

D/FR

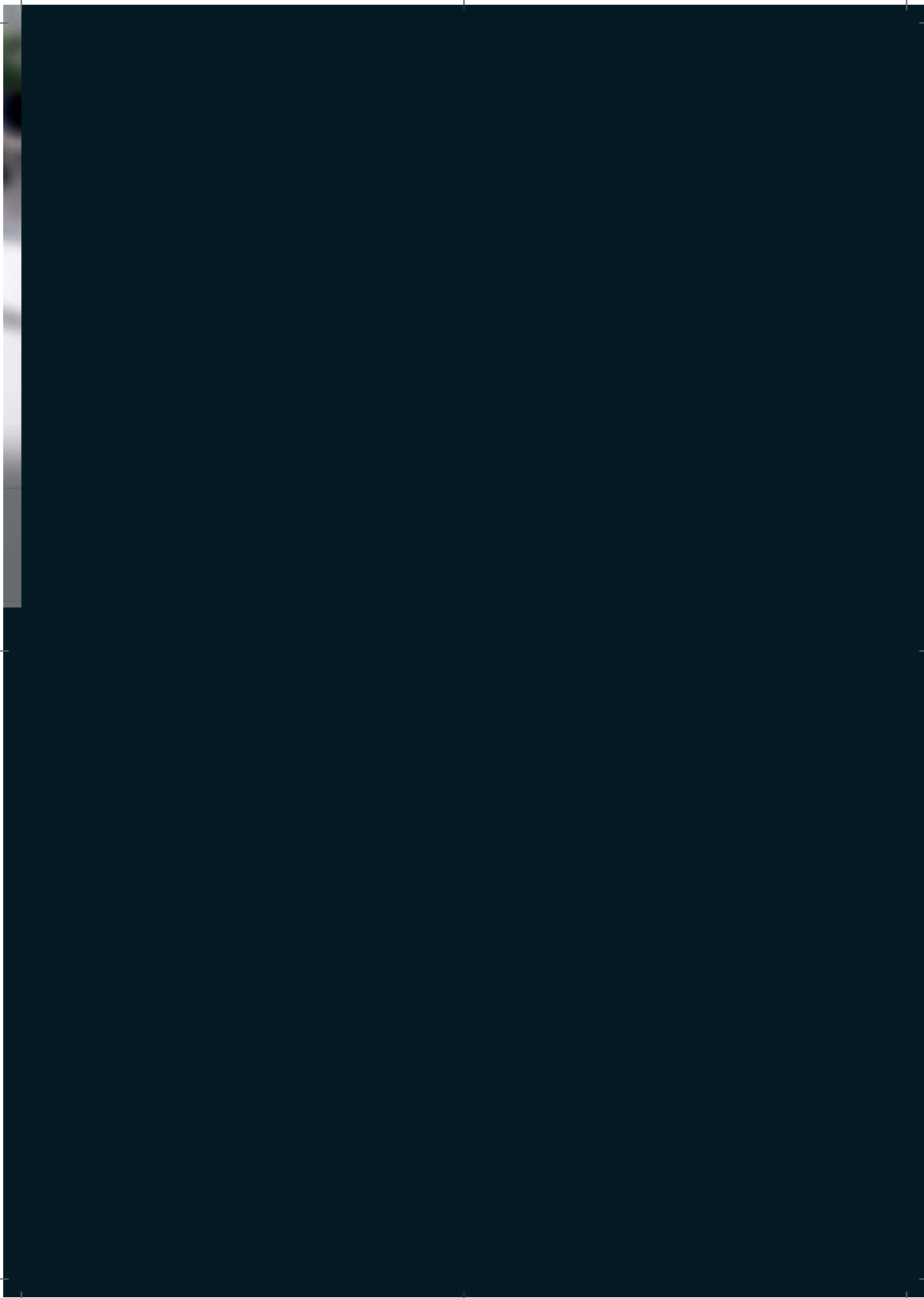
Kompernaß GmbH • Burgstrasse 21 • D-44867 Bochum
www.kompernass.com

ID-Nr.: KH1106-08/05-V4

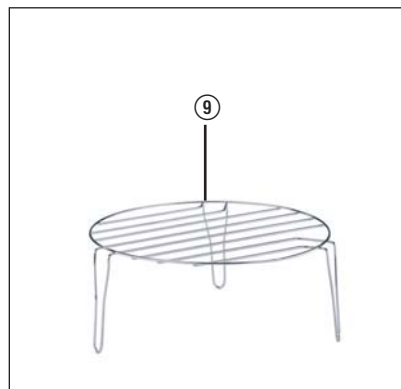
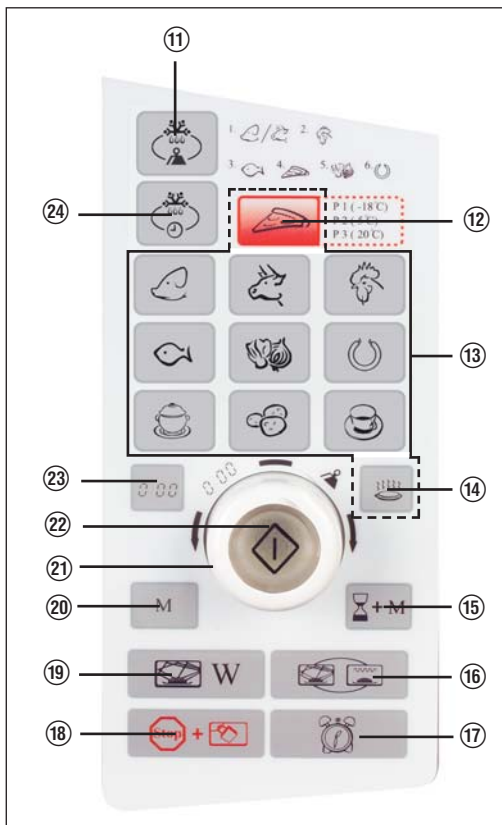
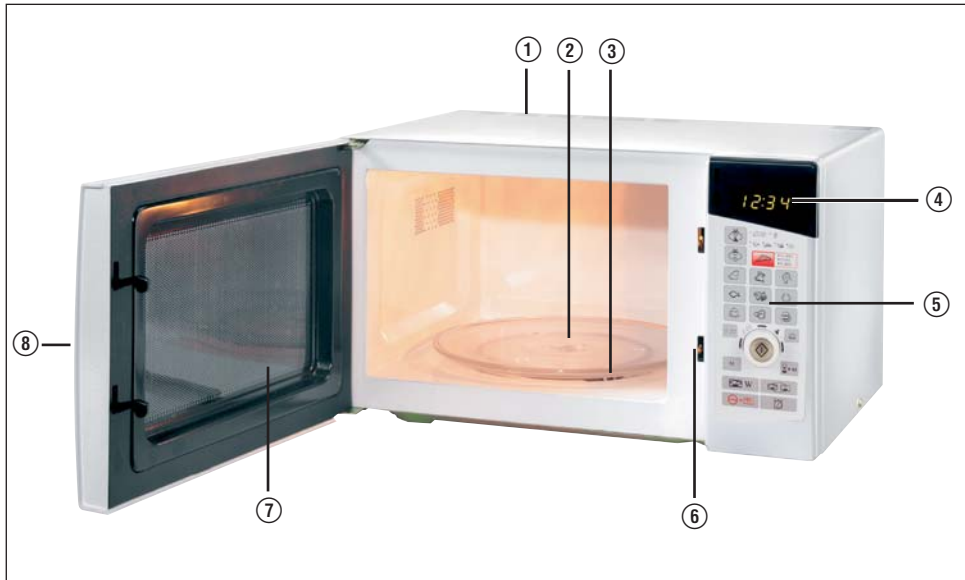


Ⓓ **Mikrowelle KH 1106**
Bedienungsanleitung

Ⓕ **Micro-ondes KH 1106**
Mode d'emploi



KH 1106



Mikrowelle mit Grill KH 1106	Seite
Einleitung	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Lieferumfang	5
Teilebezeichnungen	5
Tasten/Regler des Bedienfeldes	5
Technische Daten	6
Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie	6
Wichtige Sicherheitshinweise	7
Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation	8
Funktstörungen bei anderen Geräten	9
Bevor Sie beginnen	9
Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle	9
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	9
Gerät aufstellen	10
Beschreibung von Funktionen	11
Uhr einstellen	11
12-Stunden-Modus einstellen	11
24-Stunden-Modus einstellen	11
Küchentimer einstellen	11
Betrieb	12
Garen in der Mikrowelle	12
Schnellstart	13
Speicherfunktion	13
Voreinstellungen wählen	14
Automatik-Menü	15
Grill-Funktion	17
Grill/Kombi-Garvorgang	17
Auftauen nach Gewicht	18
Auftauen nach Zeit	19
Abfragefunktionen	19
Kindersicherung	19
Energiesparfunktion	19
Magnetkontroll-Schutzfunktion	20
Signaltonfunktion	20

KH 1106

Reinigung und Pflege	20
Entsorgen	21
Garantie & Service	21
Importeur	21
Tipps	22
Einfrieren und Auftauen – so geht's ...	22
Garen – so geht's ...	23
Grillen – so geht's ...	26
Rezeptvorschläge	28
Pizza	28
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	28
Linsensuppen-Eintopf	29
Blumenkohl mit Käse überbacken	29
Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli	30
Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce	30
Kartoffelgratin	31
Hühnerfrikassee	31
Grüner Hähnchentopf	32
Semmel- oder Speckknödel	32
Helle Sauce	33
Vanillesauce	33
Milchreis	33
Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)	34
Stichwortverzeichnis	35

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.

Mikrowelle mit Grill KH 1106

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.

Diese Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Legende

 Achtung! Warnungen vor Beschädigungen am Gerät.

 Gefahr! Warnung vor Verletzungen!

 Hinweis! Hinweise und Tipps zur Handhabung der Mikrowelle.

