il nuovo tempo impostato viene subito memorizzato.
2. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per modificare la potenza o il peso; iniziano a lampeggiare le relative spie. Modificare i parametri girando la **manopola** in una direzione qualsiasi e selezionare il valore desiderato premendo di nuovo il tasto **POTENZA/PESO**.

### Annullare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **START/STOP** per 3 secondi.

Se il procedimento era già stato interrotto e lo si desidera ora annullare, premere il tasto **START/STOP** per altri 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e a **display** viene visualizzata l'ora.

### Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola **"End"**.

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto **START/STOP**.

# IT

## Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione uniforme del

calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

# Scongelare

## Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Si consiglia di passare la panna supersurgelata al mixer dopo che è stata scongelata per eliminare eventuali pezzettini di ghiaccio rimanenti.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: `turn`.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

## Cucinare con le microonde

**Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.**

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scoglimento di pane**, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.

- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

### Cottura nel forno a microonde

1) Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che

- doppia quantità = durata raddoppiata
- mezza quantità = durata dimezzata

2) Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.

3) Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.

4) La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.

5) Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.

6) La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

## Cucinare con le microonde

### Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	800	9-11	2-3	Dividere in rosette.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tagliare a fette. Con coperchio.
Funghi	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100 ml	800	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

### Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800	2-3	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.
		400	7-9		

## Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

**Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.**

### Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.
4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

## Cuocere con il grill

### Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
<b>Pesce</b>			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/cazioni	6-8 pezzi	15-20	
<b>Carne</b>			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
<b>Pane</b>			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare

per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.



## Cuocere con il grill

### Table e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

## Stoviglie adatte per le microonde

### Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto **non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche**. Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

### Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

### Funzione Grill

Se si utilizza la funzione "Grill" le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

### Combinazione Microonde + Grill

Quando si combinano le microonde con il grill bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

### Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura (**distanza minima: 3 cm**). Rimuovere i coperchi di alluminio.
- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

### Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

## Stoviglie adatte per le microonde

### Tabella - Stoviglie

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Modo di funzionamento Tipo stoviglie	Microonde		Grill	Microonde + Grill
	Scongelare / riscaldare	Cuocere		
<b>Vetro e porcellana 1)</b> Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.	sì	sì	no	no
<b>Ceramica smaltata</b> Vetro termoresistente e porcellana	sì	sì	sì	sì
<b>Ceramica e stoviglie in terraglia 2)</b> Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
<b>Stoviglie di terracotta 2)</b> smaltate	sì	sì	no	no
non smaltate	no	no	no	no
<b>Stoviglie di plastica 2)</b> termoresistenti fino a 100°C	sì	no	no	no
termoresistenti fino a 250°C	sì	sì	no	no
<b>Pellicole di plastica 3)</b> Pellicole per alimenti	no	no	no	no
Cellofan	sì	sì	no	no
<b>Carta, cartone e pergamena 4)</b>	sì	no	no	no
<b>Metallo</b> Pellicola di alluminio	sì	no	sì	no
Confezioni di alluminio 5)	no	sì	sì	sì
Accessori (griglia)	no	no	sì	sì

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.
4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

## Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

**Attenzione!** Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

**Attenzione!** Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

**Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.**

**Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.**

### Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

### Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

**Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.**

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

**Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.**

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

### Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

**Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.**

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 90° il supporto del grill (1).
2. Abbassarlo quindi con cautela (2). **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill (2) nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

**La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita.** Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

**Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.**

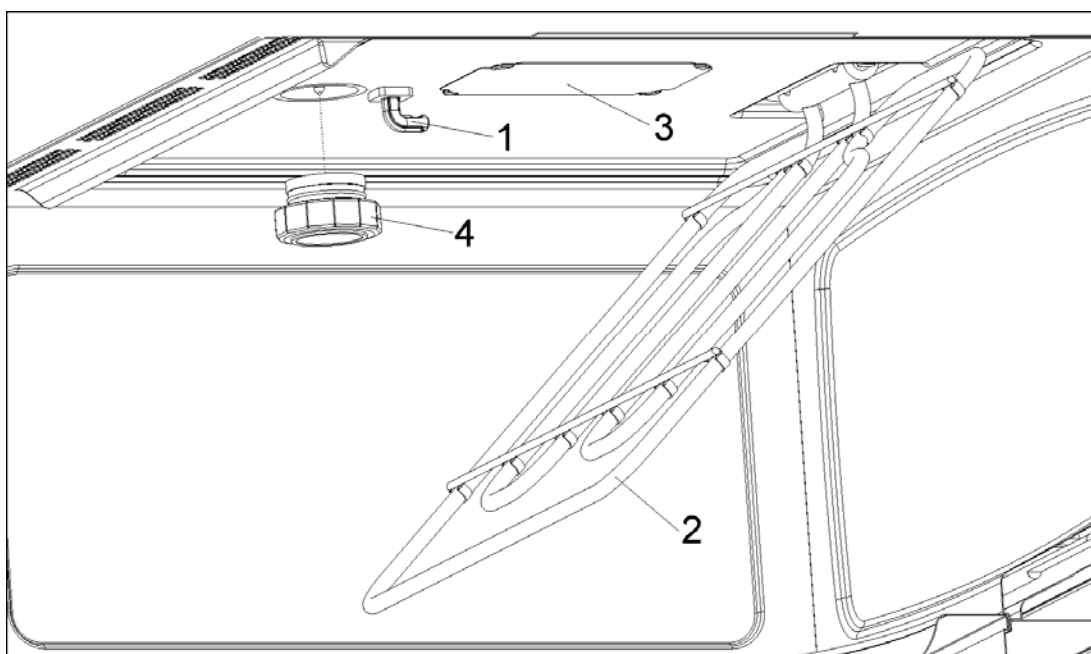
**La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.**

Il vetro per la copertura della luce (4) si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

### Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.



## Guasti, cosa fare?

**ATTENZIONE!** Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

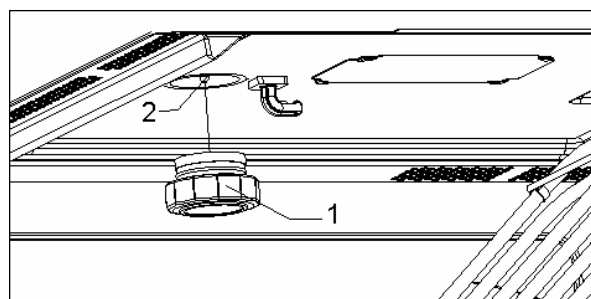
- **Il display è oscurato!** Controllare se
  - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
  - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
  - la spina è correttamente inserita nella presa,
  - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
  - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
  - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
  - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
  - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
  - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiari.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
  - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
  - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
  - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

### Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V / 10W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



## CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

### ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

### ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

### UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "**Numero Utile**" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.






### MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

## Dati tecnici

### Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	200 W	Scongelare lentamente alimenti delicati, mantenerli caldi.
		400 W	Cuocere a temperature basse, stufare il riso. Scongelare rapidamente.
		600 W	Sciogliere il burro. Riscaldare gli alimenti per neonati.
		800 W	Cuocere verdure e pietanze. Cuocere e riscaldare delicatamente. Riscaldare e cuocere piccole quantità di alimenti. Riscaldare i piatti delicati.
		1000 W	Cuocere e riscaldare velocemente liquidi e piatti pronti .
	Microonde + Grill	200 W	Gratinare toast.
		400 W	Grigliare pollame e carne.
		600 W	Cottura di vol-au-vent e sfornati.
	Grill	---	Grigliare.

### Dati tecnici

- Tensione (CA)..... (vedi targhetta)
- Potenza richiesta ..... 3300 W
- Potenza del grill ..... 1500 W
- Potenza erogata, microonde..... 1000 W
- Frequenza del microonde..... 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP) ..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno..... 35 litri
- Peso..... 35 kg



Αγαπητοί πελάτες μας:

Καταρχάς θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για την επιλογή του προϊόντος μας. Είμαστε βέβαιοι ότι αυτός ο μοντέρνος, λειτουργικός και πρακτικός φούρνος μικροκυμάτων, κατασκευασμένος από υλικά ύψιστης ποιότητας, θα αντεπεξέλθει των προσδοκιών σας.

Παρακαλείστε να διαβάσετε πολύ προσεκτικά τις οδηγίες στο παρόν φυλλάδιο, καθώς κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων σας.

**ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΟ, ΟΠΟΤΕ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.**

**Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέπει να το συμβουλευέστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη. Αν δώσετε το φούρνο μικροκυμάτων σας σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!**

## Προστασία του περιβάλλοντος

### Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σύμβολο ένδειξης ανακυκλώσιμης ύλης.

Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόκουτα, αφρώδες πολυστυρένιο και πλαστικές θήκες. Κατ' αυτόν τον τρόπο, θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.



### Απόσυρση παλιών συσκευών

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC σχετικά με τη διαχείριση απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE), οι ηλεκτρικές οικιακές συσκευές δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στους συμβατικούς κάδους ή χώρους συλλογής στερεών αστικών αποβλήτων.

Οι παλιές, προς απόσυρση, συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές συνθήκες, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησης και ανακύκλωσης των υλών που περιέχουν και να αποτρέπεται οποιαδήποτε ενδεχόμενη επίπτωση στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου με X κάδου απορριμμάτων πρέπει να επικολλάται σε όλα αυτά τα προϊόντα, ώστε να υπενθυμίζει στους χρήστες τους την υποχρέωση να εξασφαλίζουν την υπό ειδικές συνθήκες διαχείριση τέτοιων συσκευών.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα αγοράς κάθε συσκευής, για να ενημερώνονται σχετικά με τους κατάλληλους χώρους εγκατάλειψης/απόσυρσης των παλιών τους ηλεκτρικών οικιακών συσκευών.

Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, αχρηστέψτε τη. Τραβήξτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάξτε το.

