



Συμπαγής φούρνος
μικροκυμάτων
C67M70N0EU



Υποδείξεις ασφαλείας.....	2
Πριν την τοποθέτηση	2
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια	3
Υποδείξεις για το φούρνο μικροκυμάτων.....	3
Αιτίες των ζημιών	4
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον.....	5
Εξοικονόμηση ενέργειας	5
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	5
Η καινούργια σας συσκευή.....	5
Πεδίο χειρισμού	5
Τρόποι λειτουργίας.....	6
Ύψη τοποθέτησης	6
Εξαρτήματα	6
Χώρος μαγειρέματος	7
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.....	7
Ενεργοποίηση.....	7
Απενεργοποίηση.....	7
Πριν την πρώτη χρήση.....	7
Ρύθμιση της ώρας	7
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	8
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	8
Χειρισμός της συσκευής	8
Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και της θερμοκρασίας	8
MikroKombi ελαφρά MikroKombi εντατικά	9
Έλεγχος θέρμανσης	9
Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης	9
Ο φούρνος μικροκυμάτων	10
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος.....	10
Ισχύς μικροκυμάτων	10
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων.....	10
Συνδυασμός.....	11
Κατάλληλες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.....	11
Ρύθμιση συνδυασμού	11
Ακολουθία λειτουργιών	11
Μαγειρικό σκεύος	11
Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών.....	11
Memory	12
Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory.....	12
Εκκίνηση Memory.....	12
Ηλεκτρονικό ρολόι	12
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού.....	12
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	13
Διάρκεια λειτουργίας	13
Λήξη λειτουργίας	13
Λειτουργία προεπιλογής	13
Ρύθμιση της ώρας	13

Ασφάλεια παιδιών	14
Κλειδωμά.....	14
Μόνιμο κλειδωμά	14
Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.....	15
Αυτόματη εκκίνηση	15
Βασικές ρυθμίσεις.....	15
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	15
Φροντίδα και καθαρισμός	15
τα υλικά καθαρισμού.....	16
Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος	16
Καθαρισμός των τζαμιών	17
Βλάβες και επισκευές.....	18
Πίνακας βλαβών	18
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	19
Αλλαγή της στεγανοποίησης της πόρτας.....	19
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	20
Αριθμός Ε και αριθμός FD	20
Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.....	20
Επιλογή προγράμματος	20
Εξχωριστή ρύθμιση.....	21
Ξεπάγωμα και μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	21
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	25
Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα	25
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα.....	28
Γλυκά και βουτήματα	28
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	30
Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ	31
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ.....	34
Σουφλέ, ογκρατέν, τσοςτ	34
Προμαγειρεμένα φαγητά	35
Ελαφρό μαγείρεμα	36
Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος	36
Ελαφρό μαγείρεμα	36
Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα	37
Φαγητά δοκιμών	37
Ψήσιμο.....	37
Ψήσιμο στο γκριλ.....	38
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	38

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.neff-international.com και στο online-shop: www.neff-eshop.com

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή οίγουρα και σωστά. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν την τοποθέτηση

Ζημιές μεταφοράς

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγειρέμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση,

- όταν δε βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή
- όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία.

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Ζεστός χώρος μαγειρέματος

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κρατάτε τα μικρά παιδιά πάντοτε μακριά.
- Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεχθούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά και ανοίγεται προσεκτικά την πόρτα του χώρου μαγειρέματος.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί.

Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη

Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην απομακρύνετε ποτέ χωρίς πιάστρες τα καυτά εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Χαλασμένη πόρτα χώρου μαγειρέματος ή στεγανοποίηση πόρτας

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα την επισκευάσετε.

Σκουριασμένες επιφάνειες

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να τρυπήσει η επιφάνεια της συσκευής με το πέρασμα του χρόνου. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά.

Ανοιχτό περίβλημα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα. Το περίβλημα προστατεύει από την έξοδο της ενέργειας μικροκυμάτων.

Ζεστό ή υγρό περιβάλλον

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.

Ακατάλληλες επισκευές

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης.
- Εάν η συσκευή έχει βλάβη, κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το φιν από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Για φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης π.χ. βηματοδότες καρδιάς, αντλίες ινσουλίνης: Μη πηγαίνετε ποτέ πολύ κοντά στη συσκευή, όταν τη ρυθμίζετε ή την καθαρίζετε. Μέσα στις λαβές των διακοπών υπάρχουν ισχυροί μαγνήτες. Οι μαγνήτες αυτοί χρησιμεύουν για το βύθισμα των λαβών των διακοπών. Υπάρχει η δυνατότητα επηρεασμού των στοιχείων εμφύτευσης από τα μαγνητικά πεδία.

Υποδείξεις για το φούρνο μικροκυμάτων

Προετοιμασία τροφίμων

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων μόνο για την παρασκευή τροφίμων, που είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεχθούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.

Μαγειρικό σκεύος

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικό σκεύος, το οποίο είναι ακατάλληλο για μικροκύματα.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα καυτά φαγητά μπορούν να ζεστάνουν τα σκεύη. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

Βαθμίδα ισχύος και χρόνος μικροκυμάτων

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος ή πολύ υψηλό χρόνο μικροκυμάτων. Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεχθούν και να καταστρέψουν τη συσκευή. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Συσκευασίες

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

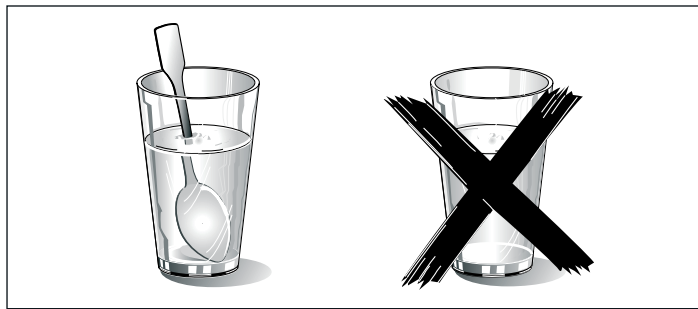
Κίνδυνος εγκαύματος!

Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέξτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Απομακρύνετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες.

Ποτά

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλισματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.



Κίνδυνος έκρηξης!

- Μη ζεσταίνετε ποτέ τα ποτά σε ερμητικά κλειστά δοχεία.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ οινόπνευματώδη ποτά σε πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Βρεφικές τροφές

Κίνδυνος εγκαύματος!

Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Έτσι κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.

Τρόφιμα με κέλυφος ή πέτσα

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος. Μη ζεσταίνετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά. Μπορούν να σκάσουν με δύναμη. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο.
- Σε τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.

Ξήρανση τροφίμων

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος ή για πολύ χρόνο.

Λάδι φαγητού

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Ταψί, λαδόχαρτο, αλουμινόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε κανένα ταψί ή μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Μπολ αλουμινίου. Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στη συσκευή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση.
- Χυμός φρούτων. Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί γενικής χρήσης σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί γενικής χρήσης, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση. Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης. Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Μεταφορά της συσκευής. Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς τρόφιμα. Θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χωρίς τρόφιμα θα μπορούσε να υπερφορτωθεί η συσκευή. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους (βλέπε υποδείξεις σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη).
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων. Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.

Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μπορεί να μειωθεί ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό.

Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

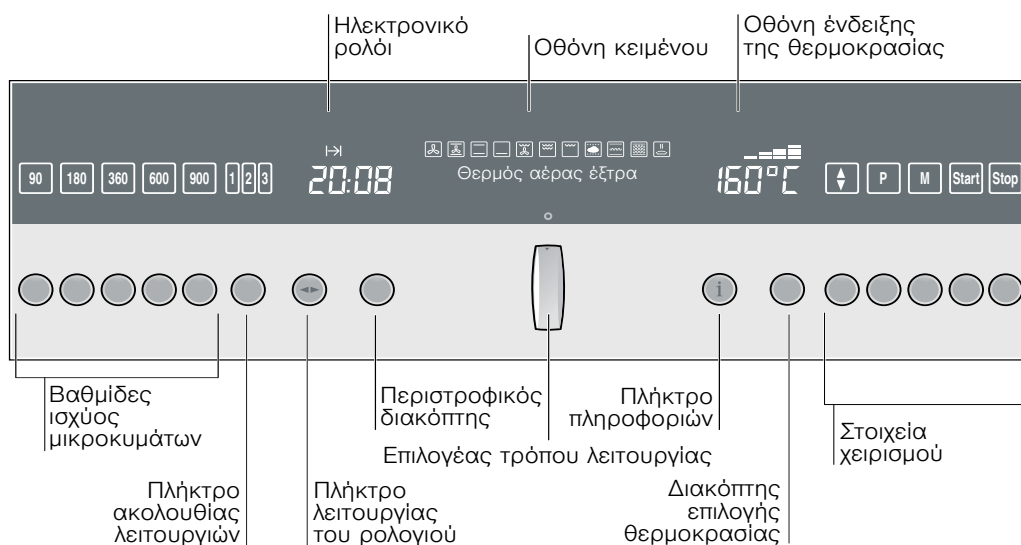
Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το πεδίο χειρισμού
- τους τρόπους λειτουργίας

- τα ύψη τοποθέτησης
- τα εξαρτήματα

Πεδίο χειρισμού



Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
90	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W
180	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W
360	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W
600	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W
900	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 900 W
	Επιλογή της ακολουθίας λειτουργιών
	Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού Επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας του ρολογιού ή της ταχείας θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
	Περιστροφικός διακόπτης Εκτέλεση των ρυθμίσεων στα πλαίσια μιας λειτουργίας του ρολογιού ή πρόσθετη ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
	Επιλογέας τρόπου λειτουργίας Επιλογή του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής)
i	Πλήκτρο πληροφοριών Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής) Κλήση του μενού των βασικών ρυθμίσεων (βλέπε στο κεφάλαιο: Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων)
	Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας Ρύθμιση της θερμοκρασίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής) Αλλαγή των ρυθμίσεων στο μενού των βασικών ρυθμίσεων (βλέπε στο κεφάλαιο: Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων)

Στοιχεία χειρισμού Χρήση	
	Πλήκτρο πλοήγησης Αλλαγή ανάμεσα στις σειρές της οθόνης κειμένου.
	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
	Επιλογή Memory (Μνήμη)
	Με αυτό ξεκινάτε τη λειτουργία του φούρνου
	Με αυτό σταματάτε τη λειτουργία του φούρνου ή σβήνετε τη ρύθμιση

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και στοιχεία χειρισμού

Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η εκάστοτε ένδειξη.

Βυθιζόμενα κουμπιά χειρισμού

Ο περιστροφικός διακόπτης, ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας και ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε το εκάστοτε κουμπί χειρισμού.

Τρόποι λειτουργίας

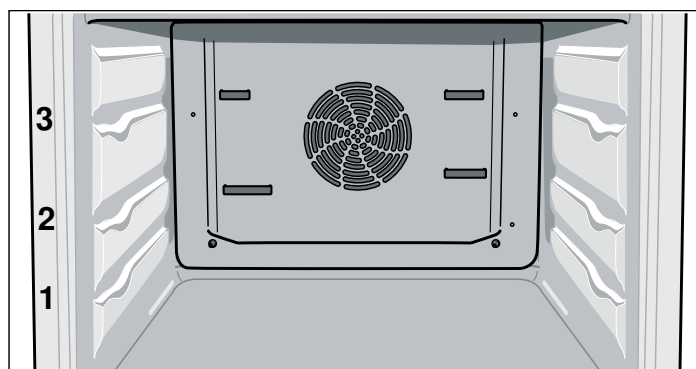
Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τους τρόπους λειτουργίας της συσκευής σας.

Τρόποι λειτουργίας και περιοχή θερμοκρασίας	Εφαρμογή
 Θερμός αέρας 30-250 °C	Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο.
 Θερμός αέρας έξτρα 30-250 °C	Για το ψήσιμο στο φούρνο των γλυκών και των μικρών παρασκευασμάτων σε δύο επίπεδα.
 Πάνω/Κάτω θέρμανση 30-300 °C	Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο. Ιδιαίτερα κατάλληλη για γλυκά με υγρή επίστρωση (π.χ. γλυκό μυζήθρας).
 Κάτω θέρμανση 30-200 °C	Για φαγητά και αρτοσκευάσματα, τα οποία πρέπει στην κάτω μεριά να ροδοκοκκινίσουν περισσότερο ή να αποκτήσουν μια κρούστα. Ενεργοποιήστε πρόσθετα την Κάτω θέρμανση στο τέλος του χρόνου ψησίματος μόνο για λίγο.
 Θερμογκρίλ 100-250 °C	Για πουλερικά και μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος.
 Μεγάλο γκριλ Ελαφρά (1) Μέτρια (2) Δυνατά (3)	Για μεγάλες ποσότητες από λειπά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα).
 Μικρό γκριλ Ελαφρά (1) Μέτρια (2) Δυνατά (3)	Για μικρές ποσότητες από λειπά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ. μπριζόλες, τοστ).
 Ελαφρό μαγείρεμα 70-100 °C	Για τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν μέτρια/ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν.
 MikroKombi ελαφρά 30-250 °C	Για απλή ζύμη σε φόρμες, ζουμερή γεμιστή ζύμη τάρτας και γλυκά από έτοιμα μείγματα υλικών. Στη λειτουργία του φούρνου ενεργοποιείται πρόσθετα αυτόματα μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Τρόποι λειτουργίας και περιοχή θερμοκρασίας	Εφαρμογή
 MikroKombi εντατικά 30-250 °C	Για πουλερικά, ψάρια και σουφλέ. Στη λειτουργία του φούρνου ενεργοποιείται πρόσθετα αυτόματα μια μεσαία βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
 Διατήρηση θερμότητας 60-100 °C	Για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού. Προσοχή! Τα ζεστά φαγητά χάνανε γρηγορότερα. Μην κρατάτε τα φαγητά ζεστά περισσότερο από δύο ώρες.

