

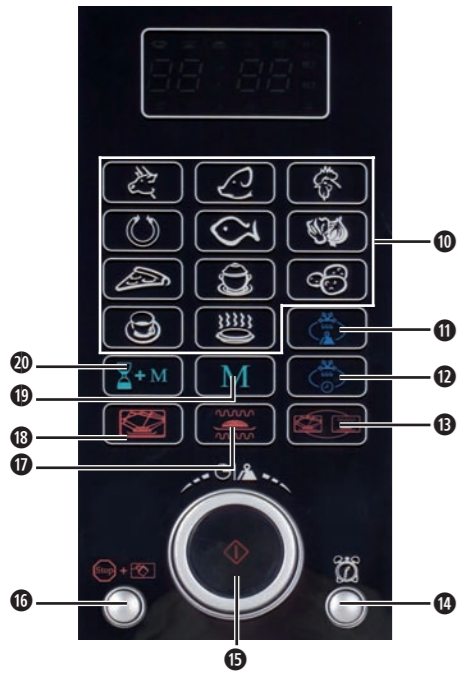
■ Four à micro-ondes



FR
BE **Four à micro-ondes**
Mode d'emploi

NL
BE **Magnetron**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT
CH **Mikrowelle**
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE

PAGE

Introduction	3
Usage conforme	3
Accessoires fournis	3
Dénominations des pièces	3
Touches / régulateur du champ de commande	3
Caractéristiques techniques	3
Instructions relatives à la sécurité	4
Mesures de précaution pour éviter un contact éventuellement trop important avec l'énergie du micro-ondes	4
Consignes de sécurité importantes	4
Indications relatives à la mise à la terre/installation conforme	7
Parasites sur d'autres appareils	7
Installer l'appareil	7
Avant de commencer	8
Principes fondamentaux lors de la cuisson dans le micro-ondes	8
Utiliser de la vaisselle de cuisson appropriée	8
Description des fonctions	9
Réglage de l'heure	9
Réglage de la minuterie de cuisine	9
Fonctionnement	9
Cuisson dans le micro-ondes	10
Marche rapide	11
Fonction de mémoire	11
Sélection de pré-réglages	12
Menu automatique	12
Fonction de grill	14
Procédure de cuisson Grill/Combi	15
Décongélation selon le poids	15

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Décongélation selon la durée	16
Fonctions d'appel	16
Sécurité enfant	16
Fonction de signal sonore	16
Nettoyage et entretien	17
Conseils	17
Congélation et décongélation - comment procéder	17
Cuisson - comment procéder	19
Grill - comment procéder	21
Recyclage	23
Garantie et service après-vente	23
Importateur	23
Suggestions de recettes	24
Pizza	24
Soupe à l'oignon au gratin de fromage	24
Potée de lentilles	25
Chou-fleur au gratin de fromage	25
Gratin de viande hachée avec macaronis et brocoli	26
Filet de porc aux champignons dans une sauce piquante aux poivrons	26
Gratin de pommes de terre	27
Fricassée de poulet	27
Potée de poulet verte	28
Boulettes au pain ou au lard	28
Sauce claire	29
Sauce à la vanille	29
Riz au lait	29
Compote aux fruits rouges (fraises et framboises)	30
Dépannage	31
Index	32


FOUR À MICRO-ONDES KH 1167

Introduction


Usage conforme

Cet appareil est prévu pour le réchauffement et la préparation de denrées alimentaires selon les procédures décrites. Chaque modification réalisée sur l'appareil est considérée comme non conforme et présente des risques d'accident. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité pour des dommages causés résultant d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.

Légende

 Attention ! Mises en garde contre des dommages corporels et matériels.

 Danger ! Mise en garde contre les chocs électriques

 Remarque ! Remarques et conseils pour la manipulation du micro-ondes.

Accessoires fournis

Attention !

Les sacs en plastique sont dangereux. Pour éviter tout risque d'étouffement causé par ce sac, conservez-le hors de portée des bébés et des jeunes enfants.

Avant toute mise en service, vérifiez que la livraison est complète et qu'elle ne comporte pas de dommages visibles.

1 four à micro-ondes, modèle KH 1167

1 assiette tournante

1 support métallique pour le fonctionnement avec le grill

1 mode d'emploi

Dénominations des pièces

- ① Ouverture d'aération
- ② Indication LED
- ③ Champ de commande
- ④ Bouton régulateur rotatif
- ⑤ Ouverture de la porte
- ⑥ Dispositif de verrouillage de sécurité de la porte
- ⑦ Assiette tournante
- ⑧ Hublot de contrôle
- ⑨ Support métallique pour le fonctionnement avec le grill

Touches / régulateur du champ de commande

- ⑩ Bloc de touches pour 11 fonctions de cuisson préprogrammées (cuisson automatique)
- ⑪ Touche Décongélation selon le poids
- ⑫ Touche Décongélation selon la durée
- ⑬ Touche Grill/combi
- ⑭ Touche Horloge/Minuterie de cuisine
- ⑮ Touche Marche/Marche rapide
- ⑯ Touche Effacer/Stop/Sécurité enfant
- ⑰ Touche Grill
- ⑱ Touche Micro-ondes
- ⑲ Touche Mémoire
- ⑳ Touche Préréglages



Cette icône sur votre micro-ondes met en garde contre les risques de brûlure.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230 V ~ 50 Hz

Puissance maximale

absorbée du micro-ondes : 900 W

Puissance absorbée maximum

Micro-ondes : 1400 W

Grill : 1500 W

Volume intérieur : env. 25 L

Instructions relatives à la sécurité

Mesures de précaution pour éviter un contact éventuellement trop important avec l'énergie du micro-ondes

- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil avec la porte ouverte, étant donné que le fonctionnement avec la porte ouverte peut conduire au contact avec une dose nocive de rayons micro-ondes. Il est ici aussi important de ne pas casser ou manipuler les verrouillages de sécurité.
- Ne coincez rien entre l'avant de l'appareil et la porte et veillez à ce que les surfaces des joints soient libres d'encrassements ou de résidus de produits de nettoyage.

Attention :

Lorsque la porte ou les joints de porte sont endommagés, ne continuez en aucun cas d'opérer le micro-ondes. Faites-le immédiatement réparer par du personnel qualifié.

- N'essayez jamais de réparer l'appareil par vos propres soins. En retirant le boîtier, vous pouvez libérer de l'énergie micro-ondes. Confiez les réparations exclusivement à des spécialistes qualifiés.

Consignes de sécurité importantes


Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, entre autres :

Danger :

Afin de réduire le risque de brûlures, chocs électriques, incendies, blessures ou d'un contact excessif avec les rayonnements micro-ondes :

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

- Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre de la finalité prévue selon la description mentionnée dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique/ aucune vapeur corrosive dans cet appareil. Ce micro-ondes est spécialement construit pour réchauffer, cuire, faire griller ou sécher des denrées alimentaires. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans le milieu laboratoire ou industriel.
- N'opérez jamais le micro-ondes, à part lors de la première mise en service (voir chapitre "Cuisson en micro-ondes"), lorsqu'il est vide.
- N'opérez pas le micro-ondes lorsque le cordon d'alimentation/la fiche secteur est endommagée. Faites remplacer le cordon d'alimentation par des techniciens spécialisés qualifiés, afin d'éviter tout danger.
- Placez le micro-ondes de manière à garder une distance minimum de 30 cm par rapport aux parois du mur ou du meuble. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation restent toujours dégagées. Le micro-ondes n'est pas destiné à être encastré dans un meuble de cuisine.
- Pour le branchement du micro-ondes, utilisez une prise secteur 230V/50Hz avec un fusible 16 A. Il est recommandé d'utiliser un circuit électrique individuel qui alimente uniquement le micro-ondes.
- En cas de doute sur le raccordement du micro-ondes, demandez conseil à un spécialiste.
- Le micro-ondes ne doit pas être utilisé dans des locaux très humides ou dans lesquels l'humidité se concentre.
- Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance lorsque vous chauffez des aliments dans des emballages en plastique ou en papier.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du micro-ondes ou des ouvertures d'aération.
- Enlevez toutes les fermetures métalliques présentes sur l'emballage des aliments à chauffer. Risque d'incendie !
- Pour la préparation du popcorn, utilisez uniquement des sachets de popcorn allant au micro-ondes.
- N'utilisez pas le micro-ondes pour stocker des aliments ou d'autres choses.

- Contrôlez la programmation après avoir mis en marche le micro-ondes.
 - Ne retirez jamais le châssis du micro-ondes.
 - Ne versez jamais de liquides dans les ouvertures d'aération ou les fermetures de sécurité. Si de l'eau devait y pénétrer, éteignez immédiatement le micro-ondes et débranchez la fiche de la prise murale. Faites contrôler le micro-ondes par des techniciens qualifiés.
 - N'introduisez jamais d'objets dans les ouvertures d'aération ou dans les fermetures de sécurité.
 - Faites remplacer la lampe à l'intérieur du micro-ondes par des techniciens qualifiés uniquement.
 - Soyez très prudent lorsque vous chauffez des liquides. N'utilisez que des récipients ouverts afin de permettre aux bulles d'air qui se forment de s'échapper.
 - Pour éviter un bouillonnement soudain :
 - Remuez le liquide avant de le mettre à chauffer.
 - Si possible, placez une tige en verre dans le liquide aussi longtemps qu'il est chauffé.
 - Laissez reposer le liquide pendant 20 secondes dans le micro-ondes après l'avoir chauffé afin d'éviter la projection inattendue de gouttes de liquide.
 - Piquez la peau des pommes de terre, des saucisses ou autres afin d'éviter qu'elles n'éclatent.
 - Gardez les enfants à l'écart de la porte du micro-ondes lorsque celui-ci est en marche. Risque de brûlure !
 - Ne touchez jamais la porte du micro-ondes, le châssis, les ouvertures d'aération, les accessoires ou les couverts juste après le fonctionnement du grill, du mode combiné ou de menu automatique. Ces pièces deviennent brûlantes. Laissez ces pièces refroidir avant de les nettoyer.
 - Ne vous appuyez pas sur la porte du micro-ondes. N'utilisez pas le micro-ondes en guise de jouet.
 - Ne modifiez pas la construction du micro-ondes.
 - Ne déplacez pas le micro-ondes pendant qu'il fonctionne.
 - Ne dépassez jamais les temps de cuisson préconisés par le constructeur.
 - N'utilisez pas d'ustensiles métalliques : ceux-ci réfléchissent les micro-ondes et créent des étincelles. Ne placez pas de boîte en tôle dans le micro-ondes.
 - Opérez uniquement le micro-ondes lorsque l'assiette tournante est insérée.
 - Ne posez pas d'objets sur le micro-ondes, lorsque celui-ci est en opération.
 - Ne placez pas de récipient en plastique dans le micro-ondes immédiatement après avoir utilisé le mode grill, combiné ou le menu automatique. Le plastique risque de fondre.
 - Des gouttes d'eau peuvent se former sur la porte du micro-ondes ou sur le châssis. C'est un phénomène normal qui n'indique aucun dysfonctionnement du micro-ondes.
 - Veillez à ce que la fiche secteur soit toujours facilement accessible, afin que vous puissiez facilement le débrancher de l'alimentation électrique en cas d'urgence.
 - Ne placez pas le micro-ondes à proximité d'autres appareils diffusant de la chaleur tel qu'un four.
 - Nettoyez soigneusement le micro-ondes après avoir chauffé des plats contenant des matières grasses, en particulier s'ils n'étaient pas recouverts. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Il ne doit rester aucun résidu, de graisse notamment, sur les éléments chauffants du grill. Celui-ci pourrait surchauffer et s'enflammer.
 - Ne décongelez pas de la graisse ou de l'huile congelée dans le micro-ondes. La graisse ou l'huile risque de s'enflammer.
 - Il est recommandé aux porteurs de stimulateurs cardiaques de s'informer auprès de leur médecin sur les risques éventuels avant d'utiliser le micro-ondes.
-  N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

- Ne laissez jamais traîner le cordon d'alimentation sur la table ou le plan de travail. Les enfants pourraient le tirer.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de sources de chaleur. Ne le faites pas passer devant la porte du micro-ondes. La chaleur risque d'endommager le cordon.
- Ouvrez toujours les boîtes, les sachets de popcorn, etc. après la cuisson en orientant l'ouverture loin de votre corps. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Ne vous placez jamais juste devant le micro-ondes lorsque vous ouvrez la porte. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Ne posez jamais plus de 3 kg sur l'assiette tournante. L'appareil peut subir des dommages irréparables !

Danger :

- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil
- N'opérez pas l'appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- Afin de réduire le risque d'incendie dans le micro-ondes : Conservez toujours le micro-ondes à portée de vue lorsque vous réchauffez des denrées alimentaires emballées dans des récipients en plastique ou en papier étant donné que les matériaux peuvent éventuellement s'enflammer.
- Retirez les agrafes de fermeture composées de fil métallique des poches en papier et en plastique avant de placer ces dernières dans le micro-ondes.
- Si vous constatez de la fumée, éteignez l'appareil ou débranchez-le et maintenez la porte fermée afin d'étouffer d'éventuelles flammes.

- N'utilisez pas l'intérieur du micro-ondes pour conserver des aliments.
Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou de plats dans le micro-ondes lorsque ce dernier n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas le micro-ondes pour réchauffer des coussins remplis de graines, de noyaux de cerise ou de gel. Risque d'incendie !

Attention :

- Des liquides et autres denrées alimentaires ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiquement fermés étant donné que ces derniers peuvent exploser et endommager l'appareil.
- Lors du réchauffement de boissons dans le micro-ondes, un bouillonnement retardé peut se produire lorsque la boisson est portée à ébullition. Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Ne réalisez pas de fritures dans le micro-ondes. De l'huile très chaude peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles, voire même causer des brûlures cutanées.
- Les œufs à la coque et les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils risquent d'exploser même après la cuisson dans le micro-ondes.
- Des denrées alimentaires avec une peau dure, comme des pommes de terre, des citrouilles entières, des pommes ou des châtaignes doivent être piqués avant la cuisson.
- Il est recommandé de secouer ou de mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés.

Danger :

Avant la consommation, contrôlez la température des denrées alimentaires, afin d'éviter des brûlures dangereuses pour les bébés par exemple.

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir très chauds de par la chaleur transmise par les denrées alimentaires réchauffées, ce qui empêche de les saisir à mains nues. Utilisez impérativement une manique. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson sont bien adaptés au micro-ondes.

⚠ Danger :

Les rayonnements micro-ondes sont dangereux ! Les travaux de maintenance ou de réparation nécessitant la dépose des capots destinés à protéger contre le contact avec les rayons micro-ondes doivent être exécutés uniquement par des techniciens spécialisés compétents.

⚠ Danger :

Dans le cas où l'appareil de cuisson est dans un état de propreté insuffisante, la surface risque d'être détériorée, ce qui réduit sa durée de vie et risque de donner lieu à des situations dangereuses.

Indications relatives à la mise à la terre/installation conforme

Le présent appareil doit être mis à la terre. Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre. Il est recommandé d'utiliser un circuit électrique individuel qui alimente uniquement le micro-ondes.

⚠ Danger :

Une manipulation non appropriée avec un connecteur de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

ⓘ Remarque :

Si vous avez encore des questions concernant la mise à la terre ou les instructions en matière de système électrique, demandez conseil à votre spécialiste de maintenance ou à votre électricien.

Le fabricant et le distributeur n'endossent aucune responsabilité pour un endommagement du micro-ondes ou pour des atteintes à des personnes qui serait à porter au compte d'un non-respect des procédures pour le raccordement électrique.

Parasites sur d'autres appareils

La mise en service du micro-ondes peut causer des pannes sur votre radio, votre téléviseur ou des appareils similaires. Si de telles interférences devaient se produire, elles peuvent être diminuées ou éliminées à l'aide des mesures suivantes :

- Nettoyage de la porte et des surfaces d'étanchéité du micro-ondes.
- Nouvelle orientation de l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Positionnement du micro-ondes à un autre endroit que celui où le récepteur est placé.
- Eloignement du micro-ondes du récepteur.
- Branchement du micro-ondes dans une autre prise. Le micro-ondes et le récepteur devraient avoir recours à une section différente du circuit électrique.

Installer l'appareil

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés. Enlevez la feuille de protection du champ de commande.
- Choisissez une surface plane qui laisse suffisamment de place pour l'aération et la ventilation de l'appareil.
- Maintenez entre l'appareil et les murs voisins une distance minimale de 30 cm. Assurez-vous que la porte du micro-ondes peut être ouverte sans problèmes.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit toujours aisément accessible afin de pouvoir y accéder et la débrancher sans peine en cas de danger.
- Au-dessus du micro-ondes, maintenez un écart de 30 cm au moins.
- Ne retirez pas les pieds sous l'appareil à micro-ondes.
- Ne bloquez jamais les ouvertures d'admission et d'évacuation d'air. Vous risqueriez sinon d'endommager l'appareil.
- Positionnez l'appareil le plus loin possible des appareils radio et de télévision. Le fonctionnement du micro-ondes peut causer des pannes de réception de la radio et du téléviseur.
- Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant réseau installée et mise à la terre en bonne et due forme. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux valeurs indiquées sur l'étiquette de puissance nominale.

⚠ Attention :

Ne placez pas le micro-ondes sur un four ou un autre appareil générant de la chaleur. Un positionnement à un tel endroit pourrait conduire à un endommagement de l'appareil et ainsi à une annulation de la garantie.

- Retirez le matériau d'emballage et un film de protection fixé sur la surface de l'appareil.

ⓘ Remarque :

Ne retirez pas la plaque de recouvrement en mica gris clair qui se trouve dans le tube à onde progressive de la chambre de cuisson !

Avant de commencer

Principes fondamentaux lors de la cuisson dans le micro-ondes

- Ordonnez les denrées alimentaires de manière correcte
- Les portions les plus importantes sont placées sur les bordures.
- Veillez au temps de cuisson. Sélectionnez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez ce dernier en cas de besoin. Des denrées alimentaires cuites pendant trop longtemps peuvent commencer à fumer ou à s'enflammer.
- Pendant la cuisson, placez un couvercle allant au micro-ondes sur les denrées alimentaires. Le couvercle empêche les éclaboussures et contribue également à ce que les denrées cuisent uniformément.
- Pendant la préparation dans le micro-ondes, tournez les denrées alimentaires une fois afin que les plats comme du poulet ou des hamburgers soient plus rapidement cuits dans leur intégralité.
- De gros morceaux comme un rôti doivent être tournés au moins une fois.
- Après la moitié du temps de cuisson, déplacez les denrées alimentaires comme des boulettes de viande par exemple. Tournez-les et déplacez les boulettes du milieu de l'assiette sur le bord.

Utiliser de la vaisselle de cuisson appropriée

- Le matériau idéal pour un four à micro-ondes laisse passer les micro-ondes, laisse donc passer l'énergie à travers le récipient afin de réchauffer les denrées alimentaires.
Les micro-ondes ne sont pas en mesure de passer à travers le métal. Pour cette raison, il est fortement déconseillé d'utiliser des récipients métalliques et de la vaisselle métallique.
- Lors du réchauffement dans le micro-ondes, n'utilisez en aucun cas des produits fabriqués avec du papier recyclé. Ces derniers peuvent contenir de minuscules fragments métalliques pouvant générer des étincelles et/ou des incendies.
- Il est plutôt recommandé d'utiliser de la vaisselle ronde/ovale au lieu de la vaisselle rectangulaire/longue étant donné que les denrées alimentaires peuvent facilement s'évaporer dans les coins.
- La liste suivante est une aide générale pour le choix de la vaisselle correcte.

Vaisselle de cuisson	Micro-ondes	mixte	Grill
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique thermorésistante	Oui	Oui	Oui
Vaisselle en plastique adaptée pour micro-ondes	Oui	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non
Tablette/plaque métallique	Non	Oui	Non
Support métallique ⑨	Non	Oui	Non
Film alu & conteneur en film	Non	Oui	Non
Assiette tournante ⑦	Oui	Oui	Oui

Description des fonctions

Réglage de l'heure

Une fois que vous avez inséré la fiche dans la prise de courant, ouvrez une fois la porte du micro-ondes. "1:00" apparaît dans l'affichage LED ②. Un signal sonore retentit également et l'appareil passe en mode veille.


1. Appuyez une fois sur la touche ⑭ "Horloge/Minuterie de cuisine" pendant env. 3 secondes. L'affichage LED ② indique « Hr 24 » pour le mode horaire 24 heures. Si vous souhaitez passer en mode 12 heures, appuyez encore une fois sur la touche ⑭ "Horloge/Minuterie de cuisine". L'affichage LED ② indique « Hr 12 » pour le mode horaire 12 heures.
2. Tournez le bouton régulateur rotatif ④, pour régler l'heure.
3. Appuyez à présent sur la touche ⑭ "Horloge/Minuterie de cuisine" et l'indication des minutes clignote dans l'affichage LED ②.
4. Tournez le bouton régulateur rotatif ④, pour régler les minutes.
5. Pour finir, appuyez sur la touche ⑭ "Horloge/Minuterie de cuisine". L'heure s'affiche dans l'affichage LED ②.

Remarque :


Lorsque vous appuyez sur la touche "Effacer/Stop/Sécurité enfant" ⑮, l'appareil passe automatiquement à nouveau en mode veille.

Réglage de la minuterie de cuisine

Le micro-ondes dispose d'une minuterie de cuisine que vous pouvez utiliser indépendamment du fonctionnement en relation avec le micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche ⑭ "Horloge/Minuterie de cuisine" lorsque l'appareil est en mode veille. "0:00" apparaît dans l'affichage LED ② et l'icône rouge de l'horloge  est allumé.

2. A l'aide du bouton régulateur rotatif ④, réglez l'heure.
Vous pouvez régler la minuterie de 5 secondes à 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide". Un signal sonore retentit et la durée est décomptée.

Après 5 secondes, l'horloge apparaît sur l'affichage LED ② et l'icône rouge de l'horloge  s'éteint. La minuterie de cuisine continue à compter. Vous pouvez afficher à tous moments l'état actuel de la minuterie de cuisine, en appuyant sur la touche ⑭ "Horloge/Minuterie de cuisine".

Dès que le temps réglé est écoulé, des signaux sonores retentissent jusqu'à ce que vous appuyez sur une touche au choix.

Fonctionnement

Dispositif de verrouillage de sécurité de la porte ⑥

Appuyez sur l'ouverture de la porte ⑤, pour ouvrir la porte. L'ouverture de la porte pendant la procédure de cuisson interrompt le fonctionnement. Le programme réglé ou la fonction est conservé(e). La procédure de cuisson est poursuivie lorsque la porte est fermée et que vous appuyez sur la touche "Marche/Marche rapide" ⑮.

Assiette tournante ⑦

Placez l'assiette tournante ⑦ de telle manière que la tige au milieu du micro-ondes s'insère précisément dans les évidements du bas de l'assiette tournante ⑦.

Attention !

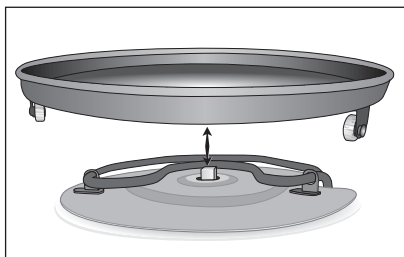
Si l'un des rouleaux en bas de l'assiette tournante ⑦ est plié ou endommagé, ne continuez en aucun cas à utiliser l'assiette tournante ⑦ ! Il pourrait en effet toucher les serpentins réchauffeurs et le revêtement anti-adhésif pourrait ainsi être endommagé !

Si l'assiette tournante 7 est endommagée, adressez-vous au service après-vente.

Laissez l'assiette tournante 7 toujours dans l'appareil en cours d'opération. Grâce au mouvement rotatif de l'assiette tournante 7 une répartition uniforme de l'énergie et des micro-ondes est garantie. L'assiette tournante 7 est pourvue d'un revêtement anti-adhésif. Il devient ainsi possible de supprimer facilement les restes de repas.

⚠ Attention !


N'utilisez pas de couteaux, de fourchettes ou d'autres objets métalliques pointus lorsque vous manipulez l'assiette tournante 7. Ils peuvent en effet endommager le revêtement anti-adhésif et rendre l'assiette tournante 7 inutilisable.



Cuisson dans le micro-ondes

Lorsque le programme (cuisson, grill, décongélation) 2 est terminé, un signal sonore retentit 5 fois et l'affichage LED 2 indique alternativement "End" et "Hot".

ⓘ Remarque :

Avant la première mise en service, enclenchez la fonction "Grill inférieur" pendant 5 minutes : appuyez trois fois sur la touche Grill 17. L'affichage LED 2 indique l'icône pour la fonction de grill "Grill inférieur" . A l'aide du bouton régulateur rotatif 4, réglez 5 minutes. Appuyez sur la touche "Marche/Marche rapide" 15. Comme les éléments de chauffage sont légèrement graissés, une légère odeur peut se former. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une ventilation suffisante.

Ouvrez une fenêtre.

Pour utiliser les fonctions de base classiques du micro-ondes (réchauffer, cuisiner, cuire), il vous suffit de sélectionner la puissance du micro-ondes et de régler la durée de cuisson. Vous disposez de neuf niveaux de puissance de 900 à 100 watts, avec un temps de cuisson maximal de 95 minutes.

1) Sélection de la puissance

- Appuyez autant de fois sur la touche 18 "Micro-ondes" que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance.
- 1x pour une puissance de 900 watts.
- 2x pour une puissance de 800 watts.
- 3x pour une puissance de 700 watts.
- 4x pour une puissance de 600 watts.
- 5x pour une puissance de 500 watts.
- 6x pour une puissance de 400 watts.
- 7x pour une puissance de 300 watts.
- 8x pour une puissance de 200 watts.
- 9x pour une puissance de 100 watts.

La puissance est représentée par l'affichage LED 2 (par ex. P 800 à puissance de 800 watts (Power)).

2) Réglage du temps de cuisson

Faire tourner le bouton régulateur rotatif 4 pour régler le temps de cuisson.


Les niveaux de réglage du bouton régulateur sont les suivants :

- de 0 à 1 min : par étapes de 5 s
- de 1 à 5 min : par étapes de 10 s
- de 5 à 10 min : par étapes de 30 s
- de 10 à 30 min : par étapes de 1 min
- de 30 à 95 min : par étapes de 5 min

Interrompre/terminer la procédure de saisie

Appuyez une fois sur la touche 16 "Effacer/Stop/Sécurité enfant" pour interrompre et terminer une sélection. L'appareil passe de nouveau en mode veille.

