

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

Υποδείξεις ασφαλείας.....	5
Πριν από την αρχική λειτουργία.....	16
Εγκατάσταση	17
Διαστάσεις εντοιχισμού.....	17
Ηλεκτρική σύνδεση.....	22
Προστασία περιβάλλοντος	23
Περιγραφή συσκευής	24
Συνοδευτικά εξαρτήματα	25
Πεδίο χειρισμού	26
Όργανα χειρισμού	27
Πλήκτρο ON/OFF 	27
Οθόνη	27
Πλήκτρα αφής	27
Πλήκτρα αφής πάνω από την οθόνη	27
Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη	28
Σύμβολα οθόνης.....	29
Αρχή χειρισμού	30
Επιλογή σημείου μενού και αλλαγή τιμής ή ρύθμισης	30
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας	30
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	30
Περιγραφή λειτουργίας	31
Περιγραφή απόδοσης	32
Τρόποι λειτουργίας.....	32
Μικροκύματα, Solo-λειτουργία.....	32
Ψήσιμο στο γκριλ.....	32
Συνδυασμός μικροκυμάτων με γκριλ	32
Αυτόματα προγράμματα.....	32
Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα	33
Υλικό και σχήμα σκεύους.....	33
Δοκιμή σκευών.....	36
Ένα καπάκι μικροκυμάτων	37
Αρχική λειτουργία	38
Διόρθωση της ώρας.....	39

Πίνακας περιεχομένων

Ρυθμίσεις	40
Πίνακας ρυθμίσεων.....	40
Αλλαγή ρυθμίσεων	41
γλώσσα	41
Ώρα	41
Ένδειξη.....	41
μορφή ώρας	42
Ρύθμιση	42
ένταση ήχου.....	42
ηχητικά σήματα.....	42
ήχος πλήκτρων	42
φωτεινότητα οθόνης	42
μονάδες μέτρησης.....	42
Βάρος	42
διατήρηση θερμοκρασίας	42
σύντομο-μικροκύματα	42
Ποπ κορν.....	43
υπάρχει φαγητ στο φούρν;.....	43
σύστημα ασφάλειας.....	43
κλειδωμα συσκευής 	43
κλειδωμα πλήκτρων	43
έκδοση software	44
εκθεσιακή επίδειξη	44
εκθεσιακή ρύθμιση.....	44
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	44
Χειρισμός	45
Άνοιγμα πόρτας	45
Τοποθέτηση του σκεύους στο θάλαμο	45
Περιστρεφόμενος δίσκος	45
Κλείσιμο πόρτας.....	45
Έναρξη προγράμματος.....	45
υπάρχει φαγητό στο φούρνο;.....	46
Διακοπή διαδικασίας / Συνέχιση διαδικασίας.....	46
Αλλαγή ρυθμίσεων	46
Διαγραφή διαδικασίας	47
Μετά τη λήξη του προγράμματος	47
διατήρηση θερμοκρασίας	47
Προγραμματισμός χρόνων μαγειρέματος	47
Επιλογή Σύντομο-μικροκύματα	48
Αλλαγή χρόνου και ισχύος	48
Κλειδωμα λειτουργίας	48

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση χρονομέτρου	50
Αλλαγή χρονομέτρου	50
Διαγραφή χρονομέτρου	50
Χρήση χρονομέτρου συν διαδικασίας μαγειρέματος	50
Χειρισμός - Γκριλ	51
Γκριλ χωρίς μικροκύματα	51
Αλλαγή χρόνου γκριλ	52
Συνδυασμός γκριλ με μικροκύματα	52
Αλλαγή χρόνου	53
Δίσκος Gourmet	54
Υποδείξεις χειρισμού	54
Τσιγάρισμα / ρόδισμα	54
Παραδείγματα εφαρμογής:	55
Συνταγές	55
Χειρισμός – Αυτόματα προγράμματα	60
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων	60
Μαγείρεμα 	60
Απόψυξη	61
Ζέσταμα	61
Ποπ κορν 	62
Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα	63
Ζέσταμα	74
Μαγείρεμα	76
Απόψυξη	77
Κονσερβοποίηση	78
Παραδείγματα εφαρμογής:	79
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου	80
Καθαρισμός και περιποίηση	81
Συνοδευτικά εξαρτήματα	84
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...	85
Service	88
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	88
Εγγύηση	88

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.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ 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 E.

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.

- ▶ 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.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού! Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοιχτή πόρτα. Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοιχτή πόρτα της συσκευής.

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.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ 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). Μη 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.
- ▶ Για λόγους ασφαλείας θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, μόνο μετά τον εντοιχισμό της, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να αγγίξετε τα ηλεκτρικά της μέρη.
- ▶ 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.
- ▶ 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 φινιρίσμα της συσκευής από την πρίζα.Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, τραβάτε πάντα το φινιρίσμα 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.
- ▶ 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.

Υποδείξεις ασφαλείας

► 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!
- ▶ 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.

Υποδείξεις ασφαλείας

▶ 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 μικροκυμάτων με το πλήκτρο λειτουργίας/διακοπής 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.

- ▶ 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.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ 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 αντανακλώνονται 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.

► 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 ανοξειδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

► Η επίστρωση των ανοξειδωτων επιφανειών καταστρέφεται από τις κόλλες και χάνει έτσι την ιδιότητά της να προστατεύεται από τη βρωμιά. Μην κολλάτε ποτέ σημειώσεις, κολλητική ταινία ή άλλα αυτοκόλλητα στις ανοξειδωτες επιφάνειες.

► 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 σάς 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 ψησίματος 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 λόγω του υλικού συσκευασίας.

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.

Μην αφαιρείτε το κάλυμμα μπροστά από την έξοδο μικροκυμάτων στο θάλαμο του φούρνου.

- Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιές.

⚠ Κίνδυνος της υγείας λόγω ελαττωματικής συσκευής.

Σε κατάσταση λειτουργίας της συσκευής θα μπορούσαν να διαρρεύσουν μικροκύματα, τα οποία θα σήμαιναν κίνδυνο για τον χρήστη.

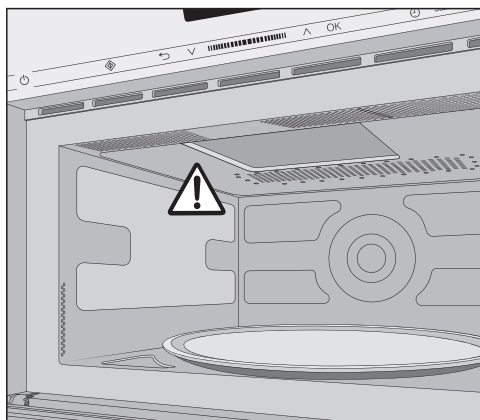
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν

- 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.

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



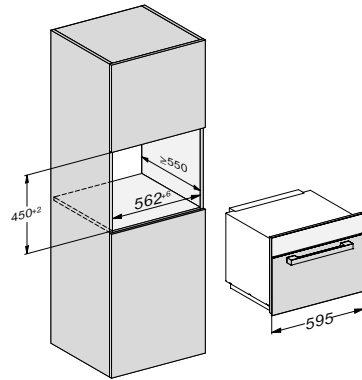
Κατά τον εντοιχισμό της συσκευής μικροκυμάτων πρέπει να προσέχετε, ώστε να μην εμποδίζεται ο εξαερισμός στην πρόσοψη της συσκευής. Για αυτό το λόγο, μην καλύπτετε τις γρίλιες εξαερισμού με αντικείμενα.

Η πόρτα της συσκευής μπορεί να πάθει ζημιά, όταν μεταφέρετε τη συσκευή μικροκυμάτων από τη λαβή της πόρτας. Χρησιμοποιείτε για τη μεταφορά τις λαβές στα πλαϊνά του περιβλήματος.

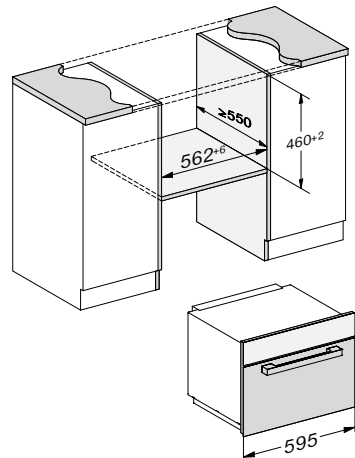
Διαστάσεις εντοιχισμού

Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε χιλστ.