Ύψη τοποθέτησης

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος σε 3 διαφορετικά ύψη.



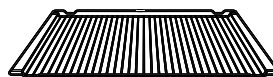
Υπόδειξη. Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορούν να παραμορφωθούν. Μόλις κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση, η οποία δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



Ταψί γενικής χρήσης
για μεγάλα ψητά, στεγνά και ζουμερά
γλυκά, σουφλέ και ογκρατέν.
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως
προστασία από τα πιτσιλιόμενα, όταν
ψήνετε κρέας απευθείας επάνω στη
σχάρα. Σπρώξτε γι' αυτό το ταψί
γενικής χρήσης μέσα στο φούρνο με
το λόξεμα προς την πόρτα του
φούρνου.



Σχάρα
για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών,
ψητά και κομμάτια κρέατος για γκριλ.

Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα:

Εξαρτήματα	Αριθμός παραγγελίας
Ταψί, εμαγιέ	Z6360X0
Γυάλινο ταψί	Z6370X0

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop

(ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακράτηση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξείδωτου χάλυβα.
Ζελέ καθαρισμού γκριλ φούρνου	Αριθμός προϊόντος 463582	Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.
Πανί καθαρισμού από μικροΐνες με κυψελωτή δομή	Αριθμός προϊόντος 460770	Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπώδη ρύπανση.
Ασφάλεια πόρτας	Αριθμός προϊόντος 612594	Για να μην μπορούν να ανοίξουν τα παιδιά την πόρτα του φούρνου. Ανάλογα με την πόρτα της συσκευής η ασφάλεια βιδώνεται διαφορετικά. Προσέξτε το συνοδευτικό φυλλάδιο, που συνοδεύει την ασφάλεια πόρτας.

Χώρος μαγειρέματος

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Υποδείξεις

- Μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί ακόμα για λίγο χρόνο.
- Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε το συμπαγή φούρνο μικροκυμάτων.

Ενεργοποίηση

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.

Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας". Η συσκευή ενεργοποιείται.

2. Επιλέξτε μια λειτουργία:

- Πλήκτρο 90, 180, 360, 600 ή 900 W για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων
- Πλήκτρο  = Ακολουθία λειτουργιών

- Ρύθμιση ενός τρόπου λειτουργίας και μιας θερμοκρασίας
- Πλήκτρο  = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων
- Πλήκτρο  = Πρόγραμμα Memory

Τον τρόπο ρύθμισης, μπορείτε να τον διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας πίσω στη θέση 0 και βυθίστε τον. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται το ρολόι συναγερμού που τρέχει ή η υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος.

Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που ρυθμίζετε την ώρα
- τον τρόπο που καθαρίζετε τη συσκευή σας πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει .

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού.

Τα σύμβολα  και  ανάβουν. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται .

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.



Η ρύθμιση εισάγεται μετά από 3 δευτερόλεπτα αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Για να αλλάξετε την ώρα εκ των υστέρων, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα<D> και ☉. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος. Ρυθμίστε την Πάνω/Κάτω θέρμανση [] και 240 °C.

Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια στυροπώρ, στο χώρο μαγειρέματος.

Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος.

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότ. λειτουργίας".

2. Επιλέξτε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας την Πάνω/Κάτω θέρμανση [].
3. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 240 °C.
4. Πατήστε το πλήκτρο [Start].
5. Απενεργοποιήστε μετά από 60 λεπτά με τον επιλογέα τρόπο λειτουργίας τη συσκευή.

Καθαρίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- ποιοι τρόποι λειτουργίας βρίσκονται για το φούρνο στη διάθεσή σας
- τον τρόπο που επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας και μια θερμοκρασία
- τον τρόπο που ρυθμίζετε την ταχεία θέρμανση

Για το συμπαγή φούρνο μικροκυμάτων έχετε στη διάθεσή σας ένα μεγάλο αριθμό τρόπων λειτουργίας. Όταν ρυθμίζετε, εμφανίζεται πάντοτε μια προτεινόμενη θερμοκρασία.

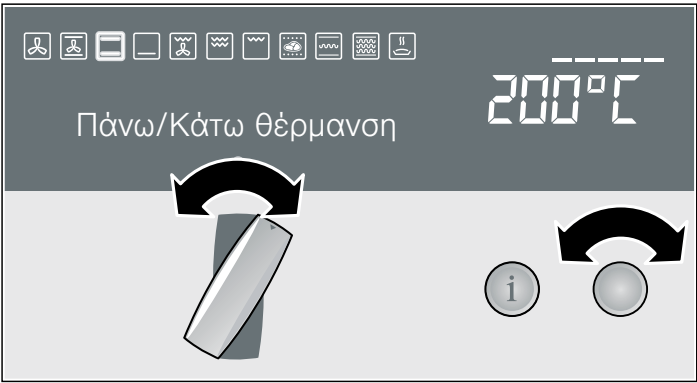
Τρόπος λειτουργίας	Προτεινόμενη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
 Θερμός αέρας	160	30-250
 Θερμός αέρας έξτρα	160	30-250
 Πάνω/Κάτω θέρμανση	180	30-300
 Κάτω θέρμανση	180	30-200
 Θερμογκρίλ	190	100-250
 Μεγάλο γκριλ	Δυνατά (3)	Μέτρια (2) Ελαφρά (1)
 Μικρό γκριλ	Δυνατά (3)	Μέτρια (2) Ελαφρά (1)
 Ελαφρό μαγείρεμα	80	70-100
 MikroKombi ελαφρά	180	30-250
 MikroKombi εντατικά	200	30-250
 Διατήρηση θερμότητας	70	60-100

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και της θερμοκρασίας

Παράδειγμα στην εικόνα:
Πάνω/Κάτω θέρμανση [], 200 °C.

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος λειτουργίας στην οθόνη κειμένου.
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται μια προτεινόμενη θερμοκρασία.

2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, για να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία.



3. Πατήστε το πλήκτρο [Start].
Η λειτουργία ξεκινά. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζονται οι δοκοί θέρμανσης του ελέγχου της θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε το φούρνο με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ή ρυθμίστε τον εκ νέου.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου

Η λειτουργία σταματά. [Start] αναβοσβήνει. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε ξανά το πλήκτρο [Start]. Η λειτουργία συνεχίζεται.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο [Stop]. [Start] αναβοσβήνει. Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλείμματος (ηρεμίας). Πατήστε ξανά το [Start], η λειτουργία συνεχίζεται.

Διακοπή της λειτουργίας

Απενεργοποιήστε με τον επιλογέα τρόπο λειτουργίας το φούρνο.

Υποδείξεις

- Εάν ρυθμίσετε πρόσθετα μια διάρκεια λειτουργίας, απενεργοποιείται αυτόματα η ρυθμισμένη λειτουργία μετά από αυτό το χρόνο. Βλέπε στο κεφάλαιο Ηλεκτρονικό ρολόι.
- Εάν εισάγετε μια διάρκεια λειτουργίας και ένα χρόνο λήξης, ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα η ρυθμισμένη λειτουργία. Βλέπε στο κεφάλαιο Ηλεκτρονικό ρολόι.

ΜikroKombi ελαφρά MikroKombi εντατικά

Σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος ενεργοποιείται πρόσθετα αυτόματα μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Ρυθμίζετε απλά τη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή και μειώνετε κατά το ήμισυ το χρόνο μαγειρέματος.

ΜikroKombi ελαφρά

Το MikroKombi ελαφρά είναι κατάλληλο για γλυκά σε φόρμες, όπως

- κέικ, π.χ. κέικ μαρμπρέ, κέικ με αμύγδαλα και σταφίδα, γλυκά φρούτων
- γλυκά από ζύμη τάρτας με ζουμερή γέμιση, π.χ. μηλόπιτες, τούρτες μυζήθρας
- κέικ από έτοιμα μείγματα υλικών
- γλυκά με μαγιά, π.χ. διπλες τριαντάφυλλα
- Επίσης και για ψητά μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος, με αυτό τον τρόπο ψησίματος, κατά το ήμισυ.

Υπόδειξη. Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο ή επίσης πλαστικές εύκαμπτες φόρμες. Για τα ψητά είναι κατάλληλη μια ανθεκτική στη θερμότητα γυάλινη φόρμα, με ή χωρίς καπάκι.

ΜikroKombi εντατικά

Αυτός ο τρόπος ψησίματος είναι κατάλληλος για

- πουλερικά, π.χ. κοτόπουλα
- σουφλέ, π.χ. παστίτσιο
- ογκρατέν, π.χ. πατάτες ογκρατέν
- ψάρι ογκρατέν, φρέσκο και κατεψυγμένο

Υπόδειξη. Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα δοχεία από γυαλί ή κεραμικό.

Έτσι ρυθμίζετε

Εάν υπάρχουν στη συνταγή στοιχεία για διάφορους τρόπους ψησίματος, επιλέξτε τη ρύθμιση για Πάνω/Κάτω θέρμανση. Ο χρόνος μαγειρέματος που αναφέρεται στη συνταγή δεν πρέπει να είναι μικρότερος από τα 30 λεπτά.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Τοποθετήστε το σκεύος στη μέση της σχάρας στο ύψος 1.

1. Ρυθμίστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος MikroKombi ελαφρά ή MikroKombi εντατικά.

Προτείνεται μια προρρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας από I→I 20.00 λεπτά.

2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα <D> και I→I.
4. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά.

Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ◀▶. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού φαίνεται →I 0:00.

Έλεγχος θέρμανσης

Οι πέντε δοκοί του ελέγχου θέρμανσης δείχνουν τη φάση θέρμανσης ή την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος.

Τρέχουσα θερμοκρασία

Πατήστε το πλήκτρο i. Η τρέχουσα θερμοκρασία εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα.

Φάσεις θέρμανσης

Μετά την εκκίνηση εμφανίζονται στη γραμμή κατάστασης πέντε δοκοί. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία έχει επιτευχθεί, όταν γεμίσει η τελευταία δοκός.



Εάν έχετε ρυθμίσει μια βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ ή τα μικροκύματα, δεν εμφανίζονται οι δοκοί.

Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο i να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία θέρμανσης. Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας βλέπετε, εάν η υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος είναι υψηλή ή χαμηλή.

Οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας	Οθόνη κειμένου
H	Υπόλοιπη θερμότητα υψηλή
h	Υπόλοιπη θερμότητα χαμηλή

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Η ταχεία θέρμανση δεν είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους λειτουργίας.

Κατάλληλοι τρόποι λειτουργίας

-  Θερμός αέρας
-  Θερμός αέρας έξτρα και
-  Πάνω/Κάτω θέρμανση.

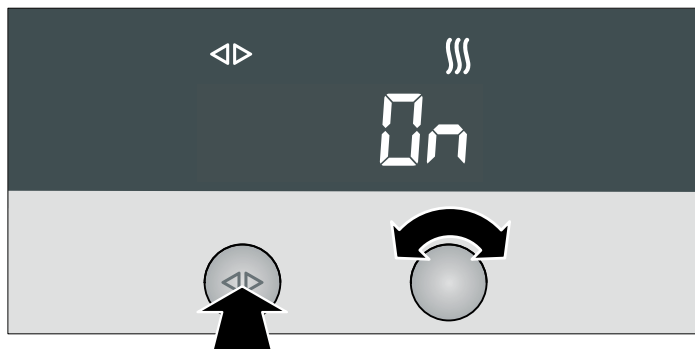
Κατάλληλες θερμοκρασίες

Η ταχεία θέρμανση δε λειτουργεί, όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία βρίσκεται κάτω από 100 °C. Εάν η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος είναι ελάχιστη χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, δεν είναι αναγκαία η ταχεία θέρμανση. Η ταχεία θέρμανση δεν ενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Προϋπόθεση: Ένας κατάλληλος τρόπος λειτουργίας και μια θερμοκρασία πρέπει να έχουν ρυθμιστεί.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα <D> και I→I και να εμφανιστεί το IFF στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
3. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα δεξιά.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται το Dn και το σύμβολο I→I ανάβει. Η ταχεία θέρμανση έχει ενεργοποιηθεί πρόσθετα.



4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η συσκευή θερμαίνει.

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

Η ταχεία θέρμανση τελείωσε

Μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας απενεργοποιείται η ταχεία θέρμανση. Το σύμβολο  σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού . Το σύμβολο  στην ένδειξη της ώρας σβήνει.

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με έναν άλλο τρόπο ψήσιματος.

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε,

- πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος
- το πως ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων

Υπόδειξη. Στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής* θα βρείτε παραδείγματα για το ξεπάγωμα, το ζέσταμα και το μαγείρεμα με φούρνο μικροκυμάτων.

Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλα είναι πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη, κεραμικό ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι η ακόλουθη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή:

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή.
2. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία.

Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.

Ισχύς μικροκυμάτων

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος

Υποδείξεις

- Εάν αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας, διακόπτεται η ταχεία θέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της ταχείας θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο  να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος.
- Μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας τρέχει ανεξάρτητα από την ταχεία θέρμανση αμέσως μετά την εκκίνηση.
- Εάν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα του φούρνου, διακόπτεται η ταχεία θέρμανση.

