

## Οδηγίες χρήσης Φούρνος μικροκυμάτων



Διαβάστε **οπωσδήποτε** τις οδηγίες χρήσης πριν από την τοποθέτηση - σύνδεση - αρχική λειτουργία. Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας και αποφεύγετε βλάβες.

# Πίνακας περιεχομένων

---

<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	4
<b>Πριν από την αρχική λειτουργία</b> .....	15
<b>Τοποθέτηση συσκευής</b> .....	16
Ηλεκτρική σύνδεση.....	17
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	18
<b>Περιγραφή συσκευής</b> .....	19
<b>Συνοδευτικά εξαρτήματα</b> .....	20
<b>Πεδίο χειρισμού</b> .....	21
<b>Περιγραφή λειτουργίας</b> .....	22
<b>Περιγραφή απόδοσης</b> .....	23
Τρόποι λειτουργίας.....	23
Μικροκύματα, Solo-λειτουργία.....	23
Ψήσιμο στο γκριλ.....	23
Συνδυασμός μικροκυμάτων με γκριλ .....	23
Αυτόματα προγράμματα.....	23
<b>Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα</b> .....	24
Υλικό και σχήμα σκεύους.....	24
Δοκιμή σκευών.....	27
Ένα καπάκι μικροκυμάτων .....	28
<b>Αρχική λειτουργία</b> .....	29
Ρύθμιση ώρας.....	29
Διόρθωση της ώρας.....	29
Ακύρωση της ώρας.....	29
Χρήση διακοπής νυχτερινής σύνδεσης.....	29
<b>Χειρισμός</b> .....	30
Άνοιγμα πόρτας.....	30
Τοποθέτηση του σκεύους στο θάλαμο .....	30
Περιστρεφόμενος δίσκος .....	30
Κλείσιμο πόρτας.....	30
Έναρξη προγράμματος.....	30
Υπόδειξη «door» (πόρτα).....	31
Διακοπή διαδικασίας / Συνέχιση διαδικασίας.....	32
Αλλαγή ρυθμίσεων .....	32
Διαγραφή διαδικασίας .....	32
Μετά τη λήξη του προγράμματος .....	32

# Πίνακας περιεχομένων

Αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας.....	32
Γρήγορη έναρξη (προγραμματιζόμενη).....	33
Κλειδωμα λειτουργίας .....	33
Ακύρωση κλειδώματος .....	33
Χρήση χρονομέτρου .....	34
Αλλαγή χρονομέτρου.....	34
Χρονόμετρο συν διαδικασία μαγειρέματος.....	34
<b>Χειρισμός - Γκριλ .....</b>	<b>35</b>
<b>Δίσκος Gourmet.....</b>	<b>37</b>
Υποδείξεις χειρισμού .....	37
Τσιγάρισμα / ρόδισμα.....	37
Παραδείγματα εφαρμογής:.....	38
Συνταγές.....	38
<b>Χειρισμός – Αυτόματα προγράμματα.....</b>	<b>43</b>
Αυτόματη απόψυξη .....	43
Αυτόματο μαγείρεμα.....	43
<b>Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα .....</b>	<b>45</b>
<b>Αποθήκευση ατομικού προγράμματος (Memory).....</b>	<b>51</b>
<b>Αλλαγή ρυθμίσεων συσκευής.....</b>	<b>53</b>
<b>Ζέσταμα.....</b>	<b>55</b>
<b>Μαγείρεμα.....</b>	<b>57</b>
<b>Απόψυξη.....</b>	<b>58</b>
<b>Κονσερβοποίηση .....</b>	<b>59</b>
<b>Παραδείγματα εφαρμογής:.....</b>	<b>60</b>
<b>Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....</b>	<b>62</b>
<b>Καθαρισμός και περιποίηση .....</b>	<b>63</b>
Συνοδευτικά εξαρτήματα.....	66
<b>Τι πρέπει να κάνετε, όταν.....</b>	<b>67</b>
<b>Service.....</b>	<b>70</b>
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης .....	70
Εγγύηση .....	70

## Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων ανταποκρίνεται πλήρως στις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η παραβίαση της σωστής χρήσης της συσκευής είναι επικίνδυνη και για το χειριστή και για τη συσκευή.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Μέσα σ' αυτές υπάρχουν σημαντικές υποδείξεις για την τοποθέτηση, την ασφάλεια, τον χειρισμό και τη συντήρηση της συσκευής. Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας αλλά και τη συσκευή από οποιαδήποτε βλάβη.

Σύμφωνα με τις προδιαγραφές IEC/EN 60335-1 η εταιρεία Miele τονίζει κατηγορηματικά, ότι θα πρέπει οπωσδήποτε να διαβάσετε και να ακολουθείτε το κεφάλαιο για την τοποθέτηση της συσκευής καθώς και τις υποδείξεις ασφαλείας.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για βλάβες που προκύπτουν από λανθασμένη χρήση ή αμέλεια αυτών των υποδείξεων.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης και σε περίπτωση που η συσκευή αλλάξει ιδιοκτήτη μην παραλείψετε να του παραδώσετε και τις οδηγίες χρήσης.

### Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Η συσκευή μικροκυμάτων προορίζεται για οικιακή χρήση. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε υψόμετρο κάτω των 2000 m.
- ▶ Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και συγκεκριμένα για ψήσιμο στο γκριλ, για μαγείρεμα, απόψυξη, κονσερβοποίηση και ζέσταμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
- ▶ Αν στεγνώνετε εύφλεκτα υλικά στη λειτουργία μικροκυμάτων, εξατμίζεται η περιεχόμενη υγρασία. Κατά αυτόν τον τρόπο αυτά θα μπορούσαν να ξεραθούν και να προκληθεί αυτανάφλεξη. Μη διατηρείτε ή στεγνώνετε ποτέ μέσα στη συσκευή μικροκυμάτων υλικά εύφλεκτα.

- ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια. Επιτρέπεται μόνο υπό την επιτήρηση ή τις οδηγίες ενός άλλου υπεύθυνου ατόμου. Αυτά τα άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, μόνο όταν τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τη χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθος χειρισμού.
- ▶ Ο θάλαμος φούρνου, εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) είναι εξοπλισμένος με μια ειδική λυχνία. Αυτή η ειδική λυχνία επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό του χώρου. Η αντικατάσταση πρέπει να εκτελεστεί μόνο από τεχνικό της Miele ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών Miele.
- ▶ Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων περιέχει 1 πηγή φωτός ενεργειακής κλάσης F.

### **Προστασία για τα παιδιά**

- ▶ Πρέπει να κρατάτε μακριά από τη συσκευή μικροκυμάτων παιδιά κάτω των οκτώ ετών, εκτός εάν τα επιτηρείτε συνεχώς.
- ▶ Παιδιά άνω των οκτώ ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, μόνο όταν τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με αυτήν, ώστε να μπορούν να τη χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθος χειρισμού.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τη συσκευή και να κάνουν εργασίες συντήρησης σε αυτή χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Επιτηρείτε πάντα τα παιδιά που παίζουν κοντά στη συσκευή. Μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με αυτή.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

▶ Κίνδυνος ασφυξίας! Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τα υλικά συσκευασίας. Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.

▶ Κίνδυνος εγκαύματος! Λάβετε υπόψη σας ότι το δέρμα των παιδιών είναι πολύ περισσότερο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες, απ' ότι των ενηλίκων. Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, με ή χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων, θερμαίνονται ο θάλαμος φούρνου, η αντίσταση του γκριλ και η πόρτα της συσκευής! Μην αφήνετε μικρά παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας της.

### Τεχνική ασφάλεια

▶ Βλάβες στη συσκευή μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τη συσκευή για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία μια συσκευή με εμφανείς ζημιές.

▶ Αν το καλώδιο παρουσιάσει βλάβη, φροντίστε άμεσα για την αντικατάστασή του με το κατάλληλο καλώδιο από έναν τεχνικό εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή, για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο για τον χειριστή.

▶ Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε ένα αυτόνομο ή μη δικτυακό σύστημα παροχής ηλεκτρικής ενέργειας (όπως αυτόνομα δίκτυα, εφεδρικά συστήματα). Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία είναι το σύστημα τροφοδοσίας να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προτύπου EN 50160 ή συγκρίσιμων προδιαγραφών.

Τα μέτρα προστασίας που προβλέπονται στην οικιακή εγκατάσταση και σε αυτό το προϊόν της Miele πρέπει επίσης να διασφαλίζουν τη λειτουργία τους σε απομονωμένη λειτουργία ή σε μη δικτυακή λειτουργία ή να αντικαθίστανται από ισοδύναμα μέτρα στην εγκατάσταση. Όπως περιγράφεται, για παράδειγμα, στην τρέχουσα έκδοση του VDE-AR-E 2510-2.

▶ Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής υπάρχει πιθανότητα διαρροής μικροκυμάτων κατά τη λειτουργία της συσκευής, που συνεπάγεται κίνδυνο για το χειριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν

– η πόρτα της συσκευής είναι λυγισμένη.

– οι μεντεσέδες της πόρτας είναι ξεβιδωμένοι.

– υπάρχουν εμφανείς τρύπες ή σχισμές στο περίβλημα, στην πόρτα ή στα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου.

- ▶ Αν αγγίξετε συνδέσεις από τις οποίες διέρχεται ηλεκτρικό ρεύμα καθώς και αν κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή είναι επικίνδυνο για σας και μπορεί να προκαλέσει ανωμαλίες στη λειτουργία της συσκευής. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής.
- ▶ Πριν από τη σύνδεση, σιγουρευτείτε, ότι τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου της συσκευής, συμφωνούν με το ηλεκτρικό σας δίκτυο. Αυτά τα στοιχεία πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στη συσκευή. Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία πριν τη σύνδεση. Αν έχετε αμφιβολίες ρωτήστε τον ηλεκτρολόγο σας.
- ▶ Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). Μην συνδέετε τη συσκευή μέσω αυτών με το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ▶ Η συσκευή αυτή σας εγγυάται ηλεκτρική ασφάλεια, εφόσον συνδεθεί με σύστημα γείωσης σύμφωνα προς τις ισχύουσες προδιαγραφές. Είναι πολύ σημαντικό, να υφίσταται αυτή η βασική προϋπόθεση ασφαλείας, για να αποκλειστούν βλάβες που μπορεί να προκύψουν από έλλειψη ή διακοπή γείωσης. Σε περίπτωση αμφιβολιών θα πρέπει ο ηλεκτρικός πίνακας να ελεγχθεί από ηλεκτρολόγο.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά στα παρευρισκόμενα έπιπλα. Για τον σωστό εξαερισμό είναι απαραίτητο ένα περιθώριο 5 εκ. γύρω από τη συσκευή, από πάνω το περιθώριο πρέπει να είναι 19,5 εκ.
- ▶ Εξαιτίας λανθασμένων επισκευών μπορεί να προκύψουν σημαντικοί κίνδυνοι για τον χειριστή. Επισκευές πρέπει να εκτελεστούν μόνο από τεχνικό της Miele ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών Miele.
- ▶ Κάθε απαίτηση που αφορά την εγγύηση χάνεται, σε περίπτωση που η συσκευή δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του Miele Service.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

- ▶ Σε περίπτωση εργασιών επισκευής ή κατά τον καθαρισμό και περιποίηση θα πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Η συσκευή αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο τότε μόνο όταν:
    - Βγάζετε το φινι της συσκευής από την πρίζα.Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, τραβάτε πάντα το φινι από την πρίζα και όχι το καλώδιο.
  - Η ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα έχει πέσει.
  - έχετε αφαιρέσει τη βιδωτή ασφάλεια από τον ηλεκτρικό πίνακα
- ▶ Μόνο με γνήσια ανταλλακτικά μπορεί να εγγυηθεί η Miele ότι η συσκευή θα ανταποκρίνεται πλήρως στις προδιαγραφές ασφαλείας με τις οποίες έχει κατασκευαστεί. Διάφορα μέρη της συσκευής που έχουν υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθούν μόνο με γνήσια ανταλλακτικά της εταιρείας Miele.
  - ▶ Αν η συσκευή μικροκυμάτων έχει τοποθετηθεί πίσω από πόρτα επίπλου, να τη χρησιμοποιείτε μόνο με ανοιχτή πόρτα. Μην κλείνετε την πόρτα επίπλου, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πίσω από την κλειστή πόρτα επίπλου συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να πάθουν ζημιά η συσκευή και το ντουλάπι εντοιχισμού. Κλείνετε την πόρτα επίπλου τότε μόνο, όταν η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
  - ▶ Μόνο για φούρνους μικροκυμάτων που τοποθετούνται σε συνδυασμό με πόρτα που ανοίγει από κάτω προς τα πάνω: μην κατεβάζετε την πόρτα, όταν ο φούρνος μικροκυμάτων είναι σε λειτουργία.
  - ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται και να λειτουργεί σε χώρους που βρίσκονται εν κινήσει (π.χ. πλοία).

## Σωστή χρήση

 Κίνδυνος εγκαύματος από το γκριλ.

Η συσκευή μικροκυμάτων θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ με ή χωρίς μικροκύματα. Μπορεί να καείτε, αν αγγίξετε το θάλαμο φούρνου, την αντίσταση του γκριλ, το φαγητό που ψήνεται, τα εξαρτήματα και την πόρτα της συσκευής. Φοράτε τα ειδικά γάντια για σκεύη, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο.



► Φροντίζετε, ώστε τα φαγητά να ζεσταίνονται πάντα αρκετά καλά. Ο χρόνος που απαιτείται για αυτό, εξαρτάται από πολλούς παράγοντες όπως από την αρχική θερμοκρασία, την ποσότητα, το είδος και την υφή των φαγητών, από αλλαγές στη συσκευή.

Οι διάφοροι μικροοργανισμοί που πιθανώς να υπάρχουν μέσα στις τροφές, καταστρέφονται μόνο σε επαρκώς υψηλές θερμοκρασίες (> 70 °C) και με τον κατάλληλο χρόνο (> 10 λεπτά). Αν έχετε αμφιβολία, μήπως το φαγητό δεν ζεστάθηκε αρκετά, επιλέγετε μία λίγο μεγαλύτερη διάρκεια.

► Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στο φαγητό και να είναι επαρκής.

Γυρίζετε το φαγητό ή το ανακατεύετε, έτσι ώστε να ζεσταίνεται ομοιόμορφα και λάβετε υπόψη σας τους χρόνους προσαρμογής που δίνονται για ζέσταμα, απόψυξη και μαγείρεμα. Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα μέσα στο φαγητό.

► Λάβετε υπόψη σας, ότι οι χρόνοι που απαιτούνται για το μαγείρεμα, το ζέσταμα και την απόψυξη με μικροκύματα, είναι συχνά πολύ συντομότεροι από τους χρόνους που απαιτούνται στην εστία ή στο φούρνο.

Έτσι, υπάρχει κίνδυνος, οι μεγάλοι χρόνοι να οδηγήσουν σε στέγνωμα και πιθανή ανάφλεξη των φαγητών. Υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς. Κίνδυνος ανάφλεξης υπάρχει επίσης στο υπερβολικό στέγνωμα ψωμιού, λουλουδιών, βοτάνων και μυρωδικών. Μην ξηραίνετε αυτά τα πράγματα στη συσκευή μικροκυμάτων!

► Μη ζεσταίνετε ειδικά μαξιλάρια με γέμιση θεραπευτικού υλικού στη συσκευή. Μπορεί να αρπάξουν φωτιά, ακόμη και όταν τα έχετε βγάλει από τη συσκευή μικροκυμάτων. Μην τα ζεσταίνετε στη συσκευή. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

► Ο φούρνος με μικροκύματα δεν ενδείκνυται για καθαρισμό και αποστείρωση οικιακών σκευών και άλλων αντικειμένων. Με τις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται, υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος κατά την απομάκρυνση τους από τη συσκευή. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

- ▶ Λόγω έλλειψης ή μικρής ποσότητας περιεχομένου, μπορεί να προκληθούν βλάβες στη συσκευή. Για αυτό μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για να προθερμάνετε σκεύη ή να στεγνώσετε βότανα και παρεμφερή πράγματα.
- ▶ Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να μπαίνει σε λειτουργία, μόνο εφόσον μέσα στο θάλαμο έχετε τοποθετήσει φαγητό ή το σκεύος ροδίσματος και ο περιστρεφόμενος δίσκος βρίσκεται στη θέση του.
- ▶ Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη. Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά ή υγρά σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Να αφαιρείτε από τα μπουκάλια για τα μωρά (μπιμπερό), πρώτα το καπάκι **και** την πιπίλα.
- ▶ Κατά το ζέσταμα των τροφών, η θερμότητα παράγεται κατευθείαν στο φαγητό, ενώ το σκεύος παραμένει πιο κρύο. Η θερμότητα σε αυτό μεταδίδεται μόνο μέσω του φαγητού. Εξετάζετε τη σωστή θερμοκρασία του φαγητού, όταν το βγάζετε από τη συσκευή μικροκυμάτων. Μην βασίζεστε στη θερμοκρασία του σκεύους! **Όταν ζεσταίνετε βρεφική τροφή, προσέχετε ιδιαίτερα τη σωστή θερμοκρασία!** Μετά το ζέσταμα της βρεφικής τροφής, την ανακατεύετε καλά ή την κουνάτε, και έπειτα τη δοκιμάζετε, για να προφυλάξετε το βρέφος από εγκαύματα.

▶ Όταν βράζετε ή όταν ξαναζεσταίνετε υγρά στα μικροκύματα, μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα. Έτσι, η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να καταλήξει σε μια ξαφνική δημιουργία πολλών φυσαλίδων με έντονο κόχλασμα, τη στιγμή που βγάζετε το δοχείο από τη συσκευή ή το κουνάτε λίγο μαζί με το περιεχόμενό του. Κίνδυνος εγκαύματος από ξαφνική υπερχειλίση! Κίνδυνος εγκαύματος!

Η δημιουργία φυσαλίδων μπορεί να είναι τόσο έντονη, ώστε να προκαλέσει το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς! Ανακατεύετε το υγρό πριν από το ζέσταμα/βράσιμο. Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον φούρνο το σκεύος. Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.

▶ Αφήνετε την πόρτα συσκευής κλειστή, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στον θάλαμο του φούρνου από τα τρόφιμα, για να σβήσετε τις φλόγες που ενδεχομένως δημιουργήθηκαν.

Διακόπτετε τη διαδικασία θέτοντας εκτός λειτουργίας τον φούρνο ατμού και βγάζοντας το φιν από την πρίζα.

Ανοίγετε την πόρτα τότε μόνο, όταν ο καπνός έχει εξαφανιστεί.

▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά αν υπερθερμανθούν.

Έχετε πάντα υπό την επιτήρησή σας τη συσκευή μικροκυμάτων, όταν μαγειρεύετε με λάδια ή λίπη. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τηγάνισμα. Μη σβήσετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες κρατώντας την πόρτα της συσκευής κλειστή.

▶ Εύφλεκτα αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στη συσκευή μικροκυμάτων που είναι σε λειτουργία, μπορεί να αρχίσουν να καίγονται εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για τη θέρμανση χώρων.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

- ▶ Αν για την παρασκευή φαγητών ή γλυκών χρησιμοποιείτε οινόπνευματώδη ποτά, λάβετε υπόψη σας ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται με τις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, αν αγγίξει τις καυτές επιφάνειες. Μη ζεσταίνετε ποτέ οινόπνευμα χωρίς αραίωση. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
- ▶ Φαγητά που διατηρούνται ζεστά ή φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που βγαίνει από αυτά μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση της συσκευής μικροκυμάτων. Ζημιά μπορεί να πάθουν ακόμη ο πίνακας χειρισμού, ο πάγκος εργασίας ή το ντουλάπι εντοιχισμού. Για τον λόγο αυτόν σκεπάζετε τα φαγητά.
- ▶ Απομακρύνετε αμέσως προσεκτικά τυχόν αλατισμένες τροφές ή υγρά που ενδέχεται, να επικαθίσουν στα ανοξείδωτα τοιχώματα του θαλάμου, για να αποφύγετε την δημιουργία σκουριάς.
- ▶ Ο θάλαμος φούρνου είναι ζεστός μετά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος! Να καθαρίζετε το θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα, μόλις αυτά κρυώσουν. Μην περιμένετε πάρα πολύ, γιατί αυτό δυσχεραίνει τον καθαρισμό και σε εξαιρετικές περιπτώσεις τον καθιστά αδύνατο. Οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες μπορούν σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή και να οδηγήσουν σε επικίνδυνες καταστάσεις. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Λάβετε υπόψη σας σχετικά με αυτό τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση».
- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς! Πλαστικά σκεύη, ακατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα μπορεί να καταστραφούν και να προκαλέσουν ζημιές στο φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, αλουμινοχαρτο, μαχαιροπίρουνα, σκεύη με μεταλλικό επίχρισμα ή κρύσταλλα που περιέχουν μόλυβδο ή πιατέλες με διακοσμητικό περίγραμμα, πλαστικά σκευή που δεν είναι θερμοανθεκτικά, ξύλινα σκευή, κλιπς από μέταλλο, πλαστικό ή χαρτόνι με σύρμα στο εσωτερικό τους, πλαστικές κούπες με καπάκι από αλουμίνιο που δεν έχει αφαιρεθεί εντελώς (βλέπε κεφάλαιο «Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα»). Χρησιμοποιώντας κάποιο από αυτά τα σκεύη, μπορεί να καταστρέψετε το ίδιο το σκεύος ή να προκαλέσετε πυρκαγιά.

