



Νόστιμα γεύματα μέσα σε λίγα λεπτά!



Ευελιξία



Δημιουργία
χωρίς όρια



Εξοικονόμηση
ενέργειας

Δημιουργήστε λαχταριστά γεύματα γρήγορα και απλά!

Ετοιμάστε τέλεια γευστικά πιάτα σε σύντομο χρόνο, καταναλώνοντας λιγότερη ενέργεια. Είτε θέλετε ένα απλό ζέσταμα, είτε ένα πλήρως μαγειρεμένο φαγητό οι φούρνοι μικροκυμάτων Inventor είναι η καλύτερη λύση!

Λειτουργία Αερόθερμου Φούρνου

Μαγειρέψτε ό,τι επιθυμείτε, από το αγαπημένο σας κοτόπουλο με πατάτες μέχρι σπιτικά και φρέσκα μπισκότα, γρήγορα, άνετα και με ασφάλεια, εξοικονομώντας χώρο και ενέργεια σε σύγκριση με τη συμβατική κουζίνα!

Λειτουργία Grill

Απολαύστε ζουμερά κομμάτια κρέατος ή ψαριού σε λιγότερο χρόνο από ό,τι θα χρειαζόταν στο grill αερίου ή κάρβουνου.

Μενού Εύκολου Μαγειρέματος

Η διαδικασία μαγειρέματος γίνεται πιο εύκολη από ποτέ χάρη στο Μενού Εύκολου Μαγειρέματος, το οποίο περιέχει προ-ρυθμισμένα προγράμματα για πληθώρα φαγητών.

Γρήγορο Μαγείρεμα

Επιλέξτε το μαγείρεμα με μικροκύματα άμεσα με το πάτημα ενός πλήκτρου. Ετοιμάστε γρήγορα σνακ και γλυκά όπως σουφλέ σοκολάτας και απολαύστε ένα τέλειο γεύμα με τους αγαπημένους σας.

Συνδυαστικό Πρόγραμμα

Μαγειρέψτε το γεύμα σας συνδυάζοντας μικροκύματα, grill ή φούρνο με αέρα και απολαύστε ομοιόμορφο αποτέλεσμα πιο γρήγορα και οικονομικά.

Ξέρατε ότι...

1. Ο φούρνος μικροκυμάτων καταναλώνει λιγότερη ενέργεια σε σχέση με τον συμβατικό; Επιλέξτε τον για να ψήσετε κρέατα και λαχανικά, να μαγειρέψετε φαγητά στον αέρα και να ζεστανετε τα τρόφιμά σας πιο γρήγορα και οικονομικά.
2. Πρέπει να χρησιμοποιείτε δοχεία από κατάλληλο υλικό; Προτιμήστε δοχεία συμβατά με τον φούρνο, όπως κεραμικά ή πλαστικά με ανάλογη ένδειξη, και αποφύγετε οτιδήποτε σιδερένιο.
3. Καλό είναι να καλύπτετε το φαγητό σας πριν το ζέσταμα; Με αυτό τον τρόπο αποφεύγετε το συχνό καθάρισμα του φούρνου. Ωστόσο, φροντίστε να αερίζεται το φαγητό για να δραπετεύει ο ατμός.
4. Αν τοποθετήσετε τα μεγαλύτερα κομμάτια στην εξωτερική πλευρά του πιάτου όταν ζεσταίνετε το φαγητό σας, θα ζεσταθούν πιο γρήγορα;
5. Μπορείτε να επιλέγετε την κατάλληλη ένταση ανάλογα με το τρόφιμο που θέλετε να ζεστανετε ή να μαγειρέψετε; Για παράδειγμα, τα λαχανικά ζεσταίνονται τέλεια σε υψηλή θερμοκρασία, ενώ τα κρέατα σε μεσαία ένταση.
6. Πρέπει να καθαρίζετε τον φούρνο τακτικά απομακρύνοντας υπολείμματα φαγητού; Χρησιμοποιήστε ένα καλά στυμμένο σφουγγάρι και υγρό πιάτων (ή ειδικό καθαριστικό προϊόν), έχοντας βγάλει την πρίζα.