3) Démarrage de la procédure de cuisson

Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide". L'icône pour l'opération du micro-ondes  apparaît dans l'affichage LED **2**. Le compte à rebours démarre.

Interrompre la procédure (effacer/stop)

Vous pouvez interrompre une procédure et la poursuivre de nouveau.

Interrompre la procédure de cuisson


Appuyez une fois sur la touche **16** "Effacer/Stop/Sécurité enfant" pour interrompre une procédure de cuisson. L'appareil interrompt la procédure de cuisson et stoppe la durée encore restante. Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide" pour poursuivre la procédure de cuisson.

Interrompre la procédure de cuisson


Appuyez deux fois sur la touche **16** "Effacer/Stop/Sécurité enfant" pour interrompre une procédure de cuisson. L'appareil passe de nouveau en mode veille.

Marche rapide

Cette fonction vous permet de démarrer la cuisson immédiatement avec 100 % de puissance.

- A l'aide du bouton régulateur rotatif **4**, réglez la durée souhaitée.
- Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide". L'icône pour l'opération du micro-ondes  apparaît dans l'affichage LED **2**. Le compte à rebours démarre.

Ou...

- Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide". L'icône pour l'opération du micro-ondes  apparaît dans l'affichage LED **2**. La durée est réglée automatiquement sur 30 secondes et le décompte commence. Chaque pression sur la touche **15** « Marche/Marche rapide » prolonge la durée de cuisson de 30 secondes.

Fonction de mémoire

Utilisez la fonction de mémoire si vous souhaitez exécuter jusqu'à 3 procédures les unes après les autres. Dans le cas de plusieurs procédures, vous devez régler la procédure de décongélation comme première procédure si elle doit faire partie de la séquence des procédures. Une fois la procédure terminée, un signal sonore retentit une fois, la procédure suivante commence ensuite immédiatement.

i Remarque :






Le programme de décongélation devrait toujours être programmé en premier.

i Remarque :

Les modes « Décongélation selon le poids » et « Menu Auto » ne sont pas programmables.

Exemple d'application

Vous voulez décongeler pendant 15 minutes + faire cuire pendant 10 minutes à 600 watts + activer le grill pendant 10 minutes avec le grill supérieur et le grill inférieur pour préparer des plats.

1. Appuyez sur la touche **12** "Décongélation selon la durée" et définissez la durée de décongélation de 15 minutes à l'aide du bouton régulateur rotatif **4**. "M1", "Auto Cook"  et l'icône  apparaissent dans l'affichage LED **2**.
2. Appuyez sur la touche **19** "Mémoire". L'écran indique « -:- » et « M2 ».
3. Appuyez quatre fois sur la touche **18** "Micro-ondes", pour régler la puissance de 600 watts pour la cuisson. "P600" et l'icône  apparaissent dans l'affichage LED **2**.
4. Tournez le bouton régulateur rotatif **4**, pour régler la durée de cuisson (durée : 10:00).
5. Appuyez sur la touche **19** "Mémoire". Dans l'affichage LED **2** apparaissent "-:-" et « M3 ».
6. Appuyez deux fois sur la touche **17** "Grill", pour régler le grill inférieur et le grill supérieur. Les icônes  et  et "M3" apparaissent dans l'affichage LED **2**.
7. Tournez le bouton régulateur rotatif **4**, pour régler la durée de cuisson au grill (durée : 10:00).


- Appuyez sur le bouton **15** "Marche/Marche rapide", pour activer les pré-réglages.


Sélection de pré-réglages

Avec ce programme, vous pouvez préprogrammer une durée de démarrage précise pour la cuisson ou le passage au grill des denrées alimentaires. Si vous avez réglé correctement les paramètres, l'appareil démarre automatiquement à l'heure prédéfinie.

i Remarque :



L'horloge doit être réglée pour pouvoir sélectionner la fonction « Pré-réglages ».

- Activez la fonction micro-ondes (décongélation, cuisson ou grill) choisie :
Pour le mode micro-ondes : Appuyez autant de fois sur la touche **18** "Micro-ondes" que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance. Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton régulateur rotatif **4**.
Pour le mode grill : Appuyez sur la touche **17** "Grill" le nombre de fois nécessaires pour activer la fonction Grill.
A l'aide du bouton régulateur rotatif **4**, réglez la durée de grill souhaitée.
Pour le mode décongélation : Appuyez sur la touche **12** "Décongélation selon la durée". Réglez la durée de décongélation souhaitée à l'aide du bouton régulateur rotatif **4**.
- Appuyez sur la touche **20** "Pré-réglages". L'affichage LED **2** indique l'heure réglée, le chiffre des heures clignote et l'icône sablier  apparaît dans l'affichage LED **2**.
- Tournez le bouton régulateur rotatif **4**, pour régler l'heure.
- Appuyez sur la touche **20** "Pré-réglages", les chiffres des minutes clignent.
- Tournez le bouton régulateur rotatif **4**, pour régler les minutes.

- Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide". L'icône sablier  clignote. L'affichage LED **2** passe à nouveau en mode d'affichage de l'heure. Le micro-ondes commence automatiquement le programme à l'heure qui a été définie dans la programmation.

Exemple d'application :

Il est 12:30 h. Vous souhaitez automatiquement réchauffer vos denrées alimentaires à 12:45 h à une puissance de 400 watts pendant 10 minutes.

- Appuyez six fois sur la touche **18** "Micro-ondes" pour sélectionner le niveau de puissance P400.
- A l'aide du bouton régulateur rotatif **4**, réglez 10 minutes.
- Appuyez sur la touche **20** "Pré-réglages". L'affichage LED indique l'heure courante (12:30), l'icône sablier  apparaît et le chiffre de l'heure clignote.
- Appuyez à nouveau sur la touche **20** "Pré-réglages" et réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif **4** les minutes à ".45".
- Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide", pour lancer la procédure mémorisée. L'affichage LED **2** passe à nouveau en mode d'affichage de l'heure. L'icône sablier  clignote.

Menu automatique

Pour les denrées alimentaires qui doivent être préparées en mode de menu automatique, il n'est pas nécessaire de saisir la durée de la procédure de cuisson et le niveau de puissance. Il suffit de préciser le type d'aliment à cuire/chauffer ainsi que le poids de cet aliment.

Pour ce faire, appuyez sur la touche respective sur le champ de commande **10**, qui représente la denrée alimentaire que vous souhaitez préparer. Ensuite, le poids de l'article doit être réglé à l'aide du bouton régulateur rotatif **4**.

Saisir le poids des denrées alimentaires

L'indication de poids est nécessaire afin de déterminer le temps de cuisson nécessaire.

Après que vous ayez appuyé sur l'icône respective, l'affichage LED ② affiche une indication de poids en grammes "g" et en "ml" pour les boissons. Vous pouvez modifier les indications respectives à l'aide du bouton régulateur rotatif ④.

Dès que le poids des repas apparaît, appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide". "Auto Cook" ^{AUTO}COOK apparaît dans l'affichage LED ②.

① Remarque :

Dans le cas de certains aliments, comme par ex. le bœuf, le porc, la volaille et la saucisse, il faut tourner l'aliment après env. 1/2 ou 2/3 de la durée de cuisson. Les signaux sonores retentissent et "turn" apparaît dans l'affichage LED ②, pour vous rappeler qu'il faut tourner l'aliment. La procédure de cuisson se poursuit en arrière-plan.

1. Lorsque le signal indiquant qu'il faut tourner les aliments retentit, ouvrez la porte et tournez-les.
2. Afin que la procédure de cuisson continue, fermez la porte. Appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide". Le micro-ondes continue automatiquement de fonctionner pour la durée restante.











① Remarque :

Si vous ne souhaitez pas tourner les denrées alimentaires, attendez tout simplement que le signal sonore retentisse et continuez à patienter. Le micro-ondes poursuit son programme.

① Remarque :

Nous recommandons cependant de retourner les denrées. Vous atteignez ainsi une cuisson uniforme. Lors de chaque rotation, veillez à être particulièrement prudent dans la manipulation des denrées très chaudes qui se trouvent dans le micro-ondes.

Il est possible de faire cuire des denrées alimentaires différentes avec les poids suivants :

Denrées alimentaires	Icône	Poids	tourner après
Bœuf		100 - 1500 g	1/2 x le temps de cuisson
Porc		100 - 1500 g	1/2 x le temps de cuisson
Volaille		400 - 1 400 g	1/2 x le temps de cuisson
Charcuterie		100 - 500 g	2/3 x le temps de cuisson
Poisson		100 - 1200 g	2/3 x le temps de cuisson
Légumes/ fruits		100 - 1 000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Hors-d'œuvre		300 - 500 g	-
Pommes de terre		100 - 800 g	-
Boissons		200 - 500 ml	-
Réchauffement automatique		300 - 700 g	-

① Remarque :

Le signal sonore retentit à cinq reprises pour vous rappeler que vous devez retourner le plat.

Exemple d'application 1 :

Procédez comme suit si vous souhaitez faire cuire 400 g de légumes ou de fruits :

1. Appuyez sur la touche "Légumes/fruits" (en mode veille).
2. A l'aide du bouton régulateur rotatif **4**, sélectionnez "400 g".
3. Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide".

Exemple d'application 2 :

Procédez comme suit si vous souhaitez faire chauffer 300 ml d'eau :

1. Appuyez sur la touche "Boissons" (en mode veille).
2. A l'aide du bouton régulateur rotatif **4**, sélectionnez "300 ml".
3. Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide".

Cuisson de pizza

Vous pouvez préparer une pizza croustillante dans le micro-ondes. Utilisez pour cela la touche « Pizza ». Sur le champ de commande **10**, appuyez sur la touche "Pizza" :

- une fois pour une pizza surgelée, température env. - 18 degrés / poids 150 g - 900 g ("P-1" apparaît dans l'affichage LED **2**)
- deux fois pour une pizza réfrigérée, température env. 5 degrés / poids 150 g - 900 g ("P-2" apparaît dans l'affichage LED **2**)
- trois fois pour une pizza fraîche, température env. 20 degrés / poids 300 g - 900 g ("P-3" apparaît dans l'affichage LED **2**)

Exemple d'application :

Procédez comme suit si vous souhaitez faire cuire une pizza:

1. Posez la pizza dans l'assiette tournante **7**.
2. Appuyez une fois sur la touche « Pizza ». "P-1" apparaît dans l'affichage LED **2** (« P-2 », « P-3 » si vous appuyez deux respectivement trois fois)
3. Tournez le bouton régulateur rotatif **4**, pour régler le poids de la pizza.

4. Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide", pour démarrer la procédure de grill. Le temps apparaît dans l'affichage LED **2**.

i Remarque :

Selon le type de pizza et les préférences personnelles, il peut s'avérer nécessaire de rallonger la durée de cuisson. Lisez à ce sujet le chapitre « Fonction grill ».

Fonction de grill

Vous pouvez utiliser la fonction de grill **17** pour de fines tranches de viandes, des steaks, des boulettes de viandes, des petites saucisses ou des morceaux de poulet. Elle est parfaitement appropriée pour des sandwichs gratinés, des gratins et pour la cuisson de petits pains croustillants.

⚠ Attention !


La chambre de cuisson, la porte de l'appareil, la partie extérieure, l'assiette tournante **7**, le support métallique **9**, la vaisselle et en particulier les serpentins réchauffeurs sous l'assiette tournante **7** deviennent très chauds. Risque de brûlure !

⚠ Risque de brûlure !


Au moment de retirer les plats et l'assiette tournante **7**, utilisez toujours des maniques, des gants de cuisine ou assimilé, pour éviter les brûlures.

Vous avez le choix entre trois modes de grill : grill supérieur, grill inférieur ou grill supérieur et grill inférieur.

Pour griller avec le grill supérieur, utilisez toujours le support métallique **9**. Vous atteignez ainsi un résultat optimal. Placez le support métallique **9** toujours au milieu sur l'assiette tournante **7**.

1. Appuyez une fois sur la touche **17** "Grill", pour activer la fonction de grill "Grill supérieur". Dans l'affichage LED **2** apparaissent l'icône rouge pour la fonction de grill "Grill supérieur"  et "M1".
2. Appuyez deux fois sur la touche **17** "Grill", pour activer la fonction de grill "Grill supérieur et Grill inférieur".



Dans l'affichage LED ② apparaissent les icônes rouges pour la fonction de grill "Grill supérieur et Grill inférieur"  et  "M1".

- Appuyez trois fois sur la touche ① "Grill", pour activer la fonction de grill "Grill inférieur". Dans l'affichage LED ② apparaissent l'icône rouge pour la fonction de grill "Grill inférieur"  et "M1".
- A l'aide du bouton régulateur rotatif ④, réglez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
- Appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide" pour activer la fonction de grill




Procédure de cuisson Grill/Combi

Cette fonction réunit la fonction du grill avec le fonctionnement normal du micro-ondes. Pendant la procédure combinée, un délai prédéfini est automatiquement exécuté en une seule procédure pour la cuisson et le reste du temps pour le grill. Le moment de commutation de l'appareil se caractérise par un léger clic audible.



Grill/Combi 1

- Appuyez une fois sur la touche ⑮ "Grill/Combi". Dans l'affichage LED ② apparaissent les icônes rouges pour l'opération du micro-ondes  et la fonction de grill "Grill supérieur" , ainsi que "M1".
- A l'aide du bouton régulateur rotatif ④, définissez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
- Appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide" pour activer le programme.

Grill/Combi 2



- Appuyez deux fois sur la touche ⑮ "Grill/Combi". Dans l'affichage LED ② apparaissent les icônes rouges pour l'opération du micro-ondes  et la fonction de grill "Grill supérieur et grill inférieur"  et , ainsi que "M1".
- A l'aide du bouton régulateur rotatif ④, définissez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
- Appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide" pour activer le programme.

Grill/Combi 3

- Appuyez trois fois sur la touche ⑮ "Grill/Combi". Dans l'affichage LED ② apparaissent les icônes rouges pour l'opération du micro-ondes  et la fonction de grill "Grill supérieur" , ainsi que "M1".
- A l'aide du bouton régulateur rotatif ④, définissez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
- Appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide" pour activer le programme.

Décongélation selon le poids

Avec cette fonction, vous pouvez décongeler sans problème de la viande, de la volaille et du poisson. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement calculés et réglés après la saisie du poids.

- Appuyez sur la touche ⑪ "Décongélation selon le poids" : L'affichage LED ② indique les icônes rouges de la fonction de décongélation "Décongélation" , "Auto Cook" ^{AUTO} , ainsi que "M1".
- Sélectionnez l'aliment à décongeler sur le champ de commande pour les fonctions de cuisson pré-réglées ⑩ (Auto Cook). Les fonctions de cuisson Boisson, Entrée et Réchauffage automatique sont exclues de cette fonction.
- Saisissez le poids à l'aide du bouton régulateur rotatif ④.
- Pour démarrer la procédure de décongélation selon le poids, appuyez sur la touche ⑮ "Marche/Marche rapide". Le temps calculé commence à défiler sous forme d'un compte à rebours.

❗ Remarque :



Certains plats, tels que la viande, la volaille, le poisson, les légumes et les saucisses doivent être retournés après un certain temps de cuisson. Le signal sonore retentit cinq fois et "turn" apparaît dans l'affichage LED ② pour vous rappeler qu'il faut retourner l'aliment. La procédure de décongélation se poursuit en arrière-plan.

1. Lorsque retentit le signal indiquant qu'il faut tourner les aliments, ouvrez la porte et tournez-les.
2. Refermez la porte. Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide". Le micro-ondes continue automatiquement de fonctionner pour la durée restante.

i Remarque :

Si vous ne souhaitez pas tourner les denrées alimentaires, attendez que le signal sonore retentisse et continuez à patienter. Le micro-ondes poursuit son programme automatiquement. Nous recommandons cependant de retourner les denrées. Vous atteignez ainsi une décongélation uniforme.

Décongélation selon la durée

1. Appuyez sur la touche **12** "Décongélation selon la durée". L'affichage LED **2** indique les icônes rouges de la fonction de décongélation , "Auto Cook"  et "M1".
2. Tournez le bouton régulateur rotatif **4**, pour régler la durée de décongélation. Le temps de décongélation maximum réglable est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **15** "Marche/Marche rapide", pour démarrer la procédure de décongélation. Le temps calculé commence à défiler sous forme d'un compte à rebours.

i Remarque :

Certains plats, tels que la viande, la volaille, le poisson, les légumes et les saucisses doivent être retournés après un certain temps de cuisson. Le signal sonore retentit cinq fois, le temps restant s'arrête et "turn" apparaît dans l'affichage LED **2** pour vous rappeler qu'il faut retourner l'aliment. Pour tourner les aliments, procédez comme ce qui est décrit dans le chapitre "Décongélation selon le poids".


Fonctions d'appel

Affichage du niveau de puissance du micro-ondes pendant l'utilisation


Appuyez sur la touche **18** "micro-ondes" pendant le programme de cuisson. Le niveau de puissance activé apparaît pendant env. 5 à secondes sur l'affichage LED **2**.

Sécurité enfant


Activez ce réglage afin d'empêcher une mise en service du micro-ondes sans surveillance par des petits enfants et des personnes non familiarisées avec la commande de l'appareil.

L'icône pour la sécurité enfant  apparaît sur l'affichage LED **2** et aussi longtemps que cette fonction est activée, l'appareil ne peut pas être mis en service.

Réglage de la sécurité enfant

Maintenez la touche **16** "Effacer/Stop/Sécurité enfant" enfoncée pendant env. 3 secondes. Il retentit tout d'abord un signal sonore, puis l'icône de la Sécurité enfant  apparaît dans l'affichage LED **2**.

Désactivation de la sécurité enfant

Maintenez à nouveau la touche **16** "Effacer/Stop/Sécurité enfant" enfoncée pendant 3 secondes supplémentaires jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'icône Sécurité enfant  disparaisse.

Fonction de signal sonore

Après la fin de la procédure de cuisson, 5 signaux sonores retentissent et "End" et "Hot" s'affichent en alternance dans l'affichage LED **2**. Si la porte n'est pas ouverte au bout de 2 minutes environ, une nouvelle séquence de 5 signaux sonores retentit.

i Remarque :

- Si vous avez appuyé sur une touche et avez activé une fonction valide, un signal sonore retentit. Si, à l'inverse, vous avez sélectionné une touche/fonction incorrecte, 2 signaux sonores retentissent.
- Si après avoir réglé la procédure de cuisson, vous n'avez pas appuyé sur la touche **15** "Marche/Marche rapide" dans un délai de 20 secondes, l'appareil passe à nouveau en mode veille (l'heure s'affiche).

Nettoyage et entretien

Danger :

Avant le nettoyage, éteignez le micro-ondes et débranchez la fiche de la prise murale. Risque d'électrocution !

- Maintenez l'intérieur du micro-ondes toujours à l'état propre.
- Si des éclaboussures de denrées alimentaires ou des liquides renversés devaient coller aux parois du micro-ondes, essuyez ces derniers avec un chiffon humide.
- Utilisez un produit vaisselle doux s'il devait s'avérer nécessaire de nettoyer le micro-ondes d'encrassements plus importants.
- Évitez l'utilisation de sprays de nettoyage et autres produits détergents puissants étant donné que ces derniers peuvent créer des taches, des marques ou une opacité de la porte.
- Nettoyez les parois extérieures avec un chiffon humide.
- Ne laissez pas d'eau s'écouler dans les ouvertures d'aération afin d'éviter que les pièces fonctionnelles à l'intérieur du micro-ondes ne soient endommagées.
- Retirez régulièrement les éclaboussures ou les encrassements. Nettoyez la porte, le hublot de contrôle **7** des deux côtés, les joints de porte et les pièces se trouvant à proximité à l'aide d'un chiffon humidifié. N'utilisez pas de produits récurants.

- S'il devait se trouver de la vapeur à l'extérieur ou à l'intérieur de la porte, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Cette formation de vapeur peut résulter de l'opération du micro-ondes sous des conditions d'humidité élevées.
- Nettoyez régulièrement l'assiette tournante **7** à l'aide d'une éponge humide. Séchez-la bien. Veillez à ce que la couronne de l'assiette tournante **7** soit replacée correctement lorsque vous l'aurez retirée du fond de l'espace de cuisson à des fins de nettoyage.
- Nettoyez également régulièrement la porte de l'appareil pour éviter des bruits excessifs.
- Essuyez l'intérieur du micro-ondes avec un liquide vaisselle doux.
- Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un récipient pour micro-ondes avec une tasse remplie d'eau, du jus et de la peau d'un citron dans le micro-ondes. Réchauffez ce dernier pendant 5 minutes. Essuyez-le bien et séchez-le avec un chiffon doux.
- Si un remplacement de la lampe installée dans le micro-ondes s'avère nécessaire, demandez alors à un revendeur de procéder à ce remplacement ou contactez notre service après-vente.

Conseils

Congélation et décongélation - comment procéder ...

Le micro-ondes est un appareil idéal pour décongeler rapidement et uniformément des denrées alimentaires surgelées. La sélection de la puissance en watts, les durées de séjour et de décongélation sont cependant dépendantes de la nature et de la quantité des denrées alimentaires.

Des micro-ondes pénètrent toujours de l'extérieur à l'intérieur des denrées alimentaires. Pour cette raison, il est impossible de décongeler des portions particulièrement importantes, sinon les couches extérieures cuiraien déjà avant que le produit soit réellement décongelé.

Une bonne décongélation commence déjà au moment de la congélation. Procédez de manière réfléchie et préparez des portions suffisamment petites, plates et adaptées à votre ménage. A cet égard, ayez également à l'esprit la taille des différents bols et assiettes dans lesquels vous décongèlerez ensuite les aliments dans le micro-ondes.

Dans le tableau de décongélation suivant, nous avons regroupé les temps de décongélation de quelques denrées alimentaires courantes. L'indication des durées et des quantités est complétée par la « durée de repos ». Cette durée correspond à la durée de répartition de la température, pendant laquelle la chaleur résiduelle des couches décongelées est transmise jusqu'au centre vers les couches restées congelées. Pendant cette "durée de repos", laissez les denrées alimentaires congelées dans le micro-ondes éteint ou hors de l'appareil. Pour les valeurs indiquées, il est possible que des divergences se produisent. Ces dernières sont dues aux différents facteurs des denrées alimentaires.

Utilisez les fonctions de décongélation intégrées. Voir le chapitre "Décongélation selon le poids" et "Décongélation selon la durée".

Denrées alimentaires	Petits pains
Poids / Qté	50 g / 2 pièces
Durée de décongélation	env. 1 min
Durée de repos	--
Remarques/conseils	--

Denrées alimentaires	Pain
Poids / Qté	500 g
Durée de décongélation	8 - 10 min.
Durée de repos	10 - 20 min.
Remarques/conseils	--

Denrées alimentaires	Gâteau à la crème
Poids / Qté	400 - 800 g
Durée de décongélation	8 - 12 min.
Durée de repos	90 - 120 min.
Remarques/conseils	Décongelez uniquement le gâteau

Denrées alimentaires	Beurre
Poids / Qté	250 g
Durée de décongélation	env. 1 min
Durée de repos	20 - 30 min.
Remarques/conseils	Enlevez l'emballage et posez le beurre sur une assiette

Denrées alimentaires	Fromage (à la pièce)
Poids / Qté	500 g
Durée de décongélation	5 - 6 min.
Durée de repos	60 - 90 min.
Remarques/conseils	Tournez le morceau une fois vers la moitié du temps de cuisson

Denrées alimentaires	Tranches de charcuterie
Poids / Qté	200 g
Durée de décongélation	env. 3 min
Durée de repos	10 - 15 min.
Remarques/conseils	Tournez les tranches de charcuterie après la moitié du temps, séparez les tranches au couteau avec soin avant la durée de repos

Denrées alimentaires	Fraises
Poids / Qté	250 g
Durée de décongélation	env. 8 min
Durée de repos	5 - 10 min.
Remarques/conseils	Décongelez les fraises ou les autres fruits dans un récipient à couvercle. Remuez doucement après la moitié du temps de cuisson

Pour la décongélation de viande, volaille et poisson, veuillez consulter le chapitre "Décongélation selon le poids".

Cuisson - comment procéder ...

- pour la cuisson des denrées alimentaires, utilisez toujours (si aucune autre indication n'est précisée) une forme adaptée au micro-ondes munie d'un couvercle.
- les indications de cuisson se rapportent aux aliments avec température de réfrigérateur. Commencez par décongeler les denrées à cuire.

❗ **Remarque :**

pour les légumes surgelés (-18°C, env. 100-1 000 g), la durée de décongélation peut être de 5 à 15 minutes. Orientez-vous éventuellement aux indications figurant sur les emballages. Préparez les légumes de manière correspondante, c'est-à-dire lavez-les et brossez-les avant la cuisson.

Les indications de préparation sont des remarques importantes

- Respectez impérativement les différentes remarques relatives à la préparation. Tandis que certains aliments nécessitent l'ajout de liquide (généralement 1-2 cuillères à soupe pour 100 g de légumes), aucun liquide n'est ajouté par exemple pour le concombre, l'oignon doux, les champignons et les épinards. D'autres denrées alimentaires doivent par contre être au moins mélangées une fois.

Respecter les durées de repos

- Il est important, comme pour la décongélation, de respecter la « durée de repos ». La compensation de température et ainsi la recuisson ultérieure devrait toujours être de 5 à 10 minutes.
- Pendant cette durée de repos, laissez les denrées alimentaires dans le micro-ondes éteint ou hors de l'appareil.
- Vous pouvez assaisonner les légumes après le temps de repos et ajouter éventuellement un peu de beurre.

- Pour les plats en barquettes ou les menus surgelés prêts à consommer, orientez-vous aux indications figurant sur l'emballage pour la préparation dans le micro-ondes.
- Veuillez considérer les indications du tableau suivant comme des valeurs d'orientation.