- ▶ Για να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη μιας χρήσης, θα πρέπει να σιγουρευτείτε ότι αυτά διαθέτουν τις ιδιότητες που αναφέρονται στο κεφάλαιο «Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα / Πλαστικό». Μην απομακρύνετε ποτέ από τη συσκευή με λειτουργία μικροκυμάτων, όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.
- ▶ Οι συσκευασίες διατήρησης της θερμότητας έχουν μεταξύ άλλων, μια επένδυση από λεπτό αλουμινόχαρτο. Τα μικροκύματα αντανακλώνται στο αλουμινόχαρτο. Τα μικροκύματα μπορούν να ζεστάνουν υπερβολικά το χαρτί της συσκευασίας και να το κάψουν. Μη ζεσταίνετε στη συσκευή μικροκυμάτων φαγητά μέσα σε συσκευασία διατήρησης της θερμότητας, όπως π.χ. σακούλες για ψητά κοτόπουλα.
- ▶ Αν ζεστάνετε αυγά χωρίς το κέλυφος με μικροκύματα, ο κρόκος μπορεί μετά το ψήσιμο να σκάσει με υψηλή πίεση. Τρυπάτε προηγουμένως τη μεμβράνη του κρόκου σε πολλά σημεία.
- ▶ Αν ζεστάνετε αυγά με κέλυφος στα μικροκύματα, αυτά σκάνε, ακόμα και όταν τα έχετε βγάλει από το θάλαμο φούρνου. Βράζετε τα αυγά με κέλυφος μόνο μέσα σε ειδικό σκεύος. Μη ζεσταίνετε σφιχτοβρασμένα αυγά στη λειτουργία μικροκυμάτων.
- ▶ Αν ζεστάνετε τρόφιμα με σκληρότερο φλοιό ή φλούδα, όπως ντομάτες, λουκάνικα, πατάτες, μελιτζάνες, μπορεί αυτά να σκάσουν. Αυτά τα τρόφιμα τα τρυπάτε ή τα χαράσσετε προηγουμένως σε αρκετά σημεία, ώστε να μπορεί να διαφεύγει ο ατμός από το εσωτερικό τους.
- ▶ Σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι δεν είναι κατάλληλα για χρήση στα μικροκύματα. Στα κούφια μέρη μπορεί να ειςχωρήσει υγρασία και να δημιουργηθεί πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας έκρηξη (εξαιρέση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαερίζονται κανονικά και δεν μαζεύουν υγρασία). Μη χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα αυτά τα σκεύη.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση θερμομέτρου με υδράργυρο ή άλλο υγρό, γιατί αυτά είναι ευαίσθητα στις υψηλές θερμοκρασίες και σπάνε εύκολα. Για να ελέγξετε τη θερμοκρασία του φαγητού, διακόπτετε τη λειτουργία της συσκευής. Για τη μέτρηση της θερμοκρασίας φαγητού, χρησιμοποιείτε πάντα ένα ειδικό θερμομέτρο.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

▶ Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Μη χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής.

### Για ανοξείδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

▶ Η επιφάνεια είναι ευαίσθητη σε γρατσουνιές. Ακόμα και οι μαγνήτες μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές.

### Σκεύη

▶ Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια εξαρτήματα της Miele. Αν χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα άλλης μάρκας, χάνετε κάθε δικαίωμα να απαιτήσετε την προστασία και τα πλεονεκτήματα που περιέχονται μέσα στην εγγύηση.

▶ Η Miele σας παρέχει εγγύηση παράδοσης για λειτουργικά ανταλλακτικά έως και για 15 χρόνια, αλλά τουλάχιστον 10 χρόνια, μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου μικροκυμάτων σας.

▶ Η συνοδευτική σχάρα και ο δίσκος Gourmet είναι ειδικά κατασκευασμένα για το μήκος κύματος των μικροκυμάτων και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ψήσιμο στο γκριλ, με ή χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Αυτά όμως δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μαζί, γιατί έτσι καταστρέφεται ο δίσκος Gourmet. Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

▶ Ο δίσκος Gourmet είναι καυτός. Να τον πιάνετε μόνο με γάντια. Να τον τοποθετείτε πάνω σε θερμοανθεκτικά σουβέρ.

Η σχάρα θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ (με ή χωρίς μικροκύματα).

Κίνδυνος εγκαύματος!

▶ Μην χρησιμοποιείτε τον δίσκο Gourmet μαζί με ένα καπάκι του εμπορίου κατάλληλου για μικροκύματα, επειδή το καπάκι θα γινόταν πολύ καυτό.

## Πριν από την αρχική λειτουργία

Μετά τη μεταφορά της, βγάzte τη συσκευή από τη συσκευασία και την αφήνετε για περίπου 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου, πριν την θέσετε σε λειτουργία.

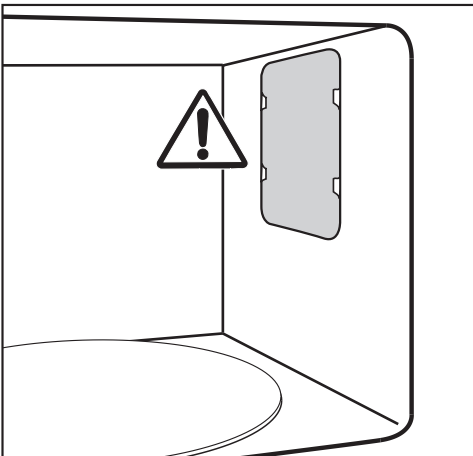
Στο διάστημα αυτό γίνεται εξισορρόπηση θερμοκρασίας μεταξύ συσκευής και θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Αυτό είναι σημαντικό για την περαιτέρω λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος της συσκευής.

### ⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τα υλικά συσκευασίας.

Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.

- Όταν βγάzte τη συσκευή από τη συσκευασία, απομακρύνετε τα κάθε είδους υλικά συσκευασίας, ακόμα και την προστατευτική μεμβράνη γύρω από το περίβλημα.



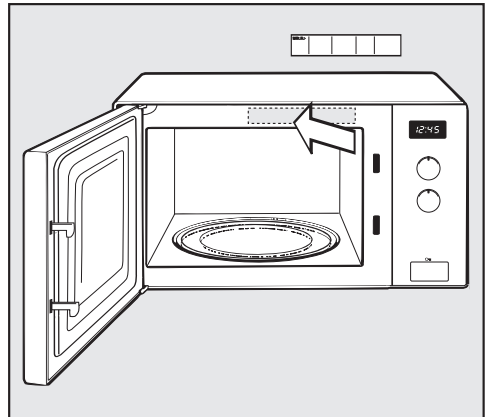
Μην αφαιρείτε το κάλυμμα μπροστά από την έξοδο μικροκυμάτων στο θάλαμο του φούρνου, καθώς και τη μεμβράνη στο εσωτερικό της πόρτας.

- Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιές.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν

- η πόρτα της συσκευής είναι λυγισμένη.
  - οι μεντεσέδες της πόρτας είναι ξεβιδωμένοι.
  - υπάρχουν εμφανείς τρύπες ή σχισμές στο περίβλημα, στην πόρτα ή στα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου.
- Σε κατάσταση λειτουργίας της συσκευής θα μπορούσαν να διαρρεύσουν μικροκύματα, τα οποία θα σήμαιναν κίνδυνο για τον χρήστη.

- Καθαρίζετε το θάλαμο, καθώς και τα εξαρτήματα με ένα σπογγώδες πανί και ζεστό νερό.



- Κολλάτε τις συνοδευτικές σύντομες οδηγίες χρήσης πάνω στη συσκευή με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην καλύπτουν τις γρίλιες εξαερισμού.

## Τοποθέτηση συσκευής

Κατά την τοποθέτηση του φούρνου μικροκυμάτων πρέπει να προσέξετε, ώστε να μην εμποδίζεται ο εξαερισμός στο πίσω μέρος και στη βάση της συσκευής.

Για τον λόγο αυτόν μην τοποθετείτε αντικείμενα στα ανοίγματα εξαερισμού και μην φράζετε τον χώρο ανάμεσα στη βάση της συσκευής και την επιφάνεια τοποθέτησης με αντικείμενα!

Θα πρέπει να διατηρείτε ένα ελάχιστο ύψος τοποθέτησης 85 εκ.

Ο φούρνος μικροκυμάτων μπορεί να τοποθετηθεί σε έναν πάγκο εργασίας.

Για τον σωστό εξαερισμό είναι απαραίτητο ένα περιθώριο 5 εκ. γύρω από τη συσκευή, από πάνω το περιθώριο πρέπει να είναι 19,5 εκ. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά στα παρευρισκόμενα έπιπλα.

Αν η συσκευή μικροκυμάτων έχει τοποθετηθεί πίσω από πόρτα επίπλου, να τη χρησιμοποιείτε μόνο με ανοιχτή πόρτα.

Πίσω από την κλειστή πόρτα επίπλου συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να πάθουν ζημιά η συσκευή και το ντουλάπι εντοιχισμού.


Μην κλείνετε την πόρτα επίπλου, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Κλείνετε την πόρτα επίπλου τότε μόνο, όταν η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.

Για φούρνους μικροκυμάτων που τοποθετούνται σε συνδυασμό με πόρτα που ανοίγει από κάτω προς τα πάνω: Μην κατεβάζετε την πόρτα, όταν ο φούρνος μικροκυμάτων είναι σε λειτουργία.




## Ηλεκτρική σύνδεση

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ελαττωματικής συσκευής.

Βεβαιωθείτε πριν από τη σύνδεση της συσκευής με το δίκτυο παροχής ρεύματος, ότι δεν έχει υποστεί ζημιές. Μη θέσετε ποτέ σε λειτουργία μία ελαττωματική συσκευή.

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό καλώδιο και φικς έτοιμο για σύνδεση. Διασφαλίζετε ότι η πρίζα σούκο είναι οποιαδήποτε στιγμή προσβάσιμη. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, βεβαιωθείτε ότι στον χώρο εγκατάστασης υπάρχει ένα σύστημα διαχωρισμού για κάθε πόλο.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς από υπερθέρμανση.

Η λειτουργία της συσκευής με πολύπριζα και μπαλαντέζες μπορεί να προκαλέσει υπερφόρτωση των καλωδίων.

Επίσης δεν επιτρέπεται η σύνδεση σε ένα από τα αποκαλούμενα φικς οικονομικής λειτουργίας γιατί η μειωμένη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος αυξάνει τη θερμοκρασία της συσκευής.

Για λόγους ασφαλείας μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες. Συνδέετε απευθείας τη συσκευή με το γνήσιο καλώδιο και χωρίς ενδιάμεσα στοιχεία.

Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να εκτελείται κατά VDE 0100 και να πληροί τις τοπικές διατάξεις.

Αν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι φθαρμένο, επιτρέπεται να το αντικαταστήσετε μόνο με ειδικό καλώδιο σύνδεσης του ίδιου τύπου (μπορείτε να το προμηθευτείτε από το Miele Service).

Για λόγους ασφαλείας, η αντικατάσταση επιτρέπεται να γίνει μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό ή από το Miele Service. Τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής, που βρίσκεται στο εσωτερικό της πρόσοψης ή στην πίσω πλευρά της συσκευής.

Συγκρίνετε τα στοιχεία της πινακίδας τύπου με τα δεδομένα του ηλεκτρικού δικτύου. Πρέπει να συμφωνούν μεταξύ τους.

Σε περίπτωση αμφιβολίας ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.

Η Miele συνιστά:

Εγκαταστήστε κατάλληλες προστατευτικές διατάξεις (επιτηρητές, σταθεροποιητές τάσης, συστήματα αδιάλειπτης τροφοδότησης ισχύος κ.λπ.) στην εσωτερική ηλεκτρική σας εγκατάσταση, ώστε να προλαμβάνεται η πρόκληση ζημιών ή η εμφάνιση ανωμαλιών στη λειτουργία των συσκευών σας.

Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε ένα αυτόνομο ή μη δικτυακό σύστημα παροχής ηλεκτρικής ενέργειας (όπως αυτόνομα δίκτυα, εφεδρικά συστήματα). Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία είναι το σύστημα τροφοδοσίας να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προτύπου EN 50160 ή συγκρίσιμων προδιαγραφών.

Τα μέτρα προστασίας που προβλέπονται στην οικιακή εγκατάσταση και σε αυτό το προϊόν της Miele πρέπει επίσης να διασφαλίζουν τη λειτουργία τους σε απομονωμένη λειτουργία ή σε μη δικτυακή λειτουργία ή να αντικαθίστανται από ισοδύναμα μέτρα στην εγκατάσταση. Όπως περιγράφεται, για παράδειγμα, στην τρέχουσα έκδοση του VDE-AR-E 2510-2.

### Αξιοποίηση της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από τυχόν ζημιές κατά τη μεταφορά της. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί με ειδικά κριτήρια, που υποστηρίζουν τον οικολογικό παράγοντα και την τεχνολογία ανακύκλωσης απορριμμάτων.

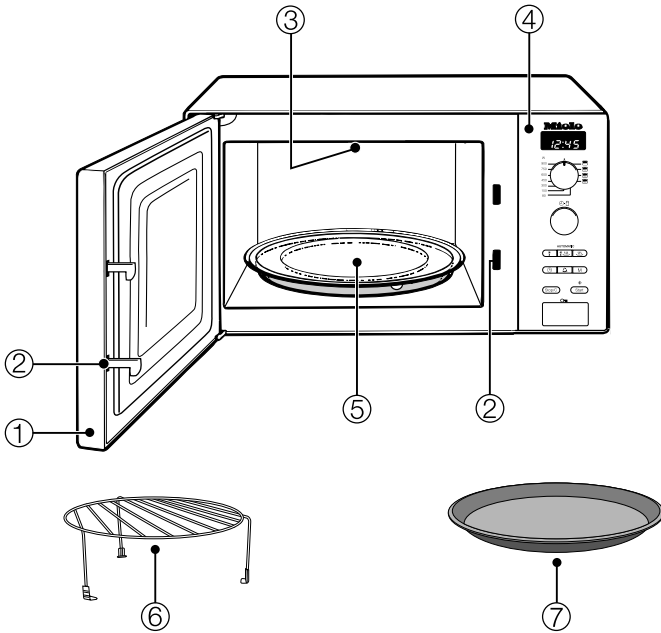
Αυτά τα υλικά μην τα πετάτε στα σκουπίδια, αλλά στον πιο κοντινό σας χώρο συγκέντρωσης απορριμμάτων προς ανακύκλωση.

### Αξιοποίηση της παλιάς συσκευής

Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν πολλές πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και συστατικά στοιχεία τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Στα οικιακά απορρίμματα καθώς και με ακατάλληλη μεταχείριση μπορεί ν' αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον. Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε την παλιά συσκευή σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.



Αντί αυτού χρησιμοποιήστε τους ειδικούς χώρους αποκομιδής για την παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για το σβήσιμο οποιωνδήποτε προσωπικών σας στοιχείων που τυχόν υπάρχουν στην παλιά συσκευή που θα παραδώσετε, είστε εκ του νόμου εσείς οι ίδιοι υπεύθυνοι. Φροντίστε, ώστε μέχρι την αποκομιδή της συσκευής, να φυλάσσεται αυτή μακριά από μικρά παιδιά.



- ① Πόρτα
- ② Κλείστρο πόρτας
- ③ Γκριλ
- ④ Πεδίο χειρισμού
- ⑤ Περιστρεφόμενος δίσκος
- ⑥ Σχάρα
- ⑦ Δίσκος Gourmet

## Συνοδευτικά εξαρτήματα

---

### Σχάρα

Η σχάρα ενδείκνυται για όλους τους τρόπους λειτουργίας με ή χωρίς μικροκύματα, αλλά **όχι** για τη λειτουργία Solo – μικροκύματα.

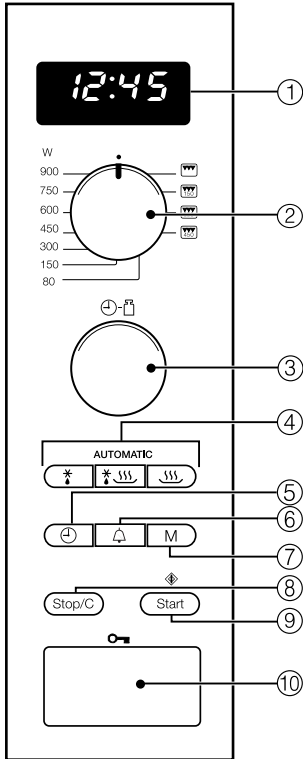
Για να μην παραμείνει κατά λάθος η σχάρα μέσα στη συσκευή, όταν χρησιμοποιείτε μόνο την λειτουργία Solo – μικροκύματα, δεν θα πρέπει να φυλάσσεται στο θάλαμο.

### Δίσκος Gourmet

Πρόκειται για ένα στρογγυλό δίσκο με αντικολητική επίστρωση, για το ψήσιμο στο γκριλ. Με αυτό το δίσκο Gourmet μπορείτε να ψήσετε γλυκά ή θρεπτικά σνακ ή να ξεροψήσετε μικρά γεύματα σε σύντομο χρονικό διάστημα.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Αυτό και άλλα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele στη διεύθυνση: [www.miele-shop.gr](http://www.miele-shop.gr).

Τα προϊόντα αυτά μπορείτε επίσης να τα προμηθευτείτε από το τμήμα ανταλλακτικών της Miele (βλέπε στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης) και από τα καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele.



- ① Οθόνη για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ② Επιλογέας ισχύος μικροκυμάτων, γκριλ και συνδυαστικών προγραμμάτων
- ③ Περιστρεφόμενος επιλογέας για καταχώριση χρόνου και βάρους
- ④ Αυτόματα προγράμματα
- ⑤ Πλήκτρο ώρας
- ⑥ Χρονόμετρο
- ⑦ Χώρος αποθήκευσης για διεξαγωγή προγραμμάτων με 1 ως 3 βαθμίδες
- ⑧ Πλήκτρο διακοπής / πλήκτρο ακύρωσης
- ⑨ Πλήκτρο έναρξης (Start) / συν ένα λεπτό / γρήγορης έναρξης (προγραμματιζόμενη)
- ⑩ Άνοιγμα πόρτας

## Περιγραφή λειτουργίας

---

Στη συσκευή μικροκυμάτων υπάρχει ένα μάγνητρο (Magnetron). Αυτό μετατρέπει το ρεύμα σε ηλεκτρομαγνητικά κύματα - μικροκύματα. Αυτά κατανέμονται ομοίμορφα μέσα στο θάλαμο φούρνου και επιπλέον αντανakλώνται μέσα στο θάλαμο από τα μεταλλικά τοιχώματά του. Έτσι, τα μικροκύματα καταλήγουν από όλες τις πλευρές γύρω και μέσα στο φαγητό. Θέτοντας σε λειτουργία τον περιστρεφόμενο δίσκο, επιτυγχάνετε ακόμη καλύτερη κατανομή των μικροκυμάτων.

Για να εισχωρούν τα μικροκύματα στο φαγητό, πρέπει να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα μικροκύματα διαπερνούν την πορσελάνη, το γυαλί, το χαρτόνι, το πλαστικό, αλλά κανένα μέταλλο. Γι' αυτό, μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη ή σκεύη με μεταλλική διακόσμηση. Το μέταλλο αντανakλά τα μικροκύματα και έτσι μπορεί να δημιουργηθούν σπίθες. Τα μικροκύματα δε μπορούν να απορροφηθούν.

Όταν χρησιμοποιείτε το κατάλληλο σκεύος, τα μικροκύματα το διαπερνούν και εισχωρούν κατευθείαν στο φαγητό. Τα τρόφιμα αποτελούνται από πολλά μικρά μόρια, στα οποία (ιδιαίτερως σε εκείνα που περιέχουν νερό) τα μικροκύματα προξενούν ισχυρές ταλαντώσεις, και μάλιστα περίπου 2,5 δισεκατομμύρια ταλαντώσεις ανά δευτερόλεπτο. Έτσι, παράγεται θερμότητα. Αυτή αρχικά αναπτύσσεται στην εξωτερική επιφάνεια και στη συνέχεια κατευθύνεται στον πυρήνα του φαγητού. Τα τρόφιμα που έχουν μεγάλη περιεκτικότητα νερού, ζεσταίνονται ή μαγειρεύονται συντομότερα από εκείνα που περιέχουν λιγότερο νερό.