## Περιεχόμενα

<b>Οδηγίες εγκατάστασης</b> .....	<b>35</b>
Πριν την εγκατάσταση.....	35
Μετά την εγκατάσταση.....	35
<b>Ασφάλεια κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων</b> .....	<b>36</b>
<b>Τα πλεονεκτήματα των μικροκυμάτων</b> .....	<b>38</b>
<b>Περιγραφή του φούρνου μικροκυμάτων σας</b> .....	<b>39</b>
<b>Βασικές Ρυθμίσεις</b> .....	<b>40</b>
Ρύθμιση ένδειξης ρολογιού.....	40
Απόκρυψη/Εμφάνιση Ένδειξης Ώρας.....	40
Κλειδωμα πλήκτρων.....	40
<b>Βασικές λειτουργίες</b> .....	<b>41</b>
Φούρνος Μικροκυμάτων.....	41
Φούρνος Μικροκυμάτων – Ταχεία Λειτουργία.....	41
Γκριλ.....	42
Μικροκύματα + Γκριλ.....	42
Ξεπάγωμα βάσει βάρους (αυτόματο).....	43
Ξεπάγωμα βάσει χρόνου (χειροκίνητο).....	44
<b>Ειδικές Λειτουργίες</b> .....	<b>45</b>
Ειδική Λειτουργία P1: Ζέσταμα φαγητού.....	45
Ειδική Λειτουργία P2: Μαγείρεμα.....	47
Ειδική Λειτουργία P3: Ξεπάγωμα και Ψήσιμο.....	49
<b>Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία</b> .....	<b>50</b>
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	50
Τροποποίηση παραμέτρων λειτουργίας.....	50
Ακύρωση διαδικασίας μαγειρέματος.....	50
<b>Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος</b> .....	<b>50</b>
<b>Ξεπάγωμα</b> .....	<b>51</b>
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	52
<b>Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων</b> .....	<b>53</b>
<b>Μαγείρεμα στο γκριλ</b> .....	<b>56</b>
<b>Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;</b> .....	<b>59</b>
Στη λειτουργία μικροκυμάτων.....	59
Λειτουργία του Γκριλ.....	59
Λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ.....	59
Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο.....	59
<b>Καπάκια</b> .....	<b>59</b>
<b>Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου</b> .....	<b>62</b>
Πρόσοψη φούρνου.....	62
Θάλαμος φούρνου.....	62
<b>Οροφή φούρνου</b> .....	<b>63</b>
<b>Εξαρτήματα</b> .....	<b>63</b>
<b>Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού</b> .....	<b>64</b>
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> .....	<b>66</b>
Περιγραφή λειτουργιών.....	66
Προδιαγραφές.....	66
Εγκατάσταση.....	67

## Πριν την εγκατάσταση

**Ελέγξτε ότι η τιμή τάσης**, η οποία αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής, είναι η ίδια με την τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που θα χρησιμοποιηθεί.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, **βγάλτε όλα τα εξαρτήματα**, και αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας τους.

**Μην αφαιρέσετε το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα)** από την οροφή του θαλάμου της συσκευής! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.

**Προειδοποίηση!** Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου μπορεί να καλύπτεται από μία **προστατευτική μεμβράνη**. Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεκτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

**Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί καμία ζημιά, οποιουδήποτε τύπου.** Ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου κλείνει καλά, καθώς και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό τμήμα της συσκευής δεν έχουν υποστεί φθορά. Αν εντοπίσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

**ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ**, αν έχει φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα της συσκευής ή αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε, σε αυτές τις περιπτώσεις, με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Κατά τη διαδικασία εγκατάστασης της συσκευής, εξασφαλίστε ότι δεν υπάρχει πιθανότητα να έλθει το καλώδιο τροφοδοσίας σε επαφή με υγρό στοιχείο ή με αντικείμενα με αιχμηρές άκρες, στο πίσω μέρος του φούρνου. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να φθείρουν το καλώδιο.

**Προειδοποίηση:** μετά την εγκατάσταση του φούρνου, είναι απαραίτητο να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ηλεκτροδότησής του.

## Μετά την εγκατάσταση

Η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα για σύνδεση σε μονοφασικό ρεύμα.

**Αν ο φούρνος πρόκειται να εγκατασταθεί επί μονίμου βάσεως**, πρέπει να εκτελεστούν οι διαδικασίες εγκατάστασής του από εξειδικευμένο τεχνικό. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα διπολικού διακόπτη ελάχιστης απόστασης μεταξύ των επαφών του 3 χιλιοστών.

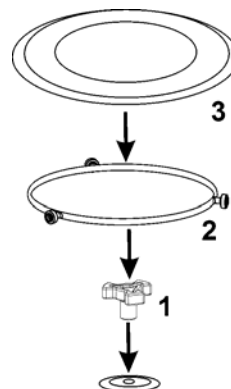
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΝΕΤΑΙ.**

**Η κατασκευάστρια εταιρεία και ο αντιπρόσωπος λιανικής πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη** για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί σε ανθρώπους, ζώα ή υλικά αγαθά στην περίπτωση που δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης.

**Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του είναι καλά κλεισμένη.**

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματά του, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου".

Τοποθετήστε την περιστρεφόμενη βάση **(1)** στο κέντρο του θαλάμου του φούρνου και βάλτε πάνω της τον περιστρεφόμενο δακτύλιο **(2)** και τον περιστρεφόμενο δίσκο **(3)**, εξασφαλίζοντας ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά στις αντίστοιχες υποδοχές τους. Όποτε χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων, ο περιστρεφόμενος δίσκος και τα αντίστοιχα εξαρτήματα πρέπει να βρίσκονται σωστά τοποθετημένα στο θάλαμο. **Ο δίσκος αυτός περιστρέφεται και προς τις δύο κατευθύνσεις.**



**Κατά την εγκατάσταση, ακολουθήστε τις οδηγίες του αντίστοιχου φυλλαδίου.**

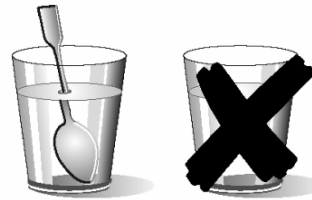
# Ασφάλεια κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων



- **Προειδοποίηση!** Έχετε υπό τη συνεχή σας επίβλεψη τη λειτουργία του φούρνου, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε στο θάλαμό του χάρτινα και πλαστικά σκεύη ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Τα υλικά αυτά μπορεί να καούν. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!**
- **Προειδοποίηση!** Αν δείτε καπνό ή φωτιά, διατηρήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή, ώστε να σβήσουν οι φλόγες. Θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.
- **Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οινόπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!**
- **Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε υγρά και τρίφιμα σε κλειστά σκεύη, καθώς μπορεί εύκολα να εκραγούν.
- **Προειδοποίηση!** Τα παιδιά μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκων μόνο εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες, ώστε να μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφάλεια και να μπορούν να αναγνωρίσουν τους κινδύνους τυχόν λανθασμένης χρήσης του φούρνου.
- **Προειδοποίηση!** Αν ο φούρνος διαθέτει συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων με άλλο μέσο θέρμανσης, τα παιδιά δεν πρέπει να τον χρησιμοποιούν χωρίς την επίβλεψη ενήλικα, εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που παράγονται.
- **Προειδοποίηση!** Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:
  - Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
  - Έχουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
  - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
  - Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,
  - Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.
- Ο φούρνος **μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον** επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.

## Προσοχή!

- **Ζεσταίνετε πάντα τις παιδικές τροφές ή τα ροφήματα, που εμπεριέχονται σε βαζάκια ή μπουκάλια, χωρίς το καπάκι τους ή την πιπίλα. Μετά το ζέσταμα, αναδεύετε καλά την παιδική τροφή, για να εξασφαλίζετε ότι η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία του τροφίμου πριν το δώσετε στο παιδί. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**
- Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, **όταν η ποσότητά τους είναι μικρή**, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.
- Για φρυγάνισμα, χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γκριλ αποκλειστικά και έχετε υπό τη συνεχή σας επίβλεψη το φούρνο. Αν χρησιμοποιήσετε τη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ, για να φρυγανίσετε ψωμί, θα αρπάξει φωτιά σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.
- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με την καυτή πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. **Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!**



## Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!

Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**

Για να αποφεύγετε τέτοιες καταστάσεις, βάζετε ένα κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο, όταν ζεσταίνετε υγρά.

## Ασφάλεια κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος αυτός προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση!

Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο για την προετοιμασία γευμάτων.

Αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο φούρνο ή άλλες επικίνδυνες καταστάσεις, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους η **περιστρεφόμενη βάση**, ο αντίστοιχος **δακτύλιος** και ο **περιστρεφόμενος δίσκος**.
- Μην ανάβετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων, αν είναι άδειος. Αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο στο θάλαμο μπορεί να δημιουργηθεί υπερφόρτιση και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ!
- Για να πειραματιστείτε πάνω στις δυνατότητες προγραμματισμού του φούρνου, βάλτε ένα ποτήρι νερό στο θάλαμό του. Το νερό θα απορροφήσει τα μικροκύματα και δε θα προκληθεί τυχόν ζημιά στο φούρνο.
- Φροντίστε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) από την οροφή του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Τα αυγά, ωμά με το τσόφλι τους ή βρασμένα χωρίς τσόφλι, δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου, για να πιάνετε τα σκεύη και να αγγίζετε το φούρνο.

- Μη στηρίζετε ή κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μπορεί, κατ' αυτόν τον τρόπο, να προκληθεί ζημιά στο φούρνο, ειδικά στους μεντεσέδες του. Η πόρτα αντέχει μέγιστο βάρος 8 κιλών.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

### Καθαρισμός:

- **Προειδοποίηση!** Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά. Πρέπει να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών (ανατρέξτε στην ενότητα Καθαρισμός Φούρνου). Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρεί η επιφάνειά του και να μειωθεί ο χρόνος ζωής της συσκευής ή ακόμη και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.
- Παρακαλείστε να ακολουθείτε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό του φούρνου και που περιγράφονται στην ενότητα "Καθαρισμός και Συντήρηση του Φούρνου".

### Επισκευές:

- **Προειδοποίηση – Μικροκύματα!** Το εξωτερικό προστατευτικό περίβλημα του φούρνου δεν πρέπει να αφαιρεθεί. Η εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας επισκευής ή συντήρησης της συσκευής από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό της κατασκευάστριας εταιρείας περιέχει κινδύνους.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή από εξουσιοδοτημένους της αντιπροσώπους και τεχνικούς, οι οποίοι είναι καταρτισμένοι για την πραγματοποίηση τέτοιων εργασιών, ώστε να αποφευχθούν τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις αλλά και επειδή απαιτούνται ειδικά εργαλεία.
- Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, ειδικά των ηλεκτροφόρων τμημάτων της συσκευής, πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένους μόνο τεχνικούς της κατασκευάστριας εταιρείας.