Denrées alimentaires	Pommes de terre salées
Poids / Qté	250 g
Ajout de liquide	3 CS d'eau
Watt/Puissance	600 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 5 min
Conseils de préparation	Utiliser si possible des morceaux de taille identique - égoutter l'eau juste après la cuisson

Denrées alimentaires	Pâtes
Poids / Qté	125 g
Ajout de liquide	600 ml d'eau
Watt/Puissance	500 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 5 min
Conseils de préparation	Commencer par chauffer l'eau à 800 W (pendant 7 min. environ). Ajouter les pâtes et laisser cuire sans couvrir

Denrées alimentaires	Riz
Poids / Qté	100 g
Ajout de liquide	300 ml d'eau
Watt/Puissance	600 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 3 - 4 min
Conseils de préparation	La durée d'absorption dépend du type de riz. Elle est plus longue pour le riz complet

Denrées alimentaires	Chou-fleur
Poids / Qté	400 g
Ajout de liquide	4 CS d'eau
Watt/Puissance	600 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 6 - 7 min
Conseils de préparation	Les valeurs s'appliquent aussi aux brocolis

Denrées alimentaires	Petits pois
Poids / Qté	300 g
Ajout de liquide	3 CS d'eau
Watt/Puissance	600 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 3 - 4 min
Conseils de préparation	--

Denrées alimentaires	Epinards
Poids / Qté	500 g
Ajout de liquide	--
Watt/Puissance	600 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 6 min
Conseils de préparation	Ajoutez un peu de crème aux épinards

Denrées alimentaires	Champignons
Poids / Qté	400 g
Ajout de liquide	--
Watt/Puissance	600 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 5 - 6 min
Conseils de préparation	Ajoutez un peu de beurre avant la cuisson

Denrées alimentaires	Filet de poisson
Poids / Qté	400 - 600 g
Ajout de liquide	voir Remarque
Watt/Puissance	500 watts
Temps de cuisson en minutes	env. 8 - 12 min
Conseils de préparation	Ajoutez, pour 100 g de poisson 1 cuiller à soupe d'eau, du citron, du bouillon ou du vin

Grill - comment procéder ...

- Pour toutes les procédures de grill sur le grill supérieur, utilisez le support métallique ⑨. Placez toujours l'assiette tournante ⑦ sous le support métallique ⑨. De cette manière, le jus de cuisson/les graisses et les eaux de cuisson ainsi que les salissures causées par des projections de denrées sont récupérés.
- La fonction de grill est par exemple appropriée pour de fines tranches de viande, du poisson, des boulettes de viande, des brochettes, des petites saucisses ou des morceaux de poulet. Vous pouvez également préparer des toasts ou des petits pains ou des croque-monsieur.
- Vous pouvez aussi sélectionner directement la fonction de grill ou sélectionner quelques ingrédients à l'aide du bloc de touches des fonctions de cuisson prééglées ⑩.
- Une procédure combinée de cuisson et de grill est particulièrement appropriée pour certaines denrées alimentaires ou leur type de préparation. Pour les deux fonctions possibles, le temps de cuisson et le temps de grill sont automatiquement exécutés selon la durée correspondante. Lisez à ce sujet le chapitre "Procédure de cuisson grill/combi".
- Préparez les denrées alimentaires que vous souhaitez faire griller comme à l'habitude. Retirez les écailles du poisson et videz-le en un premier temps. Frottez la volaille avec des herbes et faire toujours cuire les cuisses de poulet en premier du côté de la peau.
- Retournez les denrées à la fin du premier temps indiqué (1er côté). Après avoir retourné la denrée, laissez cuire pendant le deuxième temps indiqué (2ème côté).

① Remarque :

entrez les deux temps pour le premier et le deuxième côté de manière séparée.

Pour les valeurs indiquées, il est possible que des divergences se produisent. Ces dernières sont dues à des facteurs différents (comme la température, la forme des denrées alimentaires par ex.).

Denrées alimentaires	2 steaks de dinde 400 g
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (1er côté) en min	env. 12 min
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (2ème côté) en min	env. 10 min

Denrées alimentaires	2 cuisses de poulet 500 g
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (1er côté) en min	env. 8 min
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (2ème côté) en min	env. 7 min

Denrées alimentaires	2 schaschliks 400 g
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (1er côté) en min	env. 12 min
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (2ème côté) en min	env. 12 min

Denrées alimentaires	2 truites 400 g
Fonction	Grill/Combi 2
Durée (1er côté) en min	env. 8 min
Fonction	Grill (grill supérieur)
Durée (2ème côté) en min	env. 7 min

Denrées alimentaires	4 boulettes de viande 600 g
Fonction	Grill/Combi 2
Durée (1er côté) en min	env. 12 min
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (2ème côté) en min	env. 8 min

Denrées alimentaires	2 côtelettes 600 g
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (1er côté) en min	env. 15 min
Fonction	Grill (grill supérieur/inférieur)
Durée (2ème côté) en min	env. 13 min

Vaisselle appropriée

pour la décongélation, la cuisson, etc. utilisez toujours des formes et des écuelles appropriées pour être placées dans un micro-ondes. Dans la plupart des cas, des formes en verre correspondantes sont proposées pour la cuisson. Achetez de la vaisselle pour micro-ondes de préférence dans différentes dimensions et avec des couvercles.

Faire cuire des petits pains croustillants

Avec la fonction de grill de votre micro-ondes, vous pouvez faire cuire des petits pains décongelés de manière croustillante. Avant la cuisson, humidifiez les petits pains avec un peu d'eau. Selon la quantité et le type, faites cuire les petits pains pendant environ 2 minutes. Afin que les petits pains soient également "frais" à l'intérieur, coupez les petits pains après la première procédure de grill et continuez à les faire cuire pendant environ une minute encore, les tourner et les faire cuire encore pendant une minute.

Recyclage



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Confiez l'élimination de l'appareil à une organisation agréée ou à l'organisation de collecte des déchets municipale.

Respectez la réglementation en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente autorisée. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

(FR) Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Suggestions de recettes

Pizza

Ingrédients :

300 g de pâte prête à l'emploi
200 g de tomates en purée
150 g de garniture (au choix, par ex. jambon, salami, champignons)
50 g de fromage râpé
Herbes : basilic, origan, thym, sel, poivre

Préparation :

Travaillez la pâte selon les indications du fabricant. Déroulez la pâte selon la taille de l'assiette tournante ⑦. Graissez légèrement l'assiette tournante ⑦ et posez-y le fond de pizza. Piquez la pâte. Répartissez les tomates avec les herbes sur la pâte à pizza. Posez la garniture choisie. Pour terminer, recouvrez la pizza de fromage. Placez l'assiette tournante ⑦ avec la pizza dans le micro-ondes et faites-la cuire en sélectionnant "pizza fraîche" (P-3).

Soupe à l'oignon au gratin de fromage

Ingrédients pour 4 portions

300 g d'oignons
30 g de beurre, sel, poivre blanc
500 ml de bouillon de viande instantané
125 ml de vin blanc sec
2 tranches de pain toasté
2 tranches de jeune gouda

Préparation :

Epluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Ajoutez-les au beurre et au poivre dans une écuelle destinée à aller au micro-ondes, ajouter le bouillon de viande et laissez cuire pendant 12 à 15 minutes à 800 watts avec le couvercle. Ajoutez ensuite le vin blanc et assaisonnez de manière correspondante. Coupez maintenant le pain toasté en petits cubes. Partagez la soupe à l'oignon dans 4 tasses à soupe et répartissez les cubes de pain. Posez respectivement une demi-tranche de fromage sur le pain. Posez les 4 tasses sur l'assiette tournante ⑦ et gratinez la soupe pendant une dizaine de minutes avec la fonction de grill "Grill supérieur" pendant env. 10 minutes. Utiliser si possible le support métallique ⑨.

Potée de lentilles

Ingrédients :

200 g de lentilles sèches
50 g de lard entrelardé
125 g de poitrine de porc
1 botte de légumes pour la soupe
500 ml d'eau
1 feuille de laurier
250 g de pommes de terre
2 saucisses fumées
Herbes : sel, poivre, vinaigre, sucre

Préparation :

Laissez gonfler les lentilles pendant la nuit dans une quantité d'eau suffisante.

Nettoyez et brossez les légumes pour la soupe et coupez-les en petits morceaux. Mettre la viande et le lard en cube. Mettez les lentilles égouttées dans 500 ml d'eau avec la viande, le lard, les légumes et la feuille de laurier dans une écuelle appropriée pour micro-ondes.

Faire cuire avec un couvercle à 600 watts pendant 10 à 12 minutes. Epluchez, lavez et coupez entre temps les pommes de terre en cubes et coupez les saucisses en tranches. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les tranches de saucisses à la potée et bien mélanger. Faire cuire à 500 watts pendant env. 18 minutes.

Assaisonnez ensuite avec les herbes.

Chou-fleur au gratin de fromage

Ingrédients :

500 g de chou-fleur nettoyé
250 ml d'eau
Sel
1 CS de féculé
2 blancs d'œuf
2 jaunes d'œuf
1 verre de crème (200 ml)
2 CS de rouleaux de ciboulettes
1 prise de piment de Cayenne
150 g de jambon cru (maigre)
50 g d'emmental râpé

Préparation :

Mettez le chou-fleur en morceaux en détachant les petits choux et ajoutez 250 ml d'eau et du sel dans un récipient allant au micro-ondes. Faites cuire à pleine puissance de 800 watts pendant 5 minutes avec le couvercle.

Egouttez ensuite l'eau de cuisson et la mettre de côté. Mélangez maintenant la féculé dans la crème et ajoutez cette dernière à l'eau de cuisson. Laissez cuire à pleine puissance de 800 watts pendant 2 à 3 minutes en remuant plusieurs fois.

Ajouter le jaune d'œuf, la ciboulette et le piment de Cayenne, battre le blanc d'œuf en neige et incorporer délicatement.

Placez maintenant le chou-fleur et le jambon (en lanières) dans une forme plate, versez la sauce dessus et saupoudrez avec le fromage. Cuire et gratiner pendant 18-22 minutes avec le mode Grill/ Combiné 1 à 500 watts. Utiliser si possible le support métallique 9.

Gratin de viande hachée avec macaronis et brocoli

Ingrédients :

150 g de macaronis
500 ml d'eau
1 oignon
1 gousse d'ail
20 g de beurre
300 g de viande hachée
1 boîte de purée de tomate aux herbes (350 g)
400 g de brocolis
4 cuillères à soupe d'eau
1 pot de crème (200 g)
150 g de tranches de gouda moyen
Herbes : sel, poivre

Préparation :

Versez 500 ml d'eau et 1 cuiller à café de sel dans un bol allant au micro-ondes à couvercle et faites chauffer à pleine puissance (800 watts pendant une dizaine de minutes. Ajoutez ensuite les macaronis et faites cuire à 600 watts pendant 3 à 5 minutes puis à 300 watts pendant les 3 à 5 minutes restantes. Versez dans un égouttoir et égouttez. Faites maintenant revenir l'oignon et la gousse d'ail avec le beurre dans un récipient allant au micro-ondes, à 600 watts pendant env. 4 à 5 minutes. Ajoutez ensuite la viande hachée et la purée de tomates - faire cuire le tout encore pendant 8 à 10 minutes à 600 watts. Incorporez les 3/4 d'un pot de crème et assaisonnez avec du sel et du poivre. Lavez et nettoyez le brocoli et mettez-le avec 4 cuillères à soupe d'eau dans un bol allant au micro-ondes. Posez le couvercle sur le récipient et faire précuire à 800 watts pendant env. 5 minutes, puis laissez égoutter. Mettez les macaronis, les légumes et la sauce à la viande hachée dans un plat à gratin et mélangez. Versez le 1/4 de crème restant dessus et recouvrez le tout des tranches de fromage. Cuire et gratiner pendant 16-18 minutes au Grill/Combiné 1 à 500 watts. Utiliser si possible le support métallique 9.

Filet de porc aux champignons dans une sauce piquante aux poivrons

Ingrédients :

4 filets de porc à env. 150 g
350 g de champignons blancs
150 g de lard en cube
2 pots de crème (400 ml)
2 CS de purée de tomates
Herbes : sel, poivre, poivron

Préparation :

Assaisonnez les filets de porc et posez-les dans un plat à gratin. Brossez les champignons, coupez-les en deux et ajoutez-les avec le lard aux filets dans le plat à gratin. Mélangez la crème, la purée de tomates et le poivron dans un récipient adapté au micro-ondes et faire cuire à 600 watts pendant env. 5 à 6 minutes. Versez ensuite cette sauce sur les filets. Cuire et gratiner pendant 20-22 minutes au Grill/Combiné 2 à 300 watts.

Gratin de pommes de terre

Ingrédients :

1 000 g de pommes de terre
Graisse (pour enduire le plat à gratin)
2 CS de chapelure
1 verre de crème (200 ml)
50 g d'emmental râpé
Flocons de beurre
Herbes : sel, poivre

Préparation :

Après avoir épluché et lavé les pommes de terre, coupez ces dernières en tranches fines et assaisonnez-les. Graissez un plat à gratin et mettez les tranches de pommes de terre en couche. Versez la crème sur les pommes de terre.

Saupoudrez ensuite avec le fromage et la chapelure et posez les flocons de beurre dessus.

Cuire et gratiner pendant 20 minutes au Grill/Combiné 1 à 500 watts. Utiliser si possible le support métallique ④.

Fricassée de poulet

Ingrédients :

1 poulet (env. 1000 g)
300 g de champignons
500 g d'asperges
250 ml de bouillon de viande instantané
100 ml de crème
2 paquets de sauce claire (instantanée)
1 CS de vin blanc
Herbes : sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

Saupoudrez le poulet de sel et mettez-le dans un bol allant au micro-ondes en le couvrant.

Faire cuire à 800 watts pendant env. 16-18 minutes.

Brossez et coupez les champignons en deux, épluchez les asperges et coupez-les en morceaux de 2 à 3 cm de long. Retirez la peau et les os du poulet cuit et coupez la viande en pièces à servir.

Mettez le bouillon de viande, la viande de poulet, les asperges et les champignons dans un récipient adapté au micro-ondes. Posez le couvercle sur le récipient et faites chauffer à 600 watts pendant env. 13-15 minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez maintenant la crème et la poudre de la sauce et faire bouillir à 600 watts pendant encore 5 à 6 minutes. Assaisonnez ensuite avec du vin blanc, du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Potée de poulet verte

Ingrédients :

400 g de filet de poulet
1 petite courgette
1 petit poivron vert
125 ml de bouillon de poulet instantané
200 g de poireaux
150 g de chou-rave
150 g de céleri en branche
2 CS de crème fraîche
50 g de fromage frais aux herbes

Préparation :

Brossez et lavez les légumes. Coupez le poireau en rondelles, le chou-rave et le céleri en fines tranches. Faites revenir les légumes dans un plat adapté au micro-ondes à 600 watts pendant env. 6 à 8 minutes. Coupez le filet de poulet en fins morceaux, la courgette en demi-tranches et le poivron en cubes et ajoutez-les au reste avec le bouillon de poule chaud. Posez le couvercle sur le récipient et faites cuire à 600 watts pendant env. 12-15 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le fromage frais aux herbes.

Boulettes au pain ou au lard

Ingrédients pour 4 boulettes :

4 petits pains blancs
1/2 CC de sel
150 ml de lait
40 g de beurre
3 œufs
2-3 CS de chapelure
2-3 CS de persil haché
30 g de lard en cube (pour boulettes au lard)

Préparation :

Coupez les petits pains en menus morceaux et saupoudrez-les de sel. Faites chauffer le lait dans une forme adaptée au micro-ondes (à 800 watts pendant env. 2 à 4 minutes). Versez ensuite le lait chaud sur les petits-pains et laissez le tout reposer pendant env. 15 minutes.

Battez en neige le beurre et les œufs, ajoutez les petits-pains avec la chapelure et le persil et malaxer le tout pour former une pâte (remarque : pour les boulettes au lard, pétrissez également le lard en cubes et bien mélanger à la pâte).

Humidifiez vos mains et formez 4 boulettes de même dimension que vous allez ensuite plonger dans l'eau froide. Posez le couvercle sur le récipient et faites cuire à 500 watts pendant env. 6-8 minutes, les boulettes sont ensuite prêtes à être servies.

Sauce claire

Ingrédients :

40g de farine

30 g de beurre

250 ml de bouillon instantané

250 ml de lait

Herbes : sel, poivre blanc, sucre

Préparation :

Mélangez la farine, le beurre, le bouillon très chaud et le lait dans un récipient adapté au micro-ondes et portez à ébullition à pleine puissance de 800 watts pendant 4 à 5 minutes environ en remuant bien de temps en temps. Faire cuire à 300 watts pendant encore 4 -5 minutes. Remuez bien de nouveau et assaisonnez avec des herbes.

Sauce à la vanille

Ingrédients :

250 ml de lait

Pulpe de

1/2 gousse de vanille

1 verre de crème (250 ml)

2 CS de fécule

3 CS de sucre

1 jaune d'œuf

Préparation :

Mélangez le lait, la pulpe de vanille, la crème, la fécule et le sucre dans un récipient adapté au micro-ondes. A une puissance de 800 watts, portez à ébullition pendant 4 à 5 minutes et remuez de temps en temps. Mélangez bien la sauce prête et liez cette dernière avec un jaune d'œuf.

Riz au lait

Ingrédients :

250 g de riz pour riz au lait

1 l de lait

1 CC de beurre

40 g de sucre, cannelle et sucre (pour saupoudrer)
ou de compote de fruits

Epices : sel

Préparation :

Mettez le riz pour riz au lait, le lait, une prise de sel, le beurre et le sucre dans un grand moule adapté au micro-ondes. Avec le couvercle posé sur le récipient, portez à ébullition à pleine puissance à 800 watts pendant env. 10 à 12 minutes, puis remuez et laissez encore gonfler pendant 20 à 22 minutes à 100 watts de puissance. Laissez ensuite encore reposer pendant quelques minutes, bien mélanger et, selon les goûts, saupoudrez éventuellement de cannelle et de sucre ou ajoutez de la compote de fruits.

Compote aux fruits rouges (fraises et framboises)

Ingrédients :

250 g de fraises congelées

250 g de framboises congelées

1 sachet de sucre vanillé

2 CS de sucre


2 CS de fécule

Préparation :

Mélangez tout d'abord la fécule dans 3 CS d'eau.

Versez les fruits dans un récipient couvert allant au micro-ondes. Décongelez et chauffez ensuite à plein puissance (800 watts) pendant 6 à -8 minutes.

Ecrasez ensuite les fruits et ajoutez le sucre vanillé, le sucre et la fécule auparavant préparée. La compote bien mélangée, posez le couvercle sur le récipient et faites cuire à 600 watts pendant env. 6 - 8 minutes. Remplissez ensuite la compote dans des coupes à dessert et laissez refroidir.

 Notre suggestion : servez la compote avec la sauce à la vanille décrite ...

Bon appétit !

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de réussir et un bon appétit.

Dépannage

Panne	Cause possible	Solution
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• La fiche secteur n'est pas enfichée.• La prise secteur est défectueuse.• La fiche secteur ou le cordon d'alimentation sont endommagés.	<ul style="list-style-type: none">• Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.• Essayez une autre prise secteur.• Adressez-vous au service après-vente.
La fiche secteur est enfichée, l'affichage LED ② est allumé, lorsque vous appuyez sur des touches au choix, l'appareil ne réagit pas.	<ul style="list-style-type: none">• La fiche secteur a à nouveau été enfichée, la porte n'a pas encore été ouverte.	<ul style="list-style-type: none">• Ouvrez une fois la porte.
L'assiette tournante ⑦ ne tourne pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'assiette tournante ⑦ n'est pas correctement inséré.	<ul style="list-style-type: none">• Insérez correctement l'assiette tournante ⑦. Veillez à ce que la tige située au milieu du micro-ondes s'enclenche très précisément dans les évidements au bas de l'assiette tournante ⑦.
En cours d'opération, l'ampoule dans la chambre de cuisson est éteinte.	<ul style="list-style-type: none">• L'ampoule dans la chambre de cuisson est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">• Adressez-vous au service après-vente.

Index

- Assiette tournante 3, 5, 6, 9, 10, 14, 17, 21, 24, 31
- Beurre 18, 19, 21, 24, 26, 27, 28, 29
- Bœuf 13
- Boissons 6, 13, 14
- Boulettes de viande 21, 22
- Caractéristiques techniques 3
- Champignons 19, 21, 24, 26, 27
- Chou-fleur 20, 25
- Côtelettes 22
- Cuisses de poulet 21, 22
- Décongélation selon la durée 3, 11, 12, 16, 18
- Décongélation selon le poids 3, 11, 15, 16, 18, 19
- Epinards 21
- Filet de poisson 21
- Fonction de mémoire 11
- Fonction grill 12, 14
- Fraises 19, 30
- Fromage 19, 24, 25, 26, 27, 28
- Gâteau à la crème 18
- Gratin de pommes de terre 27
- Légumes/fruits 13, 14
- Menu automatique 5, 12
- Pain 18, 24, 28
- Pâtes 20
- Petits pois 20
- Pizza 13, 14, 24
- Poisson 13, 15, 16, 19, 21
- Pommes de terre 5, 6, 13, 20, 25, 27
- Pommes de terre salées 20
- Porc 13, 25, 26
- Puissance 3, 7, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 20, 21, 25, 26, 29, 30
- Riz 20, 29
- Riz au lait 29
- Sauce à la vanille 29, 30
- Saucisses 5, 14, 15, 16, 21, 25
- Schaschliks 22
- Sécurité enfant 3, 9, 10, 11, 16
- Soupe à l'oignon 24
- Steaks de dinde 22
- Temps de cuisson 5, 8, 10, 13, 15, 16, 19, 20, 21
- Tranches de charcuterie 19
- Truites 22
- Ustensiles de cuisson 6
- Volaille 13, 15, 16, 19, 21

Inleiding	35
Gebruik in overeenstemming met bestemming	35
Inhoud van het pakket	35
De verschillende onderdelen	35
Toetsen/regelknoppen van het be-dieningsgedeelte	35
Technische gegevens	35
Veiligheidsvoorschriften	36
Voorzorgsmaatregelen om een eventueel overmatig contact met microgolvenenergie te voorkomen.	36
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	36
Aardingsaanwijzingen/installatie volgens de voorschriften	39
Interferentiestoringen bij andere apparatuur	39
Apparaat plaatsen	39
Voordat u begint	40
Basisprincipes voor het koken in een magnetronoven	40
Maak gebruik van passend kookgerei	40
Beschrijving van de functies	41
Tijd instellen	41
Kookwekker instellen	41
Werking	41
In de magnetronoven garen	42
Snelstart	43
Geheugenfunctie	43
Voorinstellingen kiezen	44
Automaatmenu	44
Grillfunctie	46
Grill/Combi-garingsproces	47
Ontdooien op gewicht	47
Ontdooien op tijd	48

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

Controlefuncties	48
Kinderslot	48
Geluidssignaalfunctie	48
Reiniging en onderhoud	49
Tips	49
Invriezen en ontdooien – zo gaat het	49
Garen – zo gaat het	51
Grillen – zo gaat het	53
Milieurichtlijnen	55
Garantie en service	55
Importeur	55
Receptsuggesties	56
Pizza	56
Uiensoep met kaas gegratineerd	56
Linzensoep-éénpansgerecht	57
Bloemkool met kaas gegratineerd	57
Macaroni-gehakt-ovenshotel met broccoli	58
Champignon-varkensfilet in pikante paprikasaus	58
Aardappelgratin	59
Kipfricassee	59
Groene kipschotel	60
Deeg- of spekknoedels	60
Witte saus	61
Vanillesaus	61
Rijstepap	61
Dessert van rode vruchten(met aardbeien en frambozen)	61
Problemen oplossen	62
Trefwoordenregister	63

MAGNETRON KH 1167

Inleiding


Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is bedoeld om levensmiddelen op te warmen en toe te bereiden volgens de beschreven procedures. Elke verandering van het apparaat wordt beschouwd als niet correct en draagt aanzienlijke risico's van ongevallen in zich. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit gebruik in strijd met de bestemming. Dit apparaat is niet bestemd voor bedrijfsmatig gebruik.

Legenda

 Let op! Waarschuwing voor verwondingen en beschadiging van het apparaat.

 Gevaar! Waarschuwing voor stroomschok!

 Opmerking! Aanwijzingen en tips voor het gebruik van de magnetron.

Inhoud van het pakket

Let op!

Plasticassen kunnen een gevaar vormen. Om gevaar van verstikking te vermijden, moet deze zak buiten het bereik van baby's en kleine kinderen worden bewaard.

A.u.b. de inhoud van het pakket vóór ingebruikname op volledigheid en eventuele zichtbare beschadigingen controleren

- 1 magnetron, model KH 1167
- 1 glazen draaiplateau
- 1 metalen rooster om te grillen
- 1 handleiding

De verschillende onderdelen

- 1 Ventilatieopening
- 2 LED-display
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Draaiknop
- 5 Deuropener
- 6 Veiligheids-deurvergrendeling
- 7 Draaiplateau
- 8 Kijkvenster
- 9 Metalen roosten voor het grillen

Toetsen/regelknoppen van het bedieningsgedeelte

- 10 Toetspaneel voor elf voorgeprogrammeerde kookfuncties (Auto Cook)
- 11 Toets Ontdooien op gewicht
- 12 Toets Ontdooien op tijd
- 13 Toets Grill/combi
- 14 Toets Tijd/Kookwekker
- 15 Toets Start/Snelstart
- 16 Toets wissen/stop/kinderslot
- 17 Toets grill
- 18 Toets magnetron
- 19 Toets geheugen
- 20 Toets voorinstellingen



Dit symbool op de magnetron waarschuwt u voor verbrandingsgevaar.

Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V ~ 50 Hz
Maximaal afgegeven vermogen magnetron:	900 W
Maximaal vermogen Magnetronoven:	1400 W
Grill:	1500 W
Oveninhoud:	ca. 25 liter

Veiligheidsvoorschriften

Vorzorgsmaatregelen om een eventueel overmatig contact met microgolf-energie te voorkomen.

- Probeer niet het apparaat met een geopende deur te gebruiken, omdat u daardoor in aanraking kunt komen met een schadelijke dosis microgolfstraling. Hierbij is het ook belangrijk geen veiligheidsvergrendelingen open te breken of te manipuleren.
- Klem niets tussen de voorzijde van het apparaat en de deur en zorg ervoor dat zich geen kleine verontreinigingen of resten van schoonmaakmiddelen op de sluitvlakken kunnen ophopen.

Let op:

als de deur, of de deurdichtingen, beschadigd zijn, mag u de magnetron in geen geval verder gebruiken. Laat deze onmiddellijk door gekwalificeerd personeel repareren.

