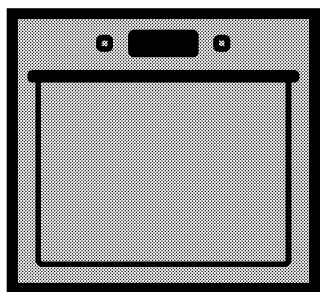


Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



BCW15500X

NO | EL

285.4442.54/R.AF/09.10.2018/6-4

Les denne bruksanvisningen først!

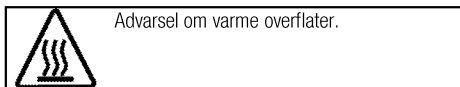
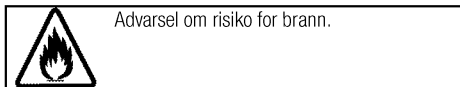
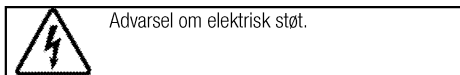
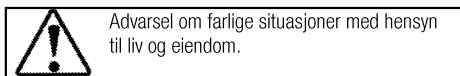
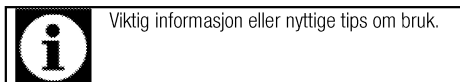
Kjære kunde!

Takk for at du kjøpte et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet, og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Viktige instruksjoner ang. sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	4
Produktsikkerhet	5
Sikkerhetsanvisninger for mikrobølgeovn	7
Tiltenkt bruk	10
Sikkerhet for barn	11
Kassere det gamle produktet	11
Informasjon om emballasjen	12

2 Generell informasjon 13

Oversikt	13
Innhold i pakken	14
Tekniske spesifikasjoner	15

3 Montering 16

Før montering	16
Montering og tilkobling	18
Framtidig transport	19

4 Klargjøring 20

Tips for energisparing	20
Innstilling av dato/tid	20
Første rengjøring av ovnen	21
Første oppvarming	21

5 Slik bruker du mikrobølgeovnen 22

Generell informasjon om tilberedning av mat i mikrobølgeovn	22
Slik bruker du mikrobølgeovnen	26
Driftsmoduser for mikrobølger	30

Tidstabell for matlaging	31
Funksjoner for ferdigretter	31

6 Slik bruker du ovnen 36

Generell informasjon om baking, steking og grilling	36
Slik bruker du den elektriske ovnen	37
Driftsmoduser	38
Slik bruker du ovnens kontrollenhet	40
Slik bruker du ovnens kontrollenhet	40
Bruke tastelåsen	41
Bruke timeren som alarmfunksjon	41
Tidstabell for matlaging	42
Funksjoner for ferdigretter	43
Innstillingsmenyen	45
Slik bruker du grillen	45
Tidstabell for grilling	45

7 Vedlikehold og stell 46

Generell informasjon	46
Rengjøring mikrobølgeovnen	46
Rengjøring av kontrollpanelet	46
Rengjøring av ovnen	46
Skifte stekeovnlampe	47

8 Feilsøking 48

1 Viktige instruksjoner ang. sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.

- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk støt!
- Bare koble produktet til en jordnet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordnet i henhold til lokale forskrifter.

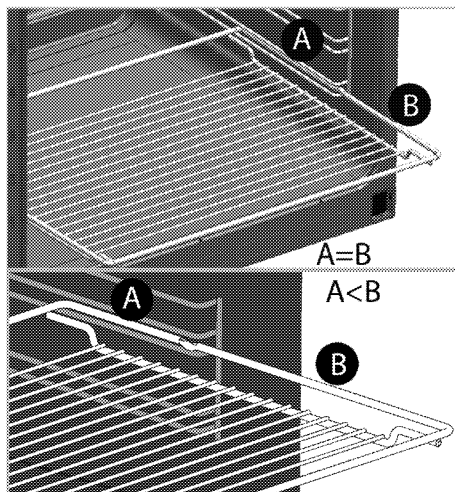
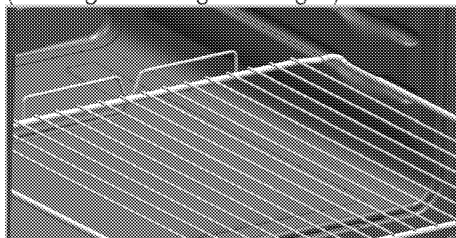
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Produktet må være frakoblet under montering, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Produktet må monteres slik at det kan kobles helt fra strømforsyningen. Frakoblingen må skje ved hjelp av en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at den elektriske tilkoblingen ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblingene bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- Ved skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. Slå av sikringen hjemme for å gjøre dette.

- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Ikke varm opp hermetikkbokser, lukkede bokser eller glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.

- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke legg aluminiumsfolie nederst på brettet.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.)
Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Ikke heng håndklær, grillvotter eller andre tekstilprodukter på ovnen når grillfunksjonen er påslått med åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødige delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer. Bruk aldri

bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- ADVARSEL: Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

Forebygging mot potensiell brannfare.

- Pass på at alle elektriske koblinger er sikre og tette for å forhindre gnistoverslag.
- Ikke bruk skadede ledninger eller skjøteledninger.
- Sikre at væske og fuktighet ikke kommer i kontakt med det elektriske koblingspunktet.

Sikkerhetsanvisninger for mikrobølgeovn

- Dette produktet er kun ment for bruk i private husholdninger. Dette produktet skal ikke brukes i kommersielle foretak, som for eksempel:
- Personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Gårdsbruk.
- Av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder.
- «Bed and breakfast»-miljøer.
- Barn under 8 år må ikke bruke mikrobølgeovnen, og eldre barn må

bare bruke den uten tilsyn når de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at de kan bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene som kan oppstå ved feil bruk.

- Når ovnen brukes i kombinasjonsmodusen, skal barn over 8 år kun betjene den under tilsyn av en voksen på grunn av potensielt høy temperatur.
- De eksponerte delene av produktet vil bli svært varm når produktet brukes og etter bruk.
- Sjekk ovnen for skader, for eksempel feiljustert eller bøyd dør, skadede dørpakninger og forseglingsflater, ødelagte eller løse dørhengsler og låser og bulker inne i ovnsrommet eller på døren. Hvis du oppdager skader må du ikke bruke ovnen og kontakte et godkjent serviceverksted.
- Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den har blitt reparert av en kompetent person eller ved et godkjent serviceverksted.
- Før du benytter ovnen må du forsikre deg om at døren er ordentlig lukket. En sikkerhetsmekanisme i dørlåsen hindrer ovnen fra å fungere når døren er åpen, og ovnen stopper hvis du åpner døren. Du må ikke røre dørlåsesystemet eller forsøke å overstyre det. Hvis dørlåsesystemet overstyres,

oppstår det en risiko for at man eksponeres for mikrobølger dersom ovnen brukes med døren åpen.

- Ikke plasser noen gjenstander mellom fronten av ovnen og døren. Du må ikke bruke ovnen hvis gjenstander som papirhåndklær, servietter e.l. forhindrer at døren blir skikkelig lukket.

- Radioforstyrrelser

Ikke plasser ovnen mindre enn 2 meter fra apparater som TV-er, radioer, trådløse modemer, tilgangspunkter og antenner. Ellers kan det oppstå forstyrrelser.

- Ikke bruk for lang tilberedningstid og for høy mikrobølgeeffekt. Lang tilberedningstid kan gjøre at deler av måltidet blir brent.

- **Bruk aldri aluminiumsfolie eller aluminiumsredskaper i mikrobølgeovnen.** Gnistene vil skade ovnen.

- Ikke bruk metallgjenstander nærmere enn 3 cm fra ovnsdøren når du tilbereder mat i mikrobølgeovnen.

- Ikke plasser etsende kjemikalier eller materialer som kan avgi etsende avgasser i ovnen.

Man kan redusere eller fjerne signalforstyrrelser ved å utføre følgende tiltak:

1. Vask døren og tetningene på ovnen.
2. Snu på mottakerantennen til radioen eller TV-en.

3. Flytt mikrobølgeovnen i forhold til mottakeren.

4. Flytt mikrobølgeovn bort fra mottakeren.

5. Koble mikrobølgeovnen inn i en annen stikkontakt, slik at mikrobølgeovnen og mottakeren er på forskjellige kretser.

- Plasser ovnen vekk fra andre varmeapparater og unngå å bruke den i fuktige eller dampende omgivelser.

- Det er farlig for alle andre enn kompetente personer eller godkjente serviceverksteder å utføre alle former for service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

- Dette produktet tilhører utstyrsguppe 2, klasse B ISM. Definisjonen av gruppe 2 er alt ISM-utstyr («Industrial, Scientific and Medical») hvor radiofrekvensenergi genereres med hensikt og/eller anvendes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materiale, samt gnisterosjonsmaskiner. Utstyr i klasse B er egnet for bruk i boliger og i virksomheter som er direkte tilkoblet et strømforsyningsnett med lavspenning som forsyner bygninger som brukes til husholdningsformål.

- Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikkevarer.

Tørking av mat eller klær og oppvarming av puter, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan medføre risiko for skader, antenning og brann.

- Ovnen er ikke beregnet på å tørke noen form for levende vesener.
- **Ikke** bruk ovnen når den er **tom**. Dette kan skade ovnen. Om du ønsker å teste om ovnen fungerer, kan du plassere et glass vann i den. Vannet vil absorbere mikrobølgeenergien, og ovnen vil ikke skades.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovner.

Ikke bruk keramikkbeholdere ved tilberedning av mat i mikrobølgeovnen. Fuktigheten i steingods kan gjøre at beholderen utvider seg og sprekker.

For å redusere risikoen for brann i ovnsrommet:

- Når du varmer opp mat i plast- eller papirbeholdere, bør du holde et øye med ovnen på grunn av faren for antenning. Hvis du oppdager røyk må du slå av eller koble fra ovnen og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Fjern posestrips med ståltråd fra papir- og plastposer før du plasserer posen i ovnen.
- Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaring. Ikke ha papirprodukter, kjøkkenutstyr eller

mat i ovnsrommet når ovnen ikke er i bruk.

- Hvis du bruker materialer som papir, tre eller plast ved matlaging i mikrobølgeovn, ikke la ovnen stå uten tilsyn. Papir, tre og lignende materialer kan antennes, mens plastmaterialer kan smelte. Ikke bruk beholdere laget av slike materialer når du benytter funksjonene varmluft, grilling og blandet matlaging.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes og temperaturen kontrolleres før barnet mates for å unngå brannskader.
- Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i lukkede beholdere, siden de kan eksplodere.
- Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket koking, derfor må man være forsiktig når man håndterer beholderen.
- Egg med skall og hele hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovn, fordi de kan eksplodere også etter oppvarming.
- Ikke bruk ovnen til å varme opp kullsyreholdige drikker eller matvarer som er lagret i lufttette beholdere, som f.eks. hermetikkbokser. Dette vil føre til at det bygger seg opp trykk inne i ovnen, og dette kan føre til skade eller eksplosjon når døren åpnes.

- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å koke opp eller varme hele egg, enten du har fjernet skallet eller ikke. Skrell poteter, epler, kastanjer og lignende frukter og grønnsaker før koking.
- Ikke bruk porselen som inneholder metall (sølv, gull osv.). Pass på at du fjerner alle typer metallklips fra matpakker. Metallbiter inne i ovnen kan gjøre at det oppstår en lysbue som kan føre til alvorlige skader.
- Ikke bruk ovnen til steking med olje, siden du ikke vil kunne regulere temperaturen på oljen.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp matolje eller drikker med høyt alkoholvolum.

- Ikke plasser ovnen på et sted hvor det kan oppstå varme, fuktighet eller høy luftfuktighet eller i nærheten av brennbare materialer.
- Ikke bruk innsiden av ovnen til oppbevaring.
- Ikke len deg på døren når den er åpen eller la barn henge i den. Dette kan fordreie ovnsdøren og forhindre den i å kunne lukkes ordentlig.
- Sett en teskje av metall eller en glasstav i beholderen når du varmer opp væsker. Dette vil forhindre en forsinket koking av væsken og dermed forhindre brå overkoking når beholderen tas ut.
- Ikke bruk ovnen dersom:
 - Døren ikke er lukket skikkelig.

- Dørhengslene er skadet.
- Kontaktflatene mellom døren og fronten av ovnen er skadet.
- Dørvinduet er skadet.
- Det oppstår en elektrisk lysbue i ovnen, selv om det ikke finnes noen metallgjenstand i kokesegmentet.
- Det er veldig viktig å ikke velge lang varighet eller ekstremt høye effektnivåer ved tilberedning av en liten mengde mat for å unngå at maten overopphetes eller svir seg. For eksempel kan en brødsleve svies etter 3 minutter hvis man velger et svært høyt effektnivå.
- Ikke bruk ovnen til steking, ettersom det ikke er mulig å kontrollere temperaturen på olje som varmes i en mikrobølgeovn.
- Kontaktflatene til døren (forsiden av det indre segment og innersiden av dørene) må holdes rene for å sikre at ovnen fungerer tilfredsstillende.

Tiltenkt bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersielt bruk vil ugyldiggjøre garantien.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Ovnen må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming.
- Dette apparatet er ikke beregnet til bruk i campingvogner, bobiler og lignende steder.

- Bruk ovnen innendørs. Ikke bruk den i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer.
- Dette produktet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen eller til å tørke håndklær og oppvaskkluter osv. ved å henge dem på dørhåndtakene til ovnen. Dette produktet skal heller ikke brukes til romoppvarming.
- Alle åpninger i veggen bak apparatet og i gulvet under apparatet skal forsegles.
- Ikke forhindre flyten av ventilasjonsluft.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndteringsfeil.
- Ovnen kan brukes som mikrobølgeovn til å tine opp, bake, steke og grille mat.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske produkter er farlige for barn. Hold barn unna produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, skal barn

over 8 år kun betjene den under tilsyn av en voksen på grunn av potensielt høy temperatur.

- De eksponerte delene av produktet vil bli svært varm når produktet brukes og etter bruk.
- Ikke plasser gjenstander over ovnen som barn kan strekke seg etter.
- Når døren er åpen, må du **ikke** legge tunge gjenstander på den og **ikke** la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Kassere det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og kassering av produktet:



Dette produktet er i samsvar med EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Dette produktet bærer et klassifiseringssymbolet for kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Dette produktet er produsert med deler av høy kvalitet og med materialer som kan resirkuleres. Produktet skal ikke kastes med vanlig restavfall på slutten av levetiden. Lever det på et innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Snakk med dine lokale myndigheter for å få informasjon om disse innsamlingspunktene.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med det europeiske RoHS-direktivet

(2011/65/EU). Det inneholder ingen skadelige eller forbudte materialer som er angitt i direktivet.

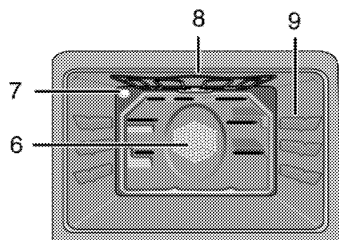
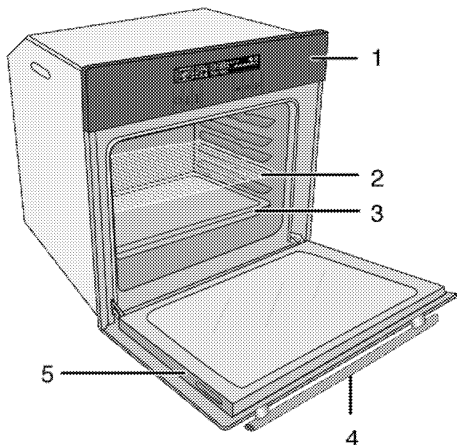
Informasjon om emballasjen

- Produktemballasjen er produsert av resirkulerbart materiale i henhold til

våre nasjonale miljøforskrifter. Emballasjen skal ikke kastes sammen med husholdningsavfall eller annet avfall. Lever den på et offentlig innsamlingspunkt for slike materialer.

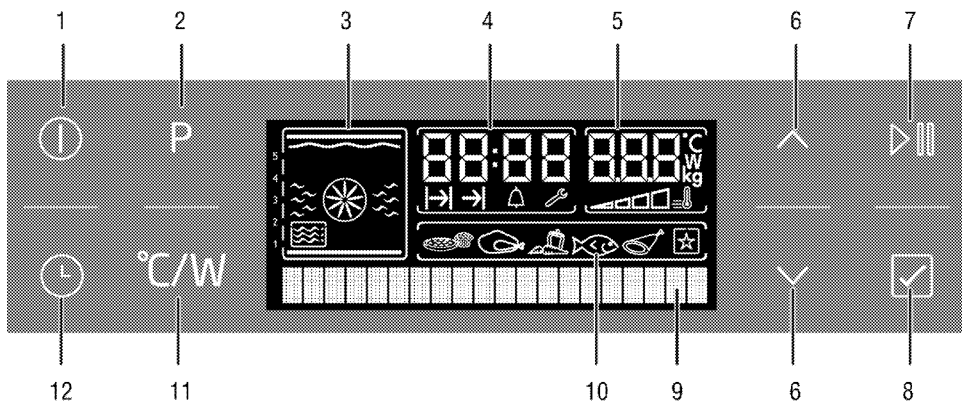
2 Generell informasjon

Oversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Stekerist
- 3 Stekebrett
- 4 Håndtak
- 5 Frontdør

- 6 Viftemotor (bak stålplaten)
- 7 Lampe
- 8 Toppvarmeelement
- 9 Hylleposisjoner



- 1 På/av-knapp
- 2 Velgertast for hurtigmatmeny
- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Indikatorfelt for temperatur/vekt/mikrobølgeeffekt
- 6 Øke og senke temperatur/tid/effekt, menyknapper
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Bekreftelsesnøkkel
- 9 Tekstvisning
- 10 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 11 Innstillingsknapp for temperatur/vekt/effekt/hurtigoppvarming
- 12 Tid- og innstillingstast

Innhold i pakken

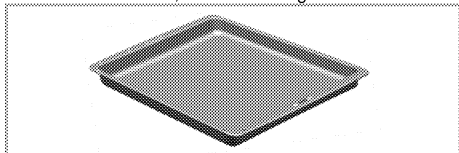


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Bruksanvisning

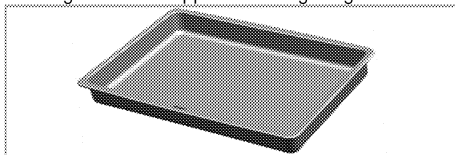
2. Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



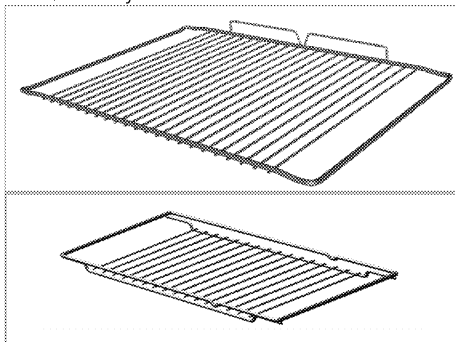
3. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



4. Stekerist

Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



Tekniske spesifikasjoner

GENERELT	
Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,6 kW
Sikring	min. 16 A
Ledningstype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² eller tilsvarende
Kabellengde	maks. 2 m
OVN/GRILL	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	455 mm/594 mm/567 mm
Monteringsmål (høyde/bredde/dybde)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2,0 kW
MIKROBØLGEOVN	
Nettovolum	40 l
Mikrobølgeeffekt	Maks. 900 W
Mikrobølgefrekvens	2465 MHz

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er angitt i samsvar med EN 60350-1/IEC 60350-1-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3-Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Montering*, .



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

3 Montering

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon og gassinstallasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.



FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres.

Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før montering

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand

må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.



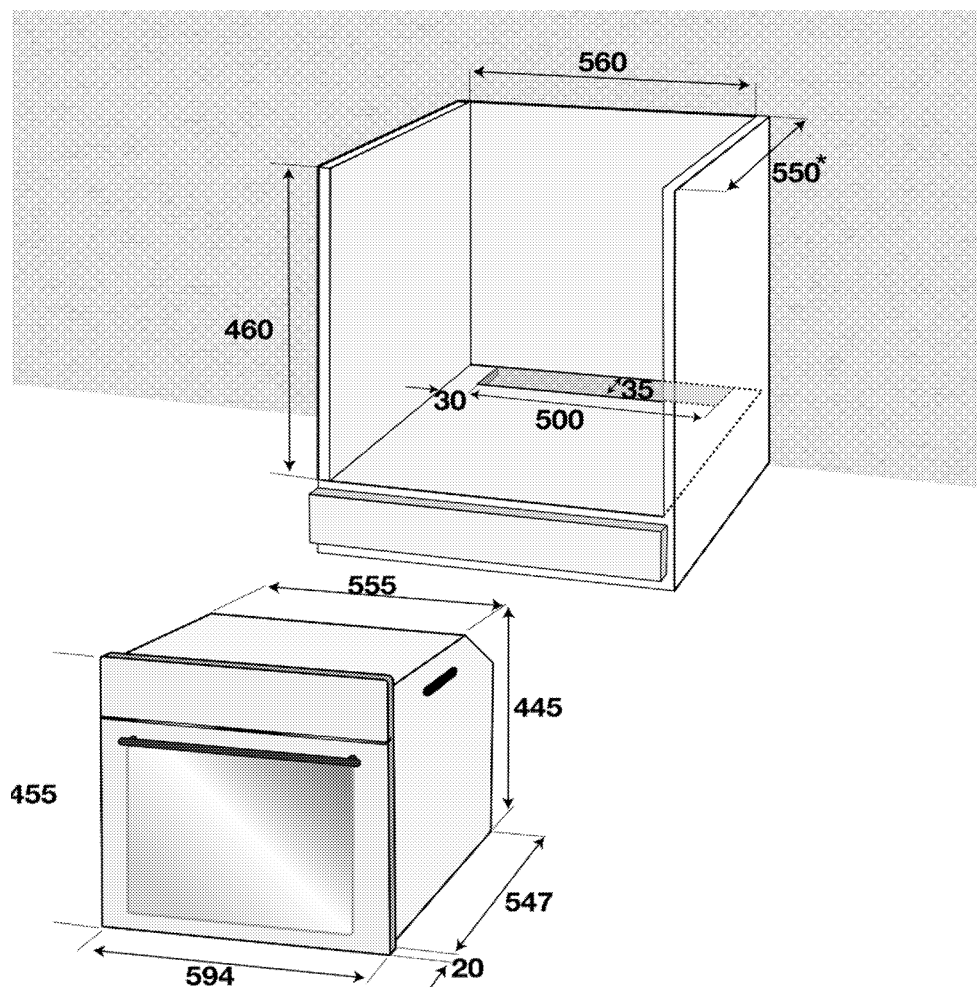
Ikke monter ovnen ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som avgis av ovnen vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparater.



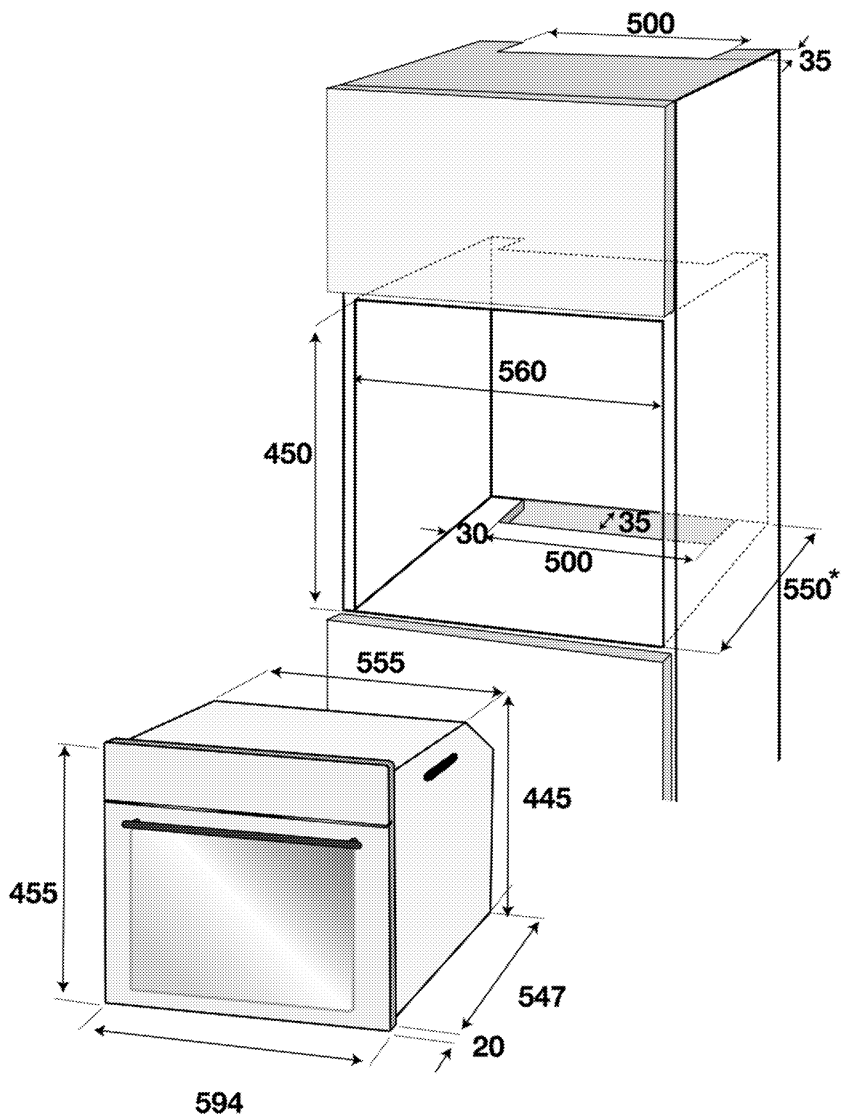
Døren og/eller håndtaket må ikke brukes til løfting eller flytting av apparatet.



Hvis ovnen har bærehåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter flytting av ovnen.



* min.



* min.

Montering og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen

«Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**FARE:**

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**FARE:**

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoblingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

**FARE:**

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet.

Det er fare for elektrisk støt!

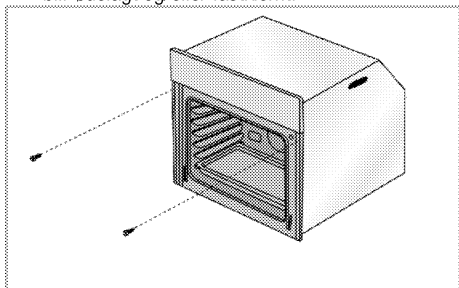


Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

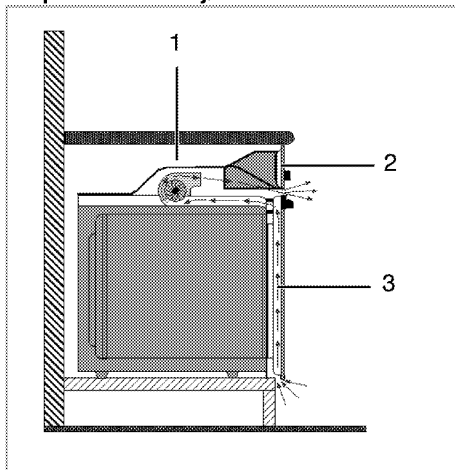
Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Montere produktet

1. Skyv ovnen inn i skapet, juster og fest den, samtidig som du passer på at strømledningen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med 2 skruer som vist på bildet.

For produkter med kjølevifte

- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Siste sjekk

1. Sett i strømledningen og slå på sikringen til ovnen.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar produktets opprinnelige eske og transporter det i denne. Følg anvisningene som er trykt på emballasjen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sett en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist stilling.

4 Klargjøring

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

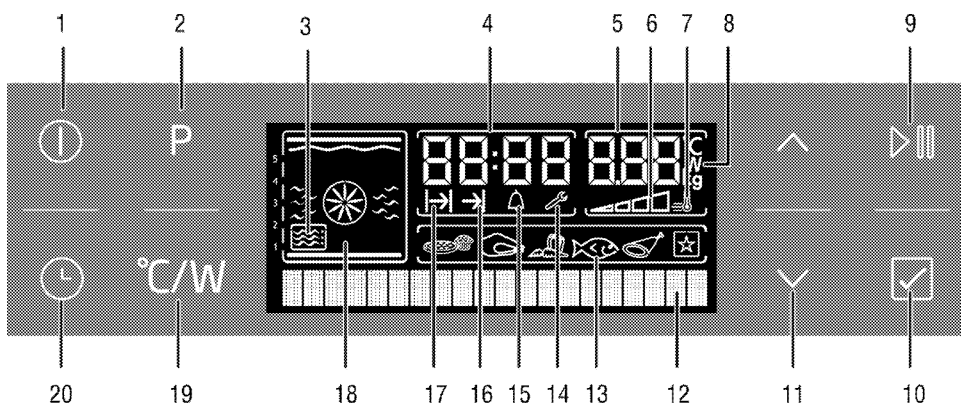
- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilberede mer enn én rett i ovnen samtidig når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.

- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp frosne måltider før de tilberedes. Første bruk

Innstilling av dato/tid



Still tid og dato før bruk av ovnen. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.

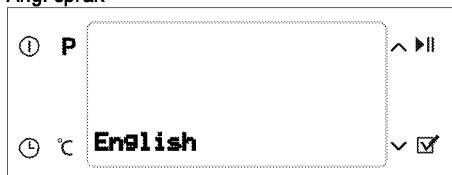


- 1 På/av-knapp
- 2 Velgertast for hurtigmatmeny
- 3 Mikrobølgesymbol
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Indikatorfelt for temperatur/vekt/mikrobølgeeffekt
- 6 Symbol for ovnens indre temperatur
- 7 Boostersymbol (rask forvarming)
- 8 Temperatur/effekt/vekt-symbol
- 9 Tast for start/stopp matlaging
- 10 Bekreftelsesnøkkel
- 11 Øke og senke temperatur/tid/effekt, menyknapper
- 12 Tekstvisning
- 13 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 14 Innstillingssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Symbol for slutt på steketid
- 17 Koketidsymbol
- 18 Funksjonsdisplay

- 19 Innstillingsknapp for temperatur/vekt/effekt/hurtigoppvarming
- 20 Tid- og innstillingstast

Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring. Du må stille inn språket før du stiller inn tiden.

Angi språk



Når du slår på ovnen for første gang, vises «English» på tekstdisplayet. Trykk lett på  eller  for å velge ønsket språk. Trykk lett på  for å bekrefte språkvalget.



Språkinnstillingsskjermen vil vises kun under den innledende oppstarten. Bruk innstillingsmenyen for å endre språket. *Innstillinger-menyen*,.

Still inn tiden



Etter at du har valgt språk, vises «Time setting» (tidsinnstilling) på tekstdisplayet. Trykk lett på  eller  for å stille inn tiden.