360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών
900 W	για το ζέσταμα υγρών

Υποδείξεις

- Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.
- Την ισχύ μικροκυμάτων των 900 W μπορείτε να τη ρυθμίσετε το πολύ για 30 λεπτά. Σε κάθε άλλη βαθμίδα ισχύος είναι δυνατή μια χρονική διάρκεια μέχρι 1 ώρα και 30 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 15 λεπτά.

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας. Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας".
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Το πλήκτρο ανάβει και  λεπτό εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο . Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε το πλήκτρο για την καινούργια ισχύ μικροκυμάτων. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια και ξεκινήστε ξανά.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου

Η λειτουργία σταματά.  αναβοσβήνει. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο   αναβοσβήνει. Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλείμματος (ηρεμίας). Πατήστε ξανά το πλήκτρο , η λειτουργία συνεχίζεται.

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές, ή κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας". Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά.

Υπόδειξη. Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

Συνδυασμός

Σε αυτή την περίπτωση ένας τρόπος λειτουργίας βρίσκεται συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Με τα μικροκύματα τα φαγητά σας είναι γρηγορότερα έτοιμα και παρόλ' αυτά ροδοκοκκινίζουν πολύ καλά.

Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια μέχρι 1 ώρα και 30 λεπτά.

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- ποιοι τρόποι λειτουργίας και ποιες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων είναι κατάλληλοι
- τον τρόπο που ρυθμίζετε τη συνδυασμένη λειτουργία

Κατάλληλοι τρόποι λειτουργίας

- Θερμός αέρας
- Θερμός αέρας έξτρα
- Πάνω/Κάτω θέρμανση
- Θερμογκρίλ
- Μεγάλο γκριλ
- Μικρό γκριλ

Υπόδειξη. Η ταχεία θέρμανση δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πρόσθετα στη συνδυασμένη λειτουργία.

Κατάλληλες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Μπορείτε να συνδυάσετε όλες τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, εκτός τη βαθμίδα ισχύος των 900 W, με έναν τρόπο λειτουργίας.

Ρύθμιση συνδυασμού

Παράδειγμα: Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά και Πάνω/Κάτω θέρμανση 200 °C.

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, μέχρι να εμφανιστεί Πάνω/Κάτω θέρμανση στην οθόνη κειμένου. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας προτείνονται 180 °C.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 200 °C.
3. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

15:00 min και το σύμβολο I→J εμφανίζονται στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.

4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

5. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ◀▶. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε το πλήκτρο για την καινούργια ισχύ μικροκυμάτων. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια και ξεκινήστε ξανά.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου

Η λειτουργία σταματά. αναβοσβήνει. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . αναβοσβήνει. Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλείμματος (ηρεμίας). Πατήστε ξανά το πλήκτρο , η λειτουργία συνεχίζεται.

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο δύο φορές, ή κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , και απενεργοποιήστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.

Υπόδειξη. Εάν εισάγετε πρόσθετα ένα χρόνο λήξης, ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα η ρυθμισμένη λειτουργία. Βλέπε στο κεφάλαιο *Ηλεκτρονικό ρολόι*.

Ακολουθία λειτουργιών

Στην ακολουθία λειτουργιών μπορείτε να ρυθμίσετε διαδοχικά μέχρι και τρεις τρόπους λειτουργίας και μετά να ξεκινήσετε. Προϋπόθεση: Πρέπει να ρυθμίσετε για κάθε βήμα μια χρονική διάρκεια.

Κατάλληλες είναι:

- όλες οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων
- η συνδυασμένη λειτουργία

Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών

Προϋπόθεση: Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

1. Πατήστε το πλήκτρο . Το για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
2. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο . Το για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
4. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

5. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .

Το για την τρίτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.

6. Ρυθμίστε την τρίτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

7. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται η χρονική διάρκεια της πρώτης ακολουθίας λειτουργιών. Το για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.

Εξακρίβωση της συνολικής διάρκειας ή της υπόλοιπης διάρκειας

Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ δύο φορές, η τρέχουσα υπόλοιπη διάρκεια εμφανίζεται.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η ακολουθία λειτουργιών έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο . Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου

Η λειτουργία σταματά. αναβοσβήνει. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της ρύθμισης

Μια αλλαγή είναι μόνο δυνατή πριν την εκκίνηση. Με το πλήκτρο  περάστε στην επιθυμητή ρύθμιση και αλλάξτε τη.

Υπόδειξη. Μπορείτε να συνδυάσετε επίσης έναν τρόπο λειτουργίας με την ακολουθία λειτουργιών. Ρυθμίστε πρώτα τη λειτουργία του φούρνου.

Memory

Η Memory (Μνήμη) σας δίνει τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε δικές σας ρυθμίσεις και να τις ανακαλέσετε ξανά με ένα πάτημα του πλήκτρου. Έχετε γι' αυτό έξι θέσεις αποθήκευσης στη διάθεσή σας. Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη για φαγητά, που παρασκευάζονται πολύ συχνά.

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που αποθηκεύεται τη Memory
- τον τρόπο που ξεκινάτε τη Memory

Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

Προϋπόθεση: Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια για το επιθυμητό φαγητό ή επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Μην ξεκινήσετε.
2. Πατήστε το πλήκτρο .
Εμφανίζεται "Memory 1 - ελεύθερη".
3. Επιλέξτε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας μία από τις έξι θέσεις αποθήκευσης.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να ηχησει ένα σήμα και να εμφανιστεί "Memory αποθηκεύτηκε".

Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για το φαγητό σας μπορείτε να τις ξεκινήσετε οποτεδήποτε.

Προϋπόθεση: Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο  και επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θέση αποθήκευσης.
Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται. Όταν εμφανίζεται Memory ελεύθερη, δεν είναι αποθηκευμένη καμία ρύθμιση σ' αυτή τη θέση αποθήκευσης.

2. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ρύθμιση Memory ξεκινά.

Αλλαγή της θέσης αποθήκευσης

Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Όταν ξεκινήσετε την επόμενη φορά τη Memory, εμφανίζεται ξανά η αρχική αποθηκευμένη ρύθμιση.

Ηλεκτρονικό ρολόι

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες ρολογιού.

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε

- την οθόνη ένδειξης του ρολογιού
- πως να ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου
- πως να απενεργοποιείτε αυτόματα τη συσκευή σας (διάρκεια λειτουργίας και λήξη λειτουργίας)
- πως να ενεργοποιείτε και να απενεργοποιείτε αυτόματα τη συσκευή σας (λειτουργία προεπιλογής)
- πως να ρυθμίζετε ή να αλλάζετε την ώρα.

Οθόνη ένδειξης του ρολογιού



Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού

Περιστροφικός διακόπτης

Λειτουργία ρολογιού		Χρήση
	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου, όπως ένα ρολόι αυγών ή ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα
	Διάρκεια λειτουργίας	Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες)
	Λήξη λειτουργίας	Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα σε μια ρυθμισμένη χρονική στιγμή (π.χ. 12:30 η ώρα)
	Λειτουργία προεπιλογής	Η συσκευή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Η διάρκεια λειτουργίας και η λήξη λειτουργίας συνδυάζονται
	Ωρα	Ρύθμιση της ώρας
	Ταχεία θέρμανση	Μείωση του χρόνου θέρμανσης

Υποδείξεις

- Μεταξύ **22:00** και **5:59** η ώρα μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ένδειξης του ρολογιού, όταν σε αυτό το χρονικό διάστημα δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση ή όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία λειτουργία ρολογιού.

- Στις λειτουργίες ρολογιού Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου , Διάρκεια λειτουργίας , Λήξη λειτουργίας  και Λειτουργία προεπιλογής ηχεί μετά το πέρας των ρυθμίσεων ένα σήμα και αναβοσβήνει το αντίστοιχο σύμβολο. Για τον πρόωρο

τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού.

- Μπορείτε οποτεδήποτε να καλέσετε τις ρυθμίσεις σας. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το αντίστοιχο σύμβολο.
- Όταν θέλετε να σβήσετε μια ρύθμιση, γυρίστε το ρυθμισμένο χρόνο πίσω στο 0:00 και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να διορθώσετε τη ρύθμισή σας με τον περιστροφικό διακόπτη.

Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση της οθόνης ένδειξης του ρολογιού

Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας πίσω στη θέση O και βυθίστε τον.

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ για μερικά δευτερόλεπτα.

Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού απενεργοποιείται. Όταν μια λειτουργία ρολογιού είναι ενεργοποιημένη, παραμένει το αντίστοιχο σύμβολο φωτισμένο.

2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ για μερικά δευτερόλεπτα.

Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού ενεργοποιείται.

Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και ⏰.

2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια (π. χ. 5:00 λεπτά).

Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα και το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει.



Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ορισμένη διάρκεια.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και I→I.
3. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας (π. χ. 1:30 ώρες).
4. Πατήστε το πλήκτρο [Start].
Η συσκευή θερμαίνεται.



5. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στη θέση O και βυθίστε τον.

Μετά το πέρας της διάρκειας λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

Λήξη λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση σε μια ρυθμισμένη χρονική στιγμή.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και →I.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη λήξη λειτουργίας (π. χ. 12:30).



4. Πατήστε το πλήκτρο [Start].
Στη ρυθμισμένη λήξη λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.
5. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στη θέση O και βυθίστε τον.

Λειτουργία προεπιλογής

Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα και απενεργοποιείται στην προεπιλεγμένη λήξη λειτουργίας. Συνδυάστε γι' αυτό τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια λειτουργίας I→I και Λήξη λειτουργίας →I.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και I→I.
3. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας (π. χ. 1:30 ώρες).
4. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και →I.
5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη λήξη λειτουργίας (π. χ. 12:30).
6. Πατήστε το πλήκτρο [Start].
Η συσκευή περιμένει μέχρι την κατάλληλη χρονική στιγμή, για να ενεργοποιηθεί (στο παράδειγμα στις 11:00).
Στη ρυθμισμένη λήξη λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή (12:30). Ένα σήμα ηχεί και το σύμβολο →I αναβοσβήνει.
7. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στη θέση O και βυθίστε τον.

Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και ☉.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.



Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2.

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο ή αλλάξουν μια τρέχουσα λειτουργία, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που κλειδώνετε τη συσκευή σας
- τον τρόπο που κλειδώνετε μόνιμα τη συσκευή σας

Κλειδωμα

Για την ενεργοποίηση ξανά της συσκευής, πρέπει να την ξεκλειδώσετε. Μετά τη λειτουργία της συσκευής δεν κλειδώνεται η συσκευή αυτόματα. Κλειδώστε την ενδεχομένως ξανά ή ενεργοποιήστε το μόνιμο κλειδωμα.

Κλειδωμα της συσκευής

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας".
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Επιλέξτε τη γλώσσα".
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο πληροφοριών **i**.
Ⓢ εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 1** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
5. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**, μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο **Ⓢ** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.

Υπόδειξη. Όταν προσπαθήσετε να ρυθμίσετε μια λειτουργία εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας **-5-** και στην οθόνη κειμένου "Συσκευή κλειδωμένη".

Ξεκλειδωμα της συσκευής

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 1** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 1** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**, μέχρι να οβήσει το σύμβολο **Ⓢ**.

Μόνιμο κλειδωμα

Για να ρυθμίσετε μια λειτουργία, πρέπει να διακόψετε για λίγο το μόνιμο κλειδωμα. Αφού πρώτα απενεργοποιήσετε τη συσκευή σας, κλειδώνεται η συσκευή ξανά αυτόματα.

Μόνιμο κλειδωμα της συσκευής

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας".

2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Επιλέξτε τη γλώσσα".
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο πληροφοριών **i**.
Ⓢ 1 εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 2** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
5. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας".

Η συσκευή σας κλειδώνεται μετά από 30 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται το σύμβολο **Ⓢ**.

Υπόδειξη. Όταν προσπαθήσετε να ρυθμίσετε μια λειτουργία εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας **-5P** και στην οθόνη κειμένου "Συσκευή κλειδωμένη διαρκώς".

Διακοπή του μόνιμου κλειδώματος

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας".
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 2** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 2** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**, μέχρι να οβήσει το σύμβολο **Ⓢ**.
Το μόνιμο κλειδωμα έχει διακοπεί.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.
Μετά την απενεργοποίηση ενεργοποιείται ξανά το μόνιμο κλειδωμα.

Μόνιμο ξεκλειδωμα της συσκευής

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Συσκευή σε ετοιμότητα λειτουργίας".
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 2** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 2** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**, μέχρι να οβήσει το σύμβολο **Ⓢ**.
5. Μέσα σε 30 δευτερόλεπτα πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i** ξανά για μερικά δευτερόλεπτα.
6. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **Ⓢ 1** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
7. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο πληροφοριών **i**.
Η συσκευή ξεκλειδώνεται μόνιμα.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιείται μόνο, όταν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση στη συσκευή σας.

Η χρονική διάρκεια, μετά την οποία η συσκευή σας απενεργοποιείται, εξαρτάται από τις ρυθμίσεις σας.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας" και στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας αναβοσβήνει . Η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται.
Για την απενεργοποίηση γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.

Αυτόματη εκκίνηση

Βασικά η συσκευή σας είναι έτοιμη ρυθμισμένη, ώστε να πρέπει να πατήσετε το πλήκτρο , για να ξεκινήσει η ρυθμισμένη λειτουργία του φούρνου.
Στην "Αυτόματη εκκίνηση" ξεκινά η λειτουργία του φούρνου αυτόματα μετά το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.

Στο κεφάλαιο Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων μπορείτε να βρείτε κάτω από "Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων", πως αλλάζετε στην Αυτόματη εκκίνηση.