- Probeer nooit het apparaat zelf te repareren. Door het afnemen van de behuizing kan de magnetron-energie vrijkomen. Laat reparaties alleen door gekwalificeerd en vakkundig personeel uitvoeren.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Bij gebruik van elektrische apparatuur dient u uit veiligheidsoverwegingen elementaire voorzorgsmaatregelen na te komen, zoals o.a. de volgende:

Gevaar:

om het risico van verbranding, stroomschok, brand, verwondingen of overmatig contact met de microgolfstraling te reduceren:

lees vóór de ingebruikname alle aanwijzingen door.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in overeenstemming met zijn doel volgens de beschrijving in deze handleiding. Gebruik in dit apparaat geen bijtende chemicaliën of dampen. Deze magnetron is speciaal vervaardigd voor het verhitten, koken, grillen, of drogen van levensmiddelen. Hij is niet ontworpen voor gebruik in de industrie of in een laboratorium.
- Gebruik de magnetron, behalve bij de eerste ingebruikname (zie hoofdstuk "Koken in de magnetron"), nooit als deze leeg is.
- Gebruik de magnetron niet als netsnoer/netstekker beschadigd zijn. Laat netsnoer/netstekker vervangen door deskundig personeel om risico's te vermijden.
- Plaats de magnetron zodanig dat er een minimale afstand van 30 cm tot wanden of kasten is. Houd de ventilatieopeningen altijd vrij. De magnetron is niet bestemd voor inbouw in keukenkastjes.
- Gebruik voor het aansluiten van de magnetron een 230V/50Hz stopcontact met een 16 A zekering. Het wordt aangeraden om voor de magnetron een aparte stroomgroep te gebruiken.
- Wanneer u niet zeker weet hoe u de magnetron moet aansluiten, raadpleegt u een vakman.
- De magnetron mag niet worden geplaatst op plekken met een hoge luchtvochtigheid, of op plaatsen waar zich vocht verzamelt.
- Laat de magnetron nooit zonder toezicht wanneer u levensmiddelen in plastic- of papierverpakkingen verwarmt.
- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van de magnetron of de ventilatieopeningen.
- Verwijder alle metalen sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die u wilt verwarmen. Brandgevaar!
- Gebruik voor het maken van popcorn uitsluitend popcornzakjes die geschikt zijn voor de magnetron.
- Gebruik de magnetron niet voor het opbergen van levensmiddelen of andere zaken.

- Controleer de programmering nadat u de magnetron hebt gestart.
- Verwijder onder geen beding de behuizing van de magnetron.
- Giet nooit vloeistof in de ventilatieopeningen of de veiligheidsdeurgrendelingen. Mocht er toch vloeistof in de magnetron komen, schakel de magnetron dan meteen uit en haal de netstekker uit het stopcontact. Laat de magnetron nakijken door deskundig personeel.
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen of de veiligheidsdeurgrendelingen.
- Laat de lamp in de magnetron uitsluitend vervangen door deskundig personeel.
- Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Gebruik alleen open vloeistofhouders, zodat luchtbelletjes die zich vormen, kunnen ontsnappen.
- Voorkom plotseling koken:
 - roer de vloeistof door voordat u deze verwarmt.
 - Indien mogelijk zet u een glazen staaf in de vloeistof, zo lang deze wordt verhit.
 - Laat de vloeistof na het verwarmen 20 seconden in de magnetron staan, om onverwacht opborrelen te voorkomen.
- Prik op een paar plaatsen in de schil van aardappelen, worstjes, of dergelijke. Anders kunnen zij openbarsten.
- Houd kinderen uit de buurt van de deur van de magnetron zolang deze in bedrijf is. Verbrandingsgevaar!
- Raak nooit de deur of behuizing van de magnetron, de ventilatieopeningen, accessoire-onderdelen of het eetgerei aan, direct na de grill-, combi- of automaatmenuprocedure. De onderdelen worden zeer heet. Laat de onderdelen afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Leun niet op de deur van de magnetron. Gebruik de magnetron niet als speelgoed.
- Verander de magnetron niet.
- Beweeg de magnetron niet terwijl die in bedrijf is.
- Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven garingstijden.
- Gebruik geen metalen voorwerpen die microgolven reflecteren en vonken kunnen veroorzaken. Plaats geen blikjes in de magnetron.
- Gebruik de magnetron alleen, als het draaiplateau ingezet is.
- Zet geen voorwerpen op de magnetron, terwijl deze in bedrijf is.
- Plaats geen plasticvoorwerpen direct na een grill-, combi- of automaatmenuprocedure in de magnetron. Het plastic kan smelten.
- Op de deur of de behuizing van de magnetron kunnen waterdruppels worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een storing van de magnetron.
- Let erop, dat de netstekker altijd goed te bereiken is, zodat u deze in geval van nood snel van het stroomnet kunt scheiden.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van andere apparaten die warmte afgeven, zoals een oven.
- Reinig de magnetron na gebruik grondig van vette etensresten, vooral als die niet waren afgedekt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Op de verwarmingselementen van de grill mogen zich geen resten, bijvoorbeeld vet, bevinden. Deze kunnen oververhit raken en in brand vliegen.
- Ontdooi geen bevroren vet of olie in de magnetron. Het vet of de olie kan in brand vliegen.
- Personen die een pacemaker dragen, dienen voor ingebruikname van de magnetron bij hun huisarts te informeren naar mogelijke risico's.



Nooit het apparaat, het netsnoer of de netstekker onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

- Laat het netsnoer nooit over een tafel of werkplek hangen. Kinderen zouden eraan kunnen trekken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen. Leid het snoer niet voor de deur van de magnetron langs. Door de hitte kan het snoer beschadigd raken.
- Open verpakkingen, popcornzakjes enz. na het verwarmen altijd met de opening van uw lichaam af. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.
- Ga niet precies voor de magnetron staan wanneer u de deur opent. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.
- Het draaiplateau nooit hoger belasten dan 3 kg. Het apparaat kan anders onherstelbaar beschadigd raken!

⚠ Gevaar:

- dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of met een apart systeem voor afstandsbediening.
- Om het brandrisico in de magnetron tot een minimum te beperken: houd wanneer u spijzen in kunststof- of papieren schalen verwarmt ten alle tijde de magnetronoven in het oog, want deze materialen zouden vlam kunnen vatten.
- Verwijder draadhoudende sluitklemmen van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron legt.
- Mocht u rook bespeuren, schakel het apparaat dan uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.

- Gebruik de binnenruimte van de magnetron niet als opbergruimte.
Laat geen papieren voorwerpen, kookgerei of spijzen in de magnetron liggen wanneer deze niet wordt gebruikt.
- Gebruik de magnetron niet om korrels, kersenpitten of met gel gevulde kussens te verwarmen.
Brandgevaar!

⚠ Let op:

- vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen niet in luchtdicht afgesloten reservoirs worden verhit, aangezien deze exploderen en het apparaat kunnen beschadigen.
- Bij het verhitten van dranken in de magnetron, kan er sprake zijn van een tijdelijk borrelen als het drankje kookt. Wees derhalve voorzichtig bij het hanteren van de beker.
- Frituur niet in de magnetron. Hete olie kan onderdelen van het apparaat en hulpstukken beschadigen en zelfs brandwonden veroorzaken.
- Eieren in de schaal en hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien ze zelfs na het verwarmen in de magnetron kunnen exploderen.
- Voedingsmiddelen met een dikke schil, zoals aardappelen, hele pompoenen, appels en kastanjes voor het koken inprikken.
- De inhoud van een zuigfles en van glaasjes babyvoeding eerst omroeren of schudden.

⚠ Gevaar:

controleer vóór consumptie de temperatuur, om verbrandingen te voorkomen die voor baby's in bepaalde omstandigheden levensgevaarlijk kunnen zijn.

- Kookgerei kan door de hitte van de verwarmde gerechten heet worden, zodat dit eventueel alleen met een pannelap aangeraakt kan worden. Kookgerei moet worden gecontroleerd op geschiktheid voor de magnetron.

⚠ Gevaar:

microgolfstralen zijn gevaarlijk! Laat onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij afdekkingen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen contact met microgofstraling, uitsluitend uitvoeren door deskundig personeel.

⚠ Gevaar:

als het apparaat niet afdoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor neemt de levensduur van het apparaat af en kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan.

Aardingsaanwijzingen/installatie volgens de voorschriften

Dit apparaat moet geaard zijn. Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geaard stopcontact. Aanbevolen wordt om een eigen stroomkring te gebruiken, die alleen de magnetron van stroom voorziet.

⚠ Gevaar:

ondeskundige omgang met de aardstekker kan het risico van een elektrische schok tot gevolg hebben.

ⓘ OPMERKING:

voor vragen over het aarden of voor instructies over de elektrische installatie, wendt u zich tot een elektro- of onderhoudsvakman.

Zowel de fabrikant, als de handelaar wijzen de aansprakelijkheid van de hand voor een beschadiging van de magnetron of voor persoonlijke schade die terug te voeren is op de niet-naleving van de aanwijzingen voor de elektrische installatie.

Interferentiestoringen bij andere apparatuur

Het gebruik van de magnetron kan storingen bij uw radio, TV-toestel of vergelijkbare apparatuur veroorzaken.

Indien dergelijke interferenties zouden optreden, kunt u deze met behulp van de volgende maatregelen verminderen of wegnemen:

- reinig deur- en afdichtvlakken van de magnetron.
- Richt de ontvangstantenne van de radio of TV-toestel opnieuw.
- Zet de magnetron op een andere plek dan de ontvanger.
- Haal de magnetron weg bij de ontvanger.
- Sluit de magnetron op een ander stopcontact aan. De magnetron en de ontvanger moeten van een verschillende tak van de stroomkring hun energie betrekken.

Apparaat plaatsen

- Verzekert u zich ervan, dat alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd. Verwijder de beschermfolie van het display.
- Kies een vlakke ondergrond die genoeg ruimte overlaat voor de luchttoevoer en -afvoer.
- Houd tussen het apparaat en de aangrenzende wanden altijd een minimale afstand van 30 cm aan. Let er hierbij op dat de deur van de magnetron zonder problemen geopend kan worden.
- Zorg dat de netstekker altijd toegankelijk is, zodat u deze in geval van gevaar probleemloos kunt bereiken en uit het stopcontact kunt halen.
- Houd boven de magnetronoven een afstand van tenminste 30 cm vrij.
- Verwijder de voetjes onder de magnetronoven niet.
- Blokkeer luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
- Zet het apparaat zo mogelijk ver van radio- en televisietoestellen vandaan. Het gebruik van de magnetron kan storingen van radio- of TV-ontvangst tot gevolg hebben.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. Let erop dat de spanning en frequentie overeenkomen met de gegevens op het kenplaatje.

Let op:

plaats de magnetron niet boven een fornuis of een ander apparaat dat hitte produceert. Een installatie op zo'n plek kan tot de beschadiging van het apparaat leiden en dientengevolge ook tot het vervallen van de garantie.

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de eventueel op de behuizing aanwezige beschermingsfolie.

OPMERKING:

niet de lichtgrijze glimmer-afdekplaat verwijderen, die ter bescherming van de magneetveldbuizen in de gaarruimte aangebracht is!

Voordat u begint

Basisprincipes voor het koken in een magnetronoven

- Rangschik de spijzen op weloverwogen wijze.
- De dikste plekken komen zo dicht mogelijk bij de rand.
- Let op de gaartijd. Kies de kortst aangegeven gaartijd en verleng deze zo nodig. Veel te lang gekookte spijzen kunnen beginnen te ruiken of kunnen vlam vatten.
- Bedek de spijzen tijdens het garen met een voor de magnetron geschikte deksel. De deksel verhindert het spatten en draag er voorts toe bij dat de spijzen gelijkmatig gaar worden.
- Draai de spijzen tijdens de bereiding in de magnetron een keer om, zodat gerechten, zoals als bijv. kip of hamburgers, snel van binnen gaar zijn.
- Levensmiddelen in grote stukken, zoals bijv. gebraad, moeten tenminste eenmaal gekeerd worden.
- Rangschik delen van levensmiddelen, zoals bijv. gehaktballen, na de helft van de gaartijd helemaal andersom. Draai deze om en verplaats de balletjes van het midden van het servies naar de rand ervan.

Maak gebruik van passend kookgerei

- Het ideale materiaal voor een magnetronoven laat microgolven door en laat dus de energie door het reservoir heendringen om het gerecht te verwarmen.
Microgolven kunnen niet door metaal dringen. Zodoende mogen reservoirs of servies van metaal niet worden gebruikt.
- Gebruik bij het verwarmen in de magnetron geen producten van kringlooppapier. Deze kunnen onbeduidende metaalfragmenten bevatten die vonken en/of branden kunnen veroorzaken.
- Ronde of ovale schalen genieten de voorkeur boven hoekige en langwerpige schalen, omdat spijzen in de hoeken snel verkoken.
- De onderstaande lijst dient als algemene ondersteuning om het juiste servies te kiezen.

Kookgerei	Magne-tron	Grill	Combi-natie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja
Plastic serviesgoed geschikt voor gebruik in de magnetron	Ja	Nee	Nee
Keukenrol	Ja	Nee	Nee
Metalen plateau/plaat	Nee	Ja	Nee
Metalen rooster 	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie & reservoirs van folie	Nee	Ja	Nee
Draaiplateau 	Ja	Ja	Ja

Beschrijving van de functies

Tijd instellen

Nadat u de stekker in het stopcontact gestoken heeft, opent u de deur van de magnetron eenmaal. Op het LED-display ② verschijnt „1:00“. Bovendien hoort u een geluidssignaal en het apparaat gaat naar de standby.

1. Druk één keer ca 3 secondes op de toets ⑭ „Klok/Kookwekker“. Op het LED-display ② wordt de 24-uur modus weergegeven door „Hr 24“. Als u naar de 12-uur modus wilt wisselen, drukt u nog een keer op de toets ⑭ „Klok/Kookwekker“. Op het LED-display ② wordt de 12-uur modus weergegeven door „Hr 12“.
2. Draai aan de draaiknop ④ om de uren in te stellen.
3. Druk nu op de toets ⑭ „Klok/Kookwekker“ en op het LED-display ② knippert de minutenweergave.
4. Draai aan de draaiknop ④ om de minuten in te stellen.
5. Om te beëindigen, drukt u op de toets ⑭ „Klok/Kookwekker“. De tijd verschijnt op het LED-display ②.

OPMERKING:


als u op de toets „Wissen/Stop/Kinderslot“ ⑮ drukt, schakelt het apparaat automatisch weer in de standby-stand.

Kookwekker instellen

De magnetron beschikt over een kookwekker die u onafhankelijk van de magnetronoven kunt gebruiken.

1. Druk op de toets ⑭ „Klok/Kookwekker“ terwijl het apparaat in de standby-stand is. Op het LED-display ② verschijnt „0:00“ en het rode klok-symbool  brandt.

2. Stel met de draaiknop ④ de tijd in.
U kunt tijdsduren van 5 secondes tot 95 minuten instellen.
3. Druk op de toets ⑮ „Start/Snelstart“. Er klinkt een geluidssignaal en de tijd telt terug.

Na 5 secondes verschijnt op het LED-display ② de tijd en het rode kloksymbool  gaat uit. De kookwekker telt echter wel verder.

U kunt steeds de actuele stand van de kookwekker oproepen, door op de toets ⑭ „Klok/Kookwekker“ te drukken.

Zodra de ingestelde tijd is verlopen, klinken er geluidssignalen totdat u op een willekeurige knop drukt.

Werking

Veiligheids-deurvergrendeling ⑥

Druk op de Deuropener ⑤ om de deur te openen. Door de deur tijdens het garingsproces te openen wordt de werking onderbroken, het ingestelde programma of de functie blijven behouden. Het garingsproces wordt hervat, als de deur gesloten wordt en op de toets „Start/Snelstart“ ⑮ wordt gedrukt.

Draaiplateau ⑦

Plaats het draaiplateau ⑦ zodanig, dat de spie in het middel van de magnetron precies in de verdiepingen aan de onderzijde van het draaiplateau ⑦ vastklikt.

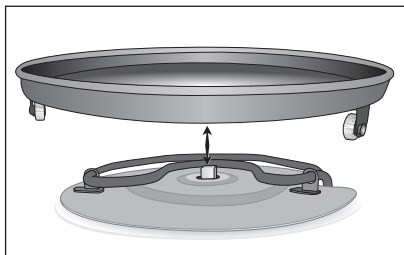
LET OP!

Indien één van de rollen aan de onderzijde van het draaiplateau ⑦ afgebroken of beschadigd is, mag u het draaiplateau ⑦ in geen geval nog gebruiken! Het zou de verwarmingslangen kunnen aanraken en zodoende de vuilafstotende coating beschadigen! In geval van een beschadigd draaiplateau ⑦ wendt u zich tot de klantenservice.

Laat het draaiplateau 7 tijdens het bedrijf altijd in het apparaat. Door het draaiende draaiplateau 7 wordt een gelijkmatige energie- en microgolfverdeling gewaarborgd. Het draaiplateau 7 heeft een anti-aanbaklaag. Zodoende kunnen restanten van levensmiddelen gemakkelijk worden verwijderd.

⚠ LET OP!


Gebruik geen messen, vorken, of andere scherpe voorwerpen in de omgang met het draaiplateau 7. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen en zodoende het draaiplateau 7 onbruikbaar maken.



In de magnetronoven garen

Als een magnetronfunctie (garen, grillen, ontdooien) klaar is, klinkt er vijf keer een geluidssignaal en op het LED-display 2 verschijnt afwisselend „End“ en „Hot“.

ⓘ OPMERKING:

vóór de eerste ingebruikname de grillfunctie „Onderverwarming“ 5 minuten aanzetten: Druk drie keer op de toets Grill 17. Op het LED-display 2 verschijnt het symbool voor de grillfunctie „Onderverwarming“ . Stel met de draaiknop 4 5 minuten in. Druk op de toets 15 „Start/Snelstart“. Aangezien het verwarmingselement licht ingevert is, kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Open een raam.

Wanneer u de basisfuncties van de magnetron (verwarmen, koken, garen) wilt gebruiken, moet u het magnetronvermogen kiezen en de gewenste garings-tijd instellen. Er staan negen vermogensstanden ter beschikking van 900 tot 100 Watt, met een maximale gaartijd van 95 minuten.

1) Vermogen kiezen

- Druk zo vaak op de toets 18 „Magnetron“ als in overeenstemming is met de keuze van het vermogen.
- 1x voor 900 Watt vermogen.
- 2x voor 800 Watt vermogen.
- 3x voor 700 Watt vermogen.
- 4x voor 600 Watt vermogen.
- 5x voor 500 Watt vermogen.
- 6x voor 400 Watt vermogen.
- 7x voor 300 Watt vermogen.
- 8x voor 200 Watt vermogen.
- 9x voor 100 Watt vermogen.

Het vermogen wordt op het LED-display 2 aangegeven (bijv. P 800 bij 800 Watt vermogen (Power)).

2) Gaartijd instellen

Draai aan de draaiknop 4 om de gaartijd in te stellen.


De standen voor de tijdsinstelling van de draaiknop zijn als volgt:

- van 0 tot 1 min: in stappen van 5 sec.
- van 1 tot 5 min: in stappen van 10 sec.
- van 5 tot 10 min: in stappen van 30 sec.
- van 10 tot 30 min: in stappen van 1 min.
- van 30 tot 95 min: in stappen van 5 min.

Invoerproces afbreken/beëindigen

Druk één keer op de toets 16 „Wissen/Stop/Kinder-slot“ om een invoerprocedure af te breken en te beëindigen. Het apparaat keert dan weer terug naar de standby.

3) Garingsproces starten

Om de gaarprocedure te starten, drukt u op de toets **15** „Start/Snelstart“. Op het LED-display **2** verschijnt het symbool voor magnetronwerking . De tijd wordt achteruit afgeteld.

Proces onderbreken (Wissen/Stop)

U kunt een proces afbreken, onderbreken en weer hervatten.

Garingsproces onderbreken


Druk één keer op de toets **16** „Wissen/Stop/Kinderslot“ om een garingsproces te onderbreken. Het apparaat onderbreekt het garingsproces en zet de resterende tijd stil. Druk op de toets **15** „Start/Snelstart“ om het garingsproces te hervatten.

Garingsproces afbreken


Druk twee keer op de toets **16** „Wissen/Stop/Kinderslot“ om een garingsproces te stoppen. Het apparaat keert dan weer terug naar de standby.

Snelstart

Met deze functie kunt u direct op 100 % vermogen met het garen beginnen.

- Stel met de draaiknop **4** de gewenste tijd in.
- Druk op de toets **15** „Start/Snelstart“. Op het LED-display **2** verschijnt het symbool voor magnetronwerking . De tijd wordt achteruit afgeteld.

Of...

- druk op de toets **15** „Start/Snelstart“. Op het LED-display **2** verschijnt het symbool voor magnetronwerking . De tijd wordt automatisch op 30 secondes gezet en telt terug. Bij ieder verder drukken op de toets **15** „Start/Snelstart“ wordt de gaartijd om 30 secondes verhoogd.

Geheugenfunctie

Gebruik de geheugenfunctie als u tot 3 processen na elkaar wilt uitvoeren. Bij meerdere procedures moet u, wanneer een van de procedures ook uit ontdooien bestaat, deze voor de eerste procedure instellen.

Na beëindiging van een procedure hoort u een keer het geluidssignaal, aansluitend begint onmiddellijk de volgende procedure

OPMERKING:

het ontdooiprogramma moet altijd als eerste worden geprogrammeerd.

OPMERKING:

“ontdooien op gewicht” en “Auto menu” kunnen niet worden geprogrammeerd.

Toepassingsvoorbeeld

U wilt 15 minuten ontdooien + 10 minuten 600 Watt magnetronvermogen om te garen + 10 minuten grill met boven- en onderverwarming voor het bereiden van gerechten gebruiken.

1. Druk op de toets **12** „Ontdooien op tijd“ en stel de ontdooitijd op 15 minuten in met de draaiknop **4**. Op het LED-display **2** verschijnt „M1“, „Auto Cook“  en het symbool .
2. Druk op de toets **19** „Geheugen“. Op het display knippert “-:-” en “M2”.
3. Druk vier keer op de toets **18** „Magnetron“ om 600 Watt vermogen voor het garen in te stellen. Op het LED-display **2** verschijnt „P600“ en het symbool .
4. Draai aan de draaiknop **4** om de gaartijd (duur: 10:00) in te stellen.
5. Druk op de toets **19** „Geheugen“. Op het LED-display **2** verschijnt „-:-“ en “M3”.
6. Druk twee keer op de toets **17** „Grill“ om de bovenste en de onderste grill in te stellen. Op het LED-display **2** verschijnen de symbolen  en  en „M3”.
7. Draai aan de draaiknop **4** om de grilltijd (duur: 10:00) in te stellen.

8. Druk op de toets **15** „Start/Snelstart” om de voorinstellingen te activeren.

Voorinstellingen kiezen

U kunt met dit programma een bepaalde starttijd voor het garen of het grillen van de spijzen voorprogrammeren. Als u de instellingen correct uitgevoerd heeft, start het apparaat automatisch op het ingestelde tijdstip.

i **OPMERKING:**

de tijd moet zijn ingesteld om de functie „Voorinstellingen” te kunnen kiezen.

1. Stel de gewenste magnetronfunctie in (ontdooien, garen of grillen):
Voor de magnetronstand: Druk zo vaak op de toets **18** „Magnetron” als in overeenstemming is met de keuze van het vermogen. Stel de gewenste gaartijd in met de draaiknop **4**
Voor de grillstand: Druk zo vaak op de toets **17** „Grill” als nodig is om de Grill-functie te activeren. Stel met de draaiknop **4** de gewenste grilltijd in.
Voor de ontdooifunctie: Druk op de toets **12** „Ontdooien op tijd”.
Stel met de draaiknop **4** de gewenste ontdooitijd in.
2. Druk op de toets **20** „Voorinstellingen”. Het LED-display **2** toont de ingestelde tijd, het uurscijfer licht op en het zandloper-symbool  verschijnt op het LED-display **2**.
3. Draai aan de draaiknop **4** om de uren in te stellen.
4. Druk op de toets **20** „Voorinstellingen”, nu lichten de cijfers voor de minuten op.
5. Draai aan de draaiknop **4** om de minuten in te stellen.
6. Druk op de toets **15** „Start/Snelstart”. Het zandloper-symbool  knippert. Het LED-Display **2** keert terug naar de weergave van de tijd. De magnetron start het proces op de ingestelde tijd automatisch.

Toepassingsvoorbeeld:

het is 12:30 uur. U wilt om 12:45 uur uw maaltijd automatisch op 400 Watt vermogen gedurende 10 minuten verwarmen.

1. Druk zes keer op de toets **18** „Magnetron” om het vermogen P400 te kiezen.
2. Stel met de draaiknop **4** 10 minuten in.
3. Druk op de toets **20** „Voorinstellingen”. Het LED-display toont de ingestelde tijd (12:30), het zandloper-symbool  verschijnt en het uurscijfer knippert.
4. Druk opnieuw op de toets **20** „Voorinstellingen” en stel met de draaiknop **4** de minuten op „:45”.
5. Druk op de toets **15** „Start/Snelstart” om de opgeslagen procedure te starten. Het LED-Display **2** keert terug naar de weergave van de tijd. Het zandloper-symbool  knippert.

Automaatmenu

Voor spijzen die in de auto-menustand klaargemaakt moeten worden, hoeft de duur van het garingsproces en het vermogensniveau niet ingevoerd te worden. Het is voldoende in te stellen welke soort levensmiddel moet worden gegaard/gekookt, alsmede het gewicht van het levensmiddel.

Hiertoe drukt u op de betreffende toets op het toetsenpaneel **10** waarop het te bereiden levensmiddel is afgebeeld. Vervolgens moet het gewicht van het artikel met de draaiknop **4** worden ingesteld.

Gewicht van de levensmiddelen invoeren

Het gewicht moet aangegeven worden om de vereiste gaartijd te bepalen.

Nadat u op het betreffende symbool heeft gedrukt, verschijnt op het LED-display **2** een gewichtsopgave in gram „g” en voor dranken in „ml”. Met de draaiknop **4** verandert u de betreffende waarden. Zodra het gewicht van de gerechten verschijnt, drukt u op de toets **15** „Start/Snelstart”. Op het LED-display **2** verschijnt „Auto Cook” .

OPMERKING:

bij een aantal gerechten, zoals bijvoorbeeld rund, varken, gevogelte en worst is het noodzakelijk om de gerechten na ca. 1/2 of 2/3 van de kooktijd om te draaien. Er klinken geluidssignalen en er verschijnt "turn" op het LED-display ② om u aan het omdraaien te herinneren. Op de achtergrond loopt het garingsproces door.

