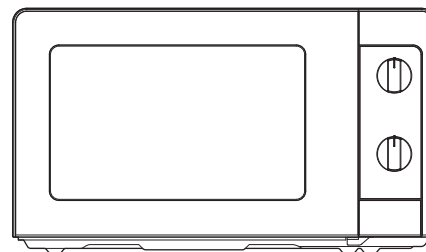




ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ & ΒΙΒΛΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Πριν από τη χρήση του φούρνου, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.



K80205MW

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΙΚΗ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ

- (α) Μην επιχειρήσετε να λειτουργήσετε τη συσκευή με την πόρτα της ανοιχτή, γιατί αυτό θα οδηγήσει σε βλαβερή έκθεση σε ακτινοβολία μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην πειράζετε και να μην σπάσετε τους μηχανισμούς ασφάλισης.
- (β) Μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ της μπροστινής όψης της συσκευής και της πόρτας, και μην αφήνετε να συσσωρεύονται υπολείμματα καθαριστικού ή ρύποι στις επιφάνειες των στεγανωτικών παρεμβυσμάτων.
- (γ) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η πόρτα ή τα στεγανωτικά παρεμβύσματα είναι φθαρμένα,

μην λειτουργείτε τη συσκευή μέχρι να επισκευαστεί από αρμόδιο τεχνικό: (1) πόρτα (λυγισμένη), (2) μεντεσέδες και μάνδαλα (σπασμένα ή χαλαρωμένα), (3) στεγανωτικά πόρτας και παρεμβύσματα.

- (δ) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διεξαγωγή οποιασδήποτε επισκευής που περιλαμβάνει την αφαίρεση καλύμματος που προστατεύει από την έκθεση σε μικροκυματική ακτινοβολία είναι επικίνδυνη αν γίνεται από μη ειδικευμένο τεχνικό.
- (ε) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και τα άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, γιατί υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.
- (στ) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα παιδιά μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή πάντα με επίβλεψη ενηλίκου μόνο αν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες ούτως ώστε να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφάλεια και να κατανοούν τους κινδύνους από εσφαλμένη χρήση.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

• ΠΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΙΚΗ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ	1
• ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	2
• ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΕΙΩΣΗΣ	5
• ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	5
• ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	6
• ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ	6
• ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	7
• ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	8
• ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΑΣ	10
• ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ	11
• ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΣΕΡΒΙΣ	12
• ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	12
• ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ	12
• ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	13
• ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	14
• ΣΠΙΝΘΗΡΙΣΜΟΣ	14
• ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	15
• ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	15
• ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ	15
• ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	16
• ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ	17
• ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ & ΖΕΣΤΑΜΑ	18
• ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	20
• ΣΥΝΤΑΓΕΣ	21

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ : Για την αποφυγή πυρκαγιάς, εγκαυμάτων, ηλεκτροπληξίας και άλλων κινδύνων: Ακολουθούν κανόνες που πρέπει να τηρούνται, όπως σε όλες τις ηλεκτρικές συσκευές, καθώς και προφυλάξεις ασφαλείας για να εξασφαλιστεί η υψηλή απόδοση της συσκευής:

1. Εκτός από την παραγωγή φαγητού, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς, όπως για το στέγνωμα ρούχων, χαρτιών ή άλλων φαγώσιμων υλικών ή για αποστείρωση.
2. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια για την αποφυγή φθοράς.
3. Μη χρησιμοποιείτε το εσωτερικό της συσκευής για αποθήκευση όπως χαρτιών, βιβλίων μαγειρικής, μαγειρικών σκευών κλπ.
4. Μη λειτουργείτε τη συσκευή αν ο γυάλινος δίσκος δεν είναι στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι είναι καλά τοποθετημένος στη βάση περιστροφής.
5. Όταν πρόκειται να μαγειρέψετε τροφές σφραγισμένες σε μπουκάλια, να αφαιρείτε τα καπάκια.

6. Μην τοποθετείτε ξένα υλικά μεταξύ της επιφάνειας της συσκευής και της πόρτας. Αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερβολική διαρροή μικροκυματικής ακτινοβολίας
7. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα από ανακυκλωμένο χαρτί. Ενδέχεται να περιέχουν ρύπους που θα προκαλέσουν σπίθες και/ή φωτιά κατά το μαγείρεμα.
8. Μη φτιάχνετε ποπ κορν παρά μόνο σε μικροκυματικό όπου αυτό επιτρέπεται ή αν είναι συσκευασμένο και συνιστάται ειδικά για φούρνους μικροκυμάτων. Το ποπ κορν που φτιάχνεται στο μικροκυματικό έχει μικρότερη απόδοση από το συμβατικό. Θα υπάρχουν αρκετοί σπόροι που δεν θα σκάσουν. Μη χρησιμοποιείτε λάδι, εκτός και αν αυτό καθορίζεται από τον κατασκευαστή.
9. Αν μαγειρεύετε τροφές καλυμμένες με μεμβράνη, όπως κρόκους αυγών, πατάτες, συκωτάκια κλπ. Πρέπει να τρυπήσετε σε πολλά σημεία τη μεμβράνη με το πιρούνι.
10. Μην αφήνετε το ποπ κορν περισσότερο χρόνο από αυτόν που ορίζει ο κατασκευαστής. (συνήθως ο χρόνος είναι μικρότερος από 3 λεπτά). Αν το αφήσετε περισσότερο, δεν θα φτιαχτεί περισσότερο ποπ κορν και υπάρχει κίνδυνος καψαλισματος και φωτιάς. Επίσης, ο δίσκος μαγειρέματος θα υπερθερμανθεί και δεν θα μπορείτε να τον πιάσετε ή μπορεί να σπάσει.
11. Εάν παρατηρήσετε καπνό, απενεργοποιήστε τη συσκευή ή αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και

κρατήστε την πόρτα κλειστή για να σβήσουν τυχόν φλόγες.

12. Όταν θερμαίνετε τροφές σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, προσέχετε το φούρνο για την περίπτωση ανάφλεξης.
13. Πρέπει να ανακινείτε το περιεχόμενο των μπιμπερό και των δοχείων παιδικών τροφών και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
14. Πριν δώσετε το φαγητό ή το ποτό που θερμάνθηκε στο μικροκυματικό σε κάποιον, ιδιαίτερα σε παιδιά και ηλικιωμένους, να ελέγχετε τη θερμοκρασία. Αυτό είναι σημαντικό, γιατί τα τρόφιμα που θερμαίνονται στο μικροκυματικό συνεχίζουν να θερμαίνονται ακόμα και μετά τη διακοπή της λειτουργίας του μικροκυματικού.
15. Μη ζεσταίνετε αυγά με το σόφλι τους ή σφιχτά βρασμένα αυγά στη συσκευή, γιατί υπάρχει κίνδυνος έκρηξης, ακόμα και μετά το τέλος της θέρμανσης με τα μικροκύματα.
16. Το κάλυμμα του κυματοδηγού πρέπει να είναι πάντα καθαρό. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με μαλακό, υγρό πανί μετά από κάθε χρήση. Αν παραμείνει λίπος ή λάδι, ενδέχεται να υπερθερμανθεί, να δημιουργήσει καπνό ή ακόμα και να πιάσει φωτιά κατά την επόμενη χρήση.

17. Μη ζεσταίνετε λίπος ή λάδι για τηγάνισμα, γιατί δεν μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία και ενδέχεται να προκληθεί υπερθέρμανση και φωτιά.
18. Τα υγρά όπως το νερό, ο καφές ή το τσάι μπορεί να υπερθερμανθούν πέρα από το σημείο βρασμού χωρίς να φαίνεται ότι βράζουν, λόγω της επιφανειακής τάσης του υγρού. Δεν υπάρχουν πάντα εμφανείς φυσαλίδες ή βρασμός κατά την αφαίρεση του δοχείου από τη συσκευή. ΑΥΤΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΞΑΦΝΙΚΟ ΒΡΑΣΜΟ ΣΤΑ ΠΟΛΥ ΘΕΡΜΑ ΥΓΡΑ ΟΤΝΑ ΕΙΣΑΧΘΕΙ ΣΕ ΑΥΤΑ ΚΟΥΤΑΛΙ Ή ΑΛΛΟ ΣΚΕΥΟΣ.
Για την αποφυγή κινδύνου τραυματισμών:
α) Μην υπερθερμαίνετε το υγρό.
β) Ανακινήστε το υγρό πριν το θερμάνετε και στο μέσο της θέρμανσης του.
γ) Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με επίπεδες πλευρές και στενούς λαιμούς.
δ) Μετά τη θέρμανση, αφήστε το δοχείο να μείνει για λίγο μέσα στη συσκευή πριν το απομακρύνετε.
ε) Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν εισάγετε κουτάλι ή άλλο σκεύος μέσα στο δοχείο.
19. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη γνώσης και εμπειρίας, εκτός κι αν έχουν

- επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.
20. Τα παιδιά χρειάζονται επίβλεψη ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
21. Το ζέσταμα υγρών στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα κάποια έκρηξη, γι' αυτό χρειάζεται προσοχή κατά το χειρισμό των δοχείων.
22. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή ή άλλη παρόμοια χρήση όπως:
- Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία ή άλλους χώρους εργασίας
- εξοχικά;
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλους χώρους φιλοξενίας;
- χώρους διανυκτέρευσης και πρωινού.
23. Μεταλλικά δοχεία φαγητού ή υγρού δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιτρέπονται μόνο στην περίπτωση που ο κατασκευαστής καθορίζει ακριβές μέγεθος και σχήμα μεταλλικού δοχείου, κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΕΙΩΣΗΣ

Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη. Σε περίπτωση βραχυκυκλώματος, η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, παρέχοντας ένα σύρμα διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με καλώδιο που διαθέτει σύρμα γείωσης με φως γείωσης. Το φως πρέπει να συνδέεται σε κατάλληλα εγκατεστημένο και γειωμένο ρευματοδότη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ακατάλληλη χρήση του φως γείωσης ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εάν οι οδηγίες γείωσης δεν είναι απόλυτα κατανοητές ή εάν υπάρχει αμφιβολία για το αν η συσκευή είναι κατάλληλα γειωμένη, συμβουλευθείτε ηλεκτρολόγο ή τεχνικό. Εάν η επέκταση του καλωδίου είναι απαραίτητη, χρησιμοποιήστε μόνο επέκταση 3 συρμάτων με φως γείωσης 3 πείρων και τριπολικό ρευματοδότη που δέχεται φως συσκευής. Οι ονομαστικές τιμές της επέκτασης του καλωδίου πρέπει να είναι ίσες ή μεγαλύτερες από τις ονομαστικές τιμές της συσκευής.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Αερισμός

Μην φράσσετε τα ανοίγματα αερισμού. Εάν είναι φραγμένα κατά τη λειτουργία, υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης και βλάβης. Για το σωστό αερισμό, αφήστε περισσότερα από 76mm ελεύθερου χώρου στις δύο πλευρές και στο πίσω μέρος της συσκευής. Ο ελάχιστος ελεύθερος χώρος πάνω από την επάνω όψη της συσκευής είναι 150mm.