Εντοιχισμός σε κολονάτο ντουλάπι

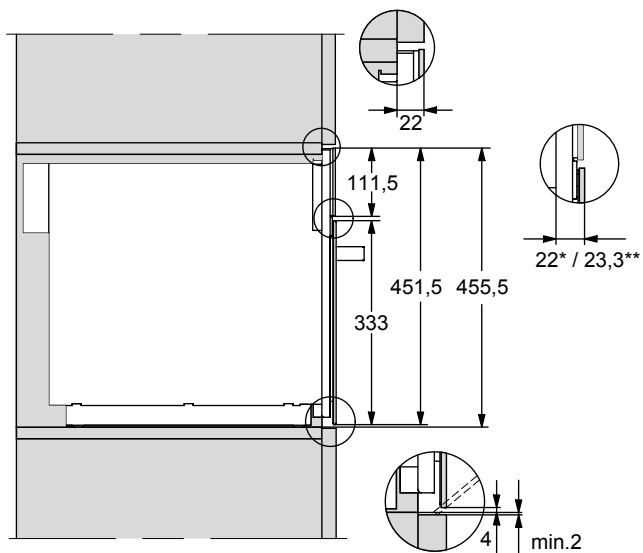


Εντοιχισμός κάτω από τον πάγκο



Εγκατάσταση

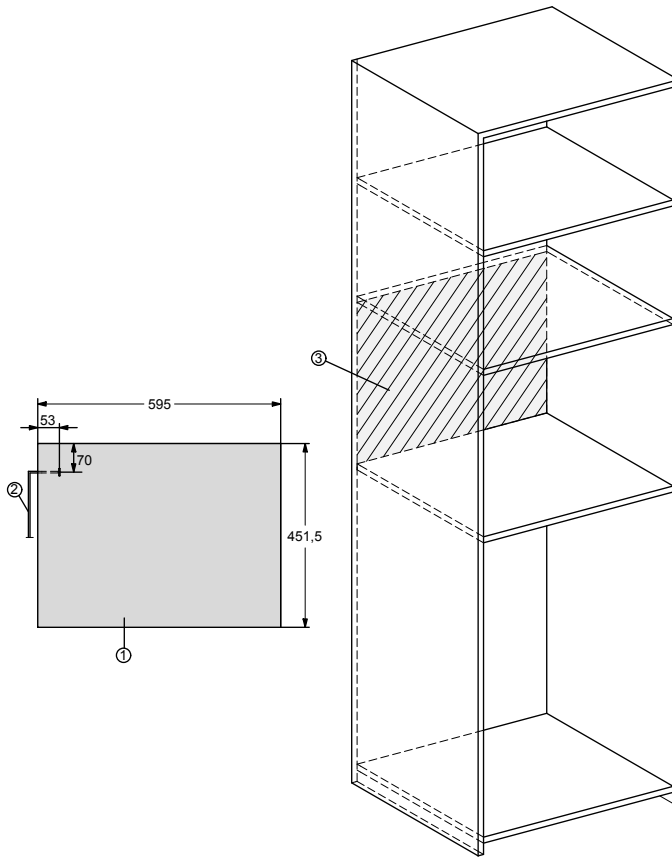
Πλαϊνή όψη



* Γυαλί

** Ανοξειδωτος χάλυβας

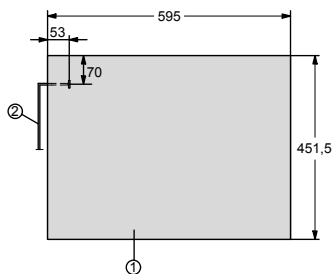
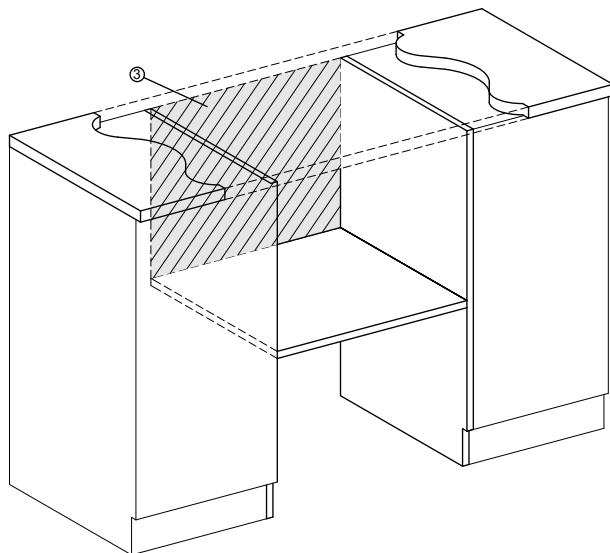
Σύνδεση κολονάτου ντουλαπιού



- ① Άποψη από μπροστά
- ② Καλώδιο σύνδεσης δικτύου, μήκος = 1.600 χιλστ.
- ③ Καμία σύνδεση σε αυτή την περιοχή

Εγκατάσταση

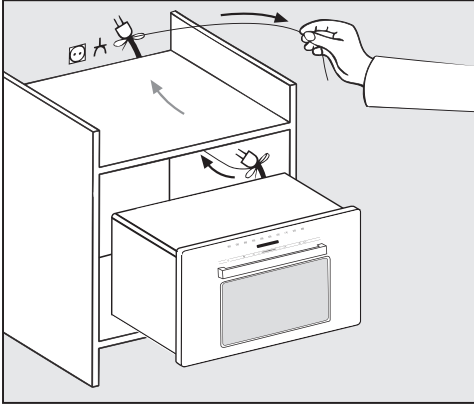
Σύνδεση ντουλαπιού δαπέδου



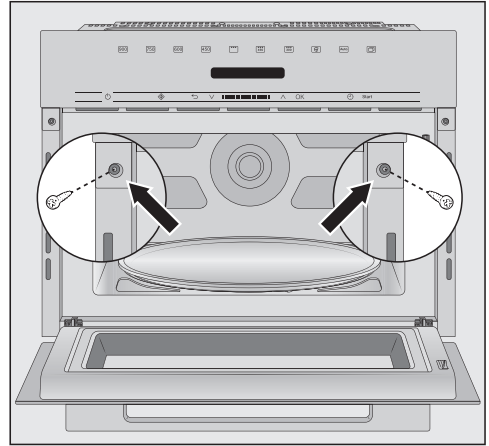
- ① Άποψη από μπροστά
- ② Καλώδιο σύνδεσης δικτύου, μήκος = 1.600 χιλστ.
- ③ Καμία σύνδεση σε αυτή την περιοχή

Εκτέλεση εντοιχισμού

Ο φούρνος μικροκυμάτων επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία μόνο μετά τον εντοιχισμό.




- Σπρώχνετε το φούρνο μικροκυμάτων στην εσοχή. Ταυτόχρονα περνάτε το καλώδιο με το φισ μέσα από το ντουλάπι.



- Ευθυγραμμίζετε τη συσκευή.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής και βιδώνετε τη συσκευή με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά του ντουλαπιού.


Εγκατάσταση

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.

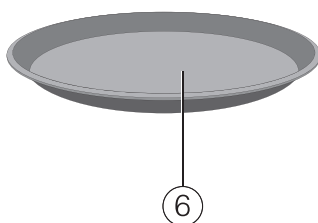
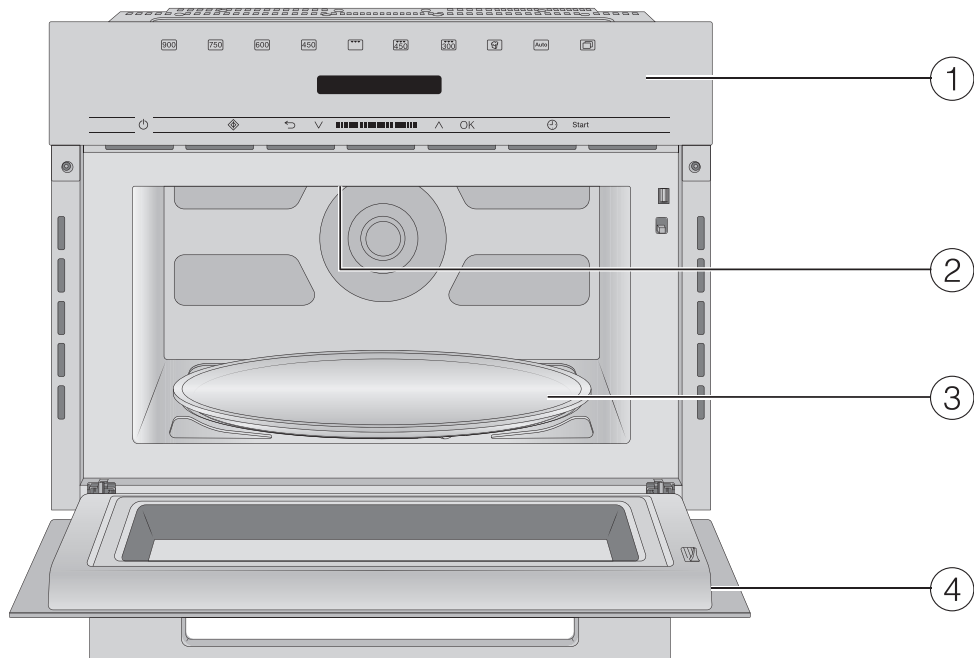
Αξιοποίηση της παλιάς συσκευής

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.

Περιγραφή συσκευής



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

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.

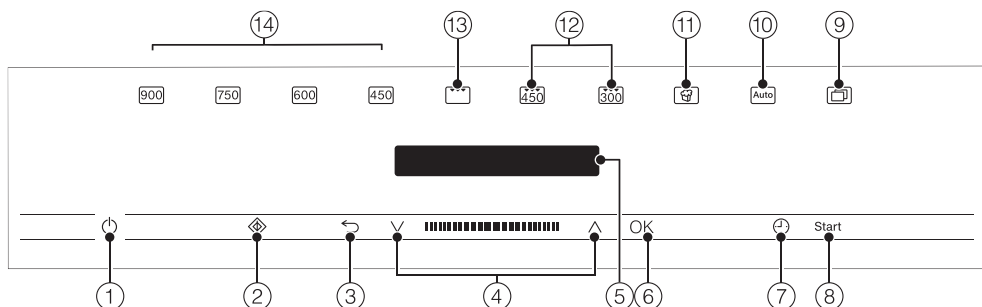
Δίσκος Gourmet









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.


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.

Πεδίο χειρισμού



- ① Πλήκτρο ON/OFF ①
- ② Πλήκτρο προγράμματος Σύντομο-μικροκύματα 
- ③ Πλήκτρο  για τη σταδιακή μετάβαση προς τα πίσω και για τη διακοπή μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ④ Περιοχή πλοήγησης με τα πλήκτρα  και  για το ξεφύλλισμα των λιστών επιλογών και για αλλαγή των τιμών
- ⑤ Οθόνη για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ⑥ Πλήκτρο OK για την επιλογή λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑦ Πλήκτρο  για ρύθμιση χρονομέτρου ή χρόνου μαγειρέματος
- ⑧ Πλήκτρο start για την έναρξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ⑨ Πλήκτρο  για άλλα προγράμματα και ρυθμίσεις
- ⑩ Πλήκτρο  για διάφορα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος
- ⑪ Πλήκτρο  για ποπ κορν
- ⑫ Λειτουργία συνδυασμού γκριλ και μικροκυμάτων
- ⑬ Λειτουργία γκριλ
- ⑭ διάφορες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων


Πλήκτρο ON/OFF

Το πλήκτρο λειτουργία/διακοπή  βρίσκεται σε μια κοιλότητα και αντιδρά στο άγγιγμα των δακτύλων.

Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

Οθόνη

Στην οθόνη εμφανίζονται η ώρα ή διάφορες πληροφορίες για τους τρόπους λειτουργίας, τις θερμοκρασίες, τους χρόνους μαγειρέματος, τα αυτόματα προγράμματα και τις ρυθμίσεις.

Αφού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή μικροκυμάτων με το πλήκτρο λειτουργία / διακοπή  εμφανίζεται το βασικό μενού με την προτροπή Επιλογή τρόπου λειτουργίας.

Πλήκτρα αφής

Τα πλήκτρα αφής αντιδρούν στο άγγιγμα των δακτύλων. Κάθε άγγιγμα επιβεβαιώνεται με έναν ήχο πλήκτρων. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον ήχο πλήκτρων, επιλέγοντας τη ρύθμιση ένταση ήχου και μετά ήχος πλήκτρων και μειώνοντας εντελώς την ένταση ήχου με τα πλήκτρα βέλους.

Όταν η οθόνη είναι σκοτεινή, πρέπει να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή μικροκυμάτων, πριν αντιδράσουν τα πλήκτρα αφής.

Πλήκτρα αφής πάνω από την οθόνη

Εδώ θα βρείτε τους τρόπους λειτουργίας και τις περαιτέρω λειτουργίες της συσκευής μικροκυμάτων.