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να προσαρμόσετε οποτεδήποτε στις ανάγκες σας.

Υπόδειξη. Στον πίνακα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις δυνατότητες αλλαγής. Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων μόνο οι βασικές ρυθμίσεις, που αντιστοιχούν στη συσκευή σας.

Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
- Επιλέξτε τη γλώσσα: Ελληνικά	5 επιπλέον γλώσσες είναι δυνατές	Γλώσσα για την οθόνη κειμένου
  = Συσκευή ξεκλειδωμένη	 = Συσκευή κλειδωμένη	Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών
 = Συσκευή ξεκλειδωμένη μια φορά	 = Συσκευή κλειδωμένη διαρκώς	Συνεχής ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών
 = Ηχητικό σήμα Μέτριο	 = Off  = Μικρό = 30 δευτερόλεπτα  = Μέτριο = 2 λεπτά  = Μεγάλο = 10 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
 = Συνέχιση λειτουργίας όταν κλείσει πόρτα: Off	 = Αυτόματα  = Off*	Ο τρόπος συνέχισης της λειτουργίας μετά το άνοιγμα και ξανακλείσιμο της πόρτας του φούρνου * Συνεχίστε τη λειτουργία με 
 5 Ξεχωριστή ρύθμιση -3     +3	π.χ. εντατικότερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος -3      +3	Αλλαγή του αποτελέσματος του μαγειρέματος όλων των προγραμμάτων του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων προς τα δεξιά = εντατικότερο προς τα αριστερά = ασθενέστερο
 5 Ρύθμιση της τάσης του δικτύου  = 220-230V	 = 230-240 V	Προσαρμογή της τάσης του δικτύου
 7  = Μη επαναφορά των ρυθμίσεων εργοστασίου	 = Επαναφορά των ρυθμίσεων εργοστασίου	Επαναφορά όλων των αλλαγών ξανά στις βασικές ρυθμίσεις

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Προϋπόθεση: Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.
Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.

- Πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βασική ρύθμιση.
- Εκτελέστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας την επιθυμητή ρύθμιση.
- Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  για μερικά δευτερόλεπτα.
Η ρύθμισή σας εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.
Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή μικροκυμάτων για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ περιγράφουμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

- Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για
- τον καθαρισμό και τη φροντίδα της συσκευής σας
 - τα υλικά καθαρισμού
 - τον καθαρισμό των τζαμιών

- Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος

⚠ Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό ποτέ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

τα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής,
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης της πόρτας,
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	τα υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.
Φούρνος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα σφουγγάρι ανοξείδωτου χάλυβα.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Περιοχή	τα υλικά καθαρισμού
Κονσόλα χειρισμού/Εξωτερικό τζάμι της πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Σκουπίστε αμέσως στεγνά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Εσωτερικό τζάμι της πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Σκουπίστε στεγνά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Στεγανοποίηση	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα και η οροφή καλύπτονται με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μερικές φορές μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Υποδείξεις

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Εάν χυθεί αθέλητα απορρυπαντικό φούρνου πάνω στο πίσω τοίχωμα ή στην οροφή, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επίστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σύρμα τριψίματος για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.
- Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος και των πλευρικών τοιχωμάτων

Χρησιμοποιείτε ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε το απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο.

Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος

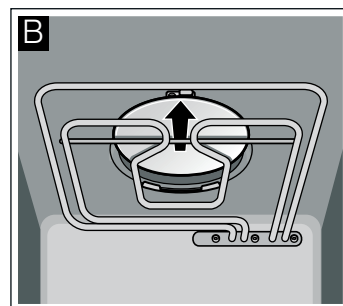
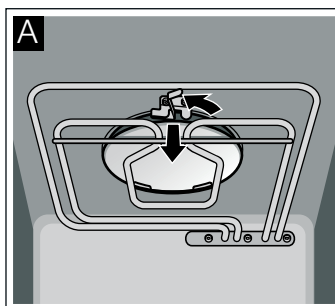
Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα στην οροφή του φούρνου

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην πραγματοποιείτε την αφαίρεση αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

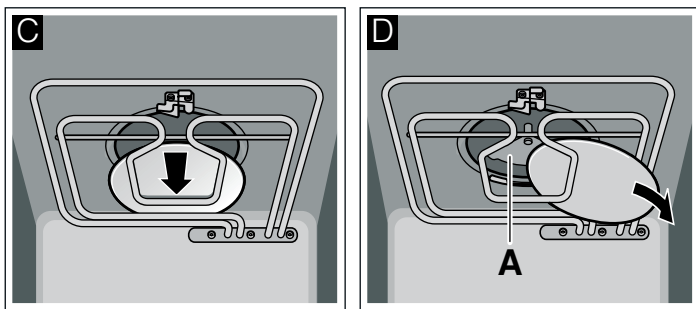
Αφαίρεση

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στο φούρνο.
2. Τραβήξτε το κλιπ στην οροφή του φούρνου προς τα μπροστά. (Εικ. Α)
Πιέστε το γυάλινο κάλυμμα μπροστά με τον αντίχειρα του άλλου χεριού προς τα κάτω. Αφήστε το κλιπ.
3. Σπρώξτε το κάλυμμα με τα δύο χέρια προς τα μπροστά και τοποθετήστε το πάνω στο θερμαντικό σώμα του γκριλ. (Εικ. Β)



4. Σπρώξτε το ξανά λίγο προς τα πίσω. (Εικ. C)

5. Γείρετε το κάλυμμα στο πλάι προς τα κάτω και αφαιρέστε το. (Εικ. D)



⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην ακουμπήσετε ή μην καθαρίσετε ποτέ την κεραία των μικροκυμάτων (Α)!

Σε περίπτωση ελαφρής ρύπανσης:

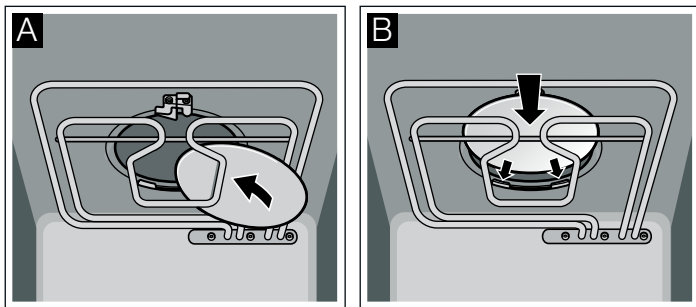
Πλύντε το γυάλινο κάλυμμα με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης:

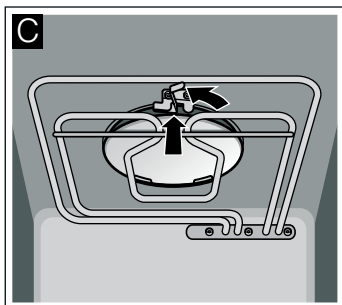
Καθαρίζετε το γυάλινο κάλυμμα όπως τις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου.

Τοποθέτηση

1. Σπρώξτε μέσα το κάλυμμα με τη λεία πλευρά προς τα κάτω και τοποθετήστε το πάνω στο θερμαντικό σώμα του γκριλ. (Εικ. Α)
2. Σπρώξτε το κάλυμμα με τα δύο χέρια προς τα πίσω μέσα στα δύο άγκιστρα. (Εικ. Β)



3. Τραβήξτε το κλιπ προς τα μπροστά και πιέστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα επάνω. Αφήστε το κλιπ. (Εικ. C)



Αφαιρέστε την πετσέτα κουζίνας από το φούρνο.

⚠ Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς το γυάλινο κάλυμμα μικροκυμάτων. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων.

Καθαρισμός των τζαμιών

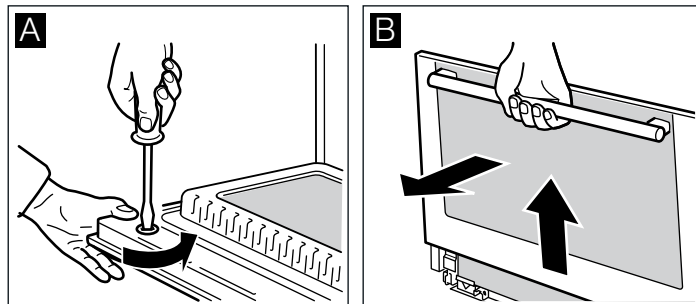
Μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην πραγματοποιείτε την αφαίρεση αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

Αφαίρεση

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Λύστε τις δύο βίδες στην πόρτα με ένα απλό κατσαβίδι (πλάτος κατσαβιδόλαμας 8-11 mm). Σε αυτή την περίπτωση κρατήστε το τζάμι της πόρτας με το ένα χέρι. (Εικ. Α)
3. Τοποθετήστε λοξά την πόρτα και αφαιρέστε το τζάμι με τη λαβή της πόρτας προς τα επάνω. (Εικ. Β)



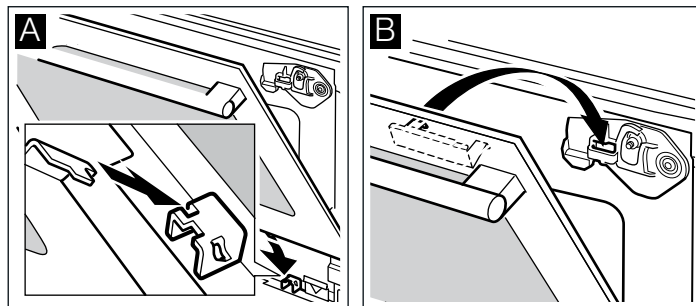
4. Κλείστε την πόρτα.

Υποδείξεις

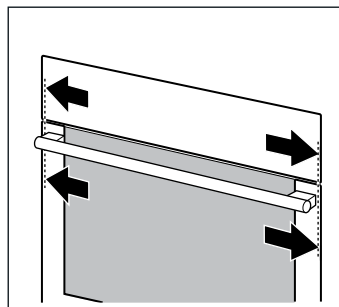
- Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη.

Τοποθέτηση

1. Τοποθετήστε το τζάμι της πόρτας και με τα δύο χέρια στον οδηγό. (Εικ. Α)
2. Πιέστε το τζάμι της πόρτας προς τα κάτω, σηκώστε το λίγο και αναρτήστε το επάνω. (Εικ. Β)

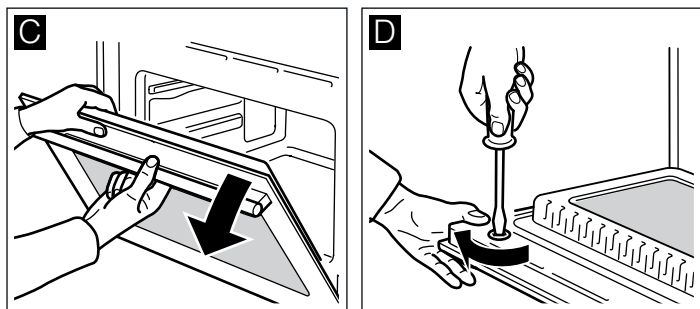


Προσέξτε, να βρίσκεται το τζάμι της πόρτας ισόπεδα με το πεδίο χειρισμού.



3. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα, και παράλληλα κρατήστε τα τζάμια με το ένα χέρι. (Εικ. C)

4. Πιέστε την πόρτα ακόμα μια φορά προς τα κάτω και βιδώστε τις βίδες με ένα απλό κατσαβίδι (πλάτος κατσαβιδόλαμας 8-11 mm) με το χέρι, κλείστε την πόρτα. (Εικ. D)



Προσοχή!

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

Βλάβες και επισκευές

Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο το κάλεσμά της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Σε μερικές περιπτώσεις μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικές συμβουλές για την αντιμετώπιση του σφάλματος.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι εργασίες στα ηλεκτρονικά της συσκευής επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Πίνακας βλαβών

Εάν ένα φαγητό δεν πέτυχε καλά, ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο*

μαγειρικής. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος. Διακοπή ρεύματος. Η ασφάλεια είναι χαλασμένη Εσφαλμένη λειτουργία.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα. Ελέγξτε, εάν ανάβει η λάμπα του δωματίου. Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει. Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει η άνω-κάτω τελεία και τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία	Η πόρτα δεν είναι τελειώς κλειστή. Το πλήκτρο  δεν πατήθηκε.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Πατήστε το πλήκτρο  .
Η συσκευή δε θερμαίνει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.	Το πλήκτρο  δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο  .
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Η λειτουργία του φούρνου χωρίς μικροκύματα είναι δυνατή.
Στη λειτουργία μικροκυμάτων τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως. Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος. Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Ο φούρνος δεν θερμαίνει. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη "a"	Η διάταξη επίδειξης είναι ενεργοποιημένη. Στην οθόνη κειμένου εμφανίζεται η ένδειξη "Διάταξη επίδειξης ενεργοποιημένη".	Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά.
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη "000".	Ενεργοποιήθηκε η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον.	Πατήστε ένα πλήκτρο ή απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Μηνύματα σφάλματος με E

Εάν εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων ένα μήνυμα σφάλματος με E,

πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστούν τα σύμβολα  και . Ρυθμίστε στη

συνέχεια την ώρα από την αρχή. Εάν εμφανιστεί ξανά το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς,

επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης.