Lieferumfang

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


1 Mikrowelle, Modell KH 1106
 1 Drehteller-Ring
 1 Drehteller
 1 Metallständer für Grillbetrieb
 1 Crispy-Pan
 1 Bedienungsanleitung
 1 Garantiebuch

Teilebezeichnungen

- ① Lüftungsöffnung
- ② Drehteller
- ③ Drehteller-Ring
- ④ LED-Anzeige
- ⑤ Bedienfeld
- ⑥ Sicherheits-Türverriegelung
- ⑦ Sichtfenster
- ⑧ Türgriff
- ⑨ Metallständer für Grillbetrieb
- ⑩ Crispy-Pan

Tasten/Regler des Bedienfeldes

- ⑪ Taste Gewichtsautomatik
- ⑫ Taste Pizza
- ⑬ Tastenfeld für vor eingestellte Kochfunktionen mit den Tasten ⑫ und ⑭ stehen Ihnen insgesamt 11 Kochfunktionen zur Verfügung
- ⑭ Taste Autoaufwärmen
- ⑮ Taste Voreinstellungen
- ⑯ Taste Grill/Kombi
- ⑰ Taste Küchentimer
- ⑱ Taste Löschen/Stop
- ⑲ Taste Leistung
- ⑳ Taste Speicher
- ㉑ Drehregler
- ㉒ Taste Start/Schnellstart
- ㉓ Taste Uhr
- ㉔ Taste Auftauen

 Dieses Symbol auf Ihrer Mikrowelle warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

KH 1106

Sicherheits-Türverriegelung ⑥

Ziehen Sie an dem Griff, 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 ⑳ gedrückt wird.

Drehteller ②

Legen Sie den Drehteller-Ring ③ mittig in die Mikrowelle. Platzieren Sie den Drehteller ② so, dass die Vertiefungen auf der Rückseite des Drehtellers in die drei Fußspangen einrasten. Belassen Sie den Drehteller mit dem Drehteller-Ring ③ während des Betriebs immer im Gerät. Durch den drehenden Drehteller wird eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung gewährleistet.

Metallständer/Grill ⑨

Verwenden Sie den Metallständer zum Grillen.

Stellen Sie einen hitzebeständigen Teller unter den Metallständer. Somit werden Fett- und Essensspritzer aufgefangen.

⚠ Achtung: Der Metallständer darf nur auf dem Drehteller benutzt werden.

Stellen Sie den Metallständer immer mittig auf den Drehteller. Benutzen Sie zur Entnahme nach dem Grillvorgang Topflappen o.ä..

Beachten Sie, dass es im Geräteinnenraum sehr heiß sein kann und gehen Sie entsprechend vorsichtig vor.

Crispy-Pan ⑩

Verwenden Sie die Crispy-Pan um Pizza knusprig zuzubereiten. Stellen Sie die Crispy-Pan auf den Metallständer.

⚠ Achtung: Nach dem Garvorgang ist die Crispy-Pan heiß. Benutzen Sie zur Entnahme Topflappen.

ℹ Hinweis: Säubern Sie die Crispy-Pan mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Die Crispy-Pan ist passend für alle handelsüblichen Fertig-Pizzen mit einem Durchmesser von 25,5cm.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Maximale Leistungsabgabe	
Mikrowelle:	800 W
Grill:	1000 W
Maximale Leistungsaufnahme	1300 W
Innenraumvolumen:	ca. 20 l
Drehtellerdurchmesser:	270 mm

Sicherheit**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.
 - Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn diese beschädigt ist. Vor allem ist es wichtig, dass die Gerätetür korrekt schließt und dass keine Beschädigungen vorliegen an:
 - der Tür (verbogen),
 - Scharnieren und Verriegelungen (gebrochen oder gelockert),
 - Türdichtungen und Dichtflächen.
 - Lassen Sie das Gerät nur von der genannten Servicestelle oder von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal neu einstellen oder reparieren.
- Sie ist nicht für eine Nutzung im Industrie- oder Laborbereich konzipiert.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht im Leerzustand.
 - Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn dieses Beschädigungen an Kabel oder Stecker aufweist, nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt bzw. fallen gelassen wurde. Lassen Sie ein defektes Stromkabel oder einen Netzstecker nur vom Hersteller bzw. ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzen.

⚠ Gefahr: Erlauben Sie Kindern nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung der Mikrowelle, wenn diese angemessene Anweisungen erhalten haben, die ihnen ein gefahrloses Benutzen des Gerätes erlauben und gewährleisten, dass die Kinder die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen.

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 für Erhitzen, Kochen, Grillen, oder Trocknen von Nahrungsmitteln konstruiert.
- 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 Plastiktüten, 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.

KH 1106

⚠ 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 sollten 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 Babygläschen 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 sollten daraufhin geprüft werden, ob sie Mikrowellen geeignet sind.

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

Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation

Das vorliegende Gerät muss geerdet sein. Dieses Gerät ist mit einem Kabel versehen, das über eine Erdader mit Erdstecker verfügt. Für diesen ist ein entsprechend installierter und geerdeter Wandanschluss erforderlich. Für den Fall eines Kurzschlusses vermindert die Erdung durch das Entladungskabel das Risiko eines elektrischen Schlages. Es wird empfohlen, einen eigenen Stromkreis zu verwenden, der nur die Mikrowelle versorgt. Hohe Spannungen zu verwenden, ist gefährlich und kann Brände oder sonstige Unfälle hervorrufen, durch die das Gerät beschädigt wird.

⚠ 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.

Funktstörungen 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.

- 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 und kein 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.

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.

KH 1106

- 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 Geschirr.

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	Nein	Ja	Ja
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Nein
Crispy-Pan	Ja	Nein	Ja

Gerät aufstellen

- 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 7,5 cm unbedingt ein. Stellen Sie sicher, dass sich die Tür der Mikrowelle einwandfrei öffnen lässt.

- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker problem los 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 Standard-Haushaltssteckdose an. Achten Sie darauf, dass Spannung und Frequenz mit den auf dem Nennleistungsaufkleber angegebenen Daten übereinstimmen.

⚠ Achtung: Stellen Sie die Mikrowelle nicht über einem Küchenherd oder einem sonstigen Hitze erzeugenden 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.
- ① **Hinweis:** Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.

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 erscheint „0:00“. Zusätzlich ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb.

12-Stunden-Modus einstellen

1. Drücken Sie einmal die Taste ⑳ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol  und der 12-Stunden-Modus wird durch „12 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste ㉓ „Uhr“ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.
4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige blinkt „:“ und zeigt dadurch an, dass der Vorgang „Uhr einstellen“ erfolgreich abgeschlossen ist.

24-Stunden-Modus einstellen



1. Drücken Sie zweimal die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol  und der 24-Stunden-Modus wird durch „24 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste ㉓ „Uhr“ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.

4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige blinkt „:“ und zeigt dadurch an, dass der Vorgang „Uhr einstellen“ erfolgreich abgeschlossen ist.

i Hinweis: Wenn Sie die Taste „Löschen/Stop“ ⑱ drücken, schaltet das Gerät automatisch in den vorherigen Status zurück.

Küchentimer einstellen

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

1. Drücken Sie die Taste ⑰ „Küchentimer“ wenn das Gerät im Standby-Betrieb ist. In der LED-Anzeige blinkt „0:00“ und das rote Uhren-Symbol  leuchtet.
2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler ㉑ die Zeit ein. Sie können Zeiteinstellungen von 5 Sekunden bis 95 Minuten vornehmen.
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Ein Signalton ertönt und das rote Uhren-Symbol  blinkt. Die Zeit zählt rückwärts runter.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton mehrmals hintereinander. Drücken Sie die Taste „Löschen/Stop“ ⑱, damit der Signalton stoppt.

i Hinweis: Während der Küchentimer läuft, kann die aktuelle Uhrzeit nicht abgelesen werden.

KH 1106

Betrieb

Garen in der Mikrowelle

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 acht Leistungsstufen von 100 bis 800 Watt, mit einer maximalen Garzeit von 95 Minuten.

1) Leistung auswählen

- Drücken Sie die Taste **19** „Leistung“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig.
- **1x** für 800 Watt Leistung.
- **2x** für 700 Watt Leistung.
- **3x** für 600 Watt Leistung.
- **4x** für 500 Watt Leistung.
- **5x** für 400 Watt Leistung.
- **6x** für 300 Watt Leistung.
- **7x** für 200 Watt Leistung.
- **8x** für 100 Watt Leistung.

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



2) Garzeit einstellen

1. Drehen Sie den Drehregler **21** 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

3) Garvorgang starten

Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste **22** „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Garen . Die Zeit zählt rückwärts runter.

i Hinweis: Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste **22** „Start/Schnellstart“, erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden, während die Leistungsstufe unverändert bleibt.



Vorgang unterbrechen (Löschen/Stop)

Sie können einen Vorgang abbrechen, unterbrechen und wieder fortsetzen.


Eingabevorgang abbrechen/beenden

Drücken Sie einmal die Taste **18** „Löschen/Stop“, um einen Eingabevorgang abzubrechen und zu beenden. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.


Garvorgang unterbrechen

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


Garvorgang abbrechen


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

Garvorgang verlängern/verkürzen

Um die Garzeit während des Garvorganges zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie den Drehregler :




- drehen Sie nach rechts, verlängert sich die Garzeit um eine Minute.
- drehen Sie nach links, verkürzt sich die Garzeit um eine Minute

Um den Garvorgang jeweils um 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie die Taste  „Start/Schnellstart“.

 Hinweis: Im Standby-Betrieb sowie während des Auftauvorgangs kann die Zeit nicht mit dem Drehregler verstellt werden.

Schnellstart

Mit dieser Funktion können Sie unverzüglich für 30 Sekunden (oder länger, bis zu 95 Minuten) bei 100 % Leistung mit dem Garen beginnen.






- Drücken Sie einmal die Taste  „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Garen . Die Zeit zählt rückwärts runter.

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

Anwendungsbeispiel

Sie möchten 15 Minuten lang 300 Watt Mikrowellenleistung zum Auftauen + 10 Minuten 600 Watt Mikrowellenleistung zum Garen + 10 Minuten Grillen für das Zubereiten von Speisen nutzen.

1. Drücken Sie die Taste  „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-1“.
2. Drücken Sie die Taste  „Leistung“ sechs mal, um 300 Watt Leistung zum Auftauen einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P300“.
3. Drehen Sie den Drehregler , um die Garzeit (Dauer: 15:00) bei 300 W Leistung einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste  „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-2“.
5. Drücken Sie die Taste  „Leistung“ dreimal, um 600 Watt Leistung einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P600“.