Τρόπος λειτουργίας / Λειτουργία


 Βαθμίδα ισχύος 900 Watt


 Βαθμίδα ισχύος 750 Watt

 Βαθμίδα ισχύος 600 Watt

 Βαθμίδα ισχύος 450 Watt


 Γκριλ

 Συνδυαστική λειτουργία 450 Watt + Γκριλ

 Συνδυαστική λειτουργία 300 Watt + Γκριλ

 Ποπ κορν

 Αυτόματα προγράμματα

 Λοιπά
(Προγράμματα και Ρυθμίσεις )

300 W

150 W

80 W

Γκριλ + 150 W





απόψυξη

Ζέσταμα

Ρυθμίσεις 







Όργανα χειρισμού

Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	Με αυτό το πλήκτρο αφής ξεκινάτε τη λειτουργία Σύντομο-μικροκύματα. Η διαδικασία μαγειρέματος διεξάγεται με μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (900 W) και χρόνο μαγειρέματος 1 λεπτού (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «Σύντομο-μικροκύματα»). Αν αγγίξετε πολλές φορές αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά τον χρόνο μαγειρέματος.
	Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, με αυτό το πλήκτρο αφής μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού. Εάν διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να σταματήσετε και να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος με αυτό το πλήκτρο αφής, αν πατήσετε το πλήκτρο αφής άλλη μια φορά.
	Στην περιοχή πλοήγησης αλλάζετε σελίδες με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα πλοηγήστε στις λίστες επιλογής προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Το σημείο μενού που επιθυμείτε να επιλέξετε εμφανίζεται στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τιμές και ρυθμίσεις, με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα.
OK	Εάν εμφανιστεί στην οθόνη μια λειτουργία, μπορείτε να την επιλέξετε με OK. Στη συνέχεια μπορείτε να αλλάξετε την επιλεγμένη λειτουργία. Μέσω της επιβεβαίωσης με το OK αποθηκεύετε τις αλλαγές. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται ένα παράθυρο πληροφοριών, το επιβεβαιώνετε με το OK.
	Με αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να ρυθμίσετε ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών), ακόμα και αν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος. Επίσης με αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να προγραμματίσετε χρόνους μαγειρέματος.
Start	Με αυτό το πλήκτρο ξεκινάτε μια διαδικασία μαγειρέματος.

Σύμβολα οθόνης

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Το σύμβολο αυτό επισημαίνει επιπρόσθετες πληροφορίες και υποδείξεις για τον χειρισμό. Επιβεβαιώνετε αυτό το παράθυρο πληροφοριών με το πλήκτρο αφής OK.
	Υπόδειξη για τα ανώτερα σημεία του μενού, τα οποία δεν εμφανίζονται στη διαδρομή του μενού λόγω έλλειψης χώρου.
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.
	Ένα άγκιστρο πίσω από μία ρύθμιση σημαίνει ότι επί του παρόντος είναι επιλεγμένη αυτή η επιλογή.
	Το κλείδωμα συσκευής έχει τεθεί σε λειτουργία (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»). Ο χειρισμός είναι κλειδωμένος.
	Χρονόμετρο

Αρχή χειρισμού

Επιλογή σημείου μενού και αλλαγή τιμής ή ρύθμισης

Τα πλήκτρα βέλους \wedge και \vee και η περιοχή στο ενδιάμεσο $||\blacksquare||$ έχουν τις εξής λειτουργίες:

- Επιλέγετε ένα σημείο μενού σε μία λίστα επιλογής.
- Αλλάζετε μια τιμή (π.χ. το βάρος) ή μια ρύθμιση (π.χ. την ένταση του ήχου πλήκτρων).

■ Αγγίζετε τα αντίστοιχα πλήκτρα βέλους ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή μεταξύ των πλήκτρων βέλους προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού ή η επιθυμητή τιμή.

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν κρατάτε πατημένα τα πλήκτρα βέλους, η λίστα επιλογής ή οι τιμές τρέχουν αυτόματα μέχρι να αφήσετε το πλήκτρο βέλους.

■ Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*.

Η τελευταία ρύθμιση διακρίνεται από ένα \checkmark .

Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας

Τα πλήκτρα αφής των τρόπων λειτουργίας και των λειτουργιών (π.χ. ρυθμίσεις) βρίσκονται στο πάνω μέρος της οθόνης. Επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας ή λειτουργία με το αντίστοιχο πλήκτρο αφής πάνω στον πίνακα χειρισμού (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός» και «Ρυθμίσεις»).

■ Πατήστε το πλήκτρο αφής για τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας ή την επιθυμητή λειτουργία.

Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

■ Ρυθμίζετε τις τιμές ή περιηγήστε στις λίστες επιλογής, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Διακόπτετε μια διαδικασία μαγειρέματος με το πλήκτρο αφής του τρόπου μαγειρέματος που ανάβει πορτοκαλί ή με το πλήκτρο αφής \curvearrowright .

■ Αγγίζετε το αντίστοιχο πλήκτρο αφής για τον τρόπο λειτουργίας ή δυο φορές το πλήκτρο αφής \curvearrowright , για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

■ Εάν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος, επιλέγετε διακοπή διαδικασίας και επιβεβαιώνετε με *OK*.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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.

Περιγραφή απόδοσης

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:

Μπορείτε να επιλέξετε αυτόματα προγράμματα από τέσσερις διαφορετικές κατηγορίες.

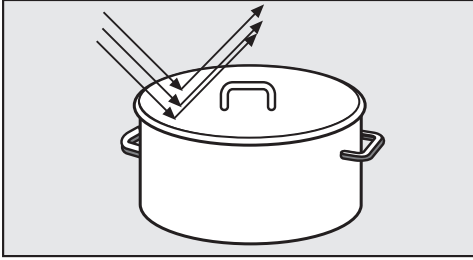
- Μαγείρεμα 
- Απόψυξη
- Ζέσταμα
- Ποπ κορν 

Τα προγράμματα εξαρτώνται από το βάρος.

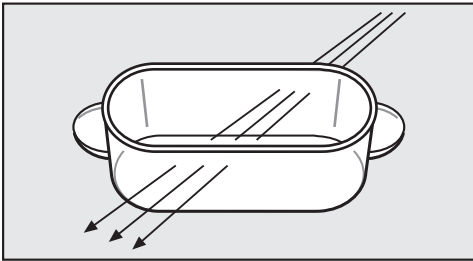
Μπορείτε να δίνετε το βάρος των τροφίμων σε γραμμάρια (γ.), λίβρες (lb) ή λίβρες/ουγκιές (lb/oz) (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»).

Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα

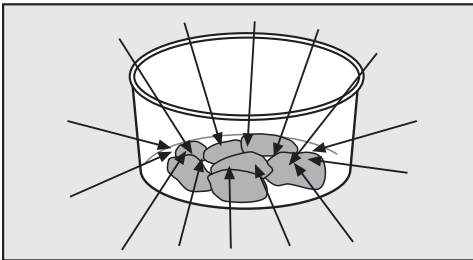
Τα μικροκύματα



- 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

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε πλαστικές σακούλες μαγειρέματος, για να ζεστάνετε 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.

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.

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:

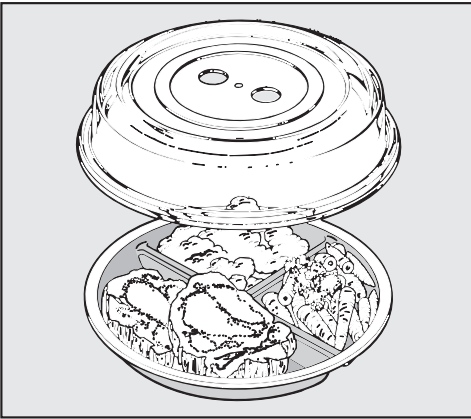
- Τοποθετείτε το σκεύος άδειο στο κέντρο του θαλάμου.
- Κλείστε την πόρτα.
- Πιέζετε το πλήκτρο .
- Επιλέγετε τη μέγιστη βαθμίδα ισχύος 900 Watt.
- Καταχωρίζετε με τα πλήκτρα βέλους \wedge και \vee 30 δευτερόλεπτα και επιβεβαιώνετε την καταχώριση με OK.
- Πατάτε το πλήκτρο start, για να ξεκινήσει τη δοκιμή.

Αν κατά τη διάρκεια αυτής της δοκιμής ακούσετε τριξίματα που συνοδεύονται από σπίθες, διακόψτε αμέσως τη λειτουργία της συσκευής (πιέζετε το πλήκτρο  και επιβεβαιώνετε με OK). 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.

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.

Αρχική λειτουργία

Να λειτουργείτε τον φούρνο μικροκυμάτων μόνο μετά τον εντοιχισμό.

Όταν η συσκευή μικροκυμάτων συνδεθεί στο ηλεκτρικό δίκτυο είναι άμεσα έτοιμη για λειτουργία.

Θόνη υποδοχής

Εμφανίζεται το λογότυπο της Miele. Στη συνέχεια ζητούνται κάποιες ρυθμίσεις, τις οποίες χρειάζεστε για την αρχική θέση της συσκευής μικροκυμάτων σε λειτουργία.

- Ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Ρύθμιση γλώσσας

- Επιλέγετε την επιθυμητή γλώσσα με τα πλήκτρα βέλους.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Αν επιλέξατε κατά λάθος μια γλώσσα που δεν καταλαβαίνετε, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στο κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Γλώσσα ▸».

Ρύθμιση χώρας

- Επιλέγετε την επιθυμητή χώρα με τα πλήκτρα βέλους.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Ρύθμιση ώρας

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους την ώρα.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το μήνυμα οθόνης Ένδειξη ώρας μη ενεργ. μαρκάρεται με ✓.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Η πληροφορία Κατανάλωση ρεύματος - εμφανίζεται στην οθόνη, επειδή με απενεργοποιημένη ένδειξη ώρας εξοικονομείται ενέργεια.

- Πιέζετε το OK.

Στην οθόνη εμφανίζεται Η αρχική λειτουργία ολοκληρώθηκε.


- Επιβεβαιώνετε με OK.

Στην οθόνη εμφανίζεται Επιλογή τρόπου λειτουργίας.

Η ένδειξη ώρας είναι εκ κατασκευής ρυθμισμένη κατά τέτοιο τρόπο ώστε να τρέχει στο φόντο. Η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή, για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας.

Μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση της συσκευής εάν επιθυμείτε να βλέπετε οποιαδήποτε στιγμή την ώρα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»).

Όταν η ώρα είναι ορατή, αντιδρούν όλα τα πλήκτρα αφής άμεσα στο άγγιγμα.



Όταν η ώρα δεν είναι ορατή, η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Η συσκευή πρέπει να ενεργοποιηθεί με το πλήκτρο λειτουργία/διακοπή  για να τεθεί πάλι σε λειτουργία.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα, ώστε να εμφανίζεται σε μορφή 12ωρου, (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ώρα»).


Διόρθωση της ώρας

- Ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο ON/OFF .

Στην οθόνη εμφανίζεται Επιλογή τρόπου λειτουργίας.

- Πατήστε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους το υπομενού Ρυθμίσεις  και επιβεβαιώνετε την επιλογή με OK.
- Επιλέγετε τότε με τα πλήκτρα βέλους το υπομενού Ώρα και επιβεβαιώνετε με OK.
- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους Ρύθμιση και επιβεβαιώνετε με OK.



Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα σε λευκό φόντο.

- Αλλάζετε την ώρα με τα πλήκτρα βέλους και επιβεβαιώνετε με OK.
- Πατάτε πολλές φορές το πλήκτρο αφής , για να καταλήξετε και πάλι στο πρώτο επίπεδο.

Στην οθόνη εμφανίζεται Επιλογή τρόπου λειτουργίας.

Ρυθμίσεις

Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	...deutsch*, english... Χώρα
Ωρα	Ένδειξη (Ένδειξη ώρας μη ενεργό*, Ένδειξη ώρα ενεργή, διακοπή νυχτερ σύνδεσ) μορφή ώρας (24ωρο*, 12ωρο) Ρύθμιση
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα ■■■■□□□ ήχος πλήκτρων ■■■■□□□
φωτεινότητα οθόνης	■■■■□□□
μονάδες μέτρησης	Βάρος (γ.*, lb, lb/oz)
διατήρηση θερμοκρασίας	ενεργό*, μη ενεργό
σύντομο-μικροκύματα	ισχύς (...900 W*, 750 W, ...) διάρκ. μαγειρ. (01:00*, δυνατότητα ρύθμισης)
Ποπ κορν	διάρκ. μαγειρ. 03:20*, δυνατότητα ρύθμισης μεταξύ 2:30 και 3:50 λεπτά
υπάρχει φαγητ στο φούρν;	ενεργό*, μη ενεργό
σύστημα ασφάλειας	κλειδωμα πλήκτρων (μη ενεργό*, ενεργό) κλειδωμα συσκευής  (μη ενεργό*, ενεργό)
έκδοση software	
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή ρύθμιση (μη ενεργό*, ενεργό)
εργοστασιακές ρυθμίσεις	μην κάνετε επαναφορά, επαναφορά

* Εργοστασιακή ρύθμιση





Αλλαγή ρυθμίσεων

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:

- Πιέζετε το πλήκτρο .
- Επιλέγετε στη συνέχεια με τα πλήκτρα βέλους Ρυθμίσεις .
- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το OK.
- Τώρα μπορείτε με τα πλήκτρα βέλους να επιλέγετε ανάμεσα στις δυνατότητες που παρατίθενται στον πίνακα. Επιβεβαιώνετε το επιθυμητό σημείο με OK.
- Ανάλογα με το σημείο μενού μπορείτε τώρα να καταχωρίσετε τιμές ή να επιλέξετε με τα πλήκτρα βέλους ένα από τα υπομενού.
- Αν δεν θέλετε να αλλάξετε μια ρύθμιση και θέλετε να μεταβείτε σε μια άλλη ρύθμιση, αγγίζετε το πλήκτρο .
- Αν δεν θέλετε να αλλάξετε περαιτέρω ρυθμίσεις, αγγίζετε το πλήκτρο .




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

γλώσσα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη μητρική σας γλώσσα και τη χώρα σας.

Η χώρα είναι επιλέξιμη, όταν στην επιλεγμένη γλώσσα υπάρχουν διάφορες χώρες και έτσι διάφορες γλώσσες προς επιλογή.

Μετά την επιλογή και επιβεβαίωση εμφανίζεται στην οθόνη αμέσως η επιθυμητή γλώσσα.

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν κατά λάθος επιλέξατε μία γλώσσα, την οποία δεν καταλαβαίνετε, επιλέγετε . Προσανατολιζέστε στο σύμβολο , για να καταλήξετε και πάλι στο υπομενού γλώσσα .

Ώρα

Ένδειξη

Επιλέγετε το είδος της ένδειξης ώρας για την απενεργοποιημένη συσκευή μικροκυμάτων:

- ενεργό
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη. Όλα τα πλήκτρα αφής αντιδρούν άμεσα με το άγγιγμα.
- μη ενεργό
Η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή, για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Πρέπει να θέσετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία πριν να μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε.
- διακοπή νυχτερ σύνδεσ
Για οικονομία ηλεκτρικού ρεύματος η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5 έως τις 23. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή. Πρέπει να θέσετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία πριν να μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε.

Ρυθμίσεις

μορφή ώρας

Μπορείτε να εμφανίσετε την ένδειξη ώρας σε μορφή 24 ή 12 ωρών.

Ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.

Μετά από μία διακοπή ρεύματος εμφανίζεται και πάλι η τρέχουσα ώρα. Η ώρα αποθηκεύεται για περ. 150 ώρες.

ένταση ήχου

Η ένταση ήχου των ηχητικών σημάτων απεικονίζεται με ένα διάγραμμα στοιχείων.

- ■■■■■■■■
μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□
Ο ήχος είναι απενεργοποιημένος.

ηχητικά σήματα

Εάν είναι ενεργοποιημένα τα ηχητικά σήματα, ακούγεται ένα σήμα αφού παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος.

ήχος πλήκτρων

Εάν ο ήχος πλήκτρων είναι ενεργοποιημένος, ακούγεται ένα σήμα κατά την επιλογή ενός πλήκτρου αφής.

φωτεινότητα οθόνης

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

- ■■■■■■■■
μέγιστη φωτεινότητα

- ■□□□□□□
ελάχιστη φωτεινότητα

μονάδες μέτρησης

Βάρος

Μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος των τροφίμων σε αυτόματα προγράμματα σε γραμμάρια (γ.), λίβρες (lb) ή λίβρες/ ουγκιές (lb/oz).

διατήρηση θερμοκρασίας


Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας ενεργοποιείται αυτόματα, όταν μετά το τέλος μιας διαδικασίας μαγειρέματος τουλάχιστον 450 Watt, η πόρτα παραμένει κλειστή και δεν πιέζετε κανένα πλήκτρο.

Το φαγητό διατηρείται τότε ζεστό μετά από περ. 2 λεπτά με 80 Watt για 15 λεπτά στο μέγιστο.

- ενεργό
Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη.

- μη ενεργό
Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη.

σύντομο-μικροκύματα

Ο χειρισμός του πλήκτρου  επαρκεί, για να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή με μέγιστη απόδοση για 1 λεπτό.

Ισχύς και διάρκεια μπορούν να αλλάξουν. Έτσι μπορεί να αποθηκευτεί μία συχνά χρησιμοποιούμενη διαδικασία μαγειρέματος σε αυτή τη θέση προγράμματος.

- ισχύς
Όλες οι υφιστάμενες βαθμίδες ισχύος μπορούν να επιλεγθούν.

- διάρκ. μαγειρ.
Στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος μπορούν να προγραμματιστούν το ανώτερο 5 και στα λοιπά 10 λεπτά χρόνου μαγειρέματος.

Ποπ κορν

Αυτό το πρόγραμμα ενδείκνυται για να ετοιμάσετε ποπ κορν για μικροκύματα.

Η εργοστασιακή ρύθμιση των 3:20 λεπτών μπορεί να αλλάξει. Μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 2:30 και 3:50 λεπτά.

υπάρχει φαγητό στο φούρνο;

Η ερώτηση φαγητού, 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.

Εάν ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος, χωρίς προηγουμένως να έχει ανοίξει η πόρτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ερώτηση υπάρχει φαγητό στο φούρνο.

Πιθανόν να μην έχετε τοποθετήσει ακόμη κάποιο φαγητό στη συσκευή, μιας και η πόρτα παρέμεινε κλειστή για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα (περίπου 20 λεπτά).

Μόνο μετά την επιβεβαίωση με **OK** ή μετά το άνοιγμα της πόρτας ξεκινά η διαδικασία.

σύστημα ασφάλειας

κλείδωμα συσκευής

Το κλείδωμα συσκευής εμποδίζει οποιοδήποτε ανεπιθύμητο χειρισμό λειτουργίας της συσκευής.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα συσκευής μπορείτε στη συνέχεια να ρυθμίσετε αμέσως το χρονόμετρο.

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

- ενεργό
Το κλείδωμα λειτουργίας έχει ενεργοποιηθεί. Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων, τον ενεργοποιείτε και αγγίζετε το **OK** για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό
Το κλείδωμα συστήματος είναι απενεργοποιημένο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μικροκυμάτων ως συνήθως.

κλείδωμα πλήκτρων

Το κλείδωμα πλήκτρων εμποδίζει την ακούσια απενεργοποίηση ή την αλλαγή μιας διαδικασίας ψησίματος. Όταν το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο, όλα τα πλήκτρα αφής και τα πεδία στην οθόνη κλειδώνουν μερικά δευτερόλεπτα μετά την έναρξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος.

- ενεργό
Το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο. Πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίζετε το **OK** για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα. Το κλείδωμα πλήκτρων απενεργοποιείται τότε για μικρό χρονικό διάστημα.
- μη ενεργό
Το κλείδωμα πλήκτρων είναι απενεργοποιημένο. Όλα τα πλήκτρα αφής αντιδρούν άμεσα με την επιλογή.

Ρυθμίσεις

έκδοση software

Η έκδοση λογισμικού προορίζεται για το Miele Service. Δεν χρειάζεστε αυτές τις πληροφορίες για ιδιωτική χρήση.

εκθεσιακή επίδειξη

Αυτή η λειτουργία προσφέρει στο εμπόριο τη δυνατότητα να παρουσιάζει τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς θέρμανση. Δεν χρειάζεστε αυτή τη ρύθμιση για ιδιωτική χρήση.

εκθεσιακή ρύθμιση

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή μικροκυμάτων με ενεργοποιημένη την εκθεσιακή ρύθμιση, εμφανίζεται η υπόδειξη εκθεσιακή ρύθμιση. Η συσκευή δεν θερμαίνεται.

- ενεργό

Η εκθεσιακή ρύθμιση ενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το OK για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα.

- μη ενεργό

Η εκθεσιακή ρύθμιση απενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το OK για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα.

Η συσκευή μικροκυμάτων είναι και πάλι εντελώς λειτουργική.

εργοστασιακές ρυθμίσεις

Μπορείτε με μία ρύθμιση να επαναφέρετε όλες τις πραγματοποιηθείσες αλλαγές στην αρχική κατάσταση της συσκευής μικροκυμάτων.

- μην κάνετε επαναφορά


Όλες οι πραγματοποιηθείσες αλλαγές παραμένουν.

- επαναφορά

Πραγματοποιείται επαναφορά όλων των ρυθμίσεων στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Άνοιγμα πόρτας

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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας.

Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοιχτή πόρτα.

Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοιχτή πόρτα της συσκευής.

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

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

Έναρξη προγράμματος

Η επιλογή μιας βαθμίδας ισχύος μικροκυμάτων πραγματοποιείται με το πάτημα του αντίστοιχου πλήκτρου αφής.

- Αγγίζετε το πλήκτρο αφής με την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε την επιλογή με OK.

- Πιέζετε το πλήκτρο start.

Η διαδικασία μαγειρέματος σταματά.