1. Als het signaal voor het omdraaien van de gerechten klinkt, opent u de deur en draait u de gerechten om.
2. Sluit de deur om de bereiding voort te zetten.
Druk op de toets 15 „Start/Snelstart“. De magnetronoven gaat dan automatisch door met de resterende tijd.

OPMERKING:

als u het keren van de voedingsmiddelen achterwege wilt laten, wacht dan gewoon na het geluidssignaal even af. De magnetronoven gaat door met het programma.

OPMERKING:

wij adviseren het omkeren van de voedingsmiddelen. Hierdoor wordt de spijzen gelijkmatiger gaar. Ga bij het omkeren echter wel voorzichtig om met de zeer hete voedingsmiddelen in de magnetron.

De magnetron kan het volgende gewicht voor de verschillende levensmiddelen garen:

Levensmiddelen	Symbol	Gewicht	omdraaien na
Rundvlees		100 - 1500 g	1/2 van de garingstijd
Varkensvlees		100 - 1500 g	1/2 van de garingstijd
Gevogelte		400 - 1400 g	1/2 van de garingstijd
Worst		100 - 500 g	2/3 van de garingstijd
Vis		100 - 1200 g	2/3 van de garingstijd
Groente/ fruit		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Voor- gerecht		300 - 500 g	-
Aard- appelen		100 - 800 g	-
Dranken		200 - 500 ml	-
Auto op- warmen		300 - 700 g	-

OPMERKING:

het geluidssignaal klinkt vijf keer om u aan het keren te herinneren.

Toepassingsvoorbeeld 1:

ga als volgt te werk als u 400 g groente of fruit wilt garen:

1. Druk (in de standby) op de toets "Groente/Fruit".
2. Kies met de draaiknop ④ „400 g“.
3. Druk op de toets ⑮ „Start/Snelstart“.

Toepassingsvoorbeeld 2:

ga als volgt te werk als u 300 ml water wilt verwarmen:

1. Druk (in de standby) op de toets "Dranken".
2. Kies met de draaiknop ④ „300 ml“.
3. Druk op de toets ⑮ „Start/Snelstart“.

Pizza bakken

U kunt krokante pizza's in de magnetron bereiden. Hiervoor dient de toets "Pizza". druk op het toetsenpaneel ⑩ op de toets „Pizza“:

- eenmaal voor een bevroren pizza, temperatuur ca. -18 °C / gewicht 150 g - 900 g („P-1" wordt op het LED-display ② weergegeven)
- twee keer voor een gekoelde pizza, temperatuur ca. 5 graden, gewicht 150 g - 900 g ("P-2" verschijnt op het LED-display ②)
- drie keer voor verse pizza, temperatuur ca. 20 graden, gewicht 300 g - 900 g („P-3" verschijnt op het LED-display ②)

Toepassingsvoorbeeld:

ga als volgt te werk als u een pizza wilt garen:

1. Leg de pizza op het draaiplateau ⑦.
2. Druk één keer op de toets "Pizza". Op het LED-display ② verschijnt "P-1". ("P-2", "P-3" na twee- en driemaal indrukken)
3. Draai aan de draaiknop ④ om het gewicht van de pizza in te stellen.
4. Druk op de toets ⑮ „Start/Snelstart“ om de grillprocedure te starten. Op het LED-display ② wordt de tijd aangegeven.

ⓘ **OPMERKING:**

afhankelijk van de pizzasoort en de persoonlijke smaak kan het nodig zijn om de baktijd te verlengen. Lees hiertoe het hoofdstuk "Grillfunctie".

Grillfunctie

De Grillfunctie ⑰ kunt u gebruiken voor dunne plakken vlees, steaks, frikadellen, worstjes of stukken kip. Zij is ook met name geschikt om sandwiches te roosteren, voor gratins en voor het opbakken van knapperige broodjes.

⚠ **Let op!**

Gaar ruimte, deur van het apparaat, buitenzijde, draaiplateau ⑦ metalen rooster ⑨, servies en vooral de verwarmingslangen onder het draaiplateau ⑦ worden erg heet. Verbrandingsgevaar!

⚠ **Verbrandingsgevaar!**

Gebruik altijd pannenlappen, ovenhandschoenen of dergelijke bij het uitnemen van de gerechten en het draaiplateau ⑦ om brandwonden te voorkomen.

U kunt kiezen uit drie grillsoorten: bovenverwarming, onderverwarming of boven- en onderverwarming. Gebruik voor het grillen met bovenverwarming altijd het metalen rooster ⑨. Zo krijgt u een optimaal grill-resultaat. Plaats het metalen rooster ⑨ altijd midden op het draaiplateau ⑦.

1. Druk één keer op de toets ⑰ „Grill“ om de Grillfunctie „Bovenverwarming“ te activeren. Op het LED-display ② verschijnt het rode symbool voor de Grillfunctie „Bovenverwarming“  en „M1“.
2. Druk twee keer op de toets ⑰ „Grill“ om de Grillfunctie „Boven- en onderverwarming“ te activeren. Op het LED-display ② verschijnen de rode symbolen voor de Grillfunctie „Boven- en Onderverwarming“  en  en „M1“.
3. Druk drie keer op de toets ⑰ „Grill“ om de Grillfunctie „Onderverwarming“ te activeren. Op het LED-display ② verschijnt het rode symbool voor de Grillfunctie „Onderverwarming“  en „M1“.

4. Stel de gewenste gaartijd in met de draaiknop ④.
De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
5. Om de Grill-functie te starten, drukt u op de toets ⑮ „Start/Snelstart“.

Grill/Combi-garingsproces

Deze functie verenigt de grillfunctie met de normale magnetronwerking. Gedurende dit gecombineerde proces wordt een bepaalde tijd voor het koken en een resterende tijd voor het grillen automatisch en in een doorgaand proces uitgevoerd. Het omschakel-moment van het apparaat kunt u dankzij een zachte klik waarnemen.

Grill/Combi 1

1. Druk één keer op de toets ⑮ „Grill/Combi“. Op het LED-display ② verschijnen de rode symbolen voor de magnetronwerking  en de Grill-functie „Bovenverwarming“ , evenals „M1“.
2. Stel de gewenste gaartijd in met de draaiknop ④.
De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Om te starten, drukt u op de toets ⑮ „Start/Snelstart“.

Grill/Combi 2



1. Druk twee keer op de toets ⑮ „Grill/Combi“. Op het LED-display ② verschijnen de rode symbolen voor magnetronwerking  en Grill-functie „Boven- en Onderverwarming“  en , evenals „M1“.
2. Stel de gewenste gaartijd in met de draaiknop ④.
De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Om te starten, drukt u op de toets ⑮ „Start/Snelstart“.

Grill/Combi 3

1. Druk drie keer op de toets ⑮ „Grill/Combi“. Op het LED-display ② verschijnen de rode symbolen voor magnetronwerking  en Grill-functie „Onderverwarming“ , evenals „M1“.
2. Stel de gewenste gaartijd in met de draaiknop ④.
De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Om te starten, drukt u op de toets ⑮ „Start/Snelstart“.

Ontdooien op gewicht

Met deze functie kunt u probleemloos vlees, gevogelte en vis ontdooien. De ontdooitijd en het vermogens-niveau worden na de invoer van het gewicht automa-tisch berekend en ingesteld.

1. Druk op de toets ① „Ontdooien op gewicht“. Op het LED-display ② verschijnen de rode sym-bolen „Ontdooien“ , „Auto Cook“  , evenals „M1“.
2. Kies het levensmiddel dat ontdooid moet worden op het toetsenpaneel voor de vooringestelde kook-functies ⑩ (Auto Cook). Uitgezonderd van deze functie zijn de kookfuncties dranken, voorgerechten en Auto-opwarmen.
3. Voer het gewicht in met de hulp van de draai-knop ④.
4. Druk voor het starten van het ontdooien op ge-wicht op de toets ⑮ „Start/Snelstart“. De bere-kende tijd telt achteruit af.

ⓘ **OPMERKING:**


bij een aantal gerechten, zoals bijvoorbeeld vlees, gevogelte, vis en worst is het noodzakelijk om de gerechten na enige tijd om te draaien. Het geluids-sig-naal klinkt vijf keer en op het LED-display ② ver-schijnt „turn“ om u aan het omdraaien te herinneren. Op de achtergrond loopt het ontdooiproces door.

1. Als het signaal voor het omdraaien van de gerechten klinkt, opent u de deur en draait u de gerechten om.
2. Sluit de deur. Druk op de toets **15** „Start/Snelstart“. De magnetronoven gaat dan automatisch door met de resterende tijd.

i **OPMERKING:**

als u het keren van de voedingsmiddelen achterwege wilt laten, wacht dan gewoon na het geluidssignaal even af. De magnetronoven gaat dan automatisch door met het programma. Wij bevelen het omkeren van de voedingsmiddelen wel aan. Hierdoor worden de spijzen gelijkmatiger ontdooid.

Ontdooien op tijd

1. Druk op de toets **12** „Ontdooien op tijd“. Op het LED-display **2** verschijnen de rode symbolen voor de ontdooifunctie , „Auto Cook“ ^{AUTO} ^{COOK} en „M1“.
2. Draai aan de draaiknop **4** om de ontdooitijd in te stellen. De maximaal instelbare ontdooitijd is 95 minuten.
3. Druk op de toets **15** „Start/Snelstart“ om het ontdooien te starten. De berekende tijd telt achteruit af.

i **OPMERKING:**

bij een aantal gerechten, zoals bijvoorbeeld vlees, gevogelte, vis en worst is het noodzakelijk om de gerechten na enige tijd om te draaien. Het geluidssignaal klinkt vijf keer, de resterende tijd stopt en op het LED-display **2** verschijnt „turn“ om u aan het omdraaien te herinneren. Ga bij het keren van de gerechten zo te werk, als beschreven in het hoofdstuk „Ontdooien op gewicht“.

Controlefuncties

Magnetron - vermogensniveau tijdens bedrijf opvragen


Druk tijdens het garingsproces op de toets **18** „Magnetron“. Op het LED-display **2** wordt ca. 5 secondes het geactiveerde vermogensniveau weergegeven.

Kinderslot

Schakel deze instelling in om gebruik zonder toezicht door kleine kinderen en andere personen, die niet met de bediening vertrouwd zijn, te voorkomen.

Het symbool voor het Kinderslot  verschijnt op het LED-display **2** en het apparaat kan zo lang deze functie geactiveerd is, niet in gebruik worden genomen.

Het kinderslot instellen

Houd de toets **16** „Wissen/Stop/Kinderslot“ ca. 3 secondes ingedrukt. Eerst klinkt er een geluidssignaal en vervolgens verschijnt het symbool voor het Kinderslot  op het LED-display **2**.

Kinderslot

Houd de toets **16** „Wissen/Stop/Kinderslot“ opnieuw ca. 3 secondes ingedrukt, totdat een geluidssignaal klinkt en het symbool voor het Kinderslot  gaat uit.

Geluidssignaalfunctie

Na beëindiging van het garingsproces klinken er 5 geluidssignalen en op het LED-display **2** wordt afwisselend „End“ en „Hot“ aangegeven. Wanneer na ca. 2 minuten de deur niet wordt geopend, klinken er opnieuw 5 korte geluidssignalen.

i **OPMERKING:**

- wanneer u op een toets hebt gedrukt en een geldige functie hebt geactiveerd, klinkt er een geluidssignaal. Hebt u daarentegen een ongeldige toets/functie gekozen, dan klinker er 2 geluidssignalen.
- Als u, nadat de instelling voor het garingsproces is gedaan, 20 secondes lang niet op de toets **15** „Start/Snelstart“ heeft gedrukt, gaat het apparaat weer terug in de standby-modus (tijd wordt weergegeven).

Reiniging en onderhoud

Gevaar:

zet voor het schoonmaken de magnetron uit en trek de stekker uit het stopcontact. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!

- Houd de magnetron van binnen altijd schoon.
- Neem als voedselspatten of gemorste vloeistoffen aan de binnenwanden van de magnetron zitten, deze met een vochtige doek af.
- Gebruik een mild afwasmiddel als de magnetron vuiler blijkt te zijn.
- Gebruik geen schoonmaaksprays en andere scherpe schoonmaakmiddelen, want deze kunnen vlekken, strepen of een vertroebeling van het deuropervlak veroorzaken.
- Maak de buitenwanden met een vochtige doek schoon.
- Om beschadiging van de werkende onderdelen binnen in de magnetron te voorkomen, geen water in de ventilatieopeningen laten komen.
- Verwijder regelmatig spatten of andere verontreinigingen. Reinig deur, zichtvenster **8** aan beide kanten en deurdichtingen en nabijgelegen delen met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

- Indien zich stoom vastzet in of om de buitenzijde van de deur van het apparaat, veeg dit dan af met een zachte doek. Hiertoe komt het, als de magnetron onder hoge vochtigheidsomstandigheden wordt gebruikt.
- Reinig het draaiplateau **7** regelmatig met een vochtige spons. Droog het goed af. Als u het draaiplateau **7** om het schoon te maken van de bodem van de gaarruimte afneemt, let er dan op, om dit er weer correct in te zetten.
- Reinig ook de magnetrondeur regelmatig, om ontwikkeling van overmatig lawaai te voorkomen.
- Veeg het binnenvenster van de magnetron af met mild zeepsop.
- Verhelp regelmatig geurtjes. Zet een diepe magnetronschotel met een glas vol met water, citroensap en -schil in de magnetron. Warm dit gedurende ca. 5 minuten op. Grondig schoonvegen en met een zachte doek droog wrijven.
- Mocht het nodig zijn om de lamp in de magnetron te vervangen, laat u dit dan a.u.b. door een dealer doen of vraag het aan onze service.

Tips

Invriezen en ontdooien – zo gaat het ...

De magnetron is ideaal om diepvriesproducten gelijkmatig en snel te ontdooien. Daarbij hangt de instelling van het wattage en de ontdooi- en standtijden af van de gesteldheid en hoeveelheid van de levensmiddelen.

Microgolven dringen altijd van buiten naar binnen in het voedsel. Daarom kunnen met name grote stukken niet tot in het midden ontdooien, aangezien de buitenste lagen anders al zouden kunnen beginnen gaar te worden.

Goed ontdooien begint reeds bij het invriezen. Ga weloverwogen te werk en gebruik zo mogelijk kleine, platte en aan uw huishouden aangepaste porties. Neem daarbij ook het formaat van de verschillende schotels of borden in acht, waarmee u de bevroren levensmiddelen later in de magnetron wilt ontdooien. In de onderstaande ontdooitabel zijn de ontdooitijden van enkele gangbare levensmiddelen samengevat. U vindt daar naast de aanduiding van de tijd en hoeveelheid een zogenaamde "standtijd". Deze dient om de producten een overal gelijke temperatuur te geven, doordat de restwarmte van de ontdoide lagen in het midden naar de eventueel nog bevroren lagen wordt geleid. Laat de diepvriesproducten gedurende deze standtijd in de uitgeschakelde magnetron of erbuiten staan.

Er kunnen zich afwijkingen ten opzichte van de genoemde waarden voordoen. Deze hangen af van verschillende factoren van de levensmiddelen.

Gebruik de geïntegreerde ontdooifuncties. Raadpleeg het hoofdstuk "Ontdooien op gewicht" en "Ontdooien op tijd".

Levensmiddelen	Broodjes
Gewicht/hoeveelheid	50 g / 2 stuks
Ontdooitijd	Ca. 1 min.
Standtijd	--
Aanwijzingen/tips	--

Levensmiddelen	Brood
Gewicht/hoeveelheid	500 g
Ontdooitijd	8 - 10 min.
Standtijd	10 - 20 min.
Aanwijzingen/tips	--

Levensmiddelen	Slagroomtaart
Gewicht/hoeveelheid	400 - 800 g
Ontdooitijd	8 - 12 min.
Standtijd	90 - 120 min.
Aanwijzingen/tips	Ontdooi de taart nauwelijks

Levensmiddelen	Boter
Gewicht/hoeveelheid	250 g
Ontdooitijd	Ca. 1 min.
Standtijd	20 - 30 min.
Aanwijzingen/tips	verwijder de verpakking en leg de boter op een bord

Levensmiddelen	Kaas (stuk)
Gewicht/hoeveelheid	500 g
Ontdooitijd	5 - 6 min.
Standtijd	60 - 90 min.
Aanwijzingen/tips	draai het stuk eenmaal na de helft van tijd

Levensmiddelen	Worstwaren als beleg
Gewicht/hoeveelheid	200 g
Ontdooitijd	Ca. 3 min.
Standtijd	10 - 15 min.
Aanwijzingen/tips	draai het gesneden vlees na de halve tijd, plakken vóór standtijd voorzichtig met een mes scheiden

Levensmiddelen	Aardbeien
Gewicht/hoeveelheid	250 g
Ontdooitijd	Ca. 8 min.
Standtijd	5 - 10 min.
Aanwijzingen/tips	ontdooi de aardbeien of ander fruit in een kom met deksel. Roer ze na de helft van de tijd voorzichtig door elkaar

Lees om vlees, gevogelte en vis te ontdooien a.u.b. het hoofdstuk "Ontdooien op gewicht".

Garen – zo gaat het ...

- Gebruik om levensmiddelen te garen altijd (tenzij anders aangegeven) een voor microgolven geschikte schaal (magnetronschaal) met deksel.
- De garingstemperaturen hebben betrekking op levensmiddelen op koelkasttemperatuur. Ontdooi de te bereiden levensmiddelen eerst.

i OPMERKING:

bij bevroren groente (-18 °C, ca. 100-1000 g) kan de ontdooitijd tussen 5 en 15 minuten bedragen. Richt u zonodig naar de verpakkingssinlichtingen. Prepareer de groente door ze panklaar en schoon te maken.

De bereidingsaanwijzingen zijn belangrijk

- Neem beslist de diverse bereidingsaanwijzingen in acht. Bij sommige levensmiddelen moet vloeistof worden toegevoegd (bij groenten in de regel per 100 g 1-2 eetlepels), maar bij bijvoorbeeld paddenstoelen en spinazie wordt geen vloeistof toegevoegd. Andere levensmiddelen moeten daarentegen tussendoor tenminste een keer omgeroerd worden.

Standtijden in acht nemen

- Zeer belangrijk is, net als bij het ontdooien, de zogenaamde "standtijd". De temperatuurvereffening en het daarmee samenhangende nagaren dient altijd 5 tot 10 minuten te duren.
- Laat de levensmiddelen gedurende deze standtijd in de uitgeschakelde magnetron of erbuiten staan.
- Bij groente kunt u na de standtijd deze kruiden of er evt. nog een beetje boter aan toevoegen.
- Richt u bij schaalgerechten of bevroren kanten-klaar gerechten naar de op de verpakking aangegeven tijd voor de bereiding in de magnetronoven.
- De gegevens in het onderstaande overzicht dient u louter als een houvast te beschouwen.

Levensmiddelen	Gekookte aardappelen
Gewicht/hoeveelheid	250 g
Toevoeging vloeistof	3 EL water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 5 Min
Bereidings-aanwijzingen	zo mogelijk aardbeien van gelijke grootte - direct na de garingstijd het water afgieten

Levensmiddelen	Pasta
Gewicht/hoeveelheid	125 g
Toevoeging vloeistof	600 ml water:
Watt/vermogen	500 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 5 Min
Bereidings-aanwijzingen	eerst bij 800 W het water aan de kook brengen (ca. 7 min). Pasta toevoegen en zonder deksel laten garen

Levensmiddelen	Rijst
Gewicht/hoeveelheid	100 g
Toevoeging vloeistof	300 ml water:
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 3 - 4 Min
Bereidings-aanwijzingen	Opzwelltijd hangt af van de rijstsoort. Voor biologische rijst is meer tijd nodig

Levensmiddelen	Bloemkool
Gewicht/hoeveelheid	400 g
Toevoeging vloeistof	4 EL water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 6 - 7 Min.
Bereidings-aanwijzingen	Waarden gelden ook voor broccoli

Levensmiddelen	Erwten
Gewicht/hoeveelheid	300 g
Toevoeging vloeistof	3 EL water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 3 - 4 Min
Bereidings-aanwijzingen	--

Levensmiddelen	Spinazie
Gewicht/hoeveelheid	500 g
Toevoeging vloeistof	--
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 6 Min
Bereidings-aanwijzingen	voeg een beetje room toe aan de spinazie

Levensmiddelen	Paddenstoelen/ champignons
Gewicht/hoeveelheid	400 g
Toevoeging vloeistof	--
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 5 - 6 Min.
Bereidings- aanwijzingen	voeg vóór het garen een beetje boter toe

Levensmiddelen	Visfilet
Gewicht/hoeveelheid	400 - 600 g
Toevoeging vloeistof	Zie opmerking
Watt/vermogen	500 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 8 - 12 min.
Bereidings- aanwijzingen	voeg per 100 g vis 1 EL water, citroensap, bouillon of wijn toe

Grillen – zo gaat het ...

- Gebruik voor alle grill-procedures met bovenverwarming het metalen rooster ⑨. Zet het draaiplateau ⑦ altijd onder het metalen rooster ⑨. Daarin wordt braadjus / vet, kookvocht en verontreinigingen door voedselspatten opgevangen.
- De grillfunctie is bijv. geschikt voor dunne plakken vlees, vis, frikadellen, sjasliëk, worstjes of stukken kip. Ook toastbrood, of broodjes, kunnen met de grill opgebakken worden en tosti's, (bijv. Hawaiï) toe bereid.
- U kunt de Grill-functie direct kiezen, maar een aantal levensmiddelen ook via het toetsenpaneel voor vooringestelde kookfuncties ⑩ uitkiezen.
- Voor enkele levensmiddelen of hun bereidingswijze komt ook een gecombineerd garings- en grillproces in aanmerking. Bij deze beide mogelijke functies worden gaar- en grilltijd automatisch voor de bijbehorende duur uitgevoerd. Lees hierover meer in het hoofdstuk "Grill/Combi-garingsproces".
- Prepareer de te grillen levensmiddelen precies zo als u gewend bent.
Schub bijv. de vis eerst en verwijder de ingewanden. Wrijf het gevogelte met kruiden in en gaar de kippenpootjes altijd eerst aan de kant van de huid.
- Keer de levensmiddelen na de eerste genoemde tijd (1e kant). Nadat u het levensmiddel hebt gekeerd, moet het nog de tweede genoemde tijd garen (2e kant).

ⓘ **OPMERKING:**

voer de beide tijden voor de eerste en tweede kant beslist in.

Er kunnen zich afwijkingen ten opzichte van de hieronder genoemde waarden voordoen. Deze hangen af van uiteenlopende factoren (zoals bijv. de temperatuur, schaal) van de levensmiddelen.

Levensmiddelen	2 kalkoensteaks 400 g
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 12 min.
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 10 Min

Levensmiddelen	2 kippenpoten 500 g
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 8 min.
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 7 min.

Levensmiddelen	2 sjaslieks 400 g
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 12 min.
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 12 min.

Levensmiddelen	2 forellen 400 g
Functie	Grill/Combi 2
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 8 min.
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 7 min.

Levensmiddelen	4 frikadellen 600 g
Functie	Grill/Combi 2
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 12 min.
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 8 min.

Levensmiddelen	2 schouderkarbonades 600 g
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 15 min.
Functie	Grill (boven-/onderverwarming)
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 13 min.

Geschikte schalen

Gebruik voor het ontdooien, garen, e.d. altijd vormen of schalen die geschikt zijn voor magnetronovens (magnetronschalen). Voor het garen komen meestal speciale glazen schalen in aanmerking. Schaf zo mogelijk magnetronservies in uiteenlopende formaten met deksel aan.

Broodjes knapperig roosteren

U kunt met de grillfunctie de in uw magnetron ontdooide broodjes knapperig roosteren. Maak de broodjes voor het roosteren met water een beetje vochtig. Rooster de broodjes al naar gelang de hoeveelheid en het type ongeveer 2 minuten. Opdat de broodjes ook van binnen "versgebakken" zijn, wordt aanbevolen na het eerste grillproces de broodjes open te snijden en nogmaals enkele minuten te roosteren, dan om te draaien en nog een minuut te roosteren.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een toegelaten afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

(NL) Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Receptsuggesties

Pizza

Ingrediënten:

300 g kant-en-klaar deeg

200 g gepureerde tomaten

150 g beleg (naar voorkeur, bijv. ham, salami, champignons)

50 g geraspte kaas

Kruiden: basilicum, oregano, tijm, zout, peper

Bereiding:

bewerk het deeg volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Rol het deeg uit op het formaat van het draaiplateau **7**. Vet het draaiplateau **7** licht in en leg de pizzabodem erop. Prik een paar gaten in het deeg. Verdeel de tomaten met de kruiden over de pizzabodem. Leg daarop het gewenste beleg. Tot slot bedekt u de pizza met kaas. Zet het draaiplateau **7** met de pizza in de magnetron en bak deze op de instelling „verse pizza“ (P-3).

Uiensoep met kaas gratineerd

Ingrediënten voor 4 porties

300 g uien

30 g boter, zout, witte peper,

500 ml instant-vleesbouillon

125 ml droge witte wijn

2 sneetjes geroosterd brood

2 plakjes jonge Goudse kaas

Bereiding:

pel de uien en snij ze in ringen. Doe ze samen met boter en peper in een magnetronschaal, voeg de vleesbouillon toe en laat het geheel met deksel op 800 Watt in ca. 12-15 minuten garen. Voeg vervolgens de witte wijn toe en breng de soep op smaak. Snij nu het geroosterde brood in kleine blokjes. Verdeel de uiensoep over 4 soepkommen en verdeel de croutons erover. Leg boven op elke soepkop een half plakje kaas.

Zet de vier kommen op het draaiplateau **7** en gratineer de soep met de Grill-functie „bovenverwarming“ ca. 10 minuten lang. Gebruik zo mogelijk het grillrooster **9**.

Linzensoep-éénpansgerecht

Ingrediënten:

200 g gedroogde linzen
50 g spek in blokjes
125 g varkensbuik
1 bosje soepgroente
500 ml water:
1 laurierblad
250 g aardappelen
2 gerookte gekookte worsten
Kruiden: zout, peper, azijn, suiker

Bereiding:

Laat de linzen een nacht in ruim water weken.
Maak de soepgroente panklaar en was deze. Snij het vlees en spek in blokjes. Doe de uitgedropen linzen samen met 500 ml water en het vlees, spek, soepgroente en laurierblad in een magnetronschaal. Met deksel erop bij 600 Watt 10-12 minuten lang voorgaren. Schil, was en snij de aardappelen in blokjes en snij de gekookte worst in plakjes. Doe de blokjes aardappel en plakjes worst in de eenpansschotel en meng deze goed dooreen. Laat het geheel met deksel op 500 Watt gedurende ca. 18 minuten garen.
Breng het vervolgens met kruiden op smaak.