Still tid og dato før bruk av ovnen. Hvis tiden ikke er innstilt, vil innstillingssymbolet stå påslått. Dette vil forsvinne når tiden er innstilt.

Første rengjøring av ovnen



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.
Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.

1. Fjern all emballasje.
2. Tørk av overflatene på ovnen med en fuktig klut eller svamp og tørk av med en tørr klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL

Varme overflater kan føre til forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn unna.
Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.

Elektrisk oven

1. Fjern alle stekebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se .
4. La ovnen stå på i omtrent 30 minutter.
5. Slå av ovnen; se

Grillovn

1. Fjern alle stekebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste grilleffekt, se *Slik bruker du grillen*, .
4. La grillen stå på i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen; se *Slik bruker du grillen*,.



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten.
Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik bruker du mikrobølgeovnen

Generell informasjon om tilberedning av mat i mikrobølgeovn

For å hindre overkoking ved oppvarming av vann og andre væsker i mikrobølgeovnen:

3. Ikke bruk lukkede beholdere eller beholdere med smale åpninger.
4. Ikke overopphet væsken.
5. Rør i innholdet med en teskje før du setter beholderen i mikrobølgeovnen og åpne døren og rør igjen når halve tiden har gått. Ikke la teskjeen stå i væsken mens ovnen er i drift.
6. Væsker som supper og sauser kan ved oppvarming brått boble opp og koke over også for de har nådd kokepunktet. Ikke la ovnen stå uten tilsyn når du varmer slike væsker.
- Etter oppvarming av barnemat eller -drikke i en tåteflaske, må du riste den og kontrollere temperaturen før du mater babyen. Før oppvarming fjernes toppen og munnstykket fra flasken.
- Ta ut maten av plastemballasjen før koking eller tining. Under spesielle omstendigheter kan du måtte dekke maten med en spesiell nylonfolie.
- Ikke bruk ovnen til å poppe popcorn, med mindre du har en pose som er spesielt designet for mikrobølgebruk.
- Sjokoladesøtsaker med lavt væskeinnhold og melbaserte matvarer bør varmes opp med forsiktighet.
- Egg med skall og hele hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovner, fordi de kan eksplodere selv etter oppvarming.

Fordelene med mikrobølgeovn

- I konvensjonelle ovner frigis varmen av elektriske varmelementer eller gassbrennere og trenger inn i matvaren fra utsiden. Dermed brukes en enorm mengde energi til å varme opp luften, ovnskomponentene og kjøkkenredskapene.
- I en mikrobølgeovn genereres varmen i selve maten, og varmestrømmen skjer fra innsiden til utsiden. Det skjer ikke noe varmetap til mediøt, ovns indre vegger eller kjøkkenutstyret (så lenge de er mikrobølgeovnkompatible). Med andre ord er det bare maten som oppvarmes.
- Mikrobølgeovner reduserer tilberedningstiden betraktelig. Tiden som trengs for tilberedning i mikrobølgeovn er nesten halparten eller så lite som en tredjedel av konvensjonelle ovner. Mye

avhenger av tettheten, varmen og mengden ingredienser som skal tilberedes.

- Du kan bevare den naturlige smaken på maten ved å tilberede den i sin egen saft uten å bruke masse krydder – og ofte uten krydder i det hele tatt.
- Mikrobølgeovner sparer energi. Energien brukes bare når du koker. Det er ingen bortkastet energi i en mikrobølgeovn.
- Du trenger ikke bekymre deg om du har glemt å tine kjøttet. Mikrobølgeovner tiner opp frosne matvarer på kort tid, slik at du kan begynne å lage mat umiddelbart. Dermed er risikoen for bakterievekst redusert.
- Matvarene bevarer ernæringsverdien på grunn av kortere tilberedningstider.
- Det er også lettere med rengjøring sammenlignet med konvensjonelle ovner.

Mikrobølgeteori

- Mikrobølger er en form for energi som ligner på radio- og fjernsynsbølger. Magnetrøret inne i mikrobølgeovnen produserer mikrobølgeenergi. Mikrobølgeenergien diffunderer i alle retninger inne i ovnen og reflekteres fra sideveggene, og de trenger dermed jevnt inn i maten. Mikrobølgene skaper hurtige vibrasjoner i matmolekylene. Denne vibrasjonen skaper varmen som tilbereder maten.
- Mikrobølgene passerer ikke gjennom metallveggene i ovnen. Mikrobølger kan passere gjennom materialer som keramikk, glass og papir.

Derfor varmes matvarene opp

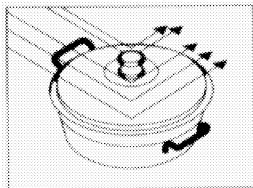
De fleste matvarer inneholder vann, og vannmolekyler vibrerer når de blir utsatt for mikrobølger. Friksjonen mellom molekylene produserer varmen som øker temperaturen på maten, tiner den hvis den er frosset, tilbereder den eller holder den varm. Resultat er varmeopbygning inne i maten.

- Matvarene kan tilberedes med svært lite eller ingen olje.
- Tining eller tilberedning i mikrobølgeovner skjer mye raskere enn i en konvensjonell ovn.
- Vitaminene, mineralene og ernæringsverdien i maten bevares.
- Det blir ingen endring av den naturlige fargen og aromaen til maten.

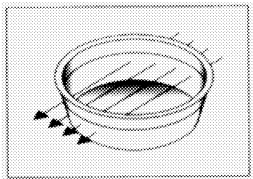
Beholdere som er egnet for mikrobølgeovn

Mikrobølgene passerer gjennom porselen, glass, papp og plast, men ikke metaller. Derfor kan ikke metallredskaper eller redskaper med metalleder brukes i mikrobølgeovner.

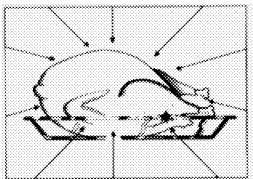
Mikrobølgene reflekteres av metall ...



... men de passerer gjennom glass og porselen ...



... og absorberes av maten.



	FORSIKTIG Brannfare! Plasser aldri metall eller metalldekkede beholdere i mikrobølgeovnen.
	FORSIKTIG Ikke bruk ovnen når den er tom og uten brett. Dette kan skade ovnen.

- Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Mikrobølger vil reflektere fra metallgjenstander i ovnen og kan forårsake et farlig elektrisk gnistoverslag. De fleste varmebestandige ikke-metalliske beholdere er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Imidlertid kan visse beholdere inneholde materiale som er uegnet for mikrobølgeovn. Du kan bruke følgende test for å avgjøre om en beholder er egnet for mikrobølgeovn eller ikke:

- Plasser beholderen du ønsker å teste tom i ovnen sammen med en annen beholder fylt med vann.
- Sett på ovnen på høy effekt i ett minutt. Dersom vannet er blitt oppvarmet og beholderen du tester er kald, er den egnet for mikrobølgebruk.
- På den annen side, dersom vannet fortsatt er kaldt og beholderen er varmet opp, betyr det at mikrobølgene har blitt absorbert av beholderen, og derfor er denne beholderen uegnet for mikrobølgebruk.

Glassbeholdere

- Unngå å bruke beholdere som er laget av svært tynt glass eller blykrystall. Varmerbestandige glassbeholdere er egnet for bruk i mikrobølgeovner. På den annen side må du unngå bruk av skjøre glass i mikrobølgeovnen, som f.eks. vann- og vinglass, ettersom de kan knuses når innholdet varmes opp.

Plastbeholdere

- Ikke bruk gryter og tallerkener som er laget av plast eller melamin ved lang oppvarming i mikrobølgeovnen. Det samme gjelder for poser som brukes til oppbevaring av frossen mat. Dette er fordi svært varm mat før eller senere vil føre til at plastbeholderen smelter eller forvrenses. Bruk bare slike beholdere en kort stund i mikrobølgeovnen.

Kokeposer

- Kokeposer er egnet for bruk i mikrobølgeovn, forutsatt at disse er beregnet på tilberedning av mat. Ikke glem å stikke hull i dem for at dampen inne i dem skal kunne slippe ut. Bruk aldri vanlige plastposer til tilberedning, siden de vil smelte og sprekke.

Papir

- Du må ikke bruke noen form for papir eller papp ved lang tilberedning. Dette vil føre til at papiret tar fyr. Papptallerkener er egnet for fete og tørre matvarer som krever kort tilberedningstid. Ikke bruk resirkulert papir. Slikt papir kan inneholde fragmenter som kan føre til gnistoverslag.

Trebeholdere og kurver

- Ettersom mikrobølger tørker ut trekonstruksjoner og kan gi dem sprekker, må man ikke bruke store trebeholdere.

Porselensbeholdere

- Generelt sett er beholdere laget av slike materialer egnet for bruk i mikrobølgeovn, men man bør teste dem for å være sikker.

Metallbeholdere

- Metallbeholdere reflekterer vekk mikrobølgene fra maten. Derfor må du unngå å bruke slike beholdere.



FARE:
Visse kokekar inneholder høye nivåer av jern eller bly og er derfor uegnet som kokekar.
Pass på å teste kokekaret for å se om det er egnet for mikrobølgeovn.

Kokekar	Mikrobølgeovn	Grill	Varmluft	Kombinasjonsmoduser
Varmebestandig glass	Ja	Ja	Ja	Ja
Ikke varmebestandig glass	Nei	Nei	Nei	Nei
Varmebestandig keramikk	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrobølgebestandig plasttallerken	Ja	Nei	Nei	Nei
Kjøkkenpapir	Ja	Nei	Nei	Nei
Metallbrett	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallstativ	Nei	Ja	Ja	Nei
Aluminiumsfolie og foliebeholder	Nei	Ja	Ja	Nei

* Bruk kun metallbrettet som leveres med ovnen.

Plassere mat

- Du vil oppnå optimale resultater ved å plassere maten jevnt i ovnen. Denne framgangsmåten kan anvendes på mange måter å oppnå gode resultater.
- Du kan tilberede et stort antall like stykker (for eksempel poteter). Hvis du ordner dem i en jevnt fordelt sirkel rundt i ovnen, vil de tilberedes bedre. Unngå å plassere et stykke mat oppå et annet.
- Siden mikrobølgene fungerer med mer kraft på de ytre lagene av maten, er det lurt å plassere de tykkeste delene midt på brettet ved tilberedning av matvarer med ulike former og tykkelser. Dette vil sikre at disse delene varmes først.
- Plasser fisk og annen mat som ikke er flat med halene mot kanten av brettet.
- Du kan plassere tynnskårne kjøttstykker oppå hverandre. Tykkere matvarer, som pølser og kjøttskiver, bør plasseres tett sammen.
- Varm opp sauser for seg selv. Smale og dype tallerkener er bedre egnet til dette formålet enn brede og grunne. Beholderne må ikke fylles mer enn to tredjedeler når du varmer opp sauser eller supper.
- Hvis du skal steke hel fisk, stikk hull i den så ikke skinnen sprekker.
- Når du bruker folie, poser eller bakepapir, stikk hull eller la det være en åpning for at dampen skal kunne slippe ut.
- Små stykker mat vil koke raskere enn store, og jevnt formede stykker vil koke raskere enn andre

stykker. For å oppnå det beste resultatet bør du skjøre opp maten jevnt i biter av lik størrelse.

Mathøyde

- Med mat som er forholdsvis tykk (som f.eks. stek), vil den nederste delen tilberedes raskere. Dette betyr at det noen ganger er nødvendig å snu slik mat flere ganger.
- Tykke eller solide matvarer kan plasseres høyere, slik at mikrobølgene kan trenge gjennom matens nedre og midtre deler.

Tilberedningsforslag

Faktorer som påvirker tilberedningstiden:

- Tilberedningstiden avhenger av en rekke faktorer. Temperaturen på ingrediensene som brukes i en oppskrift kan i betydelig grad påvirke lengden på tilberedningstiden. Dermed kan en kake som er laget med iskaldt smør, melk og egg ta betydelig lengre tid å tilberede enn en som er laget med ingredienser i romtemperatur.
- Spesielt når det gjelder brød, kaker og kremede sauser, anbefales det for bestemte oppskrifter å ta ut maten av ovnen før den er helt ferdig. Hvis slike matvarer står tildekket utenfor ovnen, vil de fortsette å tilberedes, ettersom varmen strømmes fra ytterst til innerst.

Hvis du lar dem stå i ovnen til de er helt ferdige, risikerer du å svi det ytterste laget. Med tiden vil du bli bedre til å bedømme hvor lang tid noe trenger på å bli ferdig.

- Ikke la noe koke uten tilsyn. Mikrobølgeovnen er automatisk belyst når den er i drift, slik at du kan holde et øye med det som tilberedes.

Tining:

- Opptiningstiden kan avhenge av formen på pakken. Grunne og rektangulære pakker tiner raskere enn dype beholdere.
- Del matvarene fra hverandre etter hvert som de begynner å tine. Da vil de tine lettere.
- Jo mer mat du koker, jo lengre tid vil det ta. Dobbelt så mye mat vil ta omtrent dobbelt så lang tid. Hvis det tar fire minutter å koke én potet, vil det ta i gjennomsnitt sju minutter å koke to.

Mengden mikrobølger som ovnen produserer forblir konstant uansett hvor mye mat du plasserer inne i den. Dette betyr at jo mer mat du plasserer inne i den, jo lengre tid vil det ta.

Væskeinnhold

- Væskeinnholdet påvirker tilberedningstiden, fordi mikrobølgene er følsomme for fuktighet. Matvarer med naturlig væskeinnhold (for eksempel grønnsaker, fisk og fjærfe) vil koke raskt og enkelt. Når du skal tilberede tørrere matvarer som ris, anbefales det å tilsette vann.
- Husk at fuktigheten fordamper i en mikrobølgeovn, så når du tilbereder tørrere matvarer, som visse grønnsaker, bør du først fukte dem med litt vann eller dekke dem til så de beholder fuktigheten.
- Når du tilbereder mat med svært lite vanninnhold (tiner brød, lager popkorn), skjer fordampningen raskt. I slike tilfeller fungerer ovnen som om den var tom, og maten kan bli brent. Og ovnen eller kokekarene kan bli skadet. Derfor må du sørge for at du stiller inn tiden så nøyaktig som mulig, og la aldri ovnen stå uten tilsyn under tilberedningen.

Damp

- Fuktigheten i maten kan noen ganger føre til damp i ovnen når den er i drift. Dette er helt normalt.

Sukker

- Når du lager mat med veldig høyt sukkerinnhold, som puddinger og terter, må du følge anbefalingene i mikrobølgeovnens oppskriftsbøker.

Hvis du overskrider den anbefalte tilberedningstiden, kan maten svies eller ovnen skades.

Matens tetthet

- Lyse og porøse matvarer som brød og kaker vil ta kortere tid enn tunge og tette matvarer som steker og gryteretter. Vær forsiktig når du har porøse matvarer i mikrobølgeovnen, siden de ikke har harde og tørre overflater.

Bein- og fettinnhold

- Bein leder varme, og fett kokker raskere enn kjøtt. Når du tilbereder kjøttstykker som inneholder bein eller fett, sørg for at de varmes jevnt og ikke for lenge.

Matfarge

- Kjøtt eller fjærfe som har kookt i femten minutter eller mer bruner langsomt i sitt eget fett. Hvis du vil ha en mer appetittvekkende farge på maten, kan du smøre den med grill- eller soyasaus. Hvis du bare bruker litt av denne sausen, vil det ikke påvirke smaken på maten i nevneverdig grad.

Redusere det innvendige trykket i maten

- Mange typer mat er dekket av skinn eller skall. Damp som bygger seg opp under tilberedningen kan føre til at det sprekker. For å unngå dette bør du stikke hull på skinnet med en gaffel eller kniv. Dette bør gjøres med poteter, kyllinglever, blåskjell, eggeplommer, pølser og enkelte typer frukt og grønnsaker.

Snu på og rør i maten under tilberedning.

- Det er viktig å røre i maten når den tilberedes mikrobølgeovn. Ved konvensjonell tilberedning røres maten for å blande den. Ved tilberedning i mikrobølgeovn røres imidlertid maten for å oppnå lik varmefordeling. Rør alltid utenfra og inn mot midten, fordi utsiden varmes opp før midten.
- Store og lange matvarer, som stek og hele fjærfe, bør snues for å sikre at toppen og bunnen tilberedes likt. Det kan også være smart å snu på oppskåret kjøtt og kylling.
- Snu maten og rør under tilberedning for å sikre at alle sider blir varmet opp like godt.

Forskjellige tilberedningstider

- Til å begynne med er det lurt at man alltid prøver med minste tilberedningstid og sjekker om maten er ferdig. Tilberedningstiden som er angitt i denne bruksanvisningen er omtrentlige verdier. Tilberedningstiden kan variere i henhold til størrelsen og typen mat og beholder.

Hviletid

- La maten stå og hvile en stund etter at du har tatt den ut av ovnen. Ved tining, tilberedning og oppvarming oppnår du alltid bedre resultater ved å la maten stå en stund. Dette er fordi at varmen da blir jevnt fordelt i maten.

Inne i mikrobølgeovnen vil maten fortsette å koke selv etter at ovnen er slått av. Hviletiden vil øke varmen på maten med mellom 3 og 8 °C. Denne prosessen skyldes ikke mikrobølgeovnen, men varmen i maten. Hviletiden kan variere avhengig av typen mat. Noen ganger er denne perioden

like kort som tiden det tar å ta ut maten fra ovnen og servere den. For større matvarer kan tiden strekke seg til så lenge som ti minutter.

- Ta ut maten av plastemballasjen før koking eller tining. Under svært spesielle omstendigheter kan du måtte dekke maten med en spesiell nylonfolie.
- Det anbefales spesielt for matvarer som kjøtt, kylling, brød, kaker og fløtesaus at man tar dem ut av ovnen før de er ferdige og la dem stå til de er ferdig tilberedt.

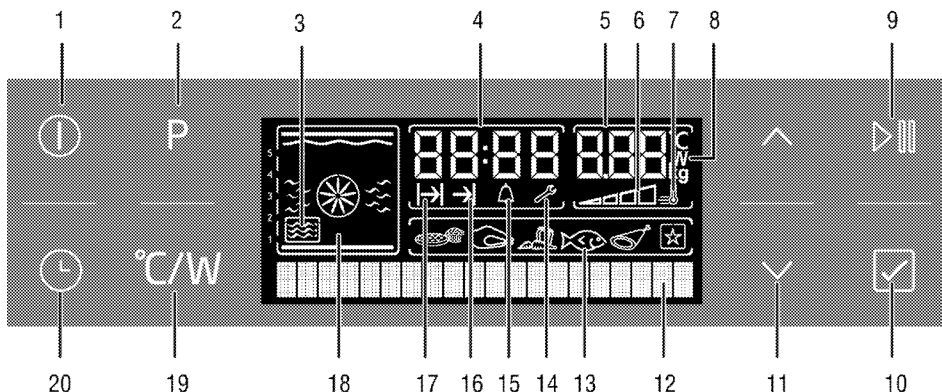
Slik bruker du mikrobølgeovnen



Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.

Mikrobølgeovnen fungerer i 3 moduser: Bare mikrobølgeovn, bare stekeovn og kombinert modus.

Driftsmodus	Beskrivelse
Mikrobølge	Når ovnen er i mikrobølgemodus, skapes varmen direkte inne i maten. Du kan bruke mikrobølgeovnen til oppvarming av mat eller drikke, tining eller koking. I mikrobølgeovnen blir måltidene kokt, ikke stekt.
Stekeovnsfunksjon	Med bare ovnselementene tilberedes måltidet ved at det varmes opp. Du kan bruke ovnen til alle typer tilberedning, og også tining. Måltidene både kokes og stekes med ovnsfunksjonen.
Kombinert modus	I kombinert modus brukes både ovnselementet og mikrobølger samtidig. Måltidene tilberedes og stekes på kortere tid i kombinert modus.



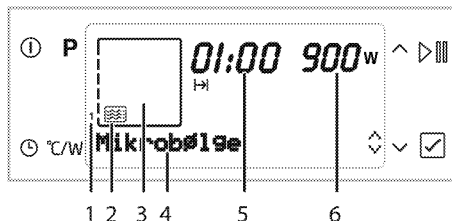
- 1 På/av-knapp
- 2 Velgertast for hurtigmatmeny
- 3 Mikrobølgesymbol
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Indikatorfelt for temperatur/vekt/mikrobølgeeffekt
- 6 Symbol for ovnens indre temperatur
- 7 Boostersymbol (rask forvarming)
- 8 Temperatur/effekt/vekt-symbol
- 9 Tast for start/stopp matlaging
- 10 Bekreftelsesnøkkel
- 11 Øke og senke temperatur/tid/effekt, menyknapper
- 12 Tekstvisning
- 13 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 14 Innstillingssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Symbol for slutt på steketid
- 17 Koketidsymbol
- 18 Funksjonsdisplay
- 19 Innstillingsknapp for temperatur/vekt/effekt/hurtigoppvarming
- 20 Tid- og innstillingstast

Når ovnen er slått på og klokkeslett er angitt, går ovnen tilbake til standbydisplay. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Kun tastene og fungerer når displayet er i denne statusen. Du kan utføre alle handlinger i menyen Innstillinger. Se: *Innstillinger-menyen*.

Bruk av mikrobølgemodus

1. Trykk på for å slå på ovnen.
2. Når ovnen slås på, vises skjermen for første gang bruk.



- 1 Stativstillinger
- 2 Mikrobølgesymbol
- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Tekstvisning
- 5 Koketidfeltet: Indikerer den innstilte steketiden.
- 6 Indikatorfelt for effekt/temperatur/vekt

Dette skjermbildet viser mikrobølgemodus med mikrobølgeeffekten, anbefalt ristposisjon og tilberedningstid.

3. Hvis du ønsker å endre mikrobølgeeffekt, trykker du én gang på $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ for å komme til effektinnstilling.

W-symbolet vil blinke.



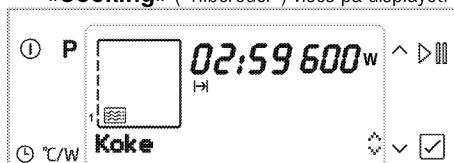
4. Trykk på til ønsket effektnivå vises i effektnivåfeltet. Trykk på for å angi nivået når ønsket verdi vises på displayet.
5. For tilberedningstid trykker du på én gang for å komme til «Cook time» (tilberedningstid) på tekstdisplayet. -symbolet vil blinke.

6. Trykk på for å velge ønsket

tilberedningstid og bekreft innstillingen med .
Så snart tilberedningstiden er angitt, vises -symbolet kontinuerlig.



7. Hvis du er tilfreds med verdiene for tilberedningstid og effekt, trykk på for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og «Cooking» («Tilbereder») vises på displayet.



Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedning, står det «Paused» («Pause») på displayet, og mikrobølgekokingen stoppes.

Tilberedningen stopper når ovnsdøren åpnes. Du må trykke på igjen for å fortsette tilberedningen etter at ovnsdøren er lukket.

» Ovnen vil fungere på innstilt nivå helt til tilberedningstiden du har valgt er ferdig. Ovnslampen er tent under kokeprosessen.

8. Etter at tilberedningen er fullført, vises «Good appetite» («God appetitt») på displayet, og det lyder et alarmsignal.
9. For å stoppe alarmsignalet trykker du bare på en tast.

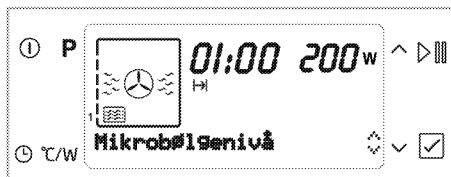
Bruk i kombimodus

1. Trykk på for å slå på ovnen.
2. Trykk på eller for å velge ønsket kombimodus.



3. Hvis du ønsker å endre mikrobølgeeffekt, trykker du én gang på for å komme til effektinnstilling.

-symbolet vil blinke.

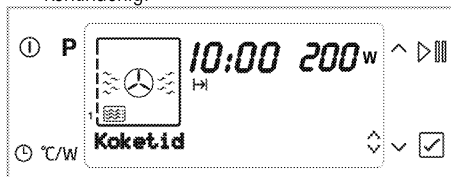


4. Trykk på til ønsket effektnivå vises i effektinnstillingfeltet. Trykk på for å angi nivået når ønsket verdi vises på displayet.
5. Hvis du ønsker å endre temperaturen i kombimodus, trykker du to ganger på for å komme til innstilt temperatur på displayet.

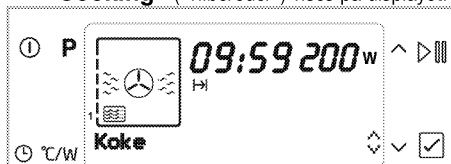
-symbolet vil blinke.



6. Trykk på til ønsket temperatur vises i temperaturfeltet. Trykk på for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
7. For tilberedningstid trykker du på én gang for å komme til «tilberedningstid» på tekstdisplayet. -symbolet vil blinke.
8. Trykk på for å velge ønsket tilberedningstid, og bekreft innstillingen med . Så snart tilberedningstiden er angitt, vises -symbolet kontinuerlig.



9. Hvis verdiene for tilberedningstid, effektnivå og temperatur er passende, trykk på for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og «Cooking» («Tilbereder») vises på displayet.



Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedning, står det «Paused» («Pause») på displayet, og mikrobølgekokingen stoppes.

» Ovnens vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på kokeperioden som har blitt valgt. Samtidig vil ovnen fortsette å gå på den innstilte mikrobølgeeffekten. Ovnslampen er tent under kokeprosessen.



Under tilberedningen kan mikrobølgenivået og tilberedningstiden endres.



Ovnslampen viser tilberedningstiden i formatet minutter og sekunder.



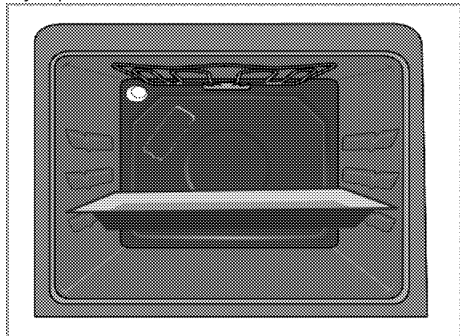
Ved bruk av mikrobølgeovn eller kombimodus kan tilberedning ved lave temperaturer føre til at det er igjen lukt etter at maten er tatt ut, siden ovnen er kald mens tilberedningen pågår. Du kan bruke varmluftassistert modus på 230 °C i 20 minutter.



Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på ① for å slå av ovnen.



Første hylle i ovnen er nederste hylle. **Benytt bare første hylle når du bruker mikrobølger.**



Av sikkerhetsmessige årsaker er den maksimale tiden som kan stilles for tilberedningstid begrenset til 12 minutter på høyeste effekt. På andre effektnivåer kan tiden være på inntil 90 minutter.



Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet.



Programmet vil bli stoppet dersom det oppstår et strøbrudd. Du må da programmere ovnen på nytt.



Du kan ikke stille inn klokken hvis ovnen er i drift, uansett funksjon, eller dersom du har utført en halv- eller helautomatisk programmering.

Driftsmoduser for mikrobølger

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan være annerledes enn den du finner på produktet ditt.

	Tilberedning med flere brett i mikrobølge- og kombimodus er ikke mulig. De er kun egnet for tilberedning med ett brett.
	Ovnens varmes ikke opp med bare mikrobølgemodus. Bare maten varmes.

Mikrobølgeovn

Bare mikrobølgeovnen brukes. Funksjonen kan brukes til å varme opp mat og drikke, samt tilberedning av matretter. Måltidene tilberedes uten steking.



Mikrobølgeovn + Varmluft

Ovnens bakre varmeelement brukes også sammen med mikrobølgeovnen. Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Du kan tilberede måltidene på kort tid og steke samtidig.



Mikrobølgeovn + Grillelement

Mikrobølgeovnen og grillen øverst i ovnen brukes. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

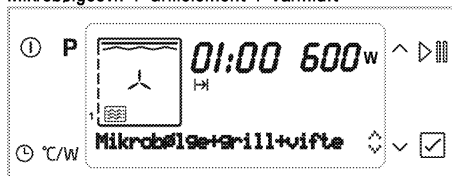


- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve griltiden.

Mikrobølgeovn + Grillelement + Varmluft

Mikrobølger og varmluft som varmes av hele grillelementet fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

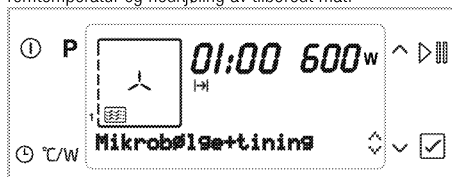
Mikrobølgeovn + Grillelement + Varmluft



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve griltiden.

Mikrobølgeovn + Tining

Mikrobølgeovnen og kun viften (på bakveggen) brukes. Egner seg for å tine opp frossen kornet mat langsomt til romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.



Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer hvilke funksjoner som kan brukes i mikrobølge- og kombimodus og deres respektive maksimums- og minimumstemperaturer.

	Effektverdiene i watt for mikrobølgemodus er 100, 200, 300, 600 og 900.
---	---

Funksjon	Effektområde (W)	Temperaturområde (°C)
Mikrobølge	100-900	-
Mikrobølgeovn + Varmluft	100-600	40-280
Mikrobølgeovn + Grillelement	100-600	50-280
Mikrobølgeovn + Grillelement + Varmluft	100-600	50-280
Mikrobølgeovn + Tining	100-600	-

Tidstabell for matlaging



Tidningen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ. Bruk kun første hylle i mikrobølgeovnen.

Rett	Tilberedningsmåte	Vekt (g)	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kyllingbaguett	Mikrobølgeovn + Varmluft	1000	210	600	25
Hel kylling	Mikrobølgeovn + Varmluft	1500	15 min. 230, deretter 200	600	35
Frossen pizza	Mikrobølgeovn + Varmluft	450	230	200	8
Kalkunlår (utenbet)	Mikrobølgeovn + Grill + Varmluft	1000	230	300	30
Store nypoteter	Mikrobølgeovn + Varmluft	1000	180	600	25
Revne poteter *	Mikrobølgeovn + Varmluft	1250	180	600	25
Dalysanske kjøttkaker	Mikrobølgeovn + Varmluft	1800	5 min. 230, deretter 170	300	20
Hel fisk	Mikrobølgeovn + Grill + Varmluft	1000	250	600	10
Panerte fiskepinner	Mikrobølgeovn + Varmluft	600	230	300	12
Melboller med tomat og potet	Mikrobølgeovn + Varmluft	1500	210	200	35
Hurtigmat (kikerter med kjøtt)	Mikrobølge	400		600	3,5
Pilaf	Mikrobølge	400		600	4

Husk forvarming for tilberedning i kombimodus. Forvarming med ovns driftsmoduser.