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

Χειρισμός

φαγητά που έχουν ανομοιογενή σύσταση, είναι προτιμότερο να επιλέγετε 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.

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.

υπάρχει φαγητό στο φούρνο;

Η υπόδειξη υπάρχει φαγητό στο φούρνο; 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 πατήσετε το πλήκτρο Start, χωρίς προηγουμένως να έχετε ανοίξει την πόρτα, εμφανίζεται η λέξη υπάρχει φαγητό στο φούρνο; στο πεδίο ενδείξεων. Πιθανόν να μην έχετε τοποθετήσει ακόμη κάποιο φαγητό στη συσκευή, μιας και η πόρτα παρέμεινε κλειστή για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα. Η έναρξη λειτουργίας είναι μπλοκαρισμένη, μέχρι να ανοίξετε την πόρτα.

Διακοπή διαδικασίας / Συνέχιση διαδικασίας

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

- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

Ο χρόνος διατηρείται στην αναμονή. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα κλείστε την πόρτα.

. . . να την συνεχίσετε:

- Κλείνετε την πόρτα και πατάτε το πλήκτρο Start.

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

- Αλλάζετε το χρόνο με τα πλήκτρα βέλους και συνεχίζετε τη διαδικασία (αγγίζετε το πλήκτρο Start).

Διαγραφή διαδικασίας

- Αγγιζετε το πλήκτρο δύο φορές ⇔ ή εναλλακτικά την επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος.

Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο διακοπή διαδικασίας.

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Μετά τη λήξη του προγράμματος

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο φωτισμός θαλάμου φούρνου σβήνει.

Το σήμα επαναλαμβάνεται μερικές φορές. Στην οθόνη εμφανίζεται λήξη.

- Πατάτε για επιβεβαίωση το πλήκτρο της επιλεγμένης βαθμίδας ισχύος.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας ενεργοποιείται αυτόματα, όταν μετά το τέλος μιας διαδικασίας μαγειρέματος με τουλάχιστον 450 Watt, η πόρτα παραμένει κλειστή και δεν πιέζετε κανένα πλήκτρο.

Το φαγητό διατηρείται τότε ζεστό μετά από περ. 2 λεπτά με 80 Watt για 15 λεπτά στο μέγιστο.

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται διατήρηση θερμοκρασίας.

Εάν ανοίξετε την πόρτα ή αγγιζετε ένα πλήκτρο, η διαδικασία διακόπτεται.

Δεν μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας χωριστά.

Μπορείτε να αποεπιλέξετε τη λειτουργία (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

Προγραμματισμός χρόνων μαγειρέματος

Το αποτέλεσμα μαγειρέματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά, αν μεταξύ της τοποθέτησης του φαγητού και του χρονικού σημείου έναρξης μεσολαβήσει ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Τα φρέσκα τρόφιμα μπορεί να αποκτήσουν χρωματικές αλλοιώσεις ή ακόμη και να χαλάσουν. Επιλέγετε έναν κατά το δυνατό σύντομο χρόνο μέχρι την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.

Με την εισαγωγή του λήξη στις ή του έναρξη στις μπορείτε να απενεργοποιήσετε ή να ενεργοποιήσετε αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος.

- λήξη στις

Καθορίζετε τη χρονική στιγμή που θα πρέπει να τελειώσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η συσκευή μικροκυμάτων απενεργοποιείται τότε εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα.

- έναρξη στις

Καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η συσκευή μικροκυμάτων ενεργοποιείται τότε εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα.

- Τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο.

- Επιλέγετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

- Ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε με *OK*.


- Πιέζετε το πλήκτρο ☺.

Χειρισμός

- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους λήξη στις ή έναρξη στις και επιβεβαιώνετε με **OK**.
- Καθορίζετε με τα πλήκτρα βέλους τη χρονική στιγμή στην οποία πρέπει να ξεκινήσει ή να τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε με **OK**.

Στην οθόνη εμφανίζεται έναρξη στις και ο χρόνος έναρξης.

Επιλογή Σύντομο-μικροκύματα



Ο χειρισμός του πλήκτρου  επαρκεί, για να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή με μέγιστη απόδοση για 1 λεπτό.

- Πιέζετε το πλήκτρο .

Αν δεν πατήσετε πάλι το πλήκτρο σταματά ο χρόνος μαγειρέματος του 1 λεπτού σε μέγιστη ισχύ.


Αλλαγή χρόνου και ισχύος

Μπορείτε να αλλάξετε τον αποθηκευμένο χρόνο και την ισχύ και έτσι να αποθηκεύσετε μια βασική εφαρμογή.

- Επιλέγετε το .
- Επιλέγετε Ρυθμίσεις  και επιβεβαιώνετε με **OK**.
- Επιλέγετε σύντομο-μικροκύματα και επιβεβαιώνετε με **OK**.
- Επιλέγετε το ισχύς.


Στην οθόνη εμφανίζεται η ισχύς και από πίσω η αποθηκευμένη ισχύς.


- Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε την ισχύ, επιβεβαιώνετε με **OK**.

Η αποθηκευμένη ισχύς μαρκάρεται με .

- Αλλάζετε με τα πλήκτρα βέλους την ισχύ και επιβεβαιώνετε την επιλογή με **OK**.
- Επιλέγετε στη συνέχεια με τα πλήκτρα βέλους διάρκ. μαγειρ. και μετά **OK**.
- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε με **OK**.

Στην οθόνη εμφανίζεται διάρκ. μαγειρ. και πίσω από αυτό ο επιλεγμένος χρόνος.

- Πατάτε πολλές φορές , για να μεταβείτε πάλι στο βασικό επίπεδο.




Η βαθμίδα ισχύος καθώς και ο χρόνος που αλλάξατε έχουν τώρα αποθηκευτεί και επιλέγονται, όταν πατηθεί το πλήκτρο .

Αν μεσολαβήσει διακοπή ρεύματος, οι χρόνοι που καταχωρήσατε είναι αποθηκευμένοι και δεν πρέπει να καταχωριστούν εκ νέου.

Κλειδώμα λειτουργίας

Το κλειδώμα συσκευής εμποδίζει οποιονδήποτε ανεπιθύμητο χειρισμό λειτουργίας της συσκευής.

Ενεργοποίηση κλειδώματος λειτουργίας

- Επιλέγετε το .
- Επιλέγετε Ρυθμίσεις  και επιβεβαιώνετε με **OK**.
- Επιλέγετε σύστημα ασφάλειας και επιβεβαιώνετε με **OK**.
- Επιλέγετε κλειδώμα συσκευής  και στη συνέχεια **OK**.

- Επιλέγετε ενεργό και στη συνέχεια **OK**.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα λειτουργίας.

Οι λειτουργίες της συσκευής είναι τώρα κλειδωμένες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο όταν ακυρωθεί το κλείδωμα λειτουργίας.


Μόνο το χρονόμετρο (ξυπνητήρι) μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα και με ενεργοποιημένο κλείδωμα λειτουργίας (βλέπε κεφ. «Χρονόμετρο» (ξυπνητήρι)).

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

Διακοπή κλειδώματος λειτουργίας

Μπορείτε να ακυρώσετε το κλείδωμα λειτουργίας προσωρινά.

- Ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο **ON/OFF** .

Στην οθόνη εμφανίζεται κλείδωμα συσκευής .

- Επιβεβαιώνετε με **OK**.

Στην οθόνη εμφανίζεται πιέστε το "OK" για 6 δευτ..

- Ακολουθείτε την προτροπή στην οθόνη.

Ο χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη μετρώντας αντίστροφα.


Στη συνέχεια διακόπτεται το κλείδωμα λειτουργίας.

- Καταχωρείτε την επιθυμητή διαδικασία μαγειρέματος.

Όλα τα πλήκτρα και οι διαδικασίες μπορούν να επιλεγθούν ελεύθερα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή. Μόνο μετά την απενεργοποίηση της συσκευής είναι και πάλι ενεργό το κλείδωμα λειτουργίας.

Ακύρωση κλειδώματος λειτουργίας

- Ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο **ON/OFF** .

Στην οθόνη εμφανίζεται κλείδωμα συσκευής .

- Επιβεβαιώνετε με **OK**.


Στην οθόνη εμφανίζεται πιέστε το "OK" για 6 δευτ..

- Ακολουθείτε την προτροπή στην οθόνη.


Ο χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη μετρώντας αντίστροφα.

Στη συνέχεια διακόπτεται το κλείδωμα λειτουργίας.

- Επιλέγετε το .

- Επιλέγετε **Ρυθμίσεις**  και επιβεβαιώνετε με **OK**.

- Επιλέγετε σύστημα ασφάλειας και επιβεβαιώνετε με **OK**.

- Επιλέγετε κλείδωμα συσκευής  και στη συνέχεια **OK**.

- Επιλέγετε μη ενεργό και στη συνέχεια **OK**.

- Απενεργοποιείτε τη συσκευή.

Το κλείδωμα λειτουργίας είναι τώρα ανενεργό. Οι λειτουργίες συσκευής είναι και πάλι διαθέσιμες.

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 δευτερολέπτου.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, όταν έχετε ρυθμίσει ταυτόχρονα χρόνους για την αυτόματη ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση μιας διαδικασίας μαγειρέματος (π.χ. ως υπενθύμιση, για να προσθέσετε στο φαγητό μπαχαρικά μετά από κάποιο χρονικό διάστημα ψσίματος).

- Αγγίζετε το πλήκτρο ⊕.

Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο χρονόμετρο.

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους το επιθυμητό χρονόμετρο και επιβεβαιώνετε με OK.

Στην οθόνη ανάβει Δ και ο χρόνος μετρά αντίστροφα.

Μετά το πέρας του χρόνου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Αναβοσβήνει το Δ και ο χρόνος μετρά προς τα εμπρός. Έτσι μπορεί κανείς να δει από πότε σταμάτησε ο ρυθμισμένος χρόνος μέτρησης.

- Πατάτε το πλήκτρο ⊕, για να σταματήσει η διαδικασία.

Αλλαγή χρονομέτρου

- Πιέζετε το πλήκτρο ⊕.

Στην οθόνη εμφανίζεται αλλαγή. Το τρέχον χρονόμετρο έχει σταματήσει.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

- Διορθώνετε με τα πλήκτρα βέλους το χρόνο και επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο συνεχίζεται.

Διαγραφή χρονομέτρου

- Πιέζετε το πλήκτρο ⊕.

Στην οθόνη εμφανίζεται αλλαγή. Το τρέχον χρονόμετρο έχει σταματήσει.

- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους διαγραφή και επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο έχει διαγραφεί.

Χρήση χρονομέτρου συν διαδικασίας μαγειρέματος

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

- Πατάτε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος το πλήκτρο ⊕.

- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους χρονόμετρο και επιβεβαιώνετε με OK.

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους το επιθυμητό χρονόμετρο και επιβεβαιώνετε με OK.