2. Σταθερή και επίπεδη

θέση Αυτός ο φούρνος πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να τοποθετείται μόνο επάνω σε πάγκο. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ντουλάπι, εκτός κι αν πρόκειται για μοντέλο που εντοιχίζεται

3. Αφήστε ελεύθερο χώρο πίσω & στα πλάγια

Όλα τα ανοίγματα αερισμού πρέπει να είναι ελεύθερα. Εάν καλύπτονται κατά τη λειτουργία, υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης και βλάβης.

4. Μακριά από ραδιόφωνα και τηλεοράσεις

Εάν η συσκευή τοποθετηθεί κοντά σε τηλεόραση, κεραία ραδιοφώνου, τροφοδοτικό κλπ., ενδέχεται να υπάρχει κακή λήψη και παράσιτα. Τοποθετήστε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο μακριά από τέτοιες συσκευές.

5. Μακριά από θερμαντικές συσκευές & βρύσες

Τοποθετήστε την μακριά από θερμό αέρα, ατμούς ή πισίσιλιμα νερού, γιατί ενδέχεται να επηρεαστεί αρνητικά η μόνωση και να παρουσιαστεί βλάβη.

6. Παροχή ρεύματος

- Ελέγξτε την πηγή ισχύος του κτιρίου. Για την συσκευή απαιτείται ρεύμα ισχύος περίπου 10 amperes, 230V, 50Hz.
- Το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι περίπου 0,8 μέτρο.
- Η τάση του ρεύματος πρέπει να συμφωνεί με αυτή που αναγράφεται επάνω στη συσκευή. Η υψηλότερη τάση ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά ή άλλο ατύχημα που θα φθείρει τη συσκευή. Η χαμηλότερη τάση θα προκαλέσει αργοπορία στο μαγείρεμα. Η εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες που προκλήθηκαν από τη χρήση της συσκευής με ασφάλεια τάσης ή έντασης διαφορετικής από την αναγραφόμενη.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο του ή ειδικευμένο τεχνικό, για την αποφυγή κινδύνου.

7. Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας εξετάστε τη συσκευή για τυχόν φθορές όπως:

Κακοεθυγραμμισμένη πόρτα, σπασμένη πόρτα, βαθουλώματα στο εσωτερικό της συσκευής. Εάν παρατηρήσετε οποιοδήποτε από τα παραπάνω ελαττώματα στη συσκευή σας, ειδοποιήστε τον προμηθευτή σας και ΜΗΝ ΤΑ ΕΚΓΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ.

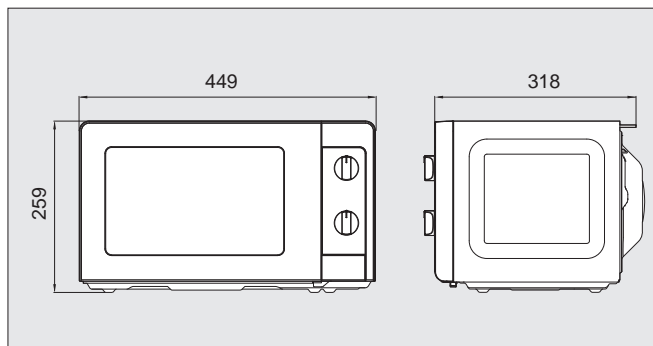
8. Μη λειτουργείτε τη συσκευή να η θερμοκρασία της είναι χαμηλότερη από αυτήν του δωματίου.

(Αυτό μπορεί να συμβεί στην περίπτωση μεταφοράς της με χαμηλή εξωτερική θερμοκρασία.) Αφήστε το φούρνο να επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου προτού τον λειτουργήσετε.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΠΑΡΟΧΗ ΙΣΧΥΟΣ		230V- 50Hz ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ ΜΕ ΓΕΙΩΣΗ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΙΣΧΥΟΣ	ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	1250 W
	ΕΞΟΔΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	800 W
	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2450 MHz
ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (ΠΧΥΧΒ)		449 X 259 X 318 (mm)
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΙΛΟΤΗΤΑΣ(ΠΧΥΧΒ)		307 X 210 X 304 (mm)
ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ		ΠΕΡΙΠΟΥ 9.8Kg
ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ		59 λεπτά Διπλή ταχύτητα
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΙΣΧΥΟΣ		7 ΕΠΙΠΕΔΑ

* Τα τεχνικά χαρακτηριστικά υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

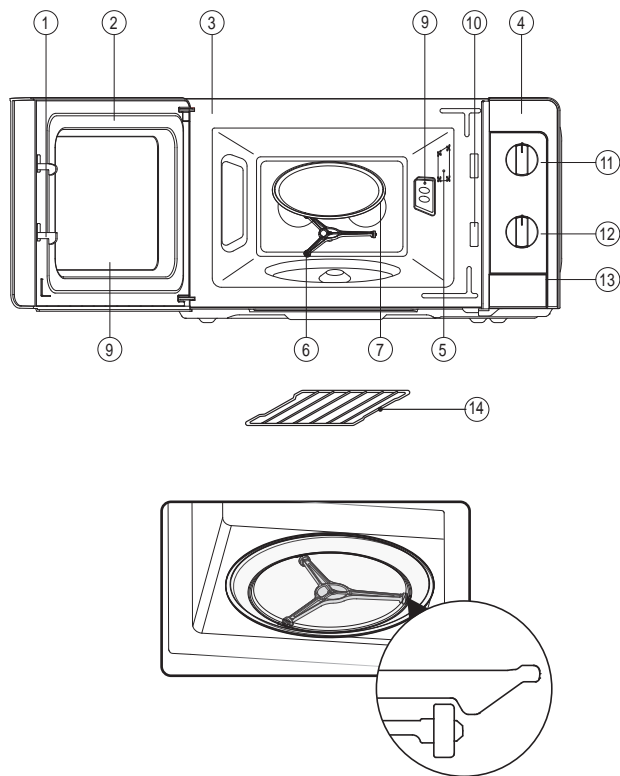
Τα σύρματα του καλωδίου παροχής ρεύματος της συσκευής είναι χρωματισμένα σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Πράσινο και κίτρινο	: Γείωση
Μπλε	: Ουδέτερο
Καφέ	: Ενεργό

Εάν τα χρώματα των συρμάτων του καλωδίου ρεύματος της συσκευής δεν αντιστοιχούν με τις χρωματικές ενδείξεις που προσδιορίζουν τους ακροδέκτες του φις, κάντε το εξής: το πράσινο και κίτρινο σύρμα πρέπει να συνδέεται στον ακροδέκτη του φις που φέρει την επισήμανση 'E' ή το σύμβολο γείωσης ή πράσινο και κίτρινο χρώμα. Το μπλε σύρμα πρέπει να συνδέεται στον ακροδέκτη που φέρει 'N' ή έχει μαύρο χρώμα. Το καφέ σύρμα πρέπει να συνδέεται στον ακροδέκτη που φέρει την επισήμανση 'L' ή έχει κόκκινο χρώμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ










- ① **Μάνδαλο πόρτας**- Όταν η πόρτα κλείνει, ασφαλίζει αυτόματα. Εάν ανοίξει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, διακόπτεται αμέσως η λειτουργία του μαγνήτρου.
- ② **Διάταξη σφράγισης πόρτας**- Η διάταξη αυτή διατηρεί τη μικροκυματική ακτινοβολία μέσα στη συσκευή και εμποδίζει τη διαρροή της.
- ③ **Εσωτερικό συσκευής**
- ④ **Πίνακας ελέγχου**
- ⑤ **Λαμπτήρας φούρνου**
- ⑥ **Βάση περιστροφής**- Πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα μαζί με τον γυάλινο δίσκο μαγειρέματος.
- ⑦ **Γυάλινος δίσκος μαγειρέματος**- Είναι κατασκευασμένος από ειδικό θερμοανθεκτικό γυαλί. Μέσα σε αυτόν το δίσκο τοποθετείται ένα κατάλληλο σκεύος μαγειρέματος.
- ⑧ **Παραθύρο πόρτας**- Για να βλέπτε το φαγητό. Είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε τα μικροκύματα να μην μπορούν να διέλθουν από τις σπές του παραθύρου.
- ⑨ **Προστατευτικό πιπίλισματος**- Προστατεύει την έξοδο των μικροκυμάτων από το πιπίλισμα κατά το μαγείρεμα του φαγητού.
- ⑩ **Σύστημα ασφάλισης**
- ⑪ **Κουμπί επιλογής ισχύος**-Χρησιμοποιείται για την επιλογή ισχύος μικροκυμάτων.
- ⑫ **Χρονοδιακόπτης** - Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος.
- ⑬ **Κουμπί ανοίγματος πόρτας**- Για να ανοίξετε την πόρτα πιέστε αυτό το κουμπί.
- ⑭ **Ράφι φούρνου**- Χρησιμοποιείτε για ταυτόχρονο μαγείρεμα 2 πιάτων

7

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε αυτή την ενότητα περιέχονται χρήσιμες πληροφορίες για τη λειτουργία του φούρνου.

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε ένα ρευματοδότη.
2. Μόλις τοποθετήσετε το φαγητό σε κατάλληλο δοχείο, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε το επάνω στο γυάλινο δίσκο. Ο γυάλινος δίσκος και η βάση περιστροφής πρέπει να βρίσκονται πάντα στη θέση τους κατά τη χρήση.
3. Κλείστε την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έκλεισε καλά.
Η πόρτα μπορεί να ανοίξει οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου πατώντας το κουμπί. Ο φούρνος θα σταματήσει να λειτουργεί.
4. Στρέψτε το κουμπί επιλογής ισχύος στην επιθυμητή ισχύ.