KH 1106

6. Drehen Sie den Drehregler (21), um die Garzeit (Dauer: 10:00) bei 600 W Leistung einzustellen.
 7. Drücken Sie die Taste (20) „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-3“.
 8. Drücken Sie die Taste (16) „Grill/Kombi“ einmal, um die Grillfunktion einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „G-1“.
 9. Drehen Sie den Drehregler (21), um die Grillzeit (Dauer: 10:00) einzustellen.
 10. Drücken Sie die Taste (22) „Start/Schnellstart“, um die Voreinstellung zu aktivieren.
5. Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein:
Für den Mikrowellenbetrieb: Drücken Sie die Taste (19) „Leistung“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehregler (21) ein.
Für den Grillbetrieb: Drücken Sie einmal die Taste (16) „Grill/Kombi“, um die Grill-Funktion zu aktivieren. Stellen Sie mit dem Drehregler (21) die gewünschte Garzeit ein.
 6. Drücken Sie die Taste (22) „Start/Schnellstart“. Das Uhrensymbold und der Doppelpunkt blinken. Die Mikrowelle startet den Vorgang zur eingestellten Zeit automatisch.

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.




1. Drücken Sie die Taste (15) „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige zeigt die aktuell eingestellte Uhrzeit, und die Stundenziffer blinkt auf.
 2. Drehen Sie den Drehregler (21), um die Stunden einzustellen.
 3. Drücken Sie die Taste (15) „Voreinstellungen“, nun blinken die Minutenziffern auf.
 4. Drehen Sie den Drehregler (21), um die Minuten einzustellen.
1. Drücken Sie die Taste (15) „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige zeigt die aktuell eingestellte Uhrzeit (12:30), und die Stundenziffer blinkt auf.
 2. Drücken Sie erneut die Taste (15) „Voreinstellungen“ und stellen Sie mit dem Drehregler (21) die Minuten auf „:45“.
 3. Drücken Sie die Taste (19) „Leistung“ fünf mal, um 400 Watt Leistung einzustellen.
 4. Stellen sie mit dem Drehregler (21) 10 Minuten Garzeit ein.
 5. Drücken Sie die Taste (22) „Start/Schnellstart“, um den gespeicherten Vorgang zu starten.


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 vielmehr aus, wenn Sie eingeben, welche Art Lebensmittel gegart/gekocht werden soll, sowie das Gewicht dieses Lebensmittels.


Drücken Sie hierzu die jeweilige Taste, auf der das Kochgut abgebildet ist. Daraufhin muss das Gewicht des Artikels mit dem Drehregler  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 eine Gewichtsangabe in Gramm „g“; bei Vorspeisen die Anzahl der Portionen und für Getränke in „ml“. Mit dem Drehregler  ändern Sie die jeweiligen Angaben. Sobald das Gewicht der Speisen erscheint, drücken Sie die Taste  „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige erscheint „Auto-Cook“ .

 **Hinweis:** Bei einigen Speisen, wie zum Beispiel Rind, Schwein, Geflügel und Wurst ist es erforderlich nach ca. 2/3 der Kochzeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt zweimal und im Display erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.

1. Drücken Sie die Taste  „Löschen/Stop“, um den Garvorgang zu unterbrechen und wenden Sie die Speisen.
2. Schließen Sie zum Weiterkochen wieder die Tür. Drücken Sie die Taste  „Start/Schnellstart“. Die Mikrowelle setzt den Betrieb automatisch für die Restzeit fort.

 **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 Garen. Achten Sie beim Wenden jedoch darauf, beim Umgang mit den sehr heißen Speisen in der Mikrowelle sehr vorsichtig zu sein.

KH 1106

Folgendes Gewicht der verschiedenen Lebensmittel kann die Mikrowelle garen:

Lebensmittel	Symbol	Gewicht	wenden nach...
Pizza		P1 150 - 450 g P2 150 - 450 g P3 700 - 900 g	-
Schwein		200 - 1500 g	2/3 der Garzeit
Rind		200 - 1500 g	2/3 der Garzeit
Geflügel		400 - 1400 g	2/3 der Garzeit
Fisch		200 - 1200 g	-
Gemüse/Obst		100 - 1000 g	-
Wurst		100 - 500 g	2/3 der Garzeit
Kartoffeln		100 - 800 g	-
Getränke		200 - 500 ml	-
Vorspeise		1 - 2 Portionen	-
Autoaufwärmen		300 - 700 g	-

i Hinweis: Der Signalton ertönt zweimal 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 ²¹ „400 g“.
3. Drücken Sie die Taste ²² „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 ²¹ „300 ml“.
3. Drücken Sie die Taste ²² „Start/Schnellstart“.

Anwendungsbeispiel 3:

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie eine Vorspeise erhitzen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Vorspeise“.
2. Drücken Sie die Taste ²² „Start/Schnellstart“.

Pizza backen in der Crispy-Pan

Mit der „Crispy-Pan“ können Sie knusprige Pizza in der Mikrowelle zubereiten. Hierfür dient die Taste ¹² „Pizza“. Drücken Sie die Taste ¹² „Pizza“:

- einmal für tiefgefrorene Pizza, Temperatur ca. -18 Grad/Gewicht 150 g - 450 g („P-1“ erscheint in der LED-Anzeige)
- zweimal für gekühlte Pizza, Temperatur ca. 5 Grad, Gewicht 150 g - 450 g („P-2“ erscheint in der LED-Anzeige)
- dreimal für frische Pizza, Temperatur ca. 20 Grad, Gewicht 700 g - 900 g („P-3“ erscheint in der LED-Anzeige)

Anwendungsbeispiel:


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

1. Drücken Sie Taste ⑫ „Pizza“ einmal. In der LED-Anzeige erscheint „P-1“. („P-2“, „P-3“ bei zweimal bzw. dreimal drücken)
2. Drehen Sie den Drehregler ⑳, um das Gewicht der Pizza einzustellen.
3. Legen Sie die Pizza in die Crispy-Pan ⑩ und stellen Sie die Crispy-Pan auf den Metallständer ⑨ mittig auf den Drehteller ② in die Mikrowelle.
4. Drücken Sie die Taste ㉔ „Start/Schnellstart“ um den Grillvorgang zu starten. In der LED-Anzeige wird die Zeit angezeigt.

Grill-Funktion

Die Grill-Funktion 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.

Benutzen Sie zum Grillen immer den Metallständer ⑨. So erzielen Sie ein optimales Grillergebnis.



1. Drücken Sie einmal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill-Funktion zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheint das rote Symbol für die Grill-Funktion  und G-1.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ⑳ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten der Grill-Funktion die Taste ㉔ „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






Bei der Grill/Kombi 1 beträgt die Mikrowellenleistung 36 % und die Grill-Leistung 64 % der Garzeit. Dies ist z.B. geeignet für Fisch, Kartoffeln oder Gratins.

1. Drücken Sie zweimal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill/Kombi 1 zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheinen das rote Symbol für Mikrowellenbetrieb  und Grill-Funktion  sowie C-1.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ⑳ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste ㉔ „Start/Schnellstart“.

Grill/Kombi 2


Bei der Grill/Kombi 2 beträgt die Mikrowellenleistung 55 % und die Grill-Leistung 45 % der Garzeit. Dies eignet sich beispielsweise für Puddings, Omelettes oder Geflügelgerichte.



KH 1106



1. Drücken Sie dreimal die Taste  „Grill/Kombi“, um die Grill/Kombi 2 zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Grill-Funktion  sowie C-2.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler  die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
 - Drücken Sie zum Starten die Taste  „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  „Gewichtsautomatik“:
 - einmal, wenn Sie Fleisch auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF1“),
 - zweimal, wenn Sie Geflügel auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF2“)
 - dreimal, wenn Sie Fisch auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF3“)
 - viermal, wenn Sie Pizza auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF4“)
 - fünfmal, wenn Sie Gemüse auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF5“)
 - sechsmal, wenn Sie Wurst auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF6“)




Zusätzlich erscheinen in der LED-Anzeige die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Auftaufunktion .

2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler  das Gewicht des Auftaugutes in Gramm ein (in der LED-Anzeige erscheint ). Sie können für die verschiedenen Lebensmittel folgenden Gewichts-bereich einstellen:





Fleisch:	100 bis 2300 g
Geflügel:	100 bis 4000 g
Fisch:	100 bis 1000 g
Pizza:	150 bis 900 g
Gemüse:	100 bis 600 g
Wurst:	100 bis 500 g


3. Drücken Sie zum Starten des Auftauvorgangs nach Gewicht die Taste  „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Auftauen . Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

 **Hinweis:** Bei einigen Speisen, wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Wurst ist es erforderlich nach einiger Zeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt zweimal und im Display erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.


1. Drücken Sie die Taste  „Löschen/Stop“, öffnen Sie dann die Tür und wenden Sie die Speise.
 2. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste  „Start/Schnellstart“. Der Auftauvorgang wird fortgesetzt.
-  **Hinweis:** Wenn Sie auf das Wenden der Speisen verzichten wollen, warten Sie nach dem Signalton einige Zeit 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 **24** „Auftauen“. In der LED-Anzeige erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Auftaufunktion .
2. Drehen Sie den Drehregler **21**, um die Auftauzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Auftauzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste **22** „Start/Schnellstart“, um den Auftauvorgang zu starten. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb  und Auftauen . Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

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

Einstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste **18** „Löschen/Stop“ 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt zunächst ein Signalton, anschließend erscheint das Symbol für die Kindersicherung  in der LED-Anzeige.

Ausstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste **18** „Löschen/Stop“ erneut für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das Symbol für die Kindersicherung  erlischt.

Abfragefunktionen

Uhrzeit während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **23** „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint für 2 bis 3 Sekunden die Uhrzeit.

Leistungsstufe während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **19** „Leistung“. In der LED-Anzeige erscheint für 2 bis 3 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.

Energiesparfunktion

Sie können die Energiesparfunktion einschalten, wenn Sie die Mikrowelle nicht benutzen wollen.

Energiesparfunktion einschalten

Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste **23** „Uhr“ für drei Sekunden. Die LED-Anzeige erlischt und die Energiesparfunktion ist aktiviert.

Energiesparfunktion ausschalten

Sobald eine beliebige Taste gedrückt wird, schaltet die Mikrowelle in den Standby-Betrieb und die Uhr wird angezeigt.

i Hinweis: Die Uhr läuft trotz der Energiesparfunktion weiter.

KH 1106

Magnetkontroll-Schutzfunktion

Wenn die Mikrowellenfunktion 30 Minuten oder länger bei Leistungsstufe 100 % ununterbrochen in Betrieb gewesen ist, wird die Leistungsstufe der Mikrowelle automatisch auf 80 % reduziert. Dies erfolgt sowohl bei aktivierter Speicherfunktion, als auch in einem anderen Status.

Signaltonfunktion

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt 5x ein langer Signalton.