- Εάν η συσκευή έχει βλάβη, κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το φιν από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Σε ορισμένα μηνύματα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E101" ή "E104".	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει χαλάσει.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Η λειτουργία μικροκυμάτων "σόλο" είναι δυνατή.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E011".	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο ή έχει μαγκωθεί.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Εάν το μήνυμα σφάλματος παραμείνει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E010", "E310", "E009" ή "E309".	Τεχνικό ελάττωμα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Τη λάμπα του φούρνου μπορείτε να την αλλάξετε. Λάμπες αλογόνου, των 12 V, 20 W ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

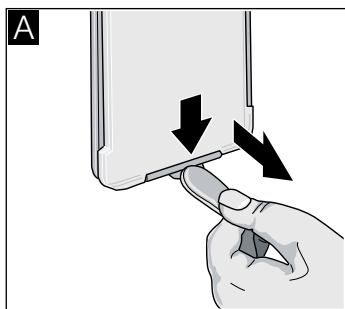
⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην αλλάζετε ποτέ τη λάμπα του φούρνου, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

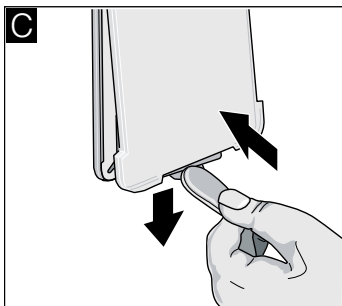
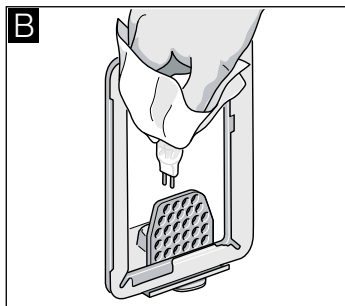
Υπόδειξη. Βγάzte την καινούργια λάμπα αλογόνου πάντοτε με ένα στεγνό πανί από την συσκευασία. Έτσι μεγαλώνει η διάρκεια ζωής της λάμπας.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
2. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
3. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Για αυτό ανοίξτε κάτω με το χέρι το γυάλινο κάλυμμα.
Εάν η αφαίρεση του γυάλινου καλύμματος είναι δύσκολη, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι ως βοήθεια. (Εικ. Α)



4. Αφαιρέστε τη λάμπα και αντικαταστήστε την με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου. (Εικ. Β)
5. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. (Εικ. C)



6. Αφαιρέστε την πετσέτα της κουζίνας.
7. Ανεβάστε/βιδώστε ξανά την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή συνδέστε το ρευματολήπτη (φιν) στην πρίζα.

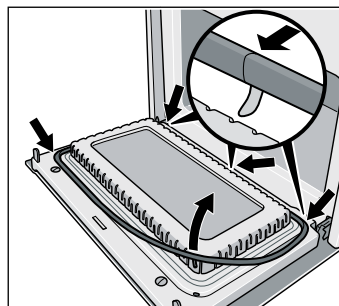
Αλλαγή της στεγανοποίησης της πόρτας

Εάν η στεγανοποίηση της πόρτας είναι ελαττωματική, τότε πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικές στεγανοποιήσεις για τη συσκευή σας μπορείτε να βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

⚠ Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η στεγανοποίηση της πόρτας έχει υποστεί ζημιά. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε ξανά τη συσκευή αφού πρώτα επισκευαστεί.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Αφαιρέστε την παλιά στεγανοποίηση της πόρτας.
3. Στη στεγανοποίηση της πόρτας είναι στερεωμένα 5 άγκιστρα. Τοποθετήστε με αυτά τα άγκιστρα την καινούργια στεγανοποίηση στην πόρτα του φούρνου.



Υπόδειξη. Ο αρμός στην στεγανοποίηση της πόρτας κάτω στη μέση οφείλεται σε τεχνικούς λόγους.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε μέσα στο φούρνο. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. Ε	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης
GR 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη Β.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Τάξη Β δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

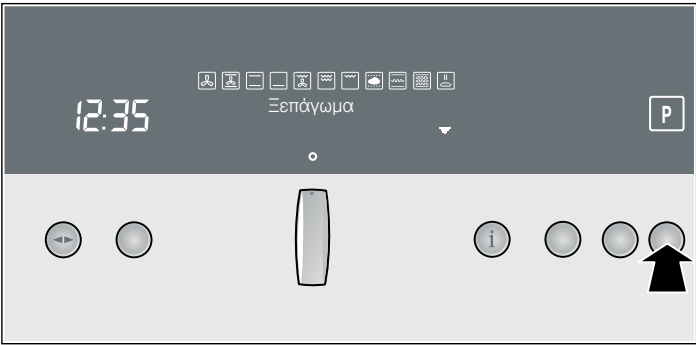
Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

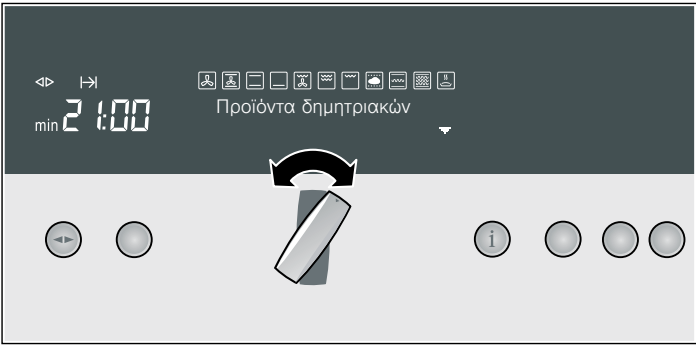
Επιλογή προγράμματος

Παράδειγμα στην εικόνα:
Επιλέξτε και ρυθμίστε το πρόγραμμα για 0,30 κιλά πολέντα.

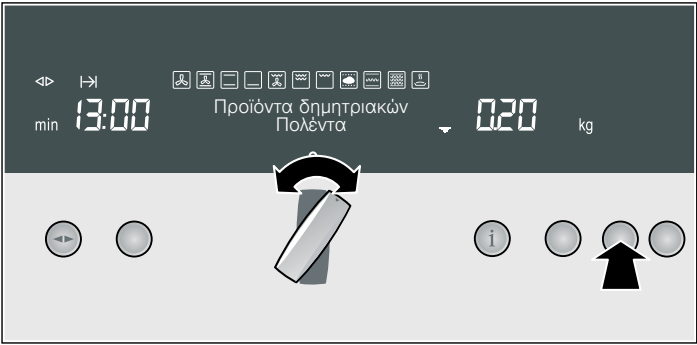
- 1. Πιέστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας να βγει έξω.
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- 2. Πατήστε το πλήκτρο **P**.
Εμφανίζεται η πρώτη ομάδα προγραμμάτων.



- 3. Επιλέξτε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας την επιθυμητή ομάδα προγραμμάτων.



- 4. Πατήστε το πλήκτρο **↓**.
Το πρώτο πρόγραμμα της ομάδας προγραμμάτων εμφανίζεται στην οθόνη κειμένου.
- 5. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, μέχρι να εμφανιστεί το κατάλληλο πρόγραμμα.



- 6. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας το βάρος του φαγητού. Η διάρκεια του προγράμματος **I>I** εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
- 7. Πατήστε το πλήκτρο **Start**.
Το πρόγραμμα ξεκινά.
- Υπόδειξη.** Μετά την εκκίνηση: Πατήστε το πλήκτρο **i** μια φορά. Στις οθόνες ενδείξεων εμφανίζονται οι ρυθμισμένες τιμές.

Το πρόγραμμα τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Απενεργοποιήστε το φούρνο με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ή επιλέξτε και ρυθμίστε ξανά έναν τρόπο λειτουργίας.

Διακοπή προγράμματος

Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο **Stop** το φούρνο και γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στη θέση **0** και βυθίστε τον.

Ανάκληση πληροφοριών

Πριν την εκκίνηση πατήστε σύντομα το πλήκτρο **i**. Εμφανίζονται διάφορες πληροφορίες για τα προγράμματα. Για κάθε πληροφορία πατήστε ξανά σύντομα το πλήκτρο **i**.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Βλέπε στο κεφάλαιο *Ηλεκτρονικό ρολόι*.

Ξεχωριστή ρύθμιση

Εάν το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ενός προγράμματος δεν ανταποκρίνεται στις προσδοκίες σας, μπορείτε την επόμενη φορά να το αλλάξετε.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 5.

Πατήστε το πλήκτρο  και μετακινήστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας το φωτισμένο πεδίο.

-    +

Προς τα αριστερά = ασθενέστερο αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Προς τα δεξιά = εντατικότερο αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Ξεκινήστε με το πλήκτρο .

Η χρονική διάρκεια αλλάζει.

Ξεπάγωμα και μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί, κεραμικό ή το ταψί γενικής χρήσης. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στο πίνακα προγραμμάτων.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κύριο χώρο μαγειρέματος.
- Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.
- Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.
- Σε πολλά φαγητά μετά από λίγο χρόνο ακούτε ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε τα.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Παγώνετε και αποθηκεύετε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.
- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης. Τοποθετήστε τα ψωμάκια απευθείας πάνω στη σχάρα.
- Σκεπάστε τα ευαίσθητα κομμάτια και τα κομμάτια που προεξέχουν με μικρά τεμάχια αλουμινοχαρτού. Έτσι αποφεύγετε ένα πρόωρο μαγείρεμα. Προσέξτε να μην αγγίζει το αλουμινοχαρτό τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.
- Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 10 έως 90 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Απομακρύντε το κατά το γύρισμα. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε το υγρό ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το βοδινό, το αρνίσιο και το χοιρινό κρέας πρώτα με τη μεριά του λίπους προς τα κάτω πάνω στο μαγειρικό σκεύος.
- Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιάτευει γρήγορα.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος. Σκεπάστε τα πόδια και τις φτερούγες με μικρά τεμάχια αλουμινοχαρτού.
- Σκεπάστε με αλουμινοχαρτό στο ολόκληρο ψάρι την ουρά, στο φιλέτο ψαριού τα ακρινά μέρη και στις μπριζόλες ψαριού τις άκρες που προεξέχουν.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Ξεπάγωμα			
Σιταρένιο ψωμί		0,10 - 0,60	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψωμί μαύρο***		0,20 - 1,50	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψωμάκια		0,05 - 0,45	Σχάρα, ύψος 1
Γλυκό, στεγνό*	Κέικ χωρίς γλάσο, γλυκά με μαγιά	0,20 - 1,50	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Γλυκό, ζουμερό	Κέικ με φρούτα χωρίς γλάσο ή ζελατίνα, χωρίς κρέμα ή σαντιγί	0,20 - 1,20	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κιμάς*	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος, χοιρινός	0,20 - 1,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Βοδινό κρέας**	Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, μπριζόλα	0,20 - 2,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Χοιρινό κρέας**	Ψητό σβέρκου χωρίς κόκκαλα, ψητό ρολό, σνίτσελ, γκούλας	0,20 - 2,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Αρνίσιο κρέας**	Αρνίσιο μπούτι, αρνίσια σπάλα, αρνίσιο ρολό	0,20 - 2,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Πουλερικά ολόκληρα**	Κοτόπουλο, πάπια	0,70 - 2,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κομμάτια πουλερικών**	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα, μπούτια χήνας, στήθος χήνας, στήθος πάπιας	0,20 - 1,20	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψάρι, ολόκληρο**	Πέστροφα, γάδος, μπακαλιάρος	0,20 - 1,20	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Φιλέτο ψαριού**	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, σολομό, μπαρμπούνη, σολομό θαλάσσης, λούτσο	0,20 - 1,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μπριζόλα ψαριού**	Μπριζόλα από μπακαλιάρο, ξιφία, γάδο, σολομό	0,20 - 1,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

* Σήμα για γύρισμα περίπου μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του 1/3 και των 2/3 του χρόνου.

*** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση των 2/3 του χρόνου.

Μαγείρεμα

Λαχανικά

Υποδείξεις

- Φρέσκα λαχανικά: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε 2 κουταλιές νερό ανά 100 γρ. λαχανικά.
- Κατεψυγμένα λαχανικά: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί

δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό ανά 100 γρ. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

- Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε τα λαχανικά ακόμα περίπου για 5 λεπτά να ηρεμήσουν.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Λαχανικά			
Μαγειρέψτε τα φρέσκα λαχανικά*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μαγειρέψτε τα κατεψυγμένα λαχανικά*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

* Σήμα για το ανακάτεμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Πατάτες

Υποδείξεις

- Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας νερό και λίγο αλάτι.
- Βραστές πατάτες με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις πατάτες και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Βάλτε τις, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

- Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε τις πατάτες ακόμα περίπου για 5 λεπτά να ηρεμήσουν. Χύστε προηγουμένως το νερό που δημιουργήθηκε.
- Στρώστε τις πατάτες ογκρατέν σ' ένα ρηχό μαγειρικό σκεύος σε ύψος 3 έως 4 cm.
- Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε το ογκρατέν ακόμα 5 έως 10 λεπτά να ηρεμήσει στη συσκευή.
- Οι τηγανητές πατάτες, οι κροκέτες και οι πατάτες τηγανητές Ελβετίας πρέπει να είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα στο φούρνο.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Πατάτες			
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές (που λιώνουν στο βράσιμο) πατάτες	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Βραστές πατάτες με φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές (που λιώνουν στο βράσιμο) πατάτες	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Πατάτες ογκρατέν, φρέσκιες		0,50 - 3,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 2
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες**		0,20 - 0,60	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Κροκέτες, κατεψυγμένες**		0,20 - 0,70	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες**		0,20 - 0,80	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2

* Σήμα για το ανακάτεμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση των $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

Προϊόντα δημητριακών

Υποδείξεις

- Τα δημητριακά αφρίζουν στο μαγείρεμα πολύ. Γι' αυτό χρησιμοποιείτε για όλα τα προϊόντα δημητριακών ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Ρυθμίστε το καθαρό βάρος των δημητριακών (χωρίς υγρό).
- Ρύζι:
Μη χρησιμοποιείτε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Προσθέστε νερό δύο έως δύομισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

- Πολέντα:
Χρησιμοποιήστε στη πολέντα ανάλογα με το άλεσμα τη διπλάσια μέχρι τριπλάσια ποσότητα σε νερό.
- Κουσκούς:
Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα σε υγρό.
- Κεχρί:
Προσθέστε νερό δύο έως δύομισι φορές της ποσότητας του κεχριού.
- Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε τα δημητριακά ακόμα περίπου για 5 έως 10 λεπτά να ηρεμήσουν.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Προϊόντα δημητριακών		
Ρύζι για πιλάφι*	0,10 - 0,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ρύζι μπάσμάτι*	0,10 - 0,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Καστανό ρύζι*	0,10 - 0,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Πολέντα***	0,10 - 0,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κουσκούς**	0,10 - 0,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κεχρί*	0,10 - 0,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

* Σήμα για ανακάτεμα ανάλογα με το βάρος περίπου μετά από 2-14 λεπτά.