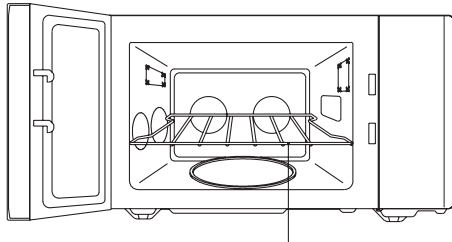
ΣΥΜΒΟΛΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ	ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
	Απαλό ζέσταμα	140W
	Ζέσταμα	210W
	Ξεπάγωμα	310W
	Χαμηλό	450W
	Μεσαίο	570W
	Μεσαίο Υψηλό	700W
	Υψηλό	800W

5. Ορίστε το χρόνο μαγειρέματος γυρνώντας τον χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.
 - Αν θέλετε να ορίσετε χρόνο μαγειρέματος λιγότερο από 2 λεπτά, γυρίστε το χρονοδιακόπτη μετά τα 2 λεπτά και μετά πάλι πίσω στον επιθυμητό χρόνο.
6. Η μικροκυματική εν' έργεια θα σταματήσει αυτόματα όταν ο χρονοδιακόπτης γυρίσει στο OFF. Τότε μπορείτε να βγάλετε το φαγητό από το φούρνο.
 - Για να μη λειτουργεί ο φούρνος με την πόρτα ανοιχτή, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό ασφαλείας.
 - Αν θέλετε να δείτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα, απλά ανοίξτε την πόρτα. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα απλά κλείστε την πόρτα.
 - Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα, γυρίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση "OFF". Το μαγείρεμα μπορεί να ξεκινήσει πάλι, οποιαδήποτε στιγμή, γυρνώντας το χρονοδιακόπτη.
 - Μην αφήνετε το χρονοδιακόπτη σε λειτουργία, όταν ο φούρνος είναι άδειος

ΣΧΑΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όταν χρησιμοποιείτε τη σχάρα δεν πρέπει να αφαιρείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Η σχάρα σας δίνει επιπλέον χώρο όταν μαγειρεύετε σε περισσότερα δοχεία ταυτόχρονα. (Δείτε την εικόνα παρακάτω)



ΣΧΑΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μη βάζετε το φούρνο σε λειτουργία χωρίς φαγητό στη σχάρα για να αποφύγετε τον κίνδυνο φωτιάς ή τον κίνδυνο να λυγίσει. Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη σχάρα να την αφαιρείτε από το εσωτερικό του φούρνου.

1. Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο με τη σχάρα τοποθετημένη στο κάτω μέρος του φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στο φούρνο.
2. Μη χρησιμοποιείτε πυροκεραμικά σκεύη στη σχάρα γιατί μπορεί να υπερθερμανθούν.
3. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να πιάσετε τη σχάρα μετά το μαγείρεμα. Μπορεί να είναι καυτή.
4. Μη χρησιμοποιείτε τη σχάρα για να φτιάξετε ποπ κορν ή φαγητά με μικρό πάχος, πχ πίτσα ή πίτες.
5. Αν θέλετε να μαγειρέψετε 2 φαγητά ταυτόχρονα, καλύτερα να τα μαγειρέψετε ακόμα μια φορά με βάση τον προτεινόμενο χρόνο. Μετά την πρώτη φορά αλλάξτε τη θέση τους.
6. Πριν φάτε το φαγητό, ανακατέψτε το καλά.
7. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στις εγκοπές. Μην την τοποθετείτε πάνω στις εγκοπές.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

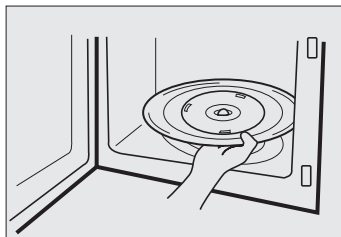
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΑΣ

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να απομακρύνονται τα υπολείμματα των τροφών. Εάν η συσκευή δεν διατηρείται καθαρή, θα φθαρεί η επιφάνεια της και θα επηρεαστεί αρνητικά η διάρκεια ζωής της, και ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο.

- 1 Σβήστε τη συσκευή για να την καθαρίσετε.
- 2 Διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό. Στην περίπτωση που το φαγητό πιπιλίζει τα τοιχώματα του φούρνου, καθαρίστε τον με ένα νοτισμένο πανί. Εάν τα τοιχώματα είναι πολύ λερωμένα μπορείτε να τα καθαρίσετε με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Δεν συνιστάται η χρήση ισχυρών απορρυπαντικών ή διαβρωτικών υγρών.
- 3 Η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται με σαπούνι και νερό και να στεγνώνεται με ένα μαλακό πανί. Για να αποτρέψετε ενδεχόμενη καταστροφή των εσωτερικών εξαρτημάτων του φούρνου, φροντίστε να μην μπαίνει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού.
- 4 Σε περίπτωση που βραχεί ο πίνακας ελέγχου, καθαρίστε τον με ένα μαλακό, στεγνό πανί. Δεν συνιστάται η χρήση ισχυρών απορρυπαντικών ή διαβρωτικών υγρών στον πίνακα ελέγχου.
- 5 Εάν συσσωρευτεί ατμός στο εσωτερικό ή γύρω από την πόρτα του φούρνου, σκουπίστε τον με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν ο φούρνος λειτουργεί σε περιβάλλον με πολύ υγρασία και δεν συνιστά σε καμία περίπτωση πρόβλημα της συσκευής.

- 6 Είναι απαραίτητο να αφαιρείτε τακτικά το γυάλινο δίσκο για να τον καθαρίσετε. Πλύνετε το δίσκο σε ζεστό νερό με σαπούνι ή πλυντήριο πιάτων.

- 7 Η βάση περιστροφής και ο πυθμένας του εσωτερικού πρέπει να καθαρίζονται τακτικά για την αποφυγή υπερβολικού θορύβου. Η βάση περιστροφής και ο πυθμένας του εσωτερικού πρέπει να καθαρίζονται τακτικά για την αποφυγή του υπερβολικού θορύβου. Η βάση περιστροφής μπορεί να πλυθεί με νερό που περιέχει ήπιο απορρυπαντικό.

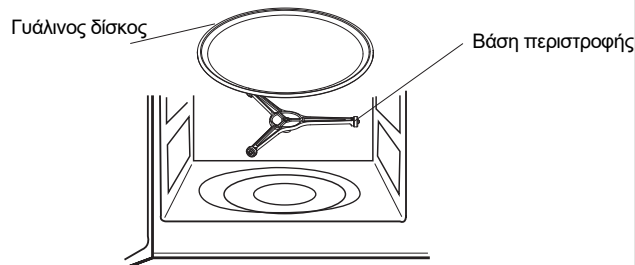


ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ

- 1 Η βάση περιστροφής και το κάτω μέρος του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται τακτικά για την αποφυγή θορύβου.
- 2 Η βάση περιστροφής πρέπει να χρησιμοποιείται ΠΑΝΤΑ ΜΑΖΙ ΜΕ το γυάλινο δίσκο.

ΓΥΑΛΙΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- 1 Μη βάζετε σε λειτουργία το φούρνο χωρίς το γυάλινο δίσκο στη θέση του.
- 2 Μη χρησιμοποιείτε άλλο γυάλινο δίσκο από αυτόν του φούρνου.
- 3 Αν ο δίσκος είναι ζεστός, αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε. Μη
- 4 μαγειρεύετε απευθείας πάνω στο δίσκο. (Εκτός από porroch)



ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

*** Ε: Κατά λάθος έβαλα σε λειτουργία τον φούρνο χωρίς φαγητό Έχει χαλάσει?**

A: Αν βάλετε το φούρνο σε λειτουργία χωρίς φαγητό για μικρό χρονικό διάστημα, ο φούρνος δε θα υποστεί ζημιά. Ωστόσο ΔΕΝ προτείνεται.

*** Ε: Ενεργοποίησα κατά λάθος τη συσκευή ενώ ήταν άδεια. Έπαθε βλάβη;**

A: Εάν η συσκευή λειτουργήσει άδεια για λίγο δεν παθαίνει βλάβη. Ωστόσο, δεν συνιστάται.

*** Ε: Μπορεί η συσκευή να χρησιμοποιηθεί χωρίς το δίσκο ή τη βάση της περιστροφής;**

A: Όχι. Τόσο ο γυάλινος δίσκος όσο και η βάση περιστροφής είναι απαραίτητα όταν λειτουργείτε τη συσκευή.

*** Ε: Μπορώ να ανοίξω την πόρτα όταν η συσκευή λειτουργεί;**

A: Η πόρτα μπορεί να ανοίξει σε οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η μικροκυματική ακτινοβολία διακόπτεται αμέσως και η ρύθμιση του χρόνου διατηρείται μέχρι να κλείσει η πόρτα.

*** Ε: Γιατί υπάρχει υγρασία μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα;**

A: Η υγρασία στα πλαϊνά τοιχώματα του φούρνου είναι φυσιολογική. Προκαλείται από τον ατμό που εξέρχεται από το φαγητό που μαγειρεύεται και πέφτει πάνω στην ψυχρή επιφάνεια του φούρνου.

*** Ε: Περνάει η μικροκυματική ακτινοβολία από το παράθυρο της πόρτας;**

A: Όχι. Η μεταλλική οθόνη ανακλά την ακτινοβολία πίσω στην κοιλότητα της συσκευής. Οι σπές υπάρχουν για να αφήνουν το φως να περνάει. Δεν αφήνουν τη μικροκυματική ακτινοβολία να περνάει.

*** Ε: Γιατί αυτά μερικές φορές σκάνε;**

A: Ο χρόνος αναμονής είναι πολύ σημαντικός. Όταν μαγειρεύετε με μικροκύματα, η θερμότητα πηγαίνει στο φαγητό, όχι στο φούρνο. Πολλά φαγητά δημιουργούν αρκετή εσωτερική θερμοκρασία ώστε να συνεχίζεται το μαγείρεμα ακόμα και μετά την απομάκρυνση τους από το φούρνο. Ο χρόνος αναμονής για κότσια ή κρέας, μεγάλα λαχανικά και κέικ επιτρέπει στο εσωτερικό να ψηθεί τελείως, χωρίς να παραψηθεί το εξωτερικό.