Hinweis:

- Wenn Sie eine Taste gedrückt haben und eine gültige Funktion aktiviert haben, ertönt ein langer Signalton. Wenn Sie hingegen eine ungültige Taste/Funktion gewählt haben erfolgt kein Signalton.
- Wenn Sie nach erfolgter Einstellung des Garbetriebs 5 Minuten lang nicht die Taste „Start/Schnellstart“ gedrückt haben, kehrt das Gerät in den Standby-Betrieb (Uhrzeit wird angezeigt) zurück.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie vor dem Säubern die Mikrowelle ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- 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 Lüfteröffnungen 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 auch den Drehteller regelmäßig. Spülen Sie die Platte in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.

- Reinigen Sie Drehteller-Ring und Gerätetür ebenfalls regelmäßig, um einer übermäßigen Geräuscentwicklung vorzubeugen. Wischen Sie einfach den Boden der Mikrowelle mit einem milden Spülmittel ab. Den Drehteller-Ring können Sie auch in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine waschen. Achten Sie darauf, wenn Sie den Drehteller-Ring zu Reinigungszwecken vom Boden des Garraums entfernen, diesen wieder korrekt einzusetzen.
- 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.
- Reinigen Sie die Crispy-Pan mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Sollte ein Auswechseln der Lampe in der Mikrowelle erforderlich werden, lassen Sie diese bitte von einem Händler ersetzen oder fragen Sie unseren Service (siehe Garantiebuch).

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien. Sie kann in den örtlichen Recyclebehältern entsorgt werden.

Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Garantiebuch.

Importeur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

KH 1106

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 Temperatenausgleichszeit, während der 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	Brötchen
Gewicht/Menge	50 g/2 Stk.
Auftau-Zeit	ca. 1 Min.
Stand-Zeit	--
Hinweise/Tipps	--

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

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

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

Lebensmittel	Käse (Stück)
Gewicht/Menge	500 g
Auftau-Zeit	5 - 6 Min.
Stand-Zeit	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.
Stand-Zeit	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.
Stand-Zeit	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 garende 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 Verpackungsangaben. Bereiten Sie Gemüse entsprechend vor, indem Sie es waschen und putzen.

KH 1106

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 zwischendurch mindestens einmal umgerührt werden.

Standzeiten beachten

- Besonders wichtig ist, wie schon beim Auftauen, die sogenannte „Standzeit“. Der Temperaturengleich 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 Schalenrichtern oder tiefgekühlten Fertigerichten 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

KH 1106

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

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

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

KH 1106

Grillen – so geht's ...

- Verwenden Sie für alle Grillvorgänge den Metallständer ⑨. Stellen Sie zusätzlich einen großen Hitze beständigen Teller unter den Ständer. 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 (lesen Sie hierzu auch unter „Tipps“) und überbackene Toasts (z.B. Hawaii) herstellen.
- Sie können die Grill-Funktion direkt anwählen oder aber einige Lebensmittel über die Schnellwahltasten mit den Menübildern 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 Garzeit. Der genannte Wert 1 entspricht der Zeit für die erste Seite, Wert 2 für die zweite, nachfolgende Seite.

ⓘ 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
Zeit (1.Seite) in Min	ca. 12 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2.Seite) in Min	ca. 10 Min.

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

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

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

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

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.

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

KH 1106

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 der Crispy-Pan aus. Fetten Sie die Crispy-Pan 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 die Pizza auf den Metallständer mittig auf den Drehteller 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 und überbacken Sie die Suppe mit der Grill-Funktion ca. 10 Minuten.

Linsensuppen-Eintopf

Zutaten:

200 g getrocknete Linsen
50 g durchwachsender 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 Cayenepfeffer hinzu fügen, 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 „C-1“ bei 500 Watt 18-22 Minuten garen und überbacken.

KH 1106

Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli

Zutaten:

150 g Makkaroni, 500 ml Wasser
1 TL Salz, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
20 g Butter, 300 g Gehacktes „halbhalb“
1 Paket Tomatenpüree mit Kräutern
(ca. 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 einen Durchschlag 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 vorgaren 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 „C-2“ bei 500 Watt ca. 16-18 Minuten garen und überbacken.

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 „C-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 „C-1“ bei 500 Watt ca. 20 Minuten gratinieren.

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 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.

KH 1106

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 ausquellen lassen. Danach noch einige Minuten stehen lassen, anschließend durchrühren und je nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen oder Obstkompott zugeben.

KH 1106

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 und mit Deckel 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.

Stichwortverzeichnis

- 12-Stunden-Modus 11
- 24-Stunden-Modus 11
- Auftauen nach Gewicht 18
- Autoaufwärmen 5, 16
- Automatik-Menü 15
- Blumenkohl 25, 29
- Brot 22, 28
- Brötchen 17, 22, 26-27, 32
- Butter 23-25, 28, 30-33
- Crispy-Pan 5-6, 10, 16-17, 21, 28
- Drehregler 5, 11-19
- Drehteller 5-6, 17, 20-21, 28
- Drehteller-Ring 5-6, 21
- Energiesparfunktion 19
- Entsorgen 21
- Erbsen 25
- Erdbeeren 23, 34
- Fisch 16-18, 23, 25-26
- Fischfilet 25
- Forellen 27
- Frikadellen 17, 26-27
- Garantie & Service 21
- Garvorgang 6, 12-13, 17, 26
- Garzeit 9, 12-15, 17-18, 24-26
- Geflügel 16, 18, 23, 26
- Gemüse/Obst 16
- Getränke 15-16
- Gewicht der Speisen 15
- Gewichtsautomatik 5
- Grill-Funktion 14, 17-18, 26-28
- Grill/Kombi 5, 17-18, 29-31
- Hähnchenschenkel 26
- Kartoffeln 8, 16-17, 29, 31
- Käse 23, 28-29, 31
- Kindersicherung 19
- Kochgeschirr 9-10
- Kochutensilien 7-8
- Küchentimer 5, 11
- Leistung 5, 12-14, 17, 24-25, 29-30, 33-34
- Löschen/Stop 5
- Magnetkontroll-Schutzfunktion 20
- Metallständer 5-6, 10, 17, 26, 28
- Mikrowellenleistung 12-13, 17
- Mikrowellenstrahlen 8
- Mikrowellenstrahlung 6
- Nackenkotelettes 27
- Nudeln 24
- Pilze 25, 28
- Pizza 5-6, 16-18, 28
- Reinigung und Pflege 20
- Reis 24
- Rezeptvorschläge 28, 34
- Rind 15-16
- Sahnetorte 22
- Salzkartoffeln 24
- Schaschlik 26
- Schnellstart 5-6, 11-20
- Schwein 15-16
- Signaltonfunktion 20
- Speicher 5
- Speicherfunktion 13, 20
- Spinat 24-25
- Standzeiten 22, 24
- Start/Schnellstart 5-6, 11
- Taste Auftauen 5
- Tasten/Regler des Bedienfeldes 5
- Teilebezeichnungen 5
- Tiefkühlkost 22
- Uhr 5, 11, 14, 19
- Voreinstellungen 5, 14
- Vorspeise 16
- Wurst 16, 18
- Wurstaufschnitt 23

Micro-ondes avec grill KH 1106

Introduction	39
Usage conforme	39
Accessoires fournis	39
Dénominations des pièces	39
Touches/régulateur de la zone de commande	39
Caractéristiques techniques	40
Sécurité	40
Mesures de précaution pour éviter un contact éventuellement trop important avec l'énergie du micro-ondes	40
Consignes de sécurité importantes	41
Indications relatives à la mise à la terre/installation conforme	43
Parasites sur d'autres appareils	43
Avant de commencer	43
Principes fondamentaux lors de la cuisson dans le micro-ondes	43
Utiliser de la vaisselle de cuisson appropriée	44
Installer l'appareil	45
Description des fonctions	45
Réglage de l'horloge	45
Réglage du mode 12 heures	45
Réglage du mode 24 heures	46
Réglage de la minuterie de cuisine	46
Fonctionnement	46
Cuisson dans le micro-ondes	46
Démarrage rapide	48
Fonction de mémoire	48
Exemple d'application	48
Menu automatique	50
Fonction de grill	52
Procédure de cuisson Grill/Combi	52
Décongélation selon le poids	53
Décongélation selon la durée	54
Fonctions d'appel	54
Sécurité enfant	55
Fonction d'économie d'énergie	55
Fonction de protection de contrôle magnétique	55
Fonction de signal sonore	55

KH 1106

Nettoyage et entretien	56
Recyclage	57
Garantie & Service après-vente	57
Importateur	57
Conseils	57
Congélation et décongélation - comment procéder ...	57
Cuisson - comment procéder ...	59
Les indications de préparation sont des remarques importantes	60
Grill - comment procéder ...	62
Suggestions de recettes	64
Pizza	64
Soupe à l'oignon au gratin de fromage	64
Potée de lentilles	65
Chou-fleur au gratin de fromage	65
Gratin de viande hachée avec macaroni et brocoli	66
Filet de porc aux champignons dans une sauce piquante aux poivrons	66
Gratin de pommes de terre	67
Fricassée de poulet	67
Potée de poulet verte	68
Boulettes au pain ou au lard	68
Sauce claire	69
Sauce à la vanille	69
Riz au lait	69
Compote aux fruits rouges (fraises et framboises)	70
Index	71

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.


Micro-ondes avec grill KH 1106

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 prévu pour une utilisation commerciale.

Légende

 Attention! Avertissements pour la prévention d'endommagements sur l'appareil.

 Danger! Avertissement pour la prévention de blessures !

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

Accessoires fournis

Avant la mise en service, contrôlez l'ensemble de la livraison quant à son intégralité et d'éventuels endommagements visibles.


1 micro-ondes, modèle KH 1106
1 couronne pour assiette tournante
1 assiette tournante
1 support métallique pour le fonctionnement avec le grill
1 Crispy-Pan
1 mode d'emploi
1 livret de garantie

Dénominations des pièces

- ① Ouverture de ventilation
- ② Assiette tournante
- ③ Couronne pour assiette tournante
- ④ Indicateur LED
- ⑤ Zone de commande
- ⑥ Verrouillage de porte de sécurité
- ⑦ Fenêtre d'inspection
- ⑧ Poignée de porte
- ⑨ Support métallique pour le fonctionnement avec le grill
- ⑩ Crispy-Pan

Touches/régulateur de la zone de commande

- ⑪ Touche Réglage auto poids
- ⑫ Touche Pizza
- ⑬ Champ numérique pour fonctions de cuisson pré-réglées avec les touches ⑫ et ⑭, l'utilisateur dispose au total de 11 fonctions de cuisson
- ⑭ Touche Auto-réchauffement
- ⑮ Touche Pré-réglages
- ⑯ Touche Grill/Combi
- ⑰ Touche Minuterie de cuisine
- ⑱ Touche Effacer/Stop
- ⑲ Touche Puissance
- ⑳ Touche Mémoire
- ㉑ Régulateur rotatif
- ㉒ Touche Start/Démarrage rapide
- ㉓ Touche Horloge
- ㉔ Touche de décongélation

 Ce symbole sur votre appareil vous avertit des risques de brûlures.