## Τα πλεονεκτήματα των μικροκυμάτων

Σε μία συμβατική κουζίνα η θερμότητα που εκπέμπεται από τις αντιστάσεις ή τις εστίες γκαζιού διεισδύει με αργό ρυθμό στα τρόφιμα από το εξωτερικό τους. Συνεπώς, υπάρχει μεγάλη απώλεια ενέργειας για τη θέρμανση του αέρα, των εξαρτημάτων του φούρνου και των σκευών που περικλείουν το φαγητό.

Στο φούρνο μικροκυμάτων η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το τρόφιμο και, ξεκινώντας από το εσωτερικό του τροφίμου, διαχέεται προς τα έξω. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου ή στα σκεύη (δεδομένου ότι πρόκειται για σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων). Αυτό σημαίνει ότι μόνο το τρόφιμο θερμαίνεται.

Οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Εξοικονόμηση χρόνου μαγειρέματος. Σε γενικές γραμμές, ο απαιτούμενος χρόνος είναι κατά  $\frac{3}{4}$  λιγότερος σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους μαγειρικής.
2. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Εύκολος καθαρισμός.

### Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων περιέχει μία λυχνία υψηλής τάσης, που ονομάζεται μάγνητρο και μετατρέπει την ηλεκτρική ενέργεια σε ενέργεια μικροκυμάτων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά κύματα διοχετεύονται στο εσωτερικό του φούρνου από έναν οδηγό κυμάτων και κατανέμονται με τη χρήση ενός μεταλλικού διανομέα ή ενός περιστρεφόμενου δίσκου.

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα, διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

### Πώς θερμαίνεται το φαγητό

Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό και τα μόρια του νερού δονούνται, όταν υπόκεινται σε μικροκύματα.

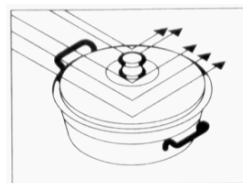
Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται στο εσωτερικό των τροφίμων:

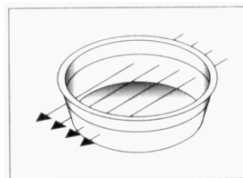
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ό,τι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες των τροφών διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται ούτε το φυσικό χρώμα ούτε το άρωμα των τροφών.

Τα μικροκύματα περνούν μέσα από πορσελάνη, γυαλί, χαρτί ή πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο. Για αυτό το λόγο, τα μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων.

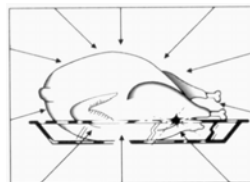
### Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



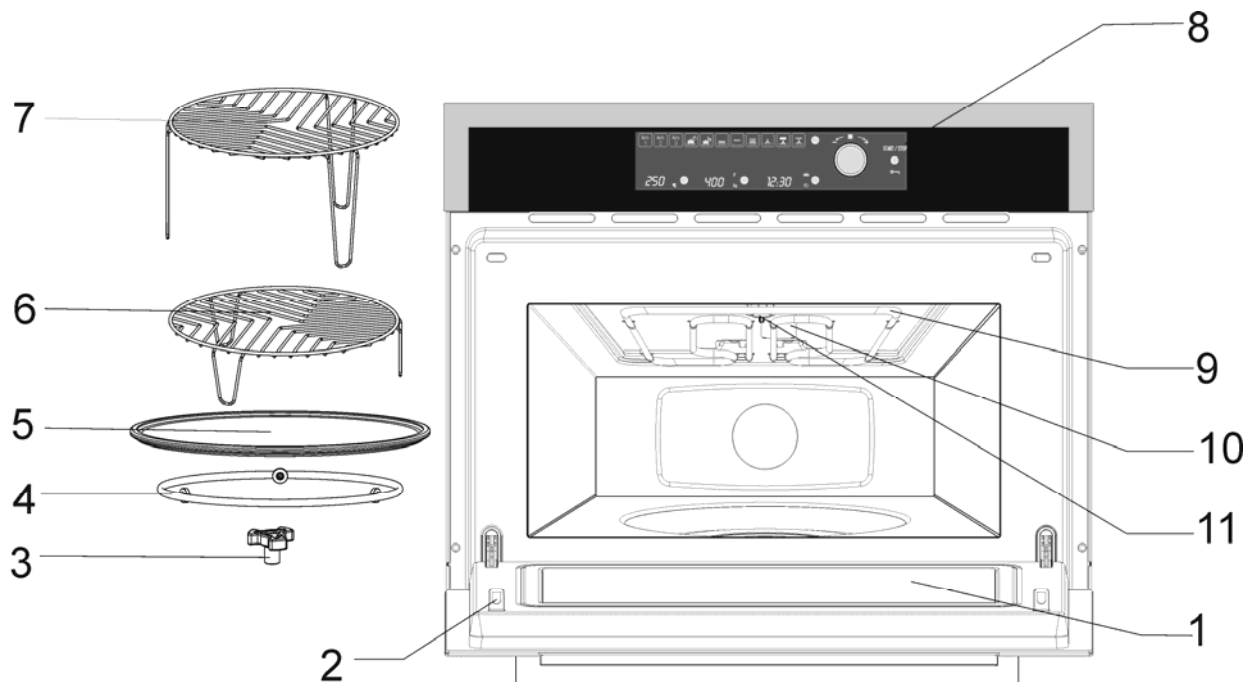
...αλλά περνούν μέσα από γυαλί και πορσελάνη...



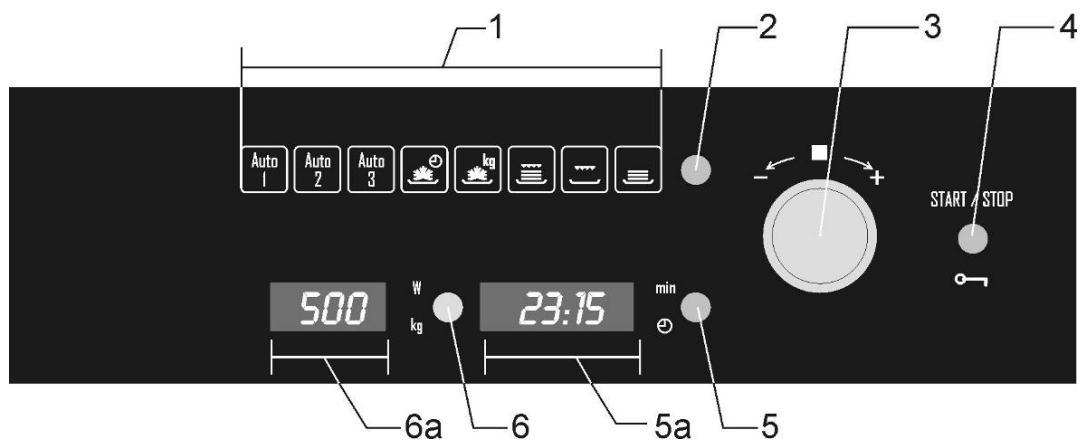
... και απορροφώνται από τα τρόφιμα.



## Περιγραφή του φούρνου μικροκυμάτων σας



- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. – Κρύσταλλο πόρτας          | 6. – Γκριλ                      |
| 2. – Μεντεσέδες                | 7. – Κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) |
| 3. – Περιστρεφόμενη βάση       | 8. – Λαμπτήρας φωτισμού         |
| 4. – Περιστρεφόμενος δακτύλιος | 9. – Πίνακας χειρισμού          |
| 5. – Περιστρεφόμενος δίσκος    |                                 |



- |  |  |
|--|--|
| 1. – Ενδεικτικές Λυχνίες Λειτουργίας                       | 5. – Πλήκτρο Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας |
| 2. – Πλήκτρο Επιλογής Λειτουργίας                          | 5a. – Οθόνη Ένδειξης Χρόνου              |
| 3. – Περιστρεφόμενο Κουμπί                                 | 6. – Πλήκτρο Ρύθμισης Βάρους/Ισχύος      |
| 4. – Πλήκτρο Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας και Κλειδώματος | 6a. – Οθόνη Ένδειξης Βάρους/Ισχύος       |

## Βασικές Ρυθμίσεις

### Ρύθμιση ένδειξης ρολογιού



Όταν η συσκευή συνδεθεί με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρώτη φορά ή μετά από διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει, δηλώνοντας την ανάγκη ρύθμισης της σωστής ώρας. Για να ρυθμίσετε την ένδειξη του ρολογιού, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πιέστε το πλήκτρο του **Ρολογιού**. Θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα αριστερά ψηφία, που αντιστοιχούν στις ώρες.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί, μέχρι να ρυθμιστεί η σωστή ένδειξη ωρών.
3. Πιέστε ξανά το πλήκτρο του **Ρολογιού**, ώστε να ρυθμίσετε τα λεπτά. Τα δεξιά ψηφία, που αντιστοιχούν στην ένδειξη των λεπτών, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
4. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί, μέχρι να ρυθμιστεί η σωστή ένδειξη λεπτών.
5. Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία, πιέστε ξανά το πλήκτρο του **Ρολογιού**.

### Απόκρυψη/Εμφάνιση Ένδειξης Ώρας

Αν δε θέλετε να εμφανίζεται η ένδειξη της ώρας, μπορείτε να την απενεργοποιήσετε, πιέζοντας για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο του **Ρολογιού**. Η άνω κάτω τελεία που διαχωρίζει τις ώρες από τα λεπτά στην ένδειξη της οθόνης θα αναβοσβήνει, αλλά η υπόλοιπη ένδειξη της ώρας θα εξαφανιστεί.

Αν θελήσετε να επανεμφανιστεί η ένδειξη της ώρας, πιέστε ξανά για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο του **Ρολογιού**.

### Κλείδωμα πλήκτρων



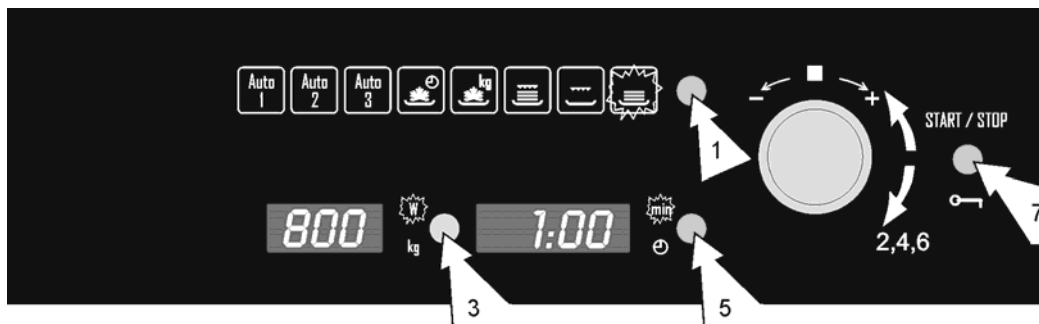
Η έναρξη λειτουργίας του φούρνου μπορεί να μπλοκαριστεί (για παράδειγμα, με σκοπό την αποτροπή της χρήσης του από παιδιά).