Η θερμότητα αναπτύσσεται λοιπόν απευθείας στο φαγητό. Έτσι προκύπτουν τα ακόλουθα πλεονεκτήματα:

- Μπορείτε γενικά, να μαγειρέψετε στα μικροκύματα τα φαγητά χωρίς ή με ελάχιστο νερό, βούτυρο ή λάδι.
  - Η απόψυξη, το ζέσταμα, το μαγείρεμα γίνονται πολύ πιο γρήγορα από ότι στην παραδοσιακή ηλεκτρική κουζίνα.
  - Τα θρεπτικά συστατικά, όπως οι βιταμίνες και τα μέταλλα διατηρούνται αναλλοίωτα.
  - Τα φυσικά χρώματα και η ιδιαίτερη γεύση των τροφών δεν αλλοιώνονται.
- Η παραγωγή μικροκυμάτων σταματάει, μόλις διακόψετε τη διαδικασία ή ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας, η κλειστή πόρτα παρέχει την απαραίτητη προστασία κατά της απώλειας των μικροκυμάτων προς τα έξω.

Στα μικροκύματα τα φαγητά ξεπαγώνουν, ζεσταίνονται και μαγειρεύονται σε πολύ σύντομους χρόνους.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα μικροκύματα ως εξής:

– Μπορείτε να ξεπαγώσετε, να ζεσάνετε ή να μαγειρέψετε τρόφιμα ρυθμίζοντας την αντίστοιχη ισχύ των μικροκυμάτων και το χρόνο.

– Μπορείτε να ξεπαγώσετε και κατόπιν να ζεσάνετε ή να μαγειρέψετε έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά.

– Η συσκευή μικροκυμάτων μπορεί να λειτουργήσει επιπλέον ως «μικρός βοηθός μάγειρα», π.χ. για να φουσκώσει η μαγιά, για να λιώσει η σοκολάτα ή το βούτυρο, για να διαλυθεί η ζελατίνα, για να ετοιμάσετε γλάσο για γλυκά και για να κονσερβοποιείτε μικρές ποσότητες φρούτων, λαχανικών και κρέατος.

## Τρόποι λειτουργίας

### Μικροκύματα, Solo-λειτουργία

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για την απόψυξη, το ζέσταμα και το μαγείρεμα των φαγητών.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Λειτουργία κατάλληλη για να ψήσετε στο γκριλ λεπτά κομμάτια κρέατος, π.χ. μπριζόλες ή λουκάνικα.

### Συνδυασμός μικροκυμάτων με γκριλ

Ιδανική λειτουργία για ψήσιμο και ρόδιση της επιφάνειας των φαγητών. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν, το γκριλ ροδοψήνει.

### Αυτόματα προγράμματα

Υπάρχουν τα εξής αυτόματα προγράμματα:

– πέντε προγράμματα απόψυξης (\*: Ad 1 έως Ad 5),

– τέσσερα προγράμματα μαγειρέματος για κατεψυγμένα τρόφιμα (\*: ☞: AC 1 έως AC 4)

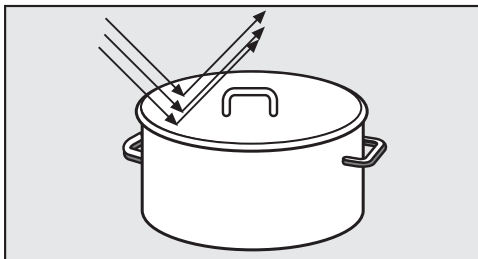
– και οχτώ προγράμματα μαγειρέματος για φρέσκα τρόφιμα (☞: AC 1 έως AC 8).

Τα προγράμματα εξαρτώνται από το βάρος των τροφίμων, που σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε το αντίστοιχο βάρος.

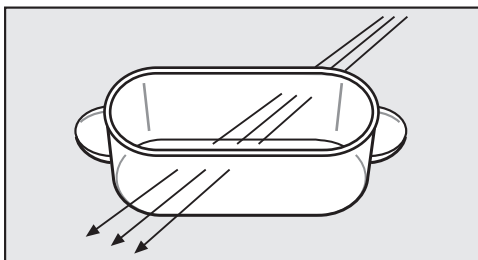
Το βάρος των τροφίμων εμφανίζεται είτε ως γραμμάρια (g) ή ως λίβρες (lb) (βλέπε «Αλλαγή ρυθμίσεων συσκευής»).

## Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα

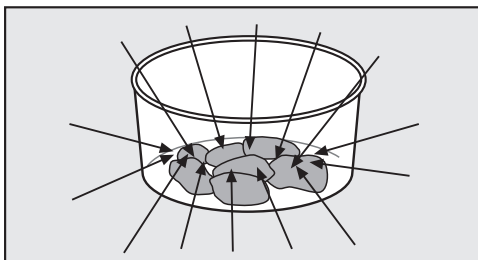
Τα μικροκύματα



- αντανακλώνονται από το μέταλλο.



- διαπερνούν το γυαλί, την πορσελάνη, το πλαστικό, το χαρτόνι.



- απορροφώνται από το φαγητό.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω ακατάλληλων σκευών.

Σκεύη, ακατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα μπορεί να καταστραφούν και να προκαλέσουν ζημιές στο φούρνο.

Λάβετε υπόψη τις υποδείξεις σκευών.

## Υλικό και σχήμα σκεύους

Το υλικό και το σχήμα του σκεύους που χρησιμοποιείτε επιδρούν στο χρόνο θέρμανσης και μαγειρέματος. Έχει αποδειχθεί ότι τα καταλληλότερα σκεύη είναι τα ρηχά σκεύη με στρογγυλό ή οβάλ σχήμα. Σε αυτά, το φαγητό ζεσταίνεται καλύτερα και ομοιόμορφα από ότι σε σκεύη με γωνίες.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω κοίλων στοιχείων λαβών και κουμπιών καπακιού.

Κατά τη χρήση σκευών με κοίλα στοιχεία στα οποία μπορεί να συσσωρευτεί υγρασία, υφίσταται ο κίνδυνος έκρηξης και καταστροφής του κούφιου τμήματος από τη δημιουργία πίεσης.

Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι, εκτός και αν τα κούφια χερούλια εξαερίζονται επαρκώς.

## Μέταλλο

Μην τοποθετείτε στη συσκευή μεταλλικά σκεύη, αλουμινοχαρτο και μαχαιροπίρουνα. Το ίδιο ισχύει και για σκεύη με μεταλλική διακόσμηση (π.χ. χρυσό ή κοβάλτιο). Το μέταλλο αντανακλά τα μικροκύματα και εμποδίζει έτσι τη διαδικασία μαγειρέματος.

Μη χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία με αλουμινένια καπάκια που δεν έχουν αφαιρεθεί εντελώς.



# Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα

Εξαιρέσεις:

- Έτοιμα φαγητά σε φόρμες αλουμινόχαρτου

Μπορείτε να τα αποψύξετε και να τα ζεστάνετε στη συσκευή. Σημαντικό: Αφαιρείτε το καπάκι τους και η φόρμα πρέπει να απέχει τουλάχιστον 2 εκ. από τα τοιχώματα του θαλάμου. Το ζέσταμα του φαγητού πραγματοποιείται μόνο από πάνω. Αν το τοποθετήσετε σε ένα άλλο σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, τότε η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα.

Οι φόρμες αλουμινόχαρτου μπορεί να δημιουργήσουν τριξίματα και σπίθες, γι' αυτό το λόγο μην τις τοποθετείτε πάνω στη σχάρα.

- Κομμάτι αλουμινόχαρτου

Για να ξεπαγώσουν, να ζεσταθούν ή να ψηθούν ομοιόμορφα ασύμμετρα τεμάχια κρέατος, π.χ. πουλερικά, μπορείτε να σκεπάσετε προς το τέλος τα λεπτότερα τεμάχια με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο.

Το αλουμινόχαρτο πρέπει να απέχει τουλάχιστον 2 εκ. από τα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής! Αυτό δεν επιτρέπεται να αγγίζει τα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής!

- Μεταλλικά σουβλάκια, μεταλλικά πιαστράκια

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα μεταλλικά αυτά εξαρτήματα, μόνον όταν τα τεμάχια του κρέατος είναι πολύ μεγαλύτερα από αυτά.

## Γυαλώματα και χρώματα σε σκεύη

Ορισμένα γυαλώματα και χρώματα περιέχουν μεταλλικές ουσίες. Για τον λόγο αυτόν αυτά τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα για μικροκύματα.

## Γυαλί

Τα πυρίμαχα γυάλινα σκεύη ή τα πυρέξ είναι τα πιο κατάλληλα.

Το κρύσταλλο το οποίο περιέχει τις περισσότερες φορές μόλυβδο, μπορεί να σπάσει μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Για αυτό το λόγο δεν είναι κατάλληλο.

## Πορσελάνη

Σκεύη από πορσελάνη είναι επίσης κατάλληλα.

Δεν πρέπει όμως να έχουν μεταλλική διακόσμηση π.χ. χρυσό περίγραμμα, ή κούφια χερούλια.

## Πηλός

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζωγραφισμένα πήλινα σκεύη, μόνο αν το σχέδιο τους βρίσκεται κάτω από το γυάλωμα.


Τα πήλινα σκεύη συνήθως πυρώνουν. Φοράτε τα ειδικά γάντια για σκεύη.

# Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα

## Ξύλο

Το νερό μέσα στο ξύλο εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Έτσι το ξύλο ξηραίνεται εντελώς και δημιουργούνται σχισμές. Για αυτό το λόγο είναι ακατάλληλα τα ξύλινα δοχεία.


## Πλαστικό

 Ζημιές λόγω ευαισθητου στην θερμότητα πλαστικού.  
Τα πλαστικά σκεύη πρέπει να είναι θερμοανθεκτικά και να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 110 C.  
Διαφορετικά κινδυνεύει να παραμορφωθεί το πλαστικό και να μετατραπεί σε μια μάζα με το φαγητό.  
Να χρησιμοποιείτε πλαστικά σκεύη μόνο για διαδικασίες με τον τρόπο λειτουργίας Solo-μικροκύματα

Στο εμπόριο υπάρχουν ειδικά πλαστικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα. Πλαστικά σκεύη από μελαμίνη είναι ακατάλληλα. Αυτά απορροφούν ενέργεια και έτσι ζεσταίνονται. Για αυτό προκειμένου να αγοράσετε πλαστικά σκεύη, ενημερωθείτε για το υλικό κατασκευής τους.  
Για ένα σύντομο ζέσταμα φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη από διογκωμένη πολυουρεθάνη, π.χ. φελιζόλ.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε πλαστικές σακούλες μαγειρέματος, για να ζεσάνετε και να μαγειρέψετε το περιεχόμενό τους, μόνον εφόσον προηγουμένως τις τρυπήσετε. Με τις τρύπες διευκολύνετε την έξοδο του ατμού. Έτσι εμποδίζετε το σκάσιμο της σακούλας από την πίεση στο εσωτερικό της.

Εξάλλου υπάρχουν ειδικές σακούλες για μαγείρεμα με ατμό, τις οποίες δεν χρειάζεται να τρυπήσετε. Λάβετε υπόψη σας τις προδιαγραφές που υπάρχουν στη συσκευασία.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω ακατάλληλου υλικού.  
Μεταλλικά κλιπς ή κλιπς από πλαστικό ή χαρτόνι με εσωτερικό σύρμα μπορεί να αρπάξουν φωτιά.  
Να αποφεύγετε αυτά τα κλιπ.

# Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα

## Δοχείο μίας χρήσης

Δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό πρέπει αυτά να διαθέτουν τις ιδιότητες που αναφέρονται στο κεφάλαιο «Πλαστικό».



Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω ακατάλληλων σκευών.

Δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεχθούν.

Μην απομακρύνετε ποτέ από τη συσκευή, όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.

Να αποφεύγετε δοχεία μίας χρήσης για χάρη του περιβάλλοντος.

## Δοκιμή σκευών

Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, αν ένα σκεύος από γυαλί, πηλό ή πορσελάνη είναι κατάλληλο για τα μικροκύματα, μπορείτε να κάνετε τον εξής έλεγχο:

- Τοποθετείτε το σκεύος άδειο στο κέντρο του θαλάμου.
- Κλείνετε την πόρτα.
- Στρέψετε τον επιλογέα ισχύος στα 900 Watt.
- Καταχωρείτε 30 δευτερόλεπτα με τον ρυθμιστή χρόνου.
- Πιέζετε το πλήκτρο έναρξη.

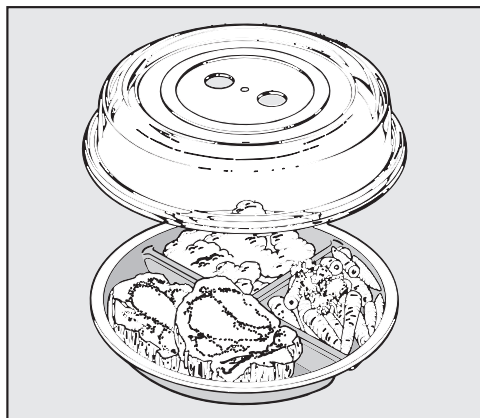
Αν κατά τη διάρκεια αυτής της δοκιμής ακούσετε τριξίματα που συνοδεύονται από σπίθες, διακόψτε αμέσως τη λειτουργία της συσκευής (πιέζετε δύο φορές το πλήκτρο Stop/C)! Σκεύη που αντιδρούν με αυτόν τον τρόπο, είναι ακατάλληλα για μικροκύματα. Αν έχετε αμφιβολίες για την καταλληλότητα ενός σκεύους, μπορείτε να απευθυνθείτε στο τμήμα πελατών της κατασκευαστικής εταιρείας του σκεύους ή στον πωλητή του.

Με αυτό το τεστ δεν μπορείτε να ελέγξετε, αν τα κούφια μέρη στα χερούλια αερίζονται επαρκώς.

## Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα

### Ένα καπάκι μικροκυμάτων

- μειώνει την έξοδο των υδρατμών, ιδιαίτερα στο ζέσταμα μεγάλης διάρκειας.
- επιταχύνει το ζέσταμα φαγητών.
- εμποδίζει το στέγνωμα φαγητών.
- εμποδίζει τη δημιουργία λεκέδων στο θάλαμο.



- Γι' αυτό πρέπει στη λειτουργία Solo-μικροκύματα να σκεπάζετε πάντα τα φαγητά με ένα συνοδευτικό καπάκι, κατάλληλο για συσκευές μικροκυμάτων.

Αντίστοιχα καπάκια θα βρείτε στο εμπόριο.

Αντί για το καπάκι αυτό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια διαφανή μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα. Η διαφανής μεμβράνη οικιακής χρήσης μπορεί να παραμορφωθεί και να γίνει ένα με το φαγητό λόγω της θερμότητας.

⚠ Ζημιές λόγω ευαίσθητου στην θερμότητα πλαστικού.

Το υλικό του καπακιού αντέχει κατά κανόνα σε θερμοκρασίες έως και 110 C (βλ. στοιχεία κατασκευαστή). Σε μεγαλύτερη θερμοκρασία μπορεί να παραμορφωθεί το πλαστικό και να γίνει ένα με το φαγητό.

Για αυτό το λόγο χρησιμοποιείτε το καπάκι μόνο σε συσκευές μικροκυμάτων και εκεί μόνο στη λειτουργία Solo-μικροκύματα χωρίς δίσκο Gourmet.

⚠ Ζημιές λόγω καλυμμένων ανοιγμάτων.

Όταν η διάμετρος του σκεύους μαγειρέματος είναι μικρή μπορεί να κλείσει στεγανά το καπάκι και οι υδρατμοί που δημιουργούνται, ίσως να μην μπορούν να διαφύγουν από τα πλαινά ανοίγματα που υπάρχουν στο καπάκι. Τότε το καπάκι υπερθερμαίνεται και μπορεί να λιώσει. Προσέχετε, ότι το καπάκι δε στεγανοποιεί το δοχείο.

**Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι, όταν**

- ζεσταίνετε φαγητά πανέ.
- θέλετε να έχουν τα φαγητά κρούστα, π.χ. τoστ.
- χρησιμοποιείτε τον δίσκο Gourmet.

⚠ Κίνδυνος έκρηξης λόγω δημιουργίας πίεσης.

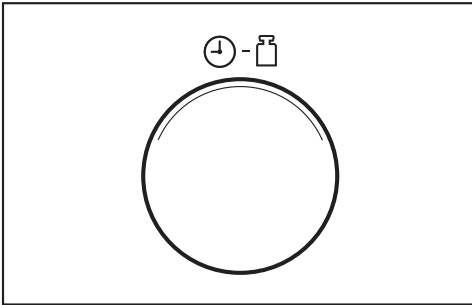
Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη.

Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά ή υγρά σε κλειστά δοχεία όπως βάζα με φαγητό για μωρά. Να ανοίγετε τα δοχεία προηγουμένως. Να αφαιρείτε από τα μπουκάλια για τα μωρά (μπιμπερό), πρώτα το καπάκι και την πιπίλα.

## Ρύθμιση ώρας

- Συνδέετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.

Στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και το σύμβολο ⌚ μέχρι να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Στο μεταξύ η ώρα τρέχει από τις 12:00, γιατί η ώρα έχει ήδη ξεκινήσει από όταν έγινε η σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα.



- Στρέφεται το ρυθμιστή χρόνου, για να ρυθμίσετε τις ώρες.
- Πιέζετε το πλήκτρο ⌚.
- Στρέφεται στη συνέχεια τον ρυθμιστή χρόνου, για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
- Για να επιβεβαιώσετε τα στοιχεία που έχετε εισάγει πιέζετε το πλήκτρο ⌚, ή περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα.

Γίνεται αποδεκτή η ρυθμισμένη ώρα. Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ των ωρών και λεπτών αναβοσβήνει.

## Διόρθωση της ώρας

- Πιέζετε το πλήκτρο ⌚.

Στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει το σύμβολο ⌚, και η επίκαιρη ώρα ανάβει για μερικά δευτερόλεπτα.

- Διορθώνετε αυτό το χρονικό διάστημα τις ώρες με τον ρυθμιστή χρόνου.

- Για να επιβεβαιώσετε πιέζετε το πλήκτρο ⌚, ή περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα.

Αναβοσβήνει το σύμβολο ⌚, και τα τελευταία λεπτά ανάβουν για μερικά δευτερόλεπτα.

- Διορθώνετε αυτό το χρονικό διάστημα τα λεπτά με τον ρυθμιστή χρόνου.
- Για να επιβεβαιώσετε πιέζετε το πλήκτρο ⌚, ή περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα.

## Ακύρωση της ώρας

- Κρατάτε πατημένο το πλήκτρο ⌚, μέχρι να σκοτεινιάσει το πεδίο ενδείξεων.

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται πάλι η ώρα, αν κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο ⌚.

## Χρήση διακοπής νυχτερινής σύνδεσης

Μπορείτε να ρυθμίσετε έτσι τη συσκευή, ώστε η ένδειξη ώρας να ακυρώνεται αυτόματα κάθε νύχτα από τις 23ωσ τις 4 το πρωί.

Για την **ενεργοποίηση** της διακοπής νυχτερινής σύνδεσης:

- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο Stop/C, και πιέστε επιπρόσθετα το πλήκτρο ⌚.


Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται *ON*. Η συσκευή παραμένει έτοιμη προς χρήση. Για την **απενεργοποίηση** της διακοπής νυχτερινής σύνδεσης:

- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο Stop/C, και πιέστε επιπρόσθετα το πλήκτρο ⌚.

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται *OFF*.

# Χειρισμός

## Άνοιγμα πόρτας

- Για να ανοίξετε την πόρτα πατάτε το πλήκτρο .

Αν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, η λειτουργία διακόπτεται.

## Τοποθέτηση του σκεύους στο θάλαμο

Η καταλληλότερη θέση για το σκεύος είναι στο κέντρο του θαλάμου του φούρνου.

## Περιστρεφόμενος δίσκος

Με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου δίσκου το φαγητό αποψύχεται, ζεσταίνεται και μαγειρεύεται ομοιόμορφα.

Η συσκευή πρέπει να τίθεται σε λειτουργία, μόνο όταν ο περιστρεφόμενος δίσκος βρίσκεται στη θέση του.

Ξεκινώντας μια διαδικασία στη συσκευή μικροκυμάτων, αυτομάτως τίθεται σε λειτουργία και ο περιστρεφόμενος δίσκος.

Μην τοποθετείτε απ' ευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο το φαγητό, για να το ξεπαγώσετε, να το ζεστάνετε ή να το μαγειρέψετε. Λάβετε υπόψη σας, ότι το σκεύος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από την επιφάνεια του περιστρεφόμενου δίσκου.

Όσο είναι δυνατόν, ανακατεύετε ενδιάμεσα το φαγητό ή το γυρίζετε από την άλλη πλευρά, έτσι ώστε τα μικροκύματα να διανέμονται ομοιόμορφα μέσα στο φαγητό.