Bloemkool met kaas gratineerd

Ingrediënten:

500 g panklare bloemkool
250 ml water
zout
1 EL maïzena
2 eiwit
2 dooiers
1 beker room (200 ml)
2 EL bieslookrolletjes,
1 snuifje cayennepeper
150 g rauwe ham (mager)
50 g geraspte Emmentaler

Bereiding:

Verdeel de bloemkool in roosjes en doe ze met 250 ml water en zout in een magnetronschaal. Laat het geheel met deksel erop op vol vermogen van 800 Watt gedurende ca. 5 minuten aangaren. Giet vervolgens het kookvocht af en vang het op. Roer nu de maïzena in de room aan en voeg ze aan het kookvocht toe. Breng het op vol vermogen van 800 Watt ca. 2 tot 3 minuten geregeld roerend aan de kook.
Het eigeel, bieslook en cayennepeper toevoegen, eiwit stijfkloppen en voorzichtig erdoor spatelen. Doe nu de bloemkool en de ham (in reepjes) in een vlakke vuurvaste schaal, giet de saus erover en bestrooi het geheel met kaas. Met de Grill/Combi 1 op 500 Watt 18-22 minuten garen en gratineren. Gebruik zo mogelijk het grillrooster 9.

Macaroni-gehakt-ovenshotel met broccoli

Ingrediënten:

150 g Macaroni
500 ml water:
1 ui
1 knoflookteen
20 g boter
300 g gehakt „half om half“
1 pakje tomatenpuree met kruiden (350 g)
400 g broccoli
4 EL water
1 beker zure room (200 g)
150 g halfbelegen Goudse kaas
Kruiden: zout, peper

Bereiding:

Doe 500 ml water met 1 theelepel zout in een magnetronschaal met deksel en breng het op volledig vermogen van 800 Watt in ca. 10 minuten aan de kook. Voeg dan de macaroni toe en laat het op 600 Watt gedurende 3-5 minuten en op 300 Watt nog ca. 3-5 minuten garen.

Vervolgens in een vergiet doen en laten uitlekken. Stoof nu de uien en het knoflookteentje met boter in een magnetronschaal op 600 Watt ca. 4-5 minuten. Voeg dan het gehakt en de tomatenpuree toe – alles nog 8-10 minuten op 600 Watt garen. Roer er 3/4 beker zure room door en breng het met peper en zout op smaak. Was de broccoli en doe deze met 4 eetlepels water in een magnetronschaal. Laat het geheel met deksel op 800 Watt ca. 5 minuten voorgaren en vervolgens afdruipten. Doe de macaroni, groente en gehaktsaus in een vuurvaste schaal en meng alles. Verdeel het resterende 1/4 zure room erover en beleg alles met de kaasplakjes. Met de Grill/Combi 1 op 500 Watt 16-18 minuten garen en gratineren. Gebruik zo mogelijk het grillrooster 9.

Champignon-varkensfilet in pikante paprikasaus

Ingrediënten:

4 varkensfilets à ca. 150 g
350 g witte champignons
150 g spek in blokjes
2 bekers room (400 ml)
2 EL tomatenpuree
Kruiden: zout, peper, paprika

Bereiding:

Kruid de varkenfilets en doe ze in een vlakke vuurvaste schaal. Maak de champignons panklaar, halveer ze en voeg ze met het spek aan de filets in die vuurvaste schaal toe.

Roer in een magnetronschaal de room, tomatenpuree en paprika en laat dit op 600 Watt in ca. 5-6 minuten opkoken.

Doe vervolgens deze saus over de filets.


Met de Grill/Combi 2 op 300 Watt 20-22 minuten garen en gratineren.

Aardappelgratin

Ingrediënten:

1000 g aardappelen
Vet (om de vuurvaste schaal in te vetten)
2 EL paneermeel
1 beker room (200 ml)
50 g geraspte Emmentaler
Boter (-vlokjes)
Kruiden: zout, peper

Bereiding:

Schil, was en snij de aardappelen in dunne plakjes om ze vervolgens te kruiden. Vet de vuurvaste schaal in, leg de aardappelplakjes er in lagen in, giet daar vervolgens de room over.
Bestrooi tenslotte het geheel met kaas en paneermeel en doe de botervlokjes erover.
Met de Grill/Combi 1 op 500 Watt ca. 20 minuten gratineren. Gebruik zo mogelijk het grillrooster .

Kipfricassee

Ingrediënten:

1 kip (ca. 1000 g)
300 g champignons
500 g asperges
250 ml instant-vleesbouillon
100 ml room
2 pakjes witte saus (instant)
1 EL witte wijn
Kruiden: zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

Bestrooi de kip met zout en doe deze in een magnetron-schaal met deksel.
Laat het geheel op 800 Watt ca. 16-18 minuten garen.
Maak de champignons panklaar en halveer ze, schil de asperges en snij ze in 2 tot 3 cm lange stukken. Verwijder de huid en de botten van de gare kip en snij het vlees in hapklare stukken.
Doe de vleesbouillon, het kippenvlees, de asperges en de champignons in een magnetron-schaal.
Warm het geheel met deksel erop op 600 Watt op gedurende ca. 13-15 minuten en roer af en toe om. Roer nu de room en de poedersaus erdoor en laat het geheel op 600 Watt nog ca. 5-6 minuten opkoken. Breng het tenslotte met witte wijn, zout, peper en nootmuskaat op smaak.

Groene kipschotel

Ingrediënten:

400 g kippenborstfilet
1 kleine courgette
1 kleine groene paprika
125 ml instant-kipbouillon
200 g prei
150 g raapkool
150 g bleekselderij
2 EL crème fraîche
50 g kruidenkward

Bereiding:

Was de groente en maak ze panklaar. Snij de prei in ringen, en de raapkool en selderie in dunne plakken. Stoof het in een magnetronschaal met deksel op 600 Watt gedurende ca. 6-8 minuten. Snij de kippenborstfilet fijn, de courgette in halve plakjes en de paprika in blokjes; voeg dit samen met de hete kipbouillon aan de overige ingrediënten in de schaal toe. Laat het geheel met deksel op 600 Watt in ca. 12-15 minuten garen en roer af en toe om. Roer vervolgens de crème fraîche en de kruidenkward erdoor.

Deeg- of spekknoedels

Ingrediënten voor 4 knoedels:

4 tarwebroodjes
1/2 TL zout
150 ml melk
40 g boter
3 eieren
2 -3 EL paneermeel
2-3 EL fijngehakte peterselie
30 g hampek in blokjes (voor spekknoedels)

Bereiding:

snij de broodjes fijn en bestrooi ze met zout. Verhit de melk in een magnetronschaal (op 800 Watt ca. 2-4 minuten), giet deze vervolgens over de broodjes en laat alles ca. 15 minuten staan.

De boter en eieren schuimig kloppen, de geweekte broodjes samen met het paneermeel en de peterselie toevoegen en alles goed tot een deeg kneden (tip: kneed voor de spekknoedels het hampek erdoor). Maak uw handen nat en kneed vier even grote knoedels die u aansluitend kort in koud water onderdompelt. Laat het geheel met deksel op 500 Watt in ca. 6-8 minuten garen. Dan zijn de knoedels klaar om opgediend te worden.

Witte saus

Ingrediënten:

40g meel

30 g boter

250 ml instant-bouillon

250 ml melk

Kruiden: zout, witte peper, suiker

Bereiding:

doe de meel, boter, de hete bouillon en melk in een magnetronschaal, goed vermengen en laat het op vol vermogen van 800 Watt in ca. 4-5 minuten, af en toe krachtig roerend, even koken. Laat het geheel dan op slechts 300 Watt nog ca. 4-5 minuten koken. Roer nogmaals goed door en breng het met kruiden op smaak.

Vanillesaus

Ingrediënten:

250 ml melk

merg van een 1/2 vanillestokje

1 beker room (250 ml)

2 EL maïzena

3 EL suiker

1 dooier

Bereiding:

roer de melk, vanillemerg, room, maïzena en suiker in een geschikte magnetronschaal door elkaar. Laat het geheel op 800 Watt ca. 4-5 minuten opkoken, roer daarbij ondertussen een keer. Roer de saus goed door wanneer deze klaar is en bind deze met de dooier.

Rijstepap

Ingrediënten:

250 g dessertrijst

1 liter melk

1 TL boter

40 g suiker, kaneel en suiker (om te bestrooien) of fruitcompote

Kruiden: zout

Bereiding:

doe de dessertrijst, melk, een snufje zout, boter en suiker in een grote kom geschikt voor de magnetron. Breng het geheel met deksel erop op vol vermogen van 800 Watt in ca. 10-12 minuten aan de kook, roer dan om en laat het op slechts 100 Watt ca. 20-22 wellen. Laat het vervolgens nog enkele minuten staan, roer het vervolgens door elkaar en bestrooi naar smaak met kaneel en suiker of voeg geconserveerd fruit toe.

Dessert van rode vruchten (met aardbeien en frambozen)

Ingrediënten:

250 g bevroren aardbeien

250 g bevroren frambozen

1 pakje vanillesuiker

2 EL suiker

2 EL maïzena

Bereiding:

leng eerst de maïzena in 3 EL water aan. Doe de vruchten in een magnetronschaal met deksel. Vervolgens op vol vermogen van 800 Watt in ca. 6-8 minuten laten ontdooien en verwarmen. Druk de vruchten vervolgens een beetje plat en voeg er de vanillesuiker, suiker en de aangelengde maïzena aan toe. Laat het geheel goed dooreen geroerd met deksel op 600 Watt in ca. 6-8 minuten klaar garen. Doe vervolgens het dessert van rode vruchten in dessertkommen en laat het afkoelen.

 Serveer het dessert van rode vruchten eens met de beschreven Vanillesaus ...

Eet smakelijk!

Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekker maaltijd toe.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De magnetron functioneert niet.	<ul style="list-style-type: none">• De netstekker is niet in het stopcontact gestoken.• Het stopcontact is defect.• De netstekker, of het netsnoer, zijn beschadigd.	<ul style="list-style-type: none">• Steek de netstekker in een stopcontact.• Probeer een ander stopcontact.• Wendt u zich tot de klantenservice.
De netstekker is erin gestoken, het LED-display ② brandt en bij het drukken op een willekeurige knop reageert het apparaat niet.	<ul style="list-style-type: none">• De netstekker werd er opnieuw ingestoken, maar de deur werd niet geopend.	<ul style="list-style-type: none">• Één keer de deur openen.
Het draaiplateau ⑦ draait niet.	<ul style="list-style-type: none">• Het draaiplateau ⑦ is niet correct ingezet.	<ul style="list-style-type: none">• Zet het draaiplateau ⑦ er correct in. Let erop, dat de spie in het midden van de magnetron precies in de verlagingen aan de onderzijde van het draaiplateau ⑦ vastklikt.
Tijdens het bedrijf brandt de lamp in de gaarruimte niet.	<ul style="list-style-type: none">• Het lichtmiddel in de gaarruimte is defect.	<ul style="list-style-type: none">• Wendt u zich tot de klantenservice.

Trefwoordenregister

- Aardappelen 38, 52, 57, 59
Aardappelgratin 59
Aardbeien 51, 52, 61
Automaatmenu 44
Bloemkool 52, 57
Boter 50, 51, 53, 56, 58, 59, 60, 61
Brood 50, 56
Broodjes 46, 50, 53, 54, 60
Champignons 53, 56, 58, 59
Deupener 35, 41
Draaiplateau 35, 37, 38, 40, 41, 42, 46, 49, 53, 56, 62
Dranken 38, 44, 45, 46, 47
Erwten 52
Forellen 54
Frikadellen 46, 53, 54
Garingstijd 45, 52
Geheugenfunctie 43
Gekookte aardappelen 52
Gevogelte 45, 47, 48, 51, 53
Grill-functie 44, 46, 47, 53, 56
Groente/fruit 46
Kaas 51, 56, 57, 58, 59
Kalkoensteaks 54
Kinderslot 35, 41, 48
Kippenpoten 54
Kookgerei 38, 40
Milieuriichtlijnen 55
Ontdooien op gewicht 35, 43, 47, 50, 51
Ontdooien op tijd 35, 48, 50
Pasta 52
Pizza 45, 46, 56
Rijst 52
Rijstepap 61
Rund 45
Schouderkarbonades 54
Sjaslieds 54
Slagroomtaart 50
Spinazie 51, 52
Technische gegevens 35
Uiensoep 56
Vanillesaus 61
Varken 45
Vermogen 35, 42, 43, 44, 52, 53, 57, 58, 61
Vis 45, 47, 48, 51, 53
Visfilet 53
Voorgerechten 47
Worst 45, 47, 48, 57

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	67
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	67
Lieferumfang	67
Teilebezeichnungen	67
Tasten/Regler des Bedienfeldes	67
Technische Daten	67
Sicherheitshinweise	68
Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie	68
Wichtige Sicherheitshinweise	68
Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation	71
Funkstörungen bei anderen Geräten	71
Gerät aufstellen	71
Bevor Sie beginnen	72
Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle	72
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	72
Beschreibung von Funktionen	73
Uhr einstellen	73
Küchentimer einstellen	73
Betrieb	73
Garen in der Mikrowelle	74
Schnellstart	75
Speicherfunktion	75
Voreinstellungen wählen	76
Automatik-Menü	76
Grill-Funktion	78
Grill/Kombi-Garvorgang	79
Auftauen nach Gewicht	79

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Auftauen nach Zeit	80
Abfragefunktionen	80
Kindersicherung	80
Signaltonfunktion	80
Reinigung und Pflege	81
Tipps	81
Einfrieren und Auftauen – so geht´s	81
Garen – so geht´s	83
Grillen – so geht´s	85
Entsorgen	87
Garantie und Service	87
Importeur	87
Rezeptvorschläge	88
Pizza	88
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	88
Linsensuppen-Eintopf	89
Blumenkohl mit Käse überbacken	89
Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli	90
Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce	90
Kartoffelgratin	91
Hühnerfrikassee	91
Grüner Hähnchentopf	92
Semmel- oder Speckknödel	92
Helle Sauce	93
Vanillesauce	93
Milchreis	93
Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)	94
Fehler beheben	95
Stichwortverzeichnis	96


MIKROWELLE KH 1167


Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln gemäß den beschriebenen Vorgehensweisen vorgesehen. Jede Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Legende

 Achtung! Warnungen vor Verletzungen und Beschädigungen am Gerät.

 Gefahr! Warnung vor elektrischem Schlag!

 Hinweis! Hinweise und Tipps zur Handhabung der Mikrowelle.

Lieferumfang

Achtung!

Plastiktüten können eine Gefahr darstellen. Zur Vermeidung von Erstickungsgefahr diese Tüte außer Reichweite von Babys und Kleinkindern aufbewahren.

Bitte überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen

- 1 Mikrowelle, Modell KH 1167
- 1 Drehteller
- 1 Metallständer für Grillbetrieb
- 1 Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

- 1 Lüftungsöffnung
- 2 LED-Anzeige
- 3 Bedienfeld
- 4 Drehregler
- 5 Türöffner
- 6 Sicherheits-Türverriegelung
- 7 Drehteller
- 8 Sichtfenster
- 9 Metallständer für Grillbetrieb

Tasten/Regler des Bedienfeldes

- 10 Tastenfeld für elf vorprogrammierte Kochfunktionen (Auto Cook)
- 11 Taste Auftauen nach Gewicht
- 12 Taste Auftauen nach Zeit
- 13 Taste Grill/Kombi
- 14 Taste Uhr/Küchentimer
- 15 Taste Start/Schnellstart
- 16 Taste Löschen/Stop/Kindersicherung
- 17 Taste Grill
- 18 Taste Mikrowelle
- 19 Taste Speicher
- 20 Taste Voreinstellungen



Dieses Symbol auf Ihrer Mikrowelle warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Maximale Leistungsabgabe	
Mikrowelle:	900 W
Maximale Leistungsaufnahme	
Mikrowelle:	1400 W
Grill:	1500 W
Innenraumvolumen:	ca. 25 l

Sicherheitshinweise

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei geöffneter Tür zum Kontakt mit einer schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen kann. Wichtig ist hierbei auch, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.
- Klemmen Sie nichts zwischen Gerätefront und Tür und sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.

Achtung:

Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, betreiben Sie die Mikrowelle auf keinen Fall weiter. Lassen Sie sie sofort von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.

- Versuchen Sie nie das Gerät selber zu reparieren. Durch das Abnehmen des Gehäuses kann Mikrowellenenergie freigesetzt werden. Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind zur Sicherheit elementare Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten, darunter folgende:

Gefahr:

Um das Risiko von Verbrennungen, elektrischem Schlag, Bränden, Verletzungen oder übermäßigem Kontakt mit Mikrowellenstrahlung zu reduzieren: Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes alle Anweisungen.

- Verwenden Sie dieses Gerät nur zum bestimmungsgemäßen Gebrauch gemäß Beschreibung in diesem Handbuch. Verwenden Sie in diesem Gerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Diese Mikrowelle ist speziell zum Erhitzen, Kochen, Grillen, oder Trocknen von Nahrungsmitteln konstruiert. Sie ist nicht für eine Nutzung im Industrie- oder Laborbereich konzipiert.
- Betreiben Sie die Mikrowelle, ausgenommen bei der ersten Inbetriebnahme (siehe Kapitel "Garen in der Mikrowelle"), nie im Leerzustand.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn Netzkabel/Netzstecker beschädigt sind. Lassen Sie Netzkabel/Netzstecker von qualifiziertem Fachpersonal austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Mikrowelle so auf, dass ein Mindestabstand von 30 cm zu Wänden oder Schränken besteht. Halten Sie die Lüftungsöffnungen immer frei. Die Mikrowelle ist nicht für den Einbau in Küchenschränke konzipiert.
- Benutzen Sie zum Anschließen der Mikrowelle eine 230V/50Hz Steckdose mit einer 16 A Sicherung. Es wird empfohlen, dass ein eigener Stromkreis die Mikrowelle versorgt.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie die Mikrowelle anschließen sollen, ziehen Sie einen Fachmann zu Rate.
- Die Mikrowelle darf nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit, oder wo sich Feuchtigkeit sammelt, aufgestellt werden.
- Lassen Sie die Mikrowelle nie unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierverpackungen erhitzen.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe der Mikrowelle oder der Lüftungsöffnungen auf.
- Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse der Verpackungen der Lebensmittel, die Sie erhitzen wollen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie zur Herstellung von Popcorn nur mikrowellengeeignete Popcorn-Tüten.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht zur Lagerung von Lebensmitteln oder anderen Dingen.

- Überprüfen Sie die Programmierung, nachdem Sie die Mikrowelle gestartet haben.
- Entfernen Sie unter keinen Umständen das Mikrowellengehäuse.
- Schütten Sie niemals Flüssigkeiten in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen. Sollte doch Flüssigkeit hineingelangen, stellen Sie die Mikrowelle sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie die Mikrowelle von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen.
- Lassen Sie die Lampe im Inneren der Mikrowelle nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen.
- Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Benutzen Sie nur offene Gefäße, damit entstehende Luftblasen entweichen können.
- Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
 - Rühren Sie vor dem Erhitzen die Flüssigkeit um.
 - Stellen Sie, wenn möglich, einen Glasstab in die Flüssigkeit, solange sie erhitzt wird.
 - Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen 20 Sekunden in der Mikrowelle stehen, um unerwartetes aufbrodeln zu vermeiden.
- Durchstechen Sie die Haut von Kartoffeln, Würstchen, oder ähnlichem. Sie können sonst aufplatzen.
- Halten Sie Kinder von der Mikrowellentür fern, während diese in Betrieb ist. Verbrennungsgefahr!
- Berühren Sie nie die Mikrowellentür, das Mikrowellengehäuse, die Lüftungsöffnungen, Zubehörteile oder das Essgeschirr direkt nach dem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang. Die Teile werden sehr heiß. Lassen Sie vor dem Reinigen die Teile abkühlen.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Mikrowellentür. Benutzen Sie die Mikrowelle nicht als Spielzeug.
- Bauen Sie die Mikrowelle nicht um.
- Bewegen Sie die Mikrowelle nicht, während sie in Betrieb ist.
- Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- Benutzen Sie keine metallischen Utensilien, die Mikrowellen reflektieren und zu Funkenbildung führen. Stellen Sie keine Blechdosen in die Mikrowelle.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nur, wenn der Drehteller eingesetzt ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, während diese in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine Plastikbehälter sofort nach einem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang in die Mikrowelle. Das Plastik kann schmelzen.
- Auf der Mikrowellentür oder dem Gehäuse können sich Wassertropfen bilden. Das ist normal und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zu erreichen ist, damit Sie diesen im Notfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von anderen Hitze absondernden Geräten, wie zum Beispiel einem Backofen, auf.
- Reinigen Sie die Mikrowelle nach dem Erhitzen von fetthaltigen Speisen, insbesondere wenn diese nicht abgedeckt waren, gründlich. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Auf den Heizelementen des Grills dürfen sich keine Rückstände, wie zum Beispiel Fett befinden. Dieses könnte überhitzen und sich entzünden.
- Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl in der Mikrowelle auf. Das Fett oder Öl kann sich entzünden.
- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vor Inbetriebnahme der Mikrowelle, bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren.



Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Lassen Sie das Netzkabel nie über den Tisch oder die Arbeitsplatte hängen. Kinder könnten daran ziehen.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen fern. Führen Sie es nicht vor der Mikrowellentür her. Die Hitze kann das Kabel beschädigen.
- Öffnen Sie Dosen, Popcornütten etc. nach dem Erhitzen immer so, dass die Öffnung von Ihrem Körper weg zeigt. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.
- Stellen Sie sich nie direkt vor die Mikrowelle, wenn Sie die Tür öffnen. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.
- Belasten Sie den Drehteller nie mit mehr als 3 kg. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

⚠ Gefahr:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirdsystem.
- Um das Brandrisiko in der Mikrowelle zu minimieren: Behalten Sie, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, die Mikrowelle immer im Auge, da sich die Materialien eventuell entzünden können.
- Entfernen Sie drahtartige Verschlussklemmen von Papier- oder Plastikütten, bevor Sie diese in die Mikrowelle legen.
- Sollte Ihnen Rauch auffallen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

- Verwenden Sie das Innere der Mikrowelle nicht zur Aufbewahrung.
Lassen Sie keine Papierartikel, Kochutensilien oder Speisen in der Mikrowelle liegen, wenn diese nicht benutzt wird.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht, um mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen zu erhitzen. Brandgefahr!

⚠ Achtung:

- Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren und das Gerät beschädigen können.
- Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu einem zeitlich verzögerten Sprudeln kommen, wenn das Getränk kocht. Seien Sie deshalb vorsichtig beim Hantieren mit dem Gefäß.
- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und sogar Hautverbrennungen hervorrufen.
- Eier in der Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie selbst noch nach der Beendigung des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren können.
- Nahrungsmittel mit dicker Schale, wie etwa Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen einstechen.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Babygläsern sollte umgerührt oder geschüttelt werden.

⚠ Gefahr:

Überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um für Babys u.U. lebensgefährliche Verbrennungen zu vermeiden.

- Kochutensilien können durch die von den erhitzten Speisen abgegebene Hitze heiß werden, so dass sie sich eventuell nur mit Topflappen anfassen lassen. Die Kochutensilien müssen daraufhin geprüft werden, ob sie Mikrowellen geeignet sind.

⚠ Gefahr:

Mikrowellenstrahlen sind gefährlich! Lassen Sie Reinigungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen Abdeckungen zu entfernen sind, die vor einem Kontakt mit Mikrowellenstrahlen schützen, nur von geschultem Fachpersonal durchführen.

⚠ Gefahr:

Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation

Das vorliegende Gerät muss geerdet sein. Dieses Gerät ist nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose anzuschließen. Es wird empfohlen, einen eigenen Stromkreis zu verwenden, der nur die Mikrowelle versorgt.

⚠ Gefahr:

Unsachgemäßer Umgang mit dem Erdungsstecker kann das Risiko eines elektrischen Schlages nach sich ziehen.

ⓘ Hinweis:

Sollten Sie Fragen zum Erden oder den Anweisungen in Sachen Elektrik haben, fragen Sie eine Elektro- oder Wartungsfachkraft.

Weder der Hersteller noch der Händler können die Haftung für eine Beschädigung der Mikrowelle oder für Personenschäden übernehmen, die auf eine Nichtbeachtung der Verfahrenshinweise für den Elektroanschluss zurückgehen.

Funkstörungen bei anderen Geräten

Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen bei Ihrem Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten hervorrufen.

Falls solche Interferenzen auftreten sollten, lassen sie sich mit Hilfe der folgenden Maßnahmen vermindern oder ausschalten:

- Tür und Dichtfläche der Mikrowelle säubern.
- Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten.
- Mikrowelle an einen anderen Ort stellen als den, an dem der Empfänger steht.
- Entfernen Sie die Mikrowelle vom Empfänger.
- Stecken Sie die Mikrowelle in eine andere Steckdose ein. Mikrowelle und Empfänger sollten einen unterschiedlichen Zweig des Stromkreises in Anspruch nehmen.

Gerät aufstellen

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt sind. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld.
- Wählen Sie eine ebene Fläche, die genug Abstand für die Be- und Entlüftung des Gerätes lässt.
- Halten Sie zwischen Gerät und den angrenzenden Wänden einen Mindestabstand von 30 cm unbedingt ein. Stellen Sie sicher, dass sich die Tür der Mikrowelle einwandfrei öffnen lässt.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker problemlos zugänglich ist, damit er im Fall von Gefahren mühelos erreicht und gezogen werden kann.
- Halten Sie über der Mikrowelle einen Abstand von mindestens 30 cm.
- Entfernen Sie nicht die Füße unter dem Mikrowellengerät.
- Blockieren Sie nicht Lufteinlass- und -auslassöffnungen. Andernfalls kann es zu Beschädigung des Geräts kommen.
- Stellen Sie das Gerät möglichst weit entfernt von Radio- und Fernsehgeräten auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs hervorrufen.
- Schließen Sie das Gerät über eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Achten Sie darauf, dass Spannung und Frequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmen.