* Det anbefales å legge på høvlet Kashar-ost i løpet av de siste 5 minuttene av tilberedningen.

Tining

Rett	Vekt (g)	Mikrobølgeeffekt (W)	Oppløsningstid (min.) (cirka)	Ventetid (min.)	Forslag
Bare rødt kjøtt	250	200	6	10	Snu etter halve tiden
	500	200	12	10	Snu etter halve tiden
Kjøttdeig	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Snu etter halve tiden
Hel kylling	1500	200	25	10	Snu etter halve tiden
Kyllingben	750	300	7	10	
Kyllingbaguett	500	300	5	10	
	1000	600	6	10	
Hel fisk	250	200	7	5	Snu etter halve tiden
	500	200	10	5	Snu etter halve tiden
Pølse	300	200	5	5	

Funksjoner for ferdigretter

Velg funksjoner for ferdigretter

Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten.

For å velge ferdigrett-funksjoner:

- Trykk på **1** for å slå på ovnen. Når ovnen slås på, vises skjermen for første gangs bruk.
- Trykk på **P** to ganger for å velge mikrobølgeovnens funksjonsdisplay for ferdigretter. I dette trinnet vil «**Lamb Casserole**» («lammegryte») og symbolet  vises på displayet.



- Trykk på  for å velge matrett.
- Trykk på  for å begynne tilberedningen.



Trykk på  for å begynne tilberedning av måltider som ikke krever forvarming.

- Hvis måltidet du har valgt krever forvarming, vises «**Preheating**» på displayet.
- «**Place the tray**» («Plasser brettet») vises på displayet og et alarmsignal lyder når forvarmingen

er ferdig eller når du trykker på ► for å begynne å tilberede et måltid som ikke krever forvarming.

7. Sett måltidet i ovnen og lukk ovnsdøren.

Tilberedningen starter, og «Cooking» («Tilbereder») vises på displayet.

8. Etter at tilberedningen er fullført, vises «Good appetite» («God appetitt») på displayet, og det lyder et alarmsignal.



For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst knapp.



«Back»-kommandoen («Tilbake») som vises på displayet mens du navigerer i måltidsmenyen gjør at du kan gå tilbake til den øvre menyen. Du kan gå tilbake til hovedskjermen ved å trykke på **P**.

LAMB EN COCOTTE

INGREDIENSER

- 150 g lammekjøtt i terninger
- 100 g løk
- 20 g rød paprika
- 20 g grønn paprika
- 40 g ferske poteter
- 20 g aubergine
- 100 g tomater
- 2 fedd hvitløk
- ½ spiseskje tomatpuré
- 1 spiseskje olivenolje
- 10 g smør
- Salt
- Sort pepper

TILBEREDNING

- Grovskjær løk, rød paprika, grønn paprika, poteter, aubergine og tomat.
- Grovhakk hvitløken.
- Bland hakkede grønnsaker, lammekjøtt i terninger og andre ingredienser godt i en bolle.
- Hell blandingen i en glassbeholder med lokk og ha i smør i biter.
- Sett på lokket.
- Sett glassbeholderen med lokk på platen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered måltidet.
- Det anbefales å servere måltidet etter å ha latt det hvile i 10 minutter etter tilberedningen.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENSER

- 40 g finhakket løk
- 2 stk finhakket sopp
- 1 fedd finhakket hvitløk
- 70 ml fløte
- Salt
- Sort pepper
- 150 g indrefilet av okse
- 1 buttedeig
- Eggerøre av 1 egg
- 1 spiseskje olivenolje

TILBEREDNING

- Varm pannen og hell 1 spiseskje olivenolje i en varm gryte. Brun alle overflater av fileten, som er smaksatt med salt og sort pepper, i pannen (pass på at kjøttet ikke gjennomstekes). Avkjøl kjøttet helt.
- Stek løk, sopp og hvitløk i en annen panne. Tilsett fløte når vannet fra soppen har kokt bort og kok blandingen til den er tyknet. Avkjøl blandingen helt.
- Strø mel på buttedeigen, som har ligget i 1 time i romtemperatur, og rull ut en liten del med kjevle.
- Spre halvparten av den avkjølte blandingen utover midt på den kjevlede buttedeigen ved hjelp av en skje, legg fileten oppå og brett deigen rundt fileten (pensle egg på «sømsiden», slik at buttedeigen henger sammen).
- Legg maten på tallerkenen med sømsiden ned.
- Pensle oppå med vispede eggeplommer.
- Sett platen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered måltidet.

HAVABBOR

INGREDIENSER

- * 2 hele havabbor på 300 g hver (tilsammen 600 g)
- * 90 g løk skåret i skiver (tykkelse på 3 til 4 mm)
- * 1 middels stor potet (skrået i skiver med en tykkelse på 1 til 4 mm)
- * 1 frisk kvist timianblader
- * 1 frisk dill

- * 1 fedd finhakket hvitløk
- * Revet skall av 1 sitron
- * 1 laurbærblad
- * 10 ml sitronsaft
- * Smør
- * 10 ml olivenolje
- * Salt, sort pepper

TILBEREDNING

- * Gni inn fisken med salt, sort pepper og smør.
- * Bland poteter, løk, ferske timianblader, frisk dill, hvitløk, revet sitronskall, laurbærblad, sitronsaft og olivenolje i en bolle.
- * Smør kakebrettet med olje.
- * Plasser halvparten av løken midt på det smurte brettet og legg potetene rundt løken.
- * Fyll fiskene med den andre halvparten av løken og legg dem oppå poteten og løken.
- * Sett platen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered måltidet.

KJØTTPUDDING MED GRØNNSAKER

INGREDIENSER

- 1 middels stor løk
- 1 liten rød paprika
- 1 liten grønn paprika
- 1 liten gul paprika
- 1 liten aubergine
- 1 liten squash
- 2 mellomstore tomater
- 25 g smør
- 0,5 kg kjøttdeig
- 175 g brødsmler
- 1 spiseskje tomatpuré
- 1 egg
- 30 ml fløte
- 1 dessertskje med tørkede chiliflak
- Salt
- Sort pepper

TILBEREDNING

- Smelt smøret i en kasserolle. Ha finhakket løk og auberginer i oljen og stek.
- Tilsett finhakket rød, grønn og gul paprika i blandingen og stek litt lenger.
- Tilsett finhakket squash og tomater i blandingen og stek (sørg for at ingen av grønnsakene blir for myke) og la blandingen avkjøles helt.

- Elt kjøttdeig, egg og fløte godt sammen i en annen bolle.
- Tilsett den avkjølte grønnsaksblandingen, salt, sort pepper, chiliflak og brødsmler i kjøttdeigblandingen og kna alle ingrediensene godt til de får passende kjøttpuddingkonsistens.
- Legg et smurt bakepapir på standardbrettet, lag en sylindrisk kjøttpudding og legg den på brettet.
- Sett platen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered måltidet.
- Det anbefales å servere kjøttpuddingen ved å skjære den opp i skiver etter at den har hvilt på brettet i 5 minutter etter tilberedningen.

RØDBETESALAT MED GEITOST

INGREDIENSER

- * 10 rødbeter á 50 g
- * 2 appelsiner
- * 2 sitroner
- * 90 ml balsamicoeddik
- * 100 ml olivenolje
- * 1 vaniljestang
- * Salt
- * Sort pepper
- * 3 friske timiankvister
- * 2 fedd hvitløk
- * 2 bunter ruccola
- * 10 små vintomater (cherrytomater)
- * 100 g geitost

TILBEREDNING

- * Bland balsamicoeddik, appelsinskall, sitronskall, vaniljestangkjerne, olivenolje, finhakket hvitløk og frisk timian (marinade).
- * Mariner alle rødbetene med skallet på i marinaden.
- * Legg alle de marinerte rødbetene i en glasskål med lokk sammen med marinaden og sett på lokket.
- * Sett glassbeholderen med lokk på platen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered rødbetene.
- * Ta det ferdige måltidet ut av ovnen og la det avkjøles.
- * Skrell og skjær de avkjølte rødbetene med en kniv.
- * Bland grovhakket ruccola, delte cherrytomater, skrellede appelsinbåter og skivede rødbeter.

- * Tilsett den kokte og avkjølte marinaden, salt, sort pepper og skivet geitost i blandingen. Bland godt og server.

POTETGRATENG

INGREDIENSER

- * 200 g ferske poteter
- * 100 ml fløte
- * 1 liten håndfull muskatpulver
- * Salt
- * Sort pepper
- * 1 fedd finhakket hvitløk
- * 1 laurbærblad
- * 1 frisk kvist timian
- * 1 teskje smør

TILBEREDNING

- * Hakk potetene i svært tynne skiver (1-2 mm) og legg dem i vann i 30 minutter.
- * Kok fløte, muskatpulver, salt, sort pepper, finhakket hvitløk, laurbærblad og timian.
- * Spre utover smør i en glassbolle og legg potetene i 2 linjer. Hell over halvparten av blandingen mens den er varm. Legg poteter i nye 2 linjer og hell over resten av blandingen mens den er varm.
- * Sett glassbeholderen på platen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered måltidet.
- * Legg et snudd glasslokk oppå måltidet når du har tatt det ut av ovnen (dette legger press på maten og gjør den flat) og la maten hvile.
- * Del opp potetgratengen når den er helt avkjølt.
- * Varm pannen, hell 1 spiseskje olivenolje i den varme pannen og varm opp/stek den skivede potetgratengen på begge sider.
- * Det anbefales å servere den mens den er varm.

VARM KAKE MED SJOKOLADESAUS

INGREDIENSER

- * 2 spiseskjeer mel
- * 2 spiseskjeer sukker
- * 2 spiseskjeer melk
- * 1 spiseskje olje
- * 1 spiseskje kakao
- * 1 egg

INGREDIENSER TIL SJOKOLADESAUS

- * 50 g fløte
- * 50 g kokesjokolade

TILBEREDNING

- Bland mel, kakao og sukker godt i en bolle.

- Tilsett melk, olje og egg i blandingen og rør godt.
- Fyll suffléfatet halvveis med kakeblanding.
- Plasser suffléfatet på brettet og stek uten forvarming.
- Kok opp fløten i en egen bolle og ta den av ovnen. Tilsett strimlet kokesjokolade i fløten og rør til sjokoladen smelter (sjokoladesaus).
- Hell sjokoladesausen over den varme kaken og server den.

BUTTERDEIGRULL MED KANEL OG DRUER

INGREDIENSER

- * 6 stk butterdeig
- * 1 eggeplomme

INGREDIENSER TIL FYLL

- * 100 ml vann
- * 100 g sukker
- * 1 teskje rosiner
- * 1 lite glass pulverisert muskat
- * ½ vannglass kokosmasse
- * 1 teskje kanel

TILBEREDNING

- Kok vann og sukker i en kjele. Ta blandingen av ovnen. Ha i pulverisert muskat, kokos og kanel og bland. La deretter blandingen avkjøles helt (fyll).
- Strø mel på butterdeigen, som har ligget i romtemperatur i 1 time, og rull ut en liten del med kjevle.
- Spre fyllingrediensene på den kjevlede deigen med en skje og strø rosiner over.
- Kjevle ut deigen og skjær den i biter på 3 cm.
- Legg smurt bakepapir på kakebrettet og legg rullene på brettet med litt mellomrom. Pensle eggeplomme på snittflaten.
- Sett platen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered måltidet.
- Det anbefales å servere den varm.

FYLTE VINBLADER MED OLIVENOLJE

INGREDIENSER

- * 500 g vinblader i salt
- * ½ teglass olivenolje
- * Varmt vann
- * Saften av en halv sitron

INGREDIENSER TIL FYLL:

- * 4 løk
- * 1 teglass olivenolje
- * 2 spiseskjeer pinjekjerner
- * 2 vannglass ris
- * 1 spiseskje tørket mynte
- * 1 dessertskje svart pepper
- * 1 dessertskje kanel
- * 5-6 g granulert sukker
- * 2 spiseskjeer rips
- * 1 vannglass hakket persille
- * 1 dessertskje salt

TILBEREDNING

- * Stek løk i olivenoljen, tilsett ris i blandingen og stek litt lenger. Ha alle de andre fyllingrediensene i blandingen og la hvile.
- * Legg rullede vinblader på linje i en tilstrekkelig stor glassbolle med lokk.
- * Tilsett blandingen av olivenolje, sitronsaft og varmt vann slik at den ikke dekker overflaten av vinbladene.
- * Sett på lokket.
- * Sett glassbollen med lokk på et brett på første hylle i forvarmet ovn og stek måltidet.
- * Det anbefales å servere de fylte vinbladene etter å ha hvilt dem i romtemperatur i 1 time og deretter i kjøleskapet.

KYLLINGLÅR

INGREDIENSER

- * 3 stk kyllinglår
- * 3 middels store poteter (skåret i 1 cm tykkelse)
- * 2 oppskårede løk (med en tykkelse på 3 til 4 mm)
- * 2 tomater skåret i terninger

INGREDIENSER TIL MARINADEN

- * 1 fedd hvitløk
- * ½ teskje svart pepper
- * 1 teskje salt
- * 50 ml rød vineddik
- * 1 spiseskje sukker
- * 1 spiseskje mørk sirup

- * 1 spiseskje honning
- * Saften av 1 sitron
- * 2 friske kvister timianblader
- * 3 ml chilisaus
- * 1 teskje chilipulver
- * 200 ml olivenolje

TILBEREDNING

- * Knus hvitløken og bland alle marinadeingrediensene.
- * Bland kyllinglår i halvparten av marinaden og bland den andre halvparten med tomater, poteter og løk. Mariner blandingen i 2 timer.
- * Legg kyllinglårene midt på standardbrettet. Legg potetene rundt kyllinglårene og løk og tomater mellom kyllinglårene.
- * Tilbered måltidet ved å sette brettet på en hylle i forvarmet ovn.
- * Hvil måltid i 5 minutter etter tilberedning og server.

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan føre til forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn unna. Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp. Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmeelementet.

- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hylle for å samle fett. Tilsett litt vann i brettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme.

Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallbrett eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Sett bakeformen på midtre hylle.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

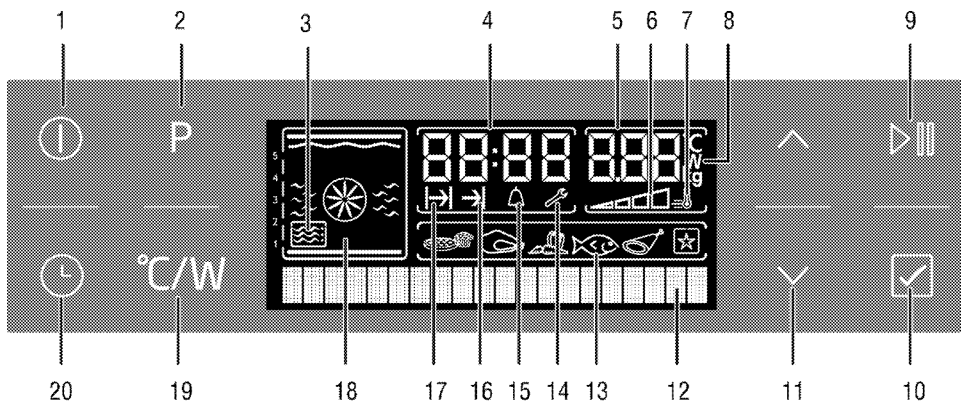
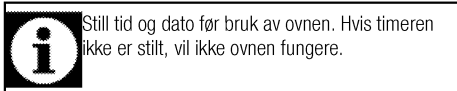
- Hvis man bruker dressinger som f.eks. sitronjuice med svart pepper før steking av hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil det forbedre stekeytelsen.
- Det tar rundt 15-30 minutter lenger tid å steke kjøtt med bein sammenlignet med kjøtt av samme størrelse uten bein.
- Hver centimeter kjøtttykkelse krever omtrent 4-5 minutter steketid.
- La kjøttet hvile i ovnen i omtrent 10 minutter etter at steketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at

Slik bruker du den elektriske ovnen



- 1 På/av-knapp
- 2 Velgertast for hurtigmatmeny
- 3 Mikrobølgesymbol
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Indikatorfelt for temperatur/vekt/mikrobølgeeffekt
- 6 Symbol for ovnens indre temperatur
- 7 Boostersymbol (rask forvarming)
- 8 Temperatur/effekt/vekt-symbol
- 9 Tast for start/stopp matlaging
- 10 Bekreftelsesnøkkel
- 11 Øke og senke temperatur/tid/effekt, menyknapper
- 12 Tekstvisning
- 13 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 14 Innstillingssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Symbol for slutt på steketid
- 17 Koketidsymbol
- 18 Funksjonsdisplay
- 19 Innstillingsknapp for temperatur/vekt/effekt/hurtigoppvarming
- 20 Tid- og innstillingstast

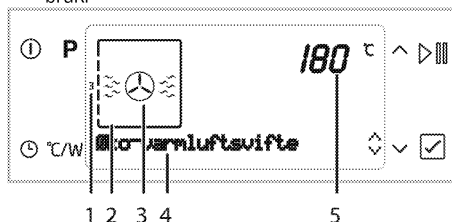
Når ovnen er slått på og klokkeslett er angitt, går ovnen tilbake til standbydisplay. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Kun tastene ① og ② fungerer når displayet er i denne statusen. Du kan utføre alle handlinger i menyen Innstillinger. Se *Innstillinger-menyen*,

Valg av temperatur og driftsmodus

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.

2. Når ovnen slås på, vises skjermen for første gangs bruk.



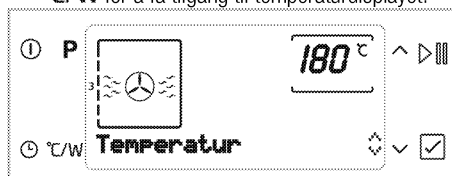
- 1 Stativstillinger
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Funksjonssymbolet
- 4 Tekstvisning
- 5 Indikatorfelt for temperatur/vekt

Dette skjermbildet viser den anbefalte temperaturen i indikatorfeltet for temperatur/vekt og de aktive varmeelementene og anbefalt hylleposisjon på funksjonsdisplayet.

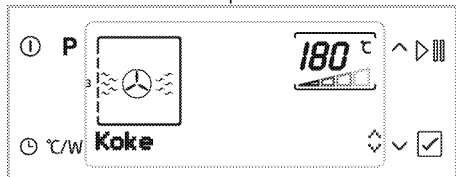
3. Trykk på ^/v for å stille inn ønsket driftsfunksjon.

Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn «Temperature» (temperatur), «Cook time» (tilberedningstid) og «Booster» (hurtigoppvarming).

4. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på °C/W for å få tilgang til temperaturdisplayet.



- Trykk på til ønsket temperatur vises i indikatorfeltet for temperatur/vekt. Trykk på for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
- Hvis du er tilfreds med funksjonen og temperaturen, trykker du på for å starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og «**Cooking**» («Tilbereder») vises på displayet. Verdien for temperaturen inne i ovnen vil lyse inntil ovnen når innstilt temperatur.



Slå av den elektriske ovnen

Trykk på for å slå av ovnen.

Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.

	Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.
	Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold-funksjonen er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker.
	Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.
	Programmet avbrytes ved strømbrytning. Du må reprogrammere ovnen.
	Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.
	Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

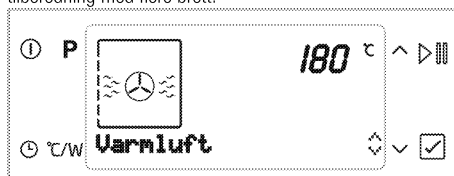
Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Varmluft	180	40-250
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko-varmluftsvifte	180	160-220
Opprettholde varme	60	40-100
* Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.		

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Varmluft

Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg til tilberedning med flere brett.



Full grill

Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Lav grill

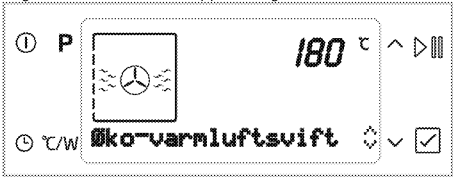
Liten grill i ovnstaket brukes. Egner seg til grilling og gratengretter.



- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

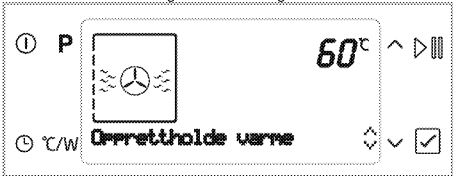
Øko-varmluftvifte

For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner med varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe. Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Økovifteoppvarming".

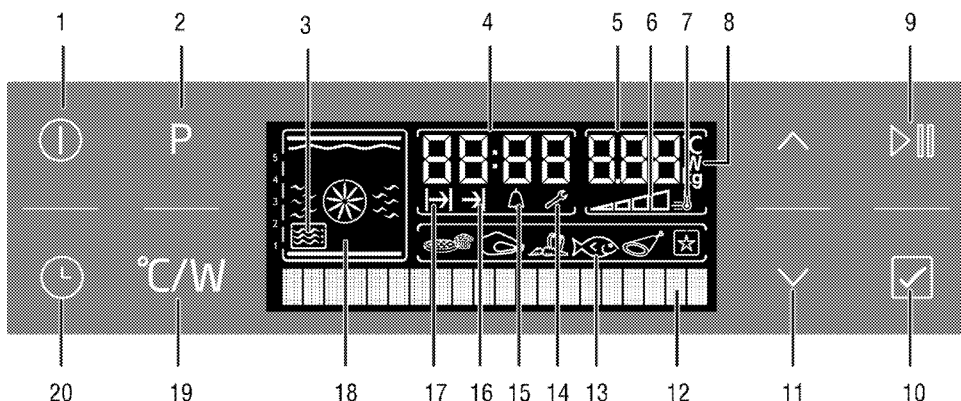


Holde varmt

Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

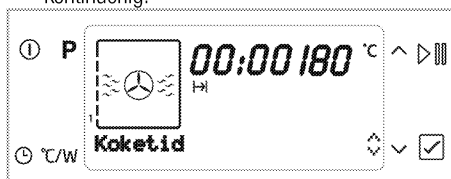


Slik bruker du ovnens kontrollenhet

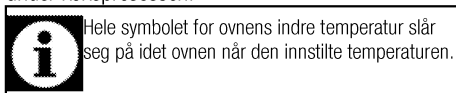


- 1 På/av-knapp
- 2 Velgertast for hurtigmatmeny
- 3 Mikrobølgesymbol
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Indikatorfelt for temperatur/vekt/mikrobølgeeffekt
- 6 Symbol for ovnens indre temperatur
- 7 Boostersymbol (rask forvarming)
- 8 Temperatur/effekt/vekt-symbol
- 9 Tast for start/stopp matlaging
- 10 Bekreftelsesnøkkel
- 11 Øke og senke temperatur/tid/effekt, menyknapper
- 12 Tekstvisning
- 13 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 14 Innstillingssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Symbol for slutt på steketid
- 17 Koketidsymbol
- 18 Funksjonsdisplay
- 19 Innstillingsknapp for temperatur/vekt/effekt/hurtigoppvarming
- 20 Tid- og innstillingstast

Når tilberedningstiden er satt, vil ▶|| vises kontinuerlig.



5. Sett matretten inn i ovnen og lukk ovnsdøren.
 6. For tilberedningstemperatur, trykk én gang på °C/W for å komme til «Temperature» (temperatur) på tekstdisplayet.
 7. Trykk på ▲ eller ▼ for å stille inn temperaturen.
 8. Trykk på ▶|| for å begynne tilberedningen. "Cooking", altså ("Tilberedning av mat"), dukker opp på displayet.
- » Ovnens vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Ovnslampen er tent under kokeprosessen.



9. Etter at tilberedningen er fullført, vises «Good appetite» («God appetitt») på displayet, og det lyder et alarmsignal.
10. For å stoppe alarmsignalet trykker du bare på en tast.

Innstilling av booster

Bruk Booster-funksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.

Aktiver halvautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).

1. Trykk på ⓘ for å slå på ovnen.
2. Trykk på ▲ eller ▼ for å stille inn ønsket driftsmodus for ovnen.
3. For tilberedningstid trykker du på ⌚ én gang for å komme til «Cook time» (tilberedningstid) på tekstdisplayet. ▶||-symbolet vil blinke.
4. Trykk på ▲ eller ▼ for å stille inn tilberedningstiden. Trykk på ✓ for å bekrefte.

i Forsterker kan ikke velges når funksjonene opptining, langtidstilberedning, hold maten varm og tilberedning av mat ved lav temperatur er slått på. Boosterinnstillingene vil bli avbrutt i tilfelle strømbrudd.

Velg ønsket tilberedningsfunksjon og deretter:

1. Trykk på **°C/W** med korte mellomrom inntil du ser «**Booster passive**» (booster deaktivert) på displayet.
2. Trykk på **^** for å komme til «**Booster active**» (booster aktivert) på displayet. Symbolet **⚡** vil lyse.



» **⚡**-symbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen, og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før boosterfunksjonen.

3. For å kansellere boosterfunksjonen trykker du på **°C/W** med korte mellomrom, inntil du ser «**Booster active**» på displayet.
4. Trykk på **^** for å komme til alternativet «**Booster passiv**» i displayet.



» Når du går tilbake til funksjonsvalgene etter denne prosessen, forsvinner **⚡**.

Bruke tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

i Tastelåsen kan brukes enten ovnen er i drift eller ikke. Ovnen kan slås av ved å trykke på **⌚**, også når tastelåsen er aktivert mens ovnen er i drift.

Aktivering av tastelåsen

1. Trykk på **⌚** med korte mellomrom inntil du ser «**Key lock passive**» (tastelås deaktivert) på displayet.
2. Trykk på **^** for å aktivere tastelåsen. Etter aktivering av tastelåsen, vises «**Key lock active**» (tastelås aktivert) på displayet.



» Etter aktivering av tastelåsen, vi advarselen «**Key lock active**» vises på displayet når du trykker på en tast (unntatt **^**).

i Ovenstastene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Deaktivere tastelåsen

1. Trykk på **^** for å deaktivere tastelåsen. «**Key lock passive**» («Tastelås passiv») vises på displayet.



Bruke timeren som alarmfunksjon

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.

Alarml klokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarml klokken vil avgir et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.

i Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

Stille inn alarmen:



1. Trykk på **⌚** med korte mellomrom helt til symbolet **⌚** vises på displayet.
2. Trykk på **^** eller **^** for å stille klokken. Symbolet **⌚** lyser etter innstilling av alarmtiden.
3. Etter at alarmtiden er ferdig, vil **⌚** begynne å blinke, og et alarmsignal lyder.
4. Trykk en tast for å stoppe alarmen.

Avbryte alarmen:

1. Trykk på  med korte mellomrom helt til symbolet  vises på displayet.
2. Trykk på  inntil «00:00» vises på displayet.

Tidstabell for matlaging



De spesifiserte verdiene har blitt bestemt i laboratoriet. Verdiene som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.

Baking og steking



Første hylle på ovnsstativet er **nederste** hylle.

Rett	Nummer for tilberedningsnivå		Brettposisjon	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		1	175	30 ... 40
Kaker i form*	Ett nivå		1	175	50 ... 60
Muffins*	Ett nivå		1	175	25 ... 35
Svampkake*	Ett nivå		1	200	8 ... 15
Valnøttkjeks*	Ett nivå		1	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 – 3	170 ... 180	35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		1	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 – 3	200	45 ... 55
Rik bakst*	Ett nivå		1	190	25 ... 35
	2 nivåer		1 – 3	190	35 ... 45
Gjærdeig*	Ett nivå		1	200	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		1	200	30 ... 40
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		1	25 min. på 220, og deretter 180 ... 190	70 ... 90
Stekt kylling	Ett nivå		1	15 min. 250/maks., deretter 190	55 ... 65
Kalkun (skiver)	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		1	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

* Det anbefales å forvarme uansett matrett.

Øko-varmluftifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i økovarmlufttemodus.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen «Økovarmluft».

Rett	Nummer for tilberedningsnivå		Brettposisjon	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kaker i matpapir	Ett nivå		1	200	35 ... 40
Valnøttkjeks	Ett nivå		1	200	30 ... 35
Bakverk	Ett nivå		1	200	40 ... 45
Mer avansert bakverk	Ett nivå		1	200	40 ... 45

Baketips for kaker

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Tips for bakverk av deig

- Hvis baksten blir for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn brunng.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for tilberedning av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Funksjoner for ferdigretter

Velge funksjoner for ferdigretter

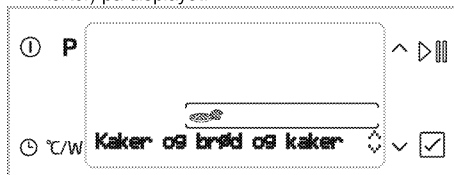
Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten.

I denne menyen stilles temperatur, ristposisjon, vekt og matlagingsfunksjoner inn automatisk.

Du kan endre vekt og steketid alt etter måltid og din smak.

For å velge ferdigrett-funksjoner:

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
Når ovnen slås på, vises skjermen for første gangs bruk.
2. Trykk på **P** for å velge ferdigrettsfunksjonen på displayet. I dette trinnet vises «**Cakes&Breads&Tarts**» (kaker, brød og terter) på displayet.



3. Trykk på $\sim$ for å velge for å velge ønsket funksjonshovedmeny for hurtigretter:

Cakes&breads&tarts, Meat, Fish, Meat Poultry, Light meals, Special (Kaker, brød og terter, Kjøtt, Fisk, Fjærfe, Småretter og Spesial).

4. Trykk på ☒ for å bekrefte hovedmåltidsmenyen du har valgt.
5. Trykk på $\sim$ for å velge ønsket måltid (valnøttkjeks, kake, muffins e.l.).



6. Sett matretten inn i ovnen.
7. Trykk på $\triangleright$ for å begynne tilberedningen.
«**Cooking**» («Tilbereder») vises på displayet.
8. Etter at tilberedningen er fullført, vises «**Good appetite**» («God appetitt») på displayet, og det lyder et alarmsignal.



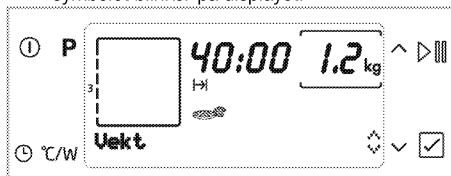
Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.



«Tilbake»-kommandoen som vises på displayet mens du navigerer i måltidsmenyen gjør at du kan gå tilbake til den øvre menyen. Du kan gå tilbake til den første funksjonsskjermen ved å trykke på **P**.

Før du begynner å lage mat i ferdigrett-menyen, kan du stille inn vekt avhengig av den måltidstypen du har valgt. Slik gjør du dette:

1. Trykk på °C/W etter å ha valgt ønsket måltid.
Ordet "Weight" - altså "Vekt" - dukker opp og **kg**-symbolet blinker på displayet.