KH 1106

Verrouillage de porte de sécurité ⑥

Tirez sur la poignée 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. La procédure de cuisson est poursuivie lorsque la porte est refermée et que la touche Start/Démarrage rapide ⑳ est enfoncée.

Assiette tournante ②

Posez la couronne de l'assiette tournante ③ au milieu du micro-ondes. Positionnez l'assiette tournante ② de telle manière que les renforcements figurant au dos de l'assiette tournante s'enclenchent dans les trois raccords du fond. Laissez toujours l'assiette tournante avec la couronne pour assiette tournante ③ dans l'appareil pendant le fonctionnement. Grâce au mouvement rotatif de l'assiette tournante, une répartition uniforme de l'énergie et des micro-ondes est garantie.

Support métallique/Grill ⑨

Utilisez le support métallique pour la fonction de grill. Posez une assiette thermorésistante sous le support métallique. De cette manière, les éclaboussures de graisses et de denrées alimentaires sont récupérées. **⚠ Attention:** le support métallique doit exclusivement être utilisé sur l'assiette tournante. Positionnez toujours le support métallique au milieu de l'assiette tournante. Pour retirer le support après avoir utilisé la fonction de grill, servez-vous toujours d'une manique ou d'une autre protection. Notez que l'intérieur de l'appareil peut être très chaud ; agissez donc avec précaution.

Crispy-Pan ⑩

Utilisez le Crispy-Pan pour préparer une pizza croustillante. Posez le Crispy-Pan sur le support métallique.

⚠ Attention: après la procédure de cuisson le Crispy-Pan est très chaud. Pour le retirer, utilisez des maniques.

ℹ Remarque: nettoyez le Crispy-Pan avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer dans le lave-vaisselle. Le plateau Crispy-Pan est approprié pour toutes les pizza prêtes à cuire courantes avec un diamètre de 25,5 cm.

Caractéristiques techniques

Tension nominale:	230 V ~ 50 Hz
Puissance maximale absorbée du micro-ondes:	800 W
Grill:	1000 W
puissance maximale absorbée:	1300 W
Volume intérieur:	env. 20 L
Diamètre d'assiette tournante:	270 mm

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 novice 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.
- N'exploitez pas le micro-ondes lorsque ce dernier est endommagé. Il est en particulier important que la porte de l'appareil se ferme correctement et que aucun endommagement n'existe au niveau des pièces suivantes:
 - la porte (voilée/tordue)
 - les charnières et les verrouillages (cassés ou lâches),
 - les joints des portes et les surfaces d'étanchéité (joints).
- Laissez réparer ou régler l'appareil uniquement par le service après-vente conseillé ou par un professionnel disposant de la qualification correspondante.
- Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre de la finalité prévue selon la description mentionnée dans ce manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou des produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce micro-ondes est spécialement prévu pour le réchauffement, la cuisson et le grill, ou pour le séchage de denrées alimentaires. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans le milieu laboratoire ou industriel.
- Ne faites pas fonctionner le micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il présente des endommagements au niveau du câble ou de la prise, lorsqu'il ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il est tombé sur le sol. Laissez remplacer une fiche secteur ou un câble de courant défectueux uniquement par le fabricant ou un professionnel de qualification équivalente.

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, de choc électrique, d'incendies, de blessures ou de contact trop important avec des rayons micro-ondes: Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

- **⚠ Danger:** ne laissez pas les enfants utiliser le micro-ondes sans surveillance s'ils n'ont pas reçu des instructions appropriées qui leur permettent une utilisation sans danger de l'appareil et garantissent qu'ils comprennent les risques d'une utilisation non appropriée.
- 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.

KH 1106

- 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 un dégagement de fumée, débranchez l'appareil ou retirez la prise 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'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ou des denrées alimentaires dans le micro-ondes si ce dernier n'est pas utilisé.

⚠ 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.
- Ne pas réchauffer d'oeufs durs ou d'oeufs encore dans la coquille dans le micro-ondes, étant donné qu'ils peuvent exploser dans le micro-ondes, même au-delà de la période de réchauffement.

Des denrées alimentaires avec une peau dure, comme des pommes de terre, des citrouilles entières, des pommes ou des châtaignes doivent être piqués avant d'être réchauffés.

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. Les ustensiles de cuisine doivent être contrôlés quant à leur aptitude à une utilisation dans un micro-ondes.

⚠ Danger: les rayonnements micro-ondes sont dangereux ! Laissez réaliser les travaux de maintenance ou de réparations au cours desquels des recouvrements protégeant d'un contact avec les rayonnements micro-ondes doivent être retirés, uniquement par des professionnels qualifiés.

Indications relatives à la mise à la terre/installation conforme

Le présent appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est pourvu d'un câble équipé d'un conducteur de terre avec un connecteur de terre. Pour ce dernier, un raccordement mural mis à la terre et installé en correspondance est nécessaire. En cas de court-circuit, la mise à terre empêche le risque d'une électrocution grâce au câble de déchargement. Il est recommandé d'utiliser un circuit électrique individuel qui alimente uniquement le micro-ondes. L'utilisation de tensions élevées est dangereux et peut causer des incendies ou d'autres accidents qui entraîneraient un endommagement de l'appareil.

⚠ Danger: une manipulation non appropriée avec un connecteur de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

ℹ 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.

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.

KH 1106

- Pendant la cuisson, placez un couvercle adapté 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.

- 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	Grill	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Vaisselle céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Vaisselle plastique adaptée au micro-ondes	Oui	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non
Plaque/plateau métallique	Non	Oui	Non
Support métallique	Non	Oui	Oui
Feuille d'aluminium Récipient avec feuille	Non	Oui	Non
Crispy-Pan	Oui	Non	Oui

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.

Installer l'appareil

- Choisissez une surface plane qui laisse suffisamment de place pour l'aération et la ventilation de l'appareil.
- Respectez impérativement un écart minimum de 7,5 cm entre l'appareil et les murs à proximité. Assurez-vous que la porte du micro-ondes peut être ouverte sans problèmes.
- Veillez à ce que la fiche secteur soit accessible sans problème afin qu'elle puisse être atteinte et débranchée sans problème en cas de risques.
- 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 pas les ouvertures d'évacuation et d'entrée d'air. Sinon, cela peut conduire à un endommagement de 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 télé-viseur.
- Raccordez l'appareil par l'intermédiaire d'une prise domestique standard. Veillez à ce que la tension et la fréquence correspondent aux données figurant sur l'autocollant précisant la puissance nominale.

⚠ Attention: ne positionnez pas le micro-ondes au-dessus d'une cuisinière ou d'un appareil quelconque 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, car elle sert de protection aux tubes de champs magnétiques dans l'espace de cuisson.

Description des fonctions

Réglage de l'horloge

Une fois que vous avez inséré la fiche dans la prise de courant, ouvrez une fois la porte du micro-ondes. L'affichage LED indique „0:00“. Un signal sonore retentit également et l'appareil passe en mode stand-by.

Réglage du mode 12 heures

1. Appuyez une fois sur la touche **⌚** „Heure“. Un symbole rouge d'horloge apparaît sur l'affichage LED **🕒** et le mode 12 heures est affiché par "12 H".
2. Tournez le bouton régulateur rotatif **⌚** afin de régler les heures.
3. Appuyez maintenant sur la touche **⌚** „Heure“ et l'affichage passe dans le réglage des minutes.
4. Tournez le bouton régulateur rotatif **⌚** afin de régler les minutes.
5. Pour terminer le réglage, appuyez une fois sur la touche **⌚** „Heure“. Le symbole „:“ clignote sur l'affichage LED et indique ainsi que la procédure "Réglage de l'heure" a été clôturée avec succès.

KH 1106

Réglage du mode 24 heures

1. Appuyez deux fois sur la touche ⑳ „Heure”. Un symbole rouge d'horloge apparaît sur l'affichage LED ㉑ et le mode 24 heures est affiché par "24 H".
2. Tournez le bouton régulateur rotatif ㉒ afin de régler les heures.
3. Appuyez maintenant sur la touche ⑳ „Heure” et l'affichage passe dans le réglage des minutes.
4. Tournez le bouton régulateur rotatif ㉒ afin de régler les minutes.
5. Pour terminer le réglage, appuyez une fois sur la touche ⑳ „Heure”. Le symbole „:” clignote sur l'affichage LED et indique ainsi que la procédure "Réglage de l'heure" a été clôturée avec succès.

ⓘ **Remarque:** si vous appuyez sur la touche "Effacer/Stop" ㉑, l'appareil commute automatiquement dans le statut précédent.

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 ⑰ „Minuterie de cuisine" lorsque l'appareil est en mode Stand-by. L'affichage LED clignote „0:00" et le symbole rouge de l'horloge ㉑ s'allume.
2. Réglez maintenant la durée souhaitée avec le bouton régulateur rotatif ㉒. Vous pouvez régler la minuterie de 5 secondes à 95 minutes.

3. Appuyez sur la touche ㉑ Start/Démarrage rapide. Un signal sonore retentit et le symbole rouge de l'horloge ㉑ clignote. Le compte à rebours démarre.

Dès que la durée réglée est écoulée, le signal sonore retentit plusieurs fois à la suite. Pressez sur la touche "Effacer/Stop" ㉑ pour arrêter la sonnerie.

ⓘ **Remarque:** pendant que la minuterie de cuisine s'écoule, l'heure actuelle ne peut pas être lue.

Fonctionnement

Cuisson dans le micro-ondes

Si vous souhaitez utiliser les fonctions de base classiques du micro-ondes (réchauffer, faire cuire, mijoter), vous devez simplement sélectionner la puissance du micro-ondes et régler le temps de cuisson souhaité. Vous disposez de huit niveaux de puissance de 100 à 800 watts, avec un temps de cuisson maximal de 95 minutes.

1) Sélection de la puissance

- Appuyez sur la touche ⑰ „puissance" autant de fois que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance correspondant.
- 1x pour une puissance de 800 watts.
- 2x pour une puissance de 700 watts.
- 3x pour une puissance de 600 watts.
- 4x pour une puissance de 500 watts.
- 5x pour une puissance de 400 watts.
- 6x pour une puissance de 300 watts.
- 7x pour une puissance de 200 watts.
- 8x pour une puissance de 100 watts.