1. Για να μπλοκάρετε την έναρξη λειτουργίας του φούρνου, πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας** για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "SAFE" ("ασφαλής"). Σε αυτή την
2. κατάσταση ο φούρνος δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία και να χρησιμοποιηθεί.
2. Για να ξεμπλοκάρετε το φούρνο, πιέστε ξανά το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας** για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί ξανά η ένδειξη της ώρας.



## Φούρνος Μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για το μαγείρεμα ή το ζέσταμα λαχανικών, πατατών, ρυζιού, ψαριού και κρέατος.

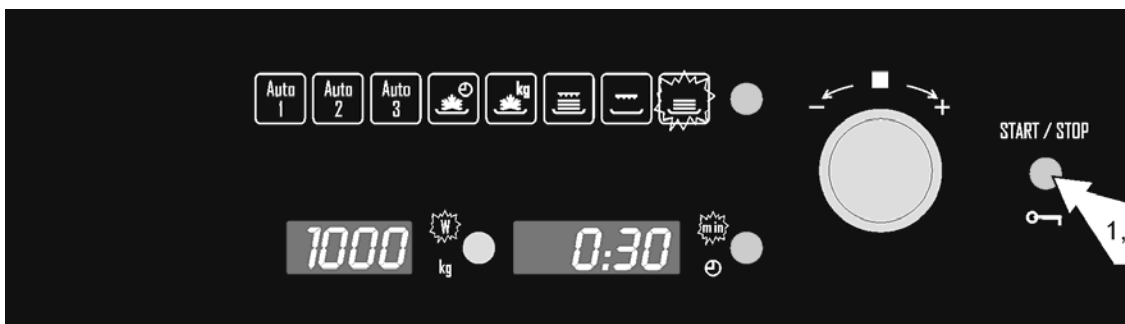


1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας των Μικροκυμάτων.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Ισχύος**, ώστε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία ισχύος θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αν δεν πιέσετε το πλήκτρο αυτό, ο φούρνος θα λειτουργήσει σε ισχύ 800 W.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση.
5. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
6. Ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση (για παράδειγμα, για περίοδο 1 λεπτού).
7. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν επιλέγεται ισχύς 1000 W, ο χρόνος λειτουργίας του φούρνου αυτομάτως περιορίζεται σε μέγιστη διάρκεια 15 λεπτών.

## Φούρνος Μικροκυμάτων – Ταχεία Λειτουργία

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, για να ζεσταίνετε σε σύντομο χρονικό διάστημα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, όπως είναι το νερό, ο καφές, το τσάι ή η αραιή σούπα.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**. Ο φούρνος ενεργοποιείται στη μέγιστη ισχύ της λειτουργίας Μικροκυμάτων για διάστημα 30 δευτερολέπτων.
2. Αν θελήσετε να αυξήσετε το χρόνο λειτουργίας, πιέστε ξανά το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**. Σε κάθε πάτημα του πλήκτρου ο χρόνος λειτουργίας αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν επιλέγεται ισχύς 1000 W, ο χρόνος λειτουργίας του φούρνου αυτομάτως περιορίζεται σε μέγιστη διάρκεια 15 λεπτών.

## Βασικές Λειτουργίες

### Γκριλ

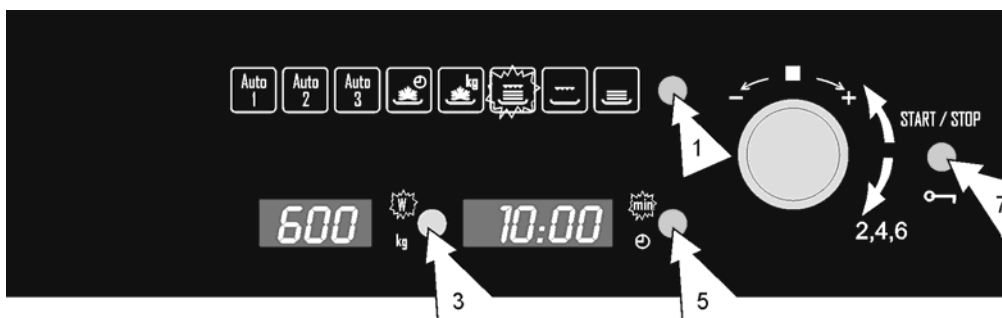
Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ροδοκοκκινίζει γρήγορα το φαγητό.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της λειτουργίας Γκριλ.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. .
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση (για παράδειγμα, για περίοδο 15 λεπτών).
5. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

### Μικροκύματα + Γκριλ

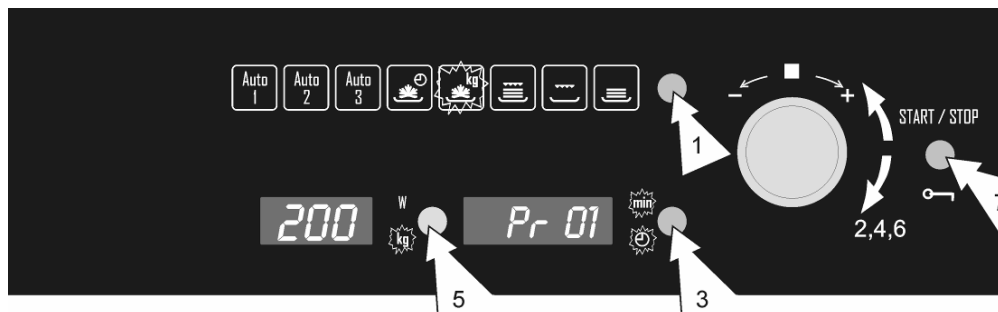
Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε λαζάνια, πουλερικά, πατάτες φούρνου και ψητά φαγητά.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας Μικροκυμάτων + Γκριλ.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Ισχύος**, ώστε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία ισχύος θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αν δεν πιέσετε το πλήκτρο αυτό, ο φούρνος θα λειτουργήσει σε ισχύ 600 W.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση.
5. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν..
6. Ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση (για παράδειγμα, για περίοδο 10 λεπτών).
7. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

## Ξεπάγωμα βάσει βάρους (αυτόματο)

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώνετε σε σύντομο χρονικό διάστημα κρέας, πουλερικά, ψάρι, φρούτα και ψωμί.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της λειτουργίας Ξεπαγώματος βάσει Βάρους.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τον τύπο τροφίμου. Η οθόνη και οι αντίστοιχες ενδεικτικές λυχνίες χρόνου και ρολογιού θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε
5. κατεύθυνση, για παράδειγμα στη ρύθμιση "Pr 01" (βλ. πίνακα παρακάτω).
6. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Βάρους**, ώστε να καθορίσετε το βάρος του τροφίμου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
7. Επιλέξτε το βάρος του τροφίμου, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση.
8. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα της λειτουργίας ξεπαγώματος βάσει βάρους, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικές περίοδοι ξεπαγώματος του τροφίμου και αδράνειάς του (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)
Pr 01	Κρέας	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Πουλερικά	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Ψάρι	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Φρούτα	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Ψωμί	100 – 800	2 – 19	10 – 20

**Προσοχή:** ανατρέξτε στην ενότητα "Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος".

## Βασικές Λειτουργίες

### Ξεπάγωμα βάσει χρόνου (χειροκίνητο)

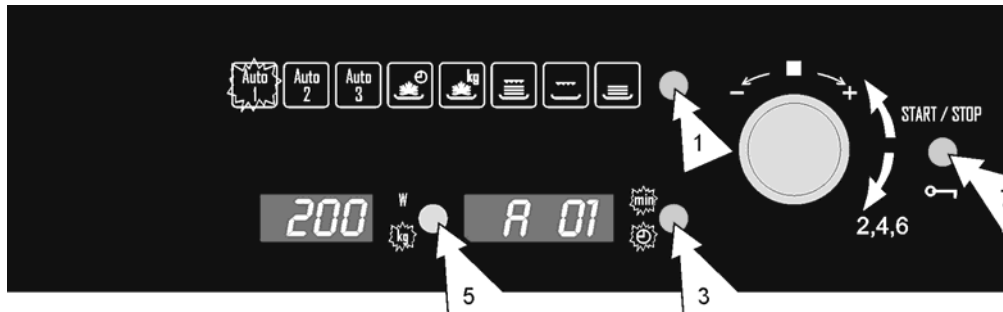
Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώνετε σε σύντομο χρονικό διάστημα οποιοδήποτε τύπο τροφίμου.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας Ξεπαγώματος βάσει Χρόνου.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια λειτουργίας, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση (για παράδειγμα, για περίοδο 10 λεπτών).
5. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

## Ειδική Λειτουργία P1: Ζέσταμα φαγητού

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ζεσταίνετε διαφόρους τύπους τροφίμων.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της Ειδικής Λειτουργίας P1.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τον τύπο τροφίμου. Η οθόνη και οι αντίστοιχες ενδεικτικές λυχνίες χρόνου και ρολογιού θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. .
4. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε
5. κατεύθυνση, για παράδειγμα στη ρύθμιση "A 01" (βλ. πίνακα παρακάτω).
6. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Βάρους**, ώστε να καθορίσετε το βάρος του τροφίμου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
7. Επιλέξτε το βάρος του τροφίμου, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση.
8. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα της Ειδικής Λειτουργίας P1, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικές περιόδοι ξεπαγώματος του τροφίμου και αδράνειάς του (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Βάρος (kg)	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
A 01	Σούπα	200 – 1500	3 – 15	Ανακατέψτε 1-2 φορές, διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο
A 02	Προ-μαγειρεμένα φαγητά μεγάλης πυκνότητας	200 – 1500	3 – 20	Γυρίστε 1-2 φορές, διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο
A 03	Προ-μαγειρεμένα φαγητά π.χ. γκούλας	200 – 1500	3 – 18	Γυρίστε 1-2 φορές, διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο
A 04	Λαχανικά	200 – 1500	2,6 – 14	Γυρίστε 1-2 φορές, διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο

## Σημαντικές Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε πάντα φαγητά κατάλληλα για προετοιμασία σε φούρνο μικροκυμάτων, αφήνοντας το καπάκι ή το κάλυμμα της συσκευασίας, ώστε να αποφεύγεται η απώλεια υγρών.
- Κατά τη διάρκεια του ζεστάματος, ανακατεύετε αρκετές φορές το φαγητό, ειδικά αν εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη: **Ευρη** ("γυρίστε").
- Ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα του φαγητού εξαρτάται από την αρχική του θερμοκρασία. Το φαγητό που μόλις έχετε βγάλει από το ψυγείο απαιτεί περισσότερο χρόνο από

κάποιο φαγητό με θερμοκρασία δωματίου. Αν η θερμοκρασία του φαγητού δεν είναι η επιθυμητή, την επόμενη φορά που θα το ζεστάνετε, επιλέξτε μεγαλύτερη ή μικρότερη ρύθμιση βάρους κατά τον προγραμματισμό της λειτουργίας.