Μικρός, οικονομικός και αντισυμβατικός!

Το δεξί σας χέρι στην κουζίνα! Μαγειρέψτε ό,τι θέλετε καθημερινά, άνετα, γρήγορα και οικονομικά!



Σουφλέ Ζυμαρικών

Υλικά

250g πένες - 1L καυτό νερό - 2κ.σ. λάδι - 200g μπέικον - 1 κ.σ. βούτυρο - 300g τριμμένο τυρί έμενταλ - 20g τριμμένο τυρί γκού-ντα - 200g κρέμα γάλακτος - 2 αυγά - αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Σε ένα γυάλινο σκεύος τοποθετήστε το νερό, το λάδι και τις πένες και ανακατέψτε ελαφρά. - Έπειτα βάλτε το σκεύος στον φούρνο και ρυθμίστε τη λειτουργία στα «Μικροκύματα» επιλέγοντας το επίπεδο P80 (M.High 720W) για 3 λεπτά και μετά το επίπεδο P50 (450W) για ακόμη 3 λεπτά. - Αφήστε το σκεύος άλλα 5 λεπτά μέσα στον φούρνο χωρίς να είναι σε λειτουργία κι έπειτα στραγγίστε τα ζυμαρικά. - Βουτυρώστε ένα γυάλινο σκεύος και ρίξτε το βούτυρο και το μπέικον κομμένα σε κυβάκια. - Ψήστε στα μικροκύματα στο επίπεδο P80 (M.High 720W) για 4 λεπτά. - Προσθέστε στο σκεύος τις πένες, τα ½ από τα τριμμένα τυριά και ανακατέψτε. - Σε ένα μπολ χτυπήστε τα αυγά και την κρέμα γάλακτος με λίγο αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο και ρίξτε το μίγμα στα ζυμαρικά. - Καλύψτε με τα υπόλοιπα τυριά. - Επιλέξτε τη λειτουργία αέρα, περιστρέψτε τον διακόπτη και ψήστε στους 190°.



Λειτουργία Αερόθερμου Φούρνου

Μαγειρέψτε το αγαπημένο σας φαγητό πιο γρήγορα και οικονομικά από τον συμβατικό φούρνο της κουζίνας σας. Ετοιμάστε το πιο γευστικό σουφλέ ζυμαρικών, την τέλεια πίτσα και ό,τι άλλο θελήσετε με τη Λειτουργία Αερόθερμου Φούρνου*! Χάρη στην επιπλέον δυνατότητα προθέρμανσης του φούρνου, εξασφαλίζετε ακόμη καλύτερο ψήσιμο. Μαγειρέψτε καθημερινά γρήγορα, άνετα και με ασφάλεια, εξοικονομώντας χώρο και ενέργεια!

*Ισχύς Αερόθερμου Φούρνου: 2.500W



Λειτουργία Μαγειρέματος Grill

Με τη Λειτουργία Μαγειρέματος Grill** ψήνεται τέλεια το κρέας ή το ψάρι, ώστε να αποκτήσει την ιδανική ροδοψημένη κρούστα! Το μαγείρεμα είναι πιο υγιεινό και ασφαλές, ενώ ο χρόνος που απαιτείται για την προετοιμασία του γεύματος είναι λιγότερος σε σύγκριση με το Grill αερίου ή κάρβουνου.

**Ισχύς Grill: 1.100W



21 Προγράμματα

Με 21 προγράμματα έχετε όλες τις επιλογές που χρειάζεστε για να επιλέξετε αυτό που ταιριάζει κάθε φορά στο γεύμα που ετοιμάζετε. Επιπλέον, το κάθε πρόγραμμα σας προσφέρει τη δυνατότητα να επιλέξετε περισσότερες ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες σας.