*** Ε: Τι σημαίνει "χρόνος αναμονής";**

A: Ο χρόνος αναμονής σημαίνει ότι το φαγητό βγαίνει από το φούρνο, σκεπάζεται και μένει για λίγο για να ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Έτσι ο φούρνος ελευθερώνεται για το μαγείρεμα άλλου φαγητού.

*** Ε: Γιατί ο φούρνος μου δεν ψήνει πάντα τόσο γρήγορα όσο λέει ο οδηγός μαγειρέματος με μικροκύματα;**

A: Ελέγξτε ξανά τον οδηγό, για να βεβαιωθείτε ότι έχετε ακολουθήσει πιστά τις οδηγίες και για να δείτε τι μπορεί να προκαλεί διακυμάνσεις στο χρόνο μαγειρέματος. Οι χρόνοι και οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας του οδηγού μαγειρέματος είναι προτάσεις που βοηθούν να μην παραψηθεί το φαγητό. Το πιο συνηθισμένο πρόβλημα είναι η εξοικειωσή σας με το φούρνο μικροκυμάτων. Οι διακυμάνσεις στο μέγεθος, στο σχήμα, στο βάρος και στις διαστάσεις απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Μαζί με τις προτάσεις του οδηγού, χρησιμοποιήστε την κρίση σας για να ελέγξετε αν το φαγητό έχει ψηθεί καλά, όπως θα κάνατε και με έναν συμβατικό φούρνο.

*** Ε: Θα πάθει βλάβη η συσκευή αν λειτουργήσει άδεια;**

A: Ναι. Δεν πρέπει να λειτουργεί ποτέ άδεια.

*** Ε: Μπορώ να λειτουργήσω τη συσκευή χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο ή να τον αναποδογυρίσω για να βάλω πάνω του μεγαλύτερο πιάτο;**

A: Όχι. Αν αφαιρέσετε ή αναποδογυρίσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο, θα έχετε φτωχά αποτελέσματα. Τα πιάτα που χρησιμοποιείτε στη συσκευή πρέπει να ταιριάζουν στον περιστρεφόμενο δίσκο.

*** Ε: Είναι φυσιολογικό να περιστρέφεται ο δίσκος και προς τις δύο κατευθύνσεις;**

A: Ναι. Ο δίσκος περιστρέφεται δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα, ανάλογα με την περιστροφή του κινητήρα κατά την εκκίνηση του κύκλου μαγειρέματος.

*** Ε: Μπορώ να φτιάξω ποπ κορν στο φούρνο μικροκυμάτων;**

A: Ναι. Φτιάξτε ποπ κορν σε συσκευασία κατάλληλη για μικροκυματικό, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή. Μην χρησιμοποιείτε κοινές χαρτοσακούλες. Κάντε το "ακουστικό τεστ" διακόπτοντας τη λειτουργία της συσκευής όταν ο ήχος από τους σπόρους που σκάνε επιβραδύνεται σε ένα "ποπ" κάθε 1 ή 2 δευτερόλεπτα. Μην ξαναψήνετε τους σπόρους που δεν έσκασαν. Μην φτιάχνετε τα ποπ κορν σε γυάλινα σκεύη.

ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

Ανατρέξτε στην παρακάτω λίστα μήπως μπορείτε να αποφύγετε μια περιττή κλήση για τεχνικό έλεγχο.

*Η συσκευή δεν ξεκινά:

1. Ελέγξτε αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι καλά συνδεδεμένο.
2. Ελέγξτε αν η πόρτα έχει κλείσει καλά.
3. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος.
4. Ελέγξτε αν έχει καεί κάποια ασφάλεια ή έπεσε ο γενικός διακόπτης

* Υπάρχει σπινθηρισμός στο εσωτερικό:

1. Ελέγξτε τα σκεύη. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μεταλλικά δοχεία ή σκεύη με μεταλλική διακόσμηση.
2. Ελέγξτε αν οι μεταλλικές σούβλες ή τα ελάσματα ακουμπούν στα εσωτερικά τοιχώματα.
3. Ελέγξτε αν υπάρχει βρωμιά στο κάλυμμα της εξόδου μικροκυμάτων.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Παρόλο που ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με μηχανισμό ασφαλείας, είναι σημαντικό να προσέχετε τα ακόλουθα:

1. Είναι σημαντικό να μην πειράζετε τα συστήματα ασφαλείας.
2. Μην τοποθετείτε αντικείμενα ανάμεσα στο μπροστά μέρος και την πόρτα και μην αφήνετε να συσσωρεύονται υπολείματα στα στεγανωτικά παρεμβύσματα. Σκουπίστε τακτικά με ένα μαλακό απορρυπαντικό, ξεπλύντε και σκουπίστε. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά υλικά.
- 3.; Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή δε θα πρέπει να υπόκειται σε βάρος ή πίεση. Για παράδειγμα αν ένα παιδί κρέμεται από την πόρτα ή υπάρχει οποιοδήποτε άλλο βάρος, αυτό μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την πτώση του φούρνου και κάποιο τραυματισμό, ακόμα και τη φθορά της πόρτας. Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο αν έχει φθορά, μέχρι να επισκευαστεί από κάποιον εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Είναι σημαντικό η πόρτα να κλείνει καλά για να μην προκληθεί ζημιά στα παρακάτω μέρη:
 - i) Πόρτα(Λυγισμένη)
 - ii) Μεντεσέδες και άγκιστρα (σπασμένα ή χαλαρά)
 - iii) Στεγανωτικά πόρτας και παρεμβύσματα.

4. Ο φούρνος δεν πρέπει να επισκευάζεται παρά μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
5. Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να απομακρύνονται υπολείματα φαγητού
6. Σε περίπτωση που ο φούρνος δεν παραμένει καθαρός, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας και να επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής ή να έχει σαν αποτέλεσμα κινδύνους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Το προϊόν που αγοράσατε έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με υλικά υψηλών προδιαγραφών και εξαρτήματα που μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν. Το σύμβολο υποδεικνύει ότι οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, στο τέλος της ζωής τους, θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους απορριμμάτων, ξεχωριστά από τα σκουπίδια του σπιτιού μας. Παρακαλούμε, ρωτήστε τον τοπικό σας δήμο για τον χώρο απόρριψης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών ή για τοποθεσία απόρριψης συσκευών προς ανακύκλωση. Στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υπάρχουν σημεία συγκέντρωσης χρησιμοποιημένων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Παρακαλούμε, βοηθήστε μας να προστατέψουμε το περιβάλλον που ζούμε!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οδηγίες για τα μαγειρικά σκεύη

Χρησιμοποιήστε μόνο μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Για να μαγειρέψετε ένα φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα πρέπει να μπορούν να διαπεράσουν το φαγητό, χωρίς να αντανακλώνονται ή να απορροφώνται από το σκεύος που χρησιμοποιείτε. Συνεπώς, χρειάζεται προσοχή κατά την επιλογή του σκεύους. Αν το σκεύος φέρει σήμανση ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. Ο παρακάτω πίνακας παραθέτει διάφορα σκεύη και υλικά που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στο φούρνο μικροκυμάτων.

Σκεύος	Ασφάλεια	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	▲	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για να προστατέψει από υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί σπινθήρας αν είναι πολύ κοντά στο πλαινό του φούρνου ή να είναι σε μεγάλη ποσότητα
Πλάκα με παχιά κρούστα	●	Μην την προθερμαίνετε περισσότερο από 8 λεπτά.
Πορσελάνες και κεραμικά	●	Οι πορσελάνες, τα κεραμικά και τα πήλινα είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός αν έχουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερική χάρτινα σκεύη μίας χρήσης	●	Ορισμένα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι συσκευασμένα σε τέτοια σκεύη.
Συσκευασίες φαστ φουντ • Πολυεστερικά δοχεία	●	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού. Ο πολυεστέρας μπορεί να λιώσει αν παραζεσταθεί. Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά.
• Χαρτοσακούλες ή εφημερίδες	×	Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μέταλλο	×	Ενδέχεται να προκαλέσουν σπινθήρες.
Γυάλινα σκεύη • Σκεύη σερβιρίσματος	●	Κατάλληλα, εκτός αν έχουν μεταλλική διακόσμηση. Κατάλληλα για ζέσταμα φαγητών ή υγρών.
• Εύθραυστα γυάλινα σκεύη	●	Τα εύθραυστα μπορεί να σπάσουν αν ζεσταθούν απότομα.
• Γυάλινα Βάζα	●	Πρέπει να βγάξετε το καπάκι. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.

Σκεύος	Ασφάλεια	Σχόλια
Μεταλλικά • Σκεύη • Ελάσματα σε σακούλες	×	Ενδέχεται να προκαλέσουν σπινθήρες ή φωτιά.
Χάρτινα • Πιάτα, φλυτζάνια, χαρτοπετσέτες • Ανακυκλωμένο χαρτί	● ×	Για σύντομους χρόνους μαγειρέματος και ζεστάματος. Επίσης, για να και απορροφούν την υπερβολική υγρασία. Ενδέχεται να προκαλέσουν σπινθήρες.
Πλαστικά • Δοχεία • Μεμβράνες τυλίγματος • Σακούλες κατάψυξης	● ● ▲	Κατάλληλα, ιδιαίτερα αν είναι θερμοανθεκτικά. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να χάσουν το χρώμα τους. Μη χρησιμοποιείτε μελανίνες. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν την υγρασία. Δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε όταν χρησιμοποιείτε τη μεμβράνη, γιατί θα βγει ατμός. Μόνο αν είναι κατάλληλες για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε τις με ένα πηρούνι, αν χρειαστεί.
Κηρόχαρτο ή λαδόκολλα	●	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν την υγρασία και να ε και να εμποδίσουν τη διαφυγή υγρών.