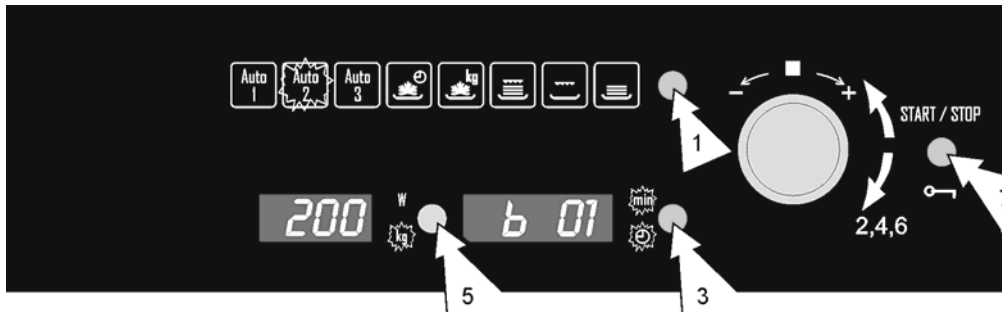
- Μετά το ζέσταμα, ανακατέψτε το φαγητό και αφήστε το σε κατάσταση αδράνειας για λίγη ώρα, ώστε να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμοκρασία στο εσωτερικό του.

**Προειδοποίηση!** Μετά το ζέσταμα του φαγητού, το σκεύος μπορεί να είναι καυτό. Παρ' όλο που τα μικροκύματα δε θερμαίνουν τα περισσότερα σκεύη, αυτά μπορεί να ζεσταθούν εξαιτίας της θερμότητας που μεταδίδει το ζεσταμένο φαγητό.

## Ειδικές Λειτουργίες

### Ειδική Λειτουργία P2: Μαγείρεμα

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε φρέσκα/νωπά τρόφιμα.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της Ειδικής Λειτουργίας P2.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τον τύπο τροφίμου. Η οθόνη και οι αντίστοιχες ενδεικτικές λυχνίες χρόνου και ρολογιού θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. .
4. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, για παράδειγμα στη ρύθμιση “b 01” (βλ. πίνακα παρακάτω).
5. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Βάρους**, ώστε να καθορίσετε το βάρος του τροφίμου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
6. Επιλέξτε το βάρος του τροφίμου, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση.
7. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα της Ειδικής Λειτουργίας P2, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικές περιόδοι ξεπαγώματος του τροφίμου και αδράνειάς του (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Βάρος (kg)	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
b 01	Πατάτες	200 – 1000	4 – 17	Γυρίστε 1-2 φορές, διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο
b 02	Λαχανικά	200 – 1000	4 – 15	Γυρίστε 1-2 φορές, διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο
b 03	Ρύζι	200 – 500	13 – 20	Μία μεζούρα ρύζι, δύο μεζούρες νερό
b 04	Ψάρι	200 – 1000	4 – 13	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο

#### Σημαντικές Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε πάντα φαγητά κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, αφήνοντας το καπάκι ή το κάλυμμα της συσκευασίας, ώστε να αποφεύγεται η απώλεια υγρών.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανακατεύετε αρκετές φορές το φαγητό, ειδικά αν εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη: **Ξυρν** (“γυρίστε”).

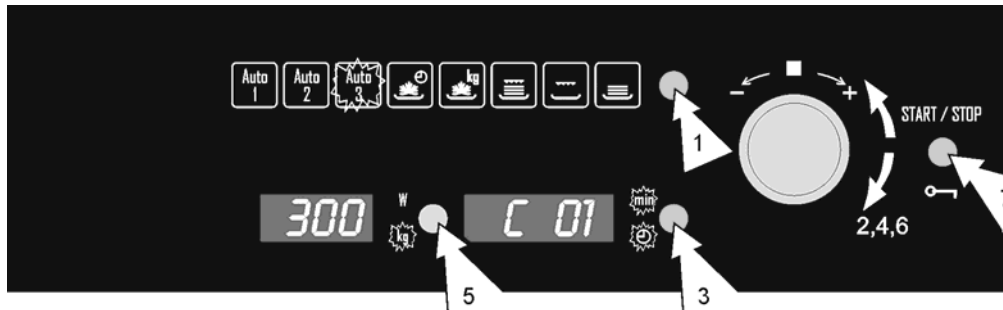
**Προειδοποίηση!** Μετά το μαγείρεμα του φαγητού, το σκεύος μπορεί να είναι καυτό. Παρ’ όλο που τα μικροκύματα δε θερμαίνουν τα περισσότερα σκεύη, αυτά μπορεί να ζεσταθούν εξαιτίας της θερμότητας που μεταδίδει το ζεστό φαγητό.

#### Οδηγίες προετοιμασίας:

- Κουμάτια ψαριών – Προσθέστε 1-3 κουταλιές σούπας νερό ή χυμό λεμόνι.
- Ρύζι – Προσθέστε διπλάσια ποσότητα νερού από αυτή του ρυζιού.
- Ολόκληρες πατάτες με τη φλούδα – Χρησιμοποιήστε πατάτες ίδιου μεγέθους. Πλύνετε τις και τρυπήστε τη φλούδα αρκετές φορές. Μην προσθέσετε νερό.
- Ξεφλουδισμένες πατάτες και Φρέσκα λαχανικά – Κόψτε τα σε κομματάκια ίδιου μεγέθους. Για κάθε 100 γραμμάρια λαχανικών προσθέστε από μία κουταλιά σούπας νερό, καθώς και αλάτι για νοστιμιά.

## Ειδική Λειτουργία P3: Ξεπάγωμα και Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε και να ψήνετε διαφορετικούς τύπους τροφίμων.



1. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Λειτουργίας**. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει μία από τις ενδεικτικές λυχνίες λειτουργιών.
2. Γυρίστε το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της Ειδικής Λειτουργίας P3.
3. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Χρόνου Λειτουργίας**, ώστε να αλλάξετε τον τύπο τροφίμου. Η οθόνη και οι αντίστοιχες ενδεικτικές λυχνίες χρόνου και ρολογιού θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, για παράδειγμα στη ρύθμιση "C 01" (βλ. πίνακα παρακάτω).
5. Πιέστε το πλήκτρο **Επιλογής Βάρους**, ώστε να καθορίσετε το βάρος του τροφίμου. Η οθόνη και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
6. Επιλέξτε το βάρος του τροφίμου, γυρνώντας το **Περιστρεφόμενο Κουμπί** προς οποιαδήποτε κατεύθυνση.
7. Πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης Λειτουργίας**. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα της Ειδικής Λειτουργίας P3, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικές περιόδοι ξεπαγώματος του τροφίμου και αδράνειάς του (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Φαγητό	Βάρος (kg)	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
C 01	Πίτσα	300 – 550	3 – 9	Προθερμάνετε το ταψί
C 02	Τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης	400 – 1000	8 – 14	Γυρίστε 2 φορές, διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο
C 03	Φαγητά με βάση τις πατάτες	200 – 450	10 – 12	Γυρίστε 1 φορά

## Σημαντικές Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε πάντα φαγητά κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, αφήνοντας το καπάκι ή το κάλυμμα της συσκευασίας, ώστε να αποφεύγεται η απώλεια υγρών.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανακατεύετε αρκετές φορές το φαγητό, ειδικά αν εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη: **Ξυρν** ("γυρίστε").

**Προειδοποίηση!** Μετά το μαγείρεμα του φαγητού, το σκεύος μπορεί να είναι καυτό. Παρ' όλο που τα μικροκύματα δε θερμαίνουν τα περισσότερα σκεύη, αυτά μπορεί να ζεσταθούν εξαιτίας της θερμότητας που μεταδίδει το ζεστό φαγητό.

## Οδηγίες προετοιμασίας:

- Κατεψυγμένη πίτσα – Χρησιμοποιείτε προ-μαγειρεμένες κατεψυγμένες πίτσες και τυλιχτά πιττάκια πίτσας.
- Τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης – Χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα λαζάνια, κανελόνια ή σουφλέ γαρίδας. Διατηρείτε τη συσκευασία τους σκεπασμένη.
- Κατεψυγμένα φαγητά με βάση την πατάτα – Τα τηγανιτά πατατάκια, οι πατατοκροκέτες και οι τηγανιτές πατάτες πρέπει να είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

## Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

### Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέζοντας μία φορά το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας** ή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.

Και στις δύο περιπτώσεις:

- **Σταματά αμέσως η εκπομπή Μικροκυμάτων.**
- Απενεργοποιείται το γκριλ, αλλά **παραμένει καυτό. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!**
- Ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην **οθόνη** εμφανίζεται η ένδειξη του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας του φούρνου.

Αν επιθυμείτε, μπορείτε αυτή τη στιγμή να:

1. Γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό, ώστε να εξασφαλίσετε ότι θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
2. Αλλάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας.
3. Να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

### Τροποποίηση παραμέτρων λειτουργίας

Οι παράμετροι λειτουργίας (χρόνος, βάρος, ισχύς κ.λπ.) μπορούν να τροποποιηθούν είτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου είτε κατά τη διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος, ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

1. Για να αλλάξετε το χρόνο λειτουργίας, πιέστε το πλήκτρο “-” ή “+”. Η νέα τιμή χρονικής διάρκειας, που ρυθμίζεται, τίθεται άμεσα σε ισχύ.
2. Για να αλλάξετε την ισχύ, πιέστε το πλήκτρο Επιλογής Ισχύος. Η ένδειξη της οθόνης και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αλλάξτε την παράμετρο της ισχύος, πιέζοντας τα πλήκτρα “-“ ή “+” και επιβεβαιώστε την επιλογή σας, πιέζοντας ξανά το πλήκτρο Επιλογής Ισχύος.