Μενού
Εύκολου
Μαγειρέματος



Συνδυαστικό
Πρόγραμμα
Λειτουργίας



Λειτουργία
Μαγειρέματος
Δύο Σταδίων



Λειτουργία
Ξεπαγώματος



Γρήγορο
Μαγείρεμα

Μοντέλο	Χωρητικότητα (Λίτρα)	Ισχύς Μικροκυμάτων (W)	Προγράμματα	Διαστάσεις (Υ x Π x Β) (cm)
MWO-28L-BD	28	900	21	32.6x52.0x50.8

Ο καλύτερος σύμμαχος στην κουζίνα σας!

Επιλέξτε κάθε φορά το πρόγραμμα που σας εξυπηρετεί και κάντε το μαγείρεμα παιχνιδάκι!



Τσιπούρα Ψητή

Υλικά

2 τσιπούρες – αλάτι, πιπέρι, λεμόνι, λάδι, ρίγανη – μεμβράνη ή σακουλάκι κατάλληλο για μικροκύματα

Εκτέλεση

Πλύνετε καλά το ψάρι, στραγγίστε από τα πολλά νερά και αλατοπιπερώστε. Προσθέστε λεμόνι, λάδι, ρίγανη, τυλίξτε το σε μεμβράνη ή σε σακουλάκι και τοποθετήστε το επάνω στο γυάλινο πιάτο του φούρνου. - Ξεκινήστε το ψήσιμο επιλέγοντας το Συνδυαστικό Πρόγραμμα και περιστρέψτε τον διακόπτη έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη «G-1». Έπειτα πατήστε το κουμπί της Εκκίνησης και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο στα 10 λεπτά στα 1.000W αν έχετε ένα ψάρι ή για 20 λεπτά αν έχετε δύο ψάρια. - Αφήστε να περάσουν μερικά λεπτά πριν το βγάλετε από τον φούρνο, αφαιρέστε τη μεμβράνη και σερβίρετε με λαδολέμονο.



Λειτουργία Μαγειρέματος Grill

Μαγειρέψτε για την οικογένεια και τους φίλους σας τα τέλεια πιάτα με κρέας ή ψάρι με τη Λειτουργία Μαγειρέματος Grill*. Το ψήσιμο είναι απόλυτα υγιεινό και ασφαλές, ενώ το γεύμα σας ετοιμάζεται σε λιγότερο χρόνο σε σύγκριση με το Grill αερίου ή κάρβουνου.

*Ισχύς Grill: 1.000W



15 Προγράμματα

Επιλέξτε ανάμεσα στα 15 προγράμματα αυτό που ταιριάζει κάθε φορά στις ανάγκες του φαγητού που θέλετε να προετοιμάσετε. Ξεπαγώστε και μαγειρέψτε το γεύμα σας με τις διαθέσιμες λειτουργίες.



Μενού Εύκολου Μαγειρέματος

Προετοιμάστε το γεύμα σας με το Μενού Εύκολου Μαγειρέματος, γρήγορα και χωρίς ταλαιπωρία. Η συγκεκριμένη επιλογή περιέχει προ-ρυθμισμένα προγράμματα για συγκεκριμένα πιάτα και ποσότητες. Περιστρέψτε τον διακόπτη και επιλέξτε το πρόγραμμα από το μενού που επιθυμείτε κάθε φορά και το μαγείρεμα γίνεται παιχνιδάκι!



Συνδυαστικό Πρόγραμμα Λειτουργίας



Λειτουργία Μαγειρέματος Δύο Σταδίων



Λειτουργία Ξεπαγώματος



Γρήγορο Μαγείρεμα



Οθόνη Ψηφιακού Ελέγχου

Μοντέλο	Χωρητικότητα (Λίτρα)	Ισχύς Μικροκυμάτων (W)	Προγράμματα	Διαστάσεις (Υ x Π x Β) (cm)
MWO-23L-BD	23	800	15	28.8x48.5x40.1

Η καθημερινή σας ευκολία!