⚠ Achtung:

Stellen Sie die Mikrowelle nicht über einem Küchenherd oder einem sonstigen hitzeerzeugenden Gerät auf. Eine Aufstellung an einem solchen Ort könnte zur Beschädigung des Gerätes und damit auch zum Erlöschen der Garantie führen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eine eventuell auf der Gehäuseoberfläche angebrachte Schutzfolie.

ℹ Hinweis:

Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist!

Bevor Sie beginnen

Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle

- Ordnen Sie die Speisen wohlbedacht an.
- Die dicksten Stellen kommen in Randnähe.
- Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie diese bei Bedarf. Massiv zu lange gekochte Speisen können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- Versehen Sie die Speisen während des Garens mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel. Der Deckel verhindert ein Spritzen und trägt außerdem dazu bei, dass Speisen gleichmäßig gar werden.
- Wenden Sie die Speisen während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller „durch“ sind.
- Große Lebensmittelstücke wie etwa Braten müssen mindestens einmal gewendet werden.
- Sortieren Sie Lebensmittelteile wie etwa Hackbällchen nach der halben Garzeit komplett um. Wenden Sie sie und platzieren Sie die Bällchen von der Mitte des Geschirrs an den Rand.

Geeignetes Kochgeschirr verwenden

- Das ideale Material für einen Mikrowellenherd ist mikrowellendurchlässig, lässt also die Energie durch den Behälter hindurch, um die Speise zu erwärmen.
Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallgefäße oder Metallgeschirr verwendet werden.
- Verwenden Sie beim Erhitzen in der Mikrowelle keine Erzeugnisse aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Brände erzeugen können.
- Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Speisen im Eckbereich leicht verkochen.
- Die nachstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirrs.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellen geeignetes Plastikgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett-/platte	Nein	Ja	Nein
Metallständer 9	Nein	Ja	Nein
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Nein
Drehteller 7	Ja	Ja	Ja

Beschreibung von Funktionen

Uhr einstellen

Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, öffnen Sie die Tür der Mikrowelle einmal. In der LED-Anzeige **2** erscheint „1:00“. Zusätzlich ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb.


1. Drücken Sie einmal die Taste **14** „Uhr/Küchentimer“ ca. 3 Sekunden lang. In der LED-Anzeige **2** wird der 24 Stunden-Modus durch „Hr 24“ angezeigt. Wenn Sie in den 12-Stunden-Modus wechseln wollen, drücken Sie die Taste **14** „Uhr/Küchentimer“ noch einmal. In der LED-Anzeige **2** wird der 12 Stunden-Modus durch „Hr 12“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Drehregler **4**, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste **14** „Uhr/Küchentimer“ und in der LED-Anzeige **2** blinkt die Minutenangabe.
4. Drehen Sie den Drehregler **4**, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste **14** „Uhr/Küchentimer“. Die Uhrzeit erscheint in der LED-Anzeige **2**.

Hinweis:


Wenn Sie die Taste „Löschen/Stop/Kindersicherung“ **16** drücken, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb zurück.

Küchentimer einstellen

Die Mikrowelle verfügt über einen Küchentimer, den Sie unabhängig vom Mikrowellenbetrieb einsetzen können.

1. Drücken Sie die Taste **14** „Uhr/Küchentimer“ wenn das Gerät im Standby-Betrieb ist. In der LED-Anzeige **2** erscheint „0:00“ und das rote Uhren-Symbol  leuchtet.

2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler **4** die Zeit ein.
Sie können Zeiteinstellungen von 5 Sekunden bis 95 Minuten vornehmen.
3. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“.
Ein Signalton ertönt und die Zeit zählt rückwärts runter.

Nach 5 Sekunden erscheint auf der LED-Anzeige **2** die Uhrzeit und das rote Uhren-Symbol  erlischt. Der Küchentimer zählt trotzdem weiter. Sie können jederzeit den aktuellen Küchentimer-Stand abrufen, indem Sie die Taste **14** „Uhr/Küchentimer“ drücken.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen solange Signaltöne, bis Sie eine beliebige Taste drücken.

Betrieb

Sicherheits-Türverriegelung **6**

Drücken Sie den Türöffner **5**, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das eingestellte Programm oder die Funktion bleibt erhalten. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Tür geschlossen und die Taste „Start/Schnellstart“ **15** gedrückt wird.

Drehteller **7**

Platzieren Sie den Drehteller **7** so, dass der Stift in der Mitte der Mikrowelle genau in die Vertiefungen auf der Unterseite des Drehtellers **7** einrastet.

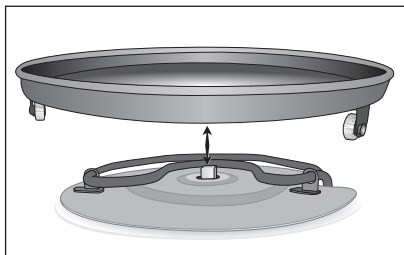
Achtung!

Ist eine der Rollen an der Unterseite des Drehtellers **7** umgeknickt oder beschädigt, verwenden Sie den Drehteller **7** keinesfalls weiter! Er könnte die Heizschlangen berühren und dadurch die Antihaffbeschichtung beschädigt werden! Wenden Sie sich bei beschädigtem Drehteller **7** an den Kundendienst.

Belassen Sie den Drehteller **7** während des Betriebs immer im Gerät. Durch den drehenden Drehteller **7** wird eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung gewährleistet. Der Drehteller **7** ist antihaftbeschichtet. Somit lassen sich Speiserückstände leicht entfernen.

⚠ Achtung!


Benutzen Sie keine Messer, Gabeln oder andere spitze Metallgegenstände, im Umgang mit dem Drehteller **7**. Diese können die Antihftbeschichtung beschädigen und damit den Drehteller **7** unbrauchbar machen.



Garen in der Mikrowelle

Ist ein Mikrowellenvorgang (Garen, Grillen, Auftauen) abgeschlossen, ertönt ein fünffacher Signalton und in der LED-Anzeige **2** erscheint abwechselnd „End“ und „Hot“.

i Hinweis:

Schalten Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Grillfunktion „Unterhitze“ 5 Minuten an: Drücken Sie die Taste Grill **17** drei mal. In der LED-Anzeige **2** erscheint das Symbol für die Grillfunktion „Unterhitze“ . Stellen Sie mit dem Drehregler **4** 5 Minuten ein. Drücken Sie die Taste „Start/Schnellstart“ **15**. Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung. Öffnen Sie ein Fenster.

Wenn Sie die klassischen Grundfunktionen der Mikrowelle (Aufwärmen, Kochen, Garen) verwenden möchten, müssen Sie lediglich die Mikrowellenleistung auswählen und die gewünschte Garzeit einstellen. Zur Wahl stehen Ihnen neun Leistungsstufen von 900 bis 100 Watt, mit einer maximalen Garzeit von 95 Minuten.

1) Leistung auswählen

- Drücken Sie die Taste **18** „Mikrowelle“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig.
- 1x für 900 Watt Leistung.
- 2x für 800 Watt Leistung.
- 3x für 700 Watt Leistung.
- 4x für 600 Watt Leistung.
- 5x für 500 Watt Leistung.
- 6x für 400 Watt Leistung.
- 7x für 300 Watt Leistung.
- 8x für 200 Watt Leistung.
- 9x für 100 Watt Leistung.

Die Leistung wird in der LED-Anzeige **2** dargestellt (z.B. P 800 bei 800 Watt Leistung (Power)).

2) Garzeit einstellen

Drehen Sie den Drehregler **4** zum Einstellen der Garzeit.


Die Stufen für die Einstellungszeit des Drehreglers sind wie folgt:

- von 0 bis 1 Min: in 5 Sek.-Schritten
- von 1 bis 5 Min: in 10 Sek.-Schritten
- von 5 bis 10 Min: in 30 Sek.-Schritten
- von 10 bis 30 Min: in 1 Min.-Schritten
- von 30 bis 95 Min: in 5 Min.-Schritten

Eingabevorgang abbrechen/beenden

Drücken Sie einmal die Taste **16** „Löschen/Stop/Kindersicherung“, um einen Eingabevorgang abzubrechen und zu beenden. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

3) Garvorgang starten

Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste **15** „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige **2** erscheint das Symbol für Mikrowellenbetrieb . Die Zeit zählt rückwärts runter.

Vorgang unterbrechen (Löschen/Stop)

Sie können einen Vorgang abbrechen, unterbrechen und wieder fortsetzen.

Garvorgang unterbrechen


Drücken Sie einmal die Taste **16** „Löschen/Stop/Kindersicherung“ um einen Garvorgang zu unterbrechen. Das Gerät unterbricht den Garvorgang und stoppt die noch verbleibende Zeit. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“, um den Garvorgang wieder fortzusetzen.

Garvorgang abbrechen


Drücken Sie zweimal die Taste **16** „Löschen/Stop/Kindersicherung“ um einen Garvorgang abzubrechen. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

Schnellstart

Mit dieser Funktion können Sie unverzüglich bei 100 % Leistung mit dem Garen beginnen.

- Stellen Sie mit dem Drehregler **4** die gewünschte Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige **2** erscheint das Symbol für Mikrowellenbetrieb . Die Zeit zählt rückwärts runter.

Oder...

- Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige **2** erscheint das Symbol für Mikrowellenbetrieb . Die Zeit wird automatisch auf 30 Sekunden gesetzt und zählt rückwärts runter. Bei jedem Drücken der Taste **15** „Start/Schnellstart“ erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden.

Speicherfunktion

Benutzen Sie die Speicherfunktion, wenn Sie bis zu 3 Vorgänge hintereinander ausführen wollen. Bei mehreren Vorgängen müssen Sie, wenn ein Vorgang auch Auftauen beinhalten soll, diesen für den ersten Vorgang einstellen.

Nach Beendigung eines Vorgangs ertönt einmalig der Signalton, anschließend beginnt sofort der nächste Vorgang

Hinweis:






Das Auftauprogramm sollte immer als erstes programmiert werden.

Hinweis:

„Auftauen nach Gewicht“ und „Auto Menü“ können nicht programmiert werden.

Anwendungsbeispiel

Sie möchten 15 Minuten lang Auftauen + 10 Minuten 600 Watt Mikrowellenleistung zum Garen + 10 Minuten Grillen mit Ober- und Unterhitze für das Zubereiten von Speisen nutzen.

1. Drücken Sie die Taste **12** „Auftauen nach Zeit“ und stellen Sie mit dem Drehregler **4** die Auftauzeit 15 Minuten ein. In der LED-Anzeige **2** erscheinen „M1“, „Auto Cook“  und das Symbol .
2. Drücken Sie die Taste **19** „Speicher“. Im Display leuchtet „-:-“ und „M2“.
3. Drücken Sie die Taste **18** „Mikrowelle“ viermal, um 600 Watt Leistung zum Garen einzustellen. In der LED-Anzeige **2** erscheint „P600“ und das Symbol .
4. Drehen Sie den Drehregler **4**, um die Garzeit (Dauer: 10:00) einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **19** „Speicher“. In der LED-Anzeige **2** erscheint „-:-“ und „M3“.
6. Drücken Sie die Taste **17** „Grill“ zweimal, um den oberen und unteren Grill einzustellen. In der LED-Anzeige **2** erscheint die Symbole  und  und „M3“.
7. Drehen Sie den Drehregler **4**, um die Grillzeit (Dauer: 10:00) einzustellen.



- Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“, um die Voreinstellung zu aktivieren.

Voreinstellungen wählen

Sie können mit diesem Programm eine bestimmte Startzeit für das Garen oder Grillen der Speisen vorprogrammieren. Wenn Sie die Einstellungen korrekt vorgenommen haben, startet das Gerät automatisch zur eingestellten Zeit.



i **Hinweis:**

Die Uhr muss eingestellt sein, um die Funktion „Voreinstellungen“ wählen zu können.

- Stellen Sie die gewünschte Mikrowellenfunktion (Auftauen, Garen oder Grillen) ein:
Für den Mikrowellenbetrieb: Drücken Sie die Taste **18** „Mikrowelle“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehregler **4** ein.
Für den Grillbetrieb: Drücken Sie die Taste **17** „Grill“ entsprechend häufig, um die Grill-Funktion zu aktivieren.
Stellen Sie mit dem Drehregler **4** die gewünschte Grillzeit ein.
Für die Auftaufunktion: Drücken Sie die Taste **12** „Auftauen nach Zeit“.
Stellen Sie mit dem Drehregler **4** die gewünschte Auftauzeit ein.
- Drücken Sie die Taste **20** „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige **2** zeigt die eingestellte Uhrzeit, die Stundenziffer blinkt auf und das Sanduhr-Symbol  erscheint in der LED-Anzeige **2**.
- Drehen Sie den Drehregler **4**, um die Stunden einzustellen.
- Drücken Sie die Taste **20** „Voreinstellungen“, nun blinken die Minutenziffern auf.
- Drehen Sie den Drehregler **4**, um die Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“. Das Sanduhr-Symbol  blinkt. Die LED-Anzeige **2** wechselt wieder zur Anzeige der Uhrzeit. Die Mikrowelle startet den Vorgang zur eingestellten Zeit automatisch.

Anwendungsbeispiel:

Es ist 12:30 Uhr. Sie möchten um 12:45 Uhr Ihre Speisen automatisch bei 400 Watt Leistung 10 Minuten erhitzen.

- Drücken Sie die Taste **18** „Mikrowelle“ sechsmal, um die Leistungsstufe P400 zu wählen.
- Stellen Sie mit dem Drehregler **4** 10 Minuten ein.
- Drücken Sie die Taste **20** „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige zeigt die aktuell eingestellte Uhrzeit (12:30), das Sanduhr-Symbol  erscheint und die Stundenziffer blinkt.
- Drücken Sie erneut die Taste **20** „Voreinstellungen“ und stellen Sie mit dem Drehregler **4** die Minuten auf „:45“.
- Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“, um den gespeicherten Vorgang zu starten. Die LED-Anzeige **2** wechselt wieder zur Anzeige der Uhrzeit. Das Sanduhr-Symbol  blinkt.


Automatik-Menü

Für Speisen, die im Auto-Menümodus zubereitet werden sollen, ist es nicht notwendig, die Dauer des Garvorgangs und die Leistungsstufe einzugeben. Es reicht aus, wenn Sie eingeben, welche Art Lebensmittel gegart/gekocht werden soll, sowie das Gewicht dieses Lebensmittels.

Drücken Sie hierzu die jeweilige Taste auf dem Tastenfeld **10**, auf der das Kochgut abgebildet ist. Daraufhin muss das Gewicht des Artikels mit dem Drehregler **4** eingestellt werden.

Gewicht der Speisen eingeben

Die Gewichtsangabe wird dazu benötigt, die erforderliche Garzeit zu bestimmen.

Nachdem Sie das jeweilige Symbol gedrückt haben, erscheint auf der LED-Anzeige **2** eine Gewichtsangabe in Gramm „g“ und für Getränke in „ml“. Mit dem Drehregler **4** ändern Sie die jeweiligen Angaben. Sobald das Gewicht der Speisen erscheint, drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige **2** erscheint „Auto Cook“ .

i Hinweis:

Bei einigen Speisen, wie zum Beispiel Rind, Schwein, Geflügel und Wurst, ist es erforderlich nach ca. 1/2 oder 2/3 der Kochzeit die Speisen zu wenden. Signaltöne ertönen und "turn" erscheint in der LED-Anzeige **2**, um Sie an das Umdrehen zu erinnern. Der Garvorgang läuft im Hintergrund weiter.

1. Wenn das Signal zum Wenden der Speisen ertönt, öffnen Sie die Tür und wenden Sie die Speisen.
2. Schließen Sie zum Weiterkochen wieder die Tür. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“. Die Mikrowelle setzt den Betrieb automatisch für die Restzeit fort.












i Hinweis:

Wenn Sie auf das Wenden der Speisen verzichten wollen, warten Sie nach dem Signalton einfach ab. Die Mikrowelle setzt ihr Programm fort.

i Hinweis:

Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen. Achten Sie beim Wenden jedoch darauf, beim Umgang mit den sehr heißen Speisen in der Mikrowelle sehr vorsichtig zu sein.

Folgendes Gewicht der verschiedenen Lebensmittel kann die Mikrowelle garen:

Lebensmittel	Symbol	Gewicht	wenden nach
Rind		100 - 1500 g	1/2 der Garzeit
Schwein		100 - 1500 g	1/2 der Garzeit
Geflügel		400 - 1400 g	1/2 der Garzeit
Wurst		100 - 500 g	2/3 der Garzeit
Fisch		100 - 1200 g	2/3 der Garzeit
Gemüse/ Obst		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Vorspeise		300 - 500 g	-
Kartoffeln		100 - 800 g	-
Getränke		200 - 500 ml	-
Autoauf- wärmen		300 - 700 g	-

i Hinweis:

Der Signalton ertönt fünfmal, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.

Anwendungsbeispiel 1:

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 400 g Gemüse oder Obst garen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Gemüse/Obst“.
2. Wählen Sie mit dem Drehregler **4** „400 g“.
3. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“.

Anwendungsbeispiel 2:

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 300 ml Wasser erhitzen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Getränke“.
2. Wählen Sie mit dem Drehregler **4** „300 ml“.
3. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“.

Pizza backen

Sie können knusprige Pizza in der Mikrowelle zubereiten. Hierfür dient die Taste „Pizza“. Drücken Sie auf dem Tastenfeld **10** die Taste „Pizza“:

- einmal für tiefgefrorene Pizza, Temperatur ca. -18 Grad/Gewicht 150 g - 900 g („P-1“ erscheint in der LED-Anzeige **2**)
- zweimal für gekühlte Pizza, Temperatur ca. 5 Grad, Gewicht 150 g - 900 g („P-2“ erscheint in der LED-Anzeige **2**)
- dreimal für frische Pizza, Temperatur ca. 20 Grad, Gewicht 300 g - 900 g („P-3“ erscheint in der LED-Anzeige **2**)

Anwendungsbeispiel:

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie eine Pizza garen wollen:

1. Legen Sie die Pizza in den Drehteller **7**.
2. Drücken Sie Taste „Pizza“ einmal. In der LED-Anzeige **2** erscheint „P-1“ („P-2“, „P-3“ bei zweimal bzw. dreimal drücken)
3. Drehen Sie den Drehregler **4**, um das Gewicht der Pizza einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“, um den Grillvorgang zu starten. In der LED-Anzeige **2** wird die Zeit angezeigt.

Hinweis:

Je nach Art der Pizza und persönlichem Geschmack kann es nötig sein, die Backzeit zu verlängern. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Grill-Funktion“.

Grill-Funktion

Die Grill-Funktion **17** können Sie für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Frikadellen, Würstchen oder Hähnchenteile verwenden. Sie eignet sich auch hervorragend für überbackene Sandwiches, Gratins und zum Aufbacken von knusprigen Brötchen.

Achtung!




Garraum, Gerätetür, Außenseite, Drehteller **7**, Metallständer **9**, Geschirr und besonders die Heizschlangen unter dem Drehteller **7** werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

Verbrennungsgefahr!

Benutzen Sie beim Entnehmen der Speisen und des Drehtellers **7** immer Topflappen, Ofenhandschuhe oder ähnliches, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sie können zwischen drei Grillarten wählen: Oberhitze, Unterhitze oder Ober- und Unterhitze.

Benutzen Sie zum Grillen mit Oberhitze immer den Metallständer **9**. So erzielen Sie ein optimales Grillergebnis. Platzieren Sie den Metallständer **9** immer mittig auf den Drehteller **7**.



1. Drücken Sie einmal die Taste **17** „Grill“, um die Grill-Funktion „Oberhitze“ zu aktivieren. In der LED-Anzeige **2** erscheinen das rote Symbol für die Grill-Funktion „Oberhitze“  und „M1“.
2. Drücken Sie zweimal die Taste **17** „Grill“, um die Grill-Funktion „Ober- und Unterhitze“ zu aktivieren. In der LED-Anzeige **2** erscheinen die roten Symbole für die Grill-Funktion „Ober und Unterhitze“  und „M1“.
3. Drücken Sie dreimal die Taste **17** „Grill“, um die Grill-Funktion „Unterhitze“ zu aktivieren. In der LED-Anzeige **2** erscheint das rote Symbol für die Grill-Funktion „Unterhitze“  und „M1“.

- 4 Stellen Sie mit dem Drehregler **4** die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
5. Drücken Sie zum Starten der Grill-Funktion die Taste **15** „Start/Schnellstart“.




Grill/Kombi-Garvorgang

Diese Funktion vereint die Grill-Funktion mit dem normalen Mikrowellenbetrieb. Während des Kombinationsvorgangs wird eine bestimmte Zeit für Kochen und die übrige Zeit für Grillen automatisch und in einem Vorgang ausgeführt. Den Umschaltzeitpunkt des Gerätes können Sie durch ein leises Klicken wahrnehmen.



Grill/Kombi 1

1. Drücken Sie einmal die Taste **13** „Grill/Kombi“. In der LED-Anzeige **2** erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Grill-Funktion „Oberhitze“ , sowie „M1“.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler **4** die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **15** „Start/Schnellstart“.

Grill/Kombi 2



1. Drücken Sie zweimal die Taste **13** „Grill/Kombi“. In der LED-Anzeige **2** erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Grill-Funktion „Ober- und Unterhitze“  und , sowie „M1“.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler **4** die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **15** „Start/Schnellstart“.

Grill/Kombi 3

1. Drücken Sie dreimal die Taste **13** „Grill/Kombi“. In der LED-Anzeige **2** erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Grill-Funktion „Unterhitze“ , sowie „M1“.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler **4** die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **15** „Start/Schnellstart“.

Auftauen nach Gewicht

Mit dieser Funktion können Sie problemlos Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden nach Eingabe des Gewichts automatisch errechnet und eingestellt.

1. Drücken Sie die Taste **11** „Auftauen nach Gewicht“:
In der LED-Anzeige **2** erscheinen die roten Symbole „Auftauen“ , „Auto Cook“ ^{AUTO} , sowie „M1“.
2. Wählen Sie das aufzutauende Lebensmittel auf dem Tastenfeld für voreingestellte Kochfunktionen **10** (Auto Cook). Ausgenommen von dieser Funktion sind die Kochfunktionen Getränk, Vorpeise und Autoaufwärmen.
3. Geben Sie das Gewicht mit Hilfe des Drehreglers **4** ein.
4. Drücken Sie zum Starten des Auftauvorgangs nach Gewicht die Taste **15** „Start/Schnellstart“. Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

i Hinweis:


Bei einigen Speisen, wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Wurst, ist es erforderlich nach einiger Zeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt fünfmal und in der LED-Anzeige **2** erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern. Der Auftauvorgang läuft im Hintergrund weiter.

1. Wenn das Signal zum Wenden ertönt, öffnen Sie die Tür und wenden Sie die Speisen.
2. Schließen Sie wieder die Tür. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“. Die Mikrowelle setzt den Betrieb automatisch für die Restzeit fort.

i Hinweis:

Wenn Sie auf das Wenden der Speisen verzichten wollen, warten Sie nach dem Signalton ab. Die Mikrowelle setzt ihr Programm automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Auftauen.

Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie die Taste **12** „Auftauen nach Zeit“. In der LED-Anzeige **2** erscheinen die roten Symbole für die Auftaufunktion  „Auto Cook“ und „M1“.
2. Drehen Sie den Drehregler **4**, um die Auftauzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Auftauzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste **15** „Start/Schnellstart“, um den Auftauvorgang zu starten. Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

i Hinweis:

Bei einigen Speisen, wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Wurst, ist es erforderlich nach einiger Zeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt fünfmal, die verbleibende Zeit stoppt und in der LED-Anzeige **2** erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern. Gehen Sie beim Wenden der Speisen vor, wie im Kapitel „Auftauen nach Gewicht“ beschrieben.


Abfragefunktionen

Mikrowellen - Leistungsstufe während des Betriebs abfragen


Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **18** „Mikrowelle“. In der LED-Anzeige **2** erscheint für ca. 5 Sekunden die aktivierte Leistungsstufe.

Kindersicherung


Schalten Sie diese Einstellung ein, um eine unbeaufsichtigte Inbetriebnahme der Mikrowelle durch Kleinkinder und andere nicht mit der Bedienung vertraute Personen zu verhindern.

Das Symbol für die Kindersicherung  erscheint in der LED-Anzeige **2** und das Gerät kann solange, wie diese Funktion aktiviert ist, nicht in Betrieb genommen werden.

Einstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste **16** „Löschen/Stop/Kindersicherung“ ca. 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt zunächst ein Signalton, anschließend erscheint das Symbol für die Kindersicherung  in der LED-Anzeige **2**.

Ausstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste **16** „Löschen/Stop/Kindersicherung“ erneut für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das Symbol für die Kindersicherung  erlischt.

Signaltonfunktion

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönen 5 Signaltöne und in der LED-Anzeige **2** wird abwechselnd „End“ und „Hot“ angezeigt. Wenn nach ca. 2 Minuten die Tür nicht geöffnet wird, ertönen erneut 5 Signaltöne.


i Hinweis:



- Wenn Sie eine Taste gedrückt haben und eine gültige Funktion aktiviert haben, ertönt ein Signalton. Wenn Sie hingegen eine ungültige Taste/Funktion gewählt haben erfolgen 2 Signaltöne.
- Wenn Sie nach erfolgter Einstellung des Garbetriebs 20 Sekunden lang nicht die Taste **15** „Start/Schnellstart“ gedrückt haben, kehrt das Gerät in den Standby-Betrieb (Uhrzeit wird angezeigt) zurück.