### Ακύρωση διαδικασίας μαγειρέματος

Αν επιθυμείτε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Θα ακουστεί τότε ένα ηχητικό σήμα και στην **οθόνη** θα εμφανιστεί η ένδειξη της ώρας.

### Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος

Στο τέλος της διαδικασίας, θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη “End” (“τέλος”).

Τα ηχητικά αυτά σήματα επαναλαμβάνονται ανά 30 δευτερόλεπτα, μέχρι να ανοίξει η πόρτα του φούρνου ή να πατηθεί το πλήκτρο **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.



Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται οι διαφορετικές χρονικές περίοδοι ξεπαγώματος και αδράνειας (η οποία εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου), αναλόγως του

τύπου και του βάρους κάθε τροφίμου, καθώς και κάποιες συστάσεις.

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100	2-3	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	10-12	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	21-23	20-30	Γυρίστε δύο φορές
	1500	32-34	20-30	Γυρίστε δύο φορές
	2000	43-45	25-35	Γυρίστε τρεις φορές
Γκούλας	500	8 -10	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	17-19	20-30	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100	2-4	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	10-14	20-30	Γυρίστε δύο φορές
Λουκάνικα	200	4-6	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	9-12	15-20	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά (σε μερίδες)	250	5-6	5-10	Γυρίστε μία φορά
Κότα	1000	20-24	20-30	Γυρίστε δύο φορές
Κοτόπουλο (πουλάδα)	2500	38-42	25-35	Γυρίστε τρεις φορές
Φιλέτο ψαριού	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	250	5-6	5-10	Γυρίστε μία φορά
Γαρίδες	100	2-3	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	8-11	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Φρούτα	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	300	8-9	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	11-14	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Ψωμί	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	10-12	10-15	Γυρίστε μία φορά
	800	15-17	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Βούτυρο	250	8-10	10-15	
Τυρί από ανθόγαλα	250	6-8	10-15	
Κρέμες	250	7-8	10-15	

## Ξεπάγωμα

### Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. Η λειτουργία ξεπαγώματος βάσει βάρους και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και την πυκνότητα του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετε τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στα σκεύη τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπούτια του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται προς τα έξω. Μπορείτε να προστατεύετε τα πιο ευαίσθητα κομμάτια των τροφίμων με κομμάτια αλουμινοχαρτού. **Προσοχή:** Το αλουμινοχαρτό δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
5. Τα πιο μεγάλα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, το τυρί από ανθόγαλα και η κρέμα γάλακτος, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος, αν εντοπίσετε μικρά κομματάκια πάγου σχηματισμένα πάνω της, πρέπει να ανακατέψετε την κρέμα πριν τη σερβίρετε.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιατέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.
9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Γυρίζετε το φαγητό όποτε εκπέμπεται ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη: **Έυρη** ("γυρίστε").
11. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, και μην ξεχνάτε να βγάξετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίστε απλά να αφαιρέσετε το καπάκι. Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
12. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση των πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Μην ξεχνάτε ότι στη λειτουργία ξεπαγώματος απαιτείται κάποιος χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο.

## Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

**Προειδοποίηση!** Διαβάστε τις οδηγίες της ενότητας “Ασφάλεια κατά τη χρήση του Φούρνου Μικροκυμάτων”, πριν μαγειρέψετε στα μικροκύματα.

Όταν μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων σας, ακολουθείτε τις παρακάτω συστάσεις:

- Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πιρούνι** ώστε να μην σκάσουν. Κόβετε τα τρόφιμα πριν αρχίσετε το μαγείρεμά τους.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ή πιάτο, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στη σχετική ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
- Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για τρόφιμα με πολύ λίγη υγρασία (π.χ. στο **ζεπάγωμα του ψωμιού**, στην παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία αυτή εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σαν να ήταν άδεια και τα φαγητά μπορεί να καούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και πρέπει, επίσης, να εποπτεύετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Δεν είναι δυνατό να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (**τηγάνισμα**) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε **τα προ-μαγειρεμένα φαγητά** από τη συσκευασία τους, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.
- **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- **Τα πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, αλλά με πλαστικά. Πρέπει να ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνετε ότι έχουν φτάσει σε μία **ελάχιστη θερμοκρασία 70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφαλή λειτουργία της

συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.

- Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε **σκεύη με πλατύ άνοιγμα**, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Μαγειρεύετε τα φαγητά σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο και δίνετε προσοχή στις διάρκειες μαγειρέματος και στα επίπεδα ισχύος που αναφέρονται στους πίνακες.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που δίνονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορούν να διαφοροποιηθούν σύμφωνα με την αρχική κατάσταση, τη θερμοκρασία, την υγρασία και τον τύπο του τροφίμου. Σας συνιστούμε να προσαρμόζετε το χρόνο μαγειρέματος και το επίπεδο ισχύος σε κάθε κατάσταση. Αναλόγως των ιδιοτήτων του τροφίμου, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί ή συντομευτεί και το επίπεδο ισχύος να αυξηθεί ή μειωθεί.

### Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:

- Διπλάσια ποσότητα » διπλάσιος χρόνος
- Μισή ποσότητα » μισός χρόνος

2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.

3. Τα φαγητά που περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα υγρού, ζεσταίνονται γρηγορότερα.

4. Η καλή κατανομή του φαγητού στο περιστρεφόμενο δίσκο διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο πυκνά/στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεσταίνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.

5. Μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται αυτομάτως. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα τεθεί ξανά σε λειτουργία, μόνο εφόσον η πόρτα κλείσει και πατηθεί το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.

6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Τα καπάκια που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να επιτρέπουν τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτουν μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

## Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

### Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Κουνουπίδι	500	100 ml	800	9-11	2-3	Κόψτε σε φέτες.
Μπρόκολο	300	50 ml	800	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Μανιτάρια	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα	300	100 ml	800	7-9	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Κατεψυγμένα καρότα	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Πατάτες	250	25 ml	800	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πιπεριές	250	25 ml	800	5-7	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πράσο	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	50 ml	800	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Λάχανο τουρσί	250	25 ml	800	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.

### Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Φιλέτα ψαριού	500	600	10-12	3	Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το.
Ολόκληρο ψάρι	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη χρήση του γκριλ, χρησιμοποιείτε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή.

**Τοποθετείτε τη σχάρα έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου, καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικού τόξου, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:**

1. Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.
2. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. **Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν.**
3. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.

4. Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
5. **Σημαντικό!** Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
6. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
7. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα.

## Μαγείρεμα στο γκριλ

### Πίνακες και υποδείξεις – Γκριλ χωρίς μικροκύματα

Ψάρι	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Οδηγίες
<b>Ψάρι</b>			
Πέρκα	800	18-24	Απλώστε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου πάνω στο ψάρι. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το και προσθέστε τα καρυκεύματα.
Σαρδέλες/τριγλίδες	6-8 ψάρια	15-20	
<b>Κρέας</b>			
Λουκάνικα	6-8 τεμάχια	22-26	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, τρυπήστε τα με ένα πηρούνι και γυρίστε τα.
Κατεψυγμένα χάμπουργκερ	3 τεμάχια	18-20	Γυρίστε 2 ή τρεις φορές
Χοιρινά παΐδια (περίπου 3 cm πάχος)	400	25-30	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, απλώστε λίγο ζωμό ή λάδι και γυρίστε τα.
<b>Άλλα είδη</b>			
Φρυγανισμένο ψωμί	4 τεμάχια	1½-3	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του. Γυρίστε το.
Τοστ ή σάντουιτς	2 τεμάχια	5-10	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.

Ζεστάνετε το γκριλ για 2 λεπτά, πριν το χρησιμοποιήσετε. Εφόσον δεν υπάρχει λόγος μη χρήσης της, χρησιμοποιήστε τη σχάρα, που συνοδεύει τη συσκευή. Βάλτε τη σχάρα πάνω από ένα μπωλ, ώστε να πέφτουν εκεί οι ζωμοί και τα λίπη. Οι αναφερόμενοι χρόνοι είναι εντελώς ενδεικτικοί και μπορούν να κυμαίνονται σύμφωνα με τη σύσταση και την ποσότητα των τροφίμων, καθώς και αναλόγως των επιθυμητών αποτελεσμάτων. Το ψάρι και το κρέας θα είναι νοστιμότερα, αν, πριν ψηθούν, καλυφθούν με λίγο φυτικό λάδι, μυρωδικά και μπαχαρικά και αν

μαριναριστούν για λίγες ώρες. Προσθέστε το αλάτι μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος στο γκριλ.

Τα λουκάνικα δε θα ανοίξουν, αν, πριν ψηθούν, τρυπηθούν με ένα πηρούνι

Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, ελέγξτε το φαγητό και, αν χρειάζεται, γυρίστε το από την άλλη.

Το γκριλ είναι ιδανικό για το μαγείρεμα λεπτών κομματιών κρέατος και ψαριού. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος χρειάζεται να γυριστούν μόνο μία φορά, ενώ τα μεγαλύτερα πρέπει να γυριστούν αρκετές φορές.

**Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ**

Ο συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ είναι ιδανικός για γρήγορο μαγείρεμα και, ταυτόχρονα, ροδοκοκκίνισμα ή σχηματισμό κρούστας του φαγητού. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο και για μαγείρεμα φαγητών με κάλυψη τυριού.

Τα μικροκύματα και το γκριλ λειτουργούν ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν και το γκριλ ροδοκοκκινίζει το φαγητό ή ψήνει την κρούστα.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αράνειας (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500	Χαμηλό σκεύος	400	12-17	3-5
Πατάτες ογκρατέν	800	Χαμηλό σκεύος	600	20-22	3-5
Λαζάνια	περίπου 800	Χαμηλό σκεύος	600	15-20	3-5
Ψητό τυρί	περίπου 500	Χαμηλό σκεύος	400	18-20	3-5
2 μπούτια νωπού κοτόπουλου (ψητά)	200 καθένα	Χαμηλό σκεύος	400	10-15	3-5
Κοτόπουλο	περίπου 1000	Χαμηλό και πλατύ σκεύος	400	35-40	3-5
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200 g	Μπωλ σούπας	400	2-4	3-5

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε σκεύη στο φούρνο μικροκυμάτων, ελέγξτε ότι ενδείκνυνται για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πιάτα και σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και γκριλ. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη ενότητα αναφοράς των κατάλληλων τύπων σκευών!