- Αγγίζετε το πλήκτρο ⊕.

Στην οθόνη εμφανίζονται δίπλα, δίπλα, ο χρόνος μαγειρέματος που έχει περάσει και ο χρόνος του χρονομέτρου που τρέχει.


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.

- Πιέζετε το πλήκτρο .

Το πλήκτρο  στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

Στην οθόνη εμφανίζονται Διάρκεια μαγειρ και 00:00 λ..

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε την επιλογή με OK.

- Πιέζετε το πλήκτρο start.

Η διαδικασία μαγειρέματος σταματά. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Χειρισμός - Γκριλ

Αλλαγή χρόνου γκριλ

Ο χρόνος ψησίματος στο γκριλ μπορεί να αλλάξει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Πατάτε ένα πλήκτρο βέλους.


Η διαδικασία διακόπτεται.

- Αλλάζετε τον χρόνο με τα πλήκτρα βέλους.
- Συνεχίζετε το πρόγραμμα, πιέζοντας το πλήκτρο Start.


Επιλογή ώρας έναρξης ή λήξης

Ο χρόνος ψησίματος στο γκριλ μπορεί να σταματήσει σε προεπιλεγμένο χρόνο και λήγει μετά την καθορισμένη διάρκεια.

- Πιέζετε το πλήκτρο .

Το πλήκτρο  στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

Στην οθόνη εμφανίζονται Διάρκεια μαγειρ και 00:00 λ..

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε την επιλογή με OK.
- Πιέζετε στη συνέχεια το πλήκτρο .

Στην οθόνη εμφανίζεται διάρκ. μαγειρ. και η ρυθμισμένη διάρκεια για τη διαδικασία ψησίματος στο γκριλ.

- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους μεταξύ των δυνατοτήτων έναρξης στις και λήξης στις.

Με το έναρξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία ψησίματος στο γκριλ.

Με το λήξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να τερματίσει μια διαδικασία ψησίματος στο γκριλ.


Εναλλακτικά μπορείτε σε αυτό το σημείο να επιλέξετε και Χρονόμετρο, όταν θέλετε επιπρόσθετα στη διαδικασία ψησίματος στο γκριλ να ξεκινήσει χρονόμετρο για μια χωριστή διαδικασία.

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το OK.

Στην οθόνη εμφανίζονται έναρξη στις ή λήξη στις, ανάλογα με αυτό που έχετε επιλέξει.

Επίσης η ώρα εμφανίζεται σε ανοιχτόχρωμο φόντο.

- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο έναρξης ή λήξης και πατάτε στη συνέχεια για επιβεβαίωση OK.

Στην οθόνη εμφανίζεται έναρξη στις και ανάβει το πλήκτρο .

Η διαδικασία ψησίματος στο γκριλ ξεκινά την προεπιλεγμένη χρονική στιγμή.





Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.





Συνδυασμός γκριλ με μικροκύματα

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 3 διαφορετικές βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και μάλιστα με 150, 300 και 450 Watt.

Κατά τη λειτουργία του γκριλ δεν είναι δυνατόν, να αλλάξετε μεταξύ αυτών των 3 συνδυαστικών βαθμίδων, χωρίς να διακοπεί η διαδικασία ψησίματος.

Οι συνδυασμοί  και  βρίσκονται άμεσα πάνω στον πίνακα χειρισμού, ο συνδυασμός  βρίσκεται στο .

- Επιλέγετε τον επιθυμητό συνδυασμό με πάτημα του πλήκτρου ,  ή , εάν επιθυμείτε να επιλέξετε .

Το αντίστοιχο πλήκτρο στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

Στην οθόνη εμφανίζονται Διάρκεια μαγειρ και 00:00 λ..

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε την επιλογή με **OK**.

- Πιέζετε το πλήκτρο **Start**.

Η διαδικασία μαγειρέματος σταματά. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Αλλαγή χρόνου

Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Πατάτε ένα πλήκτρο βέλους.

Η διαδικασία διακόπτεται.

- Αλλάζετε τον χρόνο με τα πλήκτρα βέλους.
- Συνεχίζετε το πρόγραμμα, πιέζοντας το πλήκτρο **Start**.

Επιλογή ώρας έναρξης ή λήξης

Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να σταματήσει σε προεπιλεγμένο χρόνο και λήγει μετά την καθορισμένη διάρκεια.

- Επιλέγετε τον επιθυμητό συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας.

Το αντίστοιχο πλήκτρο στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

Στην οθόνη εμφανίζονται Διάρκεια μαγειρ και 00:00 λ..

- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε την επιλογή με **OK**.

- Πιέζετε στη συνέχεια το πλήκτρο .

Στην οθόνη εμφανίζεται διάρκ. μαγειρ. και η ρυθμισμένη διάρκεια για τη διαδικασία ψησίματος στο γκριλ.

- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους μεταξύ των δυνατοτήτων έναρξη στις και λήξη στις.

Με το έναρξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία.

Με το λήξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να τερματιστεί μια διαδικασία.

Εναλλακτικά μπορείτε σε αυτό το σημείο να επιλέξετε και Χρονόμετρο, όταν θέλετε επιπρόσθετα στη διαδικασία μαγειρέματος να ξεκινήσει χρονόμετρο για μια χωριστή διαδικασία.

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το **OK**.

Στην οθόνη εμφανίζονται έναρξη στις ή λήξη στις, ανάλογα με αυτό που έχετε επιλέξει.

Επίσης η ώρα εμφανίζεται σε ανοιχτόχρωμο φόντο.

- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους τον επιθυμητό χρόνο έναρξης ή λήξης και πατάτε στη συνέχεια για επιβεβαίωση **OK**.


Στην οθόνη εμφανίζεται έναρξη στις και ανάβει το πλήκτρο του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά την προεπιλεγμένη χρονική στιγμή.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Δίσκος Gourmet


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 ζεστάνετε 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.

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.

Δίσκος Gourmet

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 σεββίρετε 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.

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.

Δίσκος Gourmet

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 1¹/₂ - 2 λεπτά. Σερβίρετε το σολομό με ρύζι, σάλτσα ολλανδική ή ροδοκοκκινισμένο βούτυρο και ένα φρέσκο φύλο μαρουλιού.

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 κρνώσει 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.

Μπορείτε να δίνετε το βάρος των τροφίμων σε γραμμάρια (γρ.), λίβρες (lb) ή λίβρες/ουγκιές (lb/oz) (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»).

Υπάρχουν τέσσερις διαφορετικές κατηγορίες αυτόματων προγραμμάτων:

- Μαγείρεμα 
- Απόψυξη
- Ζέσταμα
- Ποπ κορν 

Τα προγράμματα μαγειρέματος και το πρόγραμμα ποπ κορν επιλέγονται μέσω των πλήκτρων αφής  ή .

Τα αυτόματα προγράμματα των κατηγοριών απόψυξης και ζεστάματος επιλέγονται μέσω του πλήκτρου αφής  και στη συνέχεια με τα πλήκτρα βέλους.


Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

- Επιλέγετε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα και επιβεβαιώνετε με **OK**.
- Καταχωρίζετε το βάρος τροφίμων και επιβεβαιώνετε με **OK**.
- Επιλέγετε με τα πλήκτρα βέλους μεταξύ των δυνατοτήτων έναρξη αμέσως, έναρξη στις και λήξη στις.
- Ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη όπως για παράδειγμα γυρίστε το φαγητό ή ανακατέψτε το φαγητό.

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

Μαγείρεμα

Σε μερικά από τα ακόλουθα προγράμματα μαγειρέματος ενεργοποιείται για συγκεκριμένο χρόνο το γκριλ.

 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.

Χρησιμοποιείτε καπάκι μικροκυμάτων μόνο για την λειτουργία Solo – μικροκύματα.

Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση καπάκι, όταν είναι σε λειτουργία το γκριλ, δηλαδή με τα προγράμματα που επισημαίνονται με *.

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 23 αυτόματων προγραμμάτων. Ο χρόνος προσαρμογής ανέρχεται κάθε φορά σε περ. 2 λεπτά.

- μπέικον πριουού
- πατάτες
- μέρη κοτόπουλου *
- κοτόπουλο σε σάλτσα
- φιλέτο ψαριού
- φιλέτο ψαρ. σε σάλτσα
- πατάτες τηγανιτ. κατεψ. *
- Σούπα

Χειρισμός – Αυτόματα προγράμματα

- λαχανικά
 - Σουφλέ κατεψυγμένο *
 - πίτσα λεπτή *
 - πίτσα χονδρή *
 - έτοιμο φαγητ κατεψυγ.
 - λαχανικά κατεψυγμένα
 - επιδόρπιο με φρούτα
 - Σουφλέ *
 - κοτόπουλο στο γκριλ *
 - ψάρι σουφλέ *
 - ψάρι στο γκριλ *
 - περιστρεφόμε. σούβλα *
 - κρέας σε σάλτσα
 - Ρύζι
 - Σούπα όσπρια/λαχανικά
- * προσωρινά με ενεργοποίηση του γκριλ

Απόψυξη

Για την απόψυξης διαφορετικών ομάδων τροφίμων υπάρχουν 13 διαθέσιμα προγράμματα. Ο χρόνος προσαρμογής ανέρχεται κάθε φορά σε περ. 10 λεπτά.

- ψωμί
- κέικ
- μπουτί κοτόπουλου
- Πιάτα ημέρας
- φιλέτο ψαριού
- φρούτα
- κομμάτια κρέατος
- κιμάς
- πουλερικά
- Σούπα
- κρέας σε φέτες
- λαχανικά
- ψάρι

Ζέσταμα

Για το ζέσταμα διαφορετικών ομάδων τροφίμων υπάρχουν 8 διαθέσιμα αυτόματα προγράμματα. Ο χρόνος προσαρμογής για αυτά τα προγράμματα είναι κάθε φορά περίπου 2 λεπτά.

- Σουφλέ
- κοτόπουλο σε σάλτσα
- Πιάτα ημέρας
- φιλέτο ψαρ. σε σάλτσα
- Σούπα
- κρέας σε σάλτσα
- Σούπα όσπρια/λαχανικά
- λαχανικά

Χειρισμός – Αυτόματα προγράμματα

Ποπ κορν

Αυτό το αυτόματο πρόγραμμα ενδείκνυται για να ετοιμάσετε ποπ κορν για μικροκύματα.

Το ποπ-κορν για μικροκύματα υπάρχει στο εμπόριο σε διάφορες συσκευασίες. Αυτό το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για μια συσκευασία των 100 γρ. περίπου. Σε συσκευασίες με διαφορετική ποσότητα μπορεί ο προκαθορισμένος χρόνος να αλλάξει σε ένα ορισμένο διάστημα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων συσκευής»). Ο προκαθορισμένος χρόνος όμως του τρέχοντος προγράμματος δεν μπορεί να αλλάξει.