** Σήμα για το ανακάτεμα μετά από 1-2 λεπτά.

*** Σήμα για το ανακάτεμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Σουφλέ

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, πάνω στη σχάρα.
- Στρώστε το αλμυρό και το γλυκό σουφλέ σ' ένα ρηχό μαγειρικό σκεύος σε ύψος περίπου 5 cm.

- Στρώστε τις πατάτες ογκρατέν σ' ένα ρηχό μαγειρικό σκεύος σε ύψος 3 έως 4 cm.
- Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε τις πατάτες ογκρατέν ακόμα 5 έως 10 λεπτά να ηρεμήσουν στη συσκευή.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Σουφλέ		
Λαζάνια μπολονέζε, κατεψυγμένη	0,40 - 1,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Καννελόνια, κατεψυγμένα	0,40 - 1,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μακαρόνια σουφλέ, κατεψυγμένα	0,40 - 1,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά	0,40 - 3,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 2
Σουφλέ, γλυκό	0,50 - 1,80	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Πατάτες ογκρατέν, φρέσκιες	0,50 - 3,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος, σχάρα, ύψος 2

Κατεψυγμένα προϊόντα

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε προψημένη, κατεψυγμένη πίτσα και μπαγκέτα-πίτσα.
- Οι τηγανητές πατάτες, οι κροκέτες και οι πατάτες τηγανητές Ελβετίας πρέπει να είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα στο φούρνο.

- Τα ανοιξιάτικα ρολά και τα μικρά ανοιξιάτικα ρολά πρέπει να είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα στο φούρνο.
- Προσέξτε, να είναι τοποθετημένα τα κατεψυγμένα φαγητά σε μια στρώση.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Πίτσα, λεπτός πάτος	0,30 - 0,50	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 1
Πίτσα, χοντρός πάτος	0,40 - 0,60	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 1
Μικρή πίτσα	0,10 - 0,60	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 1
Μπαγκέτα-πίτσα, προψημένη	0,10 - 0,75	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 1
Τηγανητές πατάτες*	0,20 - 0,60	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Κροκέτες*	0,20 - 0,70	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας*	0,20 - 0,80	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Λαζάνια μπολονέζε	0,40 - 1,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Καννελόνια	0,40 - 1,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μακαρόνια σουφλέ	0,40 - 1,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ανοιξιάτικα ρολά**	0,10 - 1,00	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Μικρά ανοιξιάτικα ρολά**	0,10 - 0,60	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Φετάκια ψαριού πανέ*	0,20 - 0,90	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Καλαμάρια, ροδέλες πανέ*	0,20 - 0,50	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2

* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση των $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Πουλερικά

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε το κοτόπουλο ή την κότα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

- Μαγειρέψτε το στήθος της γαλοπούλας χωρίς πέτσα. Προσθέστε 100 έως 150 ml υγρό στο στήθος της γαλοπούλας. Προσθέστε μετά το γύρισμα, εάν χρειαστεί, ακόμα μια φορά 50 έως 100 ml υγρό.
- Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε το στήθος της γαλοπούλας ακόμα για 10 λεπτά να ηρεμήσει.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Πουλερικά			
Κοτόπουλο, φρέσκο*	Κοτόπουλο, ολόκληρο	0,80 - 1,80	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα	0,40 - 1,20	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

* Σήμα για γύρισμα στα ολόκληρα κοτόπουλα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Κότα, φρέσκια*		1,50 - 3,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Στήθος γαλοπούλας, φρέσκο**	Στήθος γαλοπούλας χωρίς πέτσα	0,80 - 2,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

* Σήμα για γύρισμα στα ολόκληρα κοτόπουλα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Κρέας

Υποδείξεις

- Μαγειρέψτε το ροσμπίφ πρώτα με την μεριά του λίπους προς τα κάτω.
- Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, μοσχαρίσιο κότσι, αρνίσιο μπούτι και χοιρινό ψητό:
Το ψητό θα πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους

μέχρι τα δύο τρίτα. Προσθέστε 50 έως 100 ml υγρό στο ψητό. Προσθέστε μετά το γύρισμα, εάν χρειαστεί, ακόμα μια φορά 50 έως 100 ml υγρό.

- Προσθέστε στο ψητό κιμά 50 έως 100 ml υγρό.
- Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε το ψητό ακόμα για 10 λεπτά να ηρεμήσει.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Βοδινό κρέας			
Ψητός καπαμάς, φρέσκο**		0,80 - 2,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ροσμπίφ, μέτριο*	Χοντρό ροσμπίφ 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ροσμπίφ, αγγλικό*	Χοντρό ροσμπίφ 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψητός κιμάς	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ρολά κρέατος		0,50 - 3,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μοσχαρίσιο κρέας			
Ψητό, φρέσκο*	Μπούτι, κομμάτι ψαχνό	0,80 - 2,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κότσι με κόκκαλα, φρέσκο		0,80 - 3,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Osso buco		0,80 - 3,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Χοιρινό κρέας			
Ψητό σβέρκου, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα***		0,80 - 2,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψητό σβέρκου, φρέσκο, με κόκκαλα*		0,80 - 2,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψητό με κρούστα φρέσκο		0,80 - 2,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψητός κιμάς	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψητό ρολό, φρέσκο*		1,00 - 3,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Αρνίσιο κρέας			
Μπούτι, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο*		0,80 - 2,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μπούτι, φρέσκο, με κόκκαλα, καλοψημένο*		0,80 - 2,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψητός κιμάς	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κρέας θηραμάτων			
Ψητό ελαφιού, φρέσκο*		0,50 - 3,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μπούτι ζαρκαδιού, χωρίς κόκκαλα, φρέσκο***		0,50 - 2,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Μπούτι λαγού, με κόκκαλα, φρέσκο***		0,50 - 1,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ψητό αγριογούρουνο, φρέσκο***		0,50 - 2,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Κουνέλι, φρέσκο		0,50 - 2,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του $\frac{1}{3}$ και των $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

*** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση των $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

Ψάρι

Υποδείξεις

- Ψάρι ολόκληρο, φρέσκο:
Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό ή χυμό λεμονιού.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο:
Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό ή χυμό λεμονιού.

- Καλαμάρια, ροδέλες, πανέ, κατεψυγμένα:
Οι ροδέλες πρέπει να είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα στο φούρνο.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Σοτάρετε το φρέσκο ψάρι ολόκληρο	0,30 - 1,10	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Σοτάρετε το φρέσκο φιλέτο ψαριού	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Φετάκια ψαριού πανέ*	0,20 - 0,90	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2
Καλαμάρια, ροδέλες, κατεψυγμένες*	0,20 - 0,50	Ταψί γενικής χρήσης, ύψος 2

* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση των 2/3 του χρόνου.

Ψητός κιμάς και γιαχνί

Υπόδειξη. Προσθέστε στο ψητό κιμά 50 έως 100 ml υγρό.

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Ψητός κιμάς			
Από φρέσκο βοδινό κρέας	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Από φρέσκο χοιρινό κρέας	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Από φρέσκο, ανάμεικτο κρέας	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Από φρέσκο αρνίσιο κρέας	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

Γιαχνί*

Γκούλας		0,30 - 2,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1
Ρολά κρέατος		0,50 - 3,00	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα, ύψος 1

* Ρυθμίστε το βάρος του κρέατος

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος, ποια θερμοκρασία ή ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Πριν τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για το φούρνο μικροκυμάτων.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων.

Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:

Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια,
Μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Τοποθετήστε τη σχάρα στο ύψος 1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη μέση. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στη σχάρα.
- Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.
- Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1 κιλό	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
	1,5 κιλά	180 W, 25 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά	

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχάρι ή χοιρινό	200 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 8-15 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
	1 κιλό	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 13-18 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1,2 κιλά	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Πάπια	2 κιλά	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 30-40 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
Χήνα	4,5 κιλά	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 60-80 λεπτά	Γυρίζετε κάθε 20 λεπτά, αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 5-15 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά
	600 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 8-13 λεπτά	
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	300 γρ.	180 W, 5-10 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	90 W, 7-9 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 3-5 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1 κιλό	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	500 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους
	750 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα
	750 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Καλύψτε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό	300-400 γρ.	600 W, 11-15 λεπτά	Βγάλτε το φαγητό από τη συσκευασία, σκεπάστε το για το ζέσταμα
Σούπα	400-500 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	1 κιλό	600 W, 20-25 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 12-17 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	1 κιλό	600 W, 25-30 λεπτά	
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Καλυμμένο
	800 γρ.	600 W, 18-23 λεπτά	
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 2-5 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε υγρό
	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ. 600 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά 600 W, 13-18 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε 1 κουταλιά νερό
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 11-16 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα φαγητών

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλιές του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.

Προσοχή!

Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό	350-500 γρ.	600 W, 4-8 λεπτά	Βγάλτε το φαγητό από τη συσκευασία, σκεπάστε το για το ζέσταμα
Ποτά	150 ml	1000 W, 1-3 λεπτά	Προσοχή! Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινόπνευμα ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	300 ml	1000 W, 3-4 λεπτά	
	500 ml	1000 W, 4-5 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, ½-1 λεπτό	Βάλτε τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, 1-1½ λεπτά	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια 4 φλιτζάνια	175 γρ.	1000 W, 1½-2 λεπτά	-
	από 175 γρ.	1000 W, 2-4 λεπτά	
	από 175 γρ.	1000 W, 4-6 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	Καλυμμένο
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	800 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	
Λαχανικά	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	

Μαγείρεμα φαγητών

Υποδείξεις

- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,5 κιλά	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	-
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ.	600 W, 6-10 λεπτά	Κόψτε σε κομμάτια ίδιου μεγέθους, σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό, ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Πατάτες	250 γρ.	600 W, 8-11 λεπτά	Κόψτε σε κομμάτια ίδιου μεγέθους, σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό, ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 12-15 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	

Μαγειρέμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ρύζι	125 γρ.	600 W, 4-6 λεπτά + 180 W, 12-15 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού, χρησιμοποιήστε ένα ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος
	250 γρ.	600 W, 7-9 λεπτά + 180 W, 15-20 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 5-8 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα με το χτυπητήρι 2 έως 3 φορές
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	-

Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε ένα ρηχό, γυάλινο σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα, π.χ. το καπάκι μιας φόρμας σουφλέ, ένα γυάλινο πιάτο ή ένα γυάλινο μπολ (πυρέξ)
- Τοποθετείτε το σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα στο ύψος 1.
- Μη χρησιμοποιείτε πιάτα από πορσελάνη ή πολύ βαθιά πιάτα.
- Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στον πίνακα. Ανάλογα με το προϊόν και την ποσότητα μπορεί να είναι απαραίτητη μια προσαρμογή του χρόνου.

- Για να μην καεί το πόπ-κορν αφαιρέστε μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα για λίγο τη σακούλα του πόπ-κορν και κουνήστε την. Προσοχή καυτό!

⚠ Κίνδυνος ζεματισματος!

- Ανοίξτε προσεκτικά τη σακούλα του πόπ-κορν, μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.
- Μη ρυθμίσετε ποτέ στην πλήρη ισχύ μικροκυμάτων.