Ετοιμάστε εύκολα και γρήγορα τα καθημερινά σας γεύματα και απολαύστε περισσότερο ελεύθερο χρόνο.



Σοκολατένια Pops

Υλικά
340g κουβερτούρα σοκολάτας – 10 ξυλάκια – γεμιστά μπισκότα και σοκολατένια κουφετάκια της επιλογής σας

Εκτέλεση
Σε ένα γυάλινο μπολ τοποθετήστε κουβερτούρα σοκολάτας (χωρίς να σκεπάσετε) και ζεστάνετε στα μικροκύματα για 45 δευτερόλεπτα στη λειτουργία High (700W). - Ανακατέψτε καλά και αν η κουβερτούρα δεν έχει λιώσει τελείως, ζεστάνετε για άλλα 15 δευτερόλεπτα ώστε να δημιουργηθεί ένα λείο μείγμα. - Σε ένα ταψάκι (κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων) απλώστε μία λαδόκολλα και τοποθετήστε 10 ξυλάκια - Με ένα κουτάλι, ρίξτε λιωμένη σοκολάτα σε κάθε ξυλάκι (στην επάνω πλευρά του), αφήνοντας λίγη απόσταση μεταξύ τους. - Πασπαλίστε με σπασμένα μπισκότα, σοκολατένια κουφέτα ή ό,τι άλλο σας αρέσει και αφήστε να κρυώσουν για 30 λεπτά.



6 Προγράμματα

Επιλέξτε ανάμεσα στα 6 προγράμματα αυτό που ταιριάζει κάθε φορά στο είδος φαγητού που θέλετε να ετοιμάσετε. Low για ζέσταμα του φαγητού ή Defrost για ξεπάγωμα, M. Low για σούπες και υγρά, Med για αργό μαγείρεμα ενός θρεπτικού ψαριού, M. High για κανονικό μαγείρεμα σπυρωτού ρυζιού και τέλος High για γρήγορο ζέσταμα μιας μερίδας φαγητού ή το καλό μαγείρεμα θρεπτικών λαχανικών για ένα ελαφρύ βραδινό γεύμα!



Λειτουργία Ξεπαγώματος

Με τη Λειτουργία Ξεπαγώματος εξασφαλίζετε την άμεση, υγιεινή και ασφαλή απόψυξη των τροφίμων σας. Επιλέγετε τον κατάλληλο χρόνο σύμφωνα με το είδος του φαγητού και το βάρος του και έπειτα δημιουργείτε γεύματα στη στιγμή για εσάς και τους αγαπημένους σας.



Εσωτερική Επιφάνεια με Επικάλυψη Σμάλτου

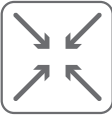
Η ειδική επίστρωση του σμάλτου, εσωτερικά και εξωτερικά, σας βοηθά να διατηρήσετε τη συσκευή σας σε καλή κατάσταση. Δεν απορροφά υγρασία ή οσμή, αφήνοντας με αυτό τον τρόπο τον φούρνο σας πεντακάθαρο για την επόμενη χρήση. Επιπλέον, η ιδιότητα αυτή του σμάλτου σας επιτρέπει εύκολα και γρήγορα να καθαρίζετε καθημερινά τον φούρνο σας, φροντίζοντας έτσι για την υγιεινή του και την ασφάλεια της οικογένειάς σας.