Το πρόγραμμα δεν ενδείκνυται για την παρασκευή ποπ κορν καλαμποκιού ή σπόρων καλαμποκιού.

Με αυτό το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευάζετε ποπ κορν για μικροκύματα, το οποίο φέρει σαφώς την αντίστοιχη σήμανση.

- Τοποθετείτε τη σακούλα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας στον περιστρεφόμενο δίσκο.


Αν το σακουλάκι αγγίξει το εσωτερικό τοίχωμα και παραμείνει εκεί, μπορεί να δημιουργηθεί μεγάλη συγκέντρωση θερμότητας. Φροντίζετε, ώστε το σακουλάκι να μπορεί να φουσκώσει ανεμπόδιστα.

- Αγγίζετε το .

Μετά από λίγο ξεκινά το πρόγραμμα. Ξεκινά άμεσα όταν αγγίζετε το πλήκτρο Start.

Σύντομα θα ακούσετε τους πρώτους σπόρους καλαμποκιού να σκάνε.

- Σταματάτε το πρόγραμμα πριν το τέλος, όταν τα σκασίματα γίνουν πιο σπάνια. Ταυτόχρονα να λάβετε υπόψη τις οδηγίες στη συσκευασία.

 Κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτής σακούλας.

Το σακουλάκι είναι πολύ καυτό. Γι' αυτό το αφαιρείτε με προσοχή.

Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

Σε αυτό το σημείο παραθέτουμε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα της κατηγορίας «Μαγείρεμα **Auto**», τις οποίες μπορείτε να συμπληρώσετε ή να αλλάξετε.

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

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 καταχωρίσεις 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: **Auto** λαχανικά

Βάρος: 525 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

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 ψιλοκομμένο
10 γρ. βούτυρο
1-2 κουτ. σούπ. 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: πατάτες

Βάρος: 800 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Ρύζι

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέψετε ρύζι στα μικροκύματα.

Εκτέλεση

Εισάγετε το βάρος για το ρύζι χωρίς υγρά.

Στο στεγνό ρύζι βάζετε βραστό νερό σε αναλογία 1 μέρος ρύζι προς 2 μέρη νερό.

Μαγειρεύετε το ρύζι με κλειστό καπάκι.

Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

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
αλάτι, πιπέρι, 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:  Σουφλέ

Βάρος: 1.500 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Πατάτες με τυρί ογκρατέν (4 μερίδες)

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά

Υλικά

Για το ογκρατέν
600 γρ. ξεφλουδισμένες, βρασμένες πατάτες
75 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για την επικάλυψη
250 γρ. κρέμα γάλακτος
αλάτι, μαύρο πιπέρι, μοσχοκάρυδο
Βούτυρο

Για γαρνίρισμα
75 g τυρί Γκούντα τριμμένο

Για τη φόρμα
1 σκελίδα σκόρδο

Αξεσουάρ

Φόρμα σουφλέ, κατάλληλη για μικροκύματα, πυράντοχη., Ø 26 εκ.

Εκτέλεση

Τρίψτε το πυρέξ εσωτερικά με σκόρδο.

Για την επικάλυψη ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος, αλατοπίπερο και το μοσχοκάρυδο.

Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες πάχους 3-4 χιλστ. Ανακατέψτε τις πατάτες με το τυρί γκούντα και τη σάλτσα και ρίξτε τις στο πυρέξ.

Πασπαλίζετε με γκούντα και μαγειρεύετε χωρίς καπάκι.

Ρύθμιση:  Σουφλέ

Βάρος: 1000 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

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:  περιστρεφόμε. σούβλα
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
 $1/2$ κουτ. γλυκ. πάπρικα πικάντικη
 $1/2$ 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:  περιστρεφόμε. σούβλα
Βάρος: ανά σουβλάκι περ. 100 γρ.
Επίπεδο: σχάρα και φόρμα πάνω στον
περιστρεφόμενο δίσκο

Μπούτια κοτόπουλου

Εκτέλεση

Όπως συνήθως, αλοιφέτε τα μπούτια κοτόπουλο 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 το μισό του χρόνου μαγειρέματος (ηχητικό σήμα), γυρίζετε τα μπούτια κοτόπουλο και συνεχίζετε το μαγείρεμα μέχρι τέλος.

Ρύθμιση: μέρη κοτόπουλου

Ψητό κοτόπουλο

Εκτέλεση

Κόβετε το κοτόπουλο στη μέση. Όπως συνήθως, αλοιφέτε 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.

Ρύθμιση: κοτόπουλο στο γκριλ

Για ψήσιμο πουλερικών στο γκριλ

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.

Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

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: φιλέτο ψαρ. σε σάλτσα
Βάρος: περ. 1.200 γρ.
Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

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: ψάρι σουφλέ
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
Αλάτι με μπαχαρικά
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: ψάρι σουφλέ

Βάρος: περ. 1.150 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Ψητές πέστροφες (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 25-30 λεπτά

Υλικά

4 πέστροφες η κάθε μία 250 γρ.
4-8 κουτ. σουπ. ψιλοκομμένο μαϊντανό
αλάτι, πιπέρι, χυμό λεμονιού
Νιφάδες βουτύρου

Εκτέλεση

Καθαρίζετε τις πέστροφες, τις αλατοπιπερώνετε από μέσα και από έξω και τις γεμίζετε με μυρωδικά. Τοποθετείτε τις πέστροφες στη σχάρα του γκριλ την οποία έχετε περάσει με λάδι προηγουμένως, τις αλείφετε με μαλακό βούτυρο και τις τοποθετείτε στο θάλαμο μαζί με μία πυρίμαχη φόρμα κατάρλλη για μικροκύματα.

Ρύθμιση: ψάρι στο γκριλ

Βάρος: περ. 1.000 γρ.

Επίπεδο: σχάρα και φόρμα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

μπέικον πρωινού

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να φτιάξετε τραγανό μπέικον στη συσκευή μικροκυμάτων.

Εκτέλεση

Βάζετε μια λαδόκολλα σε ένα πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.

Βάζετε το μπέικον πάνω στο χαρτί και σκεπάζετε με άλλη μια λαδόκολλα.

Επιλέγετε το πρόγραμμα μπέικον πρωινού, καταχωρείτε τις φέτες μπέικον και ξεκινάτε το πρόγραμμα.

Φιλέτο κοτόπουλο σε μουστάρδα (4 μερίδες)

Χρόνος παρασκευής: 30 λεπτά

Υλικά

250 g crème fraîche

1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη

4 κουτ. σουπ. μουστάρδα, γλυκιά

1¹/₂ κουτ. γλυκ. αλάτι

1¹/₂ κουτ. γλυκ. φασκόμηλο

4 φιλέτα κοτόπουλου (περ. 200 γρ.), καθαρισμένα

Αξεσουάρ

Φόρμα για σουφλέ, κατάλληλη για μικροκύματα

Εκτέλεση

Για τη σάλτσα αναμιγνύετε crème fraîche, σκόρδο, μουστάρδα, αλάτι και φασκόμηλο.

Βάζετε τα φιλέτα κοτόπουλου σε μια φόρμα σουφλέ και τα περιχύνετε με τη σάλτσα. Ξεκινάτε το πρόγραμμα με κλειστό καπάκι.

Σύμφωνα με την οδηγία στην οθόνη Γυρίζετε το φαγητό γυρίζετε τα φιλέτα κοτόπουλο και τα περιχύνετε με σάλτσα. Συνεχίζετε το μαγείρεμα με κλειστό καπάκι.

Ρύθμιση: κοτόπουλο σε σάλτσα

Βάρος: 1100 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Χρήσιμη συμβουλή

Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μουστάρδα με κόκκους.

Μινεστρόνε (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά

Υλικά

50 γρ. μπέικον
1 κρεμμύδι
150 γρ. σέλινο
2 ντομάτες
150 γρ. καρότα
100 γρ. φασόλια, πράσινα, κατεψυγμένα
100 γρ. αρακάς, κατεψυγμένος
50 γρ. ζυμαρικά (μικρές αχιβάδες)
1 κουτ. γλυκ. μείγμα ιταλικών
μυρωδικών, κατεψυγμένα
100 ml ζωμός λαχανικών
100 γρ. σκληρό τυρί (παρμεζάνα), στο
κομμάτι

Αξεσουάρ

Γυάλινο σκεύος με καπάκι, κατάλληλο
για μικροκύματα


Εκτέλεση

Κόβετε σε κύβους το μπέικον και το
κρεμμύδι. Κόβετε σε κύβους το σέλινο και
τις ντομάτες. Κόβετε τα καρότα σε φέτες.
Βάζετε όλα τα υλικά στο γυάλινο σκεύος.

Προσθέτετε τα φασόλια, τον αρακά, τα
ζυμαρικά και τα μυρωδικά με το χυμό
και ανακατεύετε. Ξεκινάτε το πρόγραμ-
μα με κλειστό καπάκι.

Ενδιάμεσα ανακατεύετε τη σούπα και συ-
νεχίζετε το μαγείρεμα με κλειστό καπάκι.

Τρίβετε την παρμεζάνα και πασπαλίζετε
με αυτή τη σούπα.

Ρύθμιση:  Σούπα

Βάρος: 1000 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για ζυμαρικά μπορείτε να χρησιμο-
ποιήσετε και 150 γρ. πατάτες σε
κύβους.

Άσπρο λάχανο στην κατσαρόλα (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 45 λεπτά

Υλικά

200 γρ. κιμάς, βοδινός
 $1\frac{1}{2}$ κουτ. γλυκ. αλάτι
 $1\frac{1}{2}$ κουτ. γλυκ. πάπρικα γλυκιά
Πιπέρι
1 κρεμμύδι
250 γρ. πατάτες
100 γρ. πράσα
250 γρ. άσπρο λάχανο
250 γρ. παντζάρια
250 ml ζωμό βοδινού
 $1\frac{1}{2}$ κουτ. γλυκ. αλάτι
2 κουτ. σουπ. ξύδι από κόκκινο κρασί
150 g crème fraîche
1 κουτ. σουπ. ψιλοκομμένο μαϊντανό

Αξεσουάρ

μπολ κατάλληλο για φούρνο μικροκυ-
μάτων

Εκτέλεση

Ζυμώνετε τον κιμά με το αλάτι, την
πάπρικα και το πιπέρι. Σχηματίζετε
μικρά κεφτεδάκια και τα βάζετε σε ένα
μπολ.

Κόβετε το κρεμμύδι και τις πατάτες σε
κύβους. Κόβετε το πράσο σε ροδέλες.
Κόβετε το άσπρο λάχανο σε φέτες. Τρί-
βετε τα παντζάρια.

Στρώνετε τα λαχανικά πάνω από τα
κεφτεδάκια. Προσθέτετε το ζωμό
βοδινού και αλάτι. Μαγειρεύετε σύμφω-
να με το πρόγραμμα με κλειστό καπάκι.
Ανακατεύετε την Crème fraîche και τον
μαϊντανό. Νοστιμίζετε με ξύδι από κόκ-
κινο κρασί.