2. Trykk på $\sim$ for å stille inn vekten og bekrefte ved å trykke på ☒.



Temperaturen i ovnen vil forandres og koketiden endres automatisk på basis av endringen i vekt.



Du kan bare endre vekten for måltider som det er indikert en vekt for.

3. Trykk på $\triangleright$ for å begynne tilberedningen.

Hurtigmatmenyen:

Vil kunne variere avhengig av modell:

Cakes&breads&tarts (Kaker, brød og terter)	Meat (Kjøtt)	Fish (Fisk)	Meat poultry (Fjærfe)	Light meals (Småretter)	Special (Spesial)	Mikrobølgeovn
Valnøttkjeks	Stekt lammekøfte	Grillet havabbor	Grillkylling < 1600 g	Gryterett	Gjæring	Lammegryte
Vol au vent	Roastbeef	Dampet ansjos	Kylling, grillet	Makaroni og ost	Stekt kastanje	Beef Wellington
Kanelboller	Dalyan- kjøttkaker	Hyse <merlans>	Kylling, kyllingfilet	Klassisk lasagne		Havabbor
Rosin- og sitronkake		Laks, filet	Stekt and	Moussaka		Skivet kjøttpudding med grønnsaker
Kaker i matpapir						Salat med geitost
Sjokoladebrownies						Potetgrateng
Eplepai						Varm kake med sjokoladesaus
Eplepai						Mille-feuille- ruller med kanel og rosiner
Mer avansert bakverk						Fylte vinblader med olivenolje
						Kyllinglår

Innstillingsmenyen

Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på  med korte mellomrom inntil «**Brightness**» vises på displayet.
2. Det er 4 lysstyrkenivåer – 1, 2, 3 og 4. Trykk på  for å velge ønsket nivå.



Lysstyrkenivået reduseres for å spare strøm når ovnen er avslått. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.

Kontrastinnstilling

Kontrasten kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på  med korte mellomrom inntil «**Contrast**» vises på displayet.
2. Det er 4 kontrastnivåer – 1, 2, 3 og 4. Trykk på  eller  for å velge ønsket kontrastnivå.

Voluminnstilling

Voluminnstillingen kan bare gjøres når ovnen er slått av.

- Trykk på  med korte mellomrom inntil «**Volume**» vises på displayet.
2. Det er 3 volumnivåer – 0 (lydløs), 1 og 2. Trykk på  eller  for å velge ønsket nivå.

Språkinnstilling

Språk kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsettningsnivå	Grilltid (ca.).
Fisk	2...3	20...25 min. #
Oppskåret kylling	2...3	25...35 min.
Lammekoteletter	2...3	20...25 min.
Roastbiff	2...3	25...30 min. #
Kåvekoteletter	2...3	25...30 min. #
Toast	3	1...2 min.

Avhengig av tykkelse

1. Trykk på  med korte mellomrom til «**Selected Language**» vises på displayet.
2. Trykk på  eller  for å velge ønsket språk.

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Trykk på  for å velge ønsket grillfunksjon. Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn «Temperature» (temperatur), «Cook time» (tilberedningstid) og «Booster» (hurtigoppvarming).
3. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på  for å få tilgang til temperaturdisplayet.
4. Trykk på  til ønsket temperatur vises i indikatorfeltet for temperatur/vekt. Trykk på  for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
5. Hvis kokefunksjon og temperatur- og tidsverdiene er passende, trykker du på  for å starte. Tilberedningen starter, og «**Cooking**» («Tilbereder») vises på displayet.

Slå av grillen

1. Trykk på  for å slå av ovnen.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som kan oppstå reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

**FARE:**

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.
Det er fare for elektrisk støt!

**FARE:**

La produktet kjøles ned før rengjøring.
Varmer overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.



Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøring mikrobølgeovnen

- Damp på innsiden eller rundt utsiden av ovnsdøren kan tørkes av med en myk klut. Dette kan forekomme når mikrobølgeovnen brukes i høy fuktighet. Og det er helt vanlig.

- Fjern lukt fra ovnen ved å blande en kopp vann med saften og skallet av en sitron i en dyp mikrobølgeovnbolle og kok med mikrobølger i 5 minutter. Tørk godt av med en myk klut.
- Når det blir nødvendig å bytte ut lyset i ovnen, ta kontakt med et autorisert serviceverksted for å få det utført.
- Ovnen bør rengjøres regelmessig, og eventuelle matrester må fjernes. Hvis du ikke holder ovnen ren, kan det føre til en forringelse av overflaten. Dette kan påvirke produktets levetid og i verste fall utgjøre en fare.
- Ikke kast dette produktet sammen med vanlig husholdningsavfall. Det bør avhendes i henhold til instruksene fra kommunen du bor i, vanligvis ved en resirkuleringsstasjon eller en butikk som selger elektriske produkter.



Vær forsiktig så du ikke skader dørpakningen når du rengjør ovnsdøren. Ikke bruk ovnen med skadet dørpakning.

Rengjøring av kontrollpanelet

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en fuktig klut og tørk av til de blir helt tørre.



Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet.
Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøring av ovnen

Rengjøring av ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Skifte stekeovnlampe



FARE:

Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som tåler inntil 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, for flere detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på pæren kan variere fra figuren.



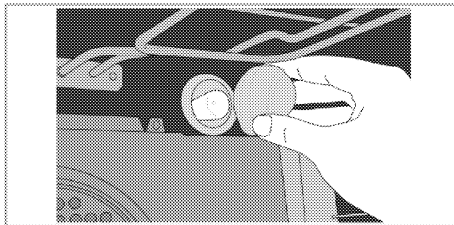
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen er utstyrt med en rund lyspære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Trekk ovnspæren av sokkelen og skift den ut med den nye pæren.
4. Sett på glassdekselet.

8 Feilsøking

Ovnens avgir damp når den er i bruk.

- Det er vanlig at det damper under drift. >>> *Dette er ikke en feil.*

Produktet avgir metallstøy ved oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene blir oppvarmet, kan de utvide seg og forårsake støy. >>> *Dette er ikke en feil.*

Produktet fungerer ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Sjekk sikringene i sikringsskapet ditt. Bytt dem ut eller skyv dem på plass om nødvendig.*
- Produktet er ikke koblet til en (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk strømkoblingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Tastelåsen kan være aktivert. Deaktiver den. (Se)*

Ovnslyset virker ikke.

- Ovnspæren er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen går. >>> *Sjekk om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsskapet. Bytt ut sikringene eller skyv dem på plass om nødvendig.*

Ovnens blir ikke varm.

- Funksjon og/eller temperatur er ikke stilt inn. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturbryteren/-tasten.*
- Strømmen går. >>> *Sjekk om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsskapet. Bytt ut sikringene eller skyv dem på plass om nødvendig.*

Det skjer ingenting når jeg holder inne knappene/tastene lenge

- Ikke bruk ovnen. Slå av strømbryteren og trekk ut støpselet. Ring et godkjent serviceverksted.

Mikrobølgeovnen fungerer ikke.

- Produktet er ikke plugget skikkelig inn i stikkontakten >>> *Sett støpselet i kontakten.*
- Døren er ikke lukket skikkelig. >>> *Døren skal «klikke» når den stenges.*
- Det kan finnes noe mellom døren og fremre del av ovnen. >>> *Fjern hindringen og lukk døren ordentlig.*

Det høres merkelige lyder når mikrobølgeovnen er i drift.

- Det er en elektrisk lysbue inne i ovnen som følge av en metallgjenstand. >>> *Fjern alt metal fra ovnsrommet.*
- Ovnsstilbehøret er i kontakt med ovnens vegger. >>> *Unngå kontakt med ovnsdøren.*
- Det er løse bestikkredskaper eller kjøkkenutstyr inne i ovnen. >>> *Fjern bestikket eller kjøkkenredskapet fra ovnsrommet.*

Maten blir ikke oppvarmet eller varmes for sakte.

- Du har ikke valgt riktig tid og/eller effekt. >>> *Velg en effekt og tid som passer til maten.*
- Matmengden kan være større enn normalt, eller maten er kaldere enn normalt. >>> *Still inn ekstra tilberedningstid. Sjekk regelmessig for å hindre at maten svir seg.*
- Det er løse bestikkredskaper eller kjøkkenutstyr inne i ovnen. >>> *Fjern bestikket eller kjøkkenredskapet fra ovnsrommet.*

Mat er for varm, tørr eller brent.

- Du har ikke valgt riktig tid og/eller effekt. >>> *Sjekk og du har valgt en effekt og tid som passer til maten. Ring et godkjent serviceverksted hvis ovnen er skadet.*

Lyder høres etter at tilberedningstiden er over.

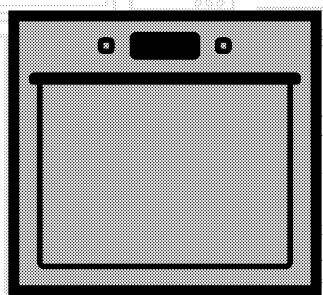
- Kjøleviften kan være i drift. >>> *Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å gå en stund etter at ovnen er slått av. Kjøleviften vil stoppe automatisk når temperaturen synker til et visst nivå.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

beko

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για το λόγο αυτό, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση για καταστάσεις επικίνδυνες για τη ζωή και την περιουσία.



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια **και το περιβάλλον** **4**

Γενικά για την ασφάλεια.....	4
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	4
Ασφάλεια του προϊόντος	6
Οδηγίες ασφαλείας για μικροκύματα.....	8
Προβλεπόμενη χρήση	12
Ασφάλεια παιδιών	13
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος	14
Πληροφορίες για τη συσκευασία	14

2 Γενικές πληροφορίες **15**

Επισκόπηση.....	15
Περιεχόμενα συσκευασίας	16
Τεχνικές προδιαγραφές.....	17

3 Εγκατάσταση **18**

Πριν την εγκατάσταση.....	18
Εγκατάσταση και σύνδεση.....	21
Μελλοντική μεταφορά.....	21

4 Προετοιμασία **23**

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	23
Ρύθμιση τρέχουσας ώρας	23
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	24
Αρχική θέρμανση.....	24

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου **μικροκυμάτων** **25**

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα στα μικροκύματα.....	25
Τρόπος χρήση του φούρνου μικροκυμάτων	29
Τρόποι λειτουργίας για μικροκύματα	33
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	33

Λειτουργίες Έτοιμων γευμάτων.....	34
-----------------------------------	----

6 Τρόπος λειτουργίας του φούρνου **39**

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ	39
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου	40
Τρόποι λειτουργίας	41
Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου	43
Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου	43
Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων	44
Χρήση του χρονοδιακόπτη ως ρολόι ειδοποίησης.....	44
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	45
Λειτουργίες Έτοιμων γευμάτων.....	46
Μενού Ρυθμίσεις.....	48
Τρόπος χρήσης του γκριλ.....	48
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ.....	48

7 Συντήρηση και φροντίδα **49**

Γενικές πληροφορίες	49
Καθαρισμός του τμήματος φούρνου μικροκυμάτων	49
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	49
Καθαρισμός του φούρνου	49
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου	50

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων **51**

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση.

Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται,

έως ότου επισκευαστεί από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της

από την παροχή ρεύματος δικτύου. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φις ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.

- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σύνδεση δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
- Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον

ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.

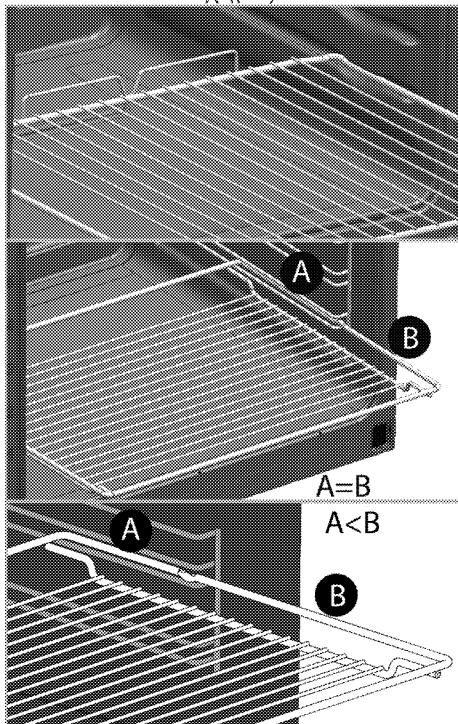
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ασφάλεια του προϊόντος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή τοξικών ουσιών.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.

- Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μην θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο πάνω στη βάση του δίσκου.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

- (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)
Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις συρμάτινες υποδοχές
Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά πάνω στην υποδοχή τη συρμάτινη σχάρα και/ή το δίσκο. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα στις 2 ράγες και βεβαιωθείτε ότι ισορροπεί πριν τοποθετήσετε φαγητό πάνω του (δείτε το ακόλουθο σχήμα).



- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο πετσετών. Μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια προϊόντα από ύφασμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία γκριλ με ανοικτή πόρτα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί υπερθέρμανση.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο δάπεδο. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση ή βάθρο.

Προσοχή για ενδεχόμενο κίνδυνο φωτιάς!

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις είναι στερεωμένες και

σφιγμένες για να αποτραπεί ο κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικών τόξων.

- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια ρεύματος ή καλώδια επέκτασης που έχουν υποστεί ζημιά.
- Βεβαιωθείτε ότι το σημείο ηλεκτρικής σύνδεσης είναι προστατευμένο από υγρά και υγρασία.

Οδηγίες ασφαλείας για μικροκύματα

- Η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο σε οικιακό περιβάλλον. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε επαγγελματικούς χώρους όπως:
 - περιοχές κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
 - αγροτόσπιτα,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου καταλυμάτων,
 - περιβάλλοντα τύπου δωματίου με πρωινό.
- Επιτρέπεται η χρήση του φούρνου μόνο σε παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω εάν έχουν λάβει επαρκή καθοδήγηση ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν το φούρνο μικροκυμάτων με ασφάλεια και να καταλαβαίνουν τους κινδύνους από τη λανθασμένη χρήση.
- Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται σε λειτουργία συνδυασμού, τα

παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενήλικα, λόγω της θερμοκρασίας που δημιουργείται.

- Τα εκτεθειμένα μέρη του προϊόντος θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση του προϊόντος.
- Ελέγξτε το φούρνο για οποιαδήποτε ζημιά, όπως πρόβλημα ευθυγράμμισης ή λυγίσματος της πόρτας, ζημιές στις στεγανοποιήσεις της πόρτας και της επιφάνειας στεγανοποίησης, σπασμένες ή λασκαρισμένες αρθρώσεις και ασφαλίσεις πόρτας, και βαθουλώματα μέσα στο θάλαμο ή στην πόρτα. Αν υπάρχει ζημιά, μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο και επικοινωνήστε με τον Εξουσιοδοτημένο Αντιπρόσωπο Σέρβις.
- Αν έχει υποστεί ζημιά η πόρτα ή οι στεγανοποιήσεις της πόρτας, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί έως ότου έχει επισκευαστεί από εξειδικευμένο άτομο ή Εξουσιοδοτημένο Αντιπρόσωπο Σέρβις.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει σωστά. Ένας μηχανισμός ασφαλείας στην ασφάλιση της πόρτας αποτρέπει τη λειτουργία της συσκευής σας με ανοικτή την

πόρτα και σταματά τη λειτουργία μαγειρέματος αν ανοίξετε την πόρτα. Δεν πρέπει να επεμβαίνετε στο σύστημα ασφάλισης της πόρτας ούτε να επιχειρείτε την παράκαμψη του συστήματος. Αν παρακαμφθεί το σύστημα ασφάλισης της πόρτας, υπάρχει κίνδυνος έκθεσης σε ακτινοβολία μικροκυμάτων αν η συσκευή λειτουργήσει με ανοικτή πόρτα.

- Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε είδος αντικειμένων ανάμεσα στο μπροστινό μέρος του φούρνου και στην πόρτα. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο αν αντικείμενα όπως χαρτί κουζίνας ή χαρτοπετσέτες εμποδίζουν την πόρτα του να κλείσει κανονικά.

- **Ραδιοπαρεμβολές**

Τοποθετήστε το φούρνο σε απόσταση τουλάχιστον 2 μέτρων από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα, ασύρματα μόντεμ, σημεία πρόσβασης και κεραίες. Διαφορετικά μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές.

- Μην μαγειρεύετε με υπερβολικά υψηλές ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος και ισχύος μικροκυμάτων. Το υπερβολικό μαγείρεμα μπορεί να κάψει τμήματα του φαγητού.

- **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή σκεύη αλουμινίου για μαγείρεμα στα μικροκύματα.** Οι παραγόμενοι

σπινθήρες θα προξενήσουν ζημιά στη συσκευή.

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα πιο κοντά από 3 εκ. στην πόρτα του φούρνου ενώ μαγειρεύετε με μικροκύματα.
- Μην τοποθετείτε μέσα στο φούρνο διαβρωτικά υλικά ή χημικά που περιέχουν διαβρωτικούς ατμούς.

Όταν υπάρχουν παρεμβολές, μπορείτε να τις μειώσετε ή να τις απαλείψετε λαμβάνοντας τα ακόλουθα μέτρα:

1. Καθαρίστε την πόρτα και την επιφάνεια στεγανοποίησης του φούρνου.
 2. Αλλάξτε τον προσανατολισμό της κεραίας λήψης του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασης.
 3. Αλλάξτε τη θέση του φούρνου μικροκυμάτων σε σχέση με το δέκτη.
 4. Απομακρύνετε το φούρνο μικροκυμάτων από το δέκτη.
 5. Συνδέστε το φούρνο μικροκυμάτων σε διαφορετική πρίζα ώστε ο φούρνος μικροκυμάτων και ο δέκτης να είναι σε διαφορετικά κυκλώματα.
- Τοποθετήστε το φούρνο μακριά από άλλες συσκευές θέρμανσης και αποφεύγετε να τον χρησιμοποιείτε σε περιβάλλον με υγρασία ή ατμούς.
 - Είναι επικίνδυνο να πραγματοποιεί άλλος εκτός από κατάλληλα εκπαιδευμένο και

εξουσιοδοτημένο άτομο ή τον Εξουσιοδοτημένο Αντιπρόσωπο Σέρβις, εργασίες συντήρησης ή επισκευής, οι οποίες περιλαμβάνουν την αφαίρεση του καλύμματος που παρέχει προστασία από την ενέργεια των μικροκυμάτων.

- Αυτό το προϊόν είναι εξοπλισμός ISM Ομάδας 2 Κλάσης Β. Ο ορισμός της Ομάδας 2 η οποία περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM (Βιομηχανικό, Επιστημονικό και Ιατρικό) στον οποίο ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων παράγεται σκόπιμα και/ή χρησιμοποιείται σε μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία υλικών, και εξοπλισμό διάβρωσης μέσω σπινθήρων. Ο εξοπλισμός Κλάσης Β είναι εξοπλισμός κατάλληλος για χρήση σε οικιακές εγκαταστάσεις και σε εγκαταστάσεις που συνδέονται απευθείας σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης το οποίο τροφοδοτεί κτίρια που χρησιμοποιούνται για κατοικίες.
- Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για θέρμανση τροφίμων και ποτών. Το στέγνωμα τροφίμων ή ρουχισμού και η θέρμανση επιφανειών θέρμανσης, παντοφλών, σπόγγων, υγρών πανιών και παρόμοιων ειδών μπορεί να προκαλέσει

κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή φωτιάς.

- Ο φούρνος σας δεν έχει σχεδιαστεί για στέγνωμα ζωντανών οργανισμών.
- **Μη χρησιμοποιείτε** το φούρνο όταν είναι **κενός**. Αυτό μπορεί να προξενήσει ζημιά στο φούρνο. Σε περίπτωση που θέλετε να δοκιμάσετε το φούρνο, τοποθετήστε μέσα ένα ποτήρι νερό. Το νερό θα απορροφά την ενέργεια μικροκυμάτων και δεν θα υποστεί ζημιά ο φούρνος.

- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη τα οποία είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε κεραμικά δοχεία για μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Η υγρασία που περιέχεται στα κεραμικά είδη μπορεί να διασταλεί και να προκαλέσει ράγισμα του δοχείου.

Για να μειώσετε τον κίνδυνο φωτιάς μέσα στο θάλαμο του φούρνου:

- Όταν θερμαίνετε τρόφιμα σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία ή συσκευασίες, επιτηρείτε το φούρνο λόγω πιθανότητας ανάφλεξης. Αν παρατηρήσετε καπνό, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να περιορίσετε τυχόν φλόγες.
- Αφαιρείτε τα συρμάτινα δεσίματα από χάρτινες ή πλαστικές σακούλες πριν τις τοποθετήσετε μέσα στο φούρνο.

- Μη χρησιμοποιείτε το θάλαμο για αποθήκευση ειδών. Μην αφήνετε χάρτινα προϊόντα, μαγειρικά σκεύη ή τρόφιμα μέσα στο θάλαμο όταν αυτός δεν χρησιμοποιείται.
- Αν χρησιμοποιείτε υλικά όπως χαρτί, ξύλο ή πλαστικό για μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων, μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επίτηρηση. Το χαρτί, ξύλο και παρόμοια υλικά μπορεί να αναφλεγούν, ενώ τα πλαστικά υλικά μπορεί να λιώσουν. Μη χρησιμοποιείτε δοχεία κατασκευασμένα από τέτοια υλικά για λειτουργίες μαγειρέματος φούρνου με ανεμιστήρα, γκριλ και συνδυασμένη.
- Όταν πρόκειται για μπιμπερό ή βαζάκια παιδικών τροφών, το περιεχόμενό τους θα πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και να ελέγχεται η θερμοκρασία του πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα.
- Υγρά αλλά και άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένους περιέκτες, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.
- Η θέρμανση αναψυκτικών στα μικροκύματα μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα καθυστερημένο εκρηκτικό αναβρασμό, και επομένως θα πρέπει να δείχνετε προσοχή κατά το χειρισμό του δοχείου.
- Αυγά με το τσόφλι και ολόκληρα σφιχτά αυγά δεν θα πρέπει να θερμαίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν, ακόμη και αφού έχει τελειώσει η θέρμανση με τα μικροκύματα.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για να θερμαίνετε ποτά με ανθρακικό ή τρόφιμα σε αεροστεγείς περιέκτες όπως σε μεταλλικά κουτιά. Αυτό θα προκαλέσει την αύξηση της πίεσης μέσα στο φούρνο, που μπορεί να επιφέρει ζημιές ή έκρηξη όταν ανοιχτεί η πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για μαγείρεμα ή για αναθέρμανση μη χτυπημένων αυγών, είτε με τσόφλι είτε χωρίς. Βεβαιωθείτε ότι πριν το μαγείρεμα τρυπάτε τις φλούδες από πατάτες, μήλα, κάστανα ή παρόμοια φρούτα και λαχανικά.
- Μη χρησιμοποιείτε πορσελάνη που περιέχει μέταλλο (ασήμι, χρυσό κλπ.). Βεβαιωθείτε ότι αφαιρείτε όλα τα μεταλλικά δεσίματα από συσκευασίες τροφίμων. Μεταλλικά τεμάχια μέσα στο φούρνο μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτρικά τόξα που μπορούν να επιφέρουν σοβαρή ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για τηγάνισμα με λάδι, επειδή δεν θα μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του λαδιού.

- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να ζεσταίνετε λάδι μαγειρέματος ή για να θερμαίνετε ποτά με υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα.
- Μην τοποθετείτε το φούρνο σε θέσεις όπου παράγεται θερμότητα, υγρασία ή έντονα υγρός αέρας, ή κοντά σε υλικά που μπορεί να καούν.
 - Μη χρησιμοποιείτε το εσωτερικό του θαλάμου για αποθήκευση ειδών.
 - Μη στηρίζετε πάνω στην πόρτα του φούρνου όταν είναι ανοικτή και μην αφήνετε παιδιά να κρέμονται από αυτήν. Αυτό θα προκαλέσει την παραμόρφωση της πόρτας του φούρνου και θα εμποδίσει το σωστό της κλείσιμο.
 - Τοποθετήστε ένα μεταλλικό κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο όταν θερμαίνετε υγρά. Αυτό θα αποτρέψει το καθυστερημένο βράσιμο του υγρού, αποτρέποντας έτσι την απότομη υπερχειλίση όταν μετακινηθεί το δοχείο.
 - Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο, αν:
 - Η πόρτα δεν κλείστηκε κανονικά
 - Έχουν υποστεί ζημιά οι αρθρώσεις της πόρτας
 - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό μέρος του φούρνου
 - Έχει υποστεί ζημιά το παράθυρο της πόρτας

- Προκύπτει ηλεκτρικό τόξο μέσα στο φούρνο παρόλο που δεν υπάρχουν μεταλλικά αντικείμενα μέσα στο θάλαμο.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο του φαγητού, είναι πολύ σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλους χρόνους ή εξαιρετικά υψηλές ρυθμίσεις ισχύος όταν θερμαίνετε μικρές ποσότητες φαγητού. Για παράδειγμα, μια φέτα ψωμιού μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά αν επιλεγεί πολύ υψηλή ισχύς.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για τηγάνισμα, επειδή δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της θερμοκρασίας του λαδιού που θερμαίνεται από μικροκύματα.
- Οι επιφάνειες επαφής της πόρτας (μπροστινή πλευρά του εσωτερικού τμήματος και εσωτερική πλευρά της πόρτας) πρέπει να διατηρούνται καθαρές για να εξασφαλίζεται σωστή λειτουργία του φούρνου.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Η επαγγελματική χρήση θα καταστήσει άκυρη την εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για παράδειγμα τη θέρμανση του χώρου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε τροχόσπιτα,

οχήματα αναψυχής και παρόμοια μέρη.

- Χρησιμοποιείτε το φούρνο σας σε εσωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση των πιάτων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαβές πετσετών, πανιών πιάτων κλπ. για στέγνωμα. Επίσης, το προϊόν αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση χώρων.
- Όλα τα ανοίγματα στον τοίχο πίσω από τη συσκευή και στο δάπεδο κάτω από τη συσκευή θα πρέπει να στεγανοποιηθούν.
- Μην εμποδίζετε τη ροή του αέρα εξαερισμού.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή λάθη χειρισμού.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν φούρνος μικροκυμάτων, για απόψυξη, για μαγείρεμα και ψήσιμο στο φούρνο, ή για ψήσιμο σε σχάρα.

Ασφάλεια παιδιών

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή

θερμοκρασία κατά τη χρήση.

Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.

- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίπτετε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπτε να παίζουν με το προϊόν.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία συνδυασμού, τα παιδιά ηλικίας από 8 ετών θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενήλικα, εξαιτίας της θερμοκρασίας που δημιουργείται.
- Τα εκτεθειμένα μέρη του προϊόντος θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση του προϊόντος.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.
- Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοικτή, **μην** τοποθετείτε πάνω της οποιοδήποτε βαρύ αντικείμενο και **μην** αφήσετε τα παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκληθεί ανατροπή

της συσκευής ή να πάθουν ζημιά
οι μεντεσέδες της πόρτας.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί ΑΗΕΕ
και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος
της ωφέλιμης ζωής του:



Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία περί ΑΗΕΕ (Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) της ΕΕ (2012/19/ΕΕ). Το προϊόν αυτό φέρει το σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του προϊόντος, μην το απορρίψετε μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απόβλητα. Παραδώστε το

σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής, απευθυνθείτε στις τοπικές σας αρχές.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

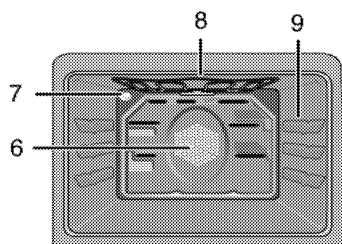
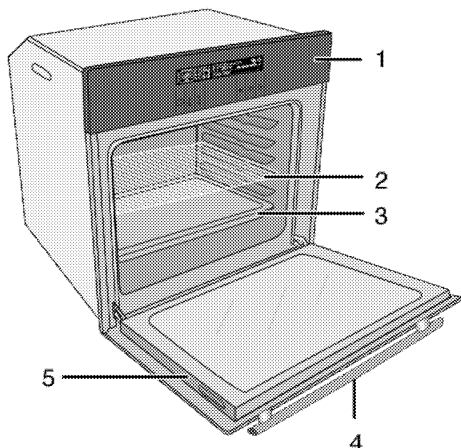
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

Πληροφορίες για τη συσκευασία

- Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς μας Κανονισμούς Προστασίας του Περιβάλλοντος. Μην απορρίψετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με οικιακά ή άλλα απορρίμματα. Παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

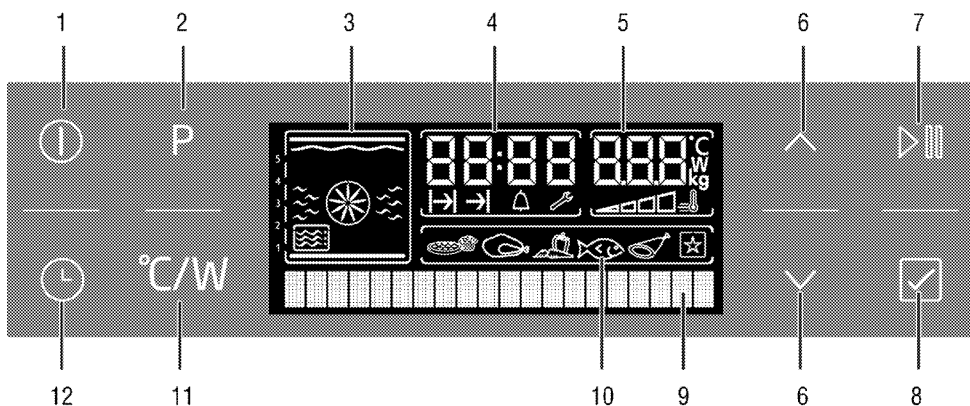
2 Γενικές πληροφορίες

Επισκόπηση



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Συρμάτινη σχάρα
- 3 Δίσκος
- 4 Λαβή
- 5 Μπροστινή πόρτα

- 6 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από το χαλύβδινο έλασμα)
- 7 Φωτιστικό
- 8 Πάνω αντίσταση
- 9 Θάβεις στο φούρνο



- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος
- 3 Ένδειξη λειτουργίας
- 4 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 5 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος μικροκυμάτων
- 6 Πλήκτρα αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας/ χρόνου/ ισχύος, πλοήγησης στα μενού
- 7 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 8 Πλήκτρο Επιβεβαίωσης
- 9 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
- 10 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
- 11 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος/ ταχείας θέρμανσης
- 12 Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις

Περιεχόμενα συσκευασίας

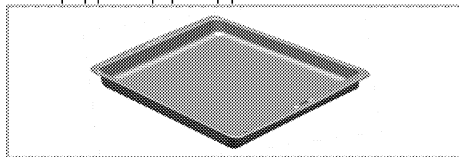


Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

1. Εγχειρίδιο χρήσης

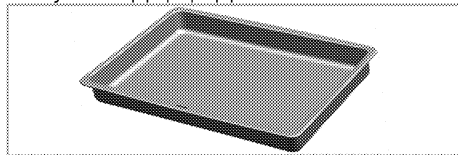
2. Δίσκος φούρνου

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



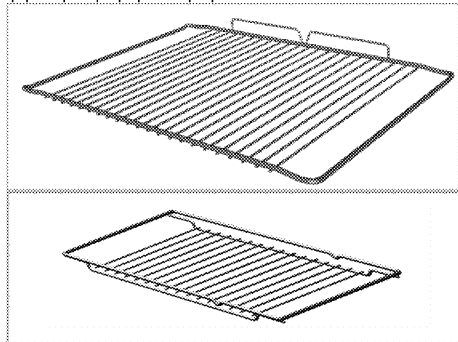
3. Βαθύ ταψί

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, μεγάλα ψητά, φαγητά με πολλά υγρά και για συλλογή του λίπους κατά το ψήσιμο με γκριλ.