Να θυμάστε ότι οι τιμές που αναφέρονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορεί να διαφοροποιηθούν αναλόγως της αρχικής κατάστασης, της θερμοκρασίας, της υγρασίας και του τύπου κάθε τροφίμου.

Αν ο χρόνος δεν είναι επαρκής για το σωστό ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, ρυθμίστε τη λειτουργία του γκριλ για 5 ή 10 λεπτά επιπλέον.

Παρακαλείστε να τηρείτε τις χρονικές περιόδους αδράνειας και να μην ξεχνάτε να γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος κατά το μαγείρεμά τους.

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να υπαγορεύουν τη μη χρήση του, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος για το μαγείρεμα.

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες ισχύουν εφόσον ο θάλαμος του φούρνου είναι κρύος (δε χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου).

## Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

### Στη λειτουργία μικροκυμάτων

Στη λειτουργία μικροκυμάτων είναι σημαντικό να θυμάστε ότι τα μικροκύματα αντανακλώνται από τις μεταλλικές επιφάνειες. Το γυαλί, η πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, το πλαστικό και το χαρτί επιτρέπουν στα μικροκύματα να τα διαπερνούν.

Συνεπώς, **τα μεταλλικά σκεύη και τα ταψιά ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα ή διακοσμητικά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων.** Τα γυαλικά και κεραμικά με **μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία ή τμήματα** (π.χ. μολυβδόχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

Κατασκευασμένα από **ιδανικά**, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυάλινα, πορσελάνινα ή κεραμικά σκεύη και το ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες πλαστικό. Το λεπτό, εύθραυστο γυαλί και η λεπτή πορσελάνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα (π.χ. για ζέσταμα φαγητού).

Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν θερμότητα στα σκεύη, τα οποία μπορεί να αναπτύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα **προστατευτικά γάντια φούρνου!**

**Πώς μπορείτε να δοκιμάσετε την αντοχή των σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε**

Τοποθετήστε το σκεύος, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, μέσα στο φούρνο για 20 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων. Αν μετά από αυτό το χρονικό διάστημα παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρικό τόξο, δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

### Λειτουργία του Γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 300°C.

Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση στη λειτουργία γκριλ.

### Λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ

Στη συνδυαστική λειτουργία τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατάλληλα για μαγείρεμα και σε μικροκύματα και σε γκριλ.

### Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

Τα προ-μαγειρεμένα φαγητά που είτε βρίσκονται εντός αλουμινένιων συσκευασιών είτε είναι τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων, αν ακολουθηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται **ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών**). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα θα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Στη διαδικασία του ξεπαγώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντάς τα με αλουμινόχαρτο όπου χρειάζεται.
- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.

### Καπάκια

Συνιστάται η χρήση γυάλινων και πλαστικών κατακιών ή διαφανούς μεμβράνης για τους ακόλουθους λόγους:

1. Αποτρέπουν την υπερβολική διαφυγή ατμού (ειδικά όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος).
2. Επιταχύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους.
4. Διατηρείται το άρωμα.

Το καπάκι πρέπει να έχει τρύπες, ώστε να μη δημιουργείται οποιαδήποτε μορφή πίεσης. Και τα πλαστικά σακουλάκια πρέπει να έχουν, επίσης, ανοίγματα. Τα μπιμπερό και τα βαζάκια παιδικών τροφών ή άλλα παρόμοια σκεύη πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο χωρίς καπάκι, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης αν παραμείνουν βιδωμένα.



## Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

### Πίνακας μαγειρικών σκευών

Ο παρακάτω πίνακας δίνει κάποιες κατευθυντήριες οδηγίες για τους τύπους σκευών που είναι κατάλληλοι σε κάθε περίπτωση.

Λειτουργία Τύπος σκεύους	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + Γκριλ
	Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
<b>Γυαλί και πορσελάνη 1)</b> Οικιακής χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
<b>Σμαλτωμένα κεραμικά</b> Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
<b>Πορσελάνη, κεραμικά 2)</b> Σμαλτωμένα ή μη, χωρίς μεταλλικά διακοσμητικά τμήματα	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
<b>Πήλινα σκεύη 2)</b> Σμαλτωμένα Μη σμαλτωμένα	Ναι Όχι	Ναι Όχι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
<b>Πλαστικά σκεύη 2)</b> Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C	Ναι Ναι	Όχι Ναι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
<b>Πλαστικές μεμβράνες 3)</b> Πλαστική μεμβράνη κάλυψης τροφίμων Σελοφάν	Όχι Ναι	Όχι Ναι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
<b>Χαρτί, χαρτόνι, περγαμινή 4)</b>	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
<b>Μέταλλο</b> Αλουμινόχαρτο Αλουμινένια σκεύη 5) Εξαρτήματα (σχάρα)	Ναι Όχι Όχι	Όχι Ναι Όχι	Ναι Ναι Ναι	Όχι Ναι Ναι

- Χωρίς χρυσές ή ασημένιες μπορντούρες και όχι μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτης.
- Λαμβάνετε υπόψη σας τις οδηγίες του κατασκευαστή!
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.
- Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.
- Μόνο ρηχά αλουμινένια σκεύη, χωρίς καπάκι. Το αλουμίνιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.

## Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

Ο καθαρισμός του φούρνου είναι η μόνη μορφή συντήρησης που κανονικά χρειάζεται η συσκευή.

**Προειδοποίηση!** Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών. Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι επιφάνειές του και να μειωθεί ο χρόνος ζωής της συσκευής ή ακόμη και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

**Προειδοποίηση!** Η διαδικασία καθαρισμού του φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται μόνο εφόσον η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου της από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή φθείρουν την επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.

### Πρόσοψη φούρνου

Κανονικά, απλά χρειάζεται να καθαρίζετε το φούρνο με ένα βρεγμένο πανί. Αν είναι πολύ βρώμικος, προσθέτετε λίγες σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων στο νερό που μουσκεύετε το πανί. Στη συνέχεια, σκουπίζετε το φούρνο με ένα στεγνό πανί.

**Αν ο φούρνος σας έχει αλουμινένια πρόσοψη,** χρησιμοποιείτε ένα απορρυπαντικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί που δεν αφήνει χνούδια και ίνες. Σκουπίζετε όλη την επιφάνεια, χωρίς όμως να ασκείτε πίεση πάνω της.

Αφαιρείτε αμέσως τους λευκούς λεκέδες αλάτων, λίπους, άμυλου ή αυγών. Μπορεί να προκληθεί διάβρωση κάτω από αυτούς τους λεκέδες.

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

### Θάλαμος φούρνου

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί, καθώς αυτός είναι ο πιο εύκολος τρόπος αφαίρεσης κηλίδων ή υπολειμμάτων τροφών, που μπορεί να έχουν κολλήσει στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να αφαιρείτε βρωμιές που δεν απομακρύνονται εύκολα, χρησιμοποιείτε ένα ήπιο καθαριστικό προϊόν. **Μη χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού φούρνων ή οποιαδήποτε άλλα ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα.**

**Διατηρείτε πάντα την πόρτα και το μπροστινό τμήμα του φούρνου πολύ καθαρά, εξασφαλίζοντας έτσι ότι η πόρτα ανοιγοκλείνει σωστά.**

Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.

Βγάξτε τακτικά τον περιστρεφόμενο δίσκο και την αντίστοιχη βάση, ώστε να καθαρίζετε τη βάση του θαλάμου, ειδικά αν χυθούν υγρά κατά τη χρήση του φούρνου.

**Μην ανάβετε το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση.**

Αν ο θάλαμος του φούρνου είναι πολύ βρώμικος, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ενεργοποιήστε τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ για 2 ή 3 λεπτά. Ο ατμός που απελευθερώνεται μαλακώνει τη βρωμιά και είναι εύκολο να καθαριστεί στη συνέχεια με ένα μαλακό πανί.

Οι δυσάρεστες μυρωδιές (για παράδειγμα μετά το μαγείρεμα ψαριού) μπορούν εύκολα να καταπολεμηθούν. Βάλτε λίγες σταγόνες χυμού λεμονιού σε ένα φλυτζάνι με νερό. Βάλτε μέσα στο φλυτζάνι μία κουταλιά καφέ, ώστε να μη βράσει το νερό. Ζεστάνετε στα μικροκύματα το νερό για 2 έως 3 λεπτά σε μέγιστη ισχύ.

## Οροφή φούρνου

Αν η οροφή του θαλάμου έχει βρωμίσει, μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω η αντίσταση του γκριλ, ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός της.

**Για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα εγκαύματος, περιμένετε να κρυώσει η αντίσταση, πριν την μετακινήσετε.** Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Περιστρέψτε το στήριγμα της αντίστασης του γκριλ κατά 90° (1).
2. Μετακινήστε προσεχτικά προς τα κάτω την αντίσταση (2). **Μην ασκήσετε πολλή πίεση, ώστε να μην προκληθεί ζημιά.**
3. Αφού καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου, βάλτε ξανά το γκριλ (2) στη θέση του, ακολουθώντας αντιστρόφως τα ίδια βήματα.

**Το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκια) (3), που βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου, πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρό.** Τυχόν συσσωρευμένα υπολείμματα τροφών πάνω στο κάλυμμα αυτό μπορούν να προκαλέσουν βλάβη ή να δημιουργήσουν σπινθήρες.

**Μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα.**

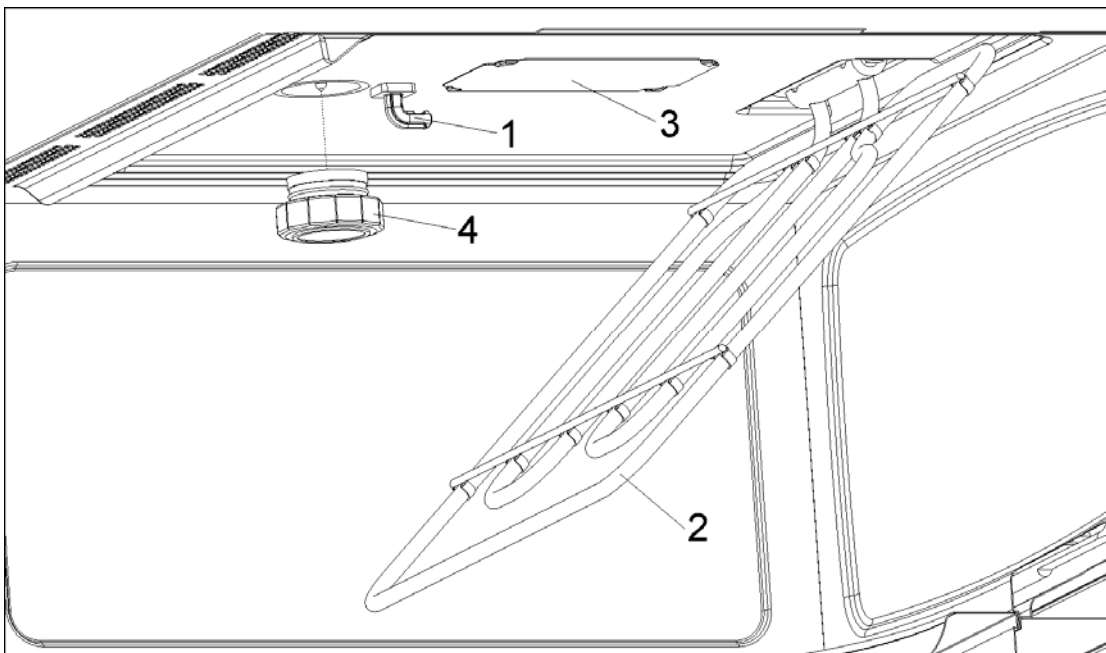
**Για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους, μην αφαιρέσετε το κάλυμμα μαρμαρυγία.**

Το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα φωτισμού (4) βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου και μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί στα πλαίσια της διαδικασίας καθαρισμού. Χρειάζεται απλά να το ξεβιδώσετε και να το καθαρίσετε με νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

## Εξαρτήματα

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρώμικα, αφήνετέ τα να μουλιάσουν και στη συνέχεια χρησιμοποιείτε μία βούρτσα ή σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

Εξασφαλίστε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του είναι πάντα καθαρά. Ανάβετε το φούρνο μόνο εφόσον ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του βρίσκονται στη θέση τους μέσα στο θάλαμο.



## Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί;

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Οποιαδήποτε μορφής επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένο τεχνικό. Οποιαδήποτε εργασία επισκευής πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένο από την κατασκευάστρια εταιρεία άτομο, μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

Δε χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις, για να ξεπεράσετε τα παρακάτω προβλήματα:

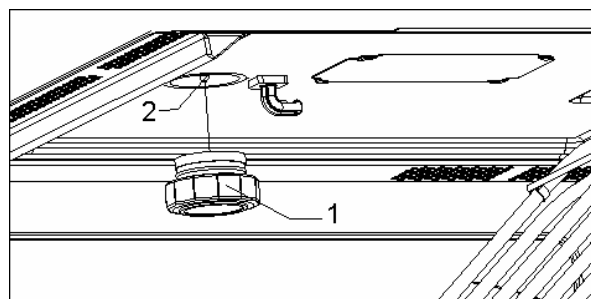
- **Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη!** Ελέγξτε αν:
  - Η ένδειξη της ώρας έχει απενεργοποιηθεί (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Δεν υπάρχει καμία ανταπόκριση, όταν πατώ τα πλήκτρα!** Ελέγξτε αν:
  - Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα Πλήκτρων (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Ο φούρνος δε λειτουργεί!** Ελέγξτε αν:
  - Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
  - Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
  - Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
  - Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.
- **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους!** Ελέγξτε αν:
  - Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
  - Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.
  - Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.
- **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό!** Ελέγξτε αν:
  - Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.
  - Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
  - Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ό τι συνήθως.

- **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο!** Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
- **Ακούγεται κάποιος θόρυβος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος!** Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.
- **Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει!** Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.




### Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου του από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα (1).
- Αφαιρέστε το λαμπτήρα αλογόνου (2).
- Προειδοποίηση! Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι πολύ καυτός.**
- Τοποθετήστε ένα καινούριο λαμπτήρα αλογόνου 12V / 10W. **Προειδοποίηση! Μην αγγίξετε την επιφάνεια του λαμπτήρα απευθείας με τα δάχτυλά σας, γιατί μπορεί να τον χαλάσετε.** Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του λαμπτήρα.
- Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα (1).
- Συνδέστε πάλι το φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.



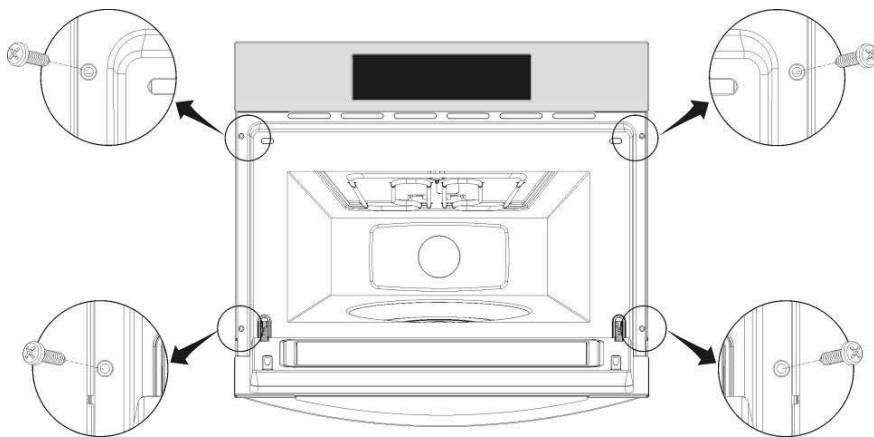
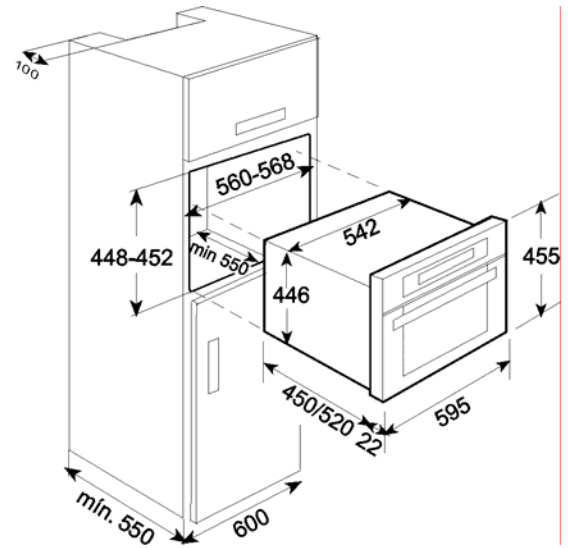
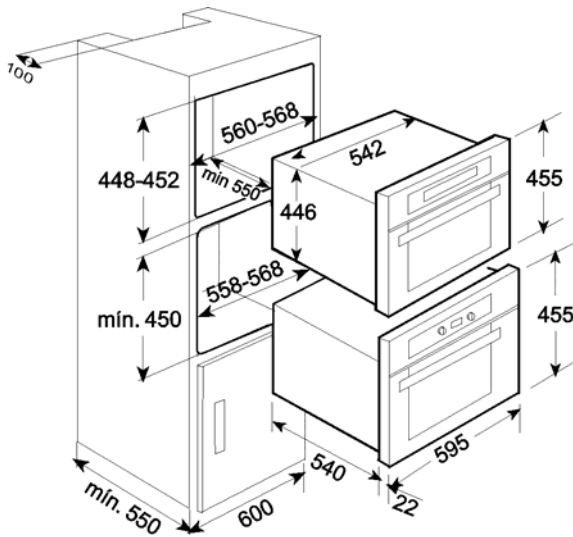
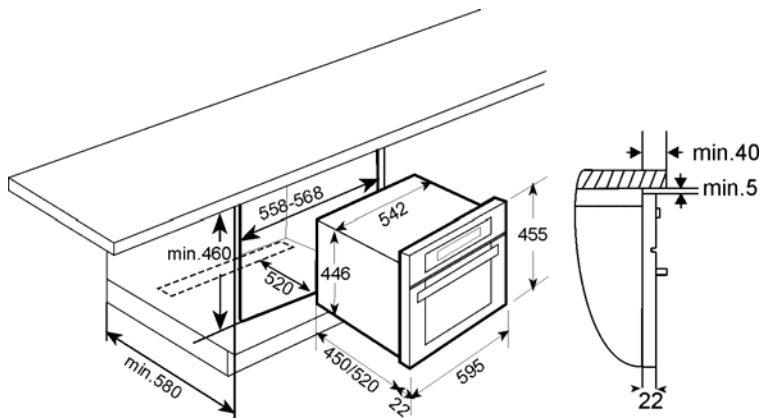
## Περιγραφή λειτουργιών

Σύμβολο	Λειτουργία	Ισχύς Μικροκυμάτων	Φαγητά
	Μικροκύματα	200 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων και διατήρηση της θερμοκρασίας των ζεστών φαγητών
		400 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, βράσιμο ρυζιού Γρήγορο ξεπάγωμα
		600 W	Λιώσιμο βουτύρου (με σκεπασμένη τη συσκευασία) Ζέσταμα παιδικών τροφών
		800 W	Μαγείρεμα λαχανικών και άλλων τροφίμων Προσεχτικό μαγείρεμα και ζέσταμα Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων
		1000 W	Μαγείρεμα και γρήγορο ζέσταμα υγρών και προ-μαγειρεμένων φαγητών
	Μικροκύματα + Γκριλ	200 W	Φρυγάνισμα/Ψήσιμο
		400 W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος
		600 W	Ψήσιμο πιπτών και φαγητών ογκρατέν
	Γκριλ		Ψήσιμο φαγητών στο γκριλ

## Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος ..... (βλ. πινακίδα χαρακτηριστικών συσκευής)
- Απαιτούμενη ισχύς ..... 3300 W
- Ισχύς γκριλ. .... 1500 W
- Ισχύς μικροκυμάτων. .... 1000 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων ... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x ύψος x βάθος) ..... 595 × 455 × 520 χιλιοστά
- Διαστάσεις θαλάμου (πλάτος x ύψος x βάθος). .... 420 × 210 × 390 χιλιοστά
- Χωρητικότητα φούρνου. .... 32 ltr
- Βάρος ..... 32 kg

# Incasso / Εγκατάσταση



## IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

## GR

- έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.