Ρύθμιση:  Σούπα όσπρια/λαχανικά

Βάρος: 1600 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Συνταγές - Αυτόματα προγράμματα

Κεφτέδες (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Για τους κεφτέδες

40 γρ. τριμμένη φρυγανιά
110 ml νερό
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
250 γρ. κιμάς, χοιρινός
250 γρ. κιμάς, βοδινός
1 αυγό μεσαίου μεγέθους
1 κουτ. γλυκ. αλάτι
Πιπέρι

Για τη σάλτσα

40 γρ. μαλακό βούτυρο
40 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
τύπου 405
500 ml ζωμός κρέατος, κρύος
2 κουτ. σουπ. κρέμα γάλακτος
1 κουτ. σουπ. κάππαρη
1 κουτ. σουπ. λεμόνι

Αξεσουάρ

Φόρμα για σουφλέ, κατάλληλη για μικροκύματα

Εκτέλεση

Ανακατεύετε την τριμμένη φρυγανιά με νερό και την αφήνετε να φουσκώσει.

Βάζετε τον κιμά και τα κρεμμύδια στην τριμμένη φρυγανιά. Ζυμώνετε το μείγμα με αυγό, αλάτι και πιπέρι. Φτιάχνετε 8 κεφτεδάκια και τα βάζετε σε μια φόρμα σουφλέ.

Ανακατεύετε το βούτυρο και το αλεύρι, φτιάχνετε μικρές μερίδες και τις βάζετε δίπλα στα κεφτεδάκια. Προσθέτετε τον ζωμό κρέατος. Μαγειρεύετε σύμφωνα με το πρόγραμμα με κλειστό καπάκι.

Με το ηχητικό σήμα αναμιγνύετε προσεκτικά τη σάλτσα μέχρι να γίνει λεία. Νοστιμίσετε με κρέμα γάλακτος, κάππαρη και λεμόνι και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Ρύθμιση: κρέας σε σάλτσα

Βάρος: 1400 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος

Κατεψυγμένη πίτσα

Με τα προγράμματα πίτσα λεπτή και πίτσα χονδρή μπορείτε να ψήσετε κατεψυγμένη, έτοιμη πίτσα.

Το πρόγραμμα πίτσα λεπτή είναι κατάλληλο για λεπτές, προψημένες πίτσες, το πρόγραμμα πίτσα χονδρή για πιο χοντρές πίτσες η ζύμη των οποίων φουσκώνει περαιτέρω μέσα στο θάλαμο φούρνου.

Επιλέγεται ανάλογα με την πίτσα το κατάλληλο πρόγραμμα.

φιλέτο ψαριού

Καρυκεύετε κατά βούληση τα έτοιμα φιλέτα ψαριού, σε μία φόρμα σουφλέ κατάλληλη για μικροκύματα, σκεπάζετε με μεμβράνη μικροκυμάτων ή με κατάλληλο καπάκι για μικροκύματα, καταχωρείτε το βάρος και μαγειρεύετε με κλειστό καπάκι.

Χυλός μούρων (4 μερίδες)

Χρόνος προετοιμασίας: 15-20 λεπτά

Υλικά

400 γρ. ανάμικτα μούρα (π.χ. φράουλες, μύρτιλλα), φρέσκα ή κατεψυγμένα

50 ml σιρόπι φράουλας

1-2 κουτ. σουπ. κορν φλάουρ

20 ml λικέρ φραγκοστάφυλο

Εκτέλεση

Βάζετε τα μούρα με 100 ml νερό και το σιρόπι φράουλας σε ένα μπολ.

Ανακατεύετε το κορν φλάουρ με 2 κουτ. σουπ. νερό και λικέρ και τα βάζετε στα μούρα. Μαγειρεύετε σύμφωνα με το πρόγραμμα.

Ρύθμιση: επιδόρπιο με φρούτα

Βάρος: 500 γρ.

Επίπεδο: Περιστρεφόμενος δίσκος


Χρήσιμη συμβουλή

Σε αυτά ταιριάζει σάλτσα βανίλιας ή παγωτό βανίλια.

Ζέσταμα

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.

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.

Μαγείρεμα

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.

 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.

 Κίνδυνος της υγείας από σαλμονέλα.

Όταν ξεπαγώνετε πουλερικά, φροντίζετε να είναι όλα καθαρά.

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

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.

Βγάζετε 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.

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.

Βγάζετε 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. Εξαιρεση: 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.

Κονσερβοποίηση

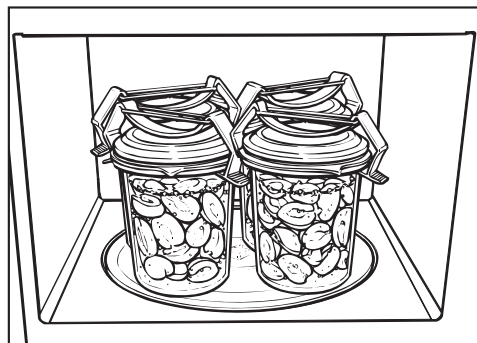
Στη συσκευή μικροκυμάτων μπορείτε να κονσερβοποιήσετε μικρές ποσότητες από φρούτα, λαχανικά, κρέας σε γυάλινα βάζα του εμπορίου, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Προετοιμάζετε τα βάζα, όπως συνήθως.

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 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 μμ– 1:10 μμ	χωρίς καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας	100 γρ.	450	3:00 μμ– 3:30 μμ	χωρίς καπάκι, ενδιάμεσα ανακατεύετε
Διάλυση ζελατίνας	1 πακετάκι + 5 κουτ. σουπ. νερό	450	12:10 μμ– 12:30 μμ	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
Για να φουσκώσουν οι μαρέγκες με επικάλυψη σοκολάτας	20 γρ.	600	12:10 μμ– 12:20 μμ	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
Διαχωρισμός παγωτού σε μερίδες	500 γρ.	150	1–3	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.
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 ψησιμο	2 τεμάχια	150+γκριλ 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	7–7:30	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, εξωτερική διάμετρο στην επάνω άκρη 220 χιλστ., μαγειρεύετε χωρίς καπάκι
Μείγμα κιμά, 900 γρ.	600 450	4 17	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, διαστάσεις στην επάνω άκρη 250 χιλστ. x 124 χιλστ., χωρίς καπάκι
Πατάτες ογκρατέν, 1.100 γρ.	Σουφλέ	1.100 γρ.	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, εξωτερική διάμετρο στην επάνω άκρη 220 χιλστ., μαγειρεύετε χωρίς καπάκι
Κοτόπουλο, 1.200 γρ. βάρος κατεψυγμένου, αποψυγμένο και κομμένο στα δύο	κοτόπουλο στο γκριλ	1.200 γρ.	2	Ψήνετε στη σχάρα με πυράντοχη φόρμα κατάλληλη για το φούρνο μικροκυμάτων από κάτω, αρχικά με τα κομμένα μέρη προς τα πάνω, μετά το μισό χρόνο γυρίζετε από την άλλη πλευρά
Απόψυξη κρέατος (κιμάς), 500 γρ.	300 150	3 6:30	10	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, χωρίς καπάκι, μετά τον μισό χρόνο το γυρίζετε από την άλλη πλευρά
Φραμπουάζ, 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.


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

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

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.

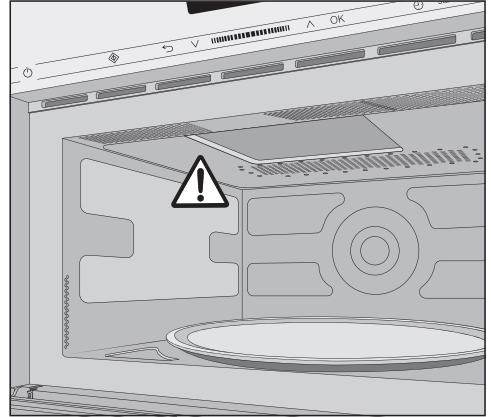
 Κίνδυνος πυρκαγιάς από έντονες ακαθαρσίες.

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.



Μην αφαιρείτε το κάλυμμα μπροστά από την έξοδο μικροκυμάτων στο θάλαμο του φούρνου.

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.

Καθαρισμός και περιποίηση

⚠ 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.

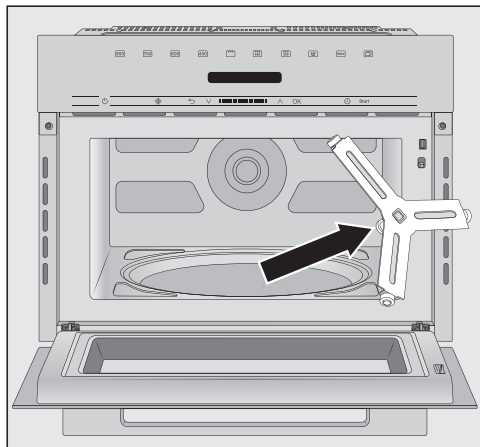
Διατηρείτε την πόρτα πάντα καθαρή και ελέγχετε συχνά, αν υπάρχουν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν

- 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

Νερό ή ξένα αντικείμενα δεν πρέπει να εισχωρήσουν στις γρίλιες εξαερισμού του πλαισίου.

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.

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.

Καθαρισμός και περιποίηση

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
Μια διαδικασία δεν ξεκινά.	<p>Ελέγχετε,</p> <ul style="list-style-type: none">■ αν η πόρτα συσκευής είναι κλειστή.■ αν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα συσκευής (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «Κλείδωμα συσκευής»).■ αν εμφανίζεται υπάρχει φαγητό στο φούρνο; στο πεδίο ενδείξεων. Η πόρτα παρέμεινε κλειστή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (περίπου 20 λεπτά) (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «υπάρχει φαγητό στο φούρνο;»).■ αν το φινις της συσκευής έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.■ 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 φινις από την πρίζα και ειδοποιείτε κάποιον ηλεκτρολόγο ή το Miele Service, βλ. κεφάλαιο «Miele Service»).
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.	<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>
... το πεδίο ενδείξεων είναι σκοτεινό.	<p>Έχει ακυρωθεί η ώρα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με το πλήκτρο λειτουργία / διακοπή .

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

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

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
. . . το φαγητό κρυώνει πολύ γρήγορα.	<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">■ 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.
. . . κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος, ζεστάματος, απόψυξης διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής.	<p>Δεν υπάρχει αρκετή κυκλοφορία αέρα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ελέγχετε αν εμποδίζονται τα ανοίγματα εισόδου ή εξόδου του αέρα. <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">■ Αφού μεσολαβήσει μια φάση ψύξης, μπορείτε να συνεχίσετε πάλι τη διαδικασία <p>Η συσκευή απενεργοποιείται επανειλημμένως.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ειδοποιείτε το Miele Service.

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
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 7244 TC

el-GR

M.-Nr. 11 195 230 / 01