4. Συρμάτινη σχάρα

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και για τοποθέτηση στην επιθυμητή υποδοχή του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί ή να μαγειρευτεί ραγού.



Τεχνικές προδιαγραφές

ΓΕΝΙΚΑ	
Τάση / συχνότητα	220-240 V ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	3,6 kW
Ασφάλεια	ελάχ. 16 A
Τύπος καλωδίου / διατομή	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² ή ισοδύναμο
Μήκος καλωδίου	μέγ. 2 μ.
ΦΟΥΡΝΟΣ/ΓΚΡΙΛ	
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	455 χλστ./594 χλστ./567 χλστ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	**450 ή 460 χλστ./560 χλστ./ελάχ. 550 χλστ.
Κύριος φούρνος	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
Εσωτερικό φως	15/25 W
Κατανάλωση ισχύος γκριλ	2,0 kW
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	
Καθαρός όγκος	40 λίτρα
Ισχύς μικροκυμάτων	Μέγ. 900 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2465 MHz

- # Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές προσδιορίζονται υπό τυποποιημένο φορτίο με λειτουργίες θέρμανσης με κάτω-πάνω αντίσταση ή θέρμανσης με υποβοήθηση ανεμιστήρα (αν υπάρχει).
Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή όχι. 1- Μαγείρεμα με οικ. ανεμιστήρα, 2- Αργό μαγείρεμα τούρμπο, 3- Μαγείρεμα τούρμπο, 4- Πάνω και κάτω θέρμανση με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 5-Πάνω και κάτω θέρμανση.

** Βλ. *Εγκατάσταση*, σελίδα 18.



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για λόγους βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.



Οι τιμές που αναφέρονται στις πινακίδες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν μετρηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν στην πράξη.

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση.



Η προετοιμασία της θέσης και της ηλεκτρικής εγκατάστασης για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε.

Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

Πριν την εγκατάσταση

Η συσκευή προορίζεται για εγκατάσταση σε εμπορικά διαθέσιμα συστήματα ντουλαπιών κουζίνας. Θα πρέπει να παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).

- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100°C).
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι οριζόντια και καλά στερεωμένα.
- Αν υπάρχει συρτάρι κάτω από το φούρνο, πρέπει να εγκατασταθεί ένα ράφι ανάμεσα στο φούρνο και το συρτάρι.
- Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται από τουλάχιστον δύο άτομα.



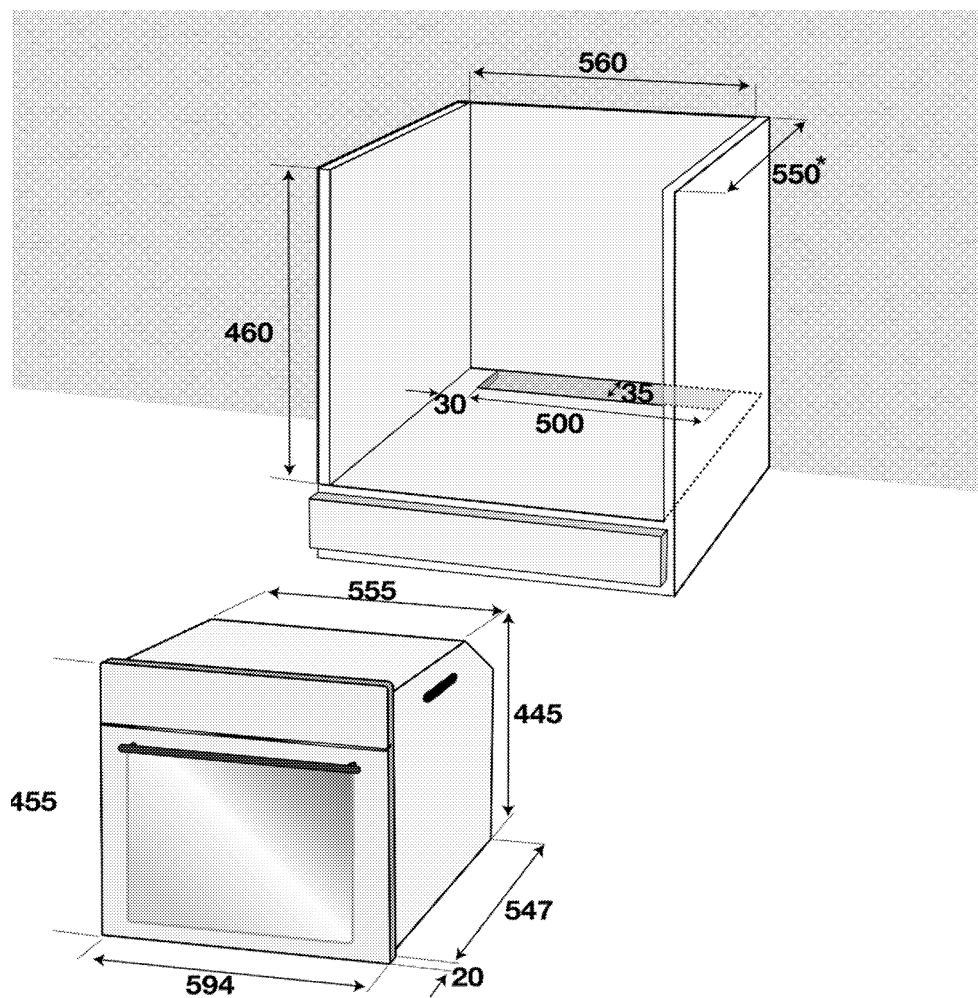
Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη κατανάλωση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.



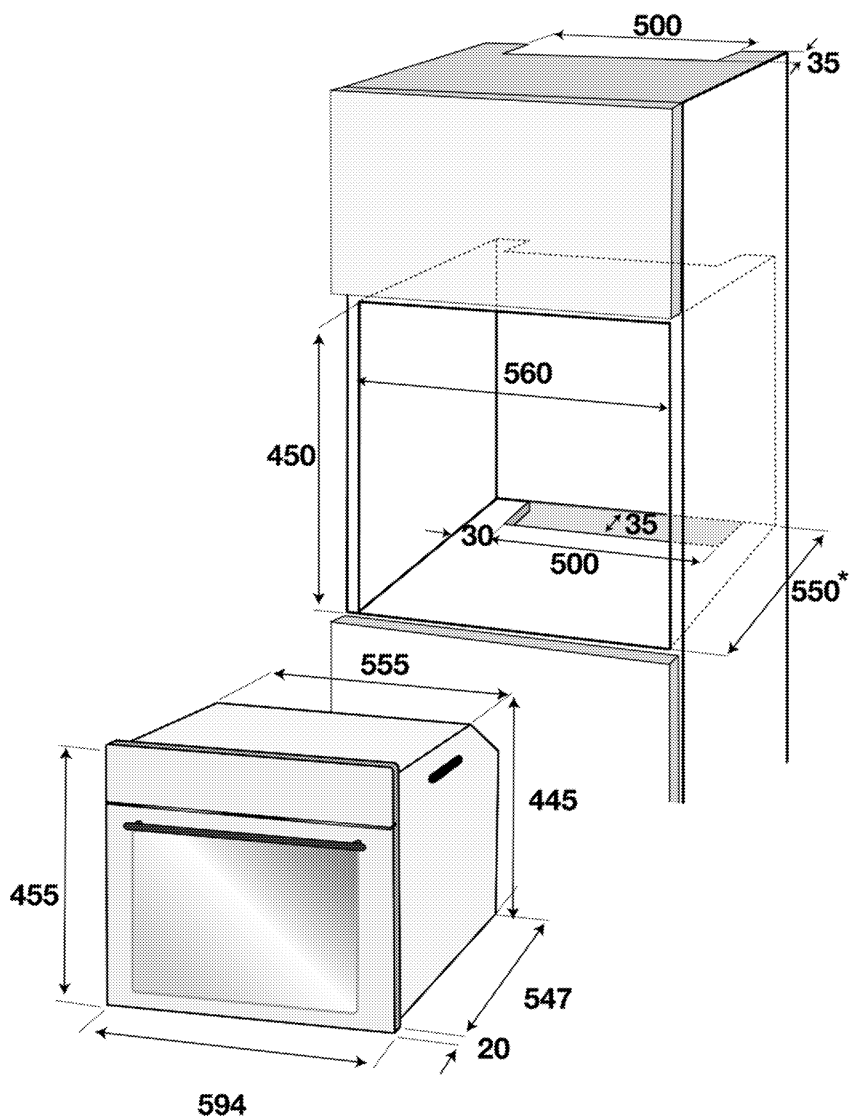
Η πόρτα και/ή η λαβή δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την ανύψωση ή τη μετακίνηση της συσκευής.



Αν η συσκευή έχει συρμάτινες λαβές, σπρώξτε τις λαβές πάλι να εισέλθουν στα πλευρικά τοιχώματα μετά τη μετακίνηση της συσκευής.



* ελάχ.



* ελάχ.

Εγκατάσταση και σύνδεση

- Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφάλεια κατάλληλης τιμής ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.



KΙΝΔΥΝΟΣ:

Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοσδήποτε ζημιές προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.



KΙΝΔΥΝΟΣ:

Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

- Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς κανονισμούς.
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Για να δείτε την ετικέτα τύπου ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα.
- Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".



KΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

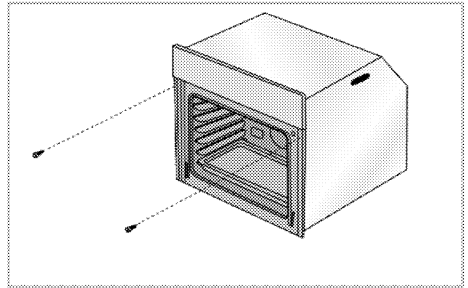


Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών).

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.

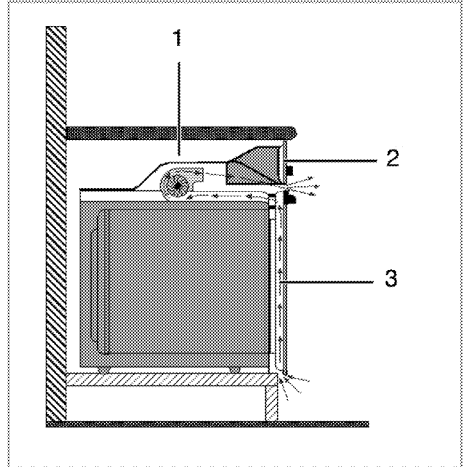
Εγκατάσταση του προϊόντος

- Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο ντουλάπι, ευθυγραμμίστε τον και στερεώστε τον και συγχρόνως βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει υποστεί ζημιά και/ή δεν έχει παγιδευτεί.



Στερεώστε το φούρνο με 2 βίδες όπως δείχνει η εικόνα.

Για προϊόντα με ανεμιστήρα ψύξης



- Ανεμιστήρας ψύξης
- Πίνακας ελέγχου
- Πόρτα

Ο ενσωματωμένος ανεμιστήρας ψύξης ψύχει και το ντουλάπι εντοιχισμού και το μπροστινό μέρος του προϊόντος.



Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί 20-30 λεπτά μετά την απενεργοποίηση του φούρνου.

Τελικός έλεγχος

- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος και ενεργοποιήστε την ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής.
- Ελέγξτε τις λειτουργίες.

Μελλοντική μεταφορά

- Φυλάξτε το αρχικό χαρτοκιβώτιο του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό περιτύλιγμα με φυσαλίδες ή σε χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.
- Για να αποφύγετε ζημιά στη πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και το δίσκο που βρίσκονται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην

εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου στην θέση που βρίσκονται οι δίσκοι. Δέστε με ταινία την πόρτα στα πλαίσια της τοιχώματα.

- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.

4 Προετοιμασία

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

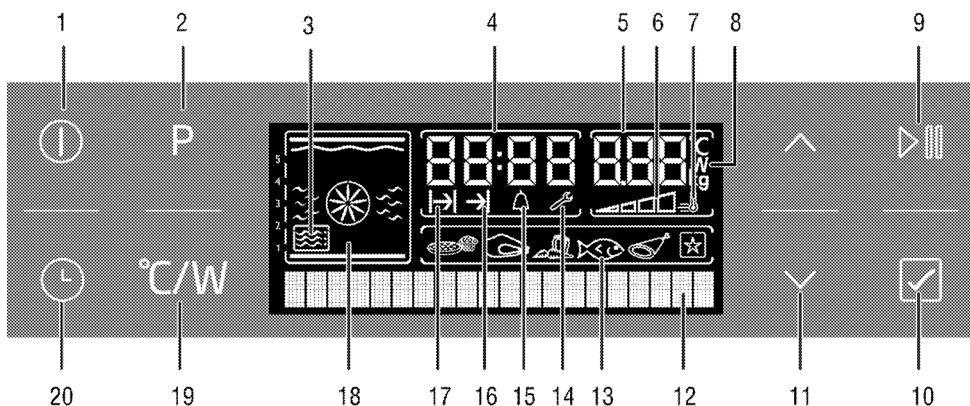
- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκούρου χρώματος ή με επικάλυψη σμάλτου (εμαγιέ), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας, προθερμάνετε αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν είναι

δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συμπίμπνη σχάρα.

- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούρνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε. Πρώτη χρήση

Ρύθμιση τρέχουσας ώρας

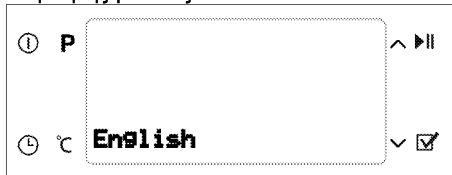
i Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, ρυθμίστε την ώρα. Αν δεν ρυθμιστεί η ώρα, δεν θα λειτουργήσει ο φούρνος.



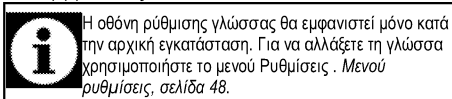
- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος
- 3 Σύμβολο μικροκυμάτων
- 4 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 5 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος μικροκυμάτων
- 6 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
- 7 Σύμβολο λειτουργίας Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση)
- 8 Σύμβολο θερμοκρασίας/ ισχύος/ βάρους
- 9 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 10 Πλήκτρο Επιβεβαίωσης
- 11 Πλήκτρα αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας/ χρόνου/ ισχύος, πλοήγησης στα μενού
- 12 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
- 13 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
- 14 Σύμβολο Ρυθμίσεις
- 15 Σύμβολο Ειδοποίησης
- 16 Σύμβολο End of cooking time (Ωρα λήξης)
- 17 Σύμβολο χρόνου μαγειρέματος

- 18 Ένδειξη λειτουργίας
 - 19 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος/ ταχείας θέρμανσης
 - 20 Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος και ενεργοποιήστε την ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής.
Πρέπει να ορίσετε τη γλώσσα πριν ρυθμίσετε την ώρα.

Ρύθμιση της γλώσσας

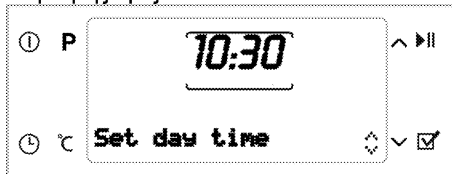


Όταν ενεργοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, στην οθόνη ενδείξεων κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "English". Πιέστε ελαφρά  ή  για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα. Πιέστε ελαφρά  για να επιβεβαιώσετε την επιλογή γλώσσας.

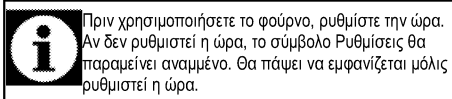


Η οθόνη ρύθμισης γλώσσας θα εμφανιστεί μόνο κατά την αρχική εγκατάσταση. Για να αλλάξετε τη γλώσσα χρησιμοποιήστε το μενού Ρυθμίσεις. *Μενού ρυθμίσεις, σελίδα 48.*

Ρύθμιση της ώρας

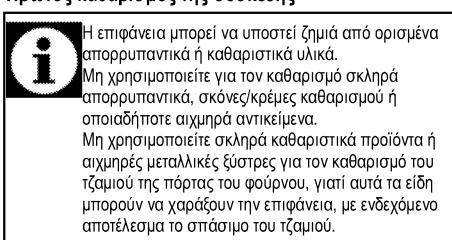


Αφού επιλέξετε τη γλώσσα, στην οθόνη ενδείξεων κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Ρύθμιση ώρας". Πιέστε ελαφρά  ή  για να εισάγετε την τρέχουσα ώρα.



Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, ρυθμίστε την ώρα. Αν δεν ρυθμιστεί η ώρα, το σύμβολο Ρυθμίσεις θα παραμείνει αναμμένο. Θα πάψει να εμφανίζεται μόλις ρυθμιστεί η ώρα.

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το προϊόν για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Έτσι τυχόν κατάλοιπα ή επιστρώσεις θα καούν και θα απομακρυνθούν.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τις αντιστάσεις κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά. Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

Ηλεκτρικός φούρνος

1. Αφαιρέστε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. .
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για περίπου 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ.

Φούρνος γκριλ

1. Αφαιρέστε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη δυνατή ισχύ γκριλ. Βλέπε *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 48.*
4. Αφήστε το γκριλ να λειτουργήσει για περίπου 30 λεπτά.
5. Σβήστε το γκριλ. Βλέπε *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 48*



Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου μικροκυμάτων

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα στα μικροκύματα

Για να αποτρέψετε την υπερχέλιση όταν θερμαίνετε νερό και άλλα υγρά στο φούρνο μικροκυμάτων σας:

3. Μη χρησιμοποιείτε κλειστά δοχεία ή δοχεία με στενά ανοίγματα.
4. Μην υπερθερμαίνετε.
5. Πριν τοποθετήσετε το δοχείο στο φούρνο μικροκυμάτων, ανακατέψτε τα περιεχόμενα με ένα κουταλάκι και κατόπιν ανοίξτε την πόρτα και ανακατέψτε πάλι στο μέσο του μαγειρέματος. Μην αφήνετε το κουταλάκι μέσα κατά τη λειτουργία του φούρνου.
6. Όταν θερμαίνετε υγρά όπως σούπες και σάλτσες, μπορείτε να σχηματιστούν απότομα φυσαλίδες και να χυθούν τα υγρά πριν ακόμα φθάσουν στο βρασμό. Μην αφήνετε το φούρνο σας χωρίς επίτηρηση όταν θερμαίνετε τέτοια υγρά.
- Μετά τη θέρμανση φαγητού για μωρό, ή υγρού μέσα σε μπιμπερό, ανακινήστε το δοχείο και ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο μωρό σας. Πριν τη θέρμανση, αφαιρέστε το καπάκι και τη θηλή από το μπιμπερό.
- Αφαιρέστε το φαγητό από οποιαδήποτε πλαστική συσκευασία πριν το μαγείρεμα ή την απόψυξη. Υπό ορισμένες εξαιρετικές συνθήκες, μπορεί να χρειαστεί να καλύψετε το φαγητό με ειδική πλαστική μεμβράνη περιτύλιξης.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να φτιάξετε ποπ κορν, εκτός αν έχετε ειδικά σχεδιασμένες σακούλες για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Τα γλυκά σοκολάτας με μικρή περιεκτικότητα σε υγρά, και φαγητά που βασίζονται στο αλεύρι θα πρέπει να θερμαίνονται με προσοχή.
- Αυγά με το τσόφλι και ολόκληρα σφιχτά αυγά δεν θα πρέπει να θερμαίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν, ακόμη και αφού έχει τελειώσει η θέρμανση με τα μικροκύματα.

Τα πλεονεκτήματα μαγειρέματος στα μικροκύματα

- Στους συμβατικούς φούρνους, η θερμότητα που εκπέμπεται από ηλεκτρικές αντιστάσεις ή από εστίες αερίου διεισδύει αργά στο φαγητό από τα έξω. Επομένως, καταναλώνεται πολύ μεγάλη ποσότητα ενέργειας για τη θέρμανση του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου, των μερών του φούρνου και των σκευών μαγειρέματος.
- Σε ένα φούρνο μικροκυμάτων, η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το φαγητό και η θερμότητα μεταδίδεται από τα μέσα προς τα έξω. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου ή στα σκεύη (αν είναι συμβατά με μικροκύματα). Με άλλα λόγια, θερμαίνεται μόνο το φαγητό.
- Οι φούρνοι μικροκυμάτων μειώνουν σημαντικά τους χρόνους μαγειρέματος. Ο χρόνος που χρειάζεται για το μαγείρεμα με μικροκύματα είναι σχεδόν μισός ή

κατά ένα τρίτο μικρότερος από των συμβατικών φούρνων. Εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την πυκνότητα, τη θερμότητα και την ποσότητα των υλικών που πρέπει να μαγειρευτούν.

- Μπορείτε να διατηρήσετε τη φυσική γεύση των τροφίμων μαγειρεύοντάς τα στα δικά τους υγρά χωρίς την προσθήκη πολλών μπαχαρικών ή χωρίς καθόλου μπαχαρικά.
- Οι φούρνοι μικροκυμάτων εξοικονομούν ενέργεια. Η ενέργεια χρησιμοποιείται μόνον ενώ μαγειρεύετε. Δεν υπάρχει απώλεια ενέργειας σε ένα φούρνο μικροκυμάτων.
- Δεν χρειάζεται να ανησυχείτε αν ξεχάσατε να αφήσετε το κρέας να ξεπαγώσει. Οι φούρνοι μικροκυμάτων ξεπαγώνουν τα κατεψυγμένα τρόφιμα σε μικρό χρόνο ώστε να αρχίσετε το μαγείρεμα άμεσα. Έτσι μειώνεται ο κίνδυνος ανάπτυξης βακτηριδίων.
- Τα τρόφιμα διατηρούν τη διατροφική τους αξία χάρη στους μικρότερους χρόνους μαγειρέματος.
- Επίσης, ο καθαρισμός είναι ευκολότερος σε σύγκριση με τους συμβατικούς φούρνους.

Η θεωρία του μαγειρέματος με μικροκύματα

- Τα μικροκύματα είναι μια μορφή ενέργειας παρόμοια με τα κύματα ραδιοφώνου και τηλεόρασης. Το μάγνητρο στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων παράγει ενέργεια με μορφή μικροκυμάτων. Η ενέργεια των μικροκυμάτων διαχέεται προς όλες τις κατευθύνσεις μέσα στο φούρνο, ανακλάται από τα πλευρικά τοιχώματα και έτσι διεισδύει ομοιόμορφα μέσα στα τρόφιμα. Τα μικροκύματα προκαλούν ταχύτατες δονήσεις των μορίων των τροφίμων. Αυτές οι δονήσεις παράγουν τη θερμότητα που μαγειρεύει τα τρόφιμα.
- Τα μικροκύματα δεν περνούν από τα μεταλλικά τοιχώματα του φούρνου σας. Τα μικροκύματα μπορούν να περάσουν από υλικά όπως κεραμικά, γυαλί ή χαρτί.

Γιατί θερμαίνονται τα τρόφιμα

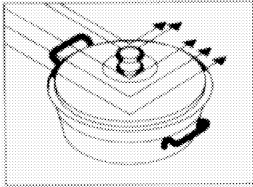
Τα περισσότερα τρόφιμα περιέχουν νερό και τα μόρια του νερού δονούνται όταν εκτίθενται σε μικροκύματα. Η τριβή ανάμεσα στα μόρια παράγει τη θερμότητα η οποία ανυψώνει τη θερμοκρασία του φαγητού, το αποψύχει αν είναι κατεψυγμένο, το μαγειρεύει ή το διατηρεί ζεστό. Ως αποτέλεσμα της δημιουργίας θερμότητας μέσα στο φαγητό

- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν με πολύ λίγο ή καθόλου λάδι
- Η απόψυξη ή το μαγείρεμα σε ένα φούρνο μικροκυμάτων γίνεται πολύ ταχύτερα απ' ό,τι σε ένα συμβατικό φούρνο
- Οι βιταμίνες, τα ανόργανα στοιχεία και τα θρεπτικά συστατικά του φαγητού διατηρούνται
- Δεν μεταβάλλεται το φυσικό χρώμα και το άρωμα του φαγητού.

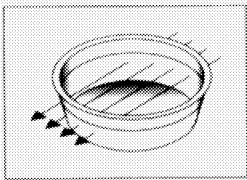
Δοχεία κατάλληλα για μαγείρεμα σε μικροκύματα

Τα μικροκύματα περνούν μέσα από πορσελάνη, γυαλί, χαρτόνι ή πλαστικό, αλλά όχι μέσα από μέταλλα. Επομένως τα μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά μέρη δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα μικροκύματα ανακλώνται από τα μέταλλα...



... αλλά περνούν από γυαλί ή πορσελάνη...



... και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



	ΠΡΟΣΟΧΗ Κίνδυνος πυρκαγιάς! Ποτέ μην τοποθετείτε μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων στα δοχεία από μέταλλο ή καλυπτόμενα από μέταλλο.
	ΠΡΟΣΟΧΗ Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο σας όταν είναι κενός και χωρίς δίσκο. Αυτό μπορεί να προξενήσει ζημιά στο φούρνο.

- Τα μικροκύματα δεν διαπερνούν τα μέταλλα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μεταλλικά αντικείμενα μέσα στο φούρνο και έτσι προκαλούνται επικίνδυνα ηλεκτρικά τόξα. Τα περισσότερα ανθεκτικά στη θερμότητα μη μεταλλικά δοχεία είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Ωστόσο, ορισμένα δοχεία μπορεί να περιέχουν υλικά που είναι ακατάλληλα για μαγείρεμα με μικροκύματα. Μπορείτε να κάνετε την εξής δοκιμή για να προσδιορίσετε αν ένα δοχείο είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε μικροκύματα ή όχι:

- Τοποθετήστε το δοχείο που θέλετε να δοκιμάσετε κενό μέσα στο φούρνο, μαζί με ένα άλλο δοχείο που περιέχει νερό.
- Χρησιμοποιήστε το φούρνο σε υψηλή ισχύ για ένα λεπτό. Αν το νερό έχει θερμανθεί και το δοχείο που δοκιμάζετε είναι κρύο, τότε είναι κατάλληλο για μαγείρεμα στα μικροκύματα.
- Ωστόσο, αν το νερό παραμένει κρύο και το διπλανό δοχείο θερμανθεί, αυτό σημαίνει ότι τα μικροκύματα έχουν απορροφηθεί από το δοχείο και επομένως το εν λόγω δοχείο δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα στα μικροκύματα.

Γυάλινα δοχεία

- Αποφεύγετε τη χρήση δοχείων από πολύ λεπτό γυαλί ή κρύσταλλο μολύβδου. Τα δοχεία από γυαλί ανθεκτικό σε θερμότητα είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Αντίθετα, αποφύγετε τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων δοχείων από εύθραυστο γυαλί, όπως ποτήρια νερού και κρασιού, τα οποία μπορεί να σπάσουν καθώς θερμαίνονται τα περιεχόμενά τους.

Πλαστικά δοχεία

- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη και πιάτα από πλαστικό ή μελαμίνη για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας σε φούρνο μικροκυμάτων. Το ίδιο ισχύει για σακούλες που χρησιμοποιούνται για φύλαξη κατεψυγμένων τροφίμων. Αυτό συμβαίνει επειδή το πολύ ζεστό φαγητό αργά ή γρήγορα θα προκαλέσει το λιώσιμο ή την παραμόρφωση των πλαστικών δοχείων. Χρησιμοποιείτε αυτού του είδους τα δοχεία μόνο για σύντομη θέρμανση στα μικροκύματα.

Σακούλες μαγειρέματος

- Οι σακούλες μαγειρέματος είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων, εφόσον αυτές είναι σχεδιασμένες για μαγείρεμα. Μην ξεχάσετε να τις τρυπήσετε για να μπορεί να διαφεύγει ο ατμός. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε κοινές πλαστικές σακούλες για μαγείρεμα επειδή θα λιώσουν και θα σκάσουν.

Χαρτί

- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε είδος χαρτιού για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας. Αυτό θα προκαλέσει ανάφλεξη του χαρτιού. Τα χάρτινα πιάτα είναι κατάλληλα για φαγητά με λάδι και φαγητά χωρίς υγρά που χρειάζονται σύντομο μαγείρεμα.

Μη χρησιμοποιείτε ανακυκλωμένο χαρτί. Το χαρτί αυτού του είδους μπορεί να περιέχει μεταλλικά τεμάχια που θα δημιουργήσουν ηλεκτρικά τόξα.

Δοχεία από ξύλο και ψάθα

- Επειδή ο φούρνος μικροκυμάτων προκαλεί ξήρανση της δομής του ξύλου και φρυγάνισμά του, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μεγάλα ξύλινα δοχεία.

Δοχεία από πορσελάνη

- Γενικά, τα δοχεία από τέτοιου είδους υλικά είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, ωστόσο πρέπει να τα δοκιμάσετε για να είστε βέβαιοι.

Μεταλλικά δοχεία

- Τα μεταλλικά δοχεία ανακλούν τα μικροκύματα μακριά από τα τρόφιμα. Επομένως, αποφεύγετε τη χρήση τέτοιων δοχείων.



KΙΝΔΥΝΟΣ:

Ορισμένα σκεύη μαγειρέματος που περιέχουν υψηλά επίπεδα σιδήρου ή μολύβδου είναι ακατάλληλα για χρήση ως δοχεία μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι δοκιμάζετε τα μαγειρικά σας σκεύη όσον αφορά την καταλληλότητά τους για μαγείρεμα στα μικροκύματα.