- : Προτείνονται για χρήση
- ▲ : Περιορισμένη χρήση
- × : Να μη χρησιμοποιούνται

ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Γενική χρήση

Μην πειράζετε και μην καταστρέψετε τις διατάξεις ασφάλισης. Μην τοποθετείτε αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και στο μπροστινό της πλαίσιο και μην αφήνετε να συσσωρεύεται βρωμιά στις στεγανωτικές επιφάνειες. Καθαρίστε με ήπιο απορρυπαντικό, ξεπλύντε και σκουπίστε. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια. Η πόρτα δεν πρέπει να δέχεται πίεση ή βάρος, όπως για παράδειγμα ένα παιδί που κρέμεται από την ανοιχτή πόρτα. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει πτώση της συσκευής και να οδηγήσει σε τραυματισμό ή ζημιά στο φούρνο. Μη λειτουργείτε το φούρνο στην περίπτωση που τα στεγανωτικά παρεμβύσματα είναι φθαρμένα, η πόρτα είναι λυγισμένη και οι μεντεσέδες και τα μάνδαλα είναι σπασμένα. Μη λειτουργείτε το φούρνο όταν είναι άδειος. Αυτό θα καταστρέψει τη συσκευή. Μην επιχειρείτε να στεγνώσετε ρούχα, εφημερίδες ή άλλα υλικά στο φούρνο. Ενδέχεται να εκδηλωθεί πυρκαγιά. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα από ανακυκλωμένο χαρτί επειδή μπορεί να περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν σπινθήρες ή πυρκαγιά. Μη χτυπάτε τον πίνακα ελέγχου με σκληρά αντικείμενα. Αυτό μπορεί να καταστρέψει το φούρνο.

Φαγητό

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κονσερβοποίηση. Ο φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος για αυτό το σκοπό. Τα φαγητά που δεν έχουν κονσερβοποιηθεί σωστά μπορεί να χαλάσουν και να γίνουν ακατάλληλα για κατανάλωση. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στις συνταγές. Είναι καλύτερα να βγάλετε το φαγητό πριν από τον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος παρά μετά. Τα φαγητά που δεν έχουν μαγειρευτεί καλά μπορείτε να τα ξαναβάλετε στο φούρνο για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. Εάν όμως τα έχετε μαγειρέψει περισσότερο χρόνο από αυτόν που χρειάζονται τότε δεν μπορείτε να κάνετε τίποτα. Να ζεσταίνετε με προσοχή μικρές ποσότητες τροφίμων που περιέχουν λίγα υγρά. Αυτά μπορεί να στεγνώσουν, να καούν ή να πιάσουν φωτιά γρήγορα. Μη ζεσταίνετε αυγά με το κέλυφος τους. Μπορεί να δημιουργηθεί πίεση στο εσωτερικό και να εκραγούν. Οι πατάτες, τα μήλα, οι κρόκοι αυγών και τα λουκάνικα είναι παραδείγματα τροφίμων με μη πορώδη φλοιό. Τα τρόφιμα αυτά πρέπει να τρυπηθούν με πιρούνι για να μην εκραγούν. Μην επιχειρείτε να

τηγανίσετε λίπος στο φούρνο. Να αφήνετε πάντα χρόνο αναμονής 20 δευτ. μετά το σβήσιμο του φούρνου για να μειωθεί η θερμοκρασία στο εσωτερικό του, ανακατεύετε το φαγητό κατά το ζέσταμα, αν είναι απαραίτητο και να το ανακατεύετε ΠΑΝΤΑ μετά το ζέσταμα. Για να αποφύγετε ενδεχόμενη έκρηξη λόγω βρασμού, και πιθανό ζεμάτισμα πρέπει να βάλετε ένα κουτάλι ή γυάλινο ραβδί μέσα στο υγρό και να ανακατέψετε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τη θέρμανση. Κατά την παρασκευή ποπ κορν μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επίβλεψη. Μην παρασκευάζετε ποπ κορν μέσα σε πλαστική σακούλα αν δεν είναι κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων. Οι σπόροι μπορεί να υπερθερμανθούν και να σκάσουν. Μην τοποθετείτε πλαστικές σακούλες με ποπ κορν απευθείας επάνω στο δίσκο του φούρνου. Τοποθετήστε το επάνω σε ένα πυρίμαχο γυάλινο σκεύος ή μια κεραμική πιατέλα για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και το ράγισμα του δίσκου. Μην υπερβείτε το χρόνο παρασκευής ποπ κορν που συνιστάται από τον κατασκευαστή. Να αφήσετε περισσότερο δεν θα φτιαχτεί περισσότερο ποπ κορν και υπάρχει κίνδυνος καψάλισματος και φωτιάς. Να θυμάστε ότι η σακούλα του ποπ κορν και ο δίσκος μπορεί να είναι πάρα πολύ ζεστοί για να τους πιάσετε. Πιάστε τα με προσοχή και χρησιμοποιείτε πιαστράκια ή γάντια κουζίνας.

ΣΠΙΝΘΗΡΙΣΜΟΣ

Εάν διαπιστώσετε σπινθηρισμό, περιστρέψτε το χρονοδιακόπτη στη θέση "0" και διορθώστε το πρόβλημα.

Σπινθηρισμός είναι η δημιουργία σπινθήρων στο εσωτερικό της συσκευής.

Ο σπινθηρισμός δημιουργείται από τα εξής:

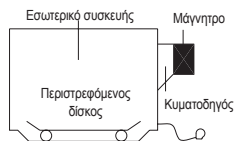
- Το αλουμινοχαρτό ή κάτι μεταλλικό αγγίζει τα τοιχώματα της συσκευής.
- Το αλουμινοχαρτό δεν έχει το σχήμα του φαγητού (υπάρχουν ανασηκωμένες άκρες που λειτουργούν σαν κεραίες).
- Υπάρχουν στο εσωτερικό της συσκευής μεταλλικά στοιχεία, όπως συνδετικά, καρφίτσες για τα πουλερικά ή πιάτα με χρυσό διάκοσμο.
- Υπάρχουν στο εσωτερικό της συσκευής ανακυκλωμένα χαρτιά που περιέχουν ρινίσματα μετάλλου.

ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Η ενέργεια μικροκυμάτων έχει χρησιμοποιηθεί σε αυτή τη χώρα για το μαγείρεμα και το ξαναζέσταμα τροφίμων από την εποχή των πειραμάτων με ΡΑΝΤΑΡ στις αρχές του Παγκοσμίου Πολέμου. Τα μικροκύματα υπάρχουν μόνιμα στην ατμόσφαιρα και προέρχονται τόσο από φυσικές όσο και από τεχνητές πηγές. Οι τεχνητές πηγές είναι τα ραντάρ, το ραδιόφωνο, η τηλεόραση, οι τηλεπικοινωνίες και τα τηλέφωνα των αυτοκινήτων.

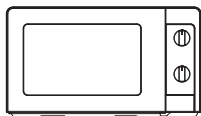
ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι συσκευή Ομάδας 2 ISM, στην οποία η ενέργεια από ραδιοσυχνότητες παράγεται και χρησιμοποιείται σκόπιμα με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία υλικών. Η συσκευή αυτή είναι συσκευή κλάσης Β και είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση και για κτήρια που είναι άμεσα συνδεδεμένα με δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, που τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται ως οικίες.



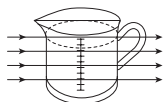
Σε ένα φούρνο μικροκυμάτων, η ηλεκτρική ενέργεια μετατρέπεται σε μικροκύματα μέσω του ΜΑΓΝΗΤΡΟΥ.

▶ ΑΝΤΑΝΑΚΛΑΣΗ



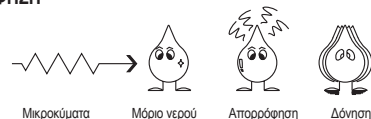
Τα μικροκύματα αναπηδούν μακριά από τα μεταλλικά τοιχώματα και το μεταλλικό πλέγμα της πόρτας.

▶ ΤΔΙΑΔΟΣΗ



Στη συνέχεια περνούν μέσα από τα δοχεία μαγειρέματος για να απορροφηθούν από τα μόρια του νερού στα τρόφιμα. Όλα τα τρόφιμα περιέχουν νερό σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό.

▶ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ



Τα μικροκύματα προκαλούν δονήσεις στα μόρια του νερού με αποτέλεσμα την ΤΡΙΒΗ τους, δηλαδή τη δημιουργία ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ. Αυτή η θέρμανση μαγειρεύει το φαγητό. Τα μικροκύματα προσελκύονται επίσης από τα σωματίδια λίπους και ζάχαρης, επομένως, τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε αυτά τα στοιχεία θα μαγειρευτούν πιο γρήγορα. Τα μικροκύματα μπορούν να διεισδύσουν σε βάθος 4-5 εκατοστών και καθώς η θερμότητα διεισδύει μέσα στο φαγητό λόγω αγωγιμότητας, όπως και στον παραδοσιακό φούρνο, ο φούρνος ψήνει από μέσα προς τα έξω.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ

ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΒΑΡΟΥΣ		ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΟΓΚΟΥ		ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΚΟΥΤΑΛΙΣ	
15 γρ.	½ oz.	30 ml	1 fl.oz.	1.25 ml	¼ κουτ. γλυκού
25 γρ.	1 oz.	100 ml	3 fl.oz.	2.5 ml	½ κουτ. γλυκού
50 γρ.	2 oz.	150 ml	5 fl.oz. (¼ pt)	5 ml	1 κουτ. γλυκού
100 γρ.	4 oz.	300 ml	10 fl.oz.	15 ml	1 κουτ. Σούπας
175 γρ.	6 oz.	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 γρ.	8 oz.				
450 γρ.	1 g.				

ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΥΓΡΩΝ		
1 φλιτζάνι	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 Pint	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 Quart	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 Gallon	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ

Τα φαγητά με πυκνή υφή, π.χ το κρέας, οι πατάτες με τη φλούδα και τα κέικ, χρειάζονται κάποιο χρόνο αναμονής (μέσα ή έξω από το φούρνο) μετά το μαγείρεμα, μέχρι να τελειώσει η διάδοση της θερμότητας ώστε να ψηθεί το κέντρο εντελώς. Κατά την αναμονή, να τυλίγετε το κότσι του κρέατος και τις αζεφλούδιστες πατάτες με αλουμινόχαρτο. Το κότσι χρειάζεται περίπου 10-15 λεπτά, οι αζεφλούδιστες πατάτες 5 λεπτά. Άλλα φαγητά όπως μια μερίδα γεύματος, τα λαχανικά, τα ψάρια κλπ. χρειάζονται 2-5 λεπτά αναμονή. Μετά το ξεπάγωμα του φαγητού, πρέπει επίσης να υπάρχει χρόνος αναμονής. Εάν το φαγητό δεν έχει ψηθεί καλά μετά το τέλος του χρόνου αναμονής, βάλτε το πάλι στο φούρνο και μαγειρέψτε το για λίγο ακόμα.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΥΓΡΑΣΙΑΣ

Πολλές φρέσκιες τροφές όπως τα λαχανικά και τα φρούτα έχουν ποικίλο περιεχόμενο υγρασίας στις διάφορες εποχές, ιδίως οι αζεφλούδιστες πατάτες. Γι'αυτό, χρειάζεται να γίνεται η ανάλογη προσαρμογή του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξηρά συστατικά, π.χ ρύζι, ζυμαρικά, μπορεί να ξεραθούν κατά την αποθήκευση, επομένως ο χρόνος μαγειρέματος να διαφέρει.

ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ

Τα πορώδη φαγητά με αραιή πυκνότητα ζεσταίνονται γρηγορότερα από αυτά με τη μεγάλη πυκνότητα.

ΜΕΜΒΡΑΝΗ

Η μεμβράνη βοηθά στη διατήρηση της υγρασίας του φαγητού, και ο παγιδευμένος ατμός επιταχύνει το χρόνο μαγειρέματος. Πριν το μαγείρεμα, τρυπήστε τη μεμβράνη για να διαφεύγει ο παραπανίσιος ατμός. Κατά την αφαίρεση της μεμβράνης από το φαγητό, να προσέχετε γιατί ο συσσωρευμένος ατμός είναι πολύ ζεστός.

ΣΧΗΜΑ

Τα φαγητά με ομοιόμορφο σχήμα ψήνονται ομοιόμορφα. Το φαγητό μαγειρεύεται καλύτερα από τα μικροκύματα όταν βρίσκεται σε στρογγυλό δοχείο, παρά σε τετράγωνο.

ΧΩΡΟΣ

Το φαγητό ψήνεται γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα δεν είναι το ένα πάνω στο άλλο. ΜΗΝ βάζετε ποτέ τα φαγητά το ένα πάνω στο άλλο.

ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Όσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία του φαγητού όταν μπαίνει στη συσκευή, τόσο περισσότερος χρόνος χρειάζεται για να ζεσταθεί. Το φαγητό που βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου ζεσταίνεται πιο γρήγορα από το φαγητό που βγαίνει από το ψυγείο.

ΥΓΡΑ

Όλα τα υγρά πρέπει να αναδεύονται πριν και κατά τη διάρκεια της θέρμανσης. Ειδικά το νερό, πρέπει να αναδεύεται πριν και κατά τη διάρκεια της θέρμανσης του, για να αποφευχθεί έκρηξη. Μην θερμαίνετε υγρά που έχουν βράσει προηγουμένως. ΜΗΝ ΤΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΙΝΕΤΕ.

ΓΥΡΙΣΜΑ & ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

Ορισμένα φαγητά χρειάζονται ανάδευση κατά το μαγείρεμα. Το κρέας και τα πουλερικά πρέπει να γυρίζονται στα μέσα του χρόνου μαγειρέματος.

ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ

Το φαγητό σε κομμάτια, π.χ μερίδες κοτόπουλου, πρέπει να τοποθετούνται σε πιάτο, έτσι ώστε τα πιο χοντρά μέρη να βρίσκονται προς τα έξω.

ΠΟΣΟΤΗΤΑ

Οι μικρές ποσότητες μαγειρεύονται γρηγορότερα από τις μεγάλες. Επίσης, οι μικρές μερίδες ζεσταίνονται γρηγορότερα από τις μεγάλες.

ΤΡΥΠΗΜΑ

Η πέτσα ή η φλούδα ορισμένων φαγητών προκαλεί συσώρευση ατμού κατά το μαγείρεμα. Πρέπει να τρυπάτε αυτά τα φαγητά ή να αφαιρείτε τη πέτσα τους πριν το μαγείρεμα, ώστε να διαφεύγει ο ατμός. Τα αυγά, οι πατάτες, τα μήλα, τα λουκάνικα κλπ. Χρειάζεται να τρυπηθούν πριν το μαγείρεμα. ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΤΕ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΑΥΓΑ ΜΕ ΤΟ ΤΣΟΦΛΙ.

ΣΚΕΠΑΣΜΑ

Να σκεπάζετε τα φαγητά με μεμβράνη κατάλληλη για μικροκυματικό ή με καπάκι. Να σκεπάζετε τα ψάρια, τα λαχανικά, τα κοκκινιστά, τις σούπες. Μην σκεπάζετε τα κέικ, τις σάλτσες, τις αζεφλούδιστες πατάτες ή τα γλυκίσματα.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ

- ▶ Μην ξεπαγώνετε το κρέας συσκευασμένο. Η συσκευασία μπορεί να επιστρέψει το ψήσιμο του κρέατος. Να αφαιρείτε την εξωτερική μεμβράνη πριν το τοποθετήσετε στο δίσκο. Να χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία που είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- ▶ Για να ξεπαγώσετε ολόκληρο κοτόπουλο, βάλτε το με το στήθος προς τα κάτω. Για να ξεπαγώσετε ψητά, βάλτε τα με το παχύ μέρος προς τα κάτω.
- ▶ Το σχήμα του πακέτου αλλάζει το χρόνο ξεπαγώματος. Τα ρηγά, ορθογώνια πακέτα ξεπαγώνουν πιο γρήγορα από τα μεγάλα πακέτα.
- ▶ Όταν περάσει το 1/3 του χρόνου ξεπαγώματος, ελέγξτε το φαγητό. Ίσως χρειάζεται να το γυρίσετε, να το χωρίσετε, να το αναδιατάξετε ή να αφαιρέσετε κομμάτια που έχουν ήδη ξεπαγώσει
- ▶ Κατά το ξεπάγωμα, η συσκευή σας ειδοποιεί να γυρίσετε το φαγητό. Σε αυτό το σημείο, ανοίξτε την πόρτα και ελέγξτε το φαγητό. Ακολουθήστε τις παραπάνω τεχνικές για καλύτερο αποτέλεσμα. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα και πιάστε το START για την ολοκλήρωση του ξεπαγώματος.
Όταν το φαγητό ξεπαγώσει, πρέπει να είναι δροσερό, αλλά μαλακό παντού. Εάν είναι ακόμα λίγο παγωμένο, ξαναβάλτε το στο φούρνο για πολύ λίγο ή αφήστε το έξω για λίγα λεπτά. Μετά το ξεπάγωμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για 5-60 λεπτά εάν υπάρχουν παγωμένες περιοχές.
Τα πουλερικά και τα ψάρια μπορούν να ξεπλυθούν με τρεχούμενο νερό μέχρι να ξεπαγώσουν.
- ⇨ **Γύρισμα:** Ψητό, παιδάκια, στήθος γαλοπούλας, χοιρινό, λουκάνικα, μπριζόλες ή φιλέτο.
- ⇨ **Αναδιάταξη:** Χωρίστε τις μπριζόλες, τα φιλέτα, τα μπφιτέκια, τον κιμά, το κοτόπουλο ή τα θαλασσινά, ή τα κομμάτια κρέατος για ψητό.
- ⇨ **Σκέπασμα:** Προστατέψτε με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο τις λεπτές περιοχές ή τις άκρες ή τα ανομοιόμορφα κομμάτια κρέατος όπως οι φτερούγες του κοτόπουλου. Για την αποφυγή σπινθηρισμού, το αλουμινόχαρτο πρέπει να είναι απόσταση 2,5 εκ. από τα τοιχώματα του φούρνου.
- ⇨ **Αφαίρεση:** Για να μην ψηθεί το φαγητό, αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν ξεπαγώσει σε αυτό το σημείο. Για το φαγητό που είναι λιγότερο από 1,350 γρ., ο χρόνος ξεπαγώματος ίσως είναι μικρότερος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Είδος & Βάρος	Χρόνος Ξεπαγώματος	Χρόνος Αναμονής	Ειδικές τεχνικές
ΜΟΣΧΑΡΙ Κιμάς 450g	9-11 min.	15-20 min.	Διαχωρίστε και αφαιρέστε τα ξεπαγωμένα τμήματα με το πιρούνι.
Κρέας για ψητό 675g	14-18 min.	25-30 min.	Ξεχωρίστε και αναδιατάξτε
Μπιφιτέκια 4(110g)	8-10 min.	15-20 min.	Γυρίστε στο μισό χρόνο.
ΑΡΝΑΚΙ Παιδάκια 450g	8-10 min.	25-30 min.	Ξεχωρίστε και αναδιατάξτε
Μπριζολάκια 4 (125g)	9-11 min.	25-30 min.	Ξεχωρίστε και αναδιατάξτε
Κιμάς 450g	9-11 min.	15-20 min.	Διαχωρίστε και αφαιρέστε τα ξεπαγωμένα τμήματα με το πιρούνι.
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ Ολόκληρο κοτόπουλο 1125g	21-25 min.	45-90 min.	Χωρίστε το. Γυρίστε στο μισό χρόνο. Σκεπάστε όπου χρειάζεται
Στήθος 450g	12-15 min.	15-30 min.	Ξεχωρίστε και αναδιατάξτε
Τηγανητό κοτόπουλο (κομμένο) 900g	19-22 min.	25-30 min.	Ξεχωρίστε και αναδιατάξτε
Μπουπια κοτόπουλου 675g	14-18 min.	15-30 min.	Ξεχωρίστε και αναδιατάξτε
ΨΑΡΙΑ&ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ Ολόκληρο ψάρι 450g	7-9 min.	15-20 min.	Γυρίστε στο μισό χρόνο. Σκεπάστε όπου χρειάζεται
Φιλέτο ψαριού 675g	10-12 min.	15-20 min.	Ξεχωρίστε και γυρίστε τα μια φορά
Γαρίδες 225g	3-4 min.	15-20 min.	Ξεχωρίστε και αναδιατάξτε