	Βάρος	Εξαρτήματα	Ύψος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά
Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων	1 σακούλα από 100 γρ.	Μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	1	600 W, 4 λεπτά

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος Μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

Γλυκά και βουτήματα

Σχετικά με τους πίνακες

Υποδείξεις

- Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψήσιματος εξαρτώνται από τη σύσταση και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών" στο τέλος των πινάκων.
- Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Φόρμες ψήσιματος

Υπόδειξη. Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

-  Θερμός αέρας
-  Πάνω/Κάτω θέρμανση

Γλυκά σε φόρμες	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	1		160-180	90 W	30-40
Λεπτό κέικ (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	1		150-170	-	60-80
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		160-180	-	25-35

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει

** Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος

Γλυκά σε φόρμες	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σουστά/ φόρμα βαθιά στρογγυλή	1		160-180	90 W	30-40
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα τάρτας φρούτων	1		150-160	-	20-25
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά, προθέρμανση	Σκούρα φόρμα με σουστά	1		170-180	-	30-40
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Σκούρα φόρμα με σουστά	1		170-190	-	30-40
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο τάρτας*	Σκούρα φόρμα με σουστά	2		160-170	180 W	30-40
Κέικ με μαγιά	Βαθιά φόρμα κέικ	1		160-180	90 W	30-40
Καρυδόπιτα	Σκούρα φόρμα με σουστά	1		170-180	90 W	35-45
Πίτσα, λεπτός πάτος, λίγη επίστρωση**	Στρογγυλό ταψί πίτσας	1		220-240	-	15-20
Αλμυρά κέικ	Σκούρα φόρμα με σουστά	1		180-200	-	50-60

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει

** Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος

■  Πάνω/Κάτω θέρμανση

■  Θερμός αέρας

■  Θερμός αέρας έξτρα

Γλυκό στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	-	25-35
Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί*	1 3		150-170	-	40-50
Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης	1		160-180	90 W	30-40
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	-	35-45
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί	1 3		160-180	-	50-60
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	-	45-55
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί*	1 3		160-180	-	50-60
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	-	25-35
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί*	1 3		160-180	-	30-40
Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης	1		160-180	-	50-60
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-200	-	40-50
Ρολό παντεσπάνι, προθέρμανση	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	-	10-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	-	40-50
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		150-170	-	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		140-150	-	65-75
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210	180 W	30-40
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	1		210-230	-	25-35
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί*	1 3		190-200	-	40-50

* Τα εμαγιέ ταψιά μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	150-170	20-30
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί*	1 3	☒	140-160	30-40
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	120-140	35-45
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί*	1 3	☒	110-130	40-50
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	80-100	90-110
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς πάνω στη σχάρα	2	□	160-180	35-45
Μάφινς	από 1 ειδικό ταψί για μάφινς πάνω σε Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	1 3	☒	140-160	50-60
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	200-220	30-40
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	170-190	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης + Εμαγιέ ταψί*	1 3	☒	170-190	30-40
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	200-220	20-30

* Τα εμαγιέ ταψιά μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα

- □ Πάνω/Κάτω θέρμανση

■ ☒ Θερμός αέρας

Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος.

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	300 + 170	10 15-25
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	300 + 170	10 40-50
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	220-240	15-20
Ψωμάκια	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	200-220	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί γενικής χρήσης	2	□	190-210	15-25

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.
Θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια φόρμα γλυκού από σιλικόνη, γυαλί, πλαστικό ή κεραμικό.	Η φόρμα πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C. Σε αυτές τις φόρμες δεν ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά τόσο πολύ. Εάν ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων, μικραίνει ενδεχομένως η χρονική διάρκεια σε σχέση με τα στοιχεία των πινάκων.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό μαυρίζει.	Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπι με χυμό φρούτων ή με οινόπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε γλυκά με ζουμερή επίστρωση ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε κατόπι επάνω σ' αυτόν την επίστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.

Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, τότε το γλυκό ξεκολλά ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.
Μετρήσατε με το θερμόμετρό σας τη θερμοκρασία του φούρνου και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.	Η θερμοκρασία του φούρνου μετριέται από τον κατασκευαστή με μια σχάρα ελέγχου μετά από καθορισμένο χρόνο στο κέντρο του χώρου μαγειρέματος. Κάθε σκεύος και κάθε εξάρτημα επηρεάζει τη μετρημένη τιμή, έτσι ώστε στις δικές σας μετρήσεις να διαπιστώνετε πάντοτε μία απόκλιση.
Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.

Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ

Σχετικά με τους πίνακες

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στο φούρνο εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των φαγητών. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο *Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ* στο τέλος των πινάκων.

Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, το οποίο είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα. Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Για να βγάλετε το σκεύος από το φούρνο χρησιμοποιήστε πιάστρες. Τοποθετείτε τα καυτά γυάλινα μαγειρικά σκεύη πάνω σε μια στεγνή πετσέτα της κουζίνας. Αν η επιφάνεια είναι κρύα ή βρεγμένη, τότε το γυαλί μπορεί να ραγίσει.

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο κρέατος και πουλερικού μια ψηλή φόρμα ψησίματος. Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι μεγάλο. Κρέας: Σκεπάστε τον πάτο του μαγειρικού σκεύους με λίγο υγρό. Στους ψητούς καπαμάδες βάλτε λίγο περισσότερο υγρό. Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του. Πουλερικά: Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος μετά τα 2/3 του χρόνου.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του φούρνου και μην προθερμαίνετε. Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 έως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει. Το κόκκινο κρέας π.χ. βοδινό ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή ψάρι είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ απενεργοποιείται και ενεργοποιείται ξανά αυτόματα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

Υποδείξεις για το σοτάρισμα

Χρησιμοποιήστε για το σοτάρισμα του ψαριού ένα μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Προσθέστε δύο έως τρεις κουταλιές υγρό και λίγο χυμό λεμονιού ή ξίδι στο μαγειρικό σκεύος.

Βοδινό κρέας

Υποδείξεις

- Γυρίστε το βοδινό καπαμά μετά το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.
- Γυρίστε το βοδινό φιλέτο και το ροσμπίφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.
- Γυρίστε τις μπριζόλες μετά τα 2/3 του χρόνου.
-  Πάνω/Κάτω θέρμανση
-  Μεγάλο γκριλ

Βοδινό κρέας	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινός καπαμάς, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-210	-	120-140
Βοδινός καπαμάς, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		180-200	-	140-160
Βοδινός καπαμάς, περίπου 2 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		170-190	-	160-180
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		180-200	90 W	30-40
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-220	90 W	45-55
Ροσμπίφ, μισοψημένο, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		240-260	180 W	30-40
Μπριζόλες, μισοψημένες, 3 cm πάχος	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	1 3		3	-	1. πλευρά: περίπου 10-15 2. πλευρά: περίπου 5-10

Μοσχαρίσιο κρέας

Υπόδειξη. Γυρίστε το μοσχαράκι ψητό και το μοσχαρίσιο κότσι μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

- Θερμός αέρας
- Θερμογκρίλ

Μοσχαρίσιο κρέας	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Μοσχαράκι ψητό, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		210-220	90 W	60-70
Μοσχαράκι ψητό, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-210	90 W	70-80
Μοσχαράκι ψητό, περίπου 2 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-200	90 W	80-100
Μοσχαρίσιο κότσι, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-200	-	120-130

Χοιρινό κρέας

Υποδείξεις

- Γυρίστε το άπαχο χοιρινό ψητό και το ψητό χωρίς πέτσα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.
- Τοποθετήστε το ψητό με πέτσα προς τα επάνω μέσα στο σκεύος. Χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το ψητό. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

- Μη γυρίσετε το χοιρινό φιλέτο και το χοιρινό αλά Κάσελ. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 5 λεπτά.
- Γυρίστε την μπριζόλα σβέρκου μετά τα 2/3 του χρόνου.
- Θερμογκρίλ
- Μεγάλο γκριλ

Χοιρινό κρέας	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψητό χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος), περίπου 750 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		220-240	180 W	40-50
Ψητό με πέτσα (π.χ. σπάλα) περίπου 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		180-200	-	150
Ψητό με πέτσα π.χ. σπάλα), περίπου 2 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		170-190	-	180
Χοιρινό φιλέτο, περίπου 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		210-230	90 W	20-25
Χοιρινό ψητό, άπαχο, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		210-230	90 W	50-60
Χοιρινό ψητό, άπαχο, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-220	90 W	70-80
Χοιρινό ψητό, άπαχο, περίπου 2 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-210	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 75-85 λεπτά	85-95
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	1	-	-	360 W	45-50
Μπριζόλα σβέρκου, 2 cm πάχος	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	1 3		2	-	1. πλευρά: περίπου 15-20 2. πλευρά: περίπου 10-15

Αρνίσιο κρέας και κρέας θηραμάτων

Υπόδειξη. Γυρίστε το αρνί και το θήραμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

- Θερμογκρίλ
- Πάνω/Κάτω θέρμανση

Αρνίσιο κρέας και κρέας θηραμάτων	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-210	-	40-50
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		180-200	-	90-100
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		210-220	-	40-50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλα, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		180-190	-	105-120
Ψητό αγριογούρουνο, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-220	-	100-110

Αρνίσιο κρέας και κρέας θηραμάτων	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψητό ελαφιού, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-220	-	90-100
Κουνέλι, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-220	90 W	25-35

Λοιπά φαγητά

Υποδείξεις

- Στο τέλος αφήστε τον ψητό κιμά να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

- Γυρίστε τα λουκάνικα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

-  Θερμογκρίλ
-  Μεγάλο γκριλ

Λοιπά φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψητός κιμάς από περίπου 1 κιλό κρέας	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		170-190	600 W + 180 W	10 λεπτά + 40-50 λεπτά
Λουκάνικα για ψήσιμο στο γκριλ, 4-6 κομμάτια, περίπου από 150 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	1 3		3	-	1. πλευρά: περίπου 10-15 2. πλευρά: περίπου 5-10

Πουλερικά

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα ολόκληρα κοτόπουλα, το στήθος κοτόπουλου και τη μικρή γαλοπούλα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε τα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.
- Τοποθετήστε την κότα με την μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε την μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου και ρυθμίστε την ισχύ μικροκυμάτων στα 180 W.
- Τοποθετήστε τα μισά κοτόπουλα και τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τη γυρίσετε.
- Γυρίστε την πάπια και τη χήνα μετά το $\frac{1}{3}$ και τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

- Τοποθετήστε το στήθος της πάπιας και το στήθος της χήνας με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
- Γυρίστε τα μπουτία της χήνας μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Τρυπήστε την πέτσα.
- Γυρίστε το ψητό ρολό γαλοπούλας μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.
- Τοποθετήστε το στήθος γαλοπούλας και το μπουτί γαλοπούλας με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω. Γυρίστε τα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

-  Θερμογκρίλ
-  Μεγάλο γκριλ
-  Θερμός αέρας
-  Πάνω/Κάτω θέρμανση

Πουλερικά	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο, περίπου 1,2 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		230-250	360 W	25-35
Κότα, ολόκληρη	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-220	360 W + 180 W	30 15-25
Κοτόπουλο, μισό, από 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		180-200	360 W	30-35
Κομμάτια κοτόπουλου, περίπου 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-210	360 W	30-35
Κομμάτια κοτόπουλου, περίπου 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-210	360 W	35-40
Στήθος κοτόπουλου περίπου 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-210	180 W	25-30
Πάπια, ολόκληρη, 1,5 έως 1,7 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-190	180 W	60-80
Στήθος πάπιας, ολόκληρο, 2 κομμάτια από 300 έως 400 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης*	2 1		3	90 W	18-22
Χήνα, ολόκληρη, 3 έως 3,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-190	180 W	80-90
Στήθος χήνας, 2 κομμάτια από 500 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης*	2 1		210-230	90 W	20-25
Μπουτία χήνας, 4 κομμάτια περίπου 1,5 κιλά	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης*	2 1		170-190	180 W	30-40
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη, περίπου 3 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-180	180 W	60-70

* Προσθέστε 50 ml νερό στο ταψί γενικής χρήσης.

Πουλερικά	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψητό ρολό γαλοπούλας, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		190-200	180 W	60-70
Στήθος γαλοπούλας, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		200-210	-	80-90
Μπούτι γαλοπούλας, περίπου 1,3 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1		210-230	360 W	45-50

* Προσθέστε 50 ml νερό στο ταψί γενικής χρήσης.

Ψάρι

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε για το ψήσιμο στο γκριλ ολόκληρο το ψάρι, π.χ. πέστροφα, στη μέση της σχάρας.
- Μαγειρέψτε το ολόκληρο, αχνιστό ψάρι στη θέση κολύμβησης.
 - Μικρό γκριλ
 - Μεγάλο γκριλ

Ψάρι	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι ολόκληρο, π.χ. πέστροφα περίπου 300 γρ., ψητή στη σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα*	1 3		2	-	1. πλευρά: περίπου 10-15 2. πλευρά: περίπου 8-12
Μπριζόλα ψαριού, π.χ. σολομός, 3 cm πάχος, ψητός στη σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα*	1 3		3	-	1. πλευρά: περίπου 10-12 2. πλευρά: περίπου 8-12
Ψάρια ολόκληρα, 2 έως 3 κομμάτια από 300 γρ., ψητά στη σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα*	1 3		2	-	1. πλευρά: περίπου 10-15 2. πλευρά: περίπου 10-15
Ψάρι ολόκληρο περίπου 1 κιλό, σοταρισμένο	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1	-	-	600 W	10-15
Ψάρι ολόκληρο περίπου 1,5 κιλά, σοταρισμένο	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Ψάρι ολόκληρο περίπου 2 κιλά, σοταρισμένο	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Φιλέτο ψαριού π.χ. σολομός θαλάσσης περίπου 800 γρ., σοταρισμένος	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, σχάρα	1	-	-	600 W	9-14

* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.	Επιλέξτε για τα μικρά κομμάτια κρέατος μια υψηλότερη θερμοκρασία και ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος. Στα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κήκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και προσθέστε λιγότερο υγρό.
Το ψητό δεν έχει γίνει.	Κόψτε το ψητό σε φέτες. Ετοιμάστε τη σάλτσα στο μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα. Μαγειρέψτε το κρέας μόνο με το φούρνο μικροκυμάτων.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
 - Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.
 - Τοποθετήστε το σουφλέ σε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα επάνω στη σχάρα.
- Αφήστε τα σουφλέ και τα ογκρατέν ακόμα 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο να συνεχίσουν το μαγείρεμα.
 - Χρησιμοποιήστε για τα σουφλέ, τις πατάτες ογκρατέν και τη λαζάνια μια 4 έως 5 cm ψηλή φόρμα σουφλέ.
 - Βάλτε το σουφλέ σε φόρμες μερίδων ή σε μια ψηλή φόρμα σουφλέ. Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος.
 - Τοστ ογκρατέν: Τοποθετήστε 4 κομμάτια, το ένα δίπλα στο άλλο, στη μέση του ταψιού γενικής χρήσης. Μοιράστε 12 κομμάτια ομοιόμορφα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.