## Κλείσιμο πόρτας

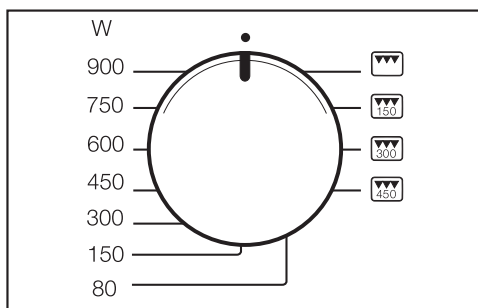
- Κλείνετε καλά την πόρτα.

Για να συνεχίσετε μια διαδικασία που διακόψατε, ανοίγοντας την πόρτα, πατάτε το πλήκτρο Έναρξη.


Αν η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά, η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.

## Έναρξη προγράμματος

Με τον επιλογέα μικροκυμάτων επιλέγετε την ισχύ μικροκυμάτων και με το ρυθμιστή χρόνου το χρόνο.



- Στρέφτε τον επιλογέα ισχύος στην επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.

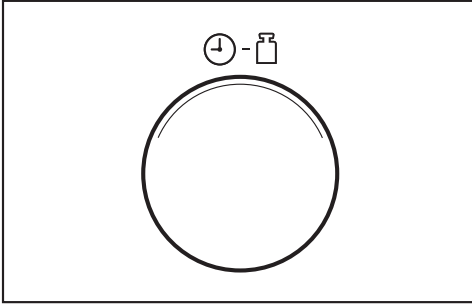
Στο πεδίο ενδείξεων ανάβουν το  και η ισχύς μικροκυμάτων. Αναβοσβήνει το 0:00.

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 7 βαθμίδων ισχύος.

Όσο μεγαλύτερη η ισχύς που επιλέγετε, τόσο περισσότερα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό.

Για να ζεστάνετε φαγητά, τα οποία κατά τη διαδικασία ζεστάματος ή μαγειρέματος δεν μπορείτε να τα ανακατέψετε ή να τα γυρίσετε από την άλλη πλευρά ή φαγητά που έχουν ανομοιογενή σύσταση, είναι προτιμότερο να επιλέξετε μια χαμηλή ισχύ μικροκυμάτων.

Μόνο έτσι, επιτυγχάνεται η ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας σε όλο το φαγητό. Μία αντίστοιχα μεγαλύτερη διάρκεια θα οδηγήσει τότε στο επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος.



■ Με το ρυθμιστή χρόνου επιλέγετε τον απαιτούμενο χρόνο.

Η επιλεγμένη ώρα είναι ορατή στην οθόνη.

Μπορείτε να επιλέξετε μία διάρκεια μεταξύ 10 δευτερολέπτων και 90 λεπτών. Εξαιρέση: Αν έχετε επιλέξει τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων, τότε μπορείτε να ρυθμίσετε μία διάρκεια 15 λεπτών στο μέγιστο. Σε περίπτωση συνεχούς χρήσης της πλήρους ισχύος μπορεί να προκληθεί μία μείωση ισχύος στα 600 Watt, η οποία εμφανίζεται στην οθόνη (προστασία υπερθέρμανσης).

Ο απαιτούμενος χρόνος εξαρτάται από

- την αρχική θερμοκρασία των φαγητών. Τα φαγητά από το ψυγείο χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να ζεσταθούν, να μαγειρευτούν κ.λπ. από τα φαγητά σε θερμοκρασία δωματίου.
- το είδος και τη σύσταση του φαγητού. Τα φρέσκα λαχανικά έχουν μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε νερό, και γι' αυτό μαγειρεύονται σε λιγότερο χρόνο.

- τη συχνότητα του ανακατέματος και του γυρίσματος του φαγητού.

Αν ανακατεύετε ή γυρίζετε συχνά το φαγητό από την άλλη πλευρά, η θερμότητα κατανέμεται πιο ομοιόμορφα και έτσι, απαιτείται μικρότερος χρόνος μαγειρέματος.

- την ποσότητα του φαγητού.

Διπλή ποσότητα - απαιτεί σχεδόν διπλό χρόνο

Λιγότερη ποσότητα - απαιτεί λιγότερο χρόνο.

- το σχήμα και το υλικό του σκεύους.

■ Για να ξεκινήσει το πρόγραμμα, πιέξετε το πλήκτρο Start.

Ταυτόχρονα ανάβει το φως του θαλάμου φούρνου.

Το πρόγραμμα ξεκινάει, μόνο όταν η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.

## Υπόδειξη «door» (πόρτα)

Αυτή η υπόδειξη στο πεδίο ενδείξεων, σας υπενθυμίζει ότι δεν επιτρέπεται να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, χωρίς να τοποθετήσετε μέσα κάποιο φαγητό.

Αν η συσκευή λειτουργήσει χωρίς φαγητό, μπορεί να προκληθεί βλάβη.

Αν πιέσετε το πλήκτρο Start, χωρίς προηγουμένως να έχετε ανοίξει την πόρτα, εμφανίζεται η λέξη **door** (πόρτα) στο πεδίο ενδείξεων. Πιθανόν να μην έχετε τοποθετήσει ακόμη κάποιο φαγητό στη συσκευή, μιας και η πόρτα παρέμεινε κλειστή για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα (περίπου 20 λεπτά). Η έναρξη λειτουργίας είναι μπλοκαρισμένη, μέχρι να ανοίξετε την πόρτα.

## Χειρισμός

### Διακοπή διαδικασίας / Συνέχιση διαδικασίας

Μπορείτε πάντα μία **διαδικασία** . . .  
. . . **να την διακόψετε:**

- Πατάτε το πλήκτρο Stop/C, ή ανοίγε-  
τε την πόρτα συσκευής.

Ο χρόνος διατηρείται στην αναμονή.

. . . **να την συνεχίσετε:**

- Κλείνετε την πόρτα και πιέζετε το  
πλήκτρο έναρξη.

Η διαδικασία συνεχίζεται.

### Αλλαγή ρυθμίσεων

Αν μετά την έναρξη της διαδικασίας,  
διαπιστώσετε ότι . . .

. . . επιλέξατε πολύ μεγάλη ή πολύ  
μικρή **ισχύ μικροκυμάτων**, τότε

- επιλέγετε μία νέα ισχύ μικροκυμάτων.

. . . ρυθμίσατε λιγότερο ή περισσότερο  
**χρόνο** από όσο πρέπει, τότε

- διακόπτετε το πρόγραμμα (πιέζετε  
μια φορά το πλήκτρο Stop/C), ρυθμί-  
ζετε ένα νέο χρόνο με το ρυθμιστή  
χρόνου και συνεχίζετε τη διαδικασία  
(πιέζετε το πλήκτρο έναρξη),

ή εναλλακτικά:

- πιέζετε κατά τη διάρκεια της λειτουρ-  
γίας της συσκευής το πλήκτρο  
έναρξη. Με κάθε πάτημα του πλή-  
κτρου παρατείνεται ο χρόνος μαγει-  
ρέματος κατά ένα λεπτό. (Εξαιρέση:  
όταν έχετε επιλέξει τη μέγιστη ισχύ μι-  
κροκυμάτων, παρατείνεται κάθε  
φορά κατά 30 δευτερόλεπτα).

### Διαγραφή διαδικασίας

- Πιέζετε δύο φορές το πλήκτρο Stop/C.

### Μετά τη λήξη του προγράμμα- τος

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγε-  
ται ένα ηχητικό σήμα. Το φως θαλάμου  
σβήνει.


Κάθε 5 λεπτά ακούγεται ένα σύντομο  
ηχητικό σήμα υπενθύμισης στα πρώτα  
20 λεπτά μετά τη λήξη του προγράμμα-  
τος.

- Αν θέλετε να ακυρώσετε νωρίτερα το  
ηχητικό σήμα, πιέζετε το πλήκτρο  
Stop/C.

### Αυτόματη διατήρηση θερμο- κρασίας

Ο αυτοματισμός διατήρησης θερμοκρα-  
σίας ενεργοποιείται αυτόματα, όταν  
μετά το τέλος μιας διαδικασίας μαγειρέ-  
ματος με τουλάχιστον 450 Watt, η  
πόρτα παραμένει κλειστή και δεν πιέζε-  
τε κανένα πλήκτρο.

Στη συνέχεια απενεργοποιείται μετά  
από περ. 2 λεπτά η αυτόματη  
διατήρηση θερμοκρασίας με 80 Watt για  
15 λεπτά στο μέγιστο.

Στο πεδίο ενδείξεων ανάβουν σταθερά  
, 80 W και **H:H**.


Αν κατά τη φάση αυτή, ανοίξετε την  
πόρτα ή χρησιμοποιήσετε ένα πλήκτρο  
ή έναν επιλογέα, η λειτουργία διατήρη-  
σης θερμότητας ακυρώνεται.




Η αυτόματη διατήρηση θερμότητας δεν  
μπορεί να τεθεί ξεχωριστά σε λειτουρ-  
γία.


Μπορείτε να αποεπιλέξετε αυτή τη λει-  
τουργία (βλέπε «Αλλαγή ρυθμίσεων συ-  
σκευής»).



## Γρήγορη έναρξη (προγραμματιζόμενη)

Ο χειρισμός του πλήκτρου έναρξη /  επαρκεί, για να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή με μέγιστη απόδοση. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τριών αποθηκευμένων χρόνων:



- 30 δευτ.: πατάτε 1 x το πλήκτρο Start / 
- 1 λεπτό: πατάτε 2 x το πλήκτρο Start / 
- 2 λεπτά: πατάτε 3 x το πλήκτρο Start / 


Αν πατήσετε τέσσερις φορές συνεχόμενα το πλήκτρο Start / , τίθεται πάλι σε λειτουργία ο πρώτος αποθηκευμένος χρόνος.

Αν πατήσετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής το πλήκτρο Start, με κάθε πάτημα του πλήκτρου παρατείνεται ο χρόνος μαγειρέματος κατά 30 δευτερόλεπτα.

## Προγραμματισμός χρόνων

Έχετε τη δυνατότητα, να αλλάξετε τους αποθηκευμένους χρόνους.

- Με το πλήκτρο Start /  επιλέγετε την επιθυμητή θέση αποθήκευσης (πατάτε 1, 2 ή 3 φορές) και κρατάτε το πλήκτρο Start /  πατημένο.
- Με το ρυθμιστή χρόνου αλλάζετε το χρόνο (το ανώτερο 15 λεπτά).

Μόλις αφήσετε ελεύθερο το πλήκτρο Start /  τίθεται σε λειτουργία το νέο πρόγραμμα.

Αν μεσολαβήσει διακοπή ρεύματος, οι χρόνοι που καταχωρήσατε χάνονται από τη μνήμη της συσκευής και πρέπει να αποθηκευθούν εκ νέου.

## Κλειδωμα λειτουργίας

Το κλειδωμα συσκευής εμποδίζει οποιοδήποτε ανεπιθύμητο χειρισμό λειτουργίας της συσκευής.

## Ενεργοποίηση κλειδώματος συσκευής

- Κρατάτε πατημένο το πλήκτρο Stop/C, μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και να εμφανιστεί στο πεδίο ενδείξεων το σύμβολο κλειδώματος:



Το σύμβολο κλειδώματος σβήνει μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.

Αν χειριστείτε οποιοδήποτε πλήκτρο, τον περιστρεφόμενο επιλογή ή τον επιλογή, εμφανίζεται πάλι το σύμβολο κλειδώματος.

Μετά από μια διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος, πρέπει να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα συσκευής εκ νέου.

## Ακύρωση κλειδώματος


- Αν θέλετε να ακυρώσετε το κλειδωμα συσκευής, κρατάτε πατημένο το πλήκτρο Stop/C, μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

# Χειρισμός

## Χρήση χρονομέτρου



Για να παρακολουθήσετε διάφορες εξωτερικές διαδικασίες, π.χ. το βράσιμο αβγών, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο. Ο ρυθμισμένος χρόνος τρέχει σε αντίστροφη μέτρηση με ρυθμό δευτερολέππου.

- Πιέζετε το πλήκτρο .

Στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει το 0:00 και ανάβει το σύμβολο .

- Ρυθμίζετε με τον ρυθμιστή χρόνου τον επιθυμητό χρόνο χρονομέτρου.
- Πατάτε το πλήκτρο Start, για να ξεκινήσει η διαδικασία

Το ρυθμισμένο χρονόμετρο τρέχει όμως ακόμα και χωρίς έναρξη μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

- Όταν λήξει ο χρόνος του χρονομέτρου, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εμφανίζεται η ώρα και αναβοσβήνει το σύμβολο .
- Πιέζετε μια φορά το πλήκτρο Stop/C, και το σύμβολο  εξαφανίζεται.

## Αλλαγή χρονομέτρου

- Πιέζετε το πλήκτρο Stop/C.


Το τρέχον χρονόμετρο έχει λήξει.

- Ρυθμίζετε έναν νέο χρόνο χρονομέτρου, όπως περιγράφηκε πιο πριν.


## Χρονόμετρο συν διαδικασία μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο παράλληλα με μία τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος, και αυτό θα λειτουργεί τότε στο παρασκήνιο.

- Πατάτε κατά τη διάρκεια του προγράμματος το πλήκτρο .

Στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει το 0:00 και ανάβει το σύμβολο .

- Ρυθμίζετε με τον ρυθμιστή χρόνου τον επιθυμητό χρόνο χρονομέτρου.
- Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, και ο χρόνος που έχετε ρυθμίσει ξεκινάει.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην ένδειξη πάλι το τρέχον πρόγραμμα μαγειρέματος. Το χρονόμετρο, που λειτουργεί στο παρασκήνιο, παρουσιάζεται με το σύμβολο  που ανάβει.

Σε αυτή την περίπτωση, για να ξεκινήσει το χρονόμετρο, δεν αγγίζετε το πλήκτρο έναρξη, γιατί έτσι θα παρατείνονταν επίσης και η διάρκεια του τρέχοντος προγράμματος μαγειρέματος κατά ένα λεπτό.

## Ενημέρωση από το χρονόμετρο

- Πιέζετε το πλήκτρο .

Εμφανίζεται η τιμή του χρονομέτρου τη δεδομένη στιγμή.

Το γκριλ μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε 4 ρυθμίσεις και μάλιστα σε Solo και σε 3 συνδυασμούς με μικροκύματα, κατά τους οποίους συνδυάζεται το γκριλ με μια συγκεκριμένη ισχύ μικροκυμάτων.

Αν ο συνολικός χρόνος για το ψήσιμο στο γκριλ είναι <15 λεπτά, προθερμαίνετε το γκριλ για περίπου 5 λεπτά.

Μετά την πάροδο του μισού χρόνου, γυρίζετε τις μερίδες κρέατος / ψαριού από την άλλη πλευρά, για να ψηθούν ομοιόμορφα. Γυρίζετε τις επίπεδες φέτες ή τα μικρά κομμάτια μια φορά, τα μεγαλύτερα κομμάτια, περισσότερες φορές.

Οι χρόνοι του γκριλ είναι ενδεικτικοί, γιατί ειδικά στα ψητά του γκριλ, ο χρόνος εξαρτάται από το είδος και το μέγεθος των ψητών και από το πόσο ψημένα θέλετε να είναι.

Αν τοποθετήσετε το ψητό απευθείας πάνω στη σχάρα, θα πρέπει να τοποθετήσετε από κάτω μία πυράντοχη φόρμα κατάλληλη για μικροκύματα, για να περισυλλέγονται τα λίπη.

**⚠ Ζημιές από υπερθέρμανση.**

Ο εσωκλειόμενος δίσκος Gourmet δεν είναι κατάλληλος για την περισυλλογή του λίπους. Ο άδειος δίσκος με αυτόν τον τρόπο υπερθερμαίνεται. Αυτό προκαλεί ζημιά στο εμαγιέ.

Χρησιμοποιείτε αντί αυτού μία θερμοανθεκτική φόρμα, κατάλληλη για μικροκύματα.

- Τοποθετείτε το ψητό σε ένα κατάλληλο σκεύος.

- Τοποθετείτε τη σχάρα και μία πυράντοχη φόρμα κατάλληλη για μικροκύματα ή το σκεύος με το ψητό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

**⚠ Κίνδυνος εγκαύματος από καυτά σκεύη.**

Η σχάρα και το σκεύος θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

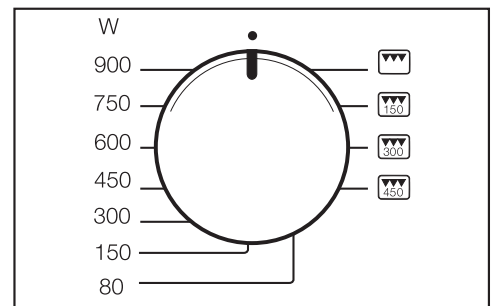
Φοράτε τα ειδικά γάντια για σκεύη.


Το σκεύος και η σχάρα καθαρίζουν ευκολότερα, αν τα αφήσετε να μουλιάσουν μέσα σε ζεστό σαπουνόνερο αμέσως μετά το ψήσιμο.


Με την πάροδο του χρόνου, στην οροφή του θαλάμου, το σημείο που βρίσκεται το γκριλ αποκτά ένα ελαφρύ μπλε χρώμα. Αυτά τα αναπόφευκτα ίχνη χρήσης δεν παρεμποδίζουν όμως τη λειτουργία της συσκευής.

## Γκριλ χωρίς μικροκύματα

Λειτουργία ιδανική για να ψήσετε στο γκριλ λεπτά κομμάτια κρέατος, π.χ. μπριζόλες ή λουκάνικα.



- Στρέφεται τον επιλογέα ισχύος στο σύμβολο .

Στο πεδίο ενδείξεων ανάβει το σύμβολο του γκριλ  και αναβοσβήνει το 0:00.

## Χειρισμός - Γκριλ

■ Με το ρυθμιστή χρόνου επιλέγετε τον χρόνο.

■ Πιέζετε το πλήκτρο έναρξη.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

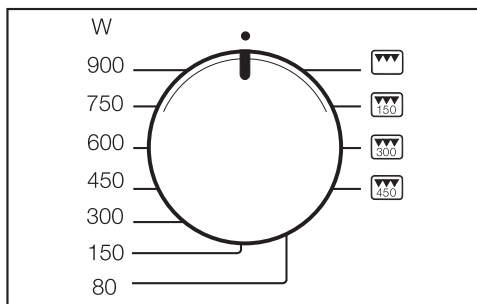
### Αλλαγή χρόνου

Κατά τη λειτουργία της συσκευής μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο. Διακόπτετε δηλαδή τη λειτουργία (αγγίζετε το πλήκτρο Stop/C), αλλάζετε το χρόνο και συνεχίζετε τη λειτουργία (αγγίζετε το πλήκτρο Start). Εκτός από τα παραπάνω, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, με κάθε πάτημα του πλήκτρου έναρξη, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά ένα λεπτό.



### Συνδυασμός μικροκυμάτων με γκριλ

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας είναι κατάλληλος για ψήσιμο και ρόδιση της επιφάνειας των φαγητών. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν, το γκριλ ροδοψήνει.

Το γκριλ μπορεί να συνδυαστεί με τρεις διαφορετικές βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων. Συγκεκριμένα: 150, 300 και 450 Watt. Κατά τη λειτουργία του γκριλ είναι δυνατόν, να αλλάξετε μεταξύ αυτών των τριών συνδυαστικών βαθμίδων, χωρίς να διακοπεί η διαδικασία ψησίματος.



■ Στρέφεται τον επιλογή ισχύος στον επιθυμητό συνδυασμό 150 300 ή 450.

Στο πεδίο ενδείξεων ανάβουν το , η ισχύς μικροκυμάτων και το σύμβολο του γκριλ . Αναβοσβήνει το 0:00.

■ Με το ρυθμιστή χρόνου επιλέγετε τον χρόνο.


■ Πιέζετε το πλήκτρο έναρξη.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

### Αλλαγή χρόνου

Κατά τη λειτουργία της συσκευής μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο. Διακόπτετε δηλαδή τη λειτουργία (αγγίζετε το πλήκτρο Stop/C), αλλάζετε το χρόνο και συνεχίζετε τη λειτουργία (αγγίζετε το πλήκτρο Start). Εκτός από τα παραπάνω, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, με κάθε πάτημα του πλήκτρου έναρξη, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά ένα λεπτό.


## Υποδείξεις χειρισμού

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτά σκεύη.

Ο δίσκος Gourmet είναι καυτός.

Να τον πιάνετε μόνο με γάντια. Να τον τοποθετείτε πάνω σε θερμοανθεκτικά σουβέρ.

## Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση βάζετε στο δίσκο 400 ml νερό και 3 με 4 κουτάλια της σούπας ξύδι ή χυμό λεμονιού και ζεσταίνετε στα 450 Watt + γκριλ  για 5 λεπτά.


Η επίστρωση του δίσκου Gourmet εξασφαλίζει ότι τα φαγητά ξεκολλάνε εύκολα και ότι ο δίσκος καθαρίζεται εύκολα.

Οι αντικολλητικές επιστρώσεις είναι ευαίσθητες στα χαράγματα και στις γρατσουνιές.