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ & ΖΕΣΤΑΜΑ

Πίνακας για το μαγείρεμα

Φαγητό	Επίπεδο Ισχύος	Χρόνος μαγειρέματος ανά 450 γρ.	Ειδικές οδηγίες
ΚΡΕΑΣ			
Μοσχάρι - Μισοψημένο	ΜΕΣΑΙΟ	8-10 λεπτά	- Το κρέας και τα πουλερικά πρέπει να βγαίνουν από το ψυγείο τουλάχιστον 30 λεπτά πριν το μαγείρεμα. - Μετά το μαγείρεμα, πάντα να αφήσετε το κρέας και τα πουλερικά να μείνουν για λίγο σκεπασμένα.
- Μέτριο	ΜΕΣΑΙΟ	9-11 λεπτά	
- Καλοψημένο	ΜΕΣΑΙΟ	11-13 λεπτά	
Χοιρινό	ΥΨΗΛΟ	12-15 λεπτά	
Μπέικον	ΥΨΗΛΟ	8-10 λεπτά	
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
Ολόκληρο κοτόπουλο	ΥΨΗΛΟ	6-8 λεπτά	
Μερίδες	ΜΕΣΑΙΟ	5-7 λεπτά	
Στήθος (με κόκαλο)	ΜΕΣΑΙΟ	6-8 λεπτά	
ΨΑΡΙΑ			
Φιλέτο ψαριού	ΥΨΗΛΟ	4-6 λεπτά	- Αλείψτε λίγο λάδι ή λιωμένο βούτυρο επάνω στο ψάρι ή προσθέστε 15-30 ml (1-2 κουτ. σούπας) χυμό λεμονιού, κρασί, ζωμό, γάλα ή νερό - Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το ψάρι να μείνει για λίγο σκεπασμένο
Ολόκληρο σκουμπρί, καθαρισμένο και έτοιμο	ΥΨΗΛΟ	4-6 λεπτά	
Ολόκληρη πέστροφα καθαρισμένη και έτοιμη	ΥΨΗΛΟ	5-7 λεπτά	
Φιλέτο σολομού	ΥΨΗΛΟ	4-6 λεπτά	
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:			
Οι παραπάνω χρόνοι πρέπει να θεωρούνται αναφορά. Υπάρχουν διαφορές στις προτιμήσεις. Οι χρόνοι ποικίλλουν ανάλογα με το σχήμα, τα κομμάτια και τη σύσταση του φαγητού. Το κατεψυγμένο κρέας, τα κατεψυγμένα πουλερικά και τα ψάρια πρέπει να ξεπαγώνουν τελείως πριν το μαγείρεμα.			

Πίνακας για το ζέσταμα

- Η θερμοκρασία του φαγητού των βρεφών πρέπει να ελέγχεται για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Κατά το ζέσταμα συσκευασμένων, προ-παρασκευασμένων φαγητών, να ακολουθείτε πάντα πιστά τις οδηγίες της συσκευασίας.
Αν παγώσετε τρόφιμα που αγοράστηκαν από πάγκους φρέσκων ή διατηρημένων σε απλή κατάψυξη προϊόντων, να θυμάστε ότι θα πρέπει να αποψυχθούν καλά πριν ακολουθήσετε τις οδηγίες για το ζέσταμα της συσκευασίας. Μια καλή πρακτική είναι να τοποθετήσετε πάνω τους ένα σημείωμα ώστε να το έχουν υπόψη τους και τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας.
- Πριν από το ζέσταμα, να θυμάστε να αφαιρείτε τους μεταλλικούς συνδετήρες και να βγάξετε το φαγητό από τα σκεύη από αλουμινοχαρτο.
- Τα φαγητά που βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου ζεσταίνεται πιο γρήγορα από το φαγητό που βγαίνει από το ψυγείο (όπως το φαγητό που έχει μόλις ψυχθεί) ή τα τρόφιμα που παίρνουμε από το ντουλάπι).
- Το ζέσταμα των τροφίμων πρέπει να γίνεται με το φούρνο να λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ.

Φαγητό	Χρόνος ζεστάματος	Ειδικές οδηγίες
Παιδικές τροφές Γυάλα 128 γρ.	30 δευτ.	Αδειάστε το σε ένα μικρό μπολ σερβίρισματος. Ανακατέψτε καλά μια ή δύο φορές κατά το ζέσταμα. Ελέγξτε τη θερμοκρασία προτού το σερβίρετε.
Γάλα για τα μωρά 100ml / 4fl.oz. 225ml / 8fl.oz.	20-30 δευτ. 40-50 δευτ.	Ανακινήστε το καλά και βάλτε το σε αποστειρωμένο μπουκάλι. Προτού το σερβίρετε, ανακινήστε το καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία του.
Ψωμί για σάντουιτς ή ρολό 1 ψωμάκι	20-30 δευτ.	Τυλίξτε το σε χαρτοπετσέτα και τοποθετήστε το επάνω στο γυάλινο δίσκο. *Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε ανακυκλωμένες χαρτοπετσέτες.
Λαζάνια 1 μερίδα (300 γρ.)	4-6 λεπτά.	Βάλτε τα λαζάνια σε πιάτο για μικροκυματικό. Καλύψτε με πλαστική καλυμμένη με μεμβράνη.
Ραγού 1 κούπα 4 κούπες	1 ½-3 λεπτά. 5-7 λεπτά.	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο σε σκεύος για μικροκυματικό. Αναδεύστε στο μέσον του μαγειρέματος.
Πουρές 1 κούπα 4 κούπες	2-3 λεπτά. 6-8 λεπτά.	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο σε σκεύος για μικροκυματικό. Αναδεύστε στο μέσον του μαγειρέματος.
Ψητά φασόλια 1 κούπα	2-3 λεπτά.	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο σε σκεύος για μικροκυματικό. Αναδεύστε στο μέσον του μαγειρέματος.
Ραβιόλια ή ζυμαρικά με σάλτσα 1 κούπα 4 κούπες	3-4 λεπτά. 7-10 λεπτά.	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο σε σκεύος για μικροκυματικό. Αναδεύστε στο μέσον του μαγειρέματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Χρησιμοποιήστε κατάλληλο γυάλινο πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας για κάθε 250 γρ. εκτός συνιστάται άλλη ποσότητα νερού- δείτε τον πίνακα. Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα στον ελάχιστο χρόνο - δείτε τον πίνακα. Συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι να πάρετε το αποτέλεσμα που θέλετε. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά στο τέλος του μαγειρέματος. Μετά το μαγείρεμα, προσθέστε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε και αφήστε τα για 3 λεπτά. Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα κομμάτια. Όσο μικρότερα, τόσο πιο γρήγορα θα μαγειρευτούν. Όλα τα λαχανικά πρέπει να μαγειρεύονται σε πλήρη ισχύ μικροκυμάτων.

Οδηγός μαγειρέματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Λαχανικά	Βάρος	Χρόνος	Σχόλια
σπανάκι	0.3 lb./125g	3-4 λεπτά	Προσθέστε 15 ml (1 κουτ.σούπας) κρύο νερό.
μπρόκολο	½ lb./250g	6-7 λεπτά	Προσθέστε 30 ml (2 κουτ.σούπας) κρύο νερό.
μπιζέλια	½ lb./250g	5-6 λεπτά	Προσθέστε 15 ml (1 κουτ.σούπας) κρύο νερό.
φασολάκια φρέσκα	½ lb./250g	5-6 λεπτά	Προσθέστε 30 ml (2 κουτ.σούπας) κρύο νερό.
ανάμικτα λαχανικά (καρότα/μπιζέλια / καλαμπόκι)	½ lb./250g	6-7 λεπτά	Προσθέστε 15 ml (1 κουτ.σούπας) κρύο νερό.
ανάμικτα λαχανικά (κινέζικου τύπου)	½ lb./250g	6-7 λεπτά	Προσθέστε 15 ml (1 κουτ.σούπας) κρύο νερό.

Οδηγός μαγειρέματος για φρέσκα λαχανικά

Λαχανικά	Βάρος	Χρόνος	Σχόλια
Μπρόκολο	½ lb./250g 1 lb./500g	4-5 λεπτά 6-8 λεπτά	Ετοιμάστε ομοιόμορφα μπουκετάκια. Βάλτε τα κοτσανάκια προς το κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	½ lb./250g	4-5 λεπτά	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. της σούπας) νερό
Καρότα	½ lb./250g	4-5 λεπτά	Κόψτε τα σε ομοιόμορφα κομμάτια.
Κουνουπίδι	½ lb./250g 1 lb./500g	4-5 λεπτά 6-8 λεπτά	Ετοιμάστε ομοιόμορφα μπουκετάκια. Κόψτε τα μεγάλα στη μέση. Βάλτε τα κοτσανάκια προς το κέντρο.
Κολοκυθάκια	½ lb./250g	4-5 λεπτά	Κόψτε σε λεπτές φέτες και ραντίστε με 1 κουτ. της σούπας χυμό λεμονιού. Κόψτε τα σε χοντρές φέτες.
Μελιτζάνες	½ lb./250g	4-5 λεπτά	Κόψτε σε λεπτές φέτες και ραντίστε με 1 κουτ. της σούπας χυμό λεμονιού.
Πράσα	½ lb./250g	3-4 λεπτά	Κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
Μανιτάρια	0.3 lb./125g ½ lb./250g	2-3 λεπτά 3-4 λεπτά	Ετοιμάστε τα ολόκληρα ή κομμένα. Μην βάλετε νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού.Βάλτε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίστε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	½ lb./250g	4-5 λεπτά	Κόψτε τα στη μέση ή σε φέτες. Προσθέστε μόνο 15 ml (1 κουτ.της σούπας) νερό.
Πιπεριές	½ lb./250g	4-5 λεπτά	Κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	½ lb./250g 1 lb./500g	5-6 λεπτά 9-10 λεπτά	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις στη μέση ή στα τέσσερα, ομοιόμορφα.
Λάχανο	½ lb./250g	5-6 λεπτά	Κόψτε το σε μικρούς κύβους.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΟΥΠΑ ΤΟΜΑΤΑΣ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

25 γρ. βούτυρο
1 μέτριο κρεμμύδι, κομμένο
1 μεγάλο καρότο & 1 μεγάλη πατάτα, κομμένα
800 γρ. κομμένες τομάτες σε κονσέρβα, και το χυμό και την ψιλοκομμένη φλούδα 1 μικρού πορτοκαλιού
900 ml ζεστό ζωμό από κύβο λαχανικών αλάτι και πιπέρι ανάλογα με την προτίμησή σας

1. Λιώστε το βούτυρο σε μεγάλο μπολ στο ΡΗ-1 για 1 λεπτό.
2. Προσθέστε το κρεμμύδι, την πατάτα και το καρότο και μαγειρέψτε στο ΡΗ-1 για 6 λεπτά. Στο μέσο του μαγειρέματος αναδεύστε.
3. Προσθέστε τις τομάτες, το χυμό και τη φλούδα του πορτοκαλιού και τον κύβο. Ανακατέψτε καλά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Σκεπάστε το μπολ και μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 15 λεπτά. Αναδεύστε 2-3 φορές κατά το μαγείρεμα, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.
4. Ανακατέψτε και σερβίρετε αμέσως.

ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΡΕΜΜΥΔΟΣΟΥΠΑ

1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο
1 κουτ. της σούπας (15 ml) καλαμποκέλαιο
50 γρ. απλό αλεύρι
1,5 λίτρο ζεστό ζωμό κρέατος ή λαχανικών αλάτι και πιπέρι ανάλογα με την προτίμησή σας
2 κουτ. Σούπας (30 ml) μαϊντανό ψιλοκομμένο
4 χοντρές φέτες γαλλικό ψωμί
50 γρ. τυρί, ψιλοκομμένο

1. Βάλτε το λάδι και το κρεμμύδι σε ένα μπολ, ανακατέψτε και μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 2 λεπτά.
2. Ανακατέψτε το αλεύρι μέχρι να γίνει κρέμα και προσθέστε σταδιακά το ζωμό. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και το μαϊντανό.
3. Σκεπάστε το μπολ και μαγειρέψτε στο ΜΕΣΑΙΟ Για 16 λεπτά.
4. Σερβίρετε τη σούπα σε μπολ, βουτήξτε μέσα το ψωμί και πασπαλίστε με άφθονο τυρί.
5. Μαγειρέψτε στο ΜΕΣΑΙΟ για 2 λεπτά, μέχρι να λιώσει το τυρί.

ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1 κουτ. σούπας (15 ml) ηλιέλαιο
2 κουτ. Σούπας (30 ml) σάλτσα σόγιας
1 κουτ. σούπας (15 ml) τσέρι
2,5 εκ. πιπερόριζας, ξεφλουδισμένης και ψιλοκομμένης
2 μέτρια καρότα, κομμένα σε λεπτές λωρίδες
100 γρ. μανιτάρια, κομμένα
50 γρ. φυτό φασολιού
100 γρ. αρακά
1 κόκκινη πιπεριά, με τα σπόρια, ψιλοκομμένη
4 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα
100 γρ. τρούφας από κονσέρβα, κομμένα
1/4 σαλάτας, ψιλοκομμένη

1. Βάλτε το λάδι, τη σάλτσα σόγιας, το τσέρι, την πιπερόριζα, το σκόρδο και τα καρότα σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε.
 2. Σκεπάστε και μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 4-5 λεπτά, αναδεύοντας μία φορά.
 3. Προσθέστε τα μανιτάρια, το φυτό του φασολιού, τον αρακά, την κόκκινη πιπεριά, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, την τρούφα και τη σαλάτα. Ανακατέψτε καλά.
 4. Μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά. Αναδεύστε 2-3 φορές κατά το μαγείρεμα.
- Τα ανάμικτα ψημένα λαχανικά συνοδεύουν ιδανικά το κρέας ή το ψάρι.**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΕΛΙ

4 κομμάτια στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο
2 κουτ. σούπας 30 ml) μέλι
1 κουτ. σούπας (15 ml) μουστάρδα
1/2 κουτ. γλυκού (2,5 ml) ξερό εστραγκόν
1 κουτ. σούπας (15 ml) πολτό τομάτας
1 κουτ. σούπας (15 ml) κύβου με ζωμό κοτόπουλο

1. Βάλτε τα κομμάτια του κοτόπουλου σε ένα σκεύος.
2. Ανακατέψτε όλα τα άλλα συστατικά και χύστε τα πάνω από το κοτόπουλο. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 11-12 λεπτά. Αναδιατάξτε και καλύψτε το κοτόπουλο με τη σάλτσα 2 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΡΟΚΦΟΡ & ΠΡΑΣΟΥΛΙΔΑ

2 πατάτες 250 γρ. η μία
50 γρ. βούτυρο
100 γρ. ροκφόρ, κομμένο
1 κουτ. σουπας (15 ml) φρέσκια
πρασουλίδα, κομμένη
50 γρ. μανιτάρια, κομμένα
αλάτι και πιπέρι

1. Τρυπήστε τις πατάτες σε διάφορες μεριές. Μαγειρέψτε τις στο ΥΨΗΛΟ για 10-11 λεπτά. Κόψτε τις στη μέση και ρίξτε την ψίχα σε ένα μπολ. Προσθέστε το τυρί, την πρασουλίδα, τα μανιτάρια, αλάτι και πιπέρι, και ανακατέψτε καλά.
2. Γεμίστε τις φλούδες της πατάτας με το μίγμα και βάλτε το σε σκεύος τάρτας επάνω στη σχάρα.
3. Μαγειρέψτε στο ΜΕΣΑΙΟ για 10 λεπτά.

ΛΕΥΚΗ ΣΑΛΤΣΑ

25 γρ. βούτυρο
23 γρ. αλεύρι
300 ml γάλα
αλάτι και πιπέρι

1. Βάλτε το βούτυρο σε ένα μπολ και μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 1 λεπτό μέχρι να λιώσει.
2. Ανακατέψτε το αλεύρι και ρίξτε το γάλα. Μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 3-4 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε 2 λεπτά, μέχρι να γίνει η σάλτσα πηχτή και λεία. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

675γρ. Φράουλες με τη φλούδα
3 κουτ. Σούπας (45 ml) χυμό λεμονιού
675 γρ. ζάχαρη άχνη

1. Βάλτε τις φράουλες και το χυμό λεμονιού σε ένα πολύ μεγάλο μπολ, ζεσάνετε στο ΥΨΗΛΟ για 5 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν τα φρούτα. Προσθέστε τη ζάχαρη και ανακατέψτε καλά.
2. Μαγειρέψτε στο ΜΕΣΑΙΟ για 25-30 λεπτά μέχρι να φτάσει το σημείο πήξης*. Ανακατεύετε κάθε 4-5 λεπτά.
3. Χύστε τη μαρμελάδα σε ζεστές, καθαρές γυάλες. Σκεπάστε, σφραγίστε και βάλτε ετικέτα.

* σημείο πήξης: Για να καθορίσετε το σημείο πήξης, βάλτε 1 κουτ. του γλυκού (5 ml) μαρμελάδας σε παγωμένο πιατάκι. Αφήστε το για 1 λεπτό. Ακουμπήστε απαλά την επιφάνεια της με το δάχτυλο.

ΑΠΛΟ ΚΕΙΚ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

100 γρ. μαργαρίνη
100 γρ. ζάχαρη
1 αυγό
100 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, κοκκινισμένο 2-4 κουτ. σουπας (30-45 ml)
γάλα

1. Στρώστε τη βάση μιας φόρμας για κέικ (20,4 εκ) με λαδόκολλα.
2. Χτυπήστε μαζί τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη μέχρι το μείγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Χτυπήστε το αυγό και ρίξτε εναλλάξ το κοκκινισμένο αλεύρι και το γάλα.
3. Ρίξτε το μείγμα στην προετοιμασμένη φόρμα. Μαγειρέψτε στο **HIGH** για 3-4 λεπτά, τρυπήστε με οδοντογλυφίδα. Αν βγαίνει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
4. Αφήστε το να μείνει για 5 λεπτά πριν το βγάλετε από τη φόρμα.

ΟΜΕΛΕΤΑ

15 γρ. βούτυρο
4 αυγά
6 κουτ. σούπας (90 ml) γάλα
αλάτι και πιπέρι

ΑΥΓΑ ΣΚΡΑΜΠΑ

15 γρ. βούτυρο
2 αυγά
2 κουτ. Σούπας (30 ml) γάλα
αλάτι και πιπέρι

ΝΟΣΤΙΜΟΣ ΚΙΜΑΣ

1 μικρό κρεμμύδι, κομμένο σε κύβους
1 σκελίδα σκόρδο, συνθλιμμένο
1 κουτ. γλυκού (5 ml) λάδι
200 γρ. κομμένες τομάτες κονσέρβας
1 κουτ. σούπας (15 ml) πελτέ τομάτας
1 κουτ. γλυκού (5 ml) ανάμικτα μυρωδικά
225 γρ. μοσχαρίσιο κίμα
αλάτι και πιπέρι

1. Ανακατέψτε τα αυγά με το γάλα.
Προσθέστε αλάτι και πιπέρι
2. Βάλτε το βούτυρο σε δίσκο τάρτας των 26 εκ. Μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟμέχρι να λιώσει. Στρώστε το σκεύος με το λιωμένο βούτυρο.
3. Ρίξτε το μείγμα της ομελέτας στο σκεύος. Μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 2 λεπτά, αναδεύστε το μείγμα και μαγειρέψτε ξανά στο ΥΨΗΛΟ για 1 λεπτό.

1. Λιώστε το βούτυρο σε ένα μπλ στο ΥΨΗΛΟ για 1 λεπτό.
2. Προσθέστε τα αυγά, το γάλα, το αλάτι και το πιπέρι, και ανακατέψτε καλά.
3. Μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 2 λεπτά, αναδεύοντας κάθε 30 δευτερόλεπτα.

1. Βάλτε το κρεμμύδι, το σκόρδο και το λάδι σε σκεύος και μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 2 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν
2. Βάλτε όλα τα άλλα συστατικά στο σκεύος. Ανακατέψτε καλά.
3. Σκεπάστε και μαγειρέψτε στο ΥΨΗΛΟ για 4 λεπτά και στη συνέχεια στο ΜΕΣΑΙΟ για 8-12 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτεί το κρέας.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CE

Με την παρούσα, η Αμοιρίδης-Σαββίδης Α.Ε., δηλώνει ότι η συσκευή K92305MW συμμορφώνεται προς τις ουσιαστικές απαιτήσεις και τις λοιπές διατάξεις των παρακάτω οδηγιών:

Οδηγία για την Ηλεκτρο Μαγνητική Συμβατότητα (EMC): 2004/10/EC

Οδηγία Χαμηλής Τάσης (LVD): 2006/95/EC

Οδηγία Σημανσης CE: 93/68/EEC

Οδηγία οικολογικού σχεδιασμού και χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας (EuP): 2009/125/EC

Οδηγία Περιορισμού χρήσης επικινδυνων ουσιών (RoHS): 2002/95/EC

Αντίγραφο της Δήλωσης Συμμόρφωσης υπάρχει στο www.morris.gr

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ

Αμοιρίδης – Σαββίδης Α.Ε.

- Πάροδος 17ης Νοεμβρίου 87 – Τ.Κ. 55535 – Ζώνη ΕΜΟ, Πυλαία, Θεσσαλονίκη
Τηλ: 2310944944, Fax: 2310944940
- www.amiridis-savvidis.gr