La puissance est représentée dans l'affichage LED (P 800 pour une puissance de 800 watts (Power 800 W)).

2) Réglage du temps de cuisson

1. Faire tourner le bouton régulateur rotatif (21) 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

3) Démarrage de la procédure de cuisson

Pour démarrer la procédure de cuisson, appuyez sur la touche (22) „Start/Démarrage rapide“. Sur l'affichage LED, les symboles pour le fonctionnement du microondes (23) et la cuisson (24) clignotent. Le compte à rebours démarre.

(i) Remarque: lorsque l'appareil est en fonctionnement et que vous appuyez sur la touche (22) „Start/Démarrage rapide“, le temps de cuisson augmente de 30 secondes pendant que le niveau de puissance reste inchangé.

Interrompre la procédure (effacer/stop)

Vous pouvez interrompre une procédure et la poursuivre de nouveau.

Interrompre/terminer la procédure de saisie

Appuyez une fois sur la touche (18) „Effacer/Stop“ pour interrompre ou terminer une procédure de saisie. L'appareil commute de nouveau dans le mode Stand-by.

Interrompre la procédure de cuisson

Appuyez une fois sur la touche (18) „Effacer/Stop“ pour interrompre une procédure de cuisson. L'appareil interrompt la procédure de cuisson et stoppe la durée encore restante. Appuyez sur la touche (22) „Start/Démarrage rapide“ afin de poursuivre la procédure de cuisson.

Interrompre la procédure de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche (18) „Effacer/Stop“ pour annuler une procédure de cuisson. L'appareil commute de nouveau dans le mode Stand-by.

Rallonger/raccourcir la procédure de cuisson

Afin de rallonger ou de raccourcir le temps de cuisson pendant la procédure de cuisson, tournez le bouton régulateur rotatif (21):

- tournez-le vers la droite et le temps de cuisson est prolongé d'une minute.
- tournez-le vers la gauche et le temps de cuisson est raccourci d'une minute.



Pour prolonger respectivement la procédure de cuisson de 30 secondes, appuyez sur la touche (22) „Start /Démarrage rapide“.

KH 1106

ⓘ Remarque: en mode Stand-by ainsi que pendant la procédure de décongélation, le temps ne peut pas être modifié avec le bouton régulateur rotatif.

Démarrage rapide

Avec cette fonction, vous pouvez démarrer immédiatement la cuisson pour 30 secondes (ou plus longtemps, jusqu'à 95 minutes) à 100% de puissance.

- Appuyez une fois sur la touche **Ⓣ** „Start/Démarrage rapide“. L'affichage LED indique les symboles clignotants du fonctionnement du micro-ondes  et de la procédure de cuisson . Le compte à rebours démarre.

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.

Exemple d'application

Vous souhaitez une procédure de 15 minutes à 300 watts. Vous souhaitez utiliser pour la préparation de denrées alimentaires la puissance de micro-ondes pour la décongélation + 10 minutes à 600 watts de puissance de micro-ondes pour la cuisson + 10 minutes de grill.

1. Appuyez sur la touche **Ⓣ** „Mémoire“. L'affichage LED indique „3-1“.
2. Appuyez six fois sur la touche **Ⓟ** „puissance“ afin de régler une puissance de 300 watts pour la décongélation. L'affichage LED indique "P300".
3. Tournez le bouton régulateur rotatif **Ⓢ** afin de régler le temps de cuisson (durée:15:00) sur une puissance de 300 watts.
4. Appuyez sur la touche **Ⓣ** „Mémoire“. L'affichage LED indique „3-2“.
5. Appuyez trois fois sur la touche **Ⓟ** „puissance“ afin de régler une puissance de 600 watts. L'affichage LED indique "P600".
6. Tournez le bouton régulateur rotatif **Ⓢ** afin de régler le temps de cuisson (durée: 10:00) sur une puissance de 600 watts.
7. Appuyez sur la touche **Ⓣ** „Mémoire“. L'affichage LED indique „3-3“.
8. Appuyez une fois sur la touche **Ⓛ** „Grill/Combi“ afin de régler la fonction du grill. L'affichage LED indique „G-1“.
9. Tournez le bouton régulateur rotatif **Ⓢ** afin de régler le temps de grill (durée: 10:00).
10. Appuyez sur la touche **Ⓣ** „Start/Démarrage rapide“ afin d'activer le pré-réglage.

Sélection de préréglages

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 auto-matiquement à l'heure prédéfinie.

i Remarque: afin de pouvoir sélectionner la fonction "Préréglages", l'heure doit être réglée.

1. Appuyez sur la touche ⑮ „Préréglages“. L'affichage LED indique l'heure actuellement réglée et le chiffre des heures clignote.
2. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑳ afin de régler les heures.
3. Appuyez sur la touche ⑮ „Préréglages“. Maintenant, les chiffres des minutes clignotent.
4. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑳ afin de régler les minutes.
5. Entrez le programme de cuisson souhaité:
 Pour le fonctionnement du micro-ondes: appuyez sur la touche ⑲ „puissance“ autant de fois que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance correspondant. Réglez le temps de cuisson avec le bouton régulateur rotatif ⑳.
 Pour le fonctionnement du grill: Appuyez une fois sur la touche ⑯ „Grill/Combi“ afin d'activer la fonction de grill.
 Avec le bouton régulateur rotatif ⑳, réglez le temps de cuisson souhaité.,

6. Appuyez sur la touche ㉓ Start/Démarrage rapide. Le symbole de l'horloge et les deux points clignotent. Le micro-ondes démarre automatiquement la procédure à l'heure prédéfinie.

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.


1. Appuyez sur la touche ⑮ „Préréglages“. L'affichage LED indique l'heure actuellement réglée (12:30) et le chiffre des heures clignote.
2. Appuyez de nouveau sur la touche ⑮ „Préréglages“ et avec le bouton régulateur rotatif ⑳ réglez les minutes sur „:45“.
3. Appuyez cinq fois sur la touche ⑲ „puissance“ afin de régler une puissance de 400 watts.
4. Avec le bouton régulateur rotatif ⑳, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes.
5. Appuyez sur la touche ㉓ „Start/Démarrage rapide“ afin de lancer la procédure mémorisée.

KH 1106

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 est largement suffisant d'entrer le type de denrée alimentaire qui doit être cuit ainsi que le poids de cette denrée alimentaire. A cet effet, appuyez sur la touche respective sur laquelle la denrée est représentée. Le poids doit être ensuite réglé en utilisant le bouton régulateur rotatif ⑰.

Saisir le poids des denrées alimentaires












L'indication de poids est nécessaire afin de déterminer le temps de cuisson nécessaire. Une fois que vous avez appuyé sur le symbole respectif, une indication de poids en grammes "g" apparaît sur l'affichage LED; pour les hors d'oeuvre, le nombre de portions et pour les boissons l'indication "ml". Modifiez les indications respectives avec le bouton régulateur rotatif ⑰. Dès que le poids des denrées apparaît, appuyez sur la touche ⑱ „Start/Démarrage rapide“. L'affichage LED indique „Auto-Cook“ .

⑰ Remarque: pour certaines denrées alimentaires, comme le boeuf, le porc, la volaille et la charcuterie, il est nécessaire de tourner les denrées au bout de 2/3 du temps de cuisson environ. Le signal sonore retentit deux fois et l'affichage indique "turn" pour vous rappeler la rotation des denrées.

1. Appuyez sur la touche ⑱ „Effacer/Stop“ afin d'interrompre la procédure de cuisson et tournez les denrées alimentaires.
2. Afin que la procédure de cuisson continue, fermez la porte. Appuyez sur la touche ⑲ Start/Démarrage rapide. Le micro-ondes continue automatiquement de fonctionner pour la durée restante.

⑱ 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 tourner 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	Symbole	Poids	tourner selon ...
Pizza		P1 150 - 450 g P2 150 - 450 g P3 700 - 900 g	-
Porc		200 - 1 500 g	2/3 du temps de cuisson
Boeuf		200 - 1 500 g	2/3 du temps de cuisson
Volaille		400 - 1 400 g	2/3 du temps de cuisson
Poisson		200 - 1200 g	-
Légumes/ fruits		100 - 1 000 g	-
Charcuterie		100 - 500 g	2/3 du temps de cuisson
Pommes de terre		100 - 800 g	-
Boissons		200 - 500 ml	-
Hors-d'oeuvre		1 - 2 portion(s)	-
Réchauffement automatique		300 - 700 g	-

Remarque: le signal sonore retentit deux fois afin de vous rappeler qu'il est nécessaire de tourner les denrées.

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 Stand-by).
2. Avec le bouton régulateur rotatif $\text{\textcircled{21}}$ sélectionnez "400 g".
3. Appuyez sur la touche $\text{\textcircled{22}}$ Start/ Démarrage 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 Stand-by).
2. Avec le bouton régulateur rotatif $\text{\textcircled{21}}$ sélectionnez "300 ml".
3. Appuyez sur la touche $\text{\textcircled{22}}$ Start/ Démarrage rapide.

Exemple d'application 3:

Procédez comme suit si vous souhaitez faire chauffer un hors oeuvre:

1. Appuyez sur la touche "Hors d'oeuvre" (en mode Stand-by).
2. Appuyez sur la touche $\text{\textcircled{22}}$ Start/ Démarrage rapide.

Faire cuire une pizza dans le Crispy-Pan

Avec le „Crispy-Pan“ vous pouvez préparer des pizza croustillantes dans le micro-ondes. La touche $\text{\textcircled{12}}$ „Pizza“ est prévue à cet effet. Appuyez sur la touche $\text{\textcircled{12}}$ „Pizza“:

- une fois pour une pizza surgelée, température env. 18 degrés/poids 150 g - 450 g („P-1“ apparaît dans l'affichage LED)
- deux fois pour une pizza refroidie, température env. 5 degrés/poids 150 g - 450 g (P-2 apparaît dans l'affichage LED)

KH 1106

- trois fois pour une pizza fraîche, température env. 20 degrés/poids 700 g - 900 g (P-3 apparaît dans l'affichage LED)


Exemple d'application:

Procédez comme suit si vous souhaitez faire cuire une pizza:

1. Appuyez une fois sur la touche ⑫ „Pizza“. L'affichage LED indique „P-1“. („P-2“, „P-3“ si vous appuyez deux respectivement trois fois)
2. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑳ afin de régler le poids de la pizza.
3. Posez la pizza dans le Crispy-Pan ⑩ et installez le Crispy-Pan sur le support métallique ⑨ au milieu du micro-ondes sur l'assiette tournante ②.
4. Appuyez sur la touche ㉔ „Start/ Démarrage rapide“ afin de lancer la procédure de grill. Le temps est indiqué sur l'affichage LED.