Μαγειρικά σκεύη	Μικροκύματα	Γκριλ	Αγωγή θερμότητας	Λειτουργίες συνδυασμού
Γυαλί ανθεκτικό σε θερμότητα	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
Γυαλί Μη ανθεκτικό σε θερμότητα	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Κεραμικά ανθεκτικά σε θερμότητα	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
Πλαστικό πιάτο για μικροκύματα	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Χαρτί κουζίνας	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Μεταλλικός δίσκος	Ναι*	Ναι	Ναι	Ναι*
Μεταλλική σχάρα	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι
Αλουμινόχαρτο και δοχείο από αλουμίνιο	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι

* Χρησιμοποιείτε μόνο το μεταλλικό δίσκο που παραδίδεται με το φούρνο.

Τοποθέτηση των τροφίμων

- Θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα αν μοιράζετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στο δοχείο. Αυτή η μέθοδος μπορεί να εφαρμοστεί με πολλούς τρόπους για ικανοποιητικά αποτελέσματα.
- Μπορείτε να μαγειρέψετε μεγάλο αριθμό ιδίων τεμαχίων (για παράδειγμα πατάτες). Αν τα μοιράσετε κυκλικά σε ίσες αποστάσεις μέσα στο φούρνο θα μαγειρευτούν καλύτερα. Αποφεύγετε να τοποθετείτε το ένα τεμάχιο πάνω σε άλλο.
- Επειδή τα μικροκύματα επενεργούν πιο έντονα στις εξωτερικές στρώσεις των τροφίμων, όταν μαγειρεύετε τεμάχια τροφίμων με διαφορετικά σχήματα και πάχη, τοποθετείτε τα μεγαλύτερου πάχους τεμάχια στο κέντρο του δίσκου. Έτσι θα εξασφαλιστεί ότι αυτά τα τεμάχια μαγειρεύονται πρώτα.
- Τοποθετείτε ψάρια και άλλα τρόφιμα που δεν είναι επίπεδα με τις τους ουρές προς το άκρο του δίσκου.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε τις πολύ λεπτές φέτες κρέατος τη μία επάνω στην άλλη. Τα μεγαλύτερου πάχους είδη όπως λουκάνικα και φέτες κρέατος θα πρέπει να τοποθετούνται σε μικρές αποστάσεις μεταξύ τους.
- Θερμαίνετε τις σάλτσες σε χωριστό σκεύος. Τα μικρά και βαθιά πιάτα είναι καλύτερα για το σκοπό αυτό από τα μεγάλα και ρηχά. Τα δοχεία δεν πρέπει να είναι γεμάτα περισσότερο από τα δύο τρίτα όταν θερμαίνετε σάλτσες ή σούπες.
- Αν μαγειρεύετε ψάρια ολόκληρα, τρυπάτε τα ώστε να μη σκάσει η πέτσα τους.
- Όταν χρησιμοποιείτε πλαστική μεμβράνη, σακούλες ή χαρτί ψησίματος, τρυπήστε τα ή αφήνετε ένα άνοιγμα για να διαφεύγει ο ατμός.
- Τα μικρά κομμάτια φαγητού θα μαγειρεύονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα κομμάτια και τα είδη με

ομοιόμορφο σχήμα πιο γρήγορα από τα άλλα. Για τα καλύτερα αποτελέσματα, κόβετε το φαγητό σε κομμάτια ίσου μεγέθους.

Ύψος των τροφίμων

- Όταν έχετε είδη φαγητού με μεγάλο πάχος (γενικά ψητά), το κάτω τμήμα θα μαγειρεύεται πιο γρήγορα. Αυτό σημαίνει ότι ορισμένες φορές χρειάζεται να γυρίζετε αυτά τα είδη αρκετές φορές.
- Τα μεγάλου πάχους ή πολύ πυκνά είδη μπορούν να τοποθετηθούν σε πιο ψηλή θέση, ώστε τα μικροκύματα να μπορούν να δρουν στο κάτω και στο μεσαίο τμήμα του είδους.

Προτάσεις μαγειρέματος

Παράγοντες που επηρεάζουν το χρόνο μαγειρέματος στα μικροκύματα:

- Ο χρόνος μαγειρέματος στα μικροκύματα εξαρτάται από έναν αριθμό από παράγοντες. Η θερμοκρασία των υλικών που χρησιμοποιούνται σε μια συνταγή μπορεί να επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό το χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται. Επομένως, ένα κέικ που παρασκευάζεται με παγωμένο βούτυρο, γάλα και αυγά θα χρειαστεί σημαντικά περισσότερο χρόνο να μαγειρευτεί από ένα που παρασκευάζεται από υλικά σε θερμοκρασία δωματίου.
 - Ειδικά όσο αφορά ψωμί, κέικ και σάλτσες με κρέμα, ορισμένες συνταγές συνιστούν να αφαιρέσετε το φαγητό από το φούρνο πριν μαγειρευτεί τελείως. Αν αυτά τα φαγητά παραμείνουν ακάλυπτα έξω από το φούρνο, θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται, επιδεινώνοντας τη θερμότητα συνεχίζει να μεταδίδεται από τις εξωτερικές προς τις εσωτερικές στρώσεις τους.
- Αν αφήσετε είδη στο φούρνο έως ότου μαγειρευτούν πλήρως, υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τις εξωτερικές στρώσεις. Με το χρόνο, θα μπορείτε να κρίνετε καλύτερα πόσο χρόνο χρειάζονται τα είδη για μαγείρεμα και πόσο για να μείνουν μετά το μαγείρεμα.

- Μην αφήνετε τα είδη να μαγειρεύονται χωρίς να τα προσέχετε. Ο φούρνος μικροκυμάτων σας φωτίζεται αυτόματα όταν είναι σε λειτουργία, ώστε να μπορείτε να προσέχετε την κατάσταση των ειδών που μαγειρεύονται.

Απόψυξη:

- Ο χρόνος απόψυξης μπορεί να εξαρτάται από το σχήμα της συσκευασίας. Οι ρηχές, ορθογώνιες συσκευασίες αποψύχονται πιο γρήγορα από τα βαθιά δοχεία.
- Ξεχωρίστε τα είδη καθώς αρχίζουν να αποψύχονται. Κατόπιν θα αποψύχονται πιο εύκολα.
- Όσο μεγαλύτερη ποσότητα μαγειρεύετε, τόσο περισσότερος χρόνος χρειάζεται. Η διπλάσια ποσότητα φαγητού χρειάζεται περίπου διπλάσιο χρόνο. Χρειάζονται τέσσερα λεπτά για να μαγειρέψετε μια πατάτα και κατά μέσο όρο επτά λεπτά για να μαγειρέψετε δύο πατάτες.

Η ποσότητα της ενέργειας μικροκυμάτων που παράγει ο φούρνος σας παραμένει σταθερή όσα τρόφιμα και να τοποθετείτε μέσα. Αυτό σημαίνει ότι όσο περισσότερο φαγητό τοποθετείτε μέσα, τόσο περισσότερος χρόνος χρειάζεται.

Περιεχόμενα υγρά

- Τα περιεχόμενα υγρά επηρεάζουν το χρόνο μαγειρέματος, επειδή οι φούρνοι μικροκυμάτων είναι ευαίσθητοι σε υγρασία. Τα τρόφιμα που περιέχουν φυσική υγρασία (όπως λαχανικά, ψάρια και πουλερικά) θα μαγειρεύονται γρήγορα και εύκολα. Όταν μαγειρεύετε ξηρά είδη όπως ρύζι και όσπρια, συνιστάται να προσθέσετε νερό.
- Να θυμάστε ότι ο φούρνος μικροκυμάτων απομακρύνει την υγρασία, επομένως όταν μαγειρεύετε πιο ξηρά φαγητά όπως ορισμένα λαχανικά, θα πρέπει πρώτα να τα βρέξετε με λίγο νερό ή να καλύψετε ώστε να διατηρήσουν την υγρασία τους.
- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με πολύ μικρή περιεκτικότητα νερού (απόψυξη ψωμιού, παρασκευή ποπ κορν), η εξάτμιση λαμβάνει χώρα γρήγορα. Σε αυτές τις περιπτώσεις, ο φούρνος λειτουργεί σαν να είναι κενός και τα φαγητά μπορεί να καούν. Και ο φούρνος ή τα σκεύη μπορεί να υποστούν ζημία. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι ρυθμίσατε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος και ποτέ μην αφήσετε το φούρνο χωρίς παρακολούθηση κατά το μαγείρεμα.

Ατμός

- Η υγρασία μέσα στα τρόφιμα μπορεί ορισμένες φορές να προκαλεί δημιουργία ατμού κατά τη λειτουργία του φούρνου. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Ζάχαρη

- Όταν παρασκευάζετε φαγητά με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, όπως πουτίγκες και τάρτες, ακολουθείτε τις υποδείξεις στα βιβλία συνταγών για μαγείρεμα σε μικροκύματα.

Αν υπερβείτε το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος, το φαγητό μπορεί να καεί ή να προκληθεί ζημιά στο φούρνο σας.

Πυκνότητα των τροφίμων

- Τα ελαφριά, πορώδη είδη, όπως ψωμί και κέικ θα χρειάζονται λιγότερο χρόνο από ότι τα βαριά πυκνά είδη, όπως ψητά και ραγού. Να προσέχετε όταν μαγειρεύετε στα μικροκύματα πορώδη είδη, επειδή δεν έχουν σκληρές, ξηρές επιφάνειες.

Κόκαλα και περιεχόμενο λίπος

- Τα κόκαλα είναι αγωγοί της θερμότητας και το λίπος μαγειρεύεται πιο γρήγορα από το κρέας. Όταν μαγειρεύετε κομμάτια κρέατος που περιέχουν κόκαλα ή λίπος, βεβαιωθείτε ότι αυτά μαγειρεύονται ομοιόμορφα και δεν μαγειρεύονται υπερβολικά.

Χρώμα του φαγητού

- Το κρέας ή τα πουλερικά που μαγειρεύονται για δεκαπέντε λεπτά ή περισσότερο θα ροδίσουν ελαφρά στο δικό τους λίπος. Για να δώσετε μια πιο ελκυστική όψη ψητού σε φαγητά που έχουν παρασκευαστεί γρήγορα, μπορείτε να τα καλύψετε με σάλτσα μπάρμπεκιου ή σόγιας. Αν χρησιμοποιήσετε μικρή ποσότητα αυτής της σάλτσας, δεν θα επηρεαστεί η βασική γεύση του φαγητού.

Μείωση της εσωτερικής πίεσης στο φαγητό

- Πολλά είδη τροφίμων καλύπτονται από πέτσα ή φλούδα. Όταν μαγειρεύονται, στο εσωτερικό τους συσσωρεύεται ατμός που μπορεί να τα κάνει να σκάσουν. Για να αποφευχθεί αυτό, πρέπει να τρυπάτε την πέτσα ή φλούδα με ένα πιρούνι ή μαχαίρι. Αυτό πρέπει να εφαρμόζεται σε πατάτες, σκουτάκια κοτόπουλου, μύδια, κρόκους αυγών, λουκάνικα και ορισμένα είδη φρούτων και λαχανικών.

Γύρισμα και ανακάτεμα κατά το μαγείρεμα

- Είναι σημαντικό να ανακατεύετε τα είδη όταν τα μαγειρεύετε. Στο συμβατικό μαγείρεμα ανακατεύετε τα φαγητά για να τα αναμίξετε. Ωστόσο, στο μαγείρεμα με μικροκύματα, το φαγητό ανακατεύεται για να επιτευχθεί ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας. Πάντα να ανακατεύετε από έξω προς το κέντρο επειδή το εξωτερικό τμήμα θερμαίνεται πριν το κεντρικό.
- Σε ογκώδη και μακριά είδη όπως ψητά και ολόκληρα πουλερικά, θα πρέπει να τα γυρίζετε για να διασφαλίσετε ότι το πάνω και κάτω μέρος μαγειρεύονται ομοιόμορφα. Πράγματι, ίσως χρειάζεται να γυρίζετε το κρέας που είναι σε φέτες και το κοτόπουλο.
- Το γύρισμα και το ανακάτεμα των ειδών κατά το μαγείρεμα είναι σημαντικό για να διασφαλίσετε ότι όλες οι πλευρές έχουν μαγειρευτεί εξ ίσου καλά.

Διαφορετικοί χρόνοι μαγειρέματος

- Για αρχή, πάντα να δοκιμάζετε τον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος και να ελέγχετε πότε έχει ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο είναι προσεγγιστικές τιμές. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί

να διαφέρουν ανάλογα με τις διαστάσεις και τους τύπους των τροφίμων και των δοχείων.

Χρόνος παραμονής

- Μετά την αφαίρεση του φαγητού από το φούρνο, αφήστε το λίγη ώρα πριν το σερβίρετε. Κατά την απόψυξη, το μαγείρεμα και την αναθέρμανση, αν αφήσετε τα είδη πριν να χρησιμοποιήσετε, πάντα θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα. Ο λόγος είναι ότι η θερμότητα θα μοιραστεί ομοιόμορφα σε όλο το φαγητό.

Μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων, το φαγητό θα συνεχίσει να μαγειρεύεται ακόμα και αφού έχει απενεργοποιηθεί ο φούρνος. Η περίοδος παραμονής θα αυξήσει τη θερμοκρασία στο φαγητό κατά 3°C έως 8°C. Αυτή η διεργασία θέρμανσης δεν διατηρείται από το φούρνο μικροκυμάτων αλλά από τη θερμότητα μέσα στο φαγητό. Ο χρόνος παραμονής μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος του φαγητού. Μερικές φορές αυτή η περίοδος είναι τόσο μικρή όσο ο χρόνος που χρειάζεται να αφαιρέσετε το φαγητό από το φούρνο και να το σερβίρετε. Αυτό το διάστημα μπορεί να επεκταθεί ως και τα δέκα λεπτά για μεγάλα είδη.

- Αφαιρέστε το φαγητό από την πλαστική του συσκευασία πριν το μαγείρεμα ή την απόψυξη. Υπό ορισμένες εξαιρετικές συνθήκες, μπορεί να χρειαστεί να καλύψετε το φαγητό με ειδική νάιλον μεμβράνη περιτύλιξης.
- Συνιστάται ιδιαίτερα για είδη όπως κρέας, κοτόπουλο, ψωμί, κέικ και σάλτσα κρέμας να τα αφαιρείτε από το φούρνο πριν μαγειρευτούν πλήρως και να τα αφήνετε έως ότου μαγειρευτούν πλήρως.

Τρόπος χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

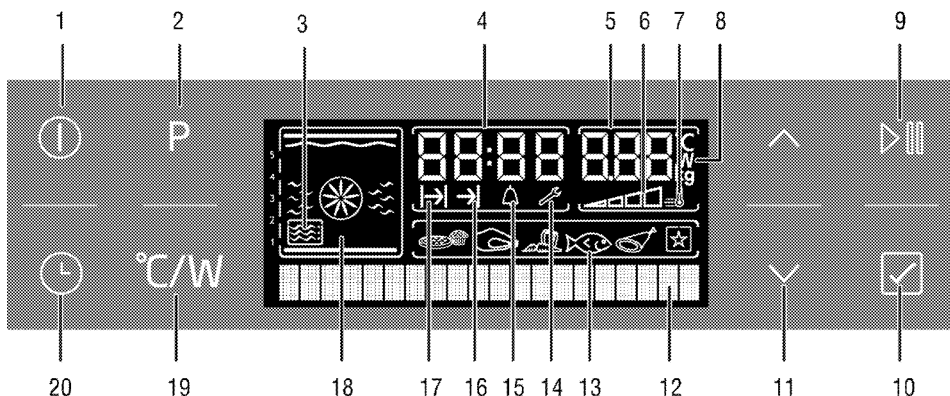


Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο, πρέπει προηγουμένως να ρυθμιστεί η ώρα. Αν δεν ρυθμιστεί η ώρα, δεν θα λειτουργήσει ο φούρνος.

Ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί με 3 διαφορετικούς τρόπους, μόνο μικροκύματα, μόνο φούρνος και λειτουργία συνδυασμού.

συνδυασμού	ταυτόχρονα και οι αντιστάσεις του φούρνου και τα μικροκύματα. Στη συνδυασμένη λειτουργία, τα φαγητά μαγειρεύονται και ψήνονται συντομότερα.
------------	---

Τρόπος λειτουργίας	Περιγραφή
Μικροκύματα	Όταν ο φούρνος λειτουργεί μόνο σε λειτουργία μικροκυμάτων, δημιουργεί θερμότητα απευθείας μέσα στο φαγητό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα μικροκύματα για να ζεστάνετε γέυματα ή ποτά, για απόψυξη και για μαγείρεμα. Στα μικροκύματα, τα γέυματα μαγειρεύονται αλλά δεν ροδίζουν.
Λειτουργία φούρνου	Το φαγητό μαγειρεύεται μόνο από τις αντιστάσεις του φούρνου μέσω της θέρμανσής του. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο για όλα τα είδη μαγειρέματος αλλά και για απόψυξη. Στη λειτουργία φούρνου τα φαγητά και μαγειρεύονται και ροδίζουν.
Λειτουργία	Στη συνδυασμένη λειτουργία, λειτουργούν

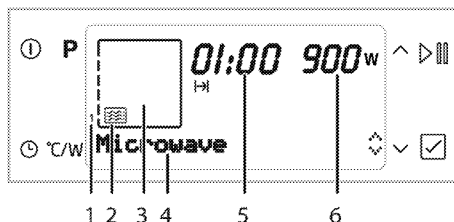


- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
 - 2 Πλήκτρο Επιλογής Μενού Άνετου μαγειρέματος
 - 3 Σύμβολο μικροκυμάτων
 - 4 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
 - 5 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος μικροκυμάτων
 - 6 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
 - 7 Σύμβολο λειτουργίας Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση)
 - 8 Σύμβολο θερμοκρασίας/ ισχύος/ βάρους
 - 9 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
 - 10 Πλήκτρο Επιβεβαίωσης
 - 11 Πλήκτρα αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας/ χρόνου/ ισχύος, πλοήγησης στα μενού
 - 12 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
 - 13 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
 - 14 Σύμβολο Ρυθμίσεις
 - 15 Σύμβολο Ειδοποίησης
 - 16 Σύμβολο End of cooking time (Ωρα λήξης)
 - 17 Σύμβολο χρόνου μαγειρέματος
 - 18 Ένδειξη λειτουργίας
 - 19 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος/ ταχείας θέρμανσης
 - 20 Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις
- Ο φούρνος επιστρέφει στην ένδειξη αναμονής αφού ενεργοποιηθεί και ρυθμιστεί η τρέχουσα ώρα. Στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η τρέχουσα ώρα.

Μόνο τα πλήκτρα ① και Ⓛ είναι λειτουργικά όταν η οθόνη είναι σε αυτή την κατάσταση. Μπορείτε να εκτελέσετε όλες τις ενέργειες στο μενού Ρυθμίσεις. Βλ.: *Μενού ρυθμίσεις, σελίδα 47.*

Χρήση σε λειτουργία μικροκυμάτων

1. Αγγίξτε ① για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Όταν ενεργοποιηθεί ο φούρνος, εμφανίζεται η αρχική οθόνη λειτουργίας.



- 1 Θέσεις στην υποδοχή
 - 2 Σύμβολο μικροκυμάτων
 - 3 Ένδειξη λειτουργίας
 - 4 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
 - 5 Πεδίο Χρόνος μαγειρέματος: Υποδηλώνει το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.
 - 6 Πεδίο ένδειξης ισχύος/ θερμοκρασίας/ βάρους
- Αυτή η οθόνη περιέχει τη λειτουργία μικροκυμάτων με το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων, τη συνιστώμενη θέση στην υποδοχή και το χρόνο μαγειρέματος.
3. Αν θέλετε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων, αγγίξτε μία φορά °C/W για να φθάσετε στην ένδειξη της ρύθμισης ισχύος.

Το σύμβολο **W** θα αναβοσβήνει.

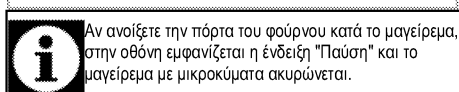


4. Αγγίξτε ~~~~~ έως ότου εμφανιστεί το επιθυμητό επίπεδο ισχύος στο πεδίο επιπέδου ισχύος. Αγγίξτε ☒ για να ρυθμίσετε το επίπεδο όταν στην οθόνη εμφανίζεται η επιθυμητή τιμή.
5. Για το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε μία φορά Ⓛ για να μετακινηθείτε στο "Χρόνος μαγειρέματος" στην οθόνη ενδείξεων κειμένου. Θα αναβοσβήνει το σύμβολο |→|.

6. Αγγίξτε  για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση με . Αφού ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, θα εμφανίζεται συνέχεια .



7. Αν οι τιμές χρόνου μαγειρέματος και επιπέδου ισχύος είναι κατάλληλες, αγγίξτε  για να αρχίσει το μαγείρεμα. Το μαγείρεμα αρχίζει και στην οθόνη εμφανίζεται **"Μαγείρεμα"**.



Αν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Πάυση" και το μαγείρεμα με μικροκύματα ακυρώνεται.



Το μαγείρεμα σταματά όταν ανοίξετε την πόρτα. Πρέπει να αγγίξετε πάλι  για να συνεχίσετε το μαγείρεμα αφού κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

» Ο φούρνος θα λειτουργεί στο ρυθμισμένο επίπεδο, έως το τέλος του χρόνου μαγειρέματος που επιλέξατε. Η λάμπα του φούρνου είναι αναμμένη κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.

8. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται **"Καλή όρεξη"** και ακούγεται το σήμα ειδοποίησης.

9. Για να σταματήσετε το σήμα συναγερμού, απλά αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο.

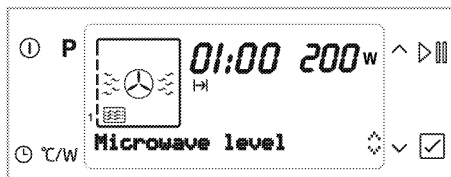
Χρήση σε συνδυασμένη λειτουργία

1. Αγγίξτε  για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε  ή  για να επιλέξετε την επιθυμητή συνδυασμένη λειτουργία.



3. Αν θέλετε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων, αγγίξτε μία φορά  για να φθάσετε στην ένδειξη της ρύθμισης ισχύος.

Το σύμβολο **W** θα αναβοσβήνει.



4. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί το επιθυμητό επίπεδο ισχύος στο πεδίο επιπέδου ισχύος. Αγγίξτε  για να ρυθμιστεί το επίπεδο όταν στην οθόνη εμφανίζεται η επιθυμητή τιμή.
5. Αν θέλετε να αλλάξετε τη θερμοκρασία στη συνδυασμένη λειτουργία, αγγίξτε δύο φορές  για να φθάσετε στην οθόνη ρύθμισης θερμοκρασίας.

Το σύμβολο  θα αναβοσβήνει.

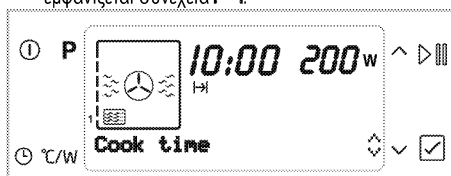


6. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο πεδίο ενδείξεων της θερμοκρασίας.

Αγγίξτε  για να ρυθμιστεί τη θερμοκρασία όταν εμφανίζεται στην οθόνη η επιθυμητή τιμή.

7. Για το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε μία φορά  για να μετακινηθείτε στο "Χρόνος μαγειρέματος" στην οθόνη ενδείξεων κειμένου. Θα αναβοσβήνει το σύμβολο .

8. Αγγίξτε  για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση με . Αφού ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, θα εμφανίζεται συνέχεια .



9. Αν οι τιμές χρόνου μαγειρέματος, επιπέδου ισχύος και θερμοκρασίας είναι κατάλληλες, αγγίξτε  για να αρχίσει το μαγείρεμα. Το μαγείρεμα αρχίζει και στην οθόνη εμφανίζεται **"Μαγείρεμα"**.





Αν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Παύση" και το μαγείρεμα με μικροκύματα ακυρώνεται.

» Ο φούρνος θα θερμανθεί στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα διατηρήσει αυτή τη θερμοκρασία έως το τέλος του χρόνου μαγειρέματος που επιλέξατε. Ταυτόχρονα, ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων. Η λάμπα του φούρνου είναι αναμμένη κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.



Κατά το μαγείρεμα, το επίπεδο μικροκυμάτων και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να τροποποιηθούν.



Το ρολόι του φούρνου εμφανίζει το χρόνο μαγειρέματος σε μορφή λεπτών και δευτερολέπτων.



Στο μαγείρεμα μόνο με μικροκύματα ή σε μαγείρεμα σε συνδυασμένη λειτουργία με χαμηλές θερμοκρασίες, η σσμή μπορεί να παραμείνει μετά την αφαίρεση του φαγητού επειδή ο φούρνος θα είναι κρύος κατά το μαγείρεμα. Σε αυτή την περίπτωση χρησιμοποιήστε το φούρνο σας σε λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ανεμιστήρα στους 230 °C για 20 λεπτά.



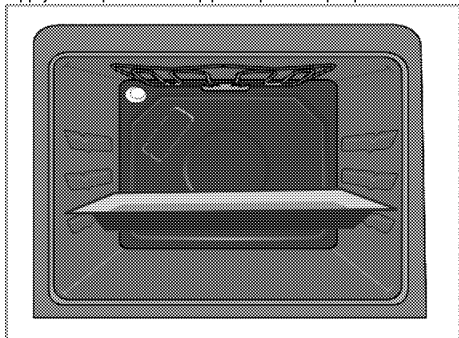
Η τρέχουσα ώρα δεν μπορεί να ρυθμιστεί αν ο φούρνος χρησιμοποιείται σε οποιαδήποτε λειτουργία ή αν έγινε ημιαυτόματος ή πλήρως αυτόματος προγραμματισμός.



Ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου.

Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Αγγίξτε ❶ για να απενεργοποιήσετε το φούρνο.



Η πρώτη υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή.

Χρησιμοποιείτε μόνο την πρώτη υποδοχή για μαγείρεμα με μικροκύματα.



Για λόγους ασφαλείας, ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί στο "Χρόνος μαγειρέματος" περιορίζεται σε 12 λεπτά στο μέγιστο επίπεδο ισχύος. Σε άλλα επίπεδα ισχύος, αυτός ο χρόνος μπορεί να φθάσει και στα 90 λεπτά.



Όσο κάνετε κάποιες ρυθμίσεις, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα σύμβολα.



Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί αν προκύψει μια διακοπή ρεύματος. Σε αυτή την περίπτωση, χρειάζεται να προγραμματίσετε πάλι το φούρνο.

Τρόποι λειτουργίας για μικροκύματα

Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.



Το μαγείρεμα σε πολλές υποδοχές σε λειτουργία μικροκυμάτων και συνδυασμένη λειτουργία δεν είναι εφικτή. Αυτές οι λειτουργίες είναι κατάλληλες για μαγείρεμα μόνο σε μία υποδοχή.



Ο φούρνος δεν θερμαίνεται σε λειτουργία μόνο μικροκυμάτων. Θερμαίνεται μόνο το φαγητό.

Μικροκύματα

Λειτουργούν μόνο τα μικροκύματα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη θέρμανση γευμάτων και ποτών, καθώς και για μαγείρεμα. Τα γεύματα μαγειρεύονται χωρίς ψήσιμο.



Μικροκύματα+Θερμός αέρας

Λειτουργεί και η πίσω αντίσταση του φούρνου μαζί με τα μικροκύματα. Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πίσω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Μπορείτε να μαγειρέψετε τα γεύματά σας σε σύντομο χρόνο και να τα ψήσετε ταυτόχρονα.



Μικροκύματα+Δυνατό γκριλ

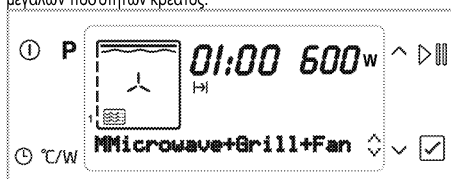
Λειτουργούν τα μικροκύματα και το γκριλ στην οροφή του φούρνου. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.



- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Μικροκύματα+Δυνατό γκριλ+Αέρας

Τα μικροκύματα και ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το πλήρες γκριλ κατανέμεται πολύ γρήγορα στο φούρνο χάρη στον ανεμιστήρα. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.

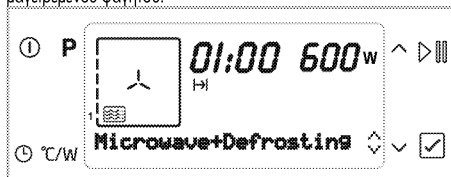


- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Μικροκύματα+Απόψυξη

Λειτουργούν τα μικροκύματα και μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα)

Κατάλληλη λειτουργία για αργό ξεπαγωμα κατεψυγμένου φαγητού σε μικρά κομμάτια σε θερμοκρασία δωματίου και για κρύωμα του μαγειρεμένου φαγητού.



Πίνακας λειτουργιών

Ο πίνακας λειτουργιών δείχνει τις λειτουργίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε λειτουργία μικροκυμάτων και συνδυασμένη λειτουργία και την αντίστοιχη μέγιστη και ελάχιστη θερμοκρασία.

Οι τιμές ισχύος σε W για τα μικροκύματα είναι 100,200,300,600 και 900.



Λειτουργία	Περιοχή ισχύος (W)	Περιοχή θερμοκρασιών (°C)
Μικροκύματα	100-900	-
Μικροκύματα+Θερμός αέρας	100-600	40-280
Μικροκύματα+Δυνατό γκριλ	100-600	50-280
Μικροκύματα+Δυνατό γκριλ+Αέρας	100-600	50-280
Μικροκύματα+Απόψυξη	100-600	-

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος



Οι χρόνοι στον πίνακα αυτόν έχουν μόνο ενδεικτικό σκοπό. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της θερμοκρασίας, του πάχους και του τύπου των τροφίμων, καθώς και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.



Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή. Χρησιμοποιείτε μόνο την 1η θέση στην υποδοχή κατά το μαγείρεμα με μικροκύματα.