Χρησιμοποιήστε για τα σουφλέ, τις πατάτες ογκρατέν και τη λαζάνια μια 4 έως 5 cm ψηλή φόρμα σουφλέ.

Βάλτε το σουφλέ σε φόρμες μερίδων ή σε μια ψηλή φόρμα σουφλέ. Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος.

Τοστ ογκρατέν: Τοποθετήστε 4 κομμάτια, το ένα δίπλα στο άλλο, στη μέση του ταψιού γενικής χρήσης. Μοιράστε 12 κομμάτια ομοιόμορφα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.

- Θερμογκρίλ
- Θερμός αέρας
- Πάνω/Κάτω θέρμανση
- Μικρό γκριλ
- Μεγάλο γκριλ

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ, γλυκό, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	1		140-160	360 W	25-35
Σουφλέ	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	1		160-180	-	40-45
Σουφλέ σε φόρμες μερίδων	Σχάρα	1		200-210	-	12-17
Παστίτσιο, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	1		140-160	600 W	20-30
Λαζάνια, περίπου 2 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	2		180-200	600 W	20-30
Πατάτες ογκρατέν από ωμά υλικά, περίπου 1,1 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	1		170-190	600 W	20-25
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια	Ταψί γενικής χρήσης	2		3	-	8-13
Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια	Ταψί γενικής χρήσης	2		3	-	9-14

Προμαγειρεμένα φαγητά

Υποδείξεις

- Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.
- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Τοποθετείτε τις τηγανητές πατάτες, τις κροκέτες και τις πατάτες τηγανητές Ελβετίας σε μια στρώση.

- Γυρίστε τα φετάκια ψαριού πανέ, τα μικρά κομμάτια κοτόπουλου, τα νάγκετς και τα λαχανοπιτάκια μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
- Τοποθετήστε την τούρτα σαντιγί χωρίς εξάρτημα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, ύψος 0.
- Πάνω/Κάτω θέρμανση
- Θερμός αέρας
- Θερμογκρίλ

Προμαγειρεμένα φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	1		210-230	-	20-25
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	90 W	15-25
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	-	15-20
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-190	-	15-20
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	2		220-230	-	20-25
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	-	25-35
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	-	25-35
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Σχάρα	2		200-220	-	15-20
Αλμυρά κουλούρια, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί γενικής χρήσης*	2		190-210	-	20-25
Προψημένα ψωμάκια ή μπαγκέτα	Σχάρα	2		140-150	-	12-15
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	180 W	10-15
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	360 W	15-20
Λαχανοπιτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	180 W	15-25
Στρούντελ	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	90 W	20-25

* Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης με λαδόχαρτο.
Το λαδόχαρτο πρέπει να είναι κατάλληλο για αυτές τις θερμοκρασίες.

Προμαγειρεμένα φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Λαζάνια	Σχάρα	2		200-210	180 W	18-23
Τούρτα σαντιγί	-	0		30	-	120-150

* Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης με λαδόχαρτο.
Το λαδόχαρτο πρέπει να είναι κατάλληλο για αυτές τις θερμοκρασίες.

Ελαφρό μαγείρεμα

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες

- για το ελαφρό μαγείρεμα
- για συμβουλές και τεχνάσματα

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι ένα σιγανό μαγείρεμα με χαμηλή θερμοκρασία και ονομάζεται γι' αυτό επίσης και μαγείρεμα χαμηλής θερμοκρασίας.
Το ελαφρό μαγείρεμα είναι ιδανικό για όλα τα καλά κομμάτια (π.χ. τρυφερά κομμάτια από βοδινό, μοσχαρίσιο, χοιρινό, αρνίσιο κρέας και κρέας πουλερικών), τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ/μισοψημένο ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό, τρυφερό και μαλακό.

Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος

Ενεργοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα μόνο σε περίπτωση εντελώς κρύου χώρου μαγειρέματος (θερμοκρασία περιβάλλοντος).

Όταν μετά την ενεργοποίηση του τρόπου λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα εμφανίζεται στην οθόνη κειμένου η ένδειξη "Μη δυνατή", τότε ο χώρος μαγειρέματος δεν έχει κρυώσει εντελώς.

Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος και ενεργοποιήστε ξανά τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα.

1. Τοποθετήστε τη γυάλινη πιατέλα ή την πιατέλα από πορσελάνη πάνω σε μια σχάρα στο χώρο μαγειρέματος στο ύψος τοποθέτησης 1, για να προθερμάνετε την πιατέλα.
2. Επιλέξτε το Ελαφρό μαγείρεμα και ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ 70 και 100 °C. Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος και ζεστάνετε παράλληλα και το σκεύος.
Κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης (15 λεπτά) εμφανίζεται στην οθόνη κειμένου "Παρακαλώ περιμένετε".
3. Αφαιρέστε το λίπος και τους τένοντες από το κρέας.
4. Σοτάρετε δυνατά το κρέας απ' όλες τις πλευρές, για να σχηματιστεί μια κρούστα με το άρωμα του ψημένου κρέατος.
5. Όταν ηχήσει ένα σήμα και εμφανιστεί στην οθόνη κειμένου "Σε λειτουργία", τοποθετήστε το φαγητό στη γυάλινη πιατέλα ή στην πιατέλα από πορσελάνη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
6. Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος αφαιρέστε το φαγητό και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Υπόδειξη. Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας δε χρειάζεται κανένα χρόνο ηρεμίας και μπορεί χωρίς πρόβλημα να διατηρηθεί ζεστό σε χαμηλή θερμοκρασία.

Προσέξτε τα ακόλουθα σημεία:

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, υγιεινό και άριστης ποιότητας κρέας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κρέας χωρίς κόκκαλα.
- Μη χρησιμοποιείτε ξεπαγωμένο κρέας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης καρυκευμένο ή μαρινάτο κρέας.
- Η σύσταση του υλικού του τηγανιού και η ισχύς της εστίας μαγειρέματος μπορούν να επηρεάσουν τη διάρκεια του σοταρίσματος.
- Χρησιμοποιείτε για το ελαφρό μαγείρεμα πάντοτε το ύψος τοποθέτησης 1.
- Μη σκεπάζετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μη γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος κατά τη διάρκεια του ελαφρού μαγειρέματος.
- Για να ελέγξετε, εάν το κρέας έχει μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ψησίματος. Μια θερμοκρασία του πυρήνα από 60 °C πρέπει να διατηρείται το λιγότερο για 30 λεπτά.
- Μετά το ελαφρό μαγείρεμα το κρέας έχει στο εσωτερικό του πάντοτε ροζέ χρώμα. Αυτό δεν είναι ένδειξη ενός πολύ μικρού χρόνου μαγειρέματος.
- Το μέγεθος, το πάχος και το είδος των κομματιών του κρέατος είναι σημαντικά για τους χρόνους σοταρίσματος και ελαφρού μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα μαζί με τη λειτουργία ρολογιού Λειτουργία προεπιλογής.

Ελαφρό μαγείρεμα

Υποδείξεις

- Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Η διάρκεια του σοταρίσματος αναφέρεται σε σοτάρισμα σ' ένα καυτό τηγάνι με λίπος.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαγειρικό σκεύος με κατάλληλο καπάκι, π.χ. μια γυάλινη ψηλή φόρμα. Τοποθετήστε τη ψηλή φόρμα πάνω στη σχάρα.

Ελαφρό μαγείρεμα

Ελαφρό μαγείρεμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πουλερικά				
Στήθος γαλοπούλας	1		80	240-270
Στήθος πάπιας χωρίς πέτσα	1		80	110-140
Βοδινό κρέας				
Βοδινό ψητό (π.χ. κυλότο)	1		80	270-300
Βοδινό φιλέτο	1		80	150-180
Ροσμπίφ	1		80	180-220
Βοδινές μπριζόλες, 3 cm πάχος	1		80	70-100

Μοσχαρίσιο κρέας

Ελαφρό μαγείρεμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μοσχαράκι ψητό (π.χ. νουά)	1		80	180-220
Φιλέτο μοσχαριού	1		80	80-100
Χοιρινό κρέας				
Χοιρινό ψητό (π.χ. κυλότο)	1		80	180-210
Χοιρινό φιλέτο	1		80	140-170
Αρνίσιο κρέας				
Φιλέτο αρνιού	1		80	40-70

Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα

Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά.	Για να μην κρυώσει το ψημένο κρέας πολύ γρήγορα, ζεστάνετε τα πιάτα και σερβίρετε τις σάλτσες πολύ ζεστές.
Θέλετε να διατηρήσετε το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας ζεστό.	Μετά το ελαφρό μαγείρεμα γυρίστε τη θερμοκρασία πίσω στους 70 °C. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και 2 ώρες.

Φαγητά δοκιμών

Η ποιότητα και η λειτουργία των συνδυασμένων συσκευών μικροκυμάτων ελέγχεται από τα εργαστήρια δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1. Μετά από περίπου 10 λεπτά απομακρύνετε το ξεπαγωμένο κρέας.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος	360 W, 10 λεπτά + 180 W, 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.
Παντεσπάνι	600 W, 8-10 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.
Ψητός κιμάς	600 W, 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.

- ☒ Θερμογκρίλ
- ☐ Πάνω/Κάτω θέρμανση

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Υπόδειξη
Πατάτες ογκρατέν	600 W, 20-25 λεπτά		170-190	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.
Γλυκά	180 W, 15-20 λεπτά		180-200	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.
Κοτόπουλο*	360 W, 30-35 λεπτά		200-220	Γυρίστε μετά από 15 λεπτά.

* Τοποθετήστε τη σχάρα στο ύψος 2 και το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

Ψήσιμο

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Μηλόπιτα: Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουσάτα μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.
- Πάνω/Κάτω θέρμανση
- Θερμός αέρας
- Θερμός αέρας έξτρα

	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης	2		150-170	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης* + Εμαγιέ ταψί**	1 3		140-150	30-40
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης	2		140-160	25-35
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης* + Εμαγιέ ταψί**	1 3		150-170	35-45
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	1		160-170	30-40
Γλυκό ταψιού με μαγιά	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	45-55
	Ταψί γενικής χρήσης* + Εμαγιέ ταψί**	1 3		160-180	50-60
Μηλόπιτα	2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm πάνω στη σχάρα	2		170-190	70-90

* Στο ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το εμαγιέ ταψί πάντοτε πάνω από το ταψί γενικής χρήσης.
** Τα εμαγιέ ταψιά μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

Ψήσιμο στο γκριλ

 Μεγάλο γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ*	Σχάρα	3		3	1-2
Μπιφτέκια 12 κομμάτια**	Σχάρα και Ταψί γενικής χρήσης	3 1		3	30

* Προθερμάνετε 5 λεπτά.
** Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

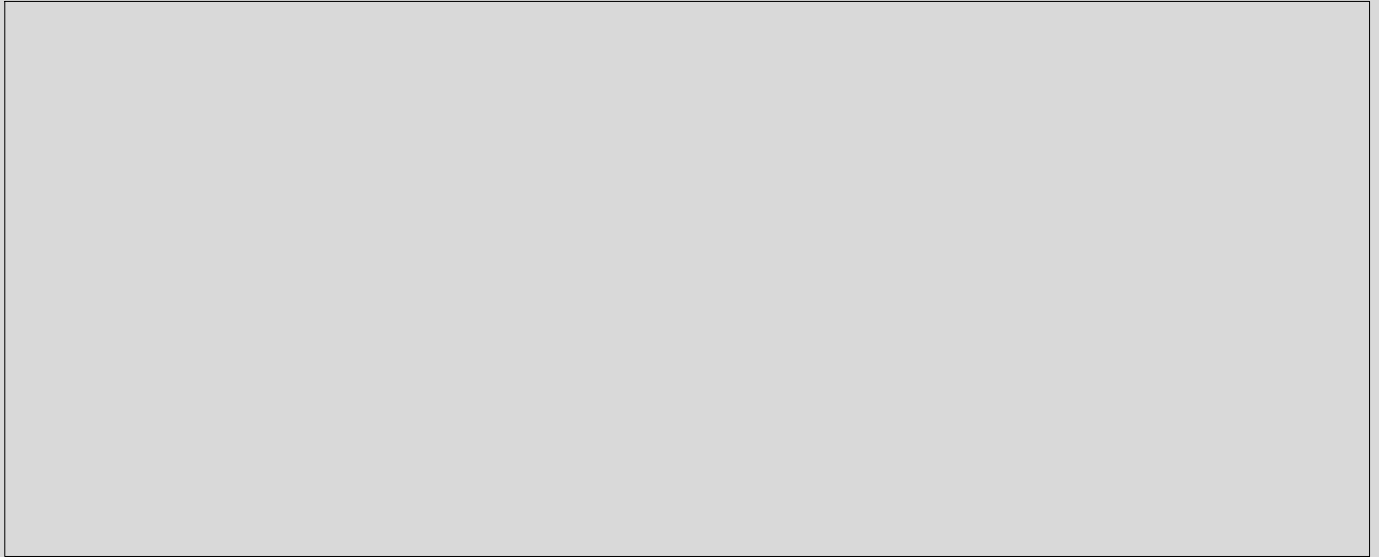
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;
Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ’ όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές

θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τοστ, ψωμάκια, ψωμί, λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη	
Γενικά	Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο Μπισκοτάκια Τηγανητές πατάτες φούρνου	Με Πάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C, με Θερμός αέρας έξτρα ή Θερμός αέρας το πολύ 180 °C. Με Πάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C, με Θερμός αέρας έξτρα ή Θερμός αέρας το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης. Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.





Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000615276

910120
2