Fonction de grill

Vous pouvez utiliser la fonction de grill 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. Pour la fonction de grill, utilisez toujours le support métallique ⑨. Vous atteignez ainsi un résultat de grill optimal.



1. Appuyez une fois sur la touche ⑩ „Grill/Combi“ afin d'activer la fonction de grill. Le symbole rouge pour la fonction de grill  et G-1 apparaissent dans l'affichage LED.
2. Avec le bouton régulateur rotatif ㉔, réglez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
3. Pour le démarrage de la fonction de grill, appuyez sur la touche ㉔ „Start/ Démarrage rapide“.

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



Dans le cas de la fonction Grill/Combi 1 la puissance micro-ondes est de 36 % et la puissance du grill 64 % du temps de cuisson. Cette fonction est par exemple appropriée pour le poisson, les pommes de terre ou les gratins.

1. Appuyez deux fois sur la touche ⑩ „Grill/Combi“ afin d'activer la fonction Grill/Combi. Le symbole rouge pour le fonctionnement du micro-ondes et la  fonction de grill  ainsi que C-1 apparaissent sur l'affichage LED.

2. Avec le bouton régulateur rotatif (21), réglez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
3. Pour démarrer la procédure, appuyez sur la touche (22) „Start/Démarrage rapide“.

Grill/Combi 2



Dans le cas de la fonction Grill/Combi 2 la puissance micro-ondes est de 55 % et la puissance du grill 45 % du temps de cuisson. Cette fonction est particulièrement appropriée pour les puddings, les omelettes ou les plats de volailles.


1. Appuyez trois fois sur la touche (16) „Grill/Combi“ afin d'activer la fonction Grill/Combi. Les symboles rouges pour le fonctionnement du micro-ondes  et la fonction de grill  ainsi que C-2 apparaissent sur l'affichage LED.
2. Avec le bouton régulateur rotatif (21), réglez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
 - Pour démarrer la procédure, appuyez sur la touche (22) „Start/Démarrage rapide“.

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.



1. Appuyez sur la touche (11) „Réglage auto poids“:
 - une fois si vous souhaitez décongeler la viande („DEF1“ apparaît dans l'affichage LED),
 - deux fois si vous souhaitez décongeler de la volaille („DEF2“ apparaît dans l'affichage LED),
 - trois fois si vous souhaitez décongeler du poisson („DEF3“ apparaît dans l'affichage LED),
 - quatre fois si vous souhaitez décongeler de la pizza („DEF4“ apparaît dans l'affichage LED),
 - cinq fois si vous souhaitez décongeler des légumes („DEF5“ apparaît dans l'affichage LED),
 - six fois si vous souhaitez décongeler de la charcuterie („DEF6“ apparaît dans l'affichage LED),

De plus, les symboles rouges pour le fonctionnement du micro-ondes  et la fonction de décongélation  apparaissent sur l'affichage LED.

2. Avec le bouton régulateur rotatif (21) réglez maintenant le poids des denrées à décongeler en grammes ( apparaît sur l'affichage LED). Vous pouvez régler la plage de poids suivante pour différentes denrées alimentaires:

Viande:	100 à 2 300 g
Volaille:	100 à 4 000 g
Poisson:	100 à 1 000 g
Pizza:	150 à 900 g
Légumes:	100 à 600 g
Charcuterie:	100 à 500 g

KH 1106


- Appuyez sur la touche ⑳ „Start/ Démarrage rapide” afin de lancer la procédure de décongélation. L'affichage LED indique les symboles clignotants du fonctionnement du micro-ondes  et de la procédure de décongélation . 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 la charcuterie, doivent être retournés au bout d'un certain temps. Le signal sonore retentit deux fois et l'affichage indique "turn" pour vous rappeler la rotation des denrées.

- Appuyez sur la touche ⑱ „Effacer/ Stop”, ouvrez la porte et tournez les denrées alimentaires.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche ⑳ „Start/Démarrage rapide”. La procédure de décongélation est poursuivie.

ⓘ Remarque: si vous ne souhaitez pas tourner les denrées alimentaires, attendez que le signal sonore retentisse et patientez un certain temps. Le micro-ondes poursuit son programme automatiquement. Nous recommandons cependant de tourner les denrées. Vous atteignez ainsi une décongélation uniforme.

Décongélation selon la durée

- Appuyez sur la touche ㉔ „Décongélation”. Les symboles rouges pour le fonctionnement du micro-ondes et la fonction de décongélation  apparaissent sur l'affichage LED.
- Tournez le bouton régulateur rotatif ㉑ afin de régler le temps de décongélation. Le temps de décongélation maximum réglable est de 95 minutes.
- Appuyez sur la touche ⑳ „Start/ Démarrage rapide”, afin de lancer la procédure de décongélation. Les symboles pour le fonctionnement du micro-ondes  et la fonction de décongélation  clignotent sur l'affichage LED. Le temps calculé commence à défiler sous forme d'un compte à rebours.

Fonctions d'appel

Appeler l'heure pendant le fonctionnement


Pendant la procédure de décongélation, appuyez sur la touche ㉓ „h”. L'heure apparaît pendant 2 à 3 secondes sur l'affichage LED.

Appeler le niveau de puissance pendant le fonctionnement



Pendant la procédure de cuisson, appuyez sur la touche ⑲ „Puissance”. Le niveau de puissance activé apparaît pendant 2 à 3 secondes sur l'affichage LED.

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.

Le symbole de la sécurité enfant  apparaît sur l'affichage LED et l'appareil ne peut pas être mis en service tant que cette fonction est activée.

Réglage de la sécurité enfant

Maintenez la touche  „Effacer/Stop“ enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit tout d'abord, ensuite le symbole pour la sécurité enfant  apparaît sur l'affichage LED.


Désactivation de la sécurité enfant

Maintenez de nouveau la touche  „Effacer/Stop“ enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole de la sécurité enfant  disparaisse.

Fonction d'économie d'énergie


Vous pouvez activer la fonction d'économie d'énergie lorsque vous ne souhaitez pas utiliser le micro-ondes.

Activer la fonction d'économie d'énergie

En mode stand-by, appuyez sur la touche  „h“ pendant trois secondes. L'affichage LED disparaît et la fonction d'économie d'énergie est activée.

Désactiver la fonction d'économie d'énergie

Dès qu'une touche quelconque est enfoncée, le micro-ondes commute en mode stand-by et l'heure est indiquée.

 **Remarque:** l'heure continue à fonctionner même si la fonction d'économie d'énergie est activée.

Fonction de protection de contrôle magnétique

Si la fonction de micro-ondes a été activée pendant 30 minutes ou plus à un niveau de puissance équivalent à 100 %, le niveau de puissance du micro-ondes est alors automatiquement réduit à 80 %. Cette commutation a lieu lorsque la fonction de mémoire est activée, mais également avec tout autre statut.

Fonction de signal sonore

Une fois la procédure de cuisson terminée, un long signal sonore retentit 5x.

 **Remarque:**

- Si vous avez appuyé sur une touche et que vous avez activé une fonction valable, un long signal sonore retentit. Si vous avez par contre appuyé sur une touche/fonction non valide, aucun signal sonore ne va retentir.
- Si vous n'avez pas appuyé sur la touche „Start/Démarrage rapide“ pendant 5 minutes après avoir réglé la cuisson, l'appareil revient en mode stand-by (l'heure est indiquée).

KH 1106

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, éteignez le micro-ondes et débranchez la fiche de la prise murale.

- 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.
- Evitez 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.
- Afin d'éviter un endommagement des pièces de fonctionnement dans le micro-ondes, ne laissez pas pénétrer d'eau dans les ouvertures d'aération.
- Retirez régulièrement les éclaboussures ou les encrassements. Nettoyez la porte et les fenêtres des deux côtés, les joints de la porte et les pièces adjacentes avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits récurants.
- Si de la brume venait à se déposer sur la paroi extérieure de la porte, essuyez cette dernière avec un chiffon doux. Une telle apparition se produit lorsque le micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité extrêmes.
- Nettoyez également régulièrement l'assiette tournante. Nettoyez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez également régulièrement la couronne de l'assiette tournante et la porte de l'appareil régulièrement afin d'empêcher une formation trop importante de bruits. Essuyez le fond du micro-ondes simplement avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez également nettoyer la couronne de l'assiette tournante dans une solution savonneuse douce ou dans le lave-vaisselle. Veillez à ce que la couronne de l'assiette tournante soit replacée correctement lorsque vous l'aurez retirée du fond de l'espace de cuisson à des fins de nettoyage
- Eliminez 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.
- Nettoyez le Crispy-Pan avec un chiffon humide et du produit vaisselle doux. Ne pas nettoyer dans le lave-vaisselle!
- 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, voir le livret de garantie à ce sujet)

Recyclage



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Votre administration communale ou votre mairie vous informera des possibilités de mise au rebut de l'appareil usé.

L'emballage est exclusivement composé de matériaux écologiques. Il peut être éliminé dans les conteneurs de recyclage locaux.

Garantie & Service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent dans le livret de garantie.

Importateur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

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 repos 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 possible de décongeler des portions particulièrement importantes, sinon les couches extérieures cuiraient déjà avant que le produit soit réellement décongelé. Une bonne décongélation commence déjà au moment de la congélation. Réfléchissez bien à ce que vous congelez et préparez des portions de petite taille et plates, également adaptées au nombre de personnes de votre ménage. Tenez également compte de la dimension des différents récipients ou des assiettes dans lesquelles vous souhaitez ultérieurement décongeler les denrées alimentaires surgelées dans le micro-ondes. Dans le tableau de décongélation suivant, nous avons regroupé les temps de décongélation de quelques denrées alimentaires courantes. Vous trouverez à cet endroit les indications de temps et de quantité, également ce que l'on appelle une "durée de repos". Elle sert de temps de compensation de température pendant lequel la chaleur restante des couches décongelées est conduite au milieu jusqu'aux couches éventuellement encore congelées.

KH 1106

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 le temps".