Χρονοδιακόπτης
35'



Ηχητική
Ειδοποίηση



Σχεδιασμός Μικρών
Διαστάσεων



Τεχνολογία
Αντανάκλασης
Μικροκυμάτων

Μοντέλο	Χωρητικότητα (Λίτρα)	Ισχύς Μικροκυμάτων (W)	Προγράμματα	Διαστάσεις (Υ x Π x Β) (cm)
MWO-20LW	20	700	6	25.82x44.0x33.0
MWO-20LS	20	700	6	25.82x44.0x33.0

Πινελιά άλλης εποχής στην κουζίνα σας!

Η Inventor εμπλουτίζει την γκάμα των φούρνων μικροκυμάτων με τη νέα σειρά Groony που έρχεται για να δώσει στυλ στην κουζίνα σας. Μαγειρέψτε εύκολα και γρήγορα με άρωμα άλλης εποχής.



Ψητές Φτερούγες Κοτόπουλου

Υλικά
16 φτερούγες κοτόπουλου – 1 μεγάλο λεμόνι κομμένο σε 14 λεπτές φέτες – 1 μερίδα barbecue σως

Εκτέλεση
Σε ένα ορθογώνιο σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου και τις φέτες λεμόνι εναλλάξ. Καλύψτε το σκεύος πολύ καλά και ψήστε στη Λειτουργία Grill στα 1.000W για 6 λεπτά.- Γυρίστε το κοτόπουλο και ξαναψήστε για ακόμη 6-9 λεπτά. Ελέγξτε ότι το κοτόπουλο έχει ψηθεί, αλλιώς ψήστε για 2-3 λεπτά ακόμη.- Απλώστε barbecue σως της επιλογής σας και αφήστε στον φούρνο χωρίς να σκεπάζετε για 3-4 λεπτά μέχρι να ζεσταθεί και η σως.



Λειτουργία Μαγειρέματος Grill

Ψήστε κρέας, λαχανικά και ψάρι με τη Λειτουργία Μαγειρέματος Grill* και γευτείτε λαχταριστά πιάτα με ασφάλεια και πιο γρήγορα σε σύγκριση με το Grill αερίου ή κάρβουνου.

*Ισχύς Grill: 1.000W



Συνδυαστικό Πρόγραμμα Λειτουργίας

Εξασφαλίστε τέλεια μαγειρεμένο γεύμα με το Συνδυαστικό Πρόγραμμα Λειτουργίας. Μαγειρέψτε επιλέγοντας την ταυτόχρονη χρήση μικροκυμάτων και Grill και απολαύστε το επιθυμητό αποτέλεσμα στον κατάλληλο χρόνο!



11 προγράμματα

Οι νέοι retro φούρνοι μικροκυμάτων Groony διαθέτουν 11 προγράμματα για εύκολο και αποτελεσματικό μαγείρεμα. Επιλέξτε αυτό που επιθυμείτε ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να προετοιμάσετε και δημιουργήστε το τέλειο γεύμα για εσάς και τους αγαπημένους σας χωρίς ταλαιπωρία και άγχος.



Λειτουργία Ξεπαγώματος



Χρονοδιακόπτης 35'



Ηχητική Ειδοποίηση



Τεχνολογία Αντανάκλασης Μικροκυμάτων

Μοντέλο	Χωρητικότητα (Λίτρα)	Ισχύς Μικροκυμάτων (W)	Προγράμματα	Διαστάσεις (Υ x Π x Β) (cm)
MWOR-20LB	20	700	11	25.8x44.0x35.9
MWOR-20LR	20	700	11	25.8x44.0x35.9



Inventor A.G. A.E.
Part of BEUER REF

24° χλμ. Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας & Θουκυδίδου 1, Αγ. Στέφανος, Τ.Κ. 145 65, Τηλ: 211 300 3300 / 210 621 9000 | Fax: 211 300 3333 | www.inventor.ac

Η εταιρεία δε φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τυπογραφικά λάθη, σε χαρακτηριστικά προϊόντων. Τα τεχνικά χαρακτηριστικά ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
Για πιθανές διαφοροποιήσεις, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών Inventor 211 300 3300, service@inventor.ac