Τα μεταλλικά ή μυτερά αντικείμενα προκαλούν ζημιά στην επίστρωση. Για αυτό μην κόβετε το φαγητό μέσα στο δίσκο.

Για να ανακατέψετε το φαγητό ή να το γυρίσετε από την άλλη πλευρά, χρησιμοποιείτε ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία.

## Τσιγάρισμα / ρόδισμα

 Κίνδυνος πυρκαγιάς από υπερθέρμανση.

Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά αν υπερθερμανθούν.

Όταν μαγειρεύετε με λάδι ή λίπος, μην αφήνετε το δίσκο Gourmet χωρίς επίβλεψη.

■ Χρησιμοποιείτε λίγο λίπος ή λάδι για το ψήσιμο. Χάρη στην επίστρωση δεν κολλά τίποτα και μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητά με λίγες θερμίδες.

■ Προετοιμάζετε το φαγητό, για να μπορείτε αμέσως μετά την προθέρμανση να το τοποθετήσετε στο ζεστό δίσκο.

■ Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Οι σπίθες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο δίσκο και στο φούρνο.

Μην τοποθετείτε το δίσκο πάνω στη σχάρα και προσέχετε, ώστε να υπάρχει μια απόσταση 2 εκ. περίπου από τα τοιχώματα του φούρνου, για να μην δημιουργηθούν σπίθες.

■ Θερμαίνετε το δίσκο στα 450 Watt + γκριλ  για 5 λεπτά το ανώτερο.

 Ζημιές από υπερθέρμανση.

Μην υπερθερμαίνετε τον άδειο δίσκο. Διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στην επίστρωση.

Για αυτό το λόγο τοποθετείτε το δίσκο κάτω από τη σχάρα κατά το ψήσιμο για την περισυλλογή του λίπους.

Όταν χρησιμοποιείτε λάδι για το ψήσιμο, μπορείτε είτε να ζεστανετε το λάδι μαζί με το δίσκο ή να το προσθέσετε στο δίσκο μετά το ζέσταμα.


Προσθέτετε το βούτυρο πάντα μετά το ζέσταμα, γιατί είναι πιο ευαίσθητο στις αλλαγές θερμοκρασίας από το λάδι και αλλιώς γίνεται πολύ σκούρο.







## Δίσκος Gourmet

Στεγνώνετε καλά το κρέας, τα πουλερικά, το ψάρι και τα λαχανικά, πριν τα τοποθετήσετε στο δίσκο Gourmet.

Τα αυγά μπορεί να σκάσουν.  
Μην χρησιμοποιείτε το δίσκο Gourmet, για να μαγειρέψετε ή για να ζεστάνετε ήδη ψημένα αυγά.

### Παραδείγματα εφαρμογής:

Προθερμαίνετε το δίσκο Gourmet πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο στα 450 Watt + γκριλ  για 5 λεπτά το ανώτερο.

- Κροκέτες ψαριού σε στικ (κατεψυγμένες), 150 γρ. + 2 κουτ. σουπ. λάδι , κάθε πλευρά 3 – 4 λεπτά.
- Χάμπουργκερ, 2 κομμάτια + 2 κουτ. σουπας λάδι , κάθε πλευρά 3 - 4 λεπτά.
- Κροκέτες (κατεψ.), 10 - 12 κομμάτια + 2 κουτ. σουπ. λάδι , 6 – 8 λεπτά, ενδιάμεσα τις γυρνάτε
- Φιλέτο, περίπου 200 γρ. , κάθε πλευρά περίπου 5 λεπτά (ανάλογα με το βαθμό μαγειρέματος)
- Πίτσα (κατεψ.), 300 γρ., , 7– 9 λεπτά
- Πίτσα, φρέσκια, χωρίς προθέρμανση , περ. 15 λεπτά (ανάλ. με τα υλικά πάνω στη ζύμη)

### Συνταγές

Οι χρόνοι προετοιμασίας που αναφέρονται είναι οι συνολικοί χρόνοι που απαιτούνται για την προετοιμασία και το ψήσιμο των τροφών. Ο χρόνος ηρεμίας ή ο χρόνος που απαιτείται για το μαρινάρισμα δεν συμπεριλαμβάνεται.

### Τραγανά τοστ (3 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 10 - 15 λεπτά

#### Υλικά

6 φέτες ψωμί τοστ  
30 γρ. μαλακό βούτυρο  
75 γρ. τριμμένο τυρί Emmental  
3 φέτες ζαμπόν

#### Εκτέλεση

Αλείψετε τις φέτες του τοστ με βούτυρο. Μοιράζετε το τυρί στις τρεις φέτες του τοστ και βάζετε από πάνω μια φέτα καπνιστό ζαμπόν αντίστοιχα. Τοποθετείτε τις υπόλοιπες τρεις φέτες ψωμιού με τη βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω πάνω στο ζαμπόν. Τοποθετείτε τα τοστ στο δίσκο Gourmet που έχετε προθερμάνει στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 5λεπτά. Τοποθετείτε τον δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και μαγειρεύετε κάθε πλευρά για περίπου 3 λεπτά στα 450 Watt + γκριλ. Μπορείτε να δημιουργήσετε κι άλλη γέμιση από τόνο, που έχετε στραγγίσει και πολύ λεπτές ροδέλες κρεμμυδιού ή από φέτες ανανά, τυρί και καπνιστό ζαμπόν.

### Ανάμικτα λαχανικά (3 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 25 - 35 λεπτά

#### Υλικά

2 κρεμμύδια  
2 κουτ. σούπ. λάδι  
100 γρ.μανιτάρια πλευρώτους ή λευκά  
μανιτάρια, καθαρισμένα  
150 γρ. μικρά καρότα (κατεψ.) ή φέτες  
καρότου  
100 γρ. άνθοι μπρόκολου  
1 κόκκινη πιπεριά ή 100 γρ. φέτες  
πιπεριάς (κατεψ.)  
1 ντομάτα  
αλάτι, πιπέρι  
30 γρ. παρμεζάνα τριμμένη

#### Εκτέλεση

Κόβετε τα κρεμμύδια σε λεπτές ροδέλες, κόβετε την πιπεριά στα δύο, μετά στα τέσσερα, της αφαιρείτε τα σπόρια και το κοτσάνι, και κατόπιν την κόβετε σε λωρίδες. Κόβετε την ντομάτα σε κύβους. Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και τον ζεσταίνετε στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 5 λεπτά. Ρίχνετε μέσα το λάδι και τις ροδέλες κρεμμυδιού. Τοποθετείτε πάλι το δίσκο στον περιστρεφόμενο δίσκο και ροδοκοκκινίζετε για περίπου 2 λεπτά στα 450 Watt + γκριλ. Ρίχνετε μέσα τα μανιτάρια, τα καρότα, το μπρόκολο, τις λωρίδες της πιπεριάς, τους κύβους της ντομάτας και τα μπαχαρικά και ανακατεύετε. Μαγειρεύετε για περίπου 6 λεπτά στα 450 Watt + γκριλ. Τα γυρίζετε και τα σερβίρετε πασπαλισμένα με την παρμεζάνα.

### Σουφλέ πατάτας «σπιτικό» (2 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 25 - 30 λεπτά

#### Υλικά

400 γρ. καθαρισμένες πατάτες  
2 μικρά κρεμμύδια  
50 γρ. τριμμένο τυρί Emmental  
αλάτι, πιπέρι  
20 γρ. βούτυρο

#### Εκτέλεση

Τρίβετε τις πατάτες με τα κρεμμύδια και ρίχνετε στο μίγμα το τυρί, το αλάτι και το πιπέρι Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και τον ζεσταίνετε στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 5 λεπτά. Προσθέτετε το βούτυρο και το λιώνετε. Κατόπιν προσθέτετε και το μίγμα με τις πατάτες και το απλώνετε στο δίσκο πιέζοντας το με το χέρι. Τοποθετείτε τον δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και μαγειρεύετε για περίπου 8 λεπτά στα 450 Watt + γκριλ. Γυρίζετε το φαγητό και το αφήνετε για άλλα 4 λεπτά, για να πάρει χρώμα. Αν προσθέσετε καπνιστό σολομό ή ψιλοκομμένο καπνιστό ζαμπόν καθώς και κρέμα γάλακτος, το φαγητό γίνεται πιο γευστικό.

## Δίσκος Gourmet

---

### Φιλέτο χοιρινού «Λούκουλος» (2 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 15 - 20 λεπτά

#### Υλικά

1 χοιρινό φιλέτο (περ. 400 γρ.)

4 λωρίδες μπέικον

αλάτι, πιπέρι

10 γρ. βούτυρο

200 γρ. φέτες μανιταριών

200 ml κρέμα γάλακτος

2 κουτ. σουπ. μπράντυ

#### Εκτέλεση

Κόβετε το χοιρινό φιλέτο σε τέσσερις φέτες. Αλατοπιπερώνετε κάθε φέτα, τυλίγετε γύρω της μια λωρίδα μπέικον και αν θέλετε το στερεώνετε με μια οδοντογλυφίδα. Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και τον ζεσταίνετε στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 5 λεπτά. Προσθέτετε το βούτυρο, και βάζετε μέσα τις φέτες του φιλέτου. Τοποθετείτε τον δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και μαγειρεύετε κάθε πλευρά για περίπου 3 λεπτά στα 450 Watt + γκριλ. Βγάζετε το κρέας, το σκεπάζετε και το διατηρείτε κάπου ζεστό. Ρίχνετε τα μανιτάρια, την κρέμα γάλακτος και το μπράντυ στον ζωμό και ζεσταίνετε, για να δέσει η σάλτσα στη μέγιστη ισχύ για περίπου 4 λεπτά. Την προσθέτετε στο κρέας και σερβίρετε.

### Φιλέτο χοιρινού «πικάντικο»

Χρόνος προετοιμασίας: 10 - 12 λεπτά

#### Εκτέλεση

Κόβετε 1 χοιρινό φιλέτο σε 4 φέτες. Μαγειρεύετε σε προθερμασμένο δίσκο Gourmet στα 450 W + γκριλ για περ. 4 λεπτά την κάθε πλευρά. Κατόπιν προσθέτετε 50 ml λευκό κρασί, 125 ml κρέμα γάλακτος, 2 κουταλιές της σούπας βάση σάλτσας (roux) και 150 γρ. ροκφόρ, τα ανακατεύετε και μαγειρεύετε για άλλα 3 λεπτά.



### Πικάντικοι κύβοι κοτόπουλου (3 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 25 - 35 λεπτά

#### Υλικά

600 γρ. στήθος κοτόπουλου ή γαλοπούλας  
2 κουτ. σούπ. λάδι  
2 κουτ. σούπ. λευκό κρασί  
2 κουτ. σουπ. χυμό μήλου  
1 κουτ. σουπ. χυμό λεμονιού  
αλάτι, μαύρο πιπέρι  
1 κουτ. γλυκ. κάρυ σε σκόνη  
1 πρέζα δενδρολίβανο, τριμμένο  
1 πρέζα πιπερόριζα, τριμμένη  
1 πρέζα κόκκινο πιπέρι  
1/2 κουτ. γλυκ. ταμπάσκο  
20 γρ. βούτυρο

#### Εκτέλεση

Κόβετε το κρέας σε μεγάλους κύβους περίπου 2 X 2 εκ. Ανακατεύετε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το βούτυρο και τα περιχύνετε πάνω από τους κύβους. Ανακατεύετε το κρέας και το αφήνετε να «τραβήξει» για περίπου 30 λεπτά. Τοποθετείτε τον δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο. Ζεσταίνετε τον δίσκο για περίπου 5 λεπτά στα 450 Watt + γκριλ. Βάζετε μέσα το βούτυρο και κατόπιν τους κύβους του κρέατος που έχουν στραγγίξει ελαφρώς. Τοποθετείτε τον δίσκο στον περιστρεφόμενο δίσκο και μαγειρεύετε για περίπου 4 λεπτά στα 450 Watt + γκριλ. Γυρνάτε το φαγητό και χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, μαγειρεύετε για άλλα 4 λεπτά. Αν δημιουργηθεί τόσοσ ζωμός κρέατος, ώστε το κρέας να ροδοκοκκινίσει πολύ λίγο, αφαιρείτε λίγο ζωμό.

### Φιλέτο σολομού «φυσικό» (2 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 5 - 10 λεπτά

#### Υλικά

2 κομμάτια φιλέτο σολομού (το καθένα 150 γρ.)  
1 κουτ. σουπ. χυμό λεμονιού  
αλάτι, λευκό πιπέρι

#### Εκτέλεση

Περιχύνετε τις φέτες του φιλέτου σολομού με χυμό λεμονιού και τις αφήνετε για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και τον ζεσταίνετε στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 5 λεπτά. Τοποθετείτε το φιλέτο σολομού που έχετε στεγνώσει σε χαρτί κουζίνας και αλατοπιπερώσει στο δίσκο Gourmet, και το πιέζετε ελαφρά με το χέρι. Τοποθετείτε τον δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και μαγειρεύετε κάθε πλευρά στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> - 2 λεπτά. Σερβίρετε το σολομό με ρύζι, σάλτσα ολλανδική ή ροδοκοκκινισμένο βούτυρο και ένα φρέσκο φύλο μαρουλιού.

## Δίσκος Gourmet

---

### Γλυκό με ανανά

Χρόνος προετοιμασίας: 20 - 25 λεπτά

#### Ζύμη

2 αυγά  
80 γρ. ζάχαρη  
1,5 ώριμη μπανάνα  
30 γρ. τριμμένη σοκολάτα  
100 γρ. αλεύρι  
 $\frac{3}{4}$  κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

#### Γέμιση

1 κονσέρβα κομματάκια ανανά (καθαρό βάρος στραγγισμένου προϊόντος 240 g)  
1,5 κουτ. σουπ. καστανή ζάχαρη  
1,5 κουτ. σουπ. τριμμένη καρύδα

#### Εκτέλεση

Χτυπάτε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν αφράτα. Λιώνετε τις μπανάνες με ένα πιρούνι και τις προσθέτετε στο παραπάνω μίγμα. Ανακατεύετε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και την τριμμένη σοκολάτα στο μίγμα. Στρώνετε τη ζύμη στο δίσκο Gourmet. Μοιράζετε τα στραγγισμένα κομμάτια ανανά πάνω στη ζύμη και πασπαλίζετε με τη ζάχαρη και την τριμμένη καρύδα. Τοποθετείτε τον δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο. Ψήνετε το γλυκό με τον ανανά στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 10 λεπτά μέχρι να πάρει ένα χρυσοκίτρινο χρώμα. Το κόβετε σε 8 κομμάτια.

### Τούρτα αμυγδάλου

Χρόνος προετοιμασίας: 20 - 25 λεπτά

#### Ζύμη

100 γρ. αλεύρι  
 $\frac{1}{2}$  κοφτό κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ  
75 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη  
30 γρ. ζάχαρη

#### Γέμιση

75 γρ. βούτυρο  
100 γρ. αμύγδαλα, ψιλοκομμένα  
 $\frac{1}{3}$  φιαλίδιο άρωμα πικραμύγδαλου  
30 γρ. ζάχαρη  
 $\frac{1}{2}$  φακελάκι βανιλέτα  
75 ml κρέμα γάλακτος

#### Για επάλειψη

50 γρ. μαρμελάδα βερούκοκο

#### Εκτέλεση

Ζυμώνετε αλεύρι, μπέικιν πάουντερ, βούτυρο και ζάχαρη μέχρι να γίνουν μία ομοιογενής ζύμη. Απλώνετε τη ζύμη σε ένα δίσκο Gourmet, έτσι ώστε να σχηματιστεί μια στρώση περίπου 1 εκ. Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και ζεσταίνετε τη ζύμη στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 4 λεπτά. Για την επικάλυψη λιώνετε το βούτυρο, προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύετε και αφήνετε να βράσουν ελαφρώς για περίπου 5 λεπτά. Απλώνετε το ζεστό μείγμα αμυγδάλου πάνω στη ζύμη. Τοποθετείτε το δίσκο Gourmet στον περιστρεφόμενο δίσκο και ψήνετε την τούρτα αμυγδάλου στα 450 Watt + γκριλ για περίπου 5 λεπτά μέχρι να ροδοκοκκινήσει. Την αφήνετε λίγο να κρυσώσει και στη συνέχεια την αλείφετε με την ανακατεμένη μαρμελάδα βερούκοκο. Το κόβετε σε 8 κομμάτια.

# Χειρισμός – Αυτόματα προγράμματα


Όλα τα αυτόματα προγράμματα εξαρτώνται από το βάρος.


Το βάρος των τροφίμων εμφανίζεται είτε ως γραμμάρια (g) ή ως λίβρες (lb) (βλέπε «Αλλαγή ρυθμίσεων συσκευής»).

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, δίνετε το βάρος της τροφής. Η συσκευή μικροκυμάτων ρυθμίζει αυτόματα το χρόνο που αντιστοιχεί σε αυτό το βάρος.


Λάβετε υπόψη σας το χρόνο σε λεπτά που αντιστοιχεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (χρόνος προσαρμογής), για να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμότητα στο φαγητό.

## Αυτόματη απόψυξη

Έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε ανάμεσα σε πέντε προγράμματα απόψυξης διαφορετικών ομάδων τροφίμων (πλήκτρο ). Ο χρόνος προσαρμογής για το πρόγραμμα Ad 3 ανάλογα με το βάρος είναι μέχρι 30 λεπτά, για τα άλλα προγράμματα είναι περίπου 10 λεπτά.

Ad 1  Μπριζόλες, φιλέτα  
200–1.000 g

Ad 2  Κιμάς  
200–1.000 g

Ad 3  Κοτόπουλο  
900–1.800 g

Ad 4  Γλυκά  
100–1.400 g

Ad 5  Ψωμί  
100–1.000 g


Αυτό το πρόγραμμα ενδείκνυται κυρίως για την απόψυξη ψωμιού σε φέτες. Τοποθετείτε κατά το δυνατόν τις φέτες χωριστά τη μια από την άλλη στη συ-

σκευή ή τις χωρίζετε, αφού περάσει το πρώτο μισό του χρόνου και ακουστεί το ειδικό σήμα για να τις γυρίσετε.

## Αυτόματο μαγείρεμα

Υπάρχουν τέσσερα προγράμματα για κατεψυγμένα τρόφιμα και δέκα προγράμματα για φρέσκα τρόφιμα.

Ο χρόνος προσαρμογής για αυτά τα προγράμματα είναι κάθε φορά περίπου 2 λεπτά.

 Η κατασκευή του είναι τέτοια, ώστε να αντέχει σε θερμοκρασία μέχρι 110 C.


Σε μεγαλύτερη θερμοκρασία μπορεί να παραμορφωθεί το πλαστικό και να γίνει ένα με το φαγητό.


Χρησιμοποιείτε το καπάκι μικροκυμάτων μόνο για την λειτουργία Solo – μικροκύματα. Μην χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση καπάκι, όταν είναι σε λειτουργία το γκριλ, δηλαδή με τα προγράμματα AC 4 έως AC 8.

## Μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφών

\* 

AC 1  Λαχανικά  
100–600 g

AC 2  Έτοιμο φαγητό που μπορείτε να ανακατέψετε  
300–1.000 g


AC 3  Σουφλέ, γκρατέν  
200–600 g


AC 4  Ήλιαντες πατάτες  
200–400 g


## Χειρισμός – Αυτόματα προγράμματα


### Μαγείρεμα φρέσκων τροφών


AC 1  Λαχανικά  
100–600 g


AC 2  Πατάτες  
100–800 g


AC 3  Ψάρι  
500–1.500 g

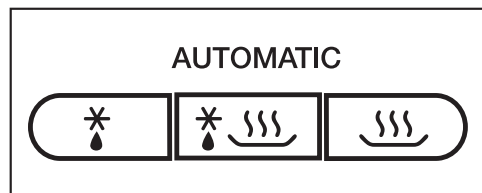
AC 4  Ψητά σουβλάκια  
200–800 g



AC 5  Ψητό κοτόπουλο  
900–1.800 g



AC 6  Μπούτι κοτόπουλου  
250–1.000 g

AC 7  Ψάρι σουφλέ  
500–1.500 g

AC 8  Ογκρατέν/Σουφλέ,  
π.χ.: πατάτες ογκρατέν  
500–1.500 g





- Πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο τόσες φορές μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα στο πεδίο ενδείξεων: π.χ. για το πρόγραμμα AC 5  (ψητό κοτόπουλο) πατάτε το πλήκτρο  πέντε φορές.

Στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνουν τα γρ. ή οι lb προκειμένου να εισάγετε το βάρος, και ανάβουν το πρόγραμμα (π.χ. AC 5) και τα σύμβολα των τρόπων λειτουργίας ( για μικροκύματα και  για γκριλ).

- Με τον περιστρεφόμενο επιλογή ρυθμίζετε βάρος.

- Πιέζετε το πλήκτρο έναρξη.


Ο χρόνος που αντιστοιχεί στο βάρος ξεκινά και ανάβουν τα σύμβολα των τρόπων λειτουργίας που είναι ενεργοποιημένοι τη δεδομένη στιγμή ( και / ή ).

Μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Διακόπτετε το πρόγραμμα για να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό, εφόσον αυτό είναι δυνατό, και μετά συνεχίζετε το πρόγραμμα.

Ανάλογα με τις ανάγκες σας, μπορείτε κατά τη διάρκεια του προγράμματος, να παρατείνετε κατά μερικά λεπτά τους προγραμματισμένους χρόνους (πιέζετε τόσες φορές το πλήκτρο Start, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος στην ένδειξη). Σε όλα τα προγράμματα είναι δυνατή μόνο μια μικρή παράταση του χρόνου κατά μερικά λεπτά.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.  
Το φως θαλάμου σβήνει.

Σε αυτό το σημείο παραθέτουμε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα «Μαγείρεμα φρέσκων τροφίμων », τις οποίες μπορείτε είτε να συμπληρώσετε είτε να αλλάξετε σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Αν υπερβείτε το προτεινόμενο βάρος για το εκάστοτε πρόγραμμα, μπορεί το φαγητό να μην ψηθεί επαρκώς. Να τηρείτε τα προκαθορισμένα βάρη.

### AC 1 Λαχανικά

#### Εκτέλεση

Βάζετε τα καθαρισμένα και πλυμένα λαχανικά σε μία λεκάνη. Ανάλογα με τη φρεσκάδα και την περιεκτικότητα σε υγρασία βάζετε 3–4 κουτ. σουπ. νερό και λίγο αλάτι ή άλλα μπαχαρικά. Εισάγετε το βάρος συμπεριλαμβανομένου του νερού και μαγειρεύετε σε σκεπασμένο σκεύος. Μόλις περάσει ο μισός περίπου χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό.

Κατά την παρασκευή λαχανικών σε σάλτσα, εισάγετε το βάρος συμπεριλαμβανομένων και των υλικών της σάλτσας. Λάβετε υπόψη σας τις μέγιστες καταχωρήσεις βάρους.

### Καρότα σε κρέμα γάλακτος με σχοινόπρασο (2 μερίδες)



Χρόνος προετοιμασίας: 25 - 35 λεπτά

#### Υλικά

350 γρ. καρότα, καθαρισμένα  
5 γρ. βούτυρο  
50 ml ζωμό λαχανικών (στιγμής)  
75 γρ. crème fraîche  
1 κουτ. σουπ. λευκό κρασί  
αλάτι, πιπέρι  
1 πρέζα ζάχαρη  
 $\frac{1}{2}$  κουτ. γλυκ. μουστάρδα  
1-2 κουτ. σουπ. φρέσκο κομμένο σχοινόπρασο ή  
1 κουτ. σουπ. αποξηραμένο και τριμμένο σχοινόπρασο  
περ. 1 κουτ. σουπ. κορν φλάουρ

#### Εκτέλεση

Κόβετε τα καρότα σε ραβδάκια (πάχους 3-4 χιλστ. περίπου) ή σε φέτες (πάχους 3-4 χιλστ.). Αναμιγνύετε το βούτυρο, το ζωμό λαχανικών, την κρέμα γάλακτος και όλα τα υπόλοιπα υλικά και τα τοποθετείτε μαζί με τα καρότα σε ένα πυρέξ. Τα ψήνετε σκεπασμένα και μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα της συσκευής τα ανακατεύετε.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 1    
Βάρος: 525 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

## Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

---

### AC 2 Πατάτες

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέψετε βραστές πατάτες, πατάτες βρασμένες με τη φλούδα και πατάτες μπουγιόν.

#### Εκτέλεση

Εισάγετε το βάρος για τις πατάτες και τα υγρά.

Τοποθετείτε τις πατάτες νωπές σε ένα σκεύος, τις αλατίζετε ελαφρά και τις βράζετε σκεπασμένες.

Για κάθε μια πατάτα που θα βράσει με τη φλούδα προσθέτετε 1 κουτ. σούπ. νερό. Τρυπάτε τη φλούδα της πατάτας με ένα πιρούνι ή ένα ξύλινο σουβλάκι και τις βράζετε σκεπασμένες.

### Ροδοψημένες πατάτες (3 μερίδες)


Χρόνος προετοιμασίας: 25 - 35 λεπτά

#### Υλικά

500 γρ. καθαρισμένες πατάτες  
1 κρεμμύδι, σε μικρούς κύβους  
10 γρ. βούτυρο  
1 - 2 κουτ. σουπ. κάρυ σε σκόνη  
250 ml ζωμό λαχανικών (στιγμής)  
50 ml κρέμα γάλακτος  
125 γρ. αρακάς (κατεψυγμένος)  
αλάτι, πιπέρι

#### Εκτέλεση

Κόβετε τις πατάτες σε μεγάλα κομμάτια (3 x 3 εκ. περίπου) ή χρησιμοποιείτε μικρές πατάτες. Τοποθετείτε όλα τα υλικά σε ένα αρκετά μεγάλο πυρέξ και τα αναμιγνύετε. Τα ψήνετε σκεπασμένα και μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα της συσκευής τα ανακατεύετε όλα καλά και συνεχίζετε το μαγείρεμα.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 2 

Βάρος: 800 γρ.

Επίπεδο: Περιστροφόμενος δίσκος

### AC 8 ≡ Ογκρατέν/Σουφλέ: Λαχανικά ογκρατέν (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: περ. 40 λεπτά

#### Υλικά

400 γρ. κουνουπίδι ή μπρόκολο  
400 γρ. καρότα

#### Για τη σάλτσα τυριού

20 γρ. μαργαρίνη  
20 γρ. αλεύρι  
300 ml ζωμό λαχανικών (στιγμής)  
200 ml γάλα  
100 γρ. μαλακό τυρί Έμενταλ σε κύβους  
50 γρ. τυρί Gouda τριμμένο  
πιπέρι, αλάτι, τριμμένο μοσχοκάρυδο,  
1 κουτ. σουπ. ψιλοκομμένο μαϊντανό

#### Εκτέλεση

Κόβετε το κουνουπίδι ή το μπρόκολο σε μικρά ανθάκια και τα καρότα σε λεπτές φέτες (3 χιλστ.). Τα τοποθετείτε σε μια φόρμα σουφλέ (με διάμετρο 24 εκ. περίπου) και τα ανακατεύετε. Ζεσταίνετε τη μαργαρίνη, προσθέτετε το αλεύρι και ανακατεύοντας προσθέτετε το ζωμό λαχανικών και το γάλα. Στη συνέχεια προσθέτετε και το τυρί Έμενταλ και τα αφήνετε να σιγοβράσουν, μέχρι να λειώσει το τυρί. Ρίχνετε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο και προσθέτετε τον μαϊντανό. Ρίχνετε τη σάλτσα πάνω από τα λαχανικά, πασπαλίζετε με τυρί Γκούντα και ψήνετε χωρίς να σκεπάσετε το φαγητό.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 8 ≡  
Βάρος: 1500 γρ.  
Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

### Πατάτες με τυρί ογκρατέν (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 25 - 30 λεπτά

#### Υλικά

500 γρ. πατάτες καθαρισμένες  
250 ml κρέμα γάλακτος  
125 γρ. crème fraîche  
150 γρ. τυρί Gouda τριμμένο  
1 σκελίδα σκόρδο  
αλάτι, μαύρο πιπέρι, μοσχοκάρυδο  
Βούτυρο

#### Εκτέλεση

Κόβετε τις πατάτες σε λεπτές φέτες, τις αναμιγνύετε με τα  $\frac{2}{3}$  περίπου από το τυρί και τις τοποθετείτε σε μια βουτυρωμένη φόρμα σουφλέ (με διάμετρο 24 εκ. περίπου) την οποία έχετε τρίψει προηγουμένως με τη σκελίδα του σκόρδου. Ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος ζαχαροπλαστικής με την κρέμα γάλακτος μαγειρικής, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο και περιχύνετε το μίγμα πατάτας τυριού. Πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τυρί και ψήνετε χωρίς καπάκι.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 8 ≡  
Βάρος: 1050 γρ.  
Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

## Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

### AC 4 Ψητά σουβλάκια: Σουβλάκια από φιλέτο (8 σουβλάκια)

Χρόνος προετοιμασίας: 25 – 35 λεπτά +  
1 ώρα χρόνος ηρεμίας

#### Υλικά


1 χοιρινό φιλέτο, περ. 300 γρ.  
1 κόκκινη πιπεριά  
2 κρεμμύδια

#### Για τη μαρινάδα

8 κουτ. σουπ. λάδι φαγητού  
πιπέρι, αλάτι, γλυκιά πάπρικα, τσίλι σε  
σκόνη  
8 καλαμάκια για σουβλάκι

#### Εκτέλεση

Κόβετε το χοιρινό φιλέτο σε 16 μικρά κομμάτια. Πλένετε την πιπεριά και την κόβετε σε μπουκιές. Κόβετε τα κρεμμύδια στα οχτώ. Περνάτε στα σουβλάκια εναλλάξ κρέας, πιπεριά και κρεμμύδι. Ανακατεύετε καλά όλα τα υλικά της μαρινάδας και αλείφετε με αυτήν τα σουβλάκια. Τα αφήνετε για μία ώρα περίπου να «τραβήξουν». Τοποθετείτε τα σουβλάκια στη σχάρα και τα βάζετε στο φούρνο μαζί με μία φόρμα κατάλληλη για μικροκύματα. Μόλις περάσει η μισή ώρα ψησίματος περίπου (ηχητικό σήμα), τα γυρίζετε.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 4 

Βάρος: ανά σουβλάκι περ. 100 γρ.  
Επίπεδο: σχάρα και φόρμα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

### Ψητά σουβλάκια κοτόπουλου (8 σουβλάκια)

Χρόνος προετοιμασίας: 25 – 35 λεπτά +  
1 ώρα χρόνος ηρεμίας

#### Υλικά

4 κομμάτια στήθος κοτόπουλου το  
καθένα περ. 120 γρ.  
4 φέτες ανανά (κονσέρβα)  
16 μισά βερίκοκα (κονσέρβα)

#### Για τη μαρινάδα

4 κουτ. σουπ. λάδι φαγητού  
4 κουτ. σουπ. σησαμέλαιο  
πιπέρι, αλάτι  
 $\frac{1}{2}$  κουτ. γλυκ. πάπρικα πικάντικη  
 $\frac{1}{2}$  κουτ. γλυκ. κάρυ σε σκόνη  
Λίγο τσίλι σε σκόνη  
Κατά βούληση προσθέτετε πιπερόριζα  
τριμμένη ή κόλιανδρο τριμμένο  
8 καλαμάκια για σουβλάκι

#### Εκτέλεση

Κόβετε κάθε στήθος κοτόπουλο σε  
4 κομμάτια. Κόβετε τις φέτες ανανά στα  
τέσσερα. Αφήνετε τα μισά βερίκοκα να  
στραγγίσουν καλά. Για τη μαρινάδα  
αναμιγνύετε καλά όλα τα υλικά.

Περνάτε στα σουβλάκια εναλλάξ κομ-  
μάτια κοτόπουλο, κομμάτια ανανά και  
βερίκοκα, τα αλείφετε με τη μαρινάδα  
και τα αφήνετε για 1 ώρα περίπου να  
«τραβήξουν». Τοποθετείτε τα  
σουβλάκια στη σχάρα και τα βάζετε στο  
φούρνο μαζί με μία φόρμα κατάλληλη  
για μικροκύματα. Μόλις περάσει η μισή  
ώρα μαγειρέματος περίπου (ηχητικό  
σήμα), τα γυρίζετε.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 4 

Βάρος: ανά σουβλάκι περ. 100 γρ.  
Επίπεδο: σχάρα και φόρμα πάνω στον  
περιστρεφόμενο δίσκο



## AC 6 🐣 Μπούτια κοτόπουλου

### Εκτέλεση

Αλείψετε τα μπούτια κοτόπουλου, όπως συνήθως, με βούτυρο ή λάδι και ρίχνετε στη συνέχεια τα μπαχαρικά. Τα τοποθετείτε στη σχάρα και τα βάζετε στο φούρνο μαζί με μία πυράντοχη φόρμα κατάλληλη για μικροκύματα. Μόλις περάσει η μισή ώρα ψησίματος περίπου (ηχητικό σήμα), τα γυρίζετε και συνεχίζετε το ψήσιμο, μέχρι τέλος.

## AC 5 🐣 Ψητό κοτόπουλο

### Εκτέλεση

Κόβετε το κοτόπουλο στη μέση. Όπως συνήθως, αλείψετε το κοτόπουλο με βούτυρο ή λάδι και ρίχνετε στη συνέχεια τα μπαχαρικά. Αρχικά τοποθετείτε τα δύο κομμάτια στη σχάρα με την εσωτερική πλευρά προς τα πάνω και τα βάζετε στο φούρνο μαζί με μία πυράντοχη φόρμα κατάλληλη για μικροκύματα. Μόλις περάσει η μισή ώρα ψησίματος περίπου (ηχητικό σήμα), τα γυρίζετε και συνεχίζετε το ψήσιμο, μέχρι τέλος.

## Για το AC 6 και το AC 5

### Εκτέλεση

Για να αποκτήσουν τα πουλερικά ένα ωραίο χρώμα κατά το ψήσιμο στο γκριλ συνιστάται να προσθέσετε ένα μείγμα μπαχαρικών με πάπρικα και κάρυ. Εκτός από τη δημιουργία της γεύσης με αυτά τα μπαχαρικά η πέτσα αποκτά ένα ιδιαίτερο ροδοκόκκινο χρώμα που ανοίγει την όρεξη.

## AC 3 🐟 Ψάρι: Ψάρι με κάρυ (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 35 - 45 λεπτά

### Υλικά

300 γρ. ανανά σε κομμάτια  
1 κόκκινη πιπεριά  
1 μικρή μπανάνα  
500 γρ. κοκκινόψαρο φιλέτο  
3 κουτ. σουπ. χυμό λεμονιού  
30 γρ. βούτυρο  
100 ml λευκό κρασί  
100 ml χυμό ανανά  
αλάτι, πιπέρι, τσίλι  
2 κουτ. σουπ. κορν φλάουρ

### Εκτέλεση

Κόβετε σε μικρά κομμάτια το φιλέτο ψαριού, τα τοποθετείτε σε ένα μπολ και τα ραντίζετε με τον χυμό λεμονιού. Κόβετε την πιπεριά στα τέσσερα, αφαιρείτε τους σπόρους και τη μεμβράνη και κόβετε σε λεπτές λωρίδες. Ξεφλουδίζετε τη μπανάνα και την κόβετε σε φέτες. Τοποθετείτε τη μπανάνα μαζί με τα κομμάτια του ανανά και την πιπεριά στο ψάρι και ανακατεύετε. Στη συνέχεια προσθέτετε το βούτυρο. Ανακατεύετε το κρασί, τον χυμό, τα μπαχαρικά και το κορν φλάουρ και τα ρίχνετε στο ψάρι. Τα ανακατεύετε όλα μεταξύ τους καλά και ψήνετε σε σκεπασμένο σκεύος.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 3 🐟

Βάρος: περ. 1200 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

## Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

---

### AC 7 Ψάρι σουφλέ: Ψάρι με κρούστα (2 μερίδες)


Χρόνος προετοιμασίας: 25 - 35 λεπτά

#### Υλικά

400 γρ. κοκκινόψαρο φιλέτο  
3 κουτ. σουπ. χυμό λεμονιού  
αλάτι, λευκό πιπέρι  
50 γρ. βούτυρο  
2 κουτ. γλυκ. μουστάρδα  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
40 γρ. τυρί Gouda τριμμένο  
20 γρ. τριμμένη φρυγανιά  
2 κουτ. σουπ. ψιλοκομμένο άνηθο

#### Εκτέλεση

Ραντίζετε το φιλέτο ψαριού με χυμό λεμονιού και το αφήνετε για περίπου 10 λεπτά. Βουτυρώνετε μια ρηχή φόρμα σουφλέ με λίγο βούτυρο. Στεγνώνετε το ψάρι, ρίχνετε αλάτι και πιπέρι και το τοποθετείτε στη φόρμα. Ανακατεύετε καλά το λειωμένο βούτυρο (450 W για 40 - 50 δευτερόλεπτα) με τη μουστάρδα, το κρεμμύδι, το τυρί Gouda, την τριμμένη φρυγανιά και τον άνηθο και το απλώνετε στο ψάρι. Ψήνετε το ψάρι ώσπου να χρυσίσει.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 7 

Βάρος: περ. 600 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

### Κοκκινόψαρο με ντομάτες ογκρατέν (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 35 - 45 λεπτά

#### Υλικά

500 γρ. κοκκινόψαρο φιλέτο  
2 κουτ. σουπ. χυμό λεμονιού  
500 γρ. ντομάτες  
Μίγμα μπαχαρικών με αλάτι  
2 κουτ. γλυκ. τριμμένη ρίγανη  
150 γρ. τυρί Gouda τριμμένο

#### Εκτέλεση

Κόβετε το κοκκινόψαρο σε κομμάτια, το ραντίζετε με το χυμό λεμονιού και το αφήνετε να τραβήξει για 10 λεπτά περίπου. Κόβετε τις ντομάτες σε μικρά κομμάτια και τις τοποθετείτε μαζί με το ψάρι και το μισό τυρί σε μια φόρμα σουφλέ. Ρίχνετε αρκετό μίγμα αλατιού με μπαχαρικά και ρίγανη και ανακατεύετε. Πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τυρί και ψήνετε χωρίς καπάκι.

Ρύθμιση: φρέσκα τρόφιμα AC 7 

Βάρος: περ. 1150 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

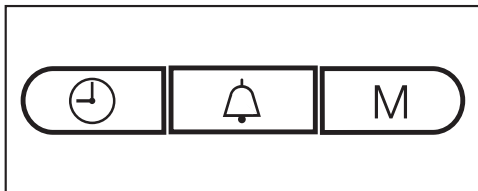
## Αποθήκευση ατομικού προγράμματος (Memory)

Έχετε τη δυνατότητα, να αποθηκεύσετε ένα ατομικό πρόγραμμα που δημιουργήσατε εσείς οι ίδιοι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το χώρο αποθήκευσης για ένα φαγητό που μαγειρεύετε συχνά. Το πρόγραμμα μπορεί να διαθέτει από 1 ως 3 βαθμίδες ισχύος για τη διεξαγωγή του (π.χ.: ένα λεπτό στα 600 Watt, μετά 2 λεπτά στο γκριλ και στο τέλος 3 λεπτά στα 150 Watt με γκριλ).

### Προγραμματισμός

(π.χ.: διεξαγωγή προγράμματος με τρεις βαθμίδες ισχύος)

- Επιλέγετε πρώτα τον τρόπο λειτουργίας του πρώτου βήματος.
- Επιλέγετε στη συνέχεια τη διάρκεια.



- Πιέζετε το πλήκτρο M.

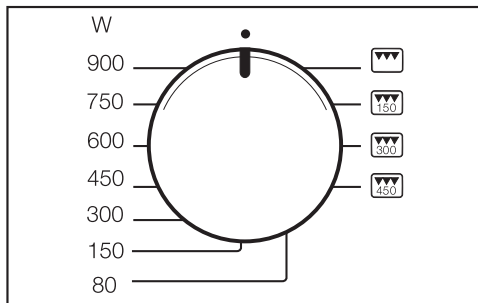
Στο πεδίο ενδείξεων ανάβει το 1, το 2 αναβοσβήνει.

- Επιλέγετε μετά τον δεύτερο τρόπο λειτουργίας και τη διάρκεια.
- Πιέζετε πάλι το πλήκτρο M.

Τώρα ανάβει το 2 και το 3 αναβοσβήνει.

- Τώρα επιλέγετε τον τρίτο τρόπο λειτουργίας και τη διάρκεια. Πιέζετε το πλήκτρο M.

Μετά το τρίτο βήμα μπορείτε με το πλήκτρο M να «ξεφυλλίσετε» τις καταχωρίσεις σας και να τις ελέγξετε.



- Στρέφετε τον επιλογέα ισχύος στη θέση 12 η ώρα του ρολογιού, για να ολοκληρώσετε τον προγραμματισμό.
- Κατόπιν ξεκινάτε το πρόγραμμα, για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις σας. Προσέχετε όμως ότι, για να γίνει μια πλήρης διεξαγωγή προγράμματος, πρέπει να έχετε τοποθετήσει το φαγητό στη συσκευή.

⚠ Αν δεν έχετε τοποθετήσει το φαγητό στη συσκευή, πρέπει αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος, να ακυρώσετε το πρόγραμμα (πιέζετε δύο φορές το πλήκτρο Stop/C), για να μην προκληθεί βλάβη στη συσκευή από χρήση χωρίς τρόφιμα.

Τα προγράμματα που διαθέτουν μία ή δύο βαθμίδες ισχύος, τα αποθηκεύετε, όπως περιγράφεται παραπάνω. Η τοποθέτηση του επιλογέα ισχύος στη θέση 12 του ρολογιού και η ακόλουθη έναρξη του προγράμματος, ολοκληρώνουν τον προγραμματισμό., ενώ ένα πάτημα στο πλήκτρο M δείχνει το επόμενο βήμα.