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	Retirez 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	Au bout de la moitié du temps écoulé, tournez une fois la pièce

Denrées alimentaires	Tranches de charcuterie
Poids/Qté	200 g
Durée de décongélation	env. 3 min.
Durée de repos	10 - 15 min.
Remarques/conseils	tournez la portion après la moitié du temps écoulé, séparez avec précaution les tranches avec un couteau avant le temps de repos

Denrées alimentaires	Fraises
Poids/Qté	250 g
Durée de décongélation	env. 8 min.
Durée de repos	5 - 10 min.
Remarques/conseils	Faites décongeler les fraises ou d'autres fruits dans un récipient avec un couvercle. Mélangez avec précaution les denrées au bout de la moitié du temps écoulé

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 à des denrées alimentaires à la température du réfrigérateur. Faites auparavant décongeler les denrées alimentaires que vous souhaitez faire cuire.

i 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.

KH 1106

Les indications de préparation sont des remarques importantes

- Respectez impérativement les différentes remarques relatives à la préparation. Alors que certaines denrées alimentaires ont besoin d'ajout de liquide (pour les légumes en règle générale, 1 à 2 cuillère à soupe par 100 g), aucun liquide n'est rajouté pour les cornichons, les oignons, les champignons et les épinards. D'autres denrées alimentaires doivent par contre être au moins mélangées une fois.

Respecter les durées de repos

- Tout comme pour la décongélation, ce que l'on appelle le "temps de repos" est particulièrement important. 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	dans la mesure du possible de grands morceaux - directement après la durée de cuisson versez l'eau

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	Tout d'abord faire bouillir l'eau à une puissance de 800 watts. (env. 7 min) Ajouter les pâtes et faire cuire sans couvercle

KH 1106

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 de gonflement dépend du type de riz. Le riz naturel a besoin de plus longtemps.

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 dans les épinards

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 sont également applicables au brocoli

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	Avant la cuisson, ajoutez un peu de beurre. Pour ce faire,

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	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	Pour 100 g, ajoutez Poisson 1 CS d'eau, du citron, du bouillon ou un peu de vin

KH 1106

Grill - comment procéder ...

- Utilisez pour toutes les procédures de grill le support métallique ⑨. Posez en complément une grande assiette thermorésistante sous le support. 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. Des toasts ou des petits pains peuvent être également préparés avec le grill (lisez à ce sujet également le paragraphe "Conseils") ainsi que des toasts gratinés (Hawaï par ex.).
- Vous pouvez directement sélectionner la fonction de grill ou choisir les denrées alimentaires par l'intermédiaire des touches rapides avec les images des menus.
- 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.

- Tournez les denrées alimentaires après le premier temps de cuisson. La valeur 1 citée correspond au temps pour le premier côté, la valeur 2 pour le deuxième côté.

i 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
Durée (1er côté) en min	env. 12 min.
Fonction	Grill
Durée (2ème côté) en min	env. 10 min.

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

Denrées alimentaires	2 brochettes de 400 g
Fonction	Grill
Durée (1er côté) en min	env. 12 min.
Fonction	Grill
Durée (2ème côté) en min	env. 12 min.

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

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

Denrées alimentaires	2 côtelettes 600 g
Fonction	Grill
Durée (1er côté) en min	env. 15 min.
Fonction	Grill
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 continuer à les faire cuire pendant environ une minute encore, les tourner et les faire cuire encore pendant une minute.

KH 1106

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 à la dimension du Crispy-Pan. Graissez légèrement le Crispy-Pan et posez la pâte à pizza dessus. Piquez la pâte. Répartissez les tomates avec les herbes sur la pâte à pizza. Posez la garniture choisie. Pour finir, recouvrez la pizza avec du fromage. Posez la pizza sur le support métallique au centre de l'assiette tournante et faites cuire avec le réglage "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, ajoutez 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. Répartissez la soupe à l'oignon dans 4 tasses à soupe et répartissez les cubes de pain dessus. Posez respectivement une demi-tranche de fromage sur le pain. Placez les 4 tasses sur l'assiette tournante et faites gratiner la soupe avec la fonction de grill pendant env. 10 minutes.

Potée de lentilles

Ingrédients:

200 g de lentilles sèches
50 g de lard maigre
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 et placez la coupe appropriée dans le micro-ondes. Avec le couvercle, faire cuire 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'oeufs
2 jaunes d'oeufs
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 adapté 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 mettez 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. Ajoutez le jaune d'oeuf, la ciboulette, le piment de Cayenne, battre les blancs en neige et incorporez-les doucement. Placez maintenant le chou fleur et le jambon (en lanières) dans une forme plate, versez la sauce dessus et saupoudrez avec le fromage. Avec la fonction Grill/Combi „C-1“ faites cuire et gratiner à une puissance de 500 watts pendant 18 à 22 minutes.

KH 1106

Gratin de viande hachée avec macaroni et brocoli

Ingrédients:

150 g de macaroni, 500 ml d'eau
 1 CC de sel, 1 oignon, 1 gousse d'ail
 20 g de beurre, 300 g de viande hachée
 miporc/mi-boeuf
 1 paquet de purée de tomates avec
 des herbes (env. 350 g)
 400 g de brocoli, 4 CS d'eau
 1 pot de crème (200 g)
 150 g de tranches de gouda moyen
 Herbes: sel, poivre

Préparation:

Mettez 500 ml d'eau avec une cuillère à café de sel dans un récipient adapté au micro-ondes, posez le couvercle et faites bouillir à pleine puissance de 800 watts en l'espace de 10 minutes environ. 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 ensuite les macaronis dans un égouttoir et laissez égoutter. Faites maintenant revenir l'oignon et la gousse d'ail avec le beurre dans un récipient adapté 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. Incorporez les 3/4 d'un pot de crème et assaisonnez avec du sel et du poivre. Lavez et brossez le brocoli, et posez-le dans un récipient adapté au micro-ondes en ajoutant 4 CS d'eau.

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. Répartissez le quart de crème restant sur le mélange et garnissez le tout avec des tranches de fromage. Faites cuire et gratinez à 500 watts pendant 16 à 18 minutes avec la fonction Grill/Combi „C-2“.

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:

Mettez les filets de porc en cube 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. Avec la fonction Grill/Combi „C-2“ faites cuire et gratinez à une puissance de 300 watts pendant 20 à 22 minutes.

Gratin de pommes de terre

Ingrédients:

1000 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 lavez 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. Avec la fonction Grill/Combi „C-1“ faites gratiner à une puissance de 500 watts pendant 20 minutes environ.

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 muscat

Préparation:

Saupoudrez le poulet avec du sel et posez-le dans un plat adapté au micro-ondes. Faire cuire à 800 watts pendant env. 16 -18 minutes avec le couvercle posé. 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 poivre et de la noix de muscat.

KH 1106

Potée de poulet verte**Ingédients:**

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 sellerie 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 sellerie 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 en-suite la crème fraîche et le fromage frais aux herbes.

Boulettes au pain ou au lard**Ingédients pour 4 boulettes:**

4 petits pains blancs
1/2 CC de sel
150 ml de lait
40 g de beurre
3 oeufs
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 le beurre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange mousse, ajoutez les petits pains ramollis avec la chapelure et le persil et pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse: 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:

40 g 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'oeuf

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 oeuf.

Riz au lait

Ingrédients:

250 g de 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 au lait, le lait, une pincée de sel, le beurre et le sucre dans un récipient 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.

KH 1106

Compote aux fruits rouges (fraises et framboises)

Ingrédients:

250 g de fraises surgelées
250 g de framboises surgelées
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. Mettez les fruits dans un récipient adapté au micro-ondes et avec le couvercle posé sur le récipient, faites décongeler et chauffer à pleine puissance à 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. Servez la compote avec la sauce à la vanille auparavant décrite ...

Bon appétit !

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

Index

- Assiette tournante 39-40, 52, 56, 64
Beurre 58, 60-61, 64, 66-69
Boeuf 50-51, 66
Boissons 42, 50-51
Boulettes de viande 44, 62
Bouton régulateur rotatif 45-54
Brochettes 62-63
Champignons 37, 60-61, 64, 66-67
Charcuterie 50, 53-54, 59
Chou-fleur 37, 61, 65
Côtelettes 63
Couronne pour assiette tournante 39-40
Crispy-Pan 39-40, 44, 51-52, 56, 64
Cuisses de poulet 62
Décongélation selon le poids 36, 53, 58-59
Décongélation selon le temps 58
Démarrage rapide 36, 39-40, 46-55
Dénominations des pièces 36, 39
denrées alimentaires surgelées 39
durées de repos 57, 60
Effacer/Stop 39, 46-47
Epinards 61
Filet de poisson 61
Fonction d'économie d'énergie 36, 55
Fonction de grill 36, 40, 49, 52-53, 62-64
Fonction de mémoire 36, 48, 55
Fonction de protection de contrôle magnétique 36
Fonction de signal sonore 36, 55
Fraises 59, 70
Fromage 37, 58, 64-68
Garantie & Service après-vente 37, 57
Gâteau à la crème 58
Grill/Combi 36, 39, 52-53, 62, 65-67
Horloge 36, 39, 45-46, 49
Hors d'oeuvre 50-51
Légumes/fruits 51
Mémoire 36, 39, 48, 55
Menu automatique 36, 50
Minuterie de cuisine 36, 39, 46
Mise au rebut 57
Mode 12 heures 36, 45
Mode 24 heures 36, 46
Nettoyage et entretien 37, 56
Pain 37, 58, 64, 68
Pâtes 60
Petits pains 52, 58, 62-63, 68
Petits pois 61
Pizza 37, 39-40, 51-53, 64
Poids des denrées alimentaires 50
Poisson 51-54, 59, 61-62
Pommes de terre 37, 42, 51-52, 60, 65, 67
Pommes de terre salées 60
Porc 37, 50-51, 65-66
Préréglages 39, 49
Procédure de cuisson 36, 40, 47-48, 50, 52, 54-55, 62
Puissance 39-40, 45-50, 52-55, 57, 60-61, 65-67, 69-70
Puissance de micro-ondes 48
Rayons micro-ondes 40-41
Réchauffement automatique 51
Réglage auto poids 39
Riz 37, 61, 69
Sécurité enfant 36, 55
Start/Démarrage rapide 39-40, 46, 49
Suggestions de recettes 37, 64
Support métallique 39-40, 52, 62, 64
Temps de cuisson 43-44, 46-54, 60-62
Touche de décongélation 39
Touches/régulateur de la zone de commande 36
Tranches de charcuterie 59
Truites 63
Ustensiles de cuisson 42
Vaisselle de cuisson 36, 44
Volaille 50-51, 53-54, 59, 62