Φαγητό	Λειτ. μαγειρέματος	Βάρος (γρ.)	Θερμοκρασία (°C)	Ισχύς μικροκυμάτων (W)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κοπανάκια κατόπουλου	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	1000	210	600	25
Ολόκληρο κατόπουλο	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	1500	15 λεπτ. 230 κατόπιν 200	600	35
Πίτσα κατεψυγμένη	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	450	230	200	8
Γαλοπούλα, μπουτί	Μικροκύματα+Γκριλ+Αέρας	1000	230	300	30
Φρέσκες μεγάλες πατάτες	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	1000	180	600	25
Πατάτες ογκράτέν*	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	1250	180	600	25
Daiyan meatball (Κεφτέδες Daiyan)	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	1800	5 λεπτ. 230 κατόπιν 170	300	20
Ολόκληρο ψάρι	Μικροκύματα+Γκριλ+Αέρας	1000	250	600	10
Στικ ψαριού πανέ	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	600	230	300	12
Νιόκια με ντομάτα και πατάτα	Μικροκύματα+Υποβοήθηση ανεμιστήρα	1500	210	200	35
Γρήγορο φαγητό (Ρεβίθια με κρέας)	Μικροκύματα	400		600	3,5
Πιλάφι	Μικροκύματα	400		600	4

Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε προθέρμανση πριν το μαγείρεμα σε συνδυασμένη λειτουργία. Η προθέρμανση πρέπει να γίνεται με τους τρόπους λειτουργίας του φούρνου.
* Συνιστάται να προσθέσετε ζυμαστά τυρί (κασάρ) κατά τα τελευταία 5 λεπτά του μαγειρέματος.

Φαγητό	Βάρος (γρ.)	Ισχύς μικροκυμάτων (W)	Χρόνος διάλυσης (Λπτ.) (περίπου)	Χρόνος αναμονής (Λπτ.)	Προτάσεις
Όλα τα κόκκινα κρέατα	250	200	6	10	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο
Κιμάς	500	200	12	10	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο
	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο
Ολόκληρο κατόπουλο	1500	200	25	10	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο
Μπουτί κατόπουλου	750	300	7	10	
Κοπανάκια κατόπουλου	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Ολόκληρο ψάρι	250	200	7	5	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο
	500	200	10	5	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο
Λουκάνικα	300	200	5	5	

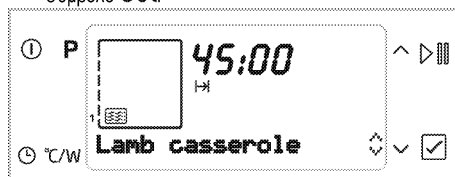
Λειτουργίες Έτοιμων γευμάτων

Επιλογή των λειτουργιών Έτοιμων γευμάτων

Το μενού Έτοιμα γεύματα περιέχει προγράμματα παρασκευής γευμάτων τα οποία συντάχθηκαν ειδικά για σας από επαγγελματίες μάγειρες και αποθηκεύτηκαν στη μνήμη της μονάδας ελέγχου.

Για να επιλέξετε τις λειτουργίες Έτοιμα γεύματα:

1. Αγγίξτε για να ενεργοποιήσετε το φούρνο. Όταν ενεργοποιηθεί ο φούρνος, εμφανίζεται η αρχική οθόνη λειτουργίας.
2. Αγγίξτε δύο φορές για να επιλέξετε την οθόνη λειτουργιών Έτοιμα γεύματα μικροκυμάτων. Σε αυτό το βήμα εμφανίζεται στην οθόνη "**Αρνάκι ραγού**" και το σύμβολο .



3. Αγγίξτε για να επιλέξετε το επιθυμητό φαγητό.
4. Αγγίξτε για να αρχίσετε το μαγείρεμα.

Αγγίξτε για να αρχίσετε το μαγείρεμα για γεύματα που δεν χρειάζονται προθέρμανση.

5. Αν το γεύμα που επιλέξατε χρειάζεται προθέρμανση, στην οθόνη εμφανίζεται "**Προθέρμανση**".
6. "**Τοποθετήστε το δίσκο**" εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση ή όταν πατήσετε για να αρχίσει το μαγείρεμα για γεύματα που δεν χρειάζονται προθέρμανση.
7. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου. Το μαγείρεμα αρχίζει και στην οθόνη εμφανίζεται "**Μαγείρεμα**".
8. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται "**Καλή όρεξη**" και ακούγεται το σήμα ειδοποίησης.

Για να σταματήσετε το σήμα ειδοποίησης, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.



Η εντολή "Πίσω" που εμφανίζεται στην οθόνη κατά την πλοήγηση στο μενού φαγητών σας επιτρέπει να επιστρέψετε στο ανώτερο μενού. Μπορείτε να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη λειτουργιών πατώντας **P**.

ΑΡΝΑΚΙ ΡΑΓΟΥ

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. κύβοι κρέατος αρνιού
- 100 γρ. κρεμμύδι
- 20 γρ. κόκκινες πιπεριές
- 20 γρ. πράσινες πιπεριές
- 40 γρ. φρέσκες πατάτες
- 20 γρ. μελιτζάνες
- 100 γρ. ντομάτες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- ½ κουταλιά σούπας πάστα τομάτας
- 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο
- 10 γρ. βούτυρο
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, την κόκκινη πιπεριά, την πράσινη πιπεριά, την πατάτα, τη μελιτζάνα και την τομάτα.
- Χονδροκόψτε το σκόρδο.
- Σ ένα μπολ, αναμείξτε καλά το κομμένα λαχανικά, τος κύβους αρνίστιου κρέατος και τα άλλα υλικά.
- Ρίξτε το μείγμα σε ένα γυάλινο σκεύος με κάλυμμα και προσθέστε κομματάκια βούτυρο.
- Σκεπτάστε το μπολ.
- Τοποθετήστε το μπολ με κάλυμμα πάνω στην πλάκα στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε το μείγμα.
- Συνιστάτε να σερβίρετε το φαγητό αφού το αφήσετε να "ξεκουραστεί" για 10 λεπτά μετά το μαγείρεμα.

ΒΟΔΙΝΟ ΓΟΥΕΛΙΝΓΚΤΟΝ

ΥΛΙΚΑ

- 40 γρ. φιλοκομμένο κρεμμύδι
- 2 τεμ. φιλοκομμένα μανιτάρια
- 1 σκελίδα σκόρδο φιλοκομμένη
- 70 ml κρέμα
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι
- 150 γρ. φιλέτο μοσχάρι
- 1 τεμ. ζύμη (flaky pastry)
- 1 χτυπημένο αυγό
- 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζεστάνετε στο τηγάνι 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο. Σοτάρετε στο τηγάνι κάθε πλευρά του φιλέτου το οποίο έχετε αλείψει με αλάτι και μαύρο πιπέρι (βεβαιωθείτε ότι το κρέας δεν θα μαγειρευτεί τελείως). Κρυώστε το κρέας αμέσως.
- Σε κατσαρόλα ηγανίστε το κρεμμύδι, τα μανιτάρια και το σκόρδο σε άλλο τηγάνι. Αφού έχει εξατμιστεί το νερό που έβγαλαν τα μανιτάρια, προσθέστε κρέμα και μαγειρέψτε το μείγμα έως ότου δέσει. Κρυώστε το μείγμα αμέσως.
- Αλευρώστε τη ζύμη την οποία έχετε διατηρήσει σε 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου και απλώστε λίγο τη ζύμη με τον πλάστη.
- Με ένα κουτάλι απλώστε το μισό από το μείγμα που έχει κρυώσει στο μέσον της απλωμένης ζύμης, τοποθετήστε πάνω στο μείγμα το φιλέτο και διπλώστε τη ζύμη γύρω από το φιλέτο (απλώστε το αυγό στην πλευρά της ραφής ώστε τα δύο άκρα της ζύμης να κολλήσουν μεταξύ τους).
- Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο με τη ραφή προς τα κάτω.
- Αλείψτε όλο το πάνω μέρος με χτυπημένο κρόκο αυγού.
- Τοποθετήστε το δίσκο στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε το.

ΛΑΒΡΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ

- * 2 ολόκληρα λαβράκια των 300 γρ. (600 γρ. σύνολο)
- * 90 γρ. κρεμμύδι κομμένο σε φέτες (σε πάχος 3 έως 4 χλστ.)
- * 1 πατάτα μεσαίου μεγέθους (σε φέτες 1 έως 4 χλστ.)
- * 1 κλαδάκι φρέσκο θυμάρι
- * 1 κλαδάκι άνηθος
- * 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- * Ξύσμα 1 λεμονιού
- * 1 φύλλο δάφνης
- * 10 ml χυμός λεμονιού
- * Βούτυρο
- * 10 ml ελαιόλαδο
- * Αλάτι, μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- * Τρίψτε το ψάρι με το αλάτι, το μαύρο πιπέρι και το βούτυρο
- * Αναμείξτε την πατάτα, το κρεμμύδι, το φρέσκο θυμάρι, το φρέσκο άνηθο, το σκόρδο, το ξύσμα λεμονιού, το χυμό λεμονιού και το ελαιόλαδο μέσα σε ένα μπολ.
- * Λαδώστε το δίσκο ψησίματος.
- * Τοποθετήστε τα μισά κρεμμύδια στο μέσον του λαδωμένου δίσκου και τις πατάτες γύρω από τα κρεμμύδια.

- * Γεμίστε τα ψάρια με την άλλη μισή ποσότητα των κρεμμυδιών και κατόπιν τοποθετήστε τα πάνω στις πατάτες και τα κρεμμύδια.
- * Τοποθετήστε το δίσκο στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε το.

ΚΟΜΜΕΝΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κρεμμύδι μεσαίου μεγέθους
- 1 μικρή κόκκινη πιπεριά
- 1 μικρή πράσινη πιπεριά
- 1 μικρή κίτρινη πιπεριά
- 1 μικρή μελιτζάνα
- 1 μικρό κολοκυθάκι
- 2 μεσαίες ντομάτες
- 25 γρ. βούτυρο
- 0,5 κιλό κιμάς
- 175 γρ. ψίχουλα ψωμιού
- 1 κουταλιά σούπας πάστα τομάτας
- 1 αυγό
- 30 ml κρέμα
- 1 κουταλάκι γλυκού τσίλι
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Λιώστε το βούτυρο σε ένα κασαρολάκι. Προσθέστε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τις μελιτζάνες στο λάδι και τηγανίστε τα.
- Προσθέστε την ψιλοκομμένη κόκκινη, πράσινη και κίτρινη πιπεριά στο μείγμα και τηγανίστε λίγο ακόμα.
- Προσθέστε το ψιλοκομμένο κολοκυθάκι και τις τομάτες στο τελικό μείγμα και τηγανίστε (βεβαιωθείτε ότι δεν θα μαλακώσουν υπερβολικά όλα τα λαχανικά) και αφήστε το μείγμα να κρυώσει τελείως.
- Σε άλλο μπλνλ ζυμώστε καλά τον κιμά, το αυγό και την κρέμα.
- Προσθέστε το μείγμα λαχανικών που έχει κρυώσει, και αλάτι, πιπέρι, τσίλι και ψίχουλα ψωμιού στο μείγμα κιμά και ζυμώστε όλα τα υλικά καλά μέχρι να επιτευχθεί υφή κατάλληλη για κεφτεδάκια.
- Τοποθετήστε λαδόχαρτο πάνω σε κανονικό δίσκο και τοποθετήστε τον κιμά στο δίσκο σε κυλινδρικό σχήμα.
- Τοποθετήστε το δίσκο στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε το.
- Συνιστάται να σερβίρετε τους κεφτέδες κόβοντάς τους αφού τους αφήσετε να παραμείνουν στο δίσκο για 5 λεπτά μετά το μαγείρεμα.

ΠΑΝΤΑΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΙΔΟΤΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ

- * 10 παντζάρια, των 50 γρ. το καθένα
- * 2 πορτοκάλια
- * 2 λεμόνια
- * 90 ml ξύδι μπαλσάμικο
- * 100 ml ελαιόλαδο
- * 1 ξυλάκι βανίλιας
- * Αλάτι
- * Μαύρο πιπέρι
- * 3 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι
- * 2 σκελίδες σκόρδο
- * 2 μαστάκια ρόκα
- * 10 μικρές τομάτες (τσέρι)
- * 100 γρ. γιδοτύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- * Αναμείξτε το ξύδι μπαλσάμικο, τις φλούδες των πορτοκαλιών, τις φλούδες των λεμονιών, το ξυλάκι βανίλιας, το ελαιόλαδο, το ψιλοκομμένο σκόρδο και το φρέσκο θυμάρι (υγρό για μαρινάρισμα).
- * Μαρινάρετε όλα τα παντζάρια μαζί με τις φλούδες τους μέσα στο υγρό μαριναρίσματος.
- * Απλώστε όλα τα μαριναρισμένα παντζάρια πάνω σε γυάλινο μπλνλ με κάλυμμα, μαζί με το υγρό μαριναρίσματος και κλείστε το κάλυμμα.
- * Τοποθετήστε το μπλνλ με κάλυμμα πάνω στην πλάκα στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε τα παντζάρια.
- * Αφαιρέστε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει.
- * Με ένα μαχαίρι ξεφλουδίστε και κόψτε τα παντζάρια που έχουν κρυώσει.
- * Αναμείξτε χονδροκομμένη ρόκα, τις κομμένες στη μέση ντομάτες τσέρι, φέτες ξεφλουδισμένου πορτοκαλιού και κομμένα παντζάρια.
- * Προσθέστε το υγρό μαριναρίσματος αφού το μαγειρέψετε και το αφήσετε να κρυώσει, και ακόμα αλάτι, πιπέρι και φέτες γιδοτύρι, αναμείξτε τα και αφήστε τα να κρυώσουν.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ

ΥΛΙΚΑ

- * 200 γρ. φρέσκες πατάτες
- * 100 ml κρέμα
- * 1 πρέζα σκόνης μοσχοκάρυδου
- * Αλάτι
- * Μαύρο πιπέρι
- * 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- * 1 φύλλο δάφνης
- * 1 κλαδάκι φρέσκο θυμάρι
- * 1 κουταλάκι γλυκού βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- * Κόψτε τις πατάτες σε πολύ λεπτές φέτες (1-2 χλστ) και αφήστε τις σε νερό για 30 λεπτά.
- * Βράστε την κρέμα, τη σκόνη μοςχοκάρυδου, το αλάτι, το μαύρο πιπέρι, το ψιλοκομμένο σκόρδο, το φύλλο δάφνης και το θυμάρι.
- * Απλώστε βούτυρο μέσα σε ένα πυρέξ και απλώστε τις πατάτες σε 2 στρώσεις. Προσθέστε το μισό μείγμα πάνω τους σε υψηλή θερμοκρασία. Προσθέστε άλλες 2 στρώσεις πατάτα και προσθέστε το υπόλοιπο μείγμα σε υψηλή θερμοκρασία.
- * Τοποθετήστε το μπουλ πάνω στην πλάκα στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε το μείγμα.
- * Τοποθετήστε ένα γυάλινο κάλυμμα ανάποδα πάνω στο φαγητό που αφαιρέθηκε από το φούρνο (αυτό πιέζει το φαγητό και του δίνει επίπεδο σχήμα) και αφήστε το φαγητό να "ξεκουραστεί".
- * Κόψτε τις πατάτες ογκρατέν που έχουν κρυώσει πλήρως.
- * Ζεστάνετε το τηγάνι, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και θερμάνετε/τηγανίστε κάθε επιφάνεια των φετών πατάτας ογκρατέν.
- * Συνιστάται να σερβίρετε καυτό.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΩΣΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- * 2 κουταλιές σούπας αλεύρι
- * 2 κουταλιές σούπας ζάχαρη
- * 2 κουταλιές σούπας γάλα
- * 1 κουταλιά σούπας λάδι
- * 1 κουταλιά σούπας κακάο
- * 1 αυγό

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- * 50 γρ. κρέμα
- * 50 γρ. πικρή σοκολάτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμείξτε το αλεύρι, το κακάο και τη ζάχαρη καλά μέσα σε ένα μπουλ.
- Προσθέστε γάλα, λάδι και αυγό στο μείγμα και ανακατέψτε καλά.
- Γεμίστε το σκεύος σουφλέ με το μείγμα κέικ ως το μέσον.
- Τοποθετήστε το σκεύος σουφλέ πάνω στο δίσκο και μαγειρέψτε το σε φούρνο που δεν έχει προθερμανθεί.
- Φέρτε την κρέμα σε βρασμό σε χωριστό μπουλ και αφαιρέστε την από τη φωτιά. Προσθέστε την ζυσμένη μαύρη σοκολάτα στην κρέμα και ανακατέψτε έως ότου λιώσει η σοκολάτα.
- Περιχύστε τη σάλτσα σοκολάτας πάνω στο καυτό κέικ και σερβίρετέ το.

ΡΟΛΑ ΑΠΟ ΖΥΜΗ (FLAKY PASTRY) ΜΕ ΚΑΝΕΛΑ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- * 6 τεμάχια ζύμης (flaky pastry)

- * 1 κρόκος αυγού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- * 100 ml νερό
- * 100 γρ. ζάχαρη
- * 1 κουταλάκι γλυκού σταφίδες
- * 1 νεροπότηρο καρύδι τριμμένο
- * ½ νεροπότηρο καρύδας
- * 1 κουταλάκι γλυκού κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βράστε νερό και ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι. Αφαιρέστε το μείγμα από τη φωτιά. Προσθέστε το τριμμένο καρύδι, την καρύδα και την κανέλα και ανακατέψτε. Κατόπιν αφήστε το μείγμα να κρυώσει τελείως (γέμιση).
- Αλευρώστε τη ζύμη την οποία έχετε διατηρήσει σε 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου και απλώστε λίγο τη ζύμη με τον πλάστη.
- Με τη βοήθεια ενός κουταλιού, απλώστε τα υλικά της γέμισης πάνω στην ανοιγμένη ζύμη και σκορπίστε πάνω τους σταφίδες.
- Τυλίξτε τη ζύμη και κόψτε τη σε κομμάτια των 3 εκ.
- Τοποθετήστε λαδόχαρτο πάνω στο δίσκο για κέικ και τακτοποιήστε τα ρολά πάνω στο δίσκο με χώρους ανάμεσά τους, απλώστε κρόκο αυγού πάνω στην κομμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το δίσκο στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε το.
- Συνιστάται να σερβίρεται ζεστό.

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΥΛΙΚΑ

- * 500 γρ. αμπελόφυλλα σε άλμη
- * ½ ποτήρι τσαγιού ελαιόλαδο
- * Καυτό νερό
- * Χυμός μισού λεμονιού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

- * 4 κρεμμύδια
- * 1 ποτήρι τσαγιού ελαιόλαδο
- * 2 κουταλιές σούπας σκουπόσπορος
- * 2 νεροπότηρα ρύζι
- * 1 κουταλιά σούπας αποξηραμένη μέντα
- * 1 κουταλάκι γλυκού μαύρο πιπέρι
- * 1 κουταλάκι γλυκού κανέλα
- * 5-6 γρ. ζάχαρη
- * 2 κουταλιές σούπας σταφίδες
- * 1 νεροπότηρα κομμένος μαϊντανός
- * 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- * Τηγανίστε το κρεμμύδι με ελαιόλαδο, προσθέστε ρύζι στο μείγμα και τηγανίστε για λίγο ακόμα. Προσθέστε όλα τα υλικά της γέμισης στο μείγμα και αφήστε να ξεκουραστεί.

- * Απλώστε τα τυλιγμένα αμπελόφυλλα με τη γέμιση σε μία στρώση σε ένα αρκετά μεγάλο γυάλινο μπολ με κάλυμμα.
- * Προσθέστε το μείγμα ελαιόλαδου, χυμού λεμονιού και καυτού νερού, με τρόπο ώστε το μείγμα να μην υπερβεί την πάνω επιφάνεια από τα ντολμαδάκια.
- * Σκεπτάστε το μπολ.
- * Τοποθετήστε το σκεπασμένο γυάλινο μπολ με ένα δίσκο στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου και μαγειρέψτε το φαγητό.
- * Συνιστάτε να σερβίρετε τα ντολμαδάκια αψοφά τα αφήσετε να ξεκουραστούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 1 ώρα και κατόπιν στο ψυγείο.

ΚΟΠΑΝΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

ΥΛΙΚΑ

- * 3 τεμ. κοπανάκια κοτόπουλου
- * 3 μεσαίες πατάτες (σε φέτες πάχους 1 εκ.)
- * 2 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες (σε πάχος 3 έως 4 χλστ.)
- * 2 ντομάτες κομμένες σε κύβους

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΥΓΡΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

- * 1 σκελίδα σκόρδο
- * ½ κουταλάκι γλυκού μαύρο πιπέρι
- * 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι
- * 50 ml ξύδι από κόκκινο κρασί
- * 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
- * 1 κουταλιά της σούπας μουλάρωσες
- * 1 κουταλιά της σούπας μέλι
- * Χυμός 1 λεμονιού
- * 2 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι
- * 3 ml σάλτσα τσίλι
- * 1 κουταλάκι γλυκού κόκκινο πιπέρι
- * 200 ml ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- * Λιώστε το σκόρδο και αναμείξτε όλα τα υλικά για το μαρινάρισμα.
- * Ανακατέψτε τα κοπανάκια του κοτόπουλου με το μισό από το υγρό μαριναρίσματος.
- * Αναμείξτε το άλλο μισό με τομάτες, πατάτες και κρεμμύδια και μαρινάρετε το μείγμα για 2 ώρες.
- * Απλώστε τα κοπανάκια κοτόπουλου στο μέσον του κανονικού ταψιού. Τοποθετήστε τις πατάτες γύρω από τα κοπανάκια και τα κρεμμύδια και τις ντομάτες ανάμεσα στα κοπανάκια κοτόπουλου.
- * Μαγειρέψτε το φαγητό τοποθετώντας το ταψί σε μία θέση στον ήδη προθερμασμένο φούρνο.
- * Αφήστε το φαγητό να ηρεμήσει για 5 λεπτά μετά το μαγείρεμα και κατόπιν σερβίρετέ το.

6 Τρόπος λειτουργίας του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!
Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τις αντιστάσεις κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να διαφύγει ατμός.
Ο ατμός που βγαίνει μπορεί να ζεματίσει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως τομάτες και κρεμμύδια, είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο σε γκριλ.

- Κατανέμουμε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί στην κατώτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Προσθέστε στο ταψί λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ.
Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο φούρνο

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλους αντικαθηκτικούς μεταλλικούς δίσκους ή αντίστοιχα αλουμινένια σκεύη ή φόρμες σιλικόνης ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε αποτελεσματικά το χώρο στις υποδοχές.
- Τοποθετείτε τη φόρμα ψησίματος στη μεσαία θέση στο ράφι.
- Επιλέξτε τη σωστή θέση στο φούρνο πριν ανάψετε το φούρνο ή το γκριλ. Μην αλλάζετε τη θέση στην υποδοχή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

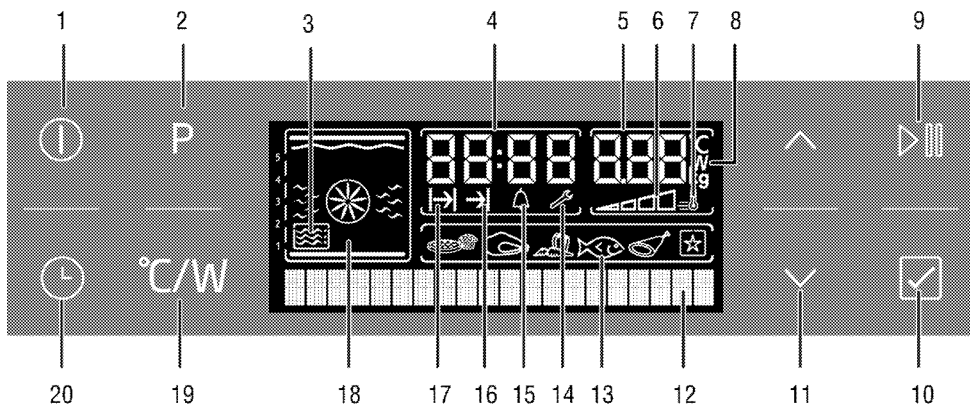
- Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα και μεγάλα κομμάτια κρέατος, καρυκεύματα όπως χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι, πριν το μαγείρεμα.
- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψήσετε κρέας με κόκαλα σε σύγκριση με ίδιου μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Το ψάρι θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

Όταν ψήνετε σε γκριλ κρέας, ψάρι και πουλερικά, τα φαγητά αποκτούν γρήγορα καφέ χρώμα, έχουν ωραία κρούστα και δεν στεγνώνουν. Τα επίπεδα κομμάτια, τα σουβλάκια και τα λουκάνικα, αλλά και τα λαχανικά με

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

i Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, ρυθμίστε την ώρα. Αν δεν ρυθμιστεί η ώρα, δεν θα λειτουργήσει ο φούρνος.



- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος
- 3 Σύμβολο μικροκυμάτων
- 4 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 5 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος μικροκυμάτων
- 6 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
- 7 Σύμβολο λειτουργίας Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση)
- 8 Σύμβολο θερμοκρασίας/ ισχύος/ βάρους
- 9 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 10 Πλήκτρο Επιβεβαίωσης
- 11 Πλήκτρα αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας/ χρόνου/ ισχύος, πλοήγησης στα μενού
- 12 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
- 13 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
- 14 Σύμβολο Ρυθμίσεις
- 15 Σύμβολο Ειδοποίησης
- 16 Σύμβολο End of cooking time (Ωρα λήξης)
- 17 Σύμβολο χρόνο μαγειρέματος
- 18 Ένδειξη λειτουργίας
- 19 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος/ ταχείας θέρμανσης
- 20 Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις

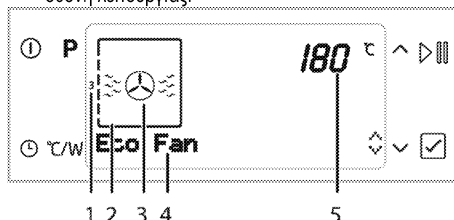
Ο φούρνος επιστρέφει στην ένδειξη αναμονής αφού ενεργοποιηθεί και ρυθμιστεί η τρέχουσα ώρα. Στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η τρέχουσα ώρα.

Μόνο τα πλήκτρα ① και ② είναι λειτουργικά όταν η οθόνη είναι σε αυτή την κατάσταση. Μπορείτε να εκτελέσετε όλες τις ενέργειες στο μενού Ρυθμίσεις. Βλ. *Μενού Ρυθμίσεις, σελίδα 47*

Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας

1. Αγγίξτε ① για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.

2. Όταν ενεργοποιηθεί ο φούρνος, εμφανίζεται η αρχική οθόνη λειτουργίας.



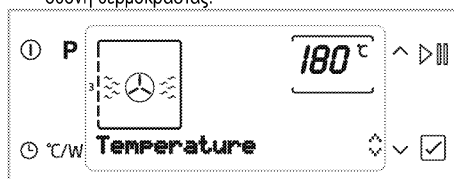
- 1 Θέσεις στην υποδοχή
- 2 Ένδειξη λειτουργίας
- 3 Σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
- 5 Πεδίο ενδείξεων Θερμ. °C/Βάρους

Αυτή η οθόνη περιέχει τη συνιστώμενη θερμοκρασία στο πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας/ βάρους και τις ενεργές αντιστάσεις και τη συνιστώμενη θέση υποδοχής στην οθόνη λειτουργιών.

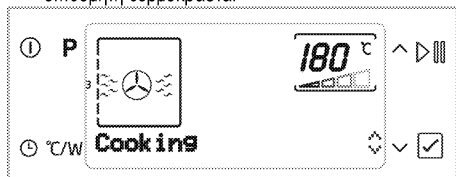
3. Αγγίξτε ③ για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Αφού επιλεγεί η λειτουργία, μπορούν να οριστούν οι παράμετροι "Θερμ. °C", "Διάρκεια" και "Προθέρμ." (ταχεία προθέρμανση).

4. Αν θέλετε να αλλάξετε τη θερμοκρασία, αγγίξτε μία φορά ⑤ για να αποκτήσετε πρόσβαση στην οθόνη θερμοκρασίας.



5. Πιέστε  έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρος.
- Αγγίξτε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία όταν εμφανίζεται στην οθόνη η επιθυμητή τιμή.
6. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος και θερμοκρασία είναι κατάλληλες, αγγίξτε το πλήκτρο  για να αρχίσει η λειτουργία. Το μαγείρεμα αρχίζει και στην οθόνη εμφανίζεται **"Μαγείρεμα"**. Τα επίπεδα θερμοκρασίας του εσωτερικού φούρνου θα ανάβουν έως ότου ο φούρνος φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.



Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Αγγίξτε  για να απενεργοποιηστεί το φούρνο.

Πίνακας λειτουργιών

Ο πίνακας λειτουργιών υποδηλώνει τις λειτουργίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο και την αντίστοιχη μέγιστη και ελάχιστη θερμοκρασία.

	Οι λειτουργίες διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.
	Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί, σε όλα τα προγράμματα λειτουργίας εκτός από διατήρησης ζεστού φαγητού, περιορίζεται στις 6 ώρες για λόγους ασφαλείας.
	Όταν κάνετε κάποια ρύθμιση, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα σύμβολα.
	Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.
	Η τρέχουσα ώρα δεν μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται σε οποιαδήποτε λειτουργία, ή αν έχει γίνει ημιαυτόματος ή πλήρως αυτόματος προγραμματισμός στο φούρνο.
	Ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου.

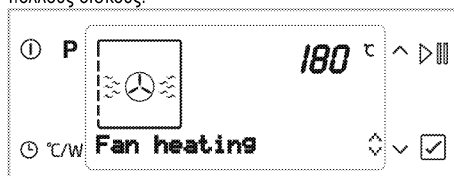
Οικολ. θέρμανση με ανεμιστήρα	180	160-220
Διατήρηση ζεστού φαγητού	60	40-100
* Οι λειτουργίες διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.		

Τρόποι λειτουργίας

Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Θέρμανση με ανεμιστήρα

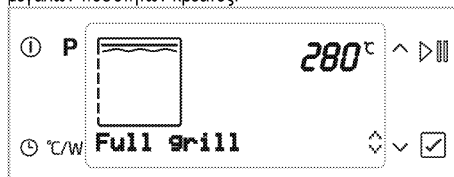
Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πίσω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Είναι κατάλληλη λειτουργία για μαγείρεμα των φαγητών σας σε διαφορετικά επίπεδα στην υποδοχή και στις περισσότερες περιπτώσεις δεν απαιτείται προθέρμανση. Κατάλληλο για μαγείρεμα με πολλούς δίσκους.



 Όταν ανοίχτει η πόρτα του φούρνου, το μοτέρ του ανεμιστήρα δεν θα λειτουργεί, ώστε ο ζεστός αέρας να διατηρηθεί στο εσωτερικό του φούρνου.

Δυνατό γκριλ

Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.