# Αποθήκευση ατομικού προγράμματος (Memory)

---

## Διόρθωση των ρυθμίσεων

- Σβήνετε το αποθηκευμένο πρόγραμμα, εισάγοντας στη θέση του έναν καινούργιο προγραμματισμό.

## Ανάκληση ατομικού προγράμματος

- Στρέφετε τον επιλογέα ισχύος στη θέση 12 η ώρα του ρολογιού.
- Πιέζετε το πλήκτρο M.
- Πιέζετε το πλήκτρο έναρξη.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το πρόγραμμα δεν παραμένει αποθηκευμένο στην συσκευή και θα πρέπει να το εισάγετε ξανά.

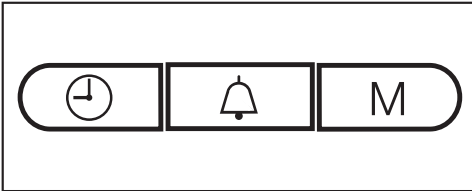
## Αλλαγή ρυθμίσεων συσκευής


Για μερικές ρυθμίσεις της συσκευής σας μπορείτε να επιλέξετε κάποιες εναλλακτικές ρυθμίσεις.

Στον πίνακα θα βρείτε τις μεμονωμένες ρυθμίσεις συσκευής τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε.

Οι εργοστασιακές ρυθμίσεις διακρίνονται στον πίνακα με έναν αστερίσκο \*.

Για να αλλάξετε ρυθμίσεις της συσκευής, ενεργείτε ως εξής:



- Πατάτε τα πλήκτρα  και M ταυτόχρονα και τα κρατάτε πατημένα μέχρι να ανάψουν τα P / και \*≡ στο πεδίο ενδείξεων. Στη συνέχεια τα αφήνετε, γιατί αν περιμένετε πολύ, εμφανίζεται πάλι η ώρα στο πεδίο ενδείξεων.

- Επιλέγετε με τον ρυθμιστή χρόνου τη ρύθμιση συσκευής που επιθυμείτε να αλλάξετε (P / έως P 5 και P 0). Περιστρέφετε τον επιλογέα μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση συσκευής στο πεδίο ενδείξεων.

- Πιέζετε στη συνέχεια το πλήκτρο M, για να επιλέξετε τη ρύθμιση.

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το 5 ως υπόδειξη, ότι η ρύθμιση μπορεί να αλλάξει.

- Περιστρέφετε τον ρυθμιστή χρόνου, όταν επιθυμείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση (βλέπε πίνακα), και επιβεβαιώνετε την καταχώρηση με πάτημα

του πλήκτρου M (για το P 5 και το P 0 κρατάτε πατημένο το πλήκτρο M για περίπου 4 δευτερόλεπτα).

Η αλλαγή της ρύθμισης συσκευής αποθηκεύεται. Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται πάλι το P και το ψηφίο της ρύθμισης συσκευής.

Μπορείτε τώρα να αλλάξετε και άλλες ρυθμίσεις της συσκευής κατά τον ίδιο τρόπο.

- Ολοκληρώνετε τις αλλαγές σας, πιέζοντας το πλήκτρο Stop/C.


Οι αλλαγές που κάνατε στις ρυθμίσεις της συσκευής παραμένουν αποθηκευμένες και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

## Αλλαγή ρυθμίσεων συσκευής

Ρύθμιση συσκευής		Δυνατότητες ρύθμισης (* Εργοστασιακή ρύθμιση)	
P 1	Διακοπή νυχτερινής σύνδεσης	5 0*	Η διακοπή νυχτερινής σύνδεσης είναι απενεργοποιημένη.
		5 1	Η διακοπή νυχτερινής σύνδεσης είναι ενεργοποιημένη. Κατά το χρόνο από τις 23:00 έως τις 4:00 είναι απενεργοποιημένη η ένδειξη ώρας.
P 2	Αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας	5 1*	Η αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη.
		5 0	Η αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη.
P 3	Υπόδειξη «door» (πόρτα)	5 1*	Η υπόδειξη «door» (πόρτα) εμφανίζεται, όταν η πόρτα δεν έχει ανοίξει για περίπου 20 λεπτά. Η έναρξη έχει μπλοκάρει.
		5 0	Η υπόδειξη «door» (πόρτα) δεν εμφανίζεται.
P 4	Ηχητικό σήμα υπενθύμισης	5 1*	Το ηχητικό σήμα υπενθύμισης ηχεί κάθε 5 λεπτά στα πρώτα 20 λεπτά μετά τη λήξη του προγράμματος.
		5 0	Το ηχητικό σήμα υπενθύμισης είναι απενεργοποιημένο.
P 5	Εκθεσιακή ρύθμιση (για την παρουσίαση των συσκευών σε εμπορικά καταστήματα ή σε εκθεσιακούς χώρους)	5 0*	Η εκθεσιακή ρύθμιση δεν είναι ενεργή. Όταν απενεργοποιηθεί μια ενεργή εκθεσιακή ρύθμιση, εμφανίζεται σύντομα στο πεδίο ενδείξεων _ _ _ _ .
		5 1	Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργή. Πατώντας ένα πλήκτρο ή στρέφοντας τον ρυθμιστή ή τον επιλογέα εμφανίζεται προσωρινά ΠΕ5_ στο πεδίο ενδείξεων. Η συσκευή δεν είναι έτοιμη να λειτουργήσει.
P 6	Μονάδα βάρους	5 0*	Το βάρος των τροφίμων εμφανίζεται σε γραμμάρια (g).
		5 1	Το βάρος των τροφίμων εμφανίζεται σε λίβρες (lb).
P 0	Εργοστασιακές ρυθμίσεις	5 1*	Έχει γίνει επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων ή δεν έχει γίνει καμία αλλαγή σε αυτές.
		5 0	Οι εργοστασιακές ρυθμίσεις έχουν αλλάξει.

Για να ζεσάνετε τις τροφές, επιλέγετε την εξής ισχύ μικροκυμάτων:

Ροφήματα	900 Watt
Είδος φαγητού	600 Watt
Βρεφικές και παιδικές τροφές	450 Watt


 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό φαγητό.

Οι βρεφικές και παιδικές τροφές δεν επιτρέπεται να καίνε.

Για αυτό το λόγο τις ζεσταίνετε για 1/2 έως 1 λεπτό στα 450 Watt.


## Συμβουλές για το ζέσταμα

Ζεσταίνετε τα φαγητά σκεπασμένα, εκτός από τα ψητά πανέ.

 Κίνδυνος έκρηξης λόγω δημιουργίας πίεσης.

Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη.

Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά ή υγρά σε κλειστά δοχεία όπως βάζα με φαγητό για μωρά. Να ανοίγετε τα δοχεία προηγουμένως. Να αφαιρείτε από τα μπουκάλια για τα μωρά (μπιμπερό), πρώτα το καπάκι και την πιπίλα.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω κοχλάσματος.

Όταν βράζετε ή όταν ξαναζεσταίνετε υγρά στα μικροκύματα, μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα. Έτσι, η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να καταλήξει σε μια ξαφνική δημιουργία πολλών φυσαλίδων με έντονο κόχλασμα, τη στιγμή που βγάζετε το δοχείο από τη συσκευή ή το κουνάτε λίγο μαζί με το περιεχόμενό του. Κίνδυνος εγκαύματος από ξαφνική υπερχειλίση! Η δημιουργία φυσαλίδων μπορεί να είναι τόσο έντονη, ώστε να προκαλέσει το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής.

Αποφύγετε την καθυστέρηση βρασμού ανακατεύοντας το υγρό πριν από το ζέσταμα. Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον φούρνο το σκεύος. Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.

Τα αυγά μπορεί να σκάσουν.

Μη ζεσταίνετε στη λειτουργία μικροκύματα σφιχτοβρασμένα αυγά, ακόμη κι όταν είναι ξεφλουδισμένα.

# Ζέσταμα

Τα φαγητά από το ψυγείο χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να ζεσταθούν από τα φαγητά σε θερμοκρασία δωματίου. Ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα εξαρτάται από τη σύσταση, την ποσότητα και την αρχική θερμοκρασία του φαγητού.

Φροντίζετε, ώστε τα φαγητά να ζεσταίνονται πάντα αρκετά καλά.

Αν έχετε αμφιβολία, μήπως το φαγητό δεν ζεστάθηκε ή δεν μαγειρεύτηκε αρκετά, μπορείτε να ρυθμίσετε εκ των υστέρων λίγο χρόνο ακόμη.


Μεγαλύτερες ποσότητες φαγητών ζεσταίνονται καλύτερα, όταν τα ανακατεύετε ή τα γυρίζετε μερικές φορές ενδιάμεσα. Επειδή οι άκρες ζεσταίνονται γρηγορότερα, ανακατεύετε τις άκρες προς τα μέσα.

## Μετά το ζέσταμα

Προσέχετε, όταν βγάξετε το σκεύος από το θάλαμο. Μπορεί να είναι καυτό.

Τα σκεύη δεν θερμαίνονται από την ενέργεια των μικροκυμάτων (εξαιρέση: πυρίμαχα πήλινα σκεύη), αλλά από τη μετάδοση της θερμότητας μέσω του φαγητού.

Μετά το ζέσταμα αφήνετε το φαγητό για μερικά λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για να κατανεμηθεί έτσι πιο ομοιόμορφα η θερμοκρασία μέσα στο φαγητό. Οι θερμοκρασίες εξισορροπούνται.

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό φαγητό.

Τα φαγητά μπορεί να καίνε πολύ μετά το ζέσταμα.

Μετά το ζέσταμα της τροφής, ιδιαίτερα της βρεφικής και παιδικής τροφής, είναι απαραίτητο να την ανακατεύετε ή να την ανακινείτε. Ελέγχετε επίσης τη θερμοκρασία τροφών και ροφημάτων.



Τοποθετείτε το φαγητό σε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα και το μαγειρεύετε σκεπασμένο.

Για να μαγειρέψετε, είναι καλύτερα να επιλέγετε για την προθέρμανση αρχικά μια ισχύ 900 Watt και στη συνέχεια 450 Watt.


Για να μαγειρέψετε τρόφιμα που χυλώνουν, όπως π.χ. **ρυζόγαλο** ή **κρέμα σιμιγδάλι**, ρυθμίζετε αρχικά 900 Watt και στη συνέχεια 150 Watt.

## Συμβουλές για το μαγείρεμα

Ο χρόνος μαγειρέματος των λαχανικών εξαρτάται από την ποιότητά τους. Τα φρέσκα λαχανικά έχουν μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε νερό και για το λόγο αυτό μαγειρεύονται γρηγορότερα. Σε αυτά όμως που έχουν διατηρηθεί για λίγο χρόνο στο ψυγείο, προσθέτετε λίγο νερό.


Τα φαγητά από το ψυγείο χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν από τα φαγητά σε θερμοκρασία δωματίου.

Ανακατεύετε ή γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Έτσι, επιτυγχάνετε μια πιο ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

 Κίνδυνος για την υγεία λόγω μικρού χρόνου μαγειρέματος. Ιδιαίτερα ευαίσθητα τρόφιμα όπως το ψάρι πρέπει να μαγειρεύονται επαρκώς. Γι' αυτό, όταν μαγειρεύετε τέτοιου είδους φαγητά, τηρείτε ακριβώς το χρόνο μαγειρέματος που συνιστάται.


Τα **τρόφιμα με σκληρό περίβλημα ή φλούδα**, όπως π.χ. ντομάτες, λουκανικάκια, πατάτες με τη φλούδα

τους και μελιτζάνες, τα τρυπάτε πρώτα πολλές φορές ή τα χαράζετε, για να έχει διέξοδο ο ατμός που μπορεί να δημιουργηθεί και να μην σκάσουν τα τρόφιμα.

 Κίνδυνος τραυματισμού από αυγά με τσόφλι.

Τα αυγά με κέλυφος μπορεί να σκάσουν κατά το μαγείρεμα, ακόμα και όταν τα έχετε βγάλει από το θάλαμο φούρνου.

Βράζετε τα αυγά με το τσόφλι τους στη λειτουργία μικροκύματα μόνο μέσα στο ειδικό σκεύος.

 Κίνδυνος εγκαύματος από αυγά χωρίς τσόφλι.

Στα αυγά χωρίς κέλυφος, ο κρόκος μπορεί μετά το ψήσιμο να σκάσει και τα κομμάτια του να πεταχτούν με δύναμη.

Μπορείτε να μαγειρέψετε αυγά χωρίς τσόφλι, αφού πρώτα τρυπήσετε τον κρόκο πολλές φορές με μια βελόνα.


## Μετά το μαγείρεμα

Προσέχετε, όταν βγάζετε το σκεύος από το θάλαμο! Μπορεί να είναι καυτό.

Τα σκεύη δεν θερμαίνονται από την ενέργεια των μικροκυμάτων (εξαιρέση: πυρίμαχα πήλινα σκεύη), αλλά από τη μετάδοση της θερμότητας μέσω του φαγητού.

Μετά το μαγείρεμα αφήνετε το φαγητό για μερικά λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (χρόνος εξισορρόπησης), για να κατανομηθεί έτσι πιο ομοιόμορφα η θερμοκρασία μέσα στο φαγητό. Οι θερμοκρασίες εξισορροπούνται.

# Απόψυξη

 Κίνδυνος για την υγεία λόγω εκ νέου κατάψυξης.

Κατεψυγμένα ή αποψυγμένα τρόφιμα χάνουν τα θρεπτικά τους συστατικά με εκ νέου κατάψυξη και χαλάνε.


Μην καταψύχετε εκ νέου τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί κατά το ήμισυ ή τελείως. Να τα καταναλώνετε το δυνατό συντομότερο. Αν τα τρόφιμα αυτά τα μαγειρέψετε, μπορείτε να τα βάλετε εκ νέου στην κατάψυξη.

Για την απόψυξη τροφών, συνιστάται να επιλέγετε την εξής ισχύ μικροκυμάτων:

- 80 Watt για την απόψυξη ιδιαίτερα ευαίσθητων τροφών, όπως π.χ. σαντιγί, βούτυρο, πάστες με κρέμα βουτύρου ή σαντιγί, τυρί.
- 150 Watt για την απόψυξη άλλων τροφών.

Βγάzte την καταψυγμένη τροφή από τη συσκευασία της και την τοποθετείτε σε ένα σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα. Αφού περάσει ο μισός χρόνος απόψυξης, γυρίζετε, τεμαχίζετε ή ανακατεύετε την τροφή.

Για να ξεπαγώσετε κρέας, το βάζετε πάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιάτο, το οποίο έχετε τοποθετήσει μέσα σε γυάλινο ή πορσελάνινο σκεύος. Τα νερά της απόψυξης στραγγίζουν στο σκεύος. Στα μισά του χρόνου απόψυξης γυρίζετε το κρέας από την άλλη πλευρά.

 Κίνδυνος της υγείας από σαλμονέλα.

Όταν ξεπαγώνετε πουλερικά, φροντίζετε να είναι όλα καθαρά.

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Το κρέας, τα πουλερικά και το ψάρι, δεν θα πρέπει να ξεπαγώνουν τελείως, πριν το μαγείρεμα.

Αρκεί να έχουν ξεπαγώσει μόνο κατά το ήμισυ. Τότε η εξωτερική τους επιφάνεια είναι αρκετά μαλακή, για να δεχθεί τα καρυκεύματα.

## Απόψυξη και παρασκευή στη συνέχεια

Μπορείτε να ξεπαγώσετε και κατόπιν να ζεσάνετε ή να μαγειρέψετε έτοιμα κατεψυγμένα τρόφιμα.

Επιλέγετε πρώτα 900 Watt και στη συνέχεια 450 Watt.

Βγάzte τα κατεψυγμένα από τη συσκευασία τους, τα τοποθετείτε σε ένα σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, τα βάζετε στη συσκευή και ξεκινάτε με την απόψυξη και στη συνέχεια το ζέσταμα ή το μαγείρεμά τους, σκεπάζοντας με καπάκι το σκεύος. Εξάιρεση: τα μπιφτέκια μαγειρεύονται χωρίς καπάκι.

Οι τροφές με μεγάλη ποσότητα υγρών, όπως οι σούπες και τα λαχανικά, χρειάζονται ενδιάμεσα να τις ανακατεύετε μερικές φορές. Μετά την πάροδο του μισού χρόνου, χωρίζετε προσεκτικά τις φέτες κρέατος και τις γυρίζετε. Το ίδιο κάνετε και με το ψάρι.

Μετά την απόψυξη και το ζέσταμα ή μαγείρεμα, αφήνετε το φαγητό για μερικά λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για να κατανεμηθεί έτσι πιο ομοιόμορφα η θερμοκρασία μέσα στο φαγητό.

Στη συσκευή μικροκυμάτων μπορείτε να κονσερβοποιήσετε μικρές ποσότητες από φρούτα, λαχανικά, κρέας σε γυάλινα βάζα του εμπορίου, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Προετοιμάζετε τα βάζα, όπως συνήθως.

Τα βάζα επιτρέπεται να γεμίζουν, μόνο μέχρι 2 εκ. κάτω από το χείλος τους.

Κλείνετε τα κατάλληλα για μικροκύματα βάζα κονσερβοποίησης μόνο με κατάλληλα για μικροκύματα κλιπ ή με διάφανη κολλητική ταινία.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά άγκιστρα ή βάζα με βιδωτό καπάκι καθώς και κονσέρβες για να αποφύγετε τη δημιουργία σπινθήρων.

Το καλύτερο είναι να κονσερβοποιήσετε τέσσερα  $\frac{1}{2}$ -λιτρα βάζα στο μέγιστο.



- Τοποθετείτε τα βάζα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Επιλέγοντας αρχικά ισχύ μικροκυμάτων 900 Watt το περιεχόμενο των βάζων αρχίζει σιγά σιγά να κοχλάζει.

Ο απαιτούμενος για αυτό χρόνος εξαρτάται από

- την αρχική θερμοκρασία του περιεχομένου των βάζων.
- τον αριθμό των βάζων.

Χρόνος που περνά, μέχρι το ομοιόμορφο κόχλασμα, δηλ. μέχρι τη στιγμή που σε όλα τα βάζα, με ελάχιστη διαφορά χρόνου, θα ανέβουν φυσαλίδες ατμού, για

1 βάζο	περίπου 3 λεπτά
2 βάζα	περίπου 6 λεπτά
3 βάζα	περίπου 9 λεπτά
4 βάζα	περίπου 12 λεπτά

Για τα φρούτα και τα αγγούρια, ο χρόνος αυτός είναι αρκετός για κονσερβοποίηση.

Για τα λαχανικά, αφού αρχίσει το κόχλασμα, μειώνετε την ισχύ μικροκυμάτων στα 450 Watt και αφήνετε να βράσουν

- τα καρότα περ. 15 λεπτά ακόμα,
- ο αρακάς περ. 25 λεπτά ακόμα.

## Μετά την κονσερβοποίηση

Βγάζετε τα βάζα από το θάλαμο της συσκευής και τα αφήνετε για περίπου 24 ώρες, σκεπασμένα με ένα πανί, σε έναν χώρο χωρίς ρεύματα.

Αφαιρείτε τα άγκιστρα ή την αυτοκόλλητη ταινία και ελέγχετε, αν όλα τα βάζα είναι κλειστά.

## Παραδείγματα εφαρμογής:

Τρόφιμα	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Υποδείξεις
Λιώσιμο βουτύρου, μαργαρίνης	100 γρ.	450	1:00 – 1:10	χωρίς καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας	100 γρ.	450	3:00 – 3:30	χωρίς καπάκι, ενδιάμεσα ανακατεύετε
Διάλυση ζελατίνας	1 πακετάκι + 5 κουτ. σουπ. νερό	450	0:10 – 0:30	χωρίς καπάκι διαλύετε, ενδιάμεσα ανακατεύετε
Παρασκευή γλάσου τούρτας	1 πακετάκι + 250 ml υγρό	450	4 – 5	χωρίς καπάκι ζεσταίνετε, ενδιάμεσα ανακατεύετε
Ζύμη μαγιάς	Προζύμι από 100 γρ. αλεύρι	80	3 – 5	την αφήνετε να φουσκώσει σκεπασμένη με καπάκι
Παρασκευή ποπ κορν	1 κουτ. σουπ. (20 γρ.) καλαμπόκι για ποπ κορν	900	3 – 4	Βάζετε το καλαμπόκι σε ένα βάζο του 1 λίτρου, το παρασκευάζετε σκεπασμένο, στη συνέχεια το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη
Για να φουσκώσουν οι μαρέγκες με επικάλυψη σοκολάτας	20 γρ.	600	0:10 – 0:20	σε πιάτο χωρίς καπάκι
Αρωματισμός ντρέσινγκ για σαλάτες	125 ml	150	1 – 2	ζεσταίνετε ελαφρώς χωρίς καπάκι
Διαδικασία συντήρησης εσπεριδοειδών	150 γρ.	150	1 – 2	σε πιάτο χωρίς καπάκι
Μπέικον τηγανιτό	100 γρ.	900	2 – 3	το τοποθετείτε σε λαδόκολλα χωρίς καπάκι
Διαχωρισμός παγωτού σε μερίδες	500 γρ.	150	2	το βάζετε στη συσκευή χωρίς καπάκι
Αποφλοιώση ντοματών	3 τεμάχια	450	6 – 7	Χαράζετε τις ντομάτες σταυρωτά στο κοτσάνι, τις ζεσταίνετε σε σκεύος με λίγο νερό και αφαιρείτε τη φλούδα τους. Οι ντομάτες μπορεί να είναι πολύ καυτές!