Reinigung und Pflege

Gefahr:

Schalten Sie vor dem Säubern die Mikrowelle ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Halten Sie das Innere der Mikrowelle stets sauber.
- Sollten Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden der Mikrowelle haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, sollte die Mikrowelle stärkere Verschmutzungen aufweisen.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Reinigungssprays und anderen scharfen Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Türoberfläche hervorrufen können.
- Säubern Sie die Außenwände mit einem feuchten Tuch.
- Um eine Beschädigung der Funktionsteile im Innern der Mikrowelle zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser in die Lüftungsöffnungen einsickern.
- Entfernen Sie regelmäßig Spritzer oder Verunreinigungen. Reinigen Sie Tür, Sichtfenster  beidseitig, Türdichtungen und benachbarte Teile mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

- Sollte sich in oder um die Außenseite der Gerätetür Dunst ablagern, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Hierzu kommt es, wenn die Mikrowelle unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird.
- Reinigen Sie den Drehteller  regelmäßig mit einem feuchten Schwamm. Trocknen Sie ihn gut ab. Achten Sie darauf, wenn Sie den Drehteller  zu Reinigungszwecken vom Boden des Garraums entfernen, diesen wieder korrekt einzusetzen.
- Reinigen Sie die Gerätetür ebenfalls regelmäßig, um einer übermäßigen Geräusentwicklung vorzubeugen.
- Wischen Sie den Innenraum der Mikrowelle mit einem milden Spülmittel ab.
- Beseitigen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel mit einer Tasse Wasser, Saft und Haut einer Zitrone gefüllt in die Mikrowelle. Erhitzen Sie diese für 5 Minuten. Gründlich abwischen und mit einem weichen Lappen trockenreiben.
- Sollte ein Auswechseln der Lampe in der Mikrowelle erforderlich werden, lassen Sie diese bitte von einem Händler ersetzen oder fragen Sie unseren Service.

Tipps

Einfrieren und Auftauen – so geht´s ...

Die Mikrowelle ist ein ideales Gerät, um Tiefkühlkost gleichmäßig und schnell aufzutauen. Dabei sind die Wahl der Wattleistung, Auftau- und Standzeiten abhängig von der Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel.

Mikrowellen dringen immer von außen nach innen in die Lebensmittel ein. Deshalb lassen sich besonders große Stücke nicht bis in die Mitte hinein auftauen, da sonst die äußeren Schichten bereits angaren könnten.

Richtiges Auftauen beginnt bereits beim Einfrieren. Gehen Sie überlegt vor und portionieren Sie die Mengen möglichst klein, flach und Ihrem Haushalt angepasst. Berücksichtigen Sie dabei auch die Größe der verschiedenen Schüsseln oder Teller, mit denen Sie die Tiefkühlkost später in der Mikrowelle auftauen wollen.

In der nachfolgenden Auftautabelle sind die Auftauzeiten einiger gängiger Lebensmittel zusammen gefasst. Sie finden dort neben Zeit- und Mengenangaben auch eine so genannte „Standzeit“. Sie dient als Temperaturlausgleichszeit, während die verbliebene Wärme der aufgetauten Schichten in die Mitte zu den ggf. noch gefrorenen Schichten geleitet wird. Belassen Sie die Tiefkühlkost während dieser Standzeit in der ausgeschalteten Mikrowelle oder außerhalb des Gerätes.

Bei den genannten Werten kann es zu Abweichungen kommen. Diese sind bedingt durch die unterschiedlichen Faktoren der Lebensmittel.

Benutzen Sie die integrierten Auftau-Funktionen. Siehe Kapitel „Auftauen nach Gewicht“ und „Auftauen nach Zeit“.

Lebensmittel	Brot
Gewicht/Menge	500 g
Auftau-Zeit	8 - 10 Min.
Standzeit	10 - 20 Min.
Hinweise/Tipps	--

Lebensmittel	Sahnetorte
Gewicht/Menge	400 - 800 g
Auftau-Zeit	8 - 12 Min.
Standzeit	90 - 120 Min.
Hinweise/Tipps	tauen Sie die Torte nur an

Lebensmittel	Butter
Gewicht/Menge	250 g
Auftau-Zeit	ca. 1 Min.
Standzeit	20 - 30 Min.
Hinweise/Tipps	entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Butter auf einen Teller

Lebensmittel	Brötchen
Gewicht/Menge	50 g/2 Stk.
Auftau-Zeit	ca. 1 Min.
Standzeit	--
Hinweise/Tipps	--

Lebensmittel	Käse (Stück)
Gewicht/Menge	500 g
Auftau-Zeit	5 - 6 Min.
Standzeit	60 - 90 Min.
Hinweise/Tipps	wenden Sie das Stück einmal nach der halben Zeit

Lebensmittel	Wurstaufschnitt
Gewicht/Menge	200 g
Auftau-Zeit	ca. 3 Min.
Standzeit	10 - 15 Min.
Hinweise/Tipps	wenden Sie den Aufschnitt nach der halben Zeit, Scheiben vor Standzeit vorsichtig mit Messer trennen

Lebensmittel	Erdbeeren
Gewicht/Menge	250 g
Auftau-Zeit	ca. 8 Min.
Standzeit	5 - 10 Min.
Hinweise/Tipps	tauen Sie die Erdbeeren oder anderes Obst in einer Schale mit Deckel auf. Rühren Sie nach der halben Zeit einmal vorsichtig um

Lesen Sie zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fisch bitte das Kapitel „Auftauen nach Gewicht“.

Garen – so geht´s ...

- Verwenden Sie zum Garen von Lebensmitteln immer (sofern nicht anders angegeben) eine Mikrowellen geeignete Form mit Deckel.
- Die Garangaben beziehen sich auf Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur. Tauen Sie zu garen- de Lebensmittel zunächst auf.

Hinweis:

Bei tiefgekühltem Gemüse (-18 °C, ca. 100-1000 g) kann die Auftauzeit zwischen 5 und 15 Minuten betragen. Richten Sie sich ggf. nach den Verpackungangaben. Bereiten Sie Gemüse entsprechend vor, indem Sie es waschen und putzen.

Zubereitungshinweise sind wichtig

- Beachten Sie unbedingt die unterschiedlichen Zubereitungshinweise. Während einige Lebensmittel eine Flüssigkeitszugabe (bei Gemüse in der Regel pro 100 g 1-2 Esslöffel) benötigen, wird z.B. bei Gemüsegurken, Gemüsezwiebeln, Pilzen und Spinat keine Flüssigkeit zugegeben. Andere Lebensmittel hingegen müssen zwischen- durch mindestens einmal umgerührt werden.

Standzeiten beachten

- Besonders wichtig ist, wie schon beim Auftauen, die so genannte „Standzeit“. Der Temperatureausgleich und das damit verbundene Nachgaren sollte immer 5 bis 10 Minuten betragen.
- Belassen Sie die Lebensmittel während dieser Standzeit in der ausgeschalteten Mikrowelle oder außerhalb des Gerätes.
- Gemüse können Sie nach der Standzeit würzen oder ggf. noch etwas Butter hinzufügen.
- Orientieren Sie sich bei Schalergerichten oder tiefgekühlten Fertiggerichten an den auf der Verpackung angegebenen Zeiten für die Zubereitung in der Mikrowelle.
- Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind nur als Anhaltswerte zu verstehen.

Lebensmittel	Salzkartoffeln
Gewicht/Menge	250 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 Min.
Zubereitungs-Hinweise	möglichst gleich große Stücke - direkt nach der Garzeit das Wasser abgießen

Lebensmittel	Nudeln
Gewicht/Menge	125 g
Zugabe Flüssigkeit	600 ml Wasser
Watt/Leistung	500 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 Min.
Zubereitungs-Hinweise	zuerst bei 800 W das Wasser aufkochen (ca. 7 Min). Nudeln hinzugeben und ohne Deckel garen

Lebensmittel	Reis
Gewicht/Menge	100 g
Zugabe Flüssigkeit	300 ml Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3 - 4 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Ausquellzeit ist abhängig von der Reisart. Naturreis benötigt länger

Lebensmittel	Blumenkohl
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	4 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6 - 7 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Werte gelten auch für Broccoli

Lebensmittel	Erbsen
Gewicht/Menge	300 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3 - 4 Min.
Zubereitungs-Hinweise	--

Lebensmittel	Spinat
Gewicht/Menge	500 g
Zugabe Flüssigkeit	--
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie etwas Sahne an den Spinat

Lebensmittel	Pilze/Champignons
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	--
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 - 6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie vor dem Garen etwas Butter dazu

Lebensmittel	Fischfilet
Gewicht/Menge	400 - 600 g
Zugabe Flüssigkeit	siehe Hinweis
Watt/Leistung	500 Watt
Garzeit in Min.	ca. 8 - 12 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie pro 100 g Fisch 1 EL Wasser, Zitrone, Brühe oder Wein hinzu

Grillen – so geht´s ...

- Verwenden Sie für alle Grillvorgänge mit Oberhitze den Metallständer **9**. Stellen Sie immer den Drehteller **7** unter den Metallständer **9**. Dadurch werden Bratensaft/Fett, Sud und Verschmutzungen durch Essensspritzer aufgefangen.
- Die Grill-Funktion ist z.B. geeignet für dünne Scheiben Fleisch, Fisch, Frikadellen, Schaschlik, Würstchen oder Hähnchenteile. Auch Toastbrot oder Brötchen lassen sich mit dem Grill aufbacken und überbackene Toasts (z.B. Hawaii) herstellen.
- Sie können die Grill-Funktion direkt anwählen oder aber einige Lebensmittel über das Tastenfeld für voreingestellte Kochfunktionen **10** anwählen.
- Für einige Lebensmittel bzw. deren Art der Zubereitung bietet sich auch ein kombinierter Vorgang aus Garen und Grillen an. Bei den beiden möglichen Funktionen werden dabei Gar- und Grillzeit automatisch in entsprechender Dauer durchgeführt. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „Grill/Kombi-Garvorgang“.
- Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie grillen möchten genau so vor wie gewohnt. Entschuppen Sie also beispielsweise Fisch zunächst und nehmen Sie ihn aus. Reiben Sie Geflügel mit Gewürzen ein und garen Sie Hähnchenschenkel immer zuerst von der Hautseite.
- Wenden Sie die Lebensmittel nach der ersten genannten Zeit (1. Seite). Nachdem Sie das Lebensmittel gewendet haben, muss es noch die zweite genannte Zeit garen (2. Seite).

i Hinweis:

Geben Sie die beiden Zeiten für die erste und zweite Seite unbedingt getrennt ein.

Bei den nachfolgend genannten Werten kann es zu Abweichungen kommen.

Diese sind bedingt durch die unterschiedlichen Faktoren (wie z.B. Temperatur, Form) der Lebensmittel.

Lebensmittel	2 Putensteaks 400 g
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (1.Seite) in Min	ca. 12 Min.
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (2.Seite) in Min	ca. 10 Min.

Lebensmittel	2 Hähnchenschenkel 500 g
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (1.Seite) in Min	ca. 8 Min.
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (2.Seite) in Min	ca. 7 Min.

Lebensmittel	2 Schaschliks 400 g
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (1.Seite) in Min	ca. 12 Min.
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (2.Seite) in Min	ca. 12 Min.

Lebensmittel	2 Forellen 400 g
Funktion	Grill/Kombi 2
Zeit (1.Seite) in Min	ca. 8 Min.
Funktion	Grill (Oberhitze)
Zeit (2.Seite) in Min	ca. 7 Min.

Lebensmittel	4 Frikadellen 600 g
Funktion	Grill/Kombi 2
Zeit (1.Seite) in Min	ca. 12 Min.
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (2.Seite) in Min	ca. 8 Min.

Lebensmittel	2 Nackenkotelettes 600 g
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (1.Seite) in Min	ca. 15 Min.
Funktion	Grill (Ober-/Unterhitze)
Zeit (2.Seite) in Min	ca. 13 Min.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie zum Auftauen, Garen etc. immer Mikrowellen geeignete Formen oder Schalen. In den meisten Fällen bieten sich zum Garen entsprechende Glasformen an. Schaffen Sie sich möglichst Mikrowellengeschirr in unterschiedlichen Größen mit Deckel an.

Brötchen knusprig aufbacken

Sie können mit der Grill-Funktion Ihrer Mikrowelle aufgetaute Brötchen knusprig aufbacken. Feuchten Sie die Brötchen vor dem Aufbacken mit etwas Wasser an. Backen Sie die Brötchen je nach Menge und Art ca. 2 Minuten auf. Damit die Brötchen auch von innen „ofenfrisch“ werden empfehlen wir, nach dem ersten Grillvorgang die Brötchen aufzuschneiden und erneut für eine Minute zu backen, dann zu wenden und noch eine Minute zu backen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE Schraven **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Rezeptvorschläge

Pizza

Zutaten:

300 g Fertigteig
200 g passierte Tomaten
150 g Belag (nach Belieben, z.B.
Schinken, Salami, Pilze)

50 g geraspelter Käse

Gewürze: Basilikum, Oregano, Thymian, Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Bearbeiten Sie den Teig nach Angaben des Herstellers. Rollen Sie den Teig in Größe des Drehtellers **7** aus. Fetten Sie den Drehteller **7** leicht und legen Sie den Pizzaboden darauf. Stechen Sie einige Löcher in den Teig. Verteilen Sie die Tomaten mit den Gewürzen auf dem Pizzaboden. Legen Sie den gewünschten Belag darauf. Zum Schluss bedecken Sie die Pizza mit Käse. Stellen Sie den Drehteller **7** mit der Pizza in die Mikrowelle und backen Sie mit der Einstellung „frische Pizza“ (P-3).

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Zutaten für 4 Portionen

300 g Zwiebeln
30 g Butter, Salz, weißer Pfeffer,
500 ml Instant-Fleischbrühe
125 ml Weißwein trocken
2 Scheiben getoastetes Brot
2 Scheiben Gouda jung

Zubereitung:

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in Ringe. Gemeinsam mit Butter und Pfeffer in eine Mikrowellen geeignete Schale geben, die Fleischbrühe dazu gießen und mit Deckel bei 800 Watt ca. 12-15 Minuten garen. Fügen Sie anschließend den Weißwein hinzu und schmecken Sie entsprechend ab. Schneiden Sie nun das getoastete Brot in kleine Würfel.

Verteilen Sie die Zwiebelsuppe in 4 Suppentassen und verteilen Sie die Brotwürfel darauf. Legen Sie oben auf jeweils eine halbe Scheibe Käse. Stellen Sie die 4 Tassen auf den Drehteller **7** und überbacken Sie die Suppe mit der Grill-Funktion „Oberhitze“ ca. 10 Minuten. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Metallständer **9**.

Linsensuppen-Eintopf

Zutaten:

200 g getrocknete Linsen
50 g durchwachsener Speck
125 g Schweinebauch
1 Bund Suppengrün
500 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
250 g Kartoffeln
2 geräucherte Kochwürste
Gewürze: Salz, Pfeffer, Essig, Zucker

Zubereitung:

Lassen Sie die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Putzen und waschen Sie das Suppengrün und schneiden Sie es klein. Das Fleisch und den Speck würfeln. Geben Sie die abgetropften Linsen zusammen mit 500 ml Wasser sowie dem Fleisch, Speck, Suppengrün und dem Lorbeerblatt in eine Mikrowellen geeignete Schale.

Mit Deckel bei 600 Watt 10-12 Minuten angaren. Schälen, waschen und würfeln Sie inzwischen die Kartoffeln und schneiden Sie die Kochwürste in Scheiben. Die Kartoffelstücke und die Wurstscheiben zum Eintopf geben und gut vermengen. Mit Deckel bei 500 Watt ca. 18 Minuten garen.

Danach mit den Gewürzen abschmecken.

Blumenkohl mit Käse überbacken

Zutaten:

500 g geputzter Blumenkohl
250 ml Wasser
Salz
1 EL Speisestärke
2 Eiweiß
2 Eigelb
1 Becher Sahne (200 ml)
2 EL Schnittlauchröllchen,
1 Prise Cayenne Pfeffer
150 g roher Schinken (mager)
50 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und geben Sie ihn mit 250 ml Wasser und Salz in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt ca. 5 Minuten angaren.

Anschließend den Sud abgießen und auffangen. Rühren Sie nun die Speisestärke in der Sahne an und geben Sie sie zum Sud. Bei voller Leistung von 800 Watt ca. 2 bis 3 Minuten unter mehrmaligem Umrühren aufkochen lassen.

Die Eigelb, Schnittlauch und den Cayennepfeffer hinzufügen, Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Geben Sie nun den Blumenkohl und den Schinken (in Streifen) in eine flache Auflaufform, dann die Sauce darüber gießen und mit dem Käse bestreuen. Mit der Grill/Kombi 1 bei 500 Watt 18-22 Minuten garen und überbacken. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Metallständer 9.

Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli

Zutaten:

150 g Makkaroni
500 ml Wasser
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
300 g Gehacktes „halbhalb“
1 Paket Tomatenpüree mit Kräutern (350 g)
400 g Brokkoli
4 EL Wasser
1 Becher Schmand (200 g)
150 g Goudascheiben mittelalt
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Geben Sie 500 ml Wasser mit 1 Teelöffel Salz in eine Mikrowellen geeignete Schale mit Deckel und bringen Sie es bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 10 Minuten zum Kochen. Dann die Makkaroni hinzu geben und bei 600 Watt 3-5 Minuten und bei 300 Watt ca. weitere 3-5 Minuten garen. Anschließend in ein Abtropfsieb geben und abtropfen lassen. Nun die Zwiebel und die Knoblauchzehe mit der Butter in einer Mikrowellen geeignete Schale bei 600 Watt ca. 4-5 Minuten dünsten. Geben Sie dann das Hack und das Tomatenpüree hinzu – alles für weitere 8-10 Minuten bei 600 Watt garen. 3/4 Becher Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Waschen und putzen Sie den Brokkoli und geben Sie ihn mit 4 Esslöffel Wasser in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei 800 Watt ca. 5 Minuten vоргaren und anschließend abtropfen lassen. Die Makkaroni, Gemüse und Hacksauce in eine Auflaufform geben und vermengen. Verteilen Sie das restliche 1/4 Schmand darüber und belegen Sie alles mit den Käsescheiben. Mit der Grill/Kombi 1 bei 500 Watt ca. 16-18 Minuten garen und überbacken. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Metallständer 9.

Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce

Zutaten:

4 Schweinefilets à ca. 150 g
350 g weiße Champignons
150 g gewürfelter Speck
2 Becher Sahne (400 ml)
2 EL Tomatenmark
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Würzen Sie die Schweinefilets und geben Sie sie in eine flache Auflaufform. Die Champignons putzen, halbieren und mit dem Speck zu den Filets in die Auflaufform geben.

In einer Mikrowellen geeigneten Schale die Sahne, Tomatenmark und Paprika verrühren und bei 600 Watt ca. 5-6 Minuten aufkochen lassen.

Anschließend geben Sie diese Sauce über die Filets.

Mit der Grill/Kombi 2 bei 300 Watt ca. 20-22 Minuten garen und überbacken.

Kartoffelgratin

Zutaten:

1000 g Kartoffeln
Fett (zum Einfetten der Auflaufform)
2 EL Paniermehl
1 Becher Sahne (200 ml)
50 g geriebener Emmentaler
Butter (-flöckchen)
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schneiden Sie nach dem Schälen und Waschen die Kartoffeln in dünne Scheiben und würzen Sie sie. Fetten Sie eine Auflaufform ein, schichten Sie die Kartoffelscheiben hinein und gießen Sie die Sahne darüber. Abschließend mit dem Käse und Paniermehl bestreuen und die Butterflöckchen oben aufsetzen. Mit der Grill/Kombi 1 bei 500 Watt ca. 20 Minuten gratinieren. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Metallständer 9.

Hühnerfrikassee

Zutaten:

1 Hähnchen (ca. 1000 g)
300 g Champignons
500 g Spargel
250 ml Instant-Fleischbrühe
100 ml Sahne
2 Pakete helle Sauce (Instant)
1 EL Weißwein
Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Bestreuen Sie das Hähnchen mit Salz und geben Sie es in eine Mikrowellen geeignete Schale mit Deckel. Anschließend bei 800 Watt ca. 16-18 Minuten garen. Die Champignons putzen und halbieren, den Spargel schälen und in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Entfernen Sie von dem gegarten Hähnchen Haut und Knochen und schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke. Geben Sie die Fleischbrühe, Hähnchenfleisch, Spargel und die Champignons in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei 600 Watt ca. 13-15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren erhitzen. Nun die Sahne und das Saucenpulver einrühren und bei 600 Watt weitere ca. 5-6 Minuten aufkochen lassen. Schmecken Sie abschließend mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Grüner Hähnchentopf

Zutaten:

400 g Hähnchenbrustfilet
1 kleine Zucchini
1 kleine grüne Paprika
125 ml Instant-Hühnerbrühe
200 g Lauch
150 g Kohlrabi
150 g Staudensellerie
2 EL Crème fraîche
50 g Kräuterfrischkäse

Zubereitung:

Putzen und waschen Sie das Gemüse. Lauch in Ringe, Kohlrabi und Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In einer Mikrowellen geeigneten Form mit Deckel bei 600 Watt ca. 6-8 Minuten dünsten. Schneiden Sie das Hähnchenbrustfilet klein, Zucchini in halbe Scheiben und Paprika würfeln und zusammen mit der heißen Hühnerbrühe zu den übrigen Zutaten in die Form geben. Mit Deckel bei 600 Watt ca. 12-15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen. Anschließend Crème fraîche und den Kräuterfrischkäse einrühren.

Semmel- oder Speckknödel

Zutaten für 4 Knödel:

4 Weizenbrötchen
1/2 TL Salz
150 ml Milch
40 g Butter
3 Eier
2-3 EL Paniermehl
2-3 EL gehackte Petersilie
30 g gewürfelter Schinkenspeck
(für Speckknödel)

Zubereitung:

Schneiden Sie die Brötchen klein und bestreuen Sie sie mit Salz. Erhitzen Sie die Milch in einer Mikrowellen geeigneten Form (bei 800 Watt ca. 2-4 Minuten), gießen Sie sie anschließend über die Brötchen und lassen Sie alles ca. 15 Minuten stehen.

Die Butter und Eier schaumig schlagen, die eingeweichten Brötchen zusammen mit Paniermehl und der Petersilie zufügen und alles gut zu einem Teig verkneten (Hinweis: für Speckknödel den gewürfelten Schinkenspeck mit unterkneten).

Feuchten Sie Ihre Hände an und formen Sie 4 gleich große Knödel, die Sie anschließend kurz in kaltes Wasser tauchen. Mit Deckel bei 500 Watt ca. 6-8 Minuten garen, danach sind die Knödel servierfertig.

Helle Sauce

Zutaten:

40 g Mehl

30 g Butter

250 ml Instant-Brühe

250 ml Milch

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Geben Sie Mehl, Butter, die heiße Brühe und Milch in eine Mikrowellen geeignete Form, gut vermischen und bei voller Leistung von 800 Watt in ca.

4-5 Minuten unter zwischendurch kräftigem

Umrühren ankochen. Dann bei nur 300 Watt ca.

weitere 4-5 Minuten kochen.

Erneut gut umrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Vanillesauce

Zutaten:

250 ml Milch

Mark von einer 1/2 Vanilleschote

1 Becher Sahne (250 ml)

2 EL Speisestärke

3 EL Zucker

1 Eigelb

Zubereitung:

Verrühren Sie die Milch, Vanillemark, Sahne, Speisestärke und Zucker in einer Mikrowellen geeigneten Form. Bei 800 Watt ca. 4-5 Minuten aufkochen lassen, zwischendurch einmal umrühren. Rühren Sie die fertige Sauce gut durch und binden Sie sie mit Eigelb.

Milchreis

Zutaten:

250 g Milchreis

1 Liter Milch

1 TL Butter

40 g Zucker, Zimt und Zucker (zum Bestreuen) oder Obstkompott

Gewürz: Salz

Zubereitung:

Geben Sie den Milchreis, Milch, eine Prise Salz, Butter und den Zucker in eine große Mikrowellen geeignete Form. Mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 10-12 Minuten zum Kochen bringen, dann umrühren und bei nur 100 Watt ca. 20-22 Minuten ausquellen lassen. Danach noch einige Minuten stehen lassen, anschließend durchrühren und je nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen oder Obstkompott zugeben.

Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)

Zutaten:

250 g tief gefrorene Erdbeeren

250 g tief gefrorene Himbeeren

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zucker

2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Rühren Sie zunächst die Speisestärke in 3 EL Wasser an. Geben Sie die Früchte in eine Mikrowellen geeignete Form mit Deckel. Anschließend bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 6-8 Minuten auftauen und erhitzen.

Zerdrücken Sie anschließend die Früchte etwas und geben Sie den Vanillezucker, Zucker und die angerührte Speisestärke hinzu. Gut durchgerührt mit Deckel bei 600 Watt in ca. 6-8 Minuten fertig garen.

Abschließend die Grütze in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen.

 Servieren Sie die Grütze doch mit der beschriebenen Vanillesauce ...

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehler beheben

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. • Die Netzsteckdose ist defekt. • Der Netzstecker oder das Netzkabel sind beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. • Probieren Sie eine andere Netzsteckdose. • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Netzstecker ist eingesteckt, die LED-Anzeige 2 leuchtet, beim Drücken beliebiger Tasten reagiert das Gerät nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker wurde neu eingesteckt, die Tür jedoch noch nicht geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie einmal die Tür.
Der Drehteller 7 dreht sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Drehteller 7 ist nicht richtig eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie den Drehteller 7 richtig ein. Achten Sie darauf, dass der Stift in der Mitte der Mikrowelle genau in die Vertiefungen auf der Unterseite des Drehtellers 7 einrastet.
Während des Betriebes leuchtet die Lampe im Garraum nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Leuchtmittel im Garraum ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Stichwortverzeichnis

- Auftauen nach Gewicht 67, 79
- Auftauen nach Zeit 67, 80
- Automatik-Menü 76
- Blumenkohl 84
- Brot 82
- Brötchen 82
- Butter 82, 85
- Drehteller 67, 69, 70, 72, 73, 74, 78, 81, 85, 88
- Entsorgen 87
- Erbsen 84
- Erdbeeren 83
- Fisch 77, 85
- Fischfilet 85
- Forellen 86
- Frikadellen 86
- Garzeit 77, 84, 85
- Geflügel 77
- Gemüse/Obst 77
- Getränke 77
- Grill-Funktion 76, 78, 79, 85, 86, 88
- Hähnchenschenkel 86
- Kartoffelgratin 91
- Kartoffeln 77
- Käse 83
- Kindersicherung 67, 73, 74, 75, 80
- Kochgeschirr 72
- Leistung 84, 85
- Milchreis 93
- Nackenkotelettes 86
- Nudeln 84
- Pilze 85
- Pizza 77
- Putensteaks 86
- Reis 84
- Rind 77
- Sahnetorte 82
- Salzkartoffeln 84
- Schaschliks 86
- Schwein 77
- Speicherfunktion 75
- Spinat 84
- Technische Daten 67
- Türöffner 67, 73
- Vanillesauce 93, 94
- Vorspeise 77
- Wurst 77
- Wurstaufschnitt 83
- Zwiebelsuppe 88