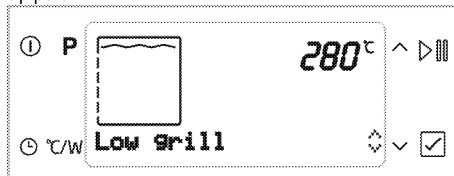


- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψήσιματος.

Λειτουργία	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)	Περιοχή θερμοκρασιών (°C)
Fan heating (θέρμανση με ανεμιστήρα)	180	40-250
Γκριλ δυνατό	280	40-280
Χαμηλό γκριλ	280	40-280

Χαμηλό γκριλ

Λειτουργεί το μικρό γκριλ στην οροφή του φούρνου.
Κατάλληλη για μαγείρεμα στο γκριλ και για πιάτα ογκρατέν.

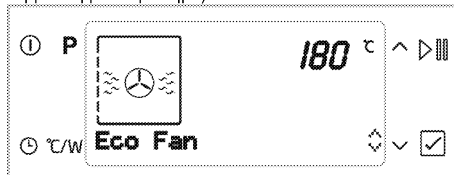


- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση υποδοχής κάτω από την αντίσταση γκριλ για ψήσιμο στο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψήσιματος.

Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αντί του τρόπου μαγειρέματος που θα χρησιμοποιούσατε χρησιμοποιώντας θερμό αέρα σε περιοχή θερμοκρασιών 160-220 °C. Όμως, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί λίγο.

Οι χρόνοι μαγειρέματος με τη λειτουργία αυτή αναφέρονται στον πίνακα "Eco Fan Heating (Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα)".



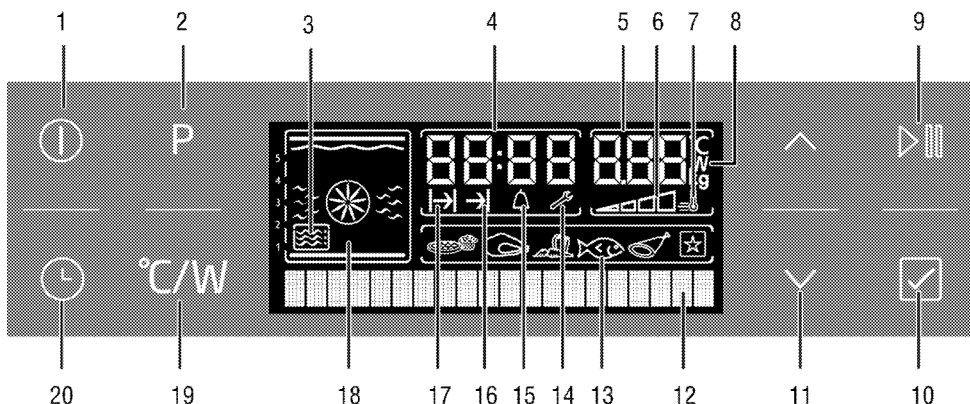
Διατήρηση ζεστού φαγητού

Χρησιμοποιείται για διατήρηση του φαγητού σε θερμοκρασία σερβιρίσματος για μεγάλη χρονική περίοδο.



Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του

φούρνου



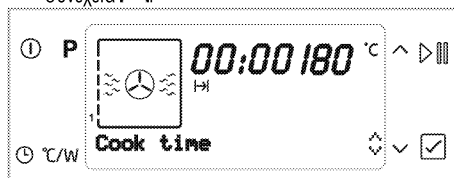
- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος
- 3 Σύμβολο μικροκυμάτων
- 4 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 5 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος μικροκυμάτων
- 6 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
- 7 Σύμβολο λειτουργίας Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση)
- 8 Σύμβολο θερμοκρασίας/ ισχύος/ βάρους
- 9 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 10 Πλήκτρο Επιβεβαίωσης
- 11 Πλήκτρα αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας/ χρόνου/ ισχύος, πλοήγησης στα μενού
- 12 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
- 13 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
- 14 Σύμβολο Ρυθμίσεις
- 15 Σύμβολο Ειδοποίησης
- 16 Σύμβολο End of cooking time (Ωρα λήξης)
- 17 Σύμβολο χρόνου μαγειρέματος
- 18 Ένδειξη λειτουργίας
- 19 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας/ βάρους/ ισχύος/ ταχείας θέρμανσης
- 20 Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις

Ενεργοποιήστε τον ημιαυτόματο τρόπο λειτουργίας

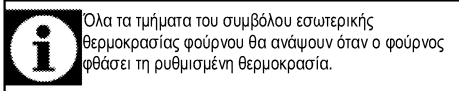
Σ' αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική περίοδο κατά την οποία θα λειτουργεί ο φούρνος (διάρκεια).

1. Αγγίξτε για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε ή για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας για το φούρνο.
3. Για το χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε μία φορά για να μετακινηθείτε στο "Χρόνος μαγειρέματος" στην οθόνη ενδείξεων κειμένου. Θα αναβοσβήνει το σύμβολο .

4. Αγγίξτε ή για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Αγγίξτε για επιβεβαίωση. Αφού ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, θα εμφανίζεται συνέχεια .



5. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
6. Για θερμοκρασία μαγειρέματος, αγγίξτε μία φορά **°C/W** για να μετακινηθείτε στη **"Θερμοκρασία"** στην επόμενη οθόνη.
7. Αγγίξτε ή για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
8. Αγγίξτε για να αρχίσετε το μαγείρεμα. "Cooking" (Μαγείρεμα) εμφανίζεται στην οθόνη.
» Ο φούρνος θα θερμανθεί στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα διατηρήσει αυτή τη θερμοκρασία έως το τέλος του χρόνου μαγειρέματος που επιλέξατε. Η λάμπα του φούρνου είναι αναμμένη κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.



Όλα τα τμήματα του συμβόλου εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου θα ανάψουν όταν ο φούρνος φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

9. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται **"Καλή όρεξη"** και ακούγεται το σήμα ειδοποίησης.
10. Για να σταματήσετε το σήμα συναγερμού, απλά αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Ρύθμιση της λειτουργίας Προθέρμ.

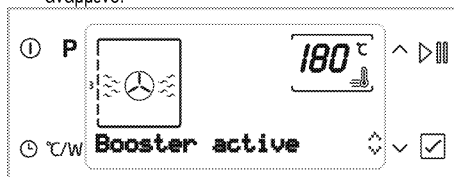
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση) για να φθάσει ο φούρνος ταχύτερα στην επιθυμητή θερμοκρασία.



Η λειτουργία Προθέρμ. δεν μπορεί να επιλεγεί όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία Απόψυξη, Slow cooking (Αργό μαγείρεμα), Warm keeping (Θέρμανση) και Low temperature cooking (Χαμ. θερμ.Ψήσιμο). Οι ρυθμίσεις για τη λειτουργία Προθέρμ. θα ακυρωθούν σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

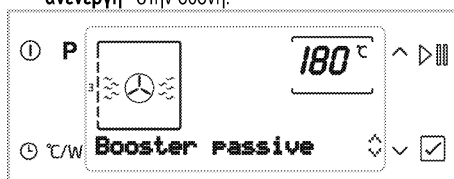
Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και κατόπιν:

1. Αγγίξτε **°C/W** Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρος και Ταχείας θέρμανσης έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Προθέρμ. ανενεργή".
2. Αγγίξτε για να κινηθείτε στην επιλογή "Προθέρμ. ενεργή" στην οθόνη. Το σύμβολο θα παραμείνει αναμμένο.



» Το σύμβολο παύει να εμφανίζεται μόλις ο φούρνος φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία και ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί με τη λειτουργία στην οποία ήταν πριν ενεργοποιηθεί η Προθέρμ.

3. Για να ακυρώσετε την Προθέρμ., αγγίξτε **°C/W** σε μικρά διαστήματα έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "Προθέρμ. ενεργή".
4. Αγγίξτε για να κινηθείτε στην επιλογή "Προθέρμ. ανενεργή" στην οθόνη.



» Όταν μετά από τη διαδικασία αυτή επιστρέψετε στην οθόνη επιλογής λειτουργιών, παύει να εμφανίζεται .

Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων

Μπορείτε να εμποδίσετε τη μη εξουσιοδοτημένη χρήση του φούρνου ενεργοποιώντας τη λειτουργία Κλειδώμα πλήκτρων.



Το κλειδώμα πλήκτρων μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε είναι σε λειτουργία ο φούρνος είτε όχι. Όταν λειτουργεί ο φούρνος, μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε

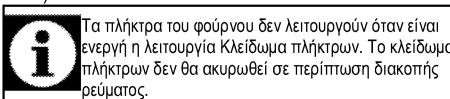
αγγίζοντας ακόμα και όταν είναι ενεργοποιημένο το κλειδώμα πλήκτρων.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Αγγίξτε σε μικρά διαστήματα έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη "Κλειδώμα πλήκτρων ανενεργό".
2. Αγγίξτε για να ενεργοποιησετε το κλειδώμα πλήκτρων. Αφού ενεργοποιηθεί το κλειδώμα πλήκτρων, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Κλειδώμα πλήκτρων ενεργό".



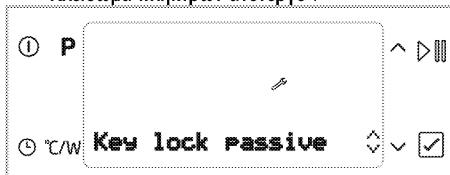
» Αφού ενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων, στην οθόνη θα εμφανίζεται η προειδοποίηση "Κλειδώμα πλήκτρων ενεργό" όταν πατάτε οποιοδήποτε πλήκτρο (εκτός από .



Τα πλήκτρα του φούρνου δεν λειτουργούν όταν είναι ενεργή η λειτουργία Κλειδώμα πλήκτρων. Το κλειδώμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

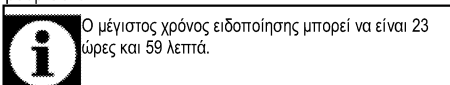
1. Αγγίξτε για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Κλειδώμα πλήκτρων ανενεργό".



Χρήση του χρονοδιακόπτη ως ρολόι ειδοποίησης

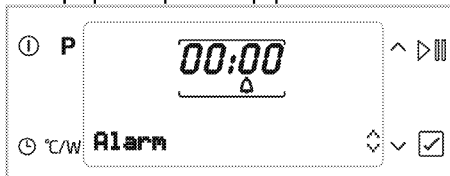
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη της συσκευής για οποιαδήποτε προειδοποίηση ή υπενθύμιση πέρα από το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο ως προειδοποίηση. Για παράδειγμα αυτό είναι χρήσιμο όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια ορισμένη ώρα. Το ρολόι ειδοποίησης θα δώσει σήμα όταν λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε.



Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

Για να ρυθμίσετε την ειδοποίηση:



1. Αγγίξτε σε μικρά διαστήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .
2. Αγγίξτε ή για να ρυθμίσετε την ώρα. Το σύμβολο παραμένει αναμμένο μετά τη ρύθμιση της ώρας ειδοποίησης.
3. Αφού τελειώσει ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ακούγεται σήμα ειδοποίησης.

4. Για να σταματήσετε την ειδοποίηση αγγίξετε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Για να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

1. Αγγίξτε  σε μικρά διαστήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .
2. Αγγίξτε  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "00:00".

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

 Οι τιμές των προδιαγραφών έχουν προσδιοριστεί στο εργαστήριο. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από τις τιμές αυτές.

Φαγητό	Αριθμός επιπέδου μαγειρέματος		Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κέικ ταψιού*	Ένα επίπεδο		1	175	30 ... 40
Κέικ φόρμας*	Ένα επίπεδο		1	175	50 ... 60
Ατομικά κέικ*	Ένα επίπεδο		1	175	25 ... 35
Παντεσπάνι*	Ένα επίπεδο		1	200	8 ... 15
Μπισκότα με καρύδια*	Ένα επίπεδο		1	175	25 ... 30
	2 επίπεδα		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Είδη ζύμης*	Ένα επίπεδο		1	200	35 ... 45
	2 επίπεδα		1 - 3	200	45 ... 55
Πλούσια ζύμη*	Ένα επίπεδο		1	190	25 ... 35
	2 επίπεδα		1 - 3	190	35 ... 45
Είδη με προζύμι*	Ένα επίπεδο		1	200	35 ... 45
Λαζάνια*	Ένα επίπεδο		1	200	30 ... 40
Μπριζόλα μοσχαρίσια (ολοκλήρη) / Ψητό	Ένα επίπεδο		1	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπούτι (γαστρας)	Ένα επίπεδο		1	25 λπτ. στους 220 κατόπιν 180 ... 190	70 ... 90
Ψητό κοτόπουλο	Ένα επίπεδο		1	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 190	55 ... 65
Γαλοπούλα (σε φέτες)	Ένα επίπεδο		1	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 190	150 ... 210
Ψάρια	Ένα επίπεδο		1	200	20 ... 30

Όταν μαγειρεύετε με 2 ταψιά ταυτόχρονα, τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στην πάνω υποδοχή και το άλλο στην κάτω.

* Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθερμάνιση για όλα τα φαγητά.

Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

 Μην αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος αφού έχει αρχίσει το μαγείρεμα σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

 Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

Φαγητό	Αριθμός επιπέδου μαγειρέματος		Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος	Ένα επίπεδο		1	200	35 ... 40
Μπισκότα με καρύδια	Ένα επίπεδο		1	200	30 ... 35
Είδη ζύμης	Ένα επίπεδο		1	200	40 ... 45
Γλυκά ταψιού	Ένα επίπεδο		1	200	40 ... 45

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν το κέικ είναι υγρό, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.
- Αν το κέικ είναι πολύ σκούρο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύτηκε καλά εσωτερικά αλλά κολλάει εξωτερικά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό,

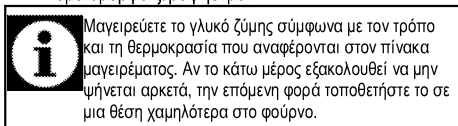
Ψήσιμο γλυκών και φαγητών

 Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή.

χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υγράνετε τα φύλλα ζύμης με μίγμα από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν το γλυκό ζύμης χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης που έχετε παρασκευάσει δεν υπερβαίνει το βάθος του ταισιού.
- Αν η πάνω πλευρά του γλυκού ζύμης ξεροψηθεί αλλά το κάτω μέρος δεν έχει μαγειρευτεί, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που έχετε χρησιμοποιήσει για το γλυκό ζύμης δεν είναι πολύ μεγάλη στο κάτω μέρος του γλυκού. Προσπαθήστε να μοιράσετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στις στρώσεις της ζύμης για ομοιόμορφο ξεροψήσιμο.



Μαγειρεύετε το γλυκό ζύμης σύμφωνα με τον τρόπο και τη θερμοκρασία που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος εξακολουθεί να μην ψηίνεται αρκετά, την επόμενη φορά τοποθετήστε το σε μια θέση χαμηλότερα στο φούρνο.

Πρακτικές συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών

- Αν τελειώσουν τα υγρά στο πιάτο λαχανικών και στεγνώσει πολύ, τότε μαγειρέψτε το σε σκεύος με καπάκι αντί για ταψί. Τα κλειστά σκεύη διατηρούν τα υγρά του πιάτου.
- Αν ένα πιάτο λαχανικών δεν μαγειρεύεται, βράστε τα λαχανικά από πριν ή παρασκευάστε τα σαν φαγητό για συντήρηση σε βάζα και μετά τοποθετήστε τα στο φούρνο.

Λειτουργίες Έτοιμων γευμάτων

Επιλογή των λειτουργιών Έτοιμων γευμάτων

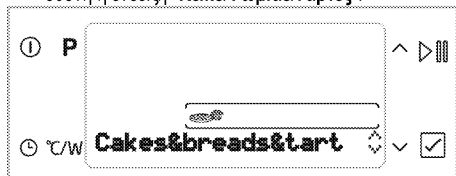
Το μενού Έτοιμα γεύματα περιέχει προγράμματα παρασκευής γευμάτων τα οποία συντάχθηκαν ειδικά για σας από επαγγελματίες μάγειρες και αποθηκεύτηκαν στη μνήμη της μονάδας ελέγχου.

Στο μενού αυτό ρυθμίζονται αυτόματα η θερμοκρασία, η θέση στην υποδοχή, το βάρος και οι λειτουργίες μαγειρέματος.

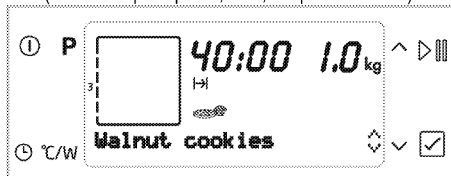
Μπορείτε να αλλάξετε το βάρος και το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό και τις προτιμήσεις σας.

Για να επιλέξετε τις λειτουργίες Έτοιμα γεύματα:

1. Αγγίξτε για να ενεργοποιήσετε το φούρνο. Όταν ενεργοποιηθεί ο φούρνος, εμφανίζεται η αρχική οθόνη λειτουργίας.
2. Αγγίξτε **P** για να επιλέξετε την οθόνη λειτουργίας Έτοιμα γεύματα. Στο βήμα αυτό εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη **"Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες"**.



3. Αγγίξτε για να επιλέξετε το επιθυμητό κύριο μενού της λειτουργίας Έτοιμα γεύματα (Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες, Κρέας, Ψάρια, Κρέας πουλερικών, Ειδικό μενού, Ειδικά).
4. Αγγίξτε για να επιβεβαιώσετε το μενού Κύριο γεύμα που έχετε επιλέξει.
5. Αγγίξτε για να επιλέξετε το επιθυμητό φαγητό (Μπισκότα με καρύδια, Κέικ, Ατομικά κέικ κλπ.).



6. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
7. Αγγίξτε για να αρχίσει το μαγείρεμα. **"Μαγείρεμα"** εμφανίζεται στην οθόνη.
8. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται **"Καλή όρεξη"** και ακούγεται το σήμα ειδοποίησης.



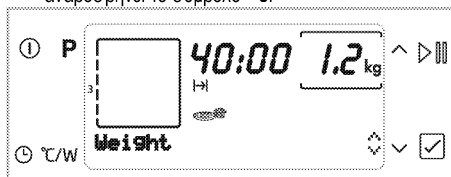
Για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση, απλά πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.



Η εντολή "Πίσω" που εμφανίζεται στην οθόνη κατά την πλοήγηση στο μενού φαγητών σας επιτρέπει να επιστρέψετε στο ανώτερο μενού. Μπορείτε να επιστρέψετε στην πρώτη οθόνη λειτουργιών πιέζοντας **P**.

Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα στο μενού Έτοιμα γεύματα, μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος ανάλογα με τον τύπο φαγητού που επιλέξατε. Για να το κάνετε αυτό:

1. Αγγίξτε αφού επιλέξετε το επιθυμητό φαγητό. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Βάρος" και αναβοσβήνει το σύμβολο **kg**.



2. Αγγίξτε για να ρυθμίσετε το βάρος και επιβεβαιώστε αγγίζοντας .



Ο φούρνος θα αλλάξει αυτόματα τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος βάσει της αλλαγής βάρους.



Μπορείτε να αλλάξετε το βάρος μόνο για γεύματα για τα οποία υποδεικνύεται ένα βάρος.

3. Αγγίξτε για να αρχίσει το μαγείρεμα.

Μενού Άνετο μαγείρεμα:

Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τα μοντέλα

Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες	Κρέας	Ψάρια	Κρέας πουλερικών	Ελαφρά πιάτα	Ειδικά	Μικροκύματα
Μπισκότα με καρύδια	Μπιφτέκια αρνίσια	Ψητό λαβράκι	Ψητό κοτόπουλο < 1.600 γρ	Γάστρα	Fermenting (Ζύμωση)	Αρνάκι στη γάστρα
Vol au vent (Πιτάκια σφολιάσας)	Ροστ μπιφ	Αντσούγιες στον ατμό	Chicken, grilled (Κοτόπουλο, σχάρας)	Macaroni cheese (Ζυμαρικά με τυρί)	Fried chestnut (Τηγανητό κάστανο)	Βοδινό Γουέλιγκτον
Ρολά με κανέλα	Κεφτέδες Dalgan	Μπακαλιάρος	Κοτόπουλο φιλέτο	Κλασσικά λαζάνια		Λαβράκι
Σταφίδες και Κέικ λεμόνι		Σολωμός, φιλέτο	Ψητή πάπια	Μουσακάς		Κομμένα κεφτεδάκια με λαχανικά
Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος						Σαλάτα με γιδοτύρι
Μπράουνι σοκολάτας						Πατάτες ογκραπέν
Μηλόπιτα Στροντέλ						Κέικ με γλάσο σοκολάτας
Μηλόπιτα						Ρολά μιλφέιν με κανέλα και σταφίδες
Γλυκά ταψιού						Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα και ελαιόλαδο
						Μπούτια κοτόπουλου

Μενού Ρυθμίσεις

Ρύθμιση Φωτεινότητας

Η φωτεινότητα μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

1. Αγγίξτε  σε μικρά διαστήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Φωτεινότητα".
2. Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, δηλ. 1, 2, 3 και 4. Αγγίξτε  για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.



Όταν είναι απενεργοποιημένος ο φούρνος, το επίπεδο της φωτεινότητας μειώνεται για εξοικονόμηση ενέργειας. Επανέρχεται πάλι στο ρυθμισμένο επίπεδο όταν ενεργοποιηθεί ο φούρνος.

Ρύθμιση Αντίθεσης

Η αντίθεση μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

1. Αγγίξτε  σε μικρά διαστήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Αντίθεση".
- Υπάρχουν 4 επίπεδα αντίθεσης, δηλ. 1, 2, 3 και 4. Αγγίξτε  ή  για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο αντίθεσης.

Ρύθμιση Έντασης ήχου

Η ένταση του ήχου μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

- Αγγίξτε  σε μικρά διαστήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Ένταση ήχου".
2. Υπάρχουν 3 επίπεδα έντασης ήχου, δηλ. 0 (σίγαση), 1 και 2. Αγγίξτε  ή  για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.

Ρύθμιση Γλώσσας

Η γλώσσα μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ

Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριλ

Τύπος τροφίμου	Επίπεδο τοποθέτησης	Χρόνος ψήσιματος γκριλ (περ.)
Ψάρια	2...3	20...25 λεπτ. *
Κοτόπουλο σε φέτες	2...3	25...35 λεπτ.
Αρνίσια παιδάκια γάλακτος	2...3	20...25 λεπτ.
Ροστ μπιφ	2...3	25...30 λεπτ. *
Μαχαρίσια παιδάκια	2...3	25...30 λεπτ. *
Φρυγανισμένο ψωμί	3	1...2 λεπτ.
* ανάλογα με το πάχος		

1. Αγγίξτε  σε μικρά διαστήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Επιλεγμένη γλώσσα".
2. Αγγίξτε  ή  για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα.

Τρόπος χρήσης του γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κλείνεται την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε με γκριλ.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Αγγίξτε  για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε  για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία γκριλ.

Αφού επιλεγεί η λειτουργία, μπορούν να οριστούν οι παράμετροι "Θερμ. °C", "Διάρκεια" και "Προθέρμ." (ταχεία προθέρμανση).

3. Αν θέλετε να αλλάξετε τη θερμοκρασία, αγγίξτε μία φορά  για να αποκτήσετε πρόσβαση στην οθόνη θερμοκρασίας.
4. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρος.

Αγγίξτε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία όταν εμφανίζεται στην οθόνη η επιθυμητή τιμή.

5. Αν οι τιμές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο, αγγίξτε  για να αρχίσει το μαγείρεμα. Το μαγείρεμα αρχίζει και στην οθόνη εμφανίζεται "Μαγείρεμα".

Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Αγγίξτε  για να απενεργοποιήσετε το φούρνο.

7 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια ωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η πιθανότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.
Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγειρέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίζετε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθαρισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοξείδωτες επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.
Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.



Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός του τμήματος φούρνου μικροκυμάτων

- Αν συσσωρευτεί ατμός μέσα ή γύρω από το εξωτερικό μέρος της πόρτας του φούρνου, σκουπίστε με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί αν ο

φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί σε συνθήκες υψηλής υγρασίας. Και είναι φυσιολογικό.

- Απομακρύνετε τις οσμές από το φούρνο σας στυδιάζοντας ένα φλιτζάνι νερό με το χυμό και τη φλούδα ενός λεμονιού σε ένα βαθύ μπολ που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα μικροκύματα και αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 5 λεπτά. Σκουπίστε σχολαστικά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
- Αν χρειαστεί να αντικαταστήσετε το φως του φούρνου, καλέστε Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο Σέρβις για να το αλλάξει.
- Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και θα πρέπει να αφαιρούνται όλα τα κατάλοιπα τροφών. Αν ο φούρνος δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υποβάθμιση της επιφάνειας, η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει τη διάρκεια ζωής του προϊόντος και ενδεχομένως να προκαλέσει επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να απορρίπτεται σε ειδικό κέντρο διάθεσης που παρέχεται από τις τοπικές αρχές.



Προσέξτε να μην προξενήσετε ζημιά στη στεγανοποίηση της πόρτας κατά τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο αν έχει υποστεί ζημιά η στεγανοποίηση της πόρτας.

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιστατροφικά κουμπιά χειρισμών με ένα ελαφρά υγρό πανί και στεγνώνετε με σκούπισμα.



Μην αφαιρείτε τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου. Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

Καθαρισμός του φούρνου

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.



Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν το γυαλί.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου και έχει κρυώσει, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!



Ο λαμπτήρας του φούρνου είναι ένας ειδικός ηλεκτρικός λαμπτήρας που αντέχει θερμοκρασίες έως 300 °C. Για λεπτομέρειες, βλ. *Τεχνικές προδιαγραφές*, σελίδα 16. Μπορείτε να αποκτήσετε λαμπτήρες από τους Εξουσιοδοτημένους Αντιπροσώπους Σέρβις.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από αυτήν στην εικόνα.



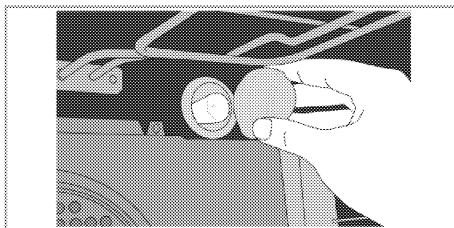
Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό οικιακών χώρων. Η προβλεπόμενη χρήση αυτής της λάμπας είναι να βοηθά το χρήστη να βλέπει τα τρόφιμα.



Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικές σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
2. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



3. Αφαιρέστε το λαμπτήρα φούρνου από την υποδοχή του και αντικαταστήστε τον με νέο.
4. Εγκαταστήστε το γυάλινο κάλυμμα.

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Ο φούρνος αναδίδει ατμό όταν χρησιμοποιείται.

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>>Αυτό δεν είναι βλάβη.

Το προϊόν εκτεμπεί μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>>Αυτό δεν είναι βλάβη.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου έχει βλάβη ή είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>>Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>>Ελέγξτε τη σύνδεση του φως.
- Τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά/πλήκτρα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>>Μπορεί να είναι ενεργοποιημένο το κλειδί των πλήκτρων. Απενεργοποιήστε το. (Βλ.)

Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

- Βλάβη στο φως του φούρνου. >>>Αντικαταστήστε το λαμπήρα του φούρνου.
- Κόπηκε το ρεύμα. >>>Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Δεν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία και/ή η θερμοκρασία. >>>Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί/πλήκτρο λειτουργίας και/ή Προσαρμογές.
- Κόπηκε το ρεύμα. >>>Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

Δεν υπάρχει απόκριση όταν κρατώ τα πλήκτρα/κουμπιά πατημένα για πολύ χρόνο.

- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Απενεργοποιήστε τον ασφαλειομαεστικό και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Καλέστε τον Εξουσιοδοτημένο Αντιπροσώπου Σέρβις.

Τα μικροκύματα δεν λειτουργούν.

- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα >>>Εισάγετε το φως στην πρίζα.
- Η πόρτα δεν έκλεισε σωστά. >>>Θα πρέπει να ακουστεί ήχος "κλικ" κατά το κλείσιμο της πόρτας.
- Ίσως υπάρχει εμπόδιο ανάμεσα στην πόρτα και στο μπροστινό τμήμα του φούρνου. >>>Απομακρύνετε το εμπόδιο και κλείστε σωστά την πόρτα.

Ακούγονται ορισμένοι παράξενοι θορύβοι κατά τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων.

- Υπάρχει ηλεκτρικό τόξο μέσα στο φούρνο, που οφείλεται σε ξένο μεταλλικό αντικείμενο. >>>Αφαιρέστε το μεταλλικό αντικείμενο από το θάλαμο του φούρνου.
- Αξεσουάρ του φούρνου έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματά του. >>>Αποτρέψτε την επαφή με την πόρτα του φούρνου.
- Υπάρχουν ελεύθερα μαχαιροπίρουνα ή μαγειρικά εργαλεία μέσα στο φούρνο. >>>Αφαιρέστε το μαχαιροπίρουνο ή το μαγειρικό εργαλείο από το θάλαμο του φούρνου.

Το φαγητό δεν θερμαίνεται ή θερμαίνεται πολύ αργά.

- Δεν έχει επιλεγεί σωστός χρόνος λειτουργίας και/ή επίπεδο ισχύος. >>>Επιλέξτε την κατάλληλη ισχύ λειτουργίας και χρόνο για το φαγητό σας.
- Η ποσότητα του φαγητού μπορεί να είναι μεγαλύτερη από το κανονικό ή μπορεί να είναι πιο κρύο από το κανονικό. >>>Ρυθμίστε πρόσθετο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε τακτικά για να μην καεί το φαγητό.
- Υπάρχουν ελεύθερα μαχαιροπίρουνα ή μαγειρικά εργαλεία μέσα στο φούρνο. >>>Αφαιρέστε το μαχαιροπίρουνο ή το μαγειρικό εργαλείο από το θάλαμο του φούρνου.

Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ζερό ή κομένο.

- Δεν έχει επιλεγεί σωστός χρόνος λειτουργίας και/ή επίπεδο ισχύος. >>>Ελέγξτε αν έχετε επιλέξει την κατάλληλη ισχύ και χρόνο μαγειρέματος για το φαγητό σας. Καλέστε τον Εξουσιοδοτημένο Αντιπρόσωπο Σέρβις αν υποστεί ζημιά ο φούρνος σας.

Ακούγονται κάποιοι θορύβοι μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

- Μπορεί να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης. >>>Αυτό δεν είναι βλάβη. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου. Ο ανεμιστήρας θα σταματήσει αυτόματα όταν η θερμοκρασία μειωθεί σε συγκεκριμένο επίπεδο.



Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