## Παραδείγματα εφαρμογής:

Τρόφιμα	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Υποδείξεις
Παρασκευή μαρμελάδας φράουλας	300 γρ. φράουλες, 300 γρ. ζάχαρη με πηκτίνη	900	7 – 9	Αναμιγνύετε τα φρούτα και τη ζάχαρη, τα μαγειρεύετε σκεπασμένα σε ψηλά μπολ
Ψωμάκια απόψυξη και ψήσιμο	2 τεμάχια	150+γκρι λ γκριλ	1 – 2 4 – 6	χωρίς να τα σκεπάζετε τα ξεπαγώνετε στη σχάρα και μετά τα γυρνάτε από την άλλη πλευρά στα μισά του χρόνου

Όλες οι τιμές είναι ενδεικτικές.

## Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60705	Ισχύς μικροκυμάτων (Watt) + γκριλ/ αυτόματο πρόγραμμα	Διάρκεια (λεπτά)/ βάρος	Χρόνος προσαρμογής* (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Κρέμα με αυγά, 1000 g	300	38–40	120	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, διαστάσεις στην επάνω άκρη (25 x 25 cm)
Κέικ απλό, 475 γρ.	600	8	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, εξωτερική διάμετρος στην επάνω άκρη 220 χιλστ., χωρίς καπάκι
Μείγμα κιμά, 900 γρ.	600 450	7 12	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, διαστάσεις στην επάνω άκρη 250 χιλστ. x 124 χιλστ., χωρίς καπάκι
Πατάτες ογκρατέν, 1100 γρ.	AC 8	1100 γρ.	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, εξωτερική διάμετρος στην επάνω άκρη 220 χιλστ., χωρίς καπάκι
Κοτόπουλο, 1200 γρ. βάρος κατεψυγμένου	AC 5	1200 γρ.	2	Ψήνετε στη σχάρα με πυράντοχη φόρμα κατάλληλη για το φούρνο μικροκυμάτων από κάτω, αρχικά με το στήθος προς τα κάτω, μετά το μισό χρόνο γυρίζετε από την άλλη πλευρά
Απόψυξη κρέατος (κιμάς), 500 γρ.	150	11	5–10	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, χωρίς καπάκι, μετά τον μισό χρόνο το γυρίζετε από την άλλη πλευρά
Φραμπούζ, 250 γρ.	150	7	3	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, απόψυξη χωρίς καπάκι

Αφήνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κατά το χρονικό αυτό διάστημα προσαρμογής, έτσι ώστε να κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμοκρασία στα τρόφιμα.


## Καθαρισμός και περιποίηση

Για να μη λερωθούν πάλι γρήγορα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα υλικό περιποίησης ανοξειδωτων επιφανειών που θα βρείτε στο Τμήμα ανταλλακτικών της Miele. Απλώνετε μικρή ποσότητα από το υλικό αυτό με ένα μαλακό πανί σε όλη την επιφάνεια.

Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής μικροκυμάτων, βγάζετε πάντα το φιλ από την πρίζα.


Μη χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής. Ο ατμός μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής μικροκυμάτων και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.

### Περίβλημα, θάλαμος φούρνου, εσωτερική πλευρά πόρτας

 Κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτού θαλάμου φούρνου.

Αμέσως μετά τη χρήση μπορεί να είναι πολύ καυτός ο θάλαμος φούρνου για τον καθαρισμό.

Καθαρίζετε τον θάλαμο φούρνου αμέσως μόλις κρυώσει.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς από έντονες ακαθαρσίες.

Οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες μπορούν σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή και να οδηγήσουν σε επικίνδυνες καταστάσεις λόγω του κινδύνου πυρκαγιάς.

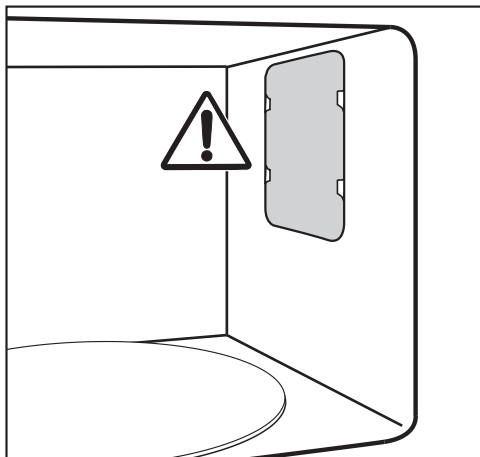
Μην περιμένετε πολύ για να ξεκινήσετε με τον καθαρισμό έτσι ώστε να μην επιβαρυνθεί ο καθαρισμός και σε ακραία περίπτωση να μην καταστεί αδύνατος.

Πλένετε το θάλαμο και την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ένα απαλό απορρυπαντικό ή σπρέι καθαρισμού, διαλυμένα σε νερό. Στη συνέχεια στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

Για να καθαρίσετε λεκέδες από φαγητά, θερμαίνετε ένα ποτήρι νερό μέσα στη συσκευή μικροκυμάτων για 2 ή 3 λεπτά μέχρι να βράσει. Ο ατμός κατακάθεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μαλακώνει τους λεκέδες. Μετά από αυτό καθαρίζετε τα τοιχώματα με ένα πανί και λίγο σαπουνόνερο.

Τις ανοξειδωτες επιφάνειες μπορείτε να τις περιποιηθείτε με ένα υλικό ειδικό για ανοξειδωτα (θα το βρείτε στο τμήμα ανταλλακτικών της Miele).

## Καθαρισμός και περιποίηση




Μην αφαιρείτε το κάλυμμα μπροστά από την έξοδο μικροκυμάτων στο θάλαμο του φούρνου, καθώς και τη μεμβράνη στο εσωτερικό της πόρτας.

Νερό ή ξένα αντικείμενα δεν πρέπει να εισχωρήσουν στις γρίλιες εξαερισμού της συσκευής.

Μην καθαρίζετε τον θάλαμο φούρνου με πολύ υγρό πανί, διαφορετικά μπορεί να εισχωρήσει υγρασία μέσω των ανοιγμάτων που υπάρχουν στα τοιχώματα.

Μη χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά γιατί χαράζουν τις επιφάνειες.

Οι ενοχλητικές μυρωδιές στο θάλαμο εξουδετερώνονται, αν βάλετε ένα φλιτζάνι με νερό και λίγο χυμό λεμονιού να βράσει για λίγα λεπτά.

 Κίνδυνος της υγείας λόγω ελαττωματικής συσκευής.

Αν διαπιστώσετε φθορές στην πόρτα, μη βάλετε σε λειτουργία τη συσκευή μικροκυμάτων, μέχρι να αποκατασταθεί η βλάβη από ένα εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του σέρβις της Miele. Σε κατάσταση λειτουργίας της συσκευής θα μπορούσαν να διαρρεύσουν μικροκύματα, τα οποία θα σήμαιναν κίνδυνο για τον χρήστη.

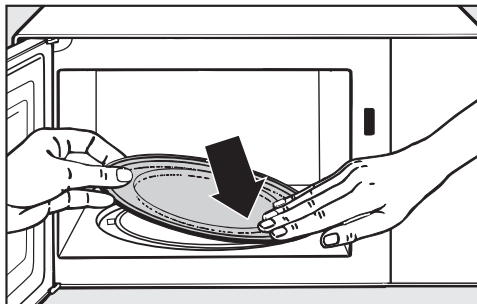
Διατηρείτε την πόρτα πάντα καθαρή και ελέγχετε συχνά, αν υπάρχουν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν

– η πόρτα της συσκευής είναι λυγισμένη.

– οι μεντεσέδες της πόρτας είναι ξεβιδωμένοι.

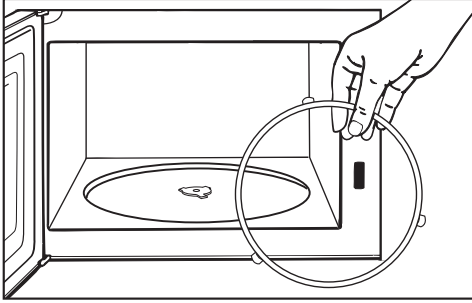
– υπάρχουν εμφανείς τρύπες ή σχισμές στο περίβλημα, στην πόρτα ή στα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου.

### Για τον καθαρισμό του θαλάμου:



- Αφαιρείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τον πλένετε στο πλυντήριο πιάτων ή τον καθαρίζετε με ένα καθαριστικό σπρέι διαλυμένο σε νερό.





- Καθαρίζετε, τόσο το δακτύλιο περιστροφής όσο και το δάπεδο που βρίσκονται κάτω από τον περιστρεφόμενο δίσκο. Διαφορετικά ο περιστρεφόμενος δίσκος δε γυρίζει ομαλά.
- Καθαρίζετε τακτικά τα σημεία επαφής του περιστρεφόμενου δίσκου με το δακτύλιο περιστροφής.

Μην περιστρέφετε τη σταυρωτή βάση με το χέρι, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο μοτέρ κίνησης.

### Πρόσοψη της συσκευής

Αν η βρωμιά παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα στη συσκευή δεν θα είναι εύκολο να αφαιρεθεί και το χρώμα των επιφανειών μπορεί να αλλοιωθεί.

Αφαιρείτε τη βρωμιά από την πρόσοψη της συσκευής καλύτερα αμέσως.

Καθαρίζετε την πρόσοψη της συσκευής με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ζεστό νερό. Τη στεγνώνετε στη συνέχεια με ένα μαλακό πανί.

Για τον καθαρισμό μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιήσετε ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες, χωρίς απορρυπαντικό.

Όλες οι επιφάνειες είναι ευαίσθητες στις γρατζουνιές. Στις γυάλινες επιφάνειες οι γρατζουνιές κάτω από ορισμένες συνθήκες μπορεί να οδηγήσουν σε ρωγμές.

Το χρώμα των επιφανειών μπορεί να αλλοιωθεί, αν έρθουν σε επαφή με ακατάλληλα καθαριστικά.

Να λάβετε υπόψη τις υποδείξεις καθαρισμού.

# Καθαρισμός και περιποίηση

Για να αποφύγετε φθορές στις επιφάνειες της συσκευής, μην χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό

- Καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- Καθαριστικά αφαίρεσης αλάτων
- Διαβρωτικά καθαριστικά π.χ. σε μορφή σκόνης ή παχύρρευστου υγρού ή πέτρας
- Καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- Καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών
- Απορρυπαντικά πλυντηρίων πιάτων
- Σπρέι φούρνου,
- Καθαριστικά για τζάμια
- Σκληρά σφουγγάρια και βούρτσες, όπως π.χ. αυτά για κατσαρόλες,
- Ειδικά σφουγγαράκια σε σχήμα γόμας που «σβήνουν» τη βρωμιά χωρίς νερό και σαπούνι
- Κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.

## Συνοδευτικά εξαρτήματα

### Σχάρα

Πλένετε τη σχάρα μετά από κάθε χρήση, ενώ μπορεί να πλυθεί και στο πλυντήριο πιάτων. Για σκληρότερους λεκέδες, χρησιμοποιείτε ένα καθαριστικό ανοξειδωτων επιφανειών.

### Δίσκος Gourmet

Καθαρίζετε το δίσκο Gourmet με ζεστό νερό, ένα πανί καθαρισμού και ένα απορρυπαντικό που διαλύει τα λίπη.

Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση μεταλλικά σφουγγαράκια, δυνατά καθαριστικά ή δραστικά μέσα καθαρισμού.


Μην καθαρίζετε το δίσκο στο πλυντήριο πιάτων.

Αν έχετε μαγειρέψει κάποιο φαγητό με έντονη μυρωδιά, μπορείτε να βάλετε νερό και χυμό λεμονιού στο δίσκο Gourmet και να τον ζεστάνετε για 2-3 λεπτά στο φούρνο μικροκυμάτων, στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος. Κατόπιν τον ξεπλένετε με κρύο νερό.

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Τις περισσότερες απλές βλάβες ή ανωμαλίες που μπορεί να παρουσιαστούν κατά την καθημερινή χρήση, μπορείτε να τις αντιμετωπίσετε μόνοι σας. Σε πολλές περιπτώσεις εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα, επειδή δεν χρειάζεται να καλέσετε το Miele Service.

Οι επόμενοι πίνακες μπορεί να σας βοηθήσουν να εντοπίσετε την αιτία μιας βλάβης ή ανωμαλίας και να την αποκαταστήσετε.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Μια διαδικασία δεν ξεκινά.</b>	<p>Ελέγχετε,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ αν η πόρτα συσκευής είναι κλειστή.</li><li>■ αν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα συσκευής (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «Κλείδωμα συσκευής»).</li><li>■ αν στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η υπόδειξη «door» (πόρτα). Η πόρτα παρέμεινε κλειστή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (περίπου 20 λεπτά) (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «Υπόδειξη door»).</li><li>■ αν το φις της συσκευής έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.</li><li>■ αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα, επειδή παρουσιάζει βλάβη η συσκευή μικροκυμάτων, η τάση ηλεκτρικού ρεύματος του σπιτιού ή κάποια άλλη συσκευή (βγάξτε το φις από την πρίζα και ειδοποιείτε κάποιον ηλεκτρολόγο ή το Miele Service, βλ. κεφάλαιο «Miele Service»).</li></ul>
<b>Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.</b>	<p>Αυτό δεν είναι βλάβη. Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας ψησίματος στο φούρνο, η τουρμπίνα συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, έτσι ώστε να μην παραμείνει υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού. Αυτή απενεργοποιείται αυτόματα.</p>
<b>. . . το πεδίο ενδείξεων είναι σκοτεινό.</b>	<p>Έχει ακυρωθεί η ώρα.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Πατήστε το πλήκτρο  και κρατήστε το πατημένο μερικά δευτερόλεπτα.</li></ul> <p>Η διακοπή νυχτερινής σύνδεσης είναι ενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε τη.</li></ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>. . . δεν γυρίζει ομαλά ο περιστρεφόμενος δίσκος.</b>	<p>Η περιοχή του περιστρεφόμενου δίσκου μπορεί να είναι λερωμένη.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ελέγχετε αν είναι λερωμένος ο χώρος ανάμεσα στον περιστρεφόμενο δίσκο και στο δάπεδο από κάτω.</li><li>■ Ελέγχετε αν είναι καθαρά τα σημεία επαφής του περιστρεφόμενου δίσκου με το δακτύλιο περιστροφής.</li><li>■ Καθαρίζετε την περιοχή του περιστρεφόμενου δίσκου.</li></ul>
<b>. . . μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, το φαγητό σας δεν έχει ξεπαγώσει, ζεσταθεί ή μαγειρευτεί αρκετά.</b>	<p>Δεν επιλέχθηκαν κατάλληλα η διάρκεια ή η βαθμίδα ισχύος.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ελέγχετε, αν για το χρόνο που ρυθμίσατε, έχετε επιλέξει την αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.</li></ul> <p>Όσο χαμηλότερη είναι η βαθμίδα ισχύος, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ελέγχετε, μήπως διακόψατε μια διαδικασία, χωρίς να πιέσετε πάλι το πλήκτρο έναρξης για τη συνέχισή της.</li></ul>
<b>. . τα μικροκύματα είναι σε λειτουργία, αλλά ο φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει.</b>	<p>Η λάμπα είναι ελαττωματική.</p> <p>Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, όπως συνήθως, αλλά η λυχνία έχει χαλάσει.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Όταν θελήσετε να αλλάξετε τη λυχνία, ενημερώνετε το Miele Service.</li></ul>
<b>. . . κατά τη διάρκεια της λειτουργίας των μικροκυμάτων ακούγονται περιεργοί θόρυβοι.</b>	<p>Το φαγητό είναι σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο.</li></ul> <p>Δημιουργούνται σπίθες εξαιτίας της χρήσης μεταλλικών σκευών.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Λάβετε υπόψη τις υποδείξεις σκευών στο εν λόγω κεφάλαιο.</li></ul>
<b>. . . δεν εμφανίζεται στην ένδειξη η σωστή ώρα.</b>	<p>Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ο χρόνος μετράει στη συνέχεια από τις 12:00 όπως στην αρχική θέση σε λειτουργία.</p> <p>Η ώρα πρέπει να ρυθμιστεί εκ νέου.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Διορθώστε την ώρα.</li></ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<p><b>. . . το φαγητό κρυώνει πολύ γρήγορα.</b></p>	<p>Οι ιδιότητες που διαθέτουν τα μικροκύματα επιδρούν έτσι, ώστε η θερμότητα να αναπτύσσεται πρώτα στην εξωτερική επιφάνεια του φαγητού και στη συνέχεια να κατευθύνεται προς το εσωτερικό του.</p> <p>Αν λοιπόν το φαγητό ζεσταθεί με μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων, μπορεί η εξωτερική του επιφάνεια να είναι καυτή, ενώ το εσωτερικό του να είναι ακόμη κρύο.</p> <p>Στην προσαρμογή θερμοκρασίας που ακολουθεί, αποκτά το εσωτερικό του φαγητού μεγαλύτερη θερμοκρασία, ενώ τα εξωτερικά μέρη του χάνουν θερμοκρασία.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για το λόγο αυτό, αν πρόκειται να ζεστάνετε φαγητά με ανομοιογενή σύσταση, όπως π.χ. ένα μενού, επιλέγετε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και αυξάνετε αντίστοιχα το χρόνο.</li> </ul>
<p><b>. . . κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος, ζεστάματος, απόψυξης διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής.</b></p>	<p>Δεν υπάρχει αρκετή κυκλοφορία αέρα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγχετε αν εμποδίζονται τα ανοίγματα εισόδου ή εξόδου του αέρα.</li> </ul> <p>Απομακρύνετε τα αντικείμενα.</p> <p>Σε περίπτωση υπερθέρμανσης της συσκευής, μπορεί, για λόγους ασφαλείας, να διακοπεί η λειτουργία της.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αφού μεσολαβήσει μια φάση ψύξης, μπορείτε να συνεχίσετε πάλι τη διαδικασία</li> </ul> <p>Η συσκευή απενεργοποιείται επανειλημμένως.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ειδοποιείτε το Miele Service.</li> </ul>

# Service

---

## Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

Για να επισκευαστούν οι βλάβες στη συσκευή σας, τις οποίες δεν μπορείτε να διορθώσετε μόνοι σας, απευθυνθείτε στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή στο Miele Service.

Στην τελευταία σελίδα του παρόντος βιβλίου, θα βρείτε τα τηλέφωνα με τα οποία μπορείτε να επικοινωνήσετε για θέματα Service της Miele.

Όταν πρόκειται να καλέσετε το συνεργείο του Miele Service, θα χρειαστεί να αναφέρετε τον τύπο και τον αριθμό της συσκευής σας.

Τα δυο αυτά στοιχεία, θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου, που βρίσκεται στο εσωτερικό της πρόσοψης της συσκευής.

## Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

Περισσότερες πληροφορίες για τους όρους εγγύησης θα βρείτε στο συνοδευτικό έντυπο εγγύησης.

## ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια ρούχων, ηλεκτρικές σκούπες, πλυντήρια πιάτων, ψυγεία, οριζόντιοι καταψύκτες, συντηρητές κρασιών, κουζίνας, εστίες ηλεκτρικές ή αερίου, απορροφητήρες κουζίνας, φούρνοι μικροκυμάτων, φούρνοι ατμού, καφετιέρες.

## ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας  
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Επαγγελματική φροντίδα ιματισμού: πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια. Πλυντήρια πιάτων, πλυντήρια ποτηριών, ειδικά πλυντήρια για καθαρισμό και απολύμανση ιατροτεχνολογικών προϊόντων και σκευών εργαστηρίων.

ΑΘΗΝΑ  
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ  
Λεωφ. Μεσογείων 257  
15451 Ν. Ψυχικό

**801 222 4444** (αστική χρέωση πανελλαδικά)  
**210 679 4444** (από κινητό)

Fax: 210 679 4400  
e-mail: [miele@miele.gr](mailto:miele@miele.gr)  
[www.miele.gr](http://www.miele.gr)

Υποκ/μα Κύπρου:  
MIELE GALLERY  
Λεωφ. Γρίβα Διγενή 46  
1080 Λευκωσία

**Τηλ.: (+357) 22 451 999**  
**Service: 8000 2 999** (χωρίς χρέωση)

Fax: (+357) 22 451 909

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Germany

M 6012 SC

el-GR

M.-Nr. 11 357